

# BIOPAN®

Vážení zákazníci, pokrokový keramický materiál BIOPAN patří ke špičce na světovém trhu nepřilnavých povrchů. V průběhu používání může dojít k mírné změně barevného odstínu nepřilnavé plochy. Na určitých místech může dojít ke ztmavnutí povrchu. Tyto barevné změny vznikají přirozeným působením vyšších teplot v kombinaci s tuky připravovaných jídel. Jakákoli změna barvy keramického povrchu BIOPAN však nemá vliv na užitnou vlastnost výrobku, ani nesnižuje účinek samotného keramického povrchu. Protože se jedná o přirozený proces, není změna barvy povrchu důvodem k reklamaci výrobku. Je potřeba mít na paměti, že keramický materiál BIOPAN je zdravou alternativou k nebezpečným a mnohdy toxickým materiálům, které používají jiné firmy. Jde nám o vaši spokojenost a ochranu zdraví.

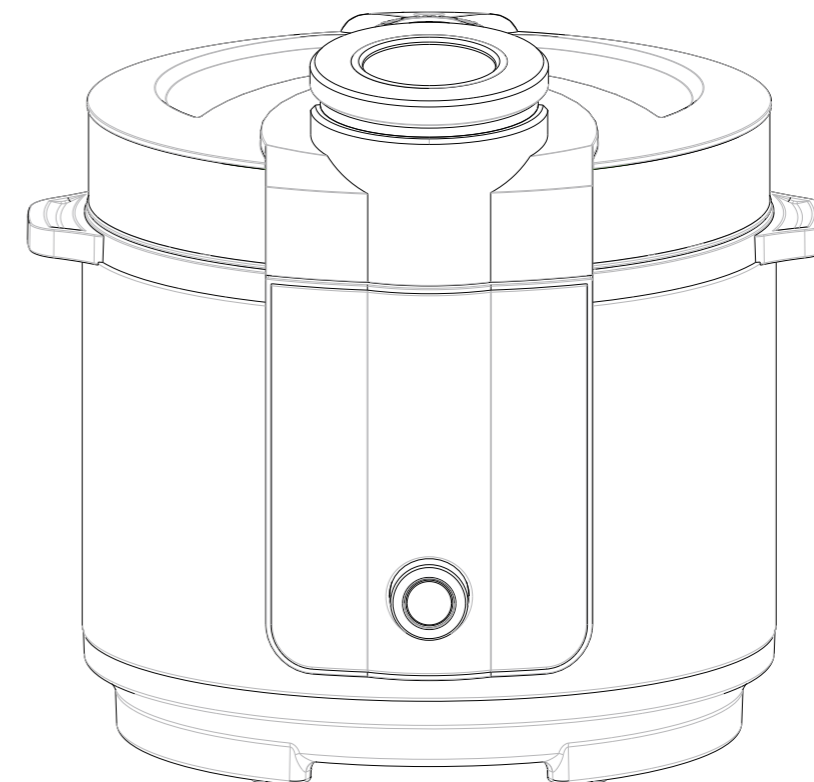
Přejeme Vám mnoho kulinářských zážitků s multifunkčním zařízením COMBIVAR BIOPAN. Jistě objevíte nespočet výhod a postupů, které přináší jeden jediný přístroj.

# SYSTEMAT ■

# COMBIVAR

Elektrický multifunkční/tlakový hrnec

## CZ - Návod k obsluze



Multifunkční varné a tlakové centrum

**EL 7979**  
(SC-100J)

**DEDRA**

Před prvním použitím si pozorně prostudujte tento návod k použití.  
Váš COMBIVAR BIOPAN vám pak bude sloužit co nejlépe.

## OBSAH

1. Představení výrobku	str. 2
2. Bezpečnostní zařízení	str. 2
3. Názvy součástí	str. 3
4. Způsob otevírání, zavírání a demontáž	str. 4
5. Návod k obsluze	str. 5-6
6. Displej	str. 7
7. Ovládací panel	str. 7-8
8. Doporučené teploty programů	str. 8
9. Funkce	str. 9-11
10. Vaření s multifunkčním hrncem a režimy tlakového hrnce	str. 12-14
11. Čištění a údržba	str. 14-15
12. Technické údaje	str. 15
13. Čemu je třeba věnovat pozornost při používání	str. 16
14. Běžné poruchy a způsoby řešení problémů	str. 16
15. Bezpečnostní opatření	str. 17

## COMBIVAR BIOPAN má funkce:

- 1 Fritéza
- 2 Smažící pánev
- 3 Hrnec pro pomalé vaření (SOUS VIDE)
- 4 Jogurtovač
- 5 Kynárnu na těsta
- 6 Zařízení na fermentaci potravin
- 7 Klasický hrnec
- 8 Tlakový hrnec
- 9 Zařízení na udržování teploty hotových jídel
- 10 Zařízení na přípravu čerstvého sýra
- 11 Zařízení na sterilování
- 12 Pečící pánev
- 13 Parní hrnec
- 14 Rýžovar
- 15 Mlékovar

Při vývoji přístroje COMBIVAR BIOPAN z naší inovativní řady SYSTEMAT jsme vycházeli z požadavků našich zákazníků. Cílem je dokázat, že každá rodina může využívat nejmodernější kuchyňskou techniku bez obav, že by byla obsluha náročná. Namísto několika spotřebičů vám teď stačí jen jeden: Multifunkční varné a tlakové centrum COMBIVAR BIOPAN.

Elektrický MULTIFUNKČNÍ a tlakový hrnec COMBIVAR BIOPAN je druh nově navrženého kuchyňského přístroje, který vyniká nejmodernější technologií přípravy různých pokrmů s ohledem na požadavky moderní gastronomie. COMBIVAR BIOPAN je nejideálnějším kuchyňským přístrojem každé moderní rodiny. Má nadčasový design, moderní konstrukci i tvar, je bezpečný a snadno se obsluhuje. Je dostatečně velký i pro početnou rodinu. V jednom přístroji se ukrývá hned několik pomocníků.

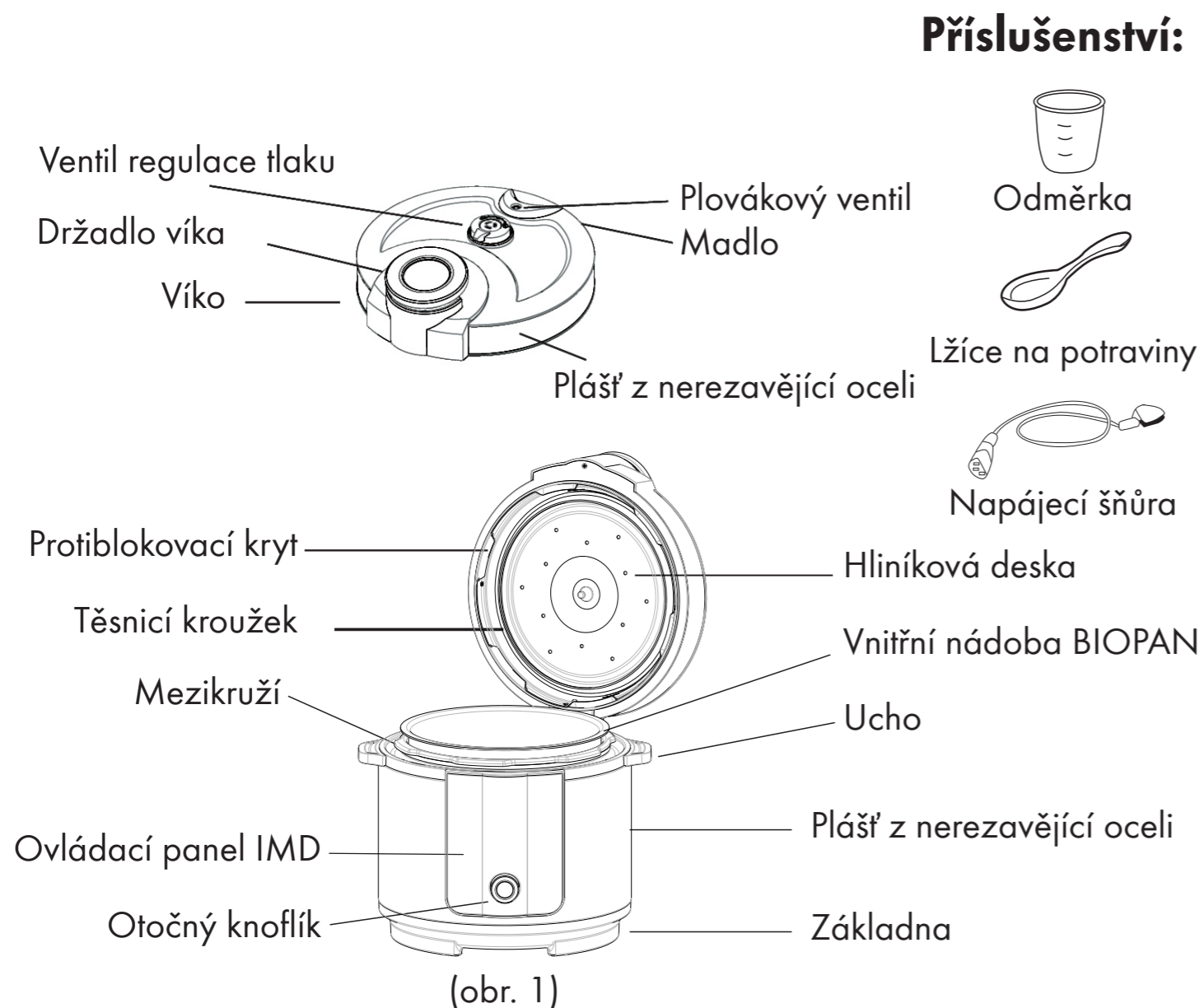
### V porovnání s jinými hrnci má následující výhody:

- 1 V porovnání s klasickým tlakovým hrncem je rychlost vaření mnohem vyšší. Při přípravě jídla šetří cca 20 % času a více než 20 % elektrické energie. Při přípravě kaše a polévky šetří až 40 % času a více než 50 % elektrické energie.
- 2 V porovnání s běžným tlakovým hrncem je bezpečnější. Má 7 druhů bezpečnostních pojistek s cílem zabránit nebezpečí výbuchu a spálení jídla.
- 3 Lze jej nastavit přesně podle vašich individuálních požadavků.
- 4 Oproti mikrovlnné troubě zachovává plnou nutriční hodnotu potravin, neproměňuje vlhkost v páru a nevysílá potenciální záření.

### Bezpečnostní opatření – až 7- násobné automatické jištění přístroje

- 1- Bezpečnostní pojistka pro otevírání a zavírání - zajistí, že COMBIVAR nelze použít pro vaření pod tlakem v případě, jestliže víko není na nádobě dobře usazeno. Naopak - nelze jej otevřít, když je uvnitř tlak.
- 2- Bezpečnostní zařízení regulace tlaku – v případě, že je dosaženo vyššího tlaku než který byl předem nastavený, dojde k automatickému přerušení přívodu energie (zastavení dalšího ohřevu s cílem zajištění stabilizace tlaku).
- 3- Bezpečnostní zařízení pro omezení tlaku – V případě, že regulátor teploty a tlaku nefunguje a dojde k překročení maximálního tlaku, spustí se bezpečnostní pojistka pro omezení tlaku a tlak bude automaticky korigován pomocí odvodňovacího ventilu.
- 4- Protiblokovací systém – zabraňuje zanášení ventilu potravinami a zajišťuje plynulý odtah vzduchu.
- 5- Bezpečnostní zařízení pro uvolnění tlaku – v dolní části topné desky je umístěna pružná konstrukce. V případě, že všechny výše uvedené bezpečnostní zařízení nefungují a tlak ve vnitřní nádobě dosáhne maximální hodnoty, vnitřní nádoba se automaticky spustí dolů a přebytečný vzduch vypustí okrajem víka tak, aby nedošlo k explozi.
- 6- Bezpečnostní pojistka pro omezení teploty – jakmile je vnitřní nádoba prázdná a teplota přesáhne předem nastavenou hodnotu, dojde k automatickému přerušení přívodu energie/ ohřevu, který se automaticky obnoví poté, co teplota opět klesne.
- 7- Bezpečnostní zařízení pro nadměrnou teplotu – v případě, že vnitřní teplota dosáhne maximální hodnoty, dojde k automatickému přerušení přívodu energie, který se již neobnoví.

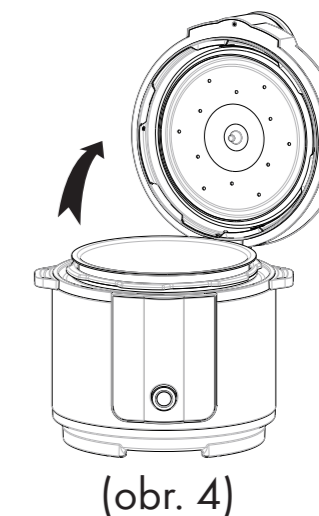
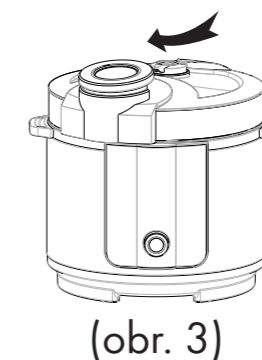
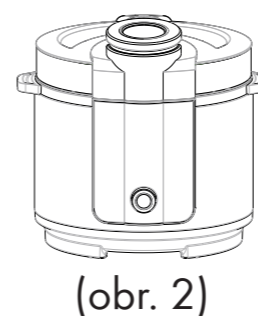
## Názvy součástí



## Způsob otevírání / zavírání víka a demontáž

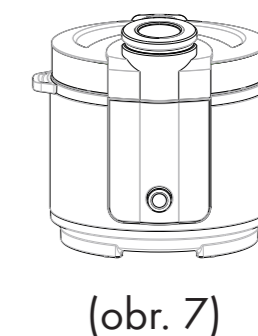
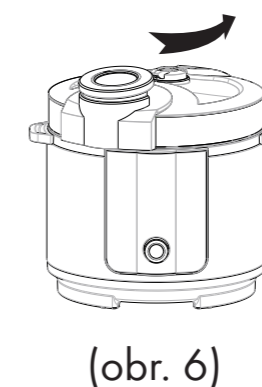
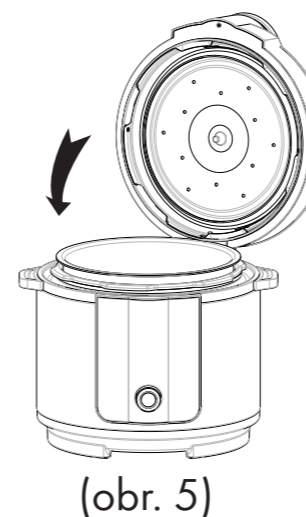
### 1. Způsob otevírání víka

Když je víko v zavřené poloze (viz obr. 2), uchopte držadlo a otáčejte ve směru hodinových ručiček do polohy otevřeného víka (viz obr. 3), podržte držadlo a odklopte víko do svislé polohy (viz obr. 4).



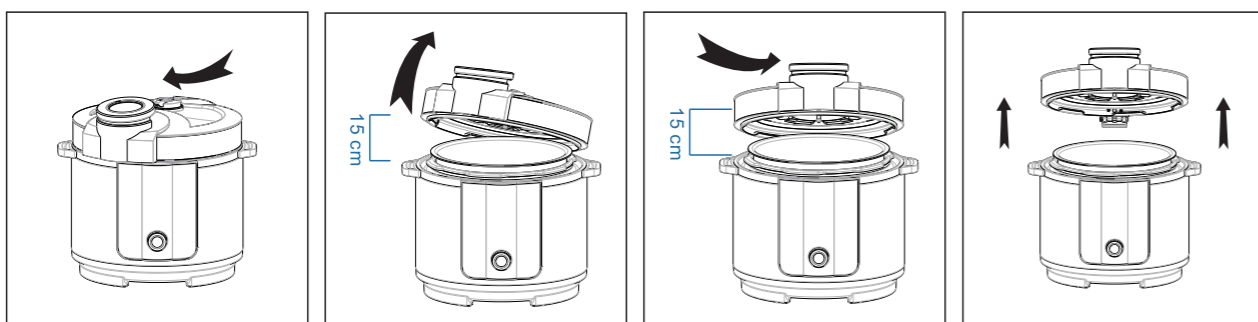
### 2. Způsob zavírání víka

Když je víko ve svislé poloze (viz obr. 5), uchopte držadlo a přiklopte víko do otevřené polohy (viz obr. 6) a otáčejte proti směru hodinových ručiček do polohy zavřeného víka (viz obr. 7).



### 3. Způsob demontáže víka (pro potřeby čištění)

Když je víko ve svislé poloze (viz obr. 8), uchopte ho oběma rukama a otočte ho do výšky cca 15 cm v rovině s bokem nádoby (viz obr. 9). Otáčejte proti směru hodinových ručiček do polohy odděleného víka (viz obr. 10). Vytáhněte víko nahoru (viz obr. 11).



(obr. 8)

(obr. 9)

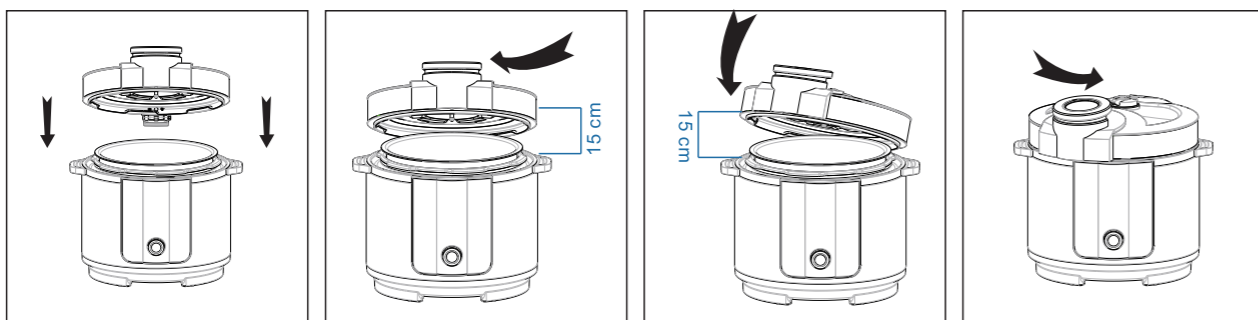
(obr. 10)

(obr. 11)

Při otáčení víka držte víko otočené do výšky cca 15 cm v rovině s bokem nádoby, aby otáčení a sejmutí bylo plynulejší.

#### 4. Způsob montáže

Uchopte víko oběma rukama, v poloze s odděleným víkem, otočte víko do výšky cca 15 cm v rovině s bokem nádoby (viz obr. 12). Nasadte víko do vedení v obalu nádoby, otáčejte ve směru hodinových ručiček do polohy otevřeného víka (viz obr. 13), (viz obr. 14) a poté můžete spustit nádobu (viz obr. 15).



(obr. 12)

(obr. 13)

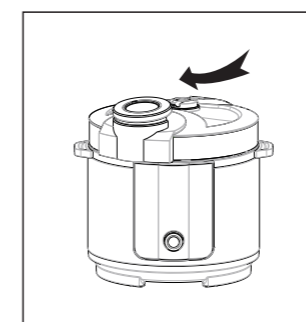
(obr. 14)

(obr. 15)

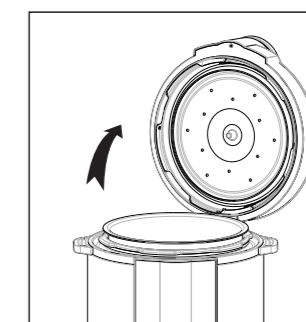
Při otáčení víka držte víko otočené do výšky cca 15 cm v rovině s bokem nádoby, aby otáčení a sejmutí bylo plynulejší.

#### Návod k obsluze

1. Otevřete víko: Uchopte držadlo víka, otočte s ním ve směru hodinových ručiček a pak držadlo zvedněte (viz obr. 16 a 17).

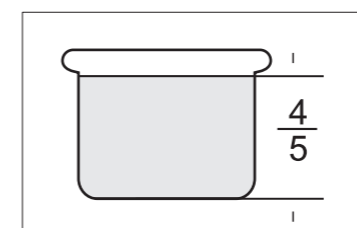


(obr. 16)

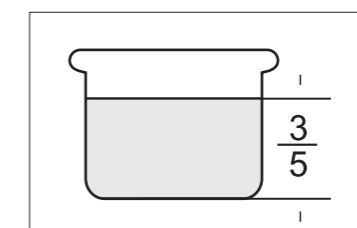


(obr. 17)

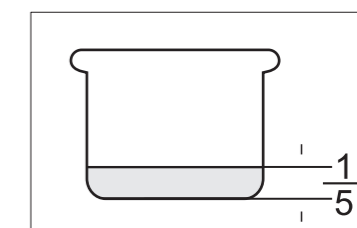
2. Vyndejte vnitřní nádobu a vložte do ní potraviny. Celkové množství potravin nesmí překračovat 4/5 výšky vnitřní nádoby. Celkové množství snadno se rozpínajících potravin (jako jsou například luštěniny) nesmí překračovat 1/5 výšky vnitřní nádoby. Nepoužívejte vnitřní nádobu na proplachování rýže, abyste předešli opotřebení obušováním (viz obr. 18, 19 a 20).



(obr. 18)



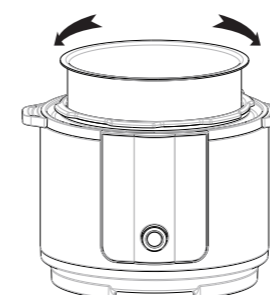
(obr. 19)



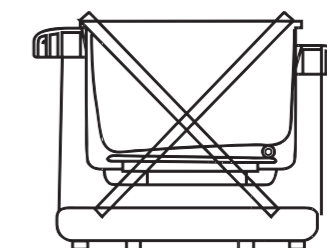
(obr. 20)

3. Při vaření: množství jídla, které je hrnec (6 l) schopen pojmout, je 12 hrnků, a poměr mezi vodou a jídlem je 1:1. Při přípravě kaše je poměr mezi vodou a jídlem 8:1. Tento poměr je pouze orientační a lze ho samozřejmě upravit dle svých požadavků, potřeb a zkušeností.

4. Před vložením vnitřní nádoby do vnitřního obalu nejprve očistěte základnu a topnou desku, a ujistěte se, že je povrch suchý a nejsou zde přítomny cizí předměty. Otočte několikrát vnitřní nádobu, abyste se ujistili, že je správně uložena na topnou desku (viz obr. 21 a 22).

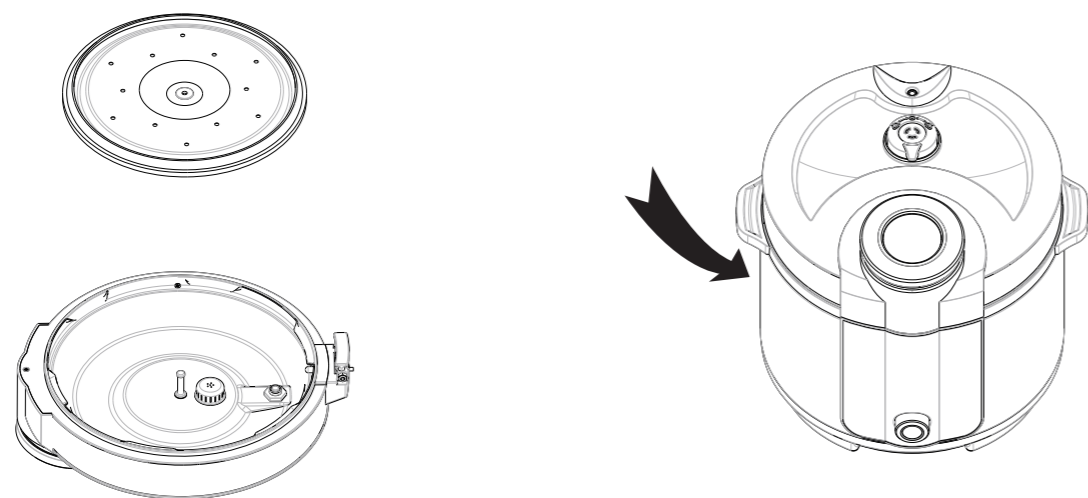


(obr. 21)

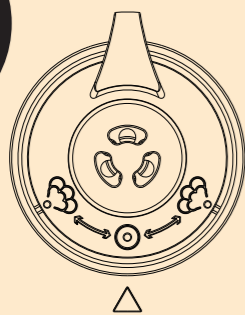


(obr. 22)

5. Zavřete víko. Před zavřením zkontrolujte, že je těsnění správně nasazeno do vnitřní nádoby a rovněž pootočte rukou protiblokovacím zařízením, abyste se ujistili, že je rovnoměrně rozložený na ocelovém kroužku. Poté uchopte držadlo a otočte s ním.



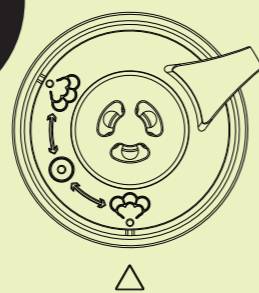
### VAŘENÍ POD TLAKEM



(obr. 23)

**Důležité upozornění !!!**  
Při používání funkce tlaku (tlakové vaření) musí kryt odvěšovacího ventilu těsnit, šipka musí být nastavená na štítek těsnění (obr. 23).

### VAŘENÍ BEZ TLAKU



(obr. 24)

Při používání bez funkce tlaku (netlakové vaření, smažení, fritování, atd...), musí být kryt odvěšovacího ventilu otevřený, šipka musí být nastavená na štítek úniku (obr. 24).





























## Displej

Displej má žlutou barvu. Na displeji můžete vidět následující údaje:

	Když je spotřebič zapnutý, ukazatel bude indikovat „O“. Pokud nevyberete žádnou funkci do 30 sekund, všechny kontrolky zhasnou. Na displeji se pak objeví „F“.
	Stiskněte současně tlačítko „Time“ (Čas) a „Temperature“ (Teplota). Ukazatel zvuku zabliká. Nastaví se zvuk od 1 do 4.
	Pracovní režim s funkcí odloženého startu a ukazatel nastavení. Když je funkce aktivovaná, uvidíte na displeji odpočítávání času.
	Ukazatel nastavení času. Při nastavování času ukazatel bliká.
	Ukazatel nastavení teploty. Ukazatel bliká, když nastavujete teplotu v programech vaření v režimu multifunkčního hrnce.
	Ukazatel doby vaření. Za chodu programu vaření uvidíte na displeji předem nastavený čas a odpočítávání času.
	Ukazatel informuje o vybraném typu suroviny v programech vaření: MEAT / POULTRY / FISH / VEGETABLES (MASO / DRŮBEŽ / RYBY / ZELENINA).
	Funkci teploty lze nastavit: Multicooker (multifunkční hrnce), Fry (Smažení), Cake (Pečení), Cheese (Sýr), Crispy (Kůrka), Omelette (Omeleta).

## Ovládací panel

	Keeping warm/ cancel Udržování teploty/Zrušit	Udržování teploty. Udržujte v teplotě nastavené na 70 °C. Displej neukazuje stupně.
	Product selection / Výběr suroviny	Stisknutím tohoto tlačítka můžete vybrat: MEAT/POULTRY/FISH/VEGETABLES (MASO/DRŮBEŽ /RYBY/ZELENINA). Ale předpoklad je, že toto tlačítko výběru suroviny je vidět až po výběru funkce.
	Chef/Šéfkuchař	Předem nastavená doba je 2 minuty a je možné použít tlačítko odloženého startu.
	Delay/ Odložený start	Vyberte jednu funkci a stiskněte tlačítko odloženého startu.
	Time/Čas	Stisknutím tohoto tlačítka můžete nastavit čas dle svých potřeb.
	Start 5S /	Tlačítko „Start“. Přidržení tlačítka na 5 sekund automaticky vypíná a spouští.
	Rice/Rýže	Předem nastavená doba je 10 minut. Stisknutí tohoto tlačítka rozsvítí tlačítko „Time“ (Čas) a je možné použít tlačítko odloženého startu.
	Soup/Polévka	Předem nastavená doba je 25 minut. Stisknutí tohoto tlačítka rozsvítí tlačítko „Time“ (Čas), tlačítko výběru suroviny a je možné použít tlačítko odloženého startu.
	Stew/Dušení	Předem nastavená doba je 35 minut. Stisknutí tohoto tlačítka rozsvítí tlačítko „Time“ (Čas), tlačítko výběru suroviny a je možné použít tlačítko odloženého startu.
	Temperature/ Teplota	Při stisknutí tohoto tlačítka budou blikat TC a 188 °C. Můžete nastavit teplotu.
	Multicook/ Multifunkční vaření	Předem nastavená doba je 10 minut, teplotu je možné nastavit od 30 °C do 180 °C, předem nastavená teplota je 30 °C a je možné použít tlačítko odloženého startu.

 Porridge/ Kaše	Předem nastavená doba je 10 minut a je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Steam/ Příprava v páře	Předem nastavená doba je 10 minut a je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Fry/ Smažení	Předem nastavená doba je 45 minut, teplotu je možné nastavit od 30 °C do 180 °C, předem nastavená teplota je 170 °C.	
 Slow Stew/ Pomalé dušení	Předem nastavená doba je 2 hodiny, teplota je nastavená na 95 °C. Nenastavujte! Je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Cheese/ Sýr	Předem nastavená doba je 15 minut, teplotu je možné nastavit od 30 °C do 180 °C, předem nastavená teplota je 100 °C. Je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Cake /Pečení	Předem nastavená doba je 40 minut, teplotu je možné nastavit od 30 °C do 180 °C, předem nastavená teplota je 140 °C. Je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Crispy/Kůrka	Předem nastavená doba je 1 hodina, teplotu je možné nastavit od 30 °C do 180 °C, předem nastavená teplota je 160 °C. Je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Cereals/Obilniny	Předem nastavená doba je 35 minut a je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Galantine / Huspenina	Předem nastavená doba je 45 minut a je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Wine/ Víno	Předem nastavená doba je 8 hodin, teplota je nastavená na 40 °C. Nenastavujte! Je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Pilaw / Pilaf	Předem nastavená doba je 15 minut a je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Jam/ Džem	Předem nastavená doba je 10 minut, teplota je nastavená na 100 °C. Nenastavujte! Je možné použít tlačítko odloženého startu.	
 Yoghurt / Jogurt	Předem nastavená doba je 5 hodin, teplota je nastavená na 40 °C. Nenastavujte! Je možné použít tlačítko odloženého startu. Čas je možné nastavit od 5 do 9 hodin.	
 Omelette/ Omeleta	Předem nastavená doba je 10 minut, teplotu je možné nastavit od 30 °C do 180 °C, předem nastavená teplota je 140 °C.	


### Doporučená teplota pro různé druhy surovin pro vaření s programem „Multicooker“ (Multifunkční hrnc)

Teplota (°C)	Pokrm nebo způsob vaření
35-40	Kynutí těsta, příprava jogurtu, výroba octa
45-50	Fermentace
55-60	Spařování zeleného čaje, ohřívání dětského jídla
65-70	Příprava masa ve varném sáčku, příprava punče
75-80	Pasterizace, spařování bílého čaje, příprava svařeného vína
85-90	Příprava Cottage sýru, spařování červeného čaje, pro suroviny vyžadující dlouhou dobu přípravy
95-100	Příprava mléčné kaše, výroba džemu a marmelád
105-110	Sterilizace, příprava huspeniny a aspiku
115-120	Vaření kolena, příprava cukerného sirupu
125-130	Příprava jídel v jednom hrnci, dušení masa
135-140	Smažení předvařených jídel na kůrku,
145-150	Pečení zeleniny, ryb a masa ve fólii
155	Smažení zeleniny a ryb
160-180	Smažení masa a drůbeže, fritování

## FUNKCE

### DRUH SUROVINY

Funkce <Product type> (Druh suroviny) je k dispozici v některých programech vaření: <Soup> (Polévka), <Steam> (Příprava v páře), <Stew> (Dušení). Doba vaření je různá pro různé druhy surovin. V multifunkčním hrnci jsou k dispozici čtyři druhy surovin: <Meat> (Maso), <Poultry> (Drůbež), <Fish> (Ryby), <Vegetables> (Zelenina).

Vyberte požadovaný program s použitím ovládacího  kolečka. Funkce je k dispozici v dalších programech: Porridge (Kaše), Steam (Příprava v páře), Slow Stew (Pomalé dušení), Cheese (Sýr), Cake (Pečení), Crispy (Kůrka), Cereals (Obilniny), Galantine (Huspenina), Wine (Víno), Pilaw (Pilaf/risoto), Jam (Džem), Yoghurt (Jogurt), Omelette (Omeleta).



Na displeji se objeví maximální čas pro aktuální program vaření. Stiskněte tlačítko





pro výběr požadovaného druhu suroviny.


Na displeji se objeví ukazatel pro všechny druhy surovin.    


Dále se na displeji objeví  ukazatel času s aktuálním časem pro vybraný typ suroviny.

Poté, co vyberete požadovaný druh suroviny, stiskněte tlačítko  pro spuštění programu vaření nebo jej krátce stiskněte pro potvrzení vybraného druhu suroviny a pro další nastavení času. 

### FUNKCE ODLOŽENÝ START


Funkce  se používá k odložení startu vaření. Předem nastavená doba funkce odloženého startu je 24 hodin. Pomocí tlačítka  můžete nastavit jiný čas.

Otočením ovládacího kolečka vyberte program.  Pokud potřebujete program «Chef» (Šéfkuchař), vyberte tlačítko.



Stiskněte tlačítko funkce odloženého startu. Na displeji se objeví ukazatel funkce odloženého startu. Pomocí ovládacího kolečka nastavte dobu odloženého startu. Interval je 5 minut. 

Stiskněte tlačítko uprostřed  .

Na displeji se objeví odpočítávání času funkce odloženého startu. Po dobu chodu funkce

na displeji svítí ukazatel funkce  odloženého startu .

Dobu funkce odloženého startu můžete nastavit v režimu běžící funkce.

Stiskněte tlačítko  nastavení času . Na displeji se objeví blikající ukazatel nastavení času  a blikající ukazatel času **88:88** . Pomocí ovládacího kolečka nastavte

čas od 5 minut do 24 hodin s intervalem 5 minut.


Po uplynutí doby funkce odloženého startu se spustí vaření.

#### POZNÁMKA:


- Doba vaření není zahrnutá do doby funkce «Start delay» (Odložený start).
- Funkce «Start delay» (Odložený start) není k dispozici v následujících programech vaření: «Fry» (Smažení), «Omelette» (Omeleta).
- Nenechávejte suroviny v nádobě multifunkčního hrnce déle než 12 hodin – některé suroviny by se mohly zkazit. Při plánování doby odloženého startu myslete na charakteristické vlastnosti surovin.
- Nezapomeňte, že po uplynutí funkce odloženého startu začne odpočítávání doby vaření v některých programech až poté, co multifunkční hrnec dosáhne pracovní teploty.

#### FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Funkce «Keep warm» (udržování teploty) se používá k udržování teploty uvařeného jídla. Maximální doba funkce «Keep warm» je 24 hodin. Funkce «Keep Warm» následuje automaticky po každém programu vaření (s výjimkou programů «Fry, Wine, Yoghurt» (Smažení, Víno, Jogurt)). Funkci «Keep warm» (udržování teploty) můžete ručně obnovit v programu «Yoghurt» (Jogurt). Jinak není možné funkci «Keep warm» (udržování teploty) v programu zapnout.



Pokud funkce «Keep warm» (udržování teploty) následuje po programu vaření, ukazatel  funkce «Keep warm» na ovládacím panelu svítí.


Multifunkční hrnec přejde do stavu «Keep warm» automaticky na konci programu vaření. Hodnotu času funkce «Keep warm» (udržování teploty) uvidíte přímo na displeji.


Pokud ukazatel funkce  «Keep warm» (udržování teploty) nesvítí, program vaření skončí bez «Keep warm» (udržování teploty).





#### Zrušení funkce udržování teploty


V režimu běžícího programu a v režimu běžící funkce «Start delay» (Odložený start) funkci «Keep warm» (udržování teploty) můžete zrušit.

Udržování teploty  v režimu běžícího procesu vaření. Funkce «Keep warm» se zruší a ukazatel funkce  «Keep warm» (udržování teploty) nesvítí.

Pro obnovení funkce  «Keep warm» (udržování teploty) stiskněte znovu tlačítko.

Ukazatel funkce  «Keep warm» (udržování teploty) znovu svítí.

Na konci programu vaření  Pokud chcete zrušit funkci  «Keep warm» (udržování teploty) na konci programu vaření, stiskněte tlačítko  . Ukazatel funkce  «Keep warm» (udržování teploty) nesvítí a funkce «Keep warm» (udržování teploty) se zruší.

- Pro obnovení funkce  «Keep warm» (udržování teploty) stiskněte znovu tlačítko .



Ukazatel funkce  «Keep warm» (udržování teploty) znovu svítí.

#### UPOZORNĚNÍ:


I když je možné nastavit funkci «Keep warm» (udržování teploty) až na 24 hodin, nenechávejte pokrm s funkcí «Keep warm» (udržování teploty) příliš dlouho. Uvařený pokrm by se mohl zkazit.

#### FUNKCE OHŘÍVÁNÍ


Pokud chcete ohřát hotové jídlo, stiskněte tlačítko WARM UP FUNCTION (FUNKCE

OHŘÍVÁNÍ). Pokud chcete ohřát hotové jídlo, stiskněte tlačítko  , aniž byste vybrali program vaření. Ukazatel funkce «Keep warm» (udržování teploty)  svítí.

Spotřebič začne ohřívat hotové jídlo.

Pokud chcete ohřívání zrušit, stiskněte tlačítko  .


## ZRUŠENÍ

Stisknutím tlačítka  zrušíte vybraný program nebo funkci.

## OVLÁDÁNÍ HLASITOSTI

Současným stisknutím tlačítek  a  zahájíte nastavení hlasitosti.

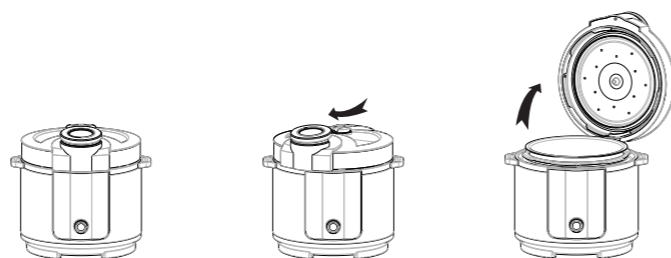
Můžete přejít do režimu ovládání hlasitosti. Na displeji bliká ukazatel hlasitosti  4

a úroveň hlasitosti změňte otáčením ovládacího kolečka .

Hlasitost lze nastavit od 0 do 4 a všechny hodnoty jsou vidět na displeji.

## VAŘENÍ V REŽIMECH MULTIFUNKČNÍHO HRNCE A TLAKOVÉHO HRNCE

- Při otvírání víka uchopte držadlo víka a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček do otevřené polohy. Poté víko zvedněte.
- Vyndejte vnitřní nádobu z obalu multifunkčního hrnce.
- Naplňte nádobu surovinami a vodou tak, aby hladina surovin a vody nebyla výše než značka „FULL“.

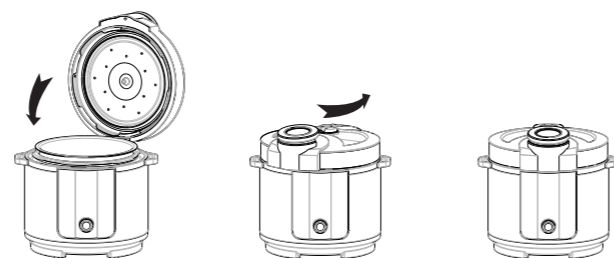





## VAŘENÍ BEZ TLAKU (V REŽIMU MULTIFUNKČNÍHO HRNCE)

Pro vaření bez tlaku používejte programy: <Fry> Smažení, <Omelette> Omeleta, <Cake> Pečení, <Slow stew>, <Jam> Džem, <Yoghurt> Jogurt, <Multifunction> Multifunkční vaření. Víko multifunkčního hrnce nechte otevřené nebo jej zavřete. To záleží na daném programu vaření a receptu.

Pro zavření:

- Zkontrolujte, zda těsnicí kroužek správně sedí. Je zakázáno používat spotřebič bez těsnicího kroužku.
- Uchopte držadlo víka a zavřete spotřebič víkem.
- Otáčejte víkem proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.



- Pro vaření bez tlaku NECHTE POJISTNÝ VENTIL OTEVŘENÝ. 
- Otočte ovládacím kolečkem , dokud nevidíte ukazatel požadovaného programu vaření na displeji.
- Na displeji se objeví předem nastavená doba vaření a teplota.
- Na displeji se objeví dynamická značka, dokud teplota nedosáhne provozní hodnoty. Jakmile teplota dosáhne provozní hodnoty, začne odpočítávání času.
- Na konci vaření zazní zvukový signál a multifunkční hrnce automaticky přejde do režimu <Keep warm> (udržování teploty) (vyjma programů <Fry>, <Wine>, <Yoghurt> (Smažení, Víno, Jogurt), protože funkce <Keep warm> (udržování teploty) v těchto programech není dostupná). Na displeji se objeví ukazatel funkce  <Keep warm> (udržování teploty).
- Na konci vaření spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.

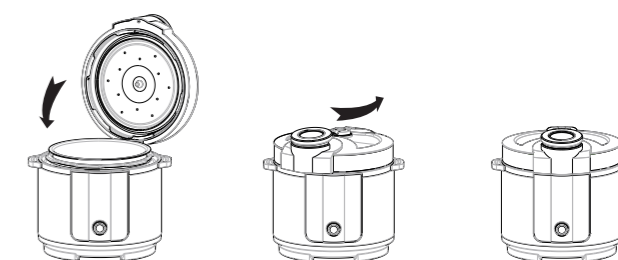
## TLAKOVÉ VAŘENÍ (REŽIM TLAKOVÉHO HRNCE)

Další programy používají technologii tlakového vaření: <Soup> <Stew> <Porridge> <Steam> <Chef> <Rice> (Polévka, Dušení, Kaše, Příprava v páře, Šéfkuchař, Rýže) atd.

### Při tlakovém vaření:


Zavřete víko multifunkčního hrnce:

- Zkontrolujte, zda těsnicí kroužek správně sedí. Je zakázáno používat spotřebič bez těsnicího kroužku.
- Uchopte držadlo víka a zavřete spotřebič víkem.
- Otáčejte víkem proti směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví.




Closed position



Zavřete pojistný ventil podle obrázku: .

Otočte ovládacím kolečkem , dokud nevidíte ukazatel požadovaného programu vaření na displeji. Následně stiskněte tlačítko „Start“ pro spuštění programu.




- V programech: <Steam><Stew> (Příprava v páře, Dušení) můžete vybrat druh suroviny. Další druhy surovin jsou k dispozici v těchto programech: <Meat><Poultry><Fish><Vegetables> (Maso, Drůbež, Ryby, Zelenina). Pro výběr druhu suroviny stiskněte tlačítko  <Product selection> (Výběr suroviny) a držte je stisknuté, dokud se na displeji neobjeví ukazatel

požadované suroviny: .

- Potvrďte výběr požadované suroviny stisknutím tlačítka  **Start** .

- Jakmile systém dosáhne provozní teploty, začne odpočítávání programů <Soup><Stew> <Porridge><Steam> (Polévka, Dušení, Kaše, Příprava v páře). Na displeji se objeví dynamická značka, dokud teplota nedosáhne provozní hodnoty. Jakmile teplota dosáhne provozní hodnoty, začne odpočítávání času.

- Na konci vaření zazní zvukový signál a multifunkční hrnc automaticky přejde do režimu <Keep warm> (udržování teploty). Na displeji se objeví ukazatel funkce  <Keep warm> (udržování teploty).

- Na konci vaření spotřebič odpojte ze zásuvky. Tlak uvnitř multifunkčního hrnce musíte snížit. Otevřete pojistný ventil. Horká pára vyjde ven a tlak uvnitř klesá.



**UPOZORNĚNÍ:** Buďte velmi opatrní – pára je velice horká! Po snížení tlaku uvnitř multifunkčního hrnce z otvoru na uvolnění páry nevychází žádná pára a plovákový ventil klesne do nejnižší polohy. Poté otevřete víko. Nikdy neotevírejte víko silou.

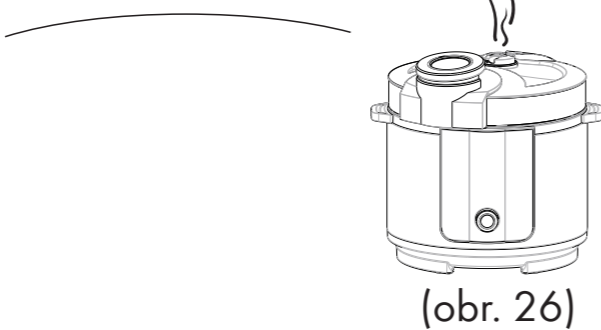
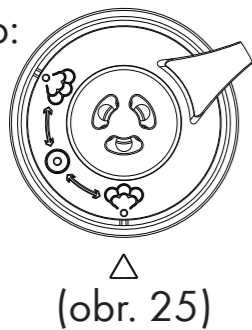
### Upozornění: Převažující funkce nabídky

1. Dle surovin a osobních zkušeností s vařením mohou uživatelé přiřadit nastavené hodnoty době uchování tlaku.

### OTEVŘETE VÍKO PŘI POUŽÍVÁNÍ FUNKCE „FRY“ (SMAŽENÍ)

2. Vyjměte potraviny.
3. Přepněte ventil omezení tlaku do polohy vypouštění, dokud plovákový ventil nebude dole (viz obr. 25 a 26).

Utěsněno:



### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

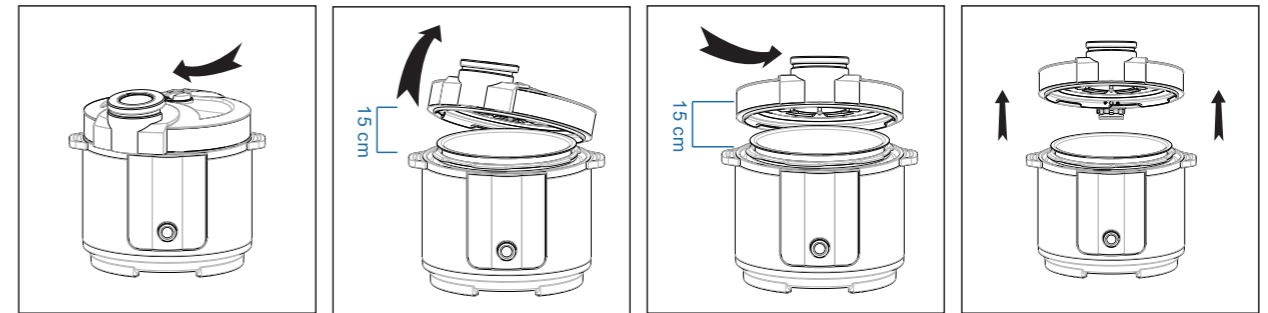
- Před čištěním vždy odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Nechte spotřebič vychladnout.
- K mytí spotřebiče a příslušenství nepoužívejte chemické a abrazivní čisticí prostředky.
- Nenechte do spotřebiče vniknout vodu.
- Vnitřní nádobu BIOPAN (Inner pot) nemyjte v myčce na nádobí. **Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani pomůcky (písky, krémy, drátěnky). Mytí vnitřní nádoby BIOPAN je velmi snadné a postačí jen teplá voda s kapkou prostředku na mytí nádobí.**

### OBAL

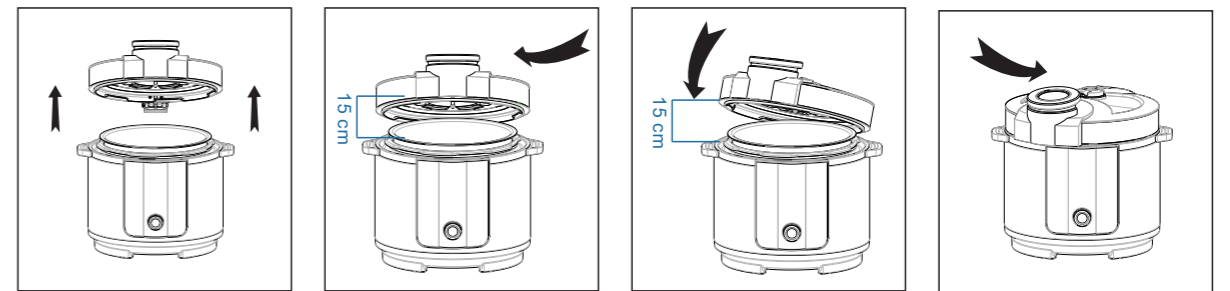
- Otrěte obal multifunkčního hrnce a víko mokrou textilií a osušte.
- Lapač kondenzátu v zadní části přístroje slouží k zachycování kondenzované vody. Opatrně jej sundejte, kondenzát vylijte a opláchněte. Znovu nasadte na své místo.

### VÍKO

- Při snímání víka z multifunkčního hrnce postupujte podle níže uvedeného obrázku:

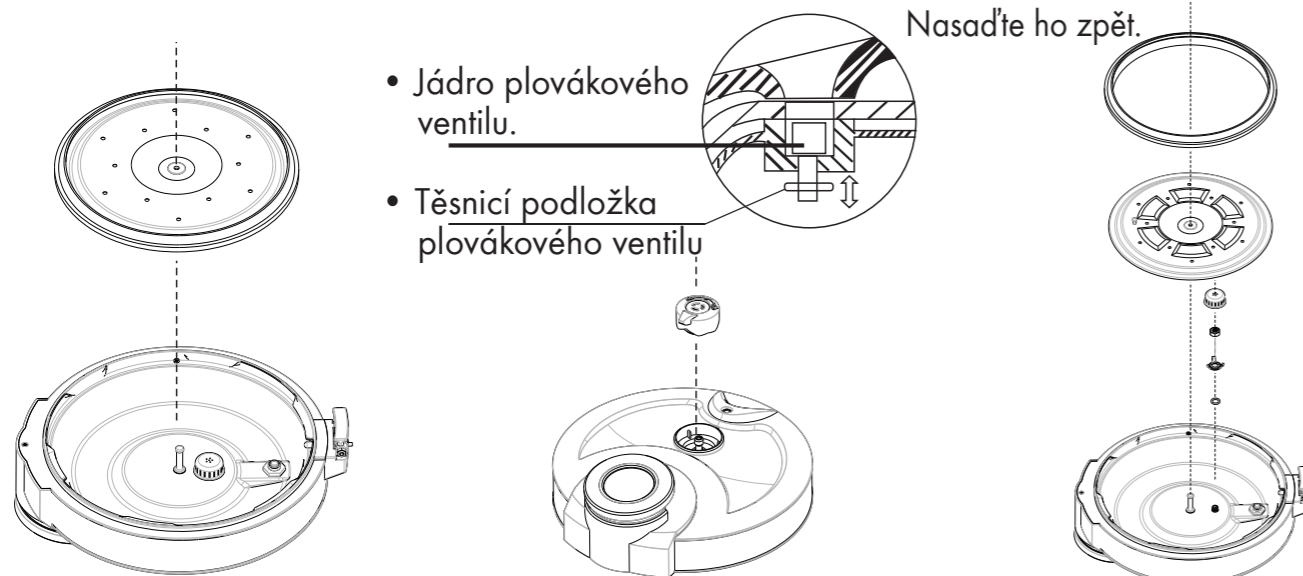


- Nasadte vnitřní hliníkovou desku zpět.
- Pro usazení víka multifunkčního hrnce postupujte dle našich pokynů.

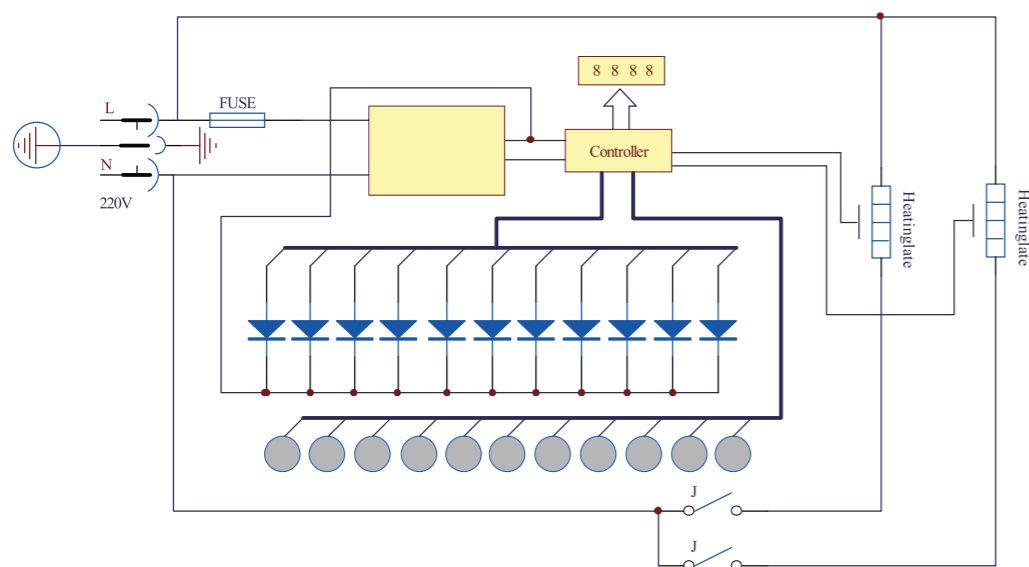


## HRNEC

- Umyjte vnitřní nádobu čisticím přípravkem a opláchněte ji. Osušte ji textilií.
- Vyjměte vnitřní desku víka a důkladně ji opláchněte.
- Vyjměte těsnicí kroužek, důkladně ho opláchněte vodou a otřete do sucha. Nasadte ho zpět.



## Elektrický ilustrační diagram



## Technické údaje

Typ	Napájení	Výkon	Kapacita	Vnitřní průměr	Pracovní tlak	Mezní tlak	Teplota udržování teploty	Nastavení času
SC-100J	220V/50Hz	1000W	6L	20cm	0-70kpa	90kpa	60~80°C	1-24 hodin

## Čemu je třeba věnovat pozornost při vaření

- 1- Při přemisťování se nedotýkejte přímo držadla, aby nedošlo k vypadnutí z víka. Zvedejte spotřebič za ucha na hrnci.
- 2- Používejte výrobky přesně podle pokynů uvedených v naší příručce. Nestavte hrnec v blízkosti hořlavých materiálů ani na mokré místo.
- 3- Před použitím dobře zavřete víko, v opačném případě nepřebíráme žádnou odpovědnost za případné vážné následky a úrazy z toho vyplývající.
- 4- Čistěte pravidelně protiblokovací kryt a udržujte vypouštěcí i plovákový ventil vždy volný bez překážek.
- 5- Neotevírejte víko silou, dokud nebude plovákový ventil dole.
- 6- Nepokládejte na vypouštěcí ventil nic těžkého, nelze jej nahradit jinými materiály.
- 7- K utření prostoru mezi víkem a vnitřním krytem nepoužívejte utěrku.
- 8- Uvnitř vnitřní nádoby je nepřilnavý povrch, takže používejte dřevěnou nebo plastovou lžici, abyste předešli odření a poškození nepřilnavého povrchu BIOPAN. Vnitřní nádobu BIOPAN nelze používat k ohřívání na jiném kuchyňském spotřebiči a rovněž ji nelze nahradit jinými nádobami.
- 9- Za chodu vypouštěcího ventilu, mějte ruce i obličej v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a nedotýkejte se víka, abyste se neopařili.
- 10- Hrnec není vhodný k použití dětmi a tělesně nebo duševně postiženými osobami. V případě tělesně postižených osob, prosíme, objektivně vyhodnoťte, zda konkrétní tělesné postižení nebrání používání tohoto přístroje v porovnání se zdravým člověkem tak, aby nedošlo v průběhu všech varných procesů ke zranění. Během používání přístroje držte děti mimo dosah tohoto spotřebiče.
- 11- V případě jakékoli poruchy ihned vypněte napájení a obraťte se na naše proškolené pracovníky, kteří Vám rádi pomohou a poradí s dalším postupem. Neprovádějte demontáž sami a pro výměnu nepoužívejte cizí elektronické součásti. V tomto případě nepřebíráme žádnou odpovědnost za případné vážné následky z toho vyplývající. Jediným servisním střediskem a dodavatelem náhradních dílů je společnost Vaše DEDRA s.r.o. Podhradní 69, 55203 Česká Skalice, Česká republika.
- 12- Pokud je přívodní kabel nepoužitelný nebo poškozený, obraťte na nás pro pomoc. **Přímo na adresu Vaše DEDRA s.r.o., Podhradní 69, 55203 Česká Skalice, Česká republika.**
- 13- Je nezbytné, aby trubka na vypouštění páry regulátoru tlaku byla vždy průchodná a neznečištěná od potravin. Udržujte ji v čistotě a průchozí.

Kód	E1	E2	E3	E4
Porucha	Vypnutý obvod čidla	Zkrat čidla	Vysoká teplota	Porucha signalizačního spínače

## Běžné poruchy a způsoby řešení problémů

**Pokud se během používání objeví následující příznaky, nejde úplně o problém našich výrobků. Před odesláním k údržbě proveďte dvojitou kontrolu.**

Příznak	Příčina	Způsob
Žádný ukazatel	Není zapnuté napájení	Zkontrolujte, zda je napájení zapnuté Zkontrolujte, zda je vypínač zapnutý
Víko nejde zavřít	Těsnicí kroužek není správně nasazený	Nasadte správně těsnicí kroužek
	Táhlo je blokováno plovákovým ventilem	Posuňte táhlo rukou
Víko nejde zavřít	Po vypuštění vzduchu plovákový ventil není v dolní poloze	Pomocí tyčinek (jídelních hůlek) jemně stiskněte plovákový ventil
Únik z víka	Víko není řádně zavřené	Zavřete dobře víko
	Chybí těsnicí kroužek	Nainstalujte správně těsnicí kroužek
	V těsnicím kroužku jsou zbytky potravin	Očistěte těsnicí kroužek
	Těsnicí kroužek je poškozený	Vyměňte jej za nový
Únik z plovákového ventilu	V těsnicím kroužku plovákového ventilu jsou zbytky potravin	Očistěte těsnicí kroužek plovákového ventilu
	Těsnicí kroužek plovákového ventilu je poškozený	Vyměňte jej za nový
Plovákový ventil nestoupá	Ponořená poloha	Umístěte jej do správné polohy
	Málo potravin a vody	Vložte dostatek potravin a vody
	Únik z víka a vypouštěcího ventilu	Odešlete k údržbě
Potraviny nelze dovařit nebo to trvá příliš dlouho	Doba vaření je příliš krátká	Prodlužte úměrně dobu vaření
	Mezi vnitřní nádobou a topnou deskou jsou zbytky potravin	Zkontrolujte a odstraňte zbytky Odešlete k údržbě
	Topná deska a vnitřní nádoba se deformují	Odešlete k údržbě
	Topná deska řádně nefunguje	Odešlete k údržbě
Nefunguje automatické udržování teploty	Části pro udržování teploty jsou rozbité	Odešlete k údržbě
Pocit elektrického šoku při dotyku víka	Únik elektrické energie	Odešlete k údržbě

**Jestliže problémy přetrvávají po výše uvedené kontrole, kontaktujte okamžitě výhradní servisní středisko naší společnosti.**

## Bezpečnostní opatření

**Gratulujeme vám k zakoupení našeho COMBIVAR BIOPAN – multifunkčního varného elektrického tlakového hrnce.**

**Doporučujeme uschovat si tuto příručku na bezpečném místě pro pozdější použití.**

- 1- Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnostech. Neponořujte hlavní část spotřebiče do vody!
- 2- Kanály umožňující únik páry je nutné pravidelně kontrolovat a čistit, aby nebyly ucpané.
- 3- Nádoba se nesmí otevřít, dokud tlak uvnitř dostatečně neklesne.
- 4- Při vaření tuhých potravin přepněte tlakový omezovací ventil do stavu vypouštění. Neotevírejte víko, dokud plovákový ventil nebude v dolní poloze!
- 5- Při vaření pokrmu na lžici (kaše, polévka, hustý pokrm) neuvolňujte vzduch. Můžete vypnout napájení a poté položit mokrou utěrku na víko, abyste urychlili chladnutí. Neotevírejte víko, dokud plovákový ventil nebude v dolní poloze!
- 6- Za chodu vypouštěcího ventilu, držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a nedotýkejte se víka, abyste se neopařili!
- 7- Zabraňte vylití tekutin na konektor přívodního kabelu.
- 8- Při čištění ploch, které jsou v kontaktu s potravinami, dodržujte přesně pokyny k čištění!
- 9- Nesprávné použití může způsobit případné zranění!
- 10- Po použití je povrch topného článku vystaven zbytkovému teplu, věnujte tomu pozornost! Nebezpečí opaření nebo popálení.
- 11- Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo nebyly poučeny o používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- 12- Děti by měly být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály.
- 13- Pokud je přívodní šňůra poškozená, přístroj nezapínejte a okamžitě kontaktujte výrobce nebo jeho servisního zastoupení.
- 14- Tento spotřebič není určen dětem. Spotřebič udržujte mimo dosah dětí.
- 15- Spotřebiče mohou být používány osobami se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny odpovědnou osobou o bezpečném používání spotřebiče a chápou příslušná rizika spojená s charakterem spotřebiče.