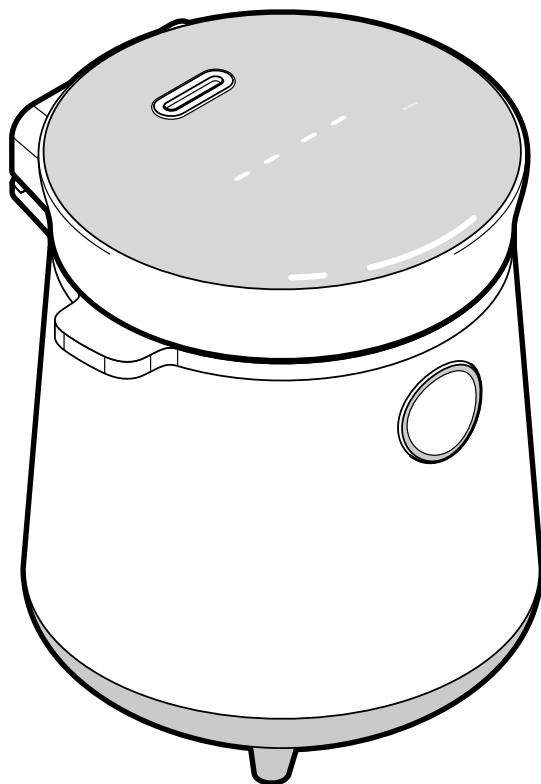


# Kombiwar



## **Drodzy Klienci!**

Państwa nowy kombiwar umożliwia nie tylko przyrządzenie ryżu, ale również upieczenie ciasta oraz ugotowanie zupy. Urządzenie wyposażono w dziewięć różnych programów.

W przypadku niektórych programów można nawet ustawić odliczanie do momentu, w którym potrawa ma być gotowa. Dzięki temu użytkownik może przykładowo rano napełnić i ustawić kombiwar, tak aby wieczorem delektować się pyszną, gorącą zupą.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowego kombiwaru i... smacznego!

---

### **Spis treści**

<b>3</b>	<b>Na temat tej instrukcji</b>	15	Ustawianie czasu (odliczania)
<b>3</b>	<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b>	15	do zakończenia cyklu przyrządzenia
<b>6</b>	<b>Widok całego zestawu (zakres dostawy)</b>	15	Anulowanie ustawień
<b>8</b>	<b>Programy</b>	16	Uruchamianie cyklu przyrządzenia
8	Wyświetlacz i panel obsługowy	16	Zatrzymywanie cyklu przyrządzenia
8	Informacje o programach	16	Utrzymywanie ciepła
<b>11</b>	<b>Tabela ilościowa gotowania ryżu</b>	16	Wyłączanie urządzenia
<b>12</b>	<b>Tabela przyrządzenia</b>	<b>17</b>	<b>Czyszczenie i przechowywanie</b>
<b>14</b>	<b>Obsługa</b>	<b>18</b>	<b>Problemy i sposoby ich rozwiązywania</b>
14	Przed pierwszym użyciem	<b>19</b>	<b>Dane techniczne</b>
14	Przygotowanie do użytkowania	<b>20</b>	<b>Usuwanie odpadów</b>
14	Napełnianie urządzenia		
15	Wybór programu		
15	Ustawianie czasu przyrządzenia		

## Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Oznaczenia znajdujące się na produkcie:



### UWAGA

Nie zakrywać ani nie blokować zaworu spustowego pary.

Podczas cyklu gotowania nie dotykać zaworu spustowego pary.

Symbole w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w niniejszej instrukcji:

**NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

**OSTRZEŻENIE** ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

**UWAGA** ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

**WSKAZÓWKA** ostrzega przed możliwymi uszkodzami materialnymi.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

## Wskazówki bezpieczeństwa



### Przeznaczenie

- Kombiwar jest przeznaczony do gotowania (w tym również na parze) nadających się do tego produktów spożywczych. Urządzenie nie nadaje się do smażenia.
- Kombiwar został zaprojektowany do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku np. w kuchniach dla pracowników zakładów przemysłowych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach oferujących śniadania, w hotelach/motelach przez klientów itp. ani też do celów komercyjnych.

### Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą przeprowadzać bez nadzoru prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz jego kabel zasilający muszą znajdować się w miejscu niedostępnym

dla dzieci poniżej 8. roku życia od momentu włączenia urządzenia aż do chwili całkowitego ostygnięcia.

- Kabel zasilający należy prowadzić tak, aby nie zwisał z powierzchni roboczej. Nie będzie wówczas niebezpieczeństwa, że małe dzieci zrzucą urządzenie, ciągnąc za kabel.
- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych.  
Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach ani nie czyścić go pod bieżącą wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie oraz kabel zasilający należy chronić przed wilgocią. Dlatego nie należy ustawiać urządzenia np. w pobliżu zlewu/umywalki.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- W kombiwarze nie należy przechowywać żadnych produktów spożywczych ani wstawiać urządzenia do lodówki. W urządzeniu może wówczas dojść do nagromadzenia kondensatu, co może skutkować porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie należy przepelniać urządzenia, aby uniknąć wykipienia zawartości. Garnek kombiwaru można napełniać maksymalnie do oznaczenia 3 CUP. W przypadku gotowania na parze zalecamy wlać 200 ml wody.
- Nie wlewać mleka do urządzenia. W przeciwnym razie zawartość garnka może wykipieć i uszkodzić urządzenie. Ponadto grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Należy zawsze najpierw włożyć wtyk podłączeniowy do gniazda podłączeniowego urządzenia, a dopiero potem wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda elektrycznego

z zestykiem ochronnym, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi produktu.

- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ...  
... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,  
... po użyciu,  
... w razie burzy i  
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.  
Przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przegniony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi. Nie stawiać urządzenia na gorącej kuchence ani w jej pobliżu.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazda elektrycznego należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający.
- Aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Należy przy tym korzystać z łatwo dostępnego gniazda elektrycznego, tak aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Nie wolno używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło na ziemię.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenie nie może być uruchamiane za pomocą programatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w produkcie. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym albo wykonane przez podobnie wykwalifikowaną osobę, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny kabel zasilający od producenta.
- Nie wolno używać urządzenia z innym garnkiem lub inną wkładką do gotowania na parze niż te dołączone przez producenta.
- Gotowanie w urządzeniu dozwolone jest wyłącznie z włożonym garnkiem.

- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z danymi technicznymi produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady sprzedawcy.
- Uwaga! Korzystanie z urządzenia w niewłaściwy sposób może skutkować obrażeniami ciała.

### **Niebezpieczeństwo oparzeń ciała**

- Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym podłożu odpornym na ciepło i rozpryski. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową. Zwrócić uwagę, aby urządzenie nie mogło się ześlizgnąć ani przewrócić i aby kabel zasilający nie zwisał z powierzchni, na której jest ustawione urządzenie.
- Podczas pracy urządzenia nie należy go przemieszczać ani ciągnąć za kabel zasilający.
- **UWAGA**  
Nie zakrywać ani nie blokować zaworu spustowego pary. Podczas cyklu gotowania nie dotykać zaworu spustowego pary.
- Podczas pracy urządzenia przez otwór w pokrywie ulatnia się para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz - istnieje ryzyko oparzenia!
- Jeśli w trakcie cyklu przyrządzania nastąpi otwarcie pokrywy urządzenia, cykl przyrządzania nie zostanie przerwany. Podczas otwierania należy zachować należytą ostrożność.
- Podczas otwierania pokrywy należy uważać na wydobywającą się parę i zwrócić uwagę, żeby osoby znajdujące się w pobliżu zachowały wystarczający odstęp od urządzenia. Jeżeli zajdzie potrzeba zamieszania zawartości, należy chwycić urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- Wkładka do gotowania na parze, garnek oraz pokrywka wewnętrzna jeszcze przez dłuższy czas po użyciu pozostają bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i używać łapki do garnków itp. Zachować ostrożność podczas wyjmowania potrawy!
- Podczas przemieszczania urządzenia, które zawiera gorącą ciecz, należy postępować bardzo ostrożnie.

- Po gotowaniu z zaworu spustowego pary może kapać gorący kondensat, jeśli pokrywa jest otwarta.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub schowaniem urządzenia po użyciu należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

### **Ostrzeżenie przed obrażeniami ciała**

- Do gotowania na parze należy używać wyłącznie wkładki dołączonej w komplecie.
- Przyrządzone potrawy można przetrzymywać w stanie ciepłym w urządzeniu nie dłużej niż przez 12 godzin.

### **Szkody materialne**

- Nie należy używać kombiwaru na kuchence ani w piekarniku.
- Jeżeli w trakcie cyklu przyrządzania potrawy pokrywa zostanie otworzona i garnek wyjęty lub wtyczka urządzenia zostanie wyciągnięta i ponownie włożona go gniazdka elektrycznego, ustawiony program będzie kontynuowany. Dlatego przed zakończeniem gotowania względnie wyłączeniem urządzenia i wyciągnięciem wtyczki z gniazdka należy zawsze najpierw zatrzymać ustawiony program lub cykl przyrządzania, aby uniknąć przegrzania urządzenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić powłoki garnka urządzenia (np. podczas mieszania lub czyszczenia). Jeżeli powłoka zostanie uszkodzona, nie wolno dalej używać garnka. Do mieszania należy używać wyłącznie dołączonej w komplecie łyżki lub przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego - nie stosować żadnych metalowych przedmiotów!
- Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby wydobywająca się z niego para wodna nie uszkodziła tapet, wiszących szafek itp. Odstęp urządzenia od innych przedmiotów powinien wynosić przynajmniej 30 cm z każdej strony (w tym od góry).
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, jak również twardych szczotek itp.

## Widok całego zestawu (zakres dostawy)

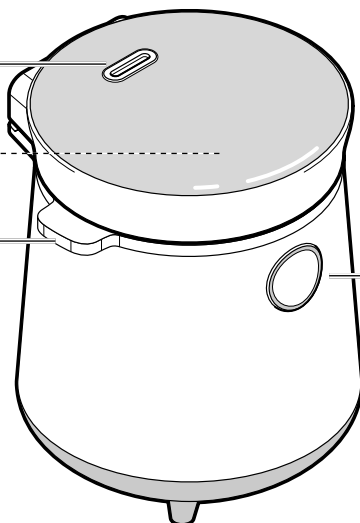
zawór spustowy pary

wyświetlacz i panel obsługowy  
(widoczne tylko po podłączeniu  
urządzenia do zasilania)

pokrywa

uchwyt

przycisk  
do odblokowywania pokrywy



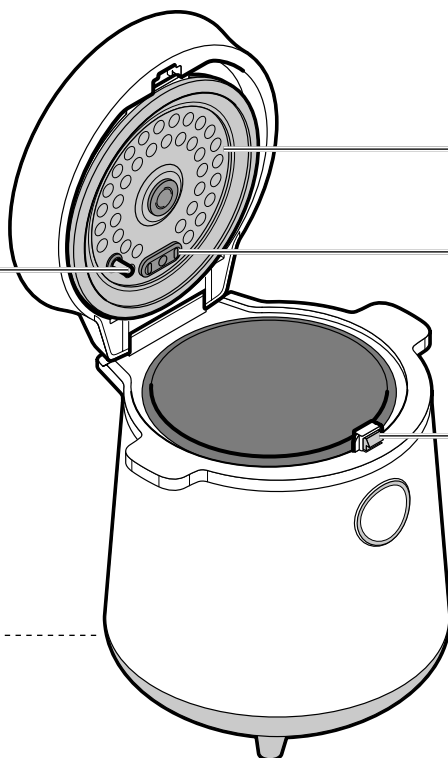
zdejmowana pokrywka wewnętrzna

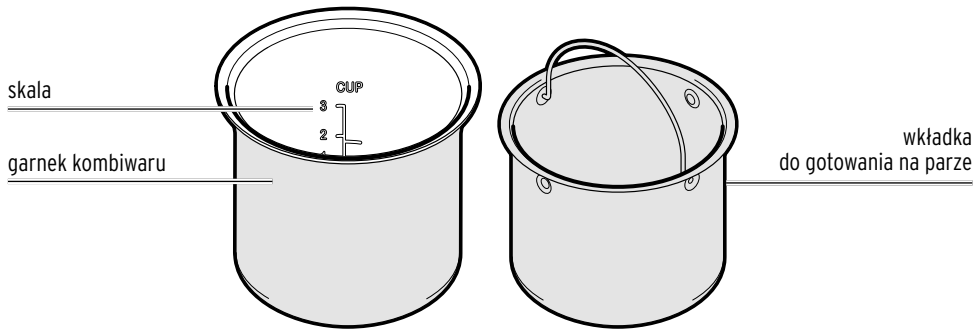
czujnik temperatury

zawór spustowy pary

blokada pokrywy

gniazdo zasilania

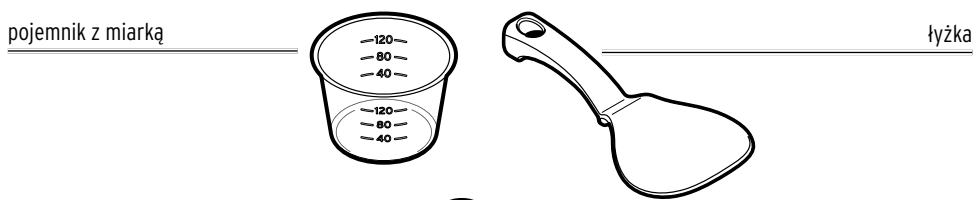




skala

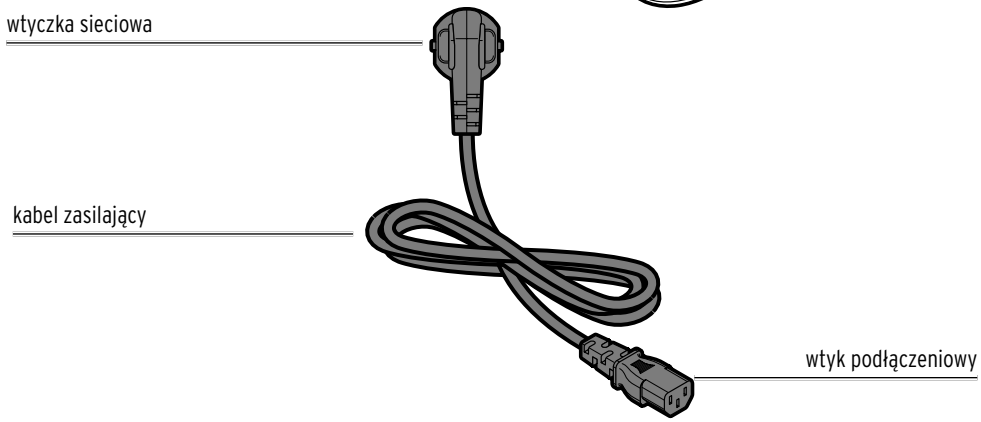
garnek kombiwaru

wkładka do gotowania na parze



pojemnik z miarką

łyżka

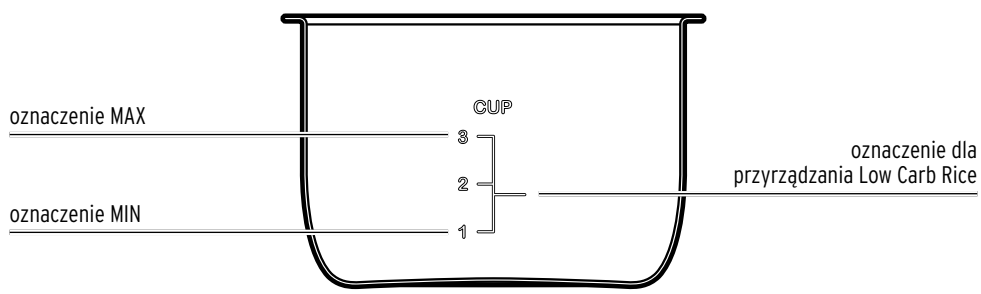


wtyczka sieciowa

kabel zasilający

wtyk podłączeniowy

**Garnek kombiwaru**



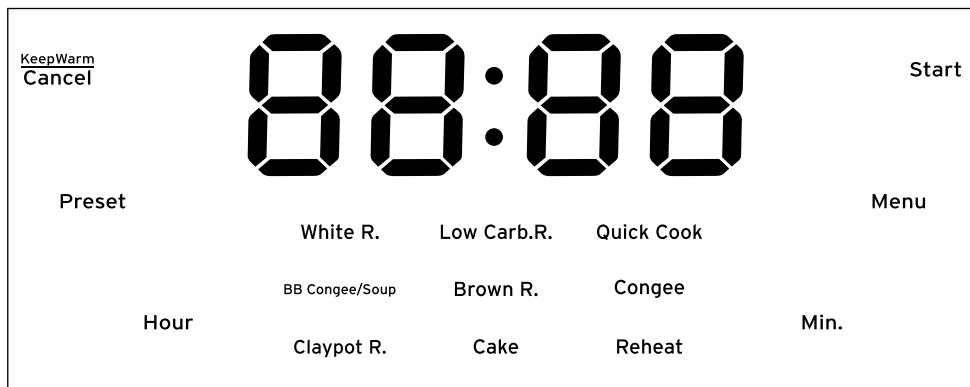
oznaczenie MAX

oznaczenie MIN

oznaczenie dla przyrządzenia Low Carb Rice

# Programy

## Wyświetlacz i panel obsługi



## Informacje o programach



- W przypadku programów **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** oraz **Reheat** cykl gotowania rozpoczyna się od razu, gdy tylko program zostanie uruchomiony.
- W przypadku programów **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** oraz **Claypot Rice** ustawiony jest domyślny czas do zakończenia cyklu przyrządania. Czas ten może być zmieniany w zakresie od 1 godziny (minimalny) do 24 godzin (maksymalny) i jest widoczny na wyświetlaczu jako odliczanie.
- Funkcja utrzymywania ciepła jest automatycznie uruchamiana w każdym programie po zakończeniu cyklu przyrządania. Funkcja utrzymywania ciepła wyłącza się automatycznie po upływie 24 godzin i urządzenie przełącza się na tryb czuwania.
- Należy również przestrzegać informacji podanych w tabeli przyrządania.

White Rice (np. jaśminowy, basmati lub ryż do sushi)	Gdy czas przyrządania zostanie dostosowany do typu oraz ilości gotowanego ryżu, w potrawie zachowana zostanie maksymalna ilość składników odżywczych. <ul style="list-style-type: none"><li>• Nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządania. Zależy on od ilości wsypanego ryżu i wlanej wody.</li><li>• Cykl przyrządania uruchamiany jest od razu, a po naciśnięciu przycisku <b>Start</b> wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny.</li><li>• Pod koniec cyklu przyrządania, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządania (ok. 10 minut).</li></ul>
---------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>Low Carb Rice (po ugotowaniu zawiera mniej węglowodanów)</p>	<p>Za sprawą tej metody przyrządzania węglowodany z gotowanego ryżu przekazywane są do wody, w której ryż ten jest gotowany. Tak przyrządzony ryż idealnie nadaje się do diety ubogiej w węglowodany (niskowęglowodanowej).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządzania. Zależy on od ilości wsypanego ryżu i wlanej wody.</li> <li>• Cykl przyrządzania uruchamiany jest od razu, a po naciśnięciu przycisku <b>Start</b> wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny.</li> <li>• Pod koniec cyklu przyrządzania, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzania (ok. 12 minut).</li> <li>• Należy przestrzegać wytycznych podanych w tabeli ilościowej gotowania ryżu oraz w tabeli przyrządzania.</li> </ul>
<p>Quick cook (funkcja szybkiego gotowania)</p>	<p>Gdy czas przyrządzania zostanie dostosowany do typu oraz ilości gotowanego ryżu, w potrawie zachowana zostanie maksymalna ilość składników odżywczych.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządzania. Zależy on od ilości wsypanego ryżu i wlanej wody.</li> <li>• Cykl przyrządzania uruchamiany jest od razu, a po naciśnięciu przycisku <b>Start</b> wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny.</li> <li>• Pod koniec cyklu przyrządzania, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzania (ok. 5 minut).</li> </ul>
<p>BB congee / Soup (kleik ryżowy / zupa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzania wynosi co najmniej 1:30 godziny i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu.</li> <li>• Czas przyrządzania może być ustawiony w zakresie od 1:30 godziny do 4 godzin.</li> <li>• Gdy program zostanie uruchomiony, na wyświetlaczu wskazywane jest odliczanie.</li> </ul>
<p>Brown Rice (ryż brązowy/naturalny)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzania wynosi co najmniej 1 godzinę i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu.</li> <li>• Domyślny czas przyrządzania wynosi 1 godzinę i nie może być zmieniany.</li> <li>• Cykl przyrządzania rozpoczyna się automatycznie, a wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny, gdy przycisk <b>Start</b> zostanie naciśnięty.</li> <li>• Pod koniec cyklu przyrządzania, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzania (ok. 10 minut).</li> </ul> <p>Jeżeli czas do zakończenia cyklu przyrządzania zostanie ustawiony na więcej niż 1 godzinę, odliczanie wyświetli się w momencie, gdy rozpocznie się program.</p>

<p>Congee (kleik ryżowy)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzenia wynosi co najmniej 1 godzinę i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu.</li> <li>• Domyślny czas przyrządzenia wynosi 1 godzinę i może być ustawiany w krokach co 5 minut w zakresie od 0:45 do 4 godzin.</li> <li>• Gdy program zostanie uruchomiony, na wyświetlaczu wskazywane jest odliczanie.</li> </ul>
<p>Claypot Rice (tradycyjne chińskie danie ryżowe, podobne do potraw z kociołka żeliwnego, gdzie składniki są dodawane stopniowo)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozostały czas do zakończenia cyklu przyrządzenia wynosi co najmniej 1 godzinę i może zostać zwiększony do 24 godzin. Czas ten jest wskazywany na wyświetlaczu.</li> <li>• Domyślny czas przyrządzenia wynosi 1 godzinę i nie może być zmieniany.</li> <li>• Cykl przyrządzenia rozpoczyna się automatycznie, a wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny, gdy przycisk <b>Start</b> zostanie naciśnięty.</li> <li>• Pod koniec cyklu przyrządzenia, na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzenia (ok. 10 minut).</li> </ul>
<p>Cake (ciasto)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Domyślny czas przyrządzenia wynosi 45 minut i nie może być zmieniany. Pozostały czas przyrządzenia jest wskazywany na wyświetlaczu.</li> <li>• Cykl przyrządzenia uruchamiany jest od razu po naciśnięciu przycisku <b>Start</b>.</li> </ul>
<p>Reheat (podgrzewanie)</p>	<p>Przy użyciu wkładki do gotowania na parze program ten może być używany również do gotowania na parze (patrz tabela przyrządzenia).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domyślny czas przyrządzenia wynosi 30 minut i może zostać zwiększony w krokach co 5 minut do 1 godziny.</li> <li>• Cykl przyrządzenia uruchamiany jest od razu po naciśnięciu przycisku <b>Start</b>.</li> </ul>

## Tabela ilościowa gotowania ryżu

Rodzaj ryżu / program	Ilość ryżu w pojemnikach z miarką	Ilość ryżu w ml	Ilość wody na skali	Porcje
Low Carb Rice	1 (maksimum)	160	oznaczenie dla przyrządzenia Low Carb Rice	1 - 2
White / Brown Rice	1 (minimum)	160	oznaczenie 1 CUP	1 - 2
	2	320	oznaczenie 2 CUP	2 - 4
	3 (maksimum)	480	oznaczenie 3 CUP	3 - 6

## Tabela przyrządzenia

Program	Składniki / ilość
White Rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryż i woda w stosunku 1:1</li> <li>• Maks. 3 pojemniki z miarką ryżu</li> <li>• Woda maks. do oznaczenia 3 CUP</li> </ul>
Low Carb Rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Należy użyć <b>wkładki do gotowania na parze.</b></li> <li>• Ryż i woda w stosunku 1:3</li> <li>• 1 pojemnik z miarką ryżu (wypełniony po brzegi)</li> <li>• Woda maks. do oznaczenia dla przyrządzenia Low Carb Rice</li> </ul>
Quick cook	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tylko do gotowania ryżu</li> <li>• Ryż i woda w stosunku 1:1</li> <li>• Maks. 3 pojemniki z miarką ryżu</li> <li>• Woda maks. do oznaczenia 3 CUP</li> </ul>
BB congee/ Soup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Congee (kleik ryżowy):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryż i woda w stosunku 1:6</li> <li>• 1/2 pojemnika z miarką ryżu (zalecana ilość)</li> <li>• Woda maks. do oznaczenia 3 CUP</li> </ul> </li> <li>• <b>Soup (zupa):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umieścić w garnku kombiwaru wszystkie składniki, w tym wodę.</li> <li>• Nie przekraczać przy tym oznaczenia 3 CUP.</li> </ul> </li> </ul>
Brown Rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryż i woda w stosunku 1:1,2</li> <li>• Maks. 3 pojemniki z miarką ryżu</li> <li>• Woda maks. do oznaczenia 3 CUP</li> </ul>
Congee	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryż i woda w stosunku 1:6</li> <li>• 1/2 pojemnika z miarką ryżu (zalecana ilość)</li> <li>• Woda maks. do oznaczenia 3 CUP</li> </ul>
Claypot Rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ryż i woda w stosunku 1:1</li> <li>• Maks. 2 pojemniki z miarką ryżu (zalecane)</li> <li>• Woda maks. do oznaczenia 2 CUP</li> </ul>
Cake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymieszać ze sobą 55 g mąki niskoglutenuowej, 2 jajka, 50 g masła, 75 g cukru oraz 10 g proszku do pieczenia.</li> <li>• Nasmarować garnek i umieścić w nim tak przygotowane ciasto.</li> </ul>
Reheat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Program trwa przynajmniej 30 minut, może jednak zostać zakończony wcześniej.</li> <li>• <b>Podgrzewanie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umieścić w garnku kombiwaru ugotowane, zimne produkty spożywcze bez wkładki do gotowania na parze.</li> </ul> </li> <li>• <b>Gotowanie na parze:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Należy użyć <b>wkładki do gotowania na parze.</b></li> <li>• Włączyć do garnka kombiwaru 200 ml wody i umieścić produkty spożywcze we wkładce do gotowania na parze. Przykład: 200 ml wody w garnku i 100 g kalafiora we wkładce.</li> <li>• Program trwa przynajmniej 30 minut, może jednak zostać zakończony wcześniej.</li> </ul> </li> </ul>

<b>Domyślny czas przyrządzenia</b>	<b>Możliwość zmiany czasu przyrządzenia</b>	<b>Możliwość ustawienia czasu (odliczania) do zakończenia cyklu przyrządzenia</b>	<b>Temperatura +/- 5°C</b>
x	x	1 - 24 godziny	115°C
x	x	x	100°C
x	x	x	115°C
90 minut	1:30 - 4 godziny	1:30 - 24 godziny	100°C
60 minut	x	1 - 24 godziny	115°C
60 minut	0:45 - 4 godziny	1 - 24 godziny	105°C
60 minut	x	1 - 24 godziny	130°C
45 minut	x	x	145°C
30 minut	0:30 - 1 godzina	x	110°C

## Obsługa

### Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne.

2. Aby otworzyć urządzenie, nacisnąć przycisk do odblokowywania pokrywy.
3. W razie konieczności wyjąć akcesoria, które znajdują się w urządzeniu.
4. Napełnić garnek kombiwaru wodą aż do oznaczenia 3 CUP, a następnie uruchomić program **Quick Cook**.



Może być przez pewien czas wyczuwalny lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

5. Po około 5 minutach zatrzymać cykl przyrządzania i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
6. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
7. Otworzyć pokrywę urządzenia, ostrożnie wyjąć garnek i wylać z niego wodę.
8. Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

### Przygotowanie do użytkowania

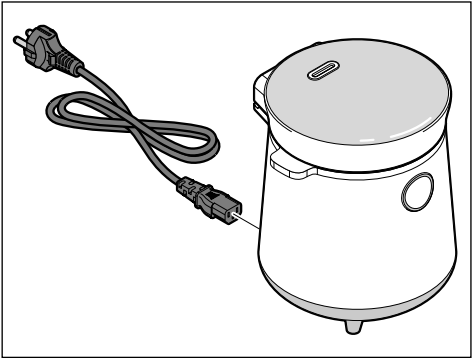


**OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami

Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym podłożu odpornym na ciepło i rozpryski. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową. Zwrócić uwagę, aby urządzenie nie mogło się ześlizgnąć ani przewrócić i aby kabel zasilający nie zwisał z powierzchni, na której jest ustawione urządzenie.

**WSKAZÓWKA** - szkody materialne spowodowane działaniem pary

Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby wydobywająca się z niego para wodna nie uszkodziła tapet, wiszących szafek itp. Odstęp urządzenia od innych przedmiotów powinien wynosić przynajmniej 30 cm z każdej strony (w tym od góry).



1. Włożyć wtyk kabla podłączeniowego do gniazda zasilania w urządzeniu.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Rozbrzmiewa sygnał akustyczny, a cały wyświetlacz oraz panel obsługowy zaświecają się na chwilę.

Następnie wyświetlacz jest już widoczny i miga przycisk **Menu**.

Urządzenie znajduje się w trybie czuwania.

### Napełnianie urządzenia



**NIEBEZPIECZEŃSTWO** porażenia prądem elektrycznym

- Gotowanie w urządzeniu dozwolone jest wyłącznie z włożonym garnkiem.
- Nie należy przepelniać urządzenia, aby uniknąć wykipienia zawartości. Garnek kombiwaru należy napełniać maksymalnie do oznaczenia 3 CUP.

1. Umieścić produkty spożywcze i wlać wodę do garnka kombiwaru zgodnie z przepisem.

▷ W celu gotowania na parze należy wlać ok. 200 ml wody do garnka kombiwaru oraz umieścić ok. 100 g pokrojonych na kawałki produktów spożywczych we wkładce do gotowania na parze. Następnie umieścić wkładkę do gotowania na parze w garnku. Do gotowania na parze należy używać programu **Reheat**.

▷ Aby użyć programu **Low Carb Rice**, należy postępować zgodnie z opisem w tabeli przyrządzenia albo wyspać umyty i odsączony ryż do wkładki do gotowania na parze, a następnie wyrównać/wygładzić go. Następnie umieścić wkładkę do gotowania na parze w garnku i dolać wody kranowej maksymalnie do oznaczenia Low Carb Rice. W razie potrzeby dodać trochę soli.



- Garnek kombiwaru musi być z zewnątrz suchy, gdy jest wkładany do urządzenia. W przeciwnym razie może dojść do nieprawidłowego działania kombiwaru.
- Należy zwrócić uwagę, aby garnek stał całkowicie prosto w urządzeniu, tak aby zapewniony był pełny kontakt z płytą grzejną we wnętrzu urządzenia.

2. Włożyć garnek do urządzenia.

## Wybór programu

1. Nacisnąć przycisk **Menu**.

Wyświetlane są różne dostępne programy, a przyciski **Menu** i **Keep warm/Cancel** świecą w sposób ciągły.

2. Ponownie nacisnąć przycisk **Menu**.

Przycisk **Preset** i napis **White R** migają.

3. Nacisnąć przycisk **Menu** do momentu, aż zaczną migać napis żądanego programu.



- Dodatkowo migają przycisk **Preset**: Istnieje możliwość ustawienia odliczania do zakończenia cyklu przyrządzenia, naciskając **Preset** i dokonując ustawienia.

- Dodatkowo migają przyciski **Hour** oraz **Min.**: Istnieje również możliwość ustawienia czasu przyrządzenia, naciskając **Hour** oraz **Min.** i dokonując ustawienia.

## Ustawianie czasu przyrządzenia

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Czas przyrządzenia jest wskazywany na wyświetlaczu, a przyciski **Hour** i **Min.** migają.

▷ Nacisnąć przycisk...

... **Hour**, aby zwiększyć liczbę godzin (maks. **4:00**, oprócz **Reheat**: maks. **1:00**).

... **Min.**, aby zwiększyć liczbę minut w krokach co 5 minut.

... **Start**, po ustawieniu czasu przyrządzenia, aby rozpocząć proces przyrządzenia.

## Ustawianie czasu (odliczania) do zakończenia cyklu przyrządzenia

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Przycisk **Preset** miga i w przypadku niektórych programów na wyświetlaczu pojawia się -- --.

1. Nacisnąć przycisk **Preset**.

Na wyświetlaczu pojawia się **1:00** i migają przyciski **Hour** oraz **Min**.

2. Nacisnąć przycisk...

... **Hour**, aby zwiększyć liczbę godzin (maks. **24:00**).

... **Min.**, aby zwiększyć liczbę minut w krokach co 5 minut.

... **Start**, aby rozpocząć odliczanie.

## Anulowanie ustawień

▷ Wcisnąć i przytrzymać przycisk **Keep warm/Cancel**, aby anulować dokonane ustawienia.

Rozbrzmiewa sygnał akustyczny, po czym urządzenie znajduje się znów w trybie czuwania.



Jeżeli w trybie ustawień przez 5 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, nastąpi automatyczne anulowanie dokonanych ustawień.

### Uruchamianie cyklu przyrządzenia

Po dokonaniu żądanych ustawień miga przycisk **Start**.

▷ Nacisnąć przycisk **Start**.

Wokół wyświetlacza porusza się pasek świetlny. Oznacza to, że rozpoczął się cykl przyrządzenia. W przypadku ustawionego odliczania do zakończenia cyklu przyrządzenia na wyświetlaczu wskazywany jest czas pozostały do zakończenia cyklu.

W przypadku ustawionego czasu przyrządzenia w trakcie cyklu przyrządzenia na wyświetlaczu wskazywany jest pozostały czas przyrządzenia.

**WSKAZÓWKA** - szkody materialne spowodowane gorącymi powierzchniami

Jeżeli w trakcie cyklu przyrządzenia potrawy pokrywa zostanie otworzona i garnek wyjęty, ustawiony wcześniej cykl przyrządzenia (program) będzie kontynuowany. Dlatego przed zakończeniem przyrządzenia należy zawsze najpierw zatrzymać ustawiony program/cykl przyrządzenia, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

### Zatrzymanie cyklu przyrządzenia

Gdy tylko upłynie ustawiony czas przyrządzenia i nastąpi automatyczne zakończenie cyklu przyrządzenia, rozbrzmiewają 4 sygnały akustyczne, a na wyświetlaczu liczony jest czas utrzymania ciepła przyrządzonej potrawy.

Jeżeli użytkownik chciałby wcześniej zatrzymać cykl przyrządzenia lub nie ma możliwości ustawienia czasu przyrządzenia, należy postępować w następujący sposób:

W trakcie cyklu przyrządzenia miga przycisk **Keep warm/Cancel**.

▷ Wcisnąć i przytrzymać przycisk **Keep warm/Cancel** do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się -- -- i zacznie migać przycisk **Menu**.

Urządzenie znajduje się znów w trybie czuwania.

### Utrzymywanie ciepła

Funkcja utrzymywania ciepła jest automatycznie uruchamiana w każdym programie po zakończeniu cyklu przyrządzenia.

Na wyświetlaczu można zobaczyć, jak długo jest już utrzymywane ciepło przyrządzonej potrawy. Funkcja utrzymywania ciepła wyłącza się automatycznie po upływie 24 godzin i urządzenie przełącza się na tryb czuwania.

### Wyłączanie urządzenia



**OSTRZEŻENIE** - ryzyko porażenia prądem elektrycznym

Aby całkowicie odłączyć urządzenie od zasilania, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

**WSKAZÓWKA** - szkody materialne spowodowane gorącymi powierzchniami

Jeżeli w trakcie cyklu przyrządzenia potrawy wtyczka urządzenia zostanie wyciągnięta i ponownie włożona do gniazdka elektrycznego, ustawiony wcześniej cykl przyrządzenia (program) będzie kontynuowany.

Dlatego przed wyłączeniem urządzenia i wyciągnięciem wtyczki z gniazdka należy zawsze najpierw zatrzymać ustawiony program/cykl przyrządzenia, aby uniknąć przegrzania urządzenia.

1. Zatrzymać cykl przyrządzenia, przytrzymując wciśnięty przycisk **Keep warm/Cancel** do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się -- -- i zacznie migać przycisk **Menu**.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.



## Czyszczenie i przechowywanie



**OSTRZEŻENIE** - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach ani nie czyścić go pod bieżącą wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie oraz kabel zasilający należy chronić przed wilgocią.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.



**OSTRZEŻENIE** - niebezpieczeństwo oparzeń

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub schowaniem urządzenia po użyciu należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

**WSKAZÓWKA** - ryzyko szkód materialnych

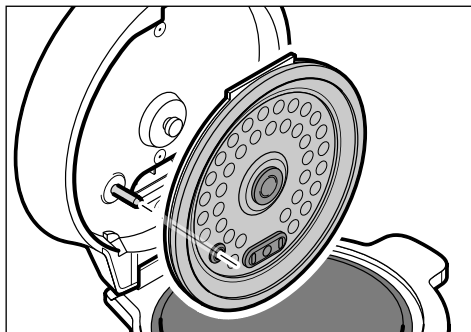
Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących, jak również twardych szczotek itp.

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
2. Nacisnąć przycisk do odblokowywania pokrywy.
3. Opróżnić garnek kombiwaru oraz wkładkę do gotowania na parze.
4. Zdjąć wewnętrzną pokrywkę z króćca mocującego.
5. Garnek kombiwaru, wkładkę do gotowania na parze, wewnętrzną pokrywę, pojemnik z miarką oraz łyżkę umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie wypłukać je w czystej wodzie i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Garnek kombiwaru i wkładka do gotowania na parze mogą być również myte w zmywarce do naczyń. **Wewnętrzna pokrywka, pojemnik z miarką oraz łyżka nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.**



Jeżeli wewnątrz garnka kombiwaru wciąż przywierają resztki potraw, należy zalać dno garnka wodą i odczekać kilka minut, aż przywierające resztki namokną. Następnie wylać wodę i umyć garnek zgodnie z wcześniejszym opisem.

6. Wyrzeć urządzenie lekko zwilżoną, niestrzępiącą się ściereczką.



7. Ponownie nałożyć wewnętrzną pokrywę na króciec mocujący. Musi się ona słyszalnie i wyczuwalnie zatrzasnąć.
  8. Włożyć garnek i ewentualnie wkładkę do gotowania na parze do urządzenia.
- ▷ Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, do którego dzieci nie mają dostępu.


## Problemy i sposoby ich rozwiązywania

---

Wyświetlacz / panel obsługowy nie świeci.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Czy wtyk podłączeniowy jest prawidłowo włożony do gniazda zasilania urządzenia?</li><li>• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?</li></ul>
Potrawy są niedogotowane.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zbyt mało wody?<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Dolać wody i wydłużyć czas przyrządzania potrawy.</li><li>▷ Przestrzegać maksymalnego i minimalnego dopuszczalnego poziomu napełnienia garnka.</li></ul></li><li>• Zbyt dużo produktów spożywczych?<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Zmniejszyć ilość przyrządzanych produktów spożywczych.</li><li>▷ W razie potrzeby następnym razem pokroić produkty spożywcze na drobniejsze kawałki.</li></ul></li><li>• Zbyt krótki czas przyrządzania?<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Uruchomić program ponownie i po około 5 minutach sprawdzić, czy potrawa jest już gotowa. Jeśli tak, zatrzymać program.</li></ul></li><li>• Czy garnek kombiwaru ma niewystarczający kontakt z płytą grzejną?<ul style="list-style-type: none"><li>▷ W razie potrzeby obrócić garnek, aby zapewnić jego prawidłowe ułożenie.</li><li>▷ Sprawdzić, czy pod garnkiem nie znajduje się ewentualnie jakieś ciało obce. Jeśli tak, usunąć je.</li><li>▷ Sprawdzić, czy garnek kombiwaru nie jest zdeformowany.</li></ul></li></ul>
Potrawy są przegotowane.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zbyt długi czas przyrządzania?<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Następnym razem zatrzymać program przed upływem czasu przyrządzania. W razie potrzeby zanotować sobie właściwy czas przyrządzania w przepisie.</li></ul></li></ul>
Na wyświetlaczu pojawia się <b>E1, E2, E3</b> albo <b>E4</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzone układy elektroniczne.<ul style="list-style-type: none"><li>▷ Skontaktować się z zakładem specjalistycznym.</li></ul></li></ul>

---

## Dane techniczne

Model:	MC 191	Klasa ochronności:	I 
Numer artykułu:	652 116	Moc:	315-380 W
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C

Producent:  
Jaxmotech GmbH,  
Ostring 60,  
66740 Saarlouis,  
Germany (Niemcy)

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy  
sobie prawo do wprowadzania zmian w jego  
konstrukcji i wyglądzie.



## Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie wyprodukowano z wartościowych materiałów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

**Opakowanie** należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



**Urządzenia**, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa

Model: **MC 191**  
Numer artykułu: **652 116**  
Producent: Jaxmotech GmbH  
Ostring 60  
66740 Saarlouis  
Germany (Niemcy)