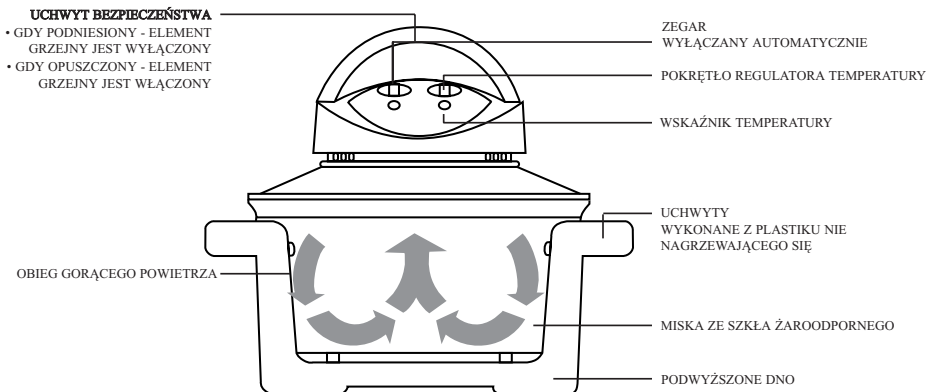


optimum

KOMBIWAR AX-767 M i AX-777 M

Instrukcja obsługi





DANE TECHNICZNE:

MOC: 1200 W
NAPIĘCIE: 220 V
CZĘSTOTLIWOŚĆ: 50 Hz

pojemność: 11,5 l.

MISKA: SZKŁO HARTOWANE „ARCOPAL“
WYMIARY MISKI: średnica 305 mm
wysokość 167 mm

ŁĄCZNA WAGA: 9,5 kg
DŁUGOŚĆ SZNURA: 1,4 m
ZAKRES TEMPERATUR: 65°C - 250°C

ZALETY KOMBIWARA:

- odmrażanie, szybkie podgrzewanie, gotowanie, pieczenie, odparowywanie, grilowanie
- pieczenie bez używania tłuszczu
- możliwość wstępnego automatycznego umycia miski i rusztu poprzez funkcję WASH
- możliwość mycia miski w zmywarce.

PORÓWNANIE Z PIEKARNIKIEM KLASYCZNYM I KUCHENKĄ MIKROFALOWĄ:

Właściwości	Kombiwar	Klasyczny	Mikrofalowa
przenośny	tak	nie	trudno
obserwacja procesu	tak	trudna	trudna
szybkie pieczenie	tak	nie	tak
podrumienienie	tak	tak	nie
bez zapachu	tak	nie	tak
pieczenie	tak	tak	tak
łatwość mycia	tak	nie	tak
promieniowanie mikrofal	nie	nie	tak
soczystość potraw	tak	tak	nie
równomierne opiekanie	tak	nie zawsze	w miarę
ustawianie temperatury	tak	tak	nie
obniżanie zawartości tłuszczu	tak	nieco	nie

WSKAZÓWKI PRZED UŻYCIEM KOMBIWARA PO RAZ PIERWSZY:

- przetrzyj miskę miękką gąbką
- umieść pokrywę na misce
- upewnij się, że miska umieszczona jest w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, zwłaszcza plastiku
- włącz wtyczkę do sieci i nastaw termostat na temperaturę 250°C, co pozwoli usunąć smar z grzałki
- nastaw timer na 5 minut
- po ostygnięciu, przetrzyj brzeg miski miękką gąbką i roztworem wody z delikatnym płynem myjącym co pozwoli na usunięcie przypalonego smaru.

*Wszystkie funkcje jak w modelu AX-767 M, dodatkowo wymiwalny przewód.

ORIENTACYJNE TEMPERATURY I CZAS OBRÓBKİ CIEPLNEJ DLA NIEKTÓRYCH WYBRANYCH POTRAW.

SUROWIEC (0C)	CIEŻAR (GR)	TEMPERAT.	CZAS OBRÓBKİ (min)
mięso, cały drób		200-240	
cały kurczak pieczony	1000-1200	200	40-45
na ruszcie	1000-1200		
kurczak w folii		80-100	60-70
kotlety wieprzowe na ruszcie		210	20
kotlety wieprzowe w folii	porcja 150	230	25
ryby	3 porcje 150	80-200	w zał. od ilości
1/2 karpia na ruszcie		205	22
pieczywo w formach	410	130-180	w zał. od ilości, rodzaju
babka piaskowa		175	30
babka drożdżowa	1200	135	30
ciasto z owocami	656	160	25
pizza z gotowej mieszanki	520	150	25
rozmrzanie potraw	660	170	w zał. od ilości
opiekane pieczywa		170	10

PRZYGOTOWANIE SUROWCA:

- potrawy przed włożeniem do kombiwaru przygotowujemy zależnie od ich rodzaju. Mięso kroimy i ewentualnie smarujemy delikatnie olejem. Solimy i wkładamy na chwilę do lodówki. Przed grillowaniem, płaty mięsa oraz drób można wstępnie podmarynować, co poprawi smak i jakość potrawy. Temperatura i czas zależą od rodzaju potrawy, jej ilości, jakości mięsa i gustu konsumenta
- wszystkie niżej podane parametry obróbki cieplnej podane są na podstawie konkretnych badań i prób. Należy je traktować jako informacje wyjściowe.

INSTRUKCJA OBSŁUGI.

– włącz do prądu i nastaw na ON. Ustaw termostat na żądaną temperaturę. Jeśli Twoja potrawa wymaga krótszego czasu gotowania niż 10 min., ustaw termostat na czas powyżej 10 min., a następnie powróć do żądanego czasu.

Ustawianie termostatu:

- odmrażanie: THAW 65°C
- mycie: WASH 100°C

Mycie kombiwaru

- odłącz przewód od sieci
- zdejmij przykrywkę
- do mycia miski i elementów metalowych używaj zawsze gąbki z delikatnym płynem do mycia
- po umyciu, dokładnie wypłucz ciepłą i zimną wodą
- nigdy nie używaj ostrych zmywaków i proszków mogących porysować powierzchnię

Samoczyszczenie się miski szklanej

- kombiwar wyposażony jest w funkcję „wash“ pozwalającą na samoczyszczenie się szklanej miski
- wlej do szklanej miski gorącą wodę (około 1,5 l)
- dodaj trochę płynu do zmywania
- połóż pokrywkę i włącz przewód do sieci
- pokręć termostatu ustaw w pozycji „wash“, a timer na 10 min.
- po zakończeniu mycia wylej wodę i wypłucz dokładnie miskę zimną wodą

Rozmrzanie:

doświadczenie wskazuje, że kombiwar rozmrza 1 kg żywności w ciągu 40 min. Większe kawałki powinny zostać przynajmniej raz odwrócone. Rozmrzającą żywność należy umieścić w plastikowym woreczku, celem uniknięcia mocnego zabrudzenia kombiwaru. Torebkę tę należy usunąć przed rozpoczęciem gotowania.

Grilowanie:

ustaw termostat na 200-250°C. Możesz umieścić mięso na górnym lub dolnym ruszcie, albo na obu rusztach jednocześnie. Pamiętaj, aby odwrócić mięso po połowie okresu grillowania. O czasie grillowania decyduje wielkość, grubość i ilość mięsa.

Potrawki:

do przygotowania potrawy odpowiednie będzie lekkie naczynie lub nawet mała patelnia. Gdy brakuje nam przykrywki możemy owinąć naczynie folią aluminiową a jej końce podłożyć pod spód garnka. Proponujemy przed przystąpieniem do gotowania w kombiwarze składniki potrawy poddusić a następnie połączyć w gorącym naczyniu. Gotować w umiarkowanej temperaturze i mieszać od czasu do czasu, aby potrawa nie przywarła do dna garnka.

Przypiekanie i pieczenie:

warzywa piec w temperaturze 180-200°C. Można je również gotować wraz z mięsem, ponieważ temperatury gotowania są zbliżone.

Mięso:

- wieprzowina: początkowo 200°C przez 20-30 min., następnie obracając mięso zmniejszyć temperaturę do 160°C i piec przez ok. 20 min. w zależności od grubości mięsa aż do jego zrumienienia
- wołowina, baranina: początkowo 180-200°C przez 20 min., następnie 170°C
- cielęcina: początkowo 180-200°C, następnie 160°C aż do zrumienienia
- kurczak: 200°C

RODZAJ MIĘSA	MASA (kg)	CZAS OBRÓBKİ W MIN.		
		SŁABY	ŚREDNI	MOCNY
wołowe, żeberka, szynka	0,9 - 1,4	12 - 20	20 - 25	25 - 30
wołowe b/kości	0,9 - 1,4	15 - 20	20 - 25	25 - 30
wieprzowe b/kości	0,9 - 1,4	-	-	20 - 25
wieprzowe z kością	0,9 - 1,4	-	-	25 - 30
żeberka wieprzowe	0,9 - 1,4	-	-	20 - 25
tusza tylna z kością	0,9 - 1,4	-	12 - 15	-

Gotowanie warzyw i ryb na parze:

wilgotne warzywa owinąć szczelnie folią. Jednocześnie możesz gotować warzywa oraz mięso. Podobnie możesz gotować rybę. Przed gotowaniem należy ją oczyścić, dodać przyprawy i owinąć szczelnie folią.

Ciasta:

w kombiwarze z powodzeniem można również piec ciasta. Należy je piec na niskim ruszcie, ponieważ pozwala to na swobodną cyrkulację powietrza. Bardzo dobrze sprawdzają się okrągłe formy do ciast.

RODZAJ PIECZYWA	PIEKARNIKI KLASYCZNE (łącznie z czasem rozmrażania) min/°C	KOMBIWAR min/°C
ciastka	20/230	10/200
tort mały	53/180	20/150
tort duży	55/160	35/150
chleb kukurydziany	35/220	20/180
herbatniki	35/220	12/200
chleb pszenny	25/220	12/200

PRZEPISY KULINARNE

HAMBURGERY Z DROBIU:

- paczka mrożonych hamburgerów z drobiu
- rozmrożone hamburgery wyjąć z opakowania, położyć na kawałkach folii aluminiowej na ruszt i lekko posmarować olejem
- zalecana temperatura pieczenia 225°C przez 15 min. na wysokim ruszcie.

FRYTKI ZIEMNIACZANE:

- paczka mrożonych frytek ziemniaczanych
- wysypać z opakowania na siatkę i piec na dolnym ruszcie bez tłuszczu
- zalecana temperatura pieczenia 240°C przez 15 min. na wysokim ruszcie.

SMAŻONE KOTLETY WIEPRZOWE:

- 2 kotlety wieprzowe, sól, tarta bułka, mąka, jajko, olej
- kotlety rozbić, posolić, obtoczyć w mące, jajku i tartej bułce. Włożyć do wysmarowanego olejem płaskiego naczynia, kotlety posmarować z wierzchu olejem.
- zalecana temperatura smażenia 180°C przez 20 min. na niskim ruszcie. W połowie smażenia należy kotlety odwrócić.

STEKI WOŁOWE Z CZOSNKIEM:

- 1,5 kg wołowiny bez kości, pieprz mielony, 2 ząbki utartego czosnku
- wymieszać pieprz z czosnkiem i tą mieszanką posmarować obustronnie steki. Pozostawić w temperaturze pokojowej przez 1/2 godziny.

- położyć na niski ruszt i piec w temperaturze 200°C przez 5 min.

FRYTKI O NISKIEJ ZAWARTOŚCI CHOLESTEROLU:

- obrać i umyć 6 ziemniaków średniej wielkości. Pokroić na frytki i osuszyć
- frytki posmarować olejem dietetycznym i rozłożyć warstwą na sitku
- smażyć w temperaturze 250°C ok. 30 min. aż frytki zrumienią się.

KURCZAK SMAŻONY PO TEKSANSKU:

- kurczaka ćwiartujemy i wkładamy na 15 min do mieszanki: 1 filiżanka mleka, 1 łyżka soli czosnkowej i 1 łyżeczka pieprzu.
- dodajemy 1 filiżankę mąki oraz 1/2 łyżeczki papryki. Tak przygotowaną masą smarujemy kurczaka i zawijamy w posmarowaną tłuszczem folię
- smażymy w temperaturze 150°C ok. 20 min., a następnie przez 5-10 min. w temperaturze 250°C wyjąć kurczaka bezpośrednio po zakończeniu smażenia aby uniknąć działania pary.

PIZZA:

- ciasto na pizzę w proszku, ser twardy 50g, woda 190g, przecier pomidorowy, cebula, wędlina 100g, przyprawy, olej
- z mieszanki pizzy w proszku i wody przygotować ciasto w/g przepisu na opakowaniu, a następnie ułożyć w naczyniu wysmarowanym olejem
- ciasto posmarować olejem i przecierem pomidorowym, układać na nim kawałki wędliny, słoniny, plasterki cebuli, posypać tartym serem
- temperatura pieczenia 150°C na niskim ruszcie przez 25 min.

GRZANKI /TOSTY/ Z SEREM:

- 8 kromek bułki paryskiej, masło, 100g tartego sera
- bułkę paryską pokroić w kromki, lekko posmarować masłem i posypać tartym serem, ułożyć luźno na ruszcie wysokim
- temperatura pieczenia 230°C, ok. 10 min.

KRUCHE CIASTO Z OWOCAMI:

- ciasto: 125g mąki, 1 jajko, 50g cukru, 50g tłuszczu, 10g proszku do pieczenia, owoce
- posypka: 30g masła, 40g grubej mąki, 30g cukru pudru
- wyrobić ciasto ze składników podanych wyżej, rozłożyć w formie i położyć owoce (świeże lub z kompotu), posypać posypką
- temperatura pieczenia 160°C przez 25 min., na ruszcie dolnym.

BABKA PIASKOWA:

- 350g mąki, 250g cukru kruszała, 88g tłuszczu, 4 jajka, 22g proszku do pieczenia, 175 ml wody
- masę wymieszać i roztrzepać w mikserze. Wylać do wysmarowanej tłuszczem formy
- temperatura pieczenia 175°C przez 30 min. na ruszcie wysokim, forma blaszana o średnicy 250mm i wys. 90 cm.

BABKA DROŻDŻOWA:

- 1 jajko, 1 żółtko, 250 mg mąki tortowej, 1/8 l. mleka, 20g drożdży, 70g tłuszczu, 70g cukru, 50g rodzynek, sól
- składniki wymieszać w rzadkie ciasto, pozostawić do wyrośnięcia w natłuszczonej formie ok. 1-2 godz.
- temperatura pieczenia 135°C ok. 30 min., ruszt niski

BISZKOPT TORTOWY NISKI:

- 2 żółtka, 110g mąki, 100g cukru pudru, 4 łyżki gorącej wody, 2 białka
- żółtka ubić z cukrem, dodać wodę, mąkę i pianę z białek. Wlać do natłuszczonej i wysypanej mąką formy
- temperatura pieczenia 130°C przez 20 min., ruszt wysoki

WOŁOWINA PO INDONEZYJSKU:

- 600g karkówki, 1 łyżka czosnku, 1,5 łyżki sosu sojowego, 1/2 łyżki kminku, sól, przyprawy
- mięso pokroić w dwucentymetrowe kostki. W misce wymieszać: czosnek, sos sojowy, kminek, olej, sól, przyprawy. Do mieszanki dołożyć mięso i dobrze wymieszać, włożyć do lodówki na ok. 1 godz.
- wyjąć mięso z mieszanki i nakładać pojedyncze kawałki na ruszt do szaszłyków
- temperatura pieczenia 200°C, ok. 8-10 min na niskim ruszcie.

JAJKA NA WODZIE:

- jajka, sól, woda
- jajka wbić do oddzielnych filiżanek, posolić i zalać dwoma łyżkami wody tak, aby żółtko znajdowało się pod wodą
- temperatura gotowania 180°C, 5 min. na niskim ruszcie

JAJKA GOTOWANE:

- umyte jajka położyć na niski ruszt, gotować
- po ugotowaniu podstawić pod zimną wodę, aby je ostudzić
- temperatura gotowania 200°C, 5 min. (na miękko), 7 min. (na twardo)

ZIEMNIAKI PIECZONE:

- jednakowej wielkości ziemniaki umyć pod bieżącą wodą
- nadkroić je i w powstałe szczeliny włożyć kawałek masła lub słoniny
- piec tak, aby skórka była chrupiąca
- temperatura pieczenia 250°C, 35 min. na niskim ruszcie

KURCZAK W POTRAWCE JARZYNOWEJ:

- 450g filetów kurczaka, 1 łyżka wina, 1 łyżeczka cukru, 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej, pieprz, 1 rozarty żąbek czosnku, 1/4 filiżanki brukselki
- mięso obtoczyć w mące ziemniaczanej, dodać pozostałe składniki i włożyć do lodówki na 2 godz.
- następnie położyć na folii na niskim ruszcie
- temperatura pieczenia 180°C, 20 min.