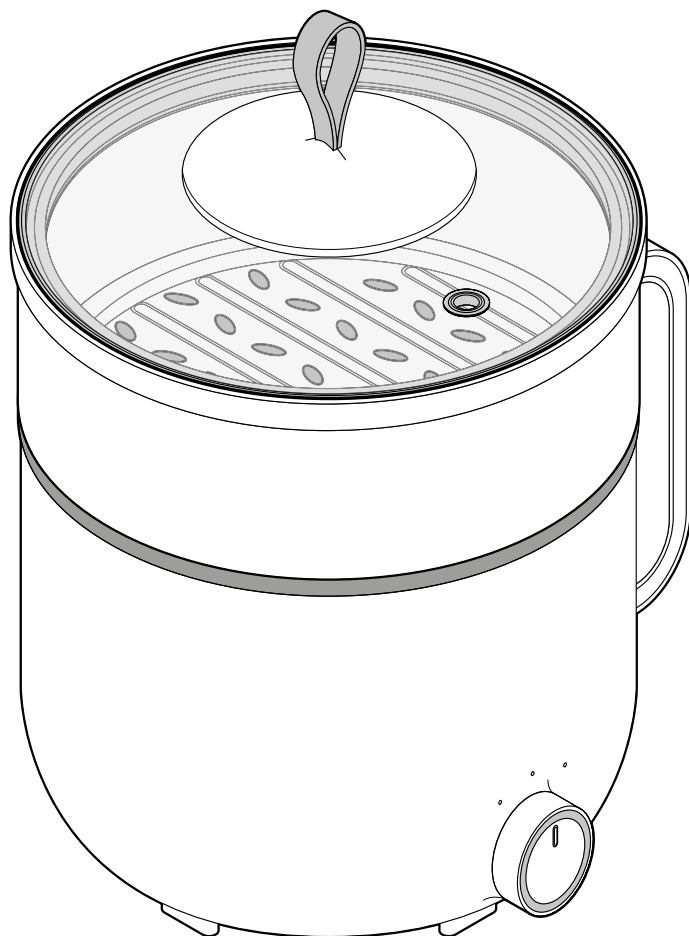


Mini kombiwar



Drodzy Klienci!

Państwa nowy mini kombiwar pozwala nie tylko ugotować ryż i owsiankę, lecz także w prosty sposób przyrządzić na parze przy użyciu dołączonej nakładki warzywa, takie jak brokuły, kalafior i inne produkty żywnościowe, dzięki czemu pozostaną one bogate w witaminy.

Polecamy też spróbować przyrządzić jednogarnkowy makaron z dodatkami albo ugotować zupę w nowym kombiwarze.

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

Spis treści

4	Na temat tej instrukcji	16	Czyszczenie i pielęgnacja
4	Wskazówki bezpieczeństwa	17	Problemy i sposoby ich rozwiązywania
8	Widok całego zestawu (zakres dostawy)	18	Dane techniczne
9	Podstawy obsługi	19	Usuwanie odpadów
9	Przed pierwszym użyciem		
10	Włączanie/wyłączanie urządzenia		
10	Gotowanie		
11	Gotowanie na parze		
11	Utrzymywanie ciepła		
11	Po użyciu		
11	Zabezpieczenie przed przegrzaniem		
12	Użytkowanie		
12	Gotowanie ryżu - porady		
12	Przyrządzanie ryżu		
13	Porady dotyczące gotowania na parze		
14	Gotowanie warzyw na parze		
14	Gotowanie mięsa na parze		
15	Porady dotyczące przyrządzania owsianki		
15	Przyrządzanie owsianki		

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 obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.

Symbol w niniejszej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.



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

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi szkodami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi urazami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



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. Nie nadaje się do stosowania np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych obszarów komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, w pensjonatach ze śniadaniem, w hotelach, motelach itp. ani w celach komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej 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 prowadzić 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 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 przepełniać urządzenia, aby uniknąć wykipienia zawartości. Garnek kombiwaru można napełniać maksymalnie do oznaczenia **MAX**. Do gotowania ryżu i owsianki należy wlać do garnka maksymalnie 250 ml cieczy. Przestrzegać podanego w przepisie stosunku ryżu lub płatków owsianych do wody. Do garnka kombiwaru należy wlewać minimum 200 ml cieczy. Nakładkę do gotowania na parze należy napełniać maksymalnie do obrzeża.
- Jeśli gotowane jest mleko, należy je ciągle mieszać. Zawartość garnka może wówczas wykipieć i uszkodzić urządzenie. Ponadto grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego parametry są zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ...
... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
... po użyciu,
... w czasie burzy i
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. 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 gniazdka elektrycznego należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający.
- Należy korzystać z łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, 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 urządzeniu. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w naszym Centrum Serwisu albo wykonane przez inną wykwalifikowaną osobę, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny kabel zasilający od producenta.
- 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.

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

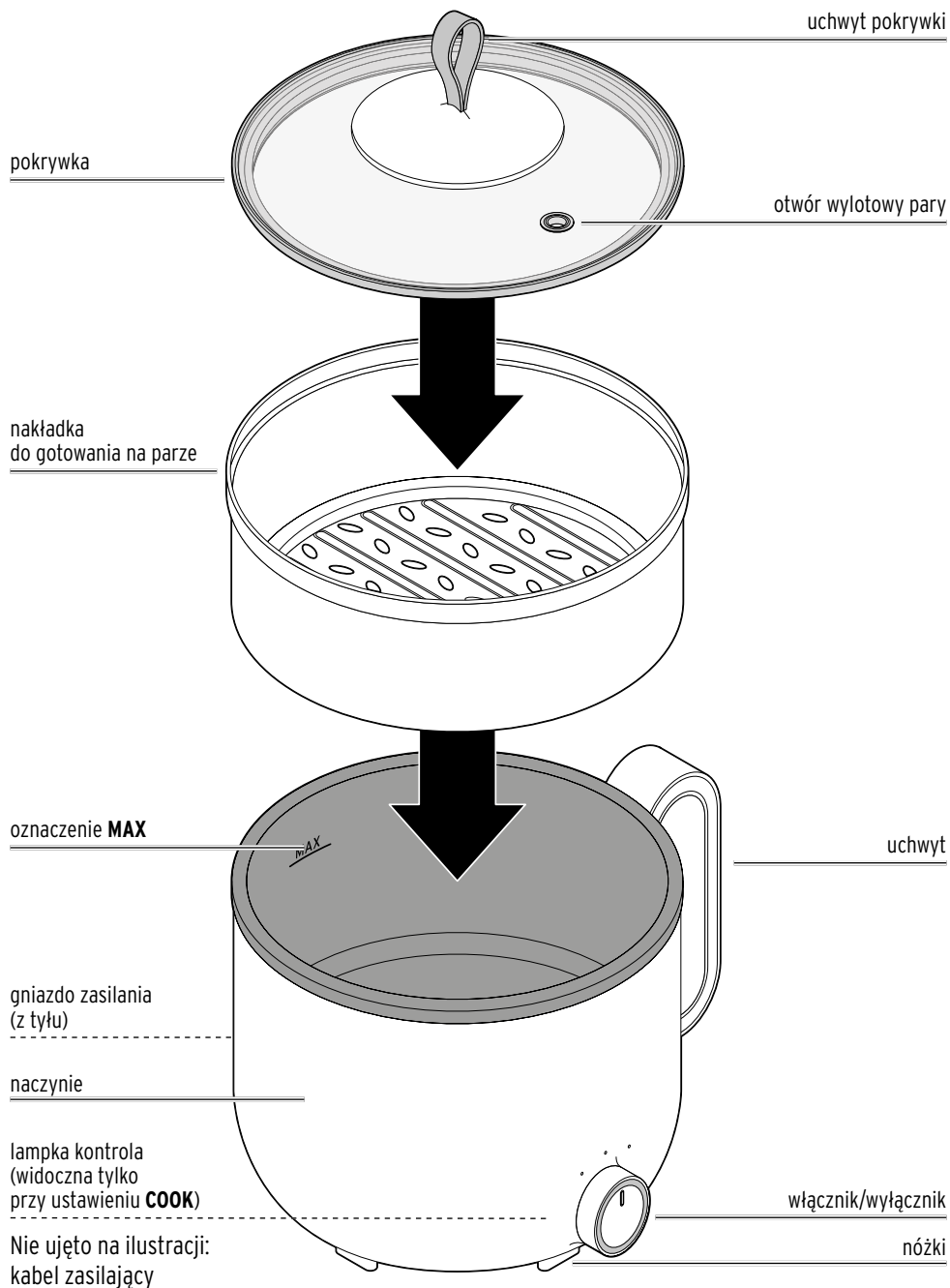
- Podczas użycia urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Pokrywkę łąpać tylko za uchwyt. W razie potrzeby użyć łapki do garnków.
- Urządzenie należy zawsze stawiać na stabilnym, równym podłożu odpornym na ciepło i odpryski. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem 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.

- Podczas pracy urządzenia przez otwór w pokrywce ulatnia się para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz - istnieje ryzyko poparzenia! Podczas otwierania pokrywki należy uważać na wydobywającą się parę i zwrócić uwagę, żeby osoby znajdujące się w pobliżu zachowały wystarczający (bezpieczny) odstęp od urządzenia. Jeżeli zajdzie potrzeba zamieszania zawartości, chwycić urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- Nakładka do gotowania na parze, garnek oraz pokrywka jeszcze przez dłuższy czas po użyciu są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i ewentualnie używać łapki do garnków. Nawet jeśli zgasła lampka kontrolna, urządzenie oraz potrawa są nadal jeszcze bardzo gorące. Zachować ostrożność podczas wyjmowania potrawy!
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia po użyciu należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

UWAGA - ryzyko odniesienia obrażeń ciała i szkód materialnych

- Do gotowania na parze należy używać wyłącznie nakładki dołączonej w komplecie.
- Nie należy używać kombiwaru na kuchence ani w piekarniku.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić powłoki kombiwaru (np. podczas mieszania lub czyszczenia). Jeżeli powłoka zostanie uszkodzona, nie wolno dalej używać kombiwaru. Do mieszania należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub z tworzywa sztucznego - nie stosować żadnych metalowych przedmiotów!
- Ustawiać urządzenie w taki sposób, aby wydobywająca się z niego para nie uszkodziła tapet, wiszących szafek itp. Odstęp urządzenia od innych przedmiotów powinien wynosić przynajmniej 30 cm z każdej strony.
- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących ani twardych szczotek itp.
- Żywność o intensywnej barwie własnej, np. marchew, może spowodować zafarbowanie tworzywa nakładki do gotowania na parze. W większości przypadków przebarwień można się pozbyć przez natychmiastowe umycie nakładki.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Podstawy obsługi

Przed pierwszym użyciem



NIEBEZPIECZEŃSTWO

dla dzieci - zagrożenie życia wskutek uduszenia/zakrztuszenia

Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- 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.
- Garnek kombiwaru napełniać cieczą maksymalnie do oznaczenia **MAX**. Wlewać minimum 200 ml cieczy.



OSTRZEŻENIE

przed oparzeniami

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

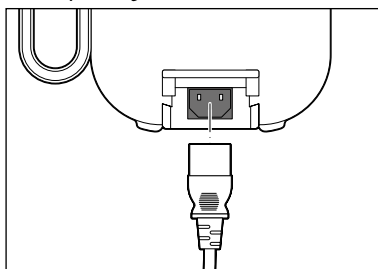
UWAGA - ryzyko szkód materialnych
Należy uważać, aby nie uszkodzić powłoki kombiwaru (np. podczas mieszania lub czyszczenia). Jeżeli powłoka zostanie uszkodzona, nie wolno dalej używać kombiwaru. Do mieszania należy używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub z tworzywa sztucznego - nie stosować żadnych metalowych przedmiotów.

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



Podczas pierwszego użycia może dojść do wydzielania się lekkiego zapachu. Jest to normalne zjawisko, które wpływa negatywnie na jakość lub funkcjonalność produktu. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.

1. Usunąć wszelkie materiały opakowaniowe.
2. Ponieważ w urządzeniu przygotowywana będzie żywność przeznaczona do spożycia przez ludzi, wyjęte części należy przed pierwszym użyciem dokładnie umyć (patrz rozdział „Czyszczenie”). Następnie starannie osuszyć części.



3. Włożyć wtyk kabla zasilającego do gniazda zasilania z tyłu urządzenia.
4. Napełnić garnek kombiwaru wodą aż do oznaczenia **MAX**.
5. Nałożyć nakładkę do gotowania na parze oraz pokrywkę.
6. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.
7. Lampka kontrolna świeci.
8. Odczekać, aż woda się zagotuje. Przekręcić włącznik/wyłącznik z powrotem do pozycji **OFF** i odczekać, aż woda oraz urządzenie ostygną
9. Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

10. Wylać wodę.

11. Osuszyć wszystkie części.

Mini kombiwar jest teraz gotowy do użycia.

Włączanie/wyłączanie urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Należy zawsze najpierw podłączyć wtyk kabla zasilającego do gniazda zasilania na urządzeniu, a dopiero potem wkładać wtyczkę do gniazdko elektrycznego.
- Należy korzystać z łatwo dostępnego gniazdko elektrycznego, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Garnek kombiwaru napełniać maksymalnie do oznaczenia **MAX**. Do gotowania ryżu i owsianki należy wlać do garnka maksymalnie 250 ml cieczy. Przestrzegać podanego w przepisie stosunku ryżu lub płatków owsianych do wody. Do garnka kombiwaru należy wlewać minimum 200 ml cieczy.



OSTRZEŻENIE

przed oparzeniami

Nawet jeśli zgasła lampka kontrolna, urządzenie oraz potrawa są nadal jeszcze bardzo gorące.

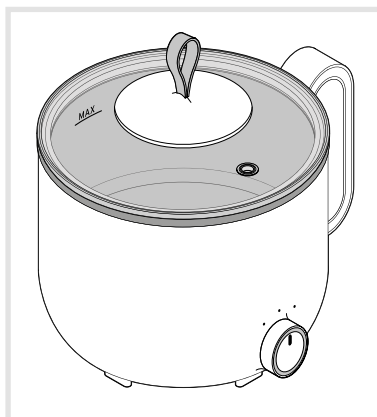
- ▷ W celu włączenia urządzenia przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.

Lampka kontrolna świeci i urządzenie nagrzewa się.

- ▷ W celu wyłączenia urządzenia przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**.

Lampka kontrolna gaśnie i urządzenie jest wyłączone.

Gotowanie



1. Napełnić garnek cieczą oraz produktami spożywczymi.
2. Nałożyć pokrywkę na garnek.
3. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.

Lampka kontrolna świeci i urządzenie nagrzewa się.

W zależności od ilości umieszczonych w garnku produktów zawartość garnka zaczyna się gotować po ok. 2-5 minutach.



Za pomocą funkcji **COOK** można gotować produkty spożywcze tak długo, aż zostaną całkowicie ugotowane. Jeśli gotują się one zbyt mocno, można wybrać funkcję **WARM**, aby zmniejszyć intensywność grzania. Wtedy produkty spożywcze przestają się jednak gotować. W razie potrzeby należy później znów przełączyć na **COOK**.

- ▷ Od czasu do czasu należy zamieszać gotowane produkty.

4. Po upływie czasu gotowania ustawić włącznik/wyłącznik w pozycji **OFF**.

Lampka kontrolna gaśnie.

Gotowanie na parze



1. Wlać wodę do garnka i umieścić produkty spożywcze w nakładce do gotowania na parze.
2. Nałożyć nakładkę do gotowania na parze na garnek, a następnie pokrywkę na nakładkę.
3. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.

Lampka kontrolna świeci i urządzenie nagrzewa się. W zależności od wlanej do garnka ilości wody zagotowuje się ona po upływie ok. 2-3 minut i zaczyna unosić się para wodna.

4. Po upływie czasu gotowania przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**.

Lampka kontrolna gaśnie.

Utrzymywanie ciepła

- ▷ W celu utrzymania ciepła ugotowanych potraw w garnku przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **WARM**.



- Nie należy utrzymywać ciepła ugotowanych potraw zbyt długo. Przykładowo, ryż może wówczas rozmięknąć i stać się kleisty (w zależności od używanego rodzaju), a warzywa stać się zbyt miękkie.

- Jeśli ugotowana potrawa ma być utrzymywana w cieple, należy przesunąć ją na środek kombiwaru.

Po użyciu

1. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywkę, korzystając z łapki do garnków.
4. Całkowicie opróżnić garnek i ewentualnie nakładkę do gotowania na parze.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

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.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jeżeli temperatura wewnątrz garnka kombiwaru przekroczy dopuszczalną wartość, np. jeśli podczas gotowania na parze skończy się woda w garnku, urządzenie automatycznie się wyłączy i lampka kontrolna zgaśnie.

1. W takim przypadku należy przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać 20 minut, aż urządzenie ostygnie.
2. Przed ponownym włączeniem urządzenia należy wlać do garnka wystarczającą ilość cieczy.

Użytkowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO

porażenia prądem elektrycznym

- Nie należy przepelniać urządzenia, aby uniknąć wykipienia zawartości. Garnek kombiwaru napełniać maksymalnie do oznaczenia **MAX**. Do gotowania ryżu i owsianki należy wlać do garnka maksymalnie 250 ml cieczy. Przestrzegać podanego w przepisie stosunku ryżu lub płatków owsianych do wody. Do garnka kombiwaru należy wlewać minimum 200 ml cieczy.
- Jeśli gotowane jest mleko, należy je ciągle mieszać. Zawartość garnka może wówczas wykipieć i uszkodzić urządzenie. Ponadto grozi to porażeniem prądem elektrycznym.



OSTRZEŻENIE - niebezpieczeństwo obrażeń ciała

- Podczas pracy urządzenia przez otwór w pokrywie ulatnia się para. Należy trzymać od niej z daleka ręce oraz twarz - istnieje ryzyko poparzenia! Również podczas otwierania pokrywy należy uważać na wydobywającą się parę wodną.
- Podczas użycia urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Pokrywkę łąpać tylko za uchwyt, w razie potrzeby korzystając z łapki do garnków.

Gotowanie ryżu - porady

- Krótco przed umieszczeniem ryżu w urządzeniu należy go zawsze przepłukać. W ten sposób można pozbyć się ewentualnego posmaku otrąb. Do płukania należy używać wyłącznie zimnej wody. Ryż jest wystarczająco wypłukany, jeżeli przepływająca przez niego woda pozostaje czysta i wolna od białych zmętnień.
- Bardzo twarde gatunki ryżu - w szczególności ryż dziki - warto przed gotowaniem namoczyć przez 30-60 minut. Po przyrządzeniu ryż musi być biały i nieprzezroczysty.
- Kiedy ryż ma być utrzymywany w cieple, należy przesunąć go na środek garnka.
- Nigdy nie pozostawiać sztućców kuchennych w ryżu. Może to pogorszyć jego smak.
- W zależności od upodobania do wody, w której gotuje się ryż, można dodać szczyptę soli.

Przyrządzanie ryżu



Czas gotowania zależy od temperatury otoczenia i wody, ilości wody, wybranego gatunku ryżu oraz własnego upodobania. Należy zawsze przestrzegać czasu gotowania podanego na opakowaniu ryżu.

1. Odmierzyć 200 g ryżu i przesypać go do osobnego naczynia.
2. Umyć ryż: wlać do naczynia z ryżem zimną wodę i kilka razy przemieszać łyżką. Dzięki temu „cząsteczki brudu” odcepią się od ziaren ryżu.

3. Ostrożnie wylać wodę i powtórzyć czynność jeszcze raz lub dwa razy, aż wylewana woda będzie czysta.
4. Przełożyć umyty ryż do garnka kombiwaru i dolać 200 ml wody.
5. Ewentualnie dodać szczyptę soli.
6. Nałożyć pokrywkę.
7. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
8. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.

Lampka kontrolna świeci.

9. Odczytać czas gotowania ryżu, podany na opakowaniu.
10. Aby ugotować ryż równomiernie, należy podczas gotowania wymieszać go raz na dwie minuty.
11. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **WARM**.

Lampka kontrolna gaśnie.

12. Pozostawić ryż do napęcznienia przez ok. 5 minut, a następnie przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**.
13. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Porady dotyczące gotowania na parze

- Warzywa szczególnie dobrze nadają się do gotowania na parze, ponieważ dzięki temu zachowują niemal wszystkie witaminy.
- Gotowane na parze produkty, np. warzywa, należy wcześniej pokroić na kawałki. Im większe kawałki, tym dłuższy czas gotowania.

- W przypadku gotowania na parze takich produktów jak np. cała pierś z kurczaka należy odwrócić produkt po upływie połowy czasu gotowania. W przypadku cienkiego filetu rybnego ryba może się rozpaść podczas odwracania. Dlatego najlepiej używać wyłącznie grubych, zbitych ryb.
- Czasy gotowania produktów spożywczych mogą się od siebie bardzo różnić. Najlepiej postępować według danych zamieszczonych w przepisie.
- Jeżeli na parze gotowane są jednocześnie różne rodzaje produktów spożywczych, wówczas produkty, które gotują się wolno, należy pokroić na mniejsze kawałki niż produkty, które gotują się szybciej, albo dodać szybciej gotujące się produkty później.
- Podczas gotowania na parze należy unikać zdejmowania pokrywki, gdyż wówczas potrzebna do gotowania para ulatnia się.
- Gotowane na parze produkty można przed lub po ugotowaniu doprawić do smaku. Do gotowanych na parze produktów można dodać zioła, cienko pokrojone plastry cytryny itp.
- Istnieje też możliwość jednoczesnego gotowania w garnku (np. ziemniaków) i gotowania na parze na przewidzianej do tego nakładce (np. ryby). Należy przy tym kontrolować czasy gotowania. Przykładowo, nakładkę z produktem spożywczym, który gotuje się krócej, należy nałożyć na garnek dopiero później.

Gotowanie warzyw na parze

1. Wlać do garnka kombiwaru ok. 500 ml wody.
2. Pokroić na kawałki 350 g warzyw, takich jak np. kalafior, a następnie przełożyć je do nakładki do gotowania na parze.

 Nie należy układać warzyw zbyt gęsto (jedno przy drugim) i należy zwrócić uwagę na to, aby wystarczająca liczba otworów w dnie nakładki do gotowania na parze pozostała wolna, tak aby mogła przez nie przepływać para.

3. Nałożyć nakładkę do gotowania na parze na garnek, a następnie pokrywkę na nakładkę.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
5. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.

Lampka kontrolna świeci.

6. Po upływie zadanego czasu gotowania na parze (ugotowanie 300 g kalafiora zajmuje ok. 15 minut) przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**.

Lampka kontrolna gaśnie.

7. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Gotowanie mięsa na parze

1. Wlać do garnka kombiwaru ok. 500 ml wody.
2. Umieścić 200 g mięsa, np. piersi z kurczaka, w nakładce do gotowania na parze.
3. Nałożyć nakładkę do gotowania na parze na garnek, a następnie pokrywkę na nakładkę.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
5. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.

Lampka kontrolna świeci.

6. Po upływie połowy czasu gotowania (czyli po ok. 8 minutach) odwrócić pierś z kurczaka.
7. Po upływie zadanego czasu gotowania na parze (ugotowanie 200 g piersi z kurczaka zajmuje ok. 15 minut) przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**.

Lampka kontrolna gaśnie.

8. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Porady dotyczące przyrządzania owsianki

- Należy używać błyskawicznych płatków owsianych.
- Od razu po upływie czasu gotowania należy dokładnie wymieszać owsiankę, tak aby nadmiarowa ciecz mogła odparować.
- Jeśli owsianka ma być utrzymywana w cieple, należy przesunąć ją na środek garnka.
- Nigdy nie należy pozostawiać przyborów do gotowania w owsiance. Może to pogorszyć jej smak.
- W zależności od upodobania do cieczy, w której gotuje się owsianka, można dodać szczyptę soli, trochę cukru lub cukru waniliowego, kakao, cynamon, płatki kokosowe itp.
- Po wyłączeniu urządzenia do gotowej owsianki można dodać odrobinę mleka lub śmietany albo trochę bitej śmietany. Można też wedle uznania dodać miodu, owoców albo orzechów.

Przyrządzanie owsianki



Czas gotowania zależy od temperatury otoczenia i wody, ilości wody, wybranego rodzaju płatków owsianych oraz własnego upodobania. Najlepiej postępować według danych zamieszczonych w przepisie.

1. Wlać do garnka kombiwaru ok. 200 ml wody lub mleka i wsypać 40 g płatków owsianych.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
3. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **COOK**.

Lampka kontrolna świeci.

4. Gotować owsiankę przez ok. 2-3 minuty, stale mieszając.
5. Przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **WARM**.

Lampka kontrolna gaśnie.

6. Pozostawić owsiankę do napęcznienia przez ok. 3-5 minut, a następnie przekręcić włącznik/wyłącznik do pozycji **OFF**.
7. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Czyszczenie i pielęgnacja



NIEBEZPIECZEŃSTWO

- porażenia prądem elektrycznym
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach ani nie czyścić go pod bieżącą wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.



OSTRZEŻENIE

przed oparzeniami

Po użyciu urządzenie jest gorące. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia nie należy używać szorujących lub żrących środków czyszczących ani twardych szczotek itp.

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego oraz wtyk kabla zasilającego z gniazda zasilania.
2. Zdjąć pokrywę oraz nakładkę do gotowania na parze (jeśli była założona).
3. Opróżnić garnek oraz nakładkę do gotowania na parze.
4. Pokrywkę oraz nakładkę do gotowania na parze umyć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Pokrywka i nakładka do gotowania na parze nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.

Nakładki do gotowania na parze nie należy jednak umieszczać bezpośrednio nad spiralą grzejną.

5. Zwilżyć lekko miękką stronę gąbki i nakropić kilka kropel łagodnego płynu do mycia naczyń. Tak przygotowaną gąbką dokładnie umyć wnętrze garnka kombiwaru. Następnie zwilżyć ściereczkę czystą wodą i wytrzeć nią wnętrze garnka.



Jeżeli wewnątrz garnka 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. Przetrzeć zewnętrzną powierzchnię garnka miękką, lekko zwilżoną ściereczką.
 7. Starannie osuszyć wszystkie elementy, zanim zostaną one ponownie użyte lub złożone i schowane.
 8. Przechowywać kombiwar w suchym miejscu, do którego dzieci nie mają dostępu.
- ▷ Uchwyt pokrywki jest przykręcany. Należy regularnie sprawdzać prawidłowe osadzenie (dokręcenie) śruby i w razie potrzeby dokręcić ją.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

• Produkt nie działa. Lampka kontrolna nie świeci lub gaśnie.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego? • Czy wtyk kabla zasilającego jest prawidłowo włożony do gniazda zasilania z tyłu urządzenia? • Czy włącznik/wyłącznik jest ustawiony w pozycji OFF? • Czy zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem (patrz sekcja „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“)?
• Ciche odgłosy syczenia.	• Ciche syczenie podczas nagrzewania urządzenia jest zjawiskiem normalnym.

Dane techniczne

Model:	MC 1408
Numer artykułu:	603 571
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Klasa ochronności:	I 
Moc:	650 W
Maks. pojemność garnka:	1,5 l
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlois, 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.

Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udziela administracja samorządowa.

Model: MC 1408

Numer artykułu: 603 571

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