

SYSTEMAT



COMBIVAR | NEO INDUCTION

CZ - Návod k použití

EL25891

Blahopřejeme Vám k zakoupení revolučního Indukčního Multifunkčního tlakového přístroje

COMBIVAR NEO EL25891

Systém umělé inteligence dovoluje plně automatizovanou přípravu potravin včetně hlasového asistenta, který vás jednoduše provede samotnou přípravou pokrmů (Anglický jazyk). COMBIVAR NEO je sofistikovaný a vhodný pro mnoho způsobů přípravy pokrmů. Můžete využít celkem 18 programů včetně tlakového vaření, smažení, vaření, smažení, pomalého vaření, dušení, rozmrazování, kynutí, pečení. Přednastavené programy umožňují přípravu oblíbených receptů včetně rýže, vývarů, dušených pokrmů, gulášů, pizzy, jogurtu, těstovin a mnohem více.

COMBIVAR NEO nabízí velkou všeobecnou použití včetně možnosti odložení počátku vaření až o 24 hodin. Zpožděný start umožňuje spotřebiči automaticky zahájit vaření, jakmile čas odpočítávání skončí.

Velký přehledný display poskytuje jasný a výrazný přehled funkcí. Pokročilá technologie indukčního ohřevu COMBIVARU NEO jej odlišuje od konvenčních metod vaření nejen způsobem ohřevu, ale finálním výsledkem vašeho kulinářského snažení.

Díky technologicky propracované vnitřní nádobě, nepřilnavému povrchu a umístění indukčních těles je energie je předávána nejen přes dno, ale i stěny nádoby. Zvětšená plocha ohřevu a cirkulace vzduchu zajistí 3D ohřev v průběhu celého procesu přípravy pokrmu.

Váš COMBIVAR NEO má minimální nároky na umístění v prostoru, a přesto dokáže nahradit troubu, varnou desku, pánev, hrnec i tlakový hrnec.

Pro ještě lepší výsledky a inspirativní nápady navštivte naše webové stránky včetně knihovny receptů na webových stránkách www.recepty.dedra.cz

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- Nepouštějte děti do blízkosti spotřebiče, pokud je v provozu.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
Tento přístroj není hračka. Obsahuje ostré a funkční části. Jeho části jsou během používání horké. Může dojít ke zranění při styku s horkými povrhy i vnitřními částmi. Může dojít k opaření horkou vodou nebo vycházející párou!
- Nevkládejte spotřebič do předechnaté trouby.
- Pokud je tlakový hrnec v provozu a pod tlakem, zacházejte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrhů. Používejte rukojeti, popřípadě teplu odolné rukavice. Pokud je to nutné, použijte ochranné kuchyňské rukavice.
- Nepoužívejte tlakový hrnec k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Tento spotřebič připravuje potraviny pod tlakem. Hrozí riziko vzniku popálenin, pokud nebudete spotřebič používat v souladu s tímto návodom. Ujistěte, že se je tlakový hrnec správně uzavřený před jeho zapnutím. Říďte se instrukcemi uvedenými v tomto návodu!
- Nikdy k otevření tlakového hrnce nepoužívejte sílu. Neotvírejte hrnec, pokud si nejste jisti, že tlak uvnitř hrnce byl zcela odčerpán. Říďte se instrukcemi uvedenými v tomto návodu.
- Nikdy nespouštějte tlakový hrnec bez vody. Hrozí vážné poškození spotřebiče.
- Neplňte hrnec vodou nad rysku MAX definující max množství jeho celkové kapacity. Při přípravě potravin, které během vaření mohou nabobtnat, jako je např. rýže, sušená zelenina apod., neplňte hrnec vodou více než je naznačeno ryskou uvnitř nádoby "MAX"
- Nepropichujte čerstvě připravené potraviny, jako např. masa, hrozí, že nahromaděná šťáva vystříkne, a může tak způsobit popáleniny.
- Před každým použitím se ujistěte, že nejsou ventily ucpané. Říďte se instrukcemi k použití a proveděte údržbu/vyčištění přístroje.
- **Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec v režimu pod tlakem pro smažení potravin.**
- Nemanipulujte s žádnými bezpečnostními systémy kromě instrukcí o údržbě uvedených v tomto návodu.
- Používejte pouze náhradní díly společnosti Vaše DEDRA, s.r.o. v souladu s relevantním modelem. Používejte pouze takové díly a příslušenství od značky Vaše DEDRA, s.r.o., které jsou označené k použití s tímto spotřebičem.

- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
 - Pečlivě si přečtěte všechny instrukce před použitím spotřebiče. Uložte je na bezpečné místo pro možné použití v budoucnu.
 - Nepoužívejte spotřebič na hraně pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch rovný, pevný, čistý a suchý.
 - Vždy připojte koncovku přívodního kabelu do zásuvky spotřebiče před připojením zástrčky přívodního kabelu síťové zásuvky. Ujistěte se, že je zásuvka spotřebiče zcela suchá před připojením koncovky přívodního kabelu.
 - Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
 - Nevkládejte žádnou část spotřebiče do plynové, elektrické nebo mikrovlnné trouby nebo na horkou plynovou nebo elektrickou plotýnku.
 - Nestavte spotřebič do blízkosti stěn, závěsů nebo jiných látek citlivých na teplo nebo páru. Minimální vzdálenost od takových povrchů je 30 cm.
 - Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
 - Zapojená síťová zásuvka musí být snadno dostupná pro případné náhlé odpojení.
 - Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkонтrolujte, že je úplně a správně sestaven a zásuvka splňuje zákonné požadavky. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
 - Nepoužívejte tento spotřebič s programovatelným časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
 - Nepoužívejte spotřebič v blízkosti zdrojů vody, např. kuchyňský dřez, koupelna, bazén apod.
 - Nepokládejte na spotřebič těžké nebo horké předměty.
 - Nedotýkejte se spotřebiče mokrýma nebo vlhkýma rukama.
 - Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
 - Vždy provozujte spotřebič na rovném povrchu. Spotřebič neprovozujte na nakloněném povrchu a nepřemisťujte jej ani s ním nijak nemanipuluje, pokud je v provozu.
 - Nestavte spotřebič na povrchy citlivé na změny teplot.
 - Na hrnec nepokládejte nic než víko, když je složen, když je v provozu a když je uložen.
 - Vyvarujte se polití přívodního kabelu a zástrčky vodou nebo jinou tekutinou.
 - Během provozu se spotřebiče zahřívá. Nedotýkejte se horkých povrchů, hrozí popálení. Abyste zabránili popálení nebo zranění, vždy používejte ochranné kuchyňské rukavice, nebo rukojeti a ovládací prvky, pokud jsou k dispozici.
 - Ujistěte se, že jsou vyjímatelná miska na přípravu potravin a vnitřní nerezový povrch zcela čisté před vložením misky.
 - Nepoužívejte spotřebič s poškozenou vyjímatelnou miskou na přípravu potravin. Nechte ji vyměnit.
 - Nevkládejte potraviny ani tekutiny přímo do vnitřního prostoru přístroje. Vždy používejte vyjímatelnou nádobu na přípravu potravin - indukční kotlík.
 - Před použitím vždy zkonzolujte tlakový odvzdušňovací ventil a bezpečnostní pojistky a vyčistěte je podle potřeby. Kontrolou se ujistěte, že se bezpečnostní pojistka volně pohybuje, když na ni mírně zatlačíte ze spodní části.
 - Nedotýkejte se tlakového odvzdušňovacího ventilu, pokud je spotřebič v provozu.
- Používejte pouze tlačítko STEAM RELEASE pro uvolnění tlaku (páry) z hrnce po jeho použití.**
- Ovládejte spotřebiče pouze takovým způsobem, který je uveden v tomto návodu.
 - Spotřebič vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením. Nechte základnu spotřebiče, vyjímatelný odkapávací tíc vychladnout před rozložením a vylitím tekutiny.
 - Nepoužívejte hrubé abrazivní nebo žírávě čisticí prostředky k čištění spotřebiče.
 - Udržujte vnitřní i vnější povrch spotřebiče čistý. Dodržujte instrukce o čištění uvedené v tomto návodu k obsluze.
 - V tomto spotřebiči ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívejte žádné výbušné nebo hořlavé látky, např. spreje s hořlavým plynem.
 - Pro odpojení spotřebiče ze síťové zásuvky vždy tahejte za zástrčku přívodního kabelu, nikoliv tahem za kabel.
 - Nepoužívejte jiná příslušenství než ta dodávaná společně se spotřebičem.
 - Před použitím zcela odvijte napájecí kabel.
 - Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
 - Připojte spotřebič pouze k síťové zásuvce o napětí 230~240 V.

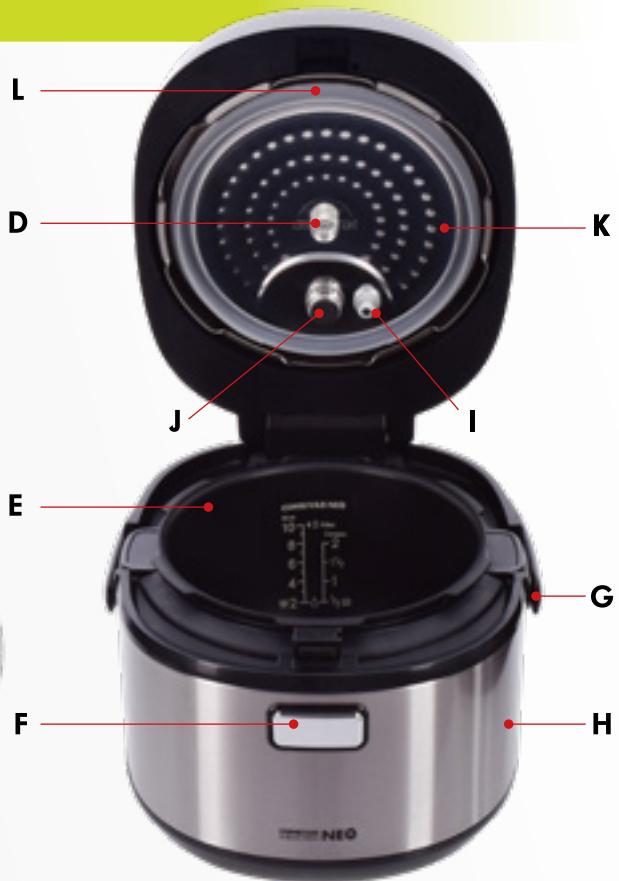
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nepoužívejte rozdvojku ani prodlužovací kabel pro zapojení spotřebiče do síťové zásuvky.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu ani základnu do vody ani jiné tekutiny.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku společnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte tento spotřebič v pohybujících se vozidlech nebo na lodi, nepoužívejte jej venku, nepoužívejte jej pro jiný účel, než pro který je určen. V opačném případě může dojít ke zranění.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čistění je nutné svěřit Autorizovanému servisnímu středisku společnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečností spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jménovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než 30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obraťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.
- Uchovávejte spotřebič a přívodní kabel mimo dosah dětí.
- COMBIVAR NEO připravuje potraviny i pod tlakem a musí být ovládán, čištěn a udržován v souladu s tímto návodem k použití. Vysoký tlak vzduchu uvnitř tlakového hrnce může způsobit vznik nebezpečných situací, pokud není spotřebič ovládán nebo není se spotřebičem zacházeno podle instrukcí. Může dojít k újmám na zdraví a poškození majetku.
- Vždy dbejte na maximální povolenou hladinu tekutiny v nádobě. Množství surovin a tekutin nesmí přesáhnout povolené maximum označené v nádobě ukazatelem "MAX". Překročením maximální povolené hladiny můžete způsobit zranění sobě i osobám pohybujícím se v blízkosti přístroje. Může dojít ke škodám na majetku.
- **Minimální objem tekutin při tlakovém vaření musí být 160 mililitrů !**
- Ujistěte se, že je vnitřní poklice správně usazena a silikonově těsnění je správně nasazeno na hranu poklice a že se bezpečnostní pojistka volně pohybuje.
- Víko přístroje nikdy nezavírejte pomocí nadměrné síly ani přes jakýkoliv odpor ve víku.
- Pro uzavření víka, otočte madlem až k symbolu "CLOSE", který je vyznačen na víku přístroje. Víko by mělo jít zavřít a uzamknout bez vynaložení větší síly.
- **Zabraňte styku studené vody s horkým vnitřním povrchem kotlíku!** Mohlo by dojít k poškození vnitřního povrchu kotlíku. Kotlík nemyjte v myčce. **K míchání připravovaných jídel nepoužívejte ostré a tvrdé předměty,** které by mohlo vnitřní povrch nádoby poškodit.



- Přístroj je vybaven automatickým bezdotykovým systémem odpouštění páry, který zajišťuje správnou hodnotu tlaku uvnitř nádoby v průběhu přípravy pokrmů. K vypouštění přebytečné páry dochází na počátku, v průběhu i na konci vaření, tak aby bylo dosaženo perfektního výsledku vašeho snažení.
- NIKDY nevkládejte ruce, paže ani obličej přes nebo do blízkosti ventilu regulace tlaku.
- Přebytečnou páru lze kdykoliv uvolnit stisknutím tlačítka "STEAM RELEASE", kdy dojde k postupnému uvolňování tlaku z hrnce.



POPIS PŘÍSTROJE:



A) Ventil regulace tlaku – Automatický odvzdušňovací ventil kontroluje tlak v přístroji. Podle potřeby a zvoleného programu přípravy pokrmu se automaticky uzavírá a uvolňuje přebytečnou páru z hrnce.

B) Bezpečnostní otočné madlo víka – Pootočením bezpečnostního madla víko přístroje uzamknete/odemknete. Madlo je určené k uzamčení přístroje během přípravy pokrmů. V případě, že madlo zůstane v poloze "OPEN", není možné spustit program přípravy pokrmů.

C) Interaktivní displej – přehledný displej sloužící k volbě programů, nastavení teploty, délky času přípravy, nastavení tlaku.

D) Bezpečnostní matici uchycení vnitřní poklice – matici slouží k uvolnění vnitřní poklice a následné údržbě čištěním

E) Vyjmíatelná vnitřní nádoba – 5 litrový indukční kotlík s nepřilnavým povrchem

F) Tlačítko pro otevírání víka – Pojistné tlačítko otevření víka

G) Madlo určené k přenášení přístroje. **Madlo slouží k bezpečnému přenášení prázdného přístroje!**

H) Vnější obal přístroje

I) Bezpečnostní pojistka – Bezpečnostní pojistka, která v případě dosažení potřebného tlaku a bude fungovat jako bezpečnostní pojistka.

J) Ventil regulace tlaku, viz. bod "A"

K) Vnitřní poklice – vnitřní odnímatelná poklice

L) Silikonové těsnění

M) Napařovací mřížka

DŮLEŽITÉ

Pokud chcete **varít** (smažit, restovat, fritovat) **s otevřeným víkem**, Bezpečnostní otočné madlo víka **musí být vždy v poloze CLOSE**.

Jinak se přístroj nezapne!

Zapne se až v případě, kdy madlo otočíte do pozice **CLOSE**.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte a ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a štítky. Vyloučíte tak riziko zadušení malých dětí. Zkontrolujte, že spotřebič není nijak poškozen. V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič!
- Vyjměte vnitřní nádobu (E) a omyjte ji vlažnou vodou se saponátem. Důkladně ji vysušte, i z vnější strany.
- Odšroubujte bezpečnostní matici (D). Vyjměte vnitřní poklici (K) a sundejte silikonové těsnění (L). Poklici i těsnění opláchněte vlažnou vodou se saponátem, důkladně osušte. Opět nasadte silikonové těsnění na poklici a přišroubujte ve správné poloze pomocí bezpečnostní matice zpět na své místo.
- Ujistěte se, že je dno přístroje dokonale suché a nádobu vložte zpět do přístroje.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky.



OVLÁDÁNÍ VAŠEHO COMBIVARU NEO

Ničeho se nebojte, ovládání vašeho Combivaru NEO je velmi jednoduché a intuitivní!

Seznámení se s programy přípravy pokrmů

Váš Combivar NEO je vybaven 18ti přednastavenými programy rozdělených do dvou podskupin Menu 1 a Menu 2

Menu 1:

Slow Cook Low (pomalé vaření při nízké teplotě), **Slow Cook High** (pomalé vaření při vyšší teplotě), **Simmer/DIY** (multifunkční program s možností osobního nastavení teploty a času), **Keep Warm** (udržování pokrmu v teple)

Menu 2:

Meats (příprava masa), **White Rice** (příprava rýže), **Stew** (příprava dušením, univerzální tlak. program s možností osobního nastavení teploty, času i tlaku), **Soup** (příprava polévky), **Porridge** (příprava kaše), **Steam** (příprava v parním hrnci), **Braise** (příprava dušením), **Cake** (koláč), **Pizza** (přípravy pizzy), **Pasta** (příprava těstovení), **Roast** (příprava pečeně), **Deep Fry** (smažení), **Defrost** (rozmrzování), **Yoghurt** (příprava jogurtu).

Jako univerzální program se širokou škálou možností nastavení doby vaření, tlaku i teploty jsme pro vás připravili program STEW – pro tlakové vaření a program SIMMER/DIY pro vaření bez tlaku.

U těchto programů lze nastavovat v širokém rozsahu čas, tlak (pouze program STEW) i teplotu (pouze program SIMMER/DIY).

ZMĚNA NASTAVENÍ HLASITOSTI HLASOVÉHO ASISTENTA



V případě potřeby můžete nastavit hlasitost hlasového asistenta tak, aby vyhovovala vašim potřebám. Stiskněte a přidržte současně tlačítka "+" a "-", na displeji se zobrazí VO L0 – VO L8.

Pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovanou intenzitu hlasových instrukcí **od vypnuto po velmi hlasité**.

NASTAVENÍ DÉLKY ČASU PŘÍPRAVY POKRMŮ

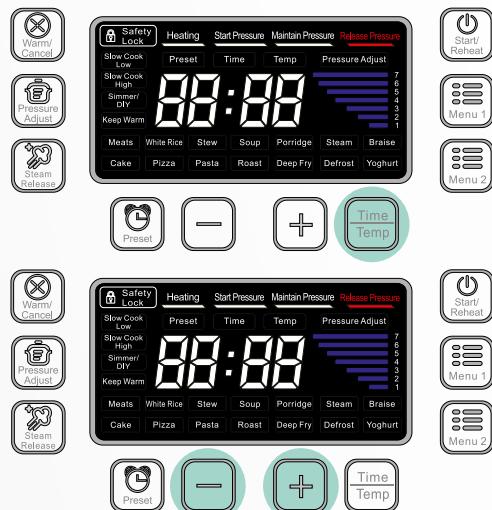
Přednastavené hodnoty doby přípravy pokrmů a možnosti jejich změny.

V tomto přehledu jsme pro vás vyznačili možnosti změny nastavení doby přípravy pokrmů.

- a) **Sloupec Nastavený čas** – vyznačuje přednastavený čas, který se zobrazí při spuštění daného programu
- b) **Max doba vaření** – vyznačuje maximální nastavitelnou délku přípravy pokrmů
- c) **Min doba vaření** – vyznačuje minimální nastavitelnou délku přípravy pokrmů
- d) **Interval nastavení doby** – vyznačuje v jakých intervalech (skocích) je možné měnit nastavení doby přípravy pokrmů.

Příklad: Změna nastavení doby přípravy pokrmů u programu STEW:

- 1) Do indukčního kotlíku vložte všechny suroviny. Přidejte tekutiny.
- 2) Indukční kotlík vložte do indukčního kráteru.
- 3) Zavřete víko a otočte madlem do pozice **CLOSE**.
- 4) Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU 2** zvolte program **STEW**.
- 5) Stiskněte tlačítko **Time/Temp** a pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte počet hodin přípravy.
- 6) Stiskněte tlačítko **Time/Temp** a pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte počet minut přípravy.
- 7) Stiskněte a přidržte tlačítko **START**.
- 8) Proces vaření započne.



MENU	PROGRAM	Nastavený čas	Max doba vaření	Min doba vaření	Interval nastavení doby
Menu 1	Slow Cook Low/ Pomalé vaření při nízké teplotě	3 hod	12 hod	1 hod	30 min
Menu 1	Slow Cook High/ Pomalé vaření při vyšší teplotě	3 hod	12 hod	1 hod	30 min
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzální program BEZ TLAKU	10 min	24 hod	10 min	5 min
Menu 1	Keep Warm / Udržování teploty	6 hod	24 hod	1 hod	1 hod
Menu 2	Meats / Maso	35 min	2 hod	15 min	1 hod/1 min
Menu 2	White Rice / Bílá rýže	18 min	28 min	18 min	1 min
Menu 2	Stew / Dušení – Univerzální TLAKOVÝ PROGRAM	1h 10 min	12 hod	5 min	1 hod/1 min
Menu 2	Soup / Polévka	30 min	2 hod	15 min	1 hod/1 min
Menu 2	Porridge / Ovesná kaše	25 min	2 hod	5 min	1 hod/1 min
Menu 2	Steam / Vaření v páře	15 min	2 hod	5 min	1 hod/1 min
Menu 2	Braise / Dušení s malým obsahem tekutin	50 min	2 hod	30 min	1 hod/1 min
Menu 2	Cake / Koláč	45 min	1h 15 min	45 min	1 min
Menu 2	Pizza / Příprava pizzy	45 min	59 min	25 min	1 min
Menu 2	Pasta / Příprava těstovin	10 min	30 min	5 min	1 min
Menu 2	Roast / Příprava pečeně	30 min	59 min	5 min	1 min
Menu 2	Deep Fry / Smažení, fritování	30 min	59 min	5 min	1 min
Menu 2	Defrost / Rozmrazování	30 min	59 min	20 min	1 min
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	8 hod	12 hod	6 hod	1 hod/1 min

NASTAVENÍ TLAKU PŘÍPRAVY POKRMŮ

Přednastavené hodnoty tlaku přípravy pokrmů a možnosti jejich změny. V tomto přehledu jsme pro vás vyznačili možnosti změny nastavení tlaku pro přípravu pokrmů (pouze pro vaření pod tlakem).

- a) **Sloupec Nastavená hodnota tlaku** – vyznačuje přednastavenou hodnotu tlaku, který se zobrazí při spuštění daného programu
- b) **Max hodnota tlaku** – vyznačuje maximální nastavitelnou hodnotu tlaku při přípravě pokrmů
- c) **Min hodnota tlaku** – vyznačuje minimální nastavitelnou hodnotu tlaku při přípravě pokrmů

Příklad: Změna nastavení hodnoty tlaku u programu STEW:

- 1) Do indukčního kotlíku vložte všechny suroviny. Přidejte tekutiny.
- 2) Indukční kotlík vložte do indukčního kráteru.
- 3) Zavřete víko a otočte madlem do pozice **CLOSE**.
- 4) Opakováním stisknutí tlačítka **MENU 2** zvolte program **STEW**.
- 5) Opakováním stisknutí Pressure Adjust nastavte požadovanou hodnotu tlaku (**2-7**).
- 6) Stiskněte a přidržte tlačítko **START**.
- 7) Proces vaření započne.



MENU	PROGRAM	Nastavená hodnota tlaku	Max hodnota tlaku	Min hodnota tlaku
Menu 1	Slow Cook Low / Pomalé vaření při nízké teplotě	–	–	–
Menu 1	Slow Cook High / Pomalé vaření při vyšší teplotě	–	–	–
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzální program BEZ TLAKU	–	–	–
Menu 1	Keep Warm / Udržování teploty	–	–	–
Menu 2	Meats / Maso	3	7	2
Menu 2	White Rice / Bílá rýže	3	–	–
Menu 2	Stew / Dušení – Univerzální TLAKOVÝ PROGRAM	3	7	2
Menu 2	Soup / Polévka	6	7	2
Menu 2	Porridge / Ovesná kaše	3	7	1
Menu 2	Steam / Vaření v páře	4	7	2
Menu 2	Braise / Dušení s malým obsahem tekutin	–	–	–
Menu 2	Cake / Koláč	–	–	–
Menu 2	Pizza / Příprava pizzy	–	–	–
Menu 2	Pasta / Příprava těstoven	–	–	–
Menu 2	Roast / Příprava pečeně	–	–	–
Menu 2	Deep Fry / Smažení, fritování	–	–	–
Menu 2	Defrost / Rozmrazování	–	–	–
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	–	–	–

• BEZDOTYKOVÉ AUTOMATICKÉ UVOLNĚNÍ PÁRY

Přístroj je vybaven automatickým bezdotykovým systémem odpouštění páry, který zajistuje správnou hodnotu tlaku uvnitř nádoby v průběhu přípravy pokrmů. K vypouštění přebytečné páry dochází na počátku, v průběhu i na konci vaření automaticky.

Přebytečnou páru lze kdykoliv uvolnit stisknutím tlačítka **"STEAM RELEASE"**, kdy dojde k postupnému uvolňování tlaku z hrnce.

Před manuálním uvolněním tlaku ukončete probíhající program stisknutím a přidržením tlačítka "WARM/CANCEL".

NIKY nevkládejte ruce, paže ani obličeji přes nebo do blízkosti ventilu regulace tlaku!

NASTAVENÍ TEPLITY PŘI PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

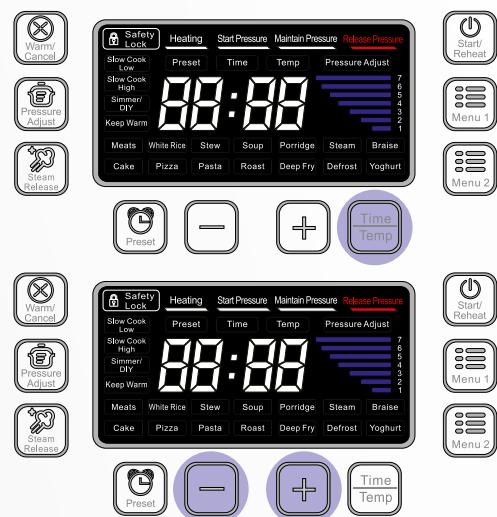
Přednastavené hodnoty teploty přípravy pokrmů a možnosti jejich změny. V tomto přehledu jsme pro vás vyznačili možnosti změny nastavení teploty při přípravě pokrmů (pouze netlakové programy).

- a) **Sloupec Nastavená teplota** – vyznačuje přednastavenou teplotu, která se zobrazí při spuštění daného programu
- b) **Max teplota** – vyznačuje maximální nastavitelnou teplotu při přípravě pokrmů
- c) **Min teplota** – vyznačuje minimální nastavitelnou teplotu při přípravě pokrmů

Příklad: Změna nastavení hodnoty teploty programu

Simmer/DIY (Multi):

- 1) Do indukčního kotlíku vložte všechny suroviny.
- 2) Indukční kotlík vložte do indukčního kráteru.
- 3) Zavřete víko a otočte madlem do pozice **CLOSE**.
- 4) Opakovaným stisknutím tlačítka **MENU 1** zvolte program **Simmer/DIY**.
- 5) Stiskněte a přidržte tlačítko **START**.
- 6) 2x stiskněte tlačítko **Time/Temp** nastavte požadovanou hodnotu teploty, viz tabulka.
- 7) Proces vaření započne



MENU	PROGRAM	Nastavená teplota	Max teplota	Min. teplota	Interval nastavení teploty
Menu 1	Slow Cook Low/ Pomalé vaření při nízké teplotě	–	–	–	–
Menu 1	Slow Cook High/ Pomalé vaření při vyšší teplotě	–	–	–	–
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzální program BEZ TLAKU	30	185	30	1
Menu 1	Keep Warm / Udržování teploty	–	–	–	–
Menu 2	Meats / Maso	–	–	–	–
Menu 2	White Rice / Bílá rýže	–	–	–	–
Menu 2	Stew / Dušení – Univerzální TLAKOVÝ PROGRAM	–	–	–	–
Menu 2	Soup / Polévka	–	–	–	–
Menu 2	Porridge / Ovesná kaše	–	–	–	–
Menu 2	Steam / Vaření v páře	–	–	–	–
Menu 2	Braise / Dušení s malým obsahem tekutin	–	–	–	–
Menu 2	Cake / Koláč	–	–	–	–
Menu 2	Pizza / Příprava pizzy	–	–	–	–
Menu 2	Pasta / Příprava těstoven	–	–	–	–
Menu 2	Roast / Příprava pečeně	130	185	120	5
Menu 2	Deep Fry / Smažení, fritování	130	185	120	5
Menu 2	Defrost / Rozmrazování	–	–	–	–
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	–	–	–	–

NASTAVENÍ DOBY ODLOŽENÉHO ZAPOČETÍ PŘÍPRAVY POKRMŮ

Přednastavené hodnoty času odloženého startu přípravy pokrmů a možnosti jejich změny

V tomto přehledu jsme pro vás vyznačili možnosti změny nastavení doby odloženého startu při přípravě pokrmů.

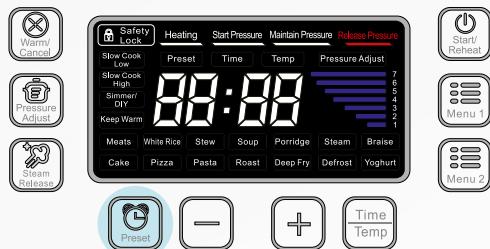
a) **Sloupec Nastavený čas** – vyznačuje přednastavenou délku odloženého startu

b) **Min doba odložení** – vyznačuje minimální nastavitelnou dobu, po jejímž uplynutí se spustí samotný proces vaření

c) **Max doba odložení** – vyznačuje maximální nastavitelnou dobu, po jejímž uplynutí se spustí samotný proces vaření

Příklad: Změna nastavení hodnoty odloženého startu u programu Simmer/DIY (Multi):

- 1) Do indukčního kotlíku vložte všechny suroviny.
- 2) Indukční kotlík vložte indukčního kráteru.
- 3) Zavřete víko a otočte madlem do pozice **CLOSE**.
- 4) Nastavte požadované hodnoty **času a teploty**.
- 5) Stiskněte tlačítko **Preset/Safety Lock** a pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný počet hodin po jejíž uplynutí se automaticky spustí samotný proces vaření.
- 6) Znovu stiskněte tlačítko **Preset/Safety Lock** a pomocí tlačítek "+" a "-" nastavte požadovaný počet minut po jejíž uplynutí se automaticky spustí samotný proces vaření.
- 7) Stiskněte a přidržte tlačítko **START**.
- 8) Proces odloženého startu a vaření započne.



Pokud potřebujete nastavit odložený start v rozmezí 0-59 min. je nutné nejdříve nastavit počet min dle kroku **6** a teprve potom nastavit hodnotu hodin na „nulovou hodnotu“ dle bodu **5**.

MENU	PROGRAM	Nastavený čas	Min doba odložení	Max doba odložení	Interval nastavení
Menu 1	Slow Cook Low/ Pomalé vaření při nízké teplotě	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 1	Slow Cook High/ Pomalé vaření při vyšší teplotě	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzální program BEZ TLAKU	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 1	Keep Warm / Udržování teploty	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	Meats / Maso	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	White Rice / Bílá rýže	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	Stew / Dušení – Univerzální TLAKOVÝ PROGRAM	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	Soup / Polévka	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	Porridge / Ovesná kaše	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	Steam / Vaření v páře	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	Braise / Dušení s malým obsahem tekutin	2 hod	1min	24hod	1hod/1min
Menu 2	Cake / Koláč	-	-	-	-
Menu 2	Pizza / Příprava pizzy	-	-	-	-
Menu 2	Pasta / Příprava těstovin	-	-	-	-
Menu 2	Roast / Příprava pečeně	-	-	-	-
Menu 2	Deep Fry / Smažení, fritování	-	-	-	-
Menu 2	Defrost / Rozmrzování	-	-	-	-
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	-	-	-	-

FUNKCE UDRŽENÍ TEPLITY – KEEP WARM A ZRUŠENÍ PŘÍPRAVY POKRMU CANCEL

Po dokončení přípravy pokrmů se přístroj automaticky přepne do režimu KEEP WARM a bude udržovat váš pokrm v přednastavené teplotě cca 60°C a to po dobu 12ti hodin. Poté dojde k automatickému vypnutí přístroje.

K ukončení funkce **KEEP WARM** stlačte a přidržte tlačítko **WARM/CANCEL**

Přístroj se automaticky přepne do režimu udržování teploty po dokončení všech přednastavených programů.

• Funkce ohřívání pokrmů – START/REHEAT

V případě ohřevu již vychladlých pokrmů stlačte a přidržte tlačítko START/REHEAT.

1) Stlačte tlačítko TIME/TEMP

2) Pomocí tlačítek +/- nastavte požadovanou délku ohřevu pokrmu

3) Po dokončení programu ohřevu se přístroj automaticky přepne do režimu KEEP WARM

4) K ukončení funkce KEEP WARM stlačte a přidržte tlačítko **WARM/CANCEL**

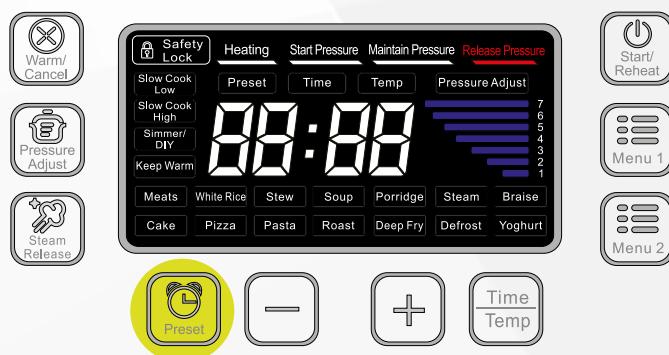


DĚTSKÁ POJISTKA PRESET/SAFETY LOCK

Váš CombiVar NEO je vybaven dětskou pojistkou, která může zabránit nechtěnému spuštění dítětem a zabránění škodám na zdraví i majetku

Pro aktivaci dětské pojistky stiskněte a přidržte tlačítko **"Preset/Safety lock"** dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku.

Pro deaktivaci dětské pojistky znova stiskněte a přidržte tlačítko **"Preset/Safety lock"** dokud se na symbol zámku z obrazovky nezmizí.



HLASOVÉ INSTRUKCE A UPOZORNĚNÍ

Hlasový asistent vás bude o průběhu přípravy pokrmu informovat od zapojení přístroje do el. sítě až po dokončení pokrmu.

ANGLICKÝ JAZYK	Čeština
Combivar NEO, welcome!	Combivar NEO, vítejte!
Slow Cook Low	Pomalé vaření při nízké teplotě
Slow Cook High	Pomalé vaření při vyšší teplotě
Simmer/DIY	Vaření
Keep Warm	Udržování teplotu
Meats	Maso
White Rice	Bílá rýže
Stew	Dušení
Soup	Polévka
Porridge	Ovesná kaše
Steam	Pára
Braise	Dušení (malý obsah tekutin)
Cake	Koláč
Pizza	Pizza
Pasta	Těstoviny
Roast	Pečeně
Deep Fry	Smažení / Fritování
Defrost	Rozmrazování
Yoghurt	Jogurt
Please set pressure time	Prosím, nastavte čas tlakového vaření
Please set temperature	Prosím, nastavte teplotu
Please set cooking time	Prosím, nastavte dobu vaření
Please set pressure level	Prosím, nastavte hodnotu tlaku
Please set preset time	Prosím, nastavte čas odloženého startu
Caution! Pressure will be released now	Pozor! Nyní bude uvolněn tlak
Drying Up Time	Čas vysoušení
Slow Cook Low Start cooking	Pomalé vaření při nízké teplotě spuštěno
Slow Cook High Start cooking	Pomalé vaření při vyšší teplotě spuštěno
Simmer/DIY start cooking	Vaření spuštěno
Keep Warm	Udržování teplotu
Meats Start cooking	Příprava masa spuštěna
White Rice Start cooking	Příprava bílé rýže spuštěna
Stew Start cooking	Příprava dušením spuštěna
Soup Start cooking	Příprava polévky spuštěna
Porridge Start cooking	Příprava ovesné kaše spuštěna
Steam Start cooking	Příprava pokrmu na páre spuštěna
Braise Start cooking	Příprava dušením spuštěna (malý obsah tekutin)
Cake Start cooking	Příprava Koláče spuštěna
Pizza Start cooking	Příprava pizzy spuštěna
Pasta Start cooking	Příprava těstovin spuštěna
Roast Start cooking	Příprava pokrmu pečením spuštěna
Deep Fry Start cooking	Příprava smažením/fritováním spuštěna
Defrost Start cooking	Rozmrazování spuštěno
Yoghurt Start cooking	Příprava jogurtu spuštěna
Cooking is Done	Konec programu přípravy pokrmů
Start cooking	Spuštění přípravy

ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

V tomto přehledu naleznete nejběžnější problémy, se kterými se můžete setkat během používání vašeho spotřebiče.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Víko Combivaru NEO jde ztežka zavřít	Vnitřní poklice je špatně usazená ve víku přístroje.	Usaďte vnitřní poklici do správné polohy a utahnete jistici šroub.
	Nesprávně usazeno silikonové těsnění vnitřní poklice.	Usaďte silikonové těsnění do správné polohy.
Zdá se, že z ventilu regulace tlaku uniká příliš vzduchu	Ventil regulace vzduchu je špatně nasazen nebo jej blokuje nečistota.	Vyčistěte vzduchové cesty, ventil regulace i bezpečnostní pojistku. Ventil i pojistku znova správně usaďte.
	Přístroj pracuje nad stanovený limit tlaku.	Kontaktujte zákaznické oddělení prodejce.
Na displeji se zobrazil symbol E1	V přístroji není usazný indukční kotlík.	Vložte do kráteru indukční kotlík.
Na displeji se zobrazil symbol E2	Bezpečnostní madlo není v pozici CLOSE.	Otočte bezpečnostní madlo do pozice CLOSE.
Na displeji se zobrazil symbol E3	El. obvod cidla prítomnosti kotliku je otevřeny.	Kontaktujte zákaznické oddělení prodejce.
Na displeji se zobrazil symbol E4	El. obvod cidla prítomnosti kotliku vykazuje poruchu.	Kontaktujte zákaznické oddělení prodejce.
Na displeji se zobrazil symbol E5	Teplota uvnitř přístroje v průběhu vaření stoupla nad max. povolenou hodnotu.	Přístroj vypněte a nechte teplotu klesnout na normální hodnotu.
Na displeji se zobrazil symbol E6	El. obvod sensoru víka je otevřen a nepracuje správně.	Kontaktujte zákaznické oddělení prodejce.
Na displeji se zobrazil symbol E7	El. obvod sensoru víka je zkratován a potřebuje výměnu.	Kontaktujte zákaznické oddělení prodejce.
Na displeji se zobrazil symbol E8	V přístroji byla detekována nízká teplota a hodnota tlaku.	Kontaktujte zákaznické oddělení prodejce.
Na displeji se zobrazil symbol E9	V přístroji byl detekována příliš vysoká teplota a plovákový ventil nemůže sepnout.	Kontaktujte zákaznické oddělení prodejce.

PÉČE A ÚDRŽBA

Indukční kotlík, vnější povrch, víko a příslušenství se musí pečlivě vyčistit po každém použití. Před vyčištěním se ujistěte, že je přístroj vypnutý stisknutím a podržením tlačítka WARM/CANCEL. Přístroj je vypnuty, pokud podsvícení všech tlačítek zhaslo a na displeji se zobrazí pouze symbol “—”. Vyjměte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte hrnec a všechna jeho příslušenství před rozebráním a vyčištěním zcela vychladnout.

Čištění indukčního kotlíku a kráteru

1. Indukční kotlík doporučujeme mytí v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte v čisté vodě a otřete dosucha.
2. Otřete vnitřní a vnější povrch hrnce pomocí měkké houbičky nebo hadříku mírně navlhčené v teplé vodě. Můžete použít jemný čisticí prostředek bez abrazivních účinků. Zabráníte tak poškrábání povrchů. Čisticí přípravek naneste na houbičku, nikoliv na povrch přístroje.
3. Sejměte z víka kryt ventilu regulace tlaku, omyjte jej a vyřete prostor pod víkem navlhčeným hadříkem.
4. Opatrně vyjměte nádobku na zkondenzovanou vodu. Omyjte v teplé vodě s trochou mycího prostředku na mytí nádobí. Opláchněte v čisté vodě, otřete dosucha a nasadte zpět na své místo.
5. Demontujte vnitřní poklici, sundejte kryt ventilu regulace tlaku a důkladně omyjte pomocí měkkého hadříku navlhčeného v teplé vodě.

6. Otřete displej pomocí měkkého hadříku mírně navlhčeného v teplé vodě. Suchá houbička nebo čisticí prostředek by mohly povrch poškrábat.
7. Znovu správně sestavte.
8. Nechte všechny povrhy zcela uschnout před zapojením přívodního kabelu do síťové zásuvky a opětovným zapnutím.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na obalech, produktu anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu! Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Správnou likvidaci tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.

Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s předpisy uděleny pokuty.

RECEPTY

HOVĚZÍ GULÁŠ

hovězí maso.....	500g
cibule.....	4 ks
olej.....	150 ml
hladká mouka.....	2 lžíce
voda.....	1,5 l
sůl.....	1 špetka
gulášové koření.....	1 lžička
sladká paprika.....	1 lžička
pepř, pálivá paprika.....	1 špetka

1. Připravte si všechny suroviny. Cibuli nakrájejte na kostičky, maso na kostky požadované velikosti
2. Otevřete víko Combivaru NEO a otočte madlo do polohy CLOSE.
3. Do kotlíku přidejte olej. V MENU 2 vyberte program DEEP FRY a ponechte přednastavenou teplotu 170°C.
4. Vložte cibulku do kotlíku a osmažte ji do zlatova.
5. Přidejte maso a restujte, dokud se maso nezatáhne.
6. Jakmile jste s výsledkem spokojeni, ukončete program DEEP FRY tlačítkem WARM/CANCEL a zalijte maso horkou vodou. Prísypte sůl, pepř, mletou papriku i gulášové koření.
7. Otočte madlo do pozice OPEN, přístroj uzavřete a otočte madlo do pozice CLOSE.
8. V MENU 2 vyberte program STEW, nastavte čas na 30 minut, hodnotu tlaku ponechejte na stupni 3. Stiskněte tlačítko START.
9. V průběhu přípravy pokrmu, vás bude přístroj informovat o průběhu vaření.
10. Po dokončení přípravy vás přístroj upozorní a začne automaticky odpouštět páru. Pokles tlaku můžete sledovat na displeji.
11. Po úplném vypuštění tlaku, otočte madlo do pozice OPEN a přístroj otevřete
12. Omáčku zahustěte, jak jste zvyklé – moukou, bramborou nebo chlebem.
13. Pro zahuštění zvolte program SIMMER/DIY. Nastavte teplotu 105-110°C. Přednastavený čas 10 minut vám k zahuštění postačí. Madlo nastavte do polohy CLOSE. Stiskněte tlačítko START.
14. Jakmile dosáhnete požadované hustoty, program ukončete stisknutím tlačítka CANCEL.





TĚSTO		TVAROHOVÝ KOLÁČ S MARMELÁDOU
hladká mouka	1 hrnek	
cukr	1/2 hrnku	
mléko	1/2 hrnku	
olej	50 ml	
vejce	1 ks	
prášek do pečiva	1 balíček	
NÁPLŇ		
tvaroh	250 g	
cukr	1/2 hrnku	
mléko	1/2 hrnku	
pudink	1 balíček	
vejce	1 ks	
kakao	1 lžička	
marmeláda		10 lžiček

1. Z mouky, cukru, mléka, oleje, vejce a prášku do pečiva připravíme těsto, které rozdělíme na polovinu. První nalijeme do kotlíku COMBIVARU NEO a zalijeme tvarohovou hmotou.
2. Tvarohovou hmotu vytvoříme smícháním tvarohu, cukru, pudinky, vejce a mléka. Nalijeme ji na první část těsta v kotlíku COMBIVARU NEO.
3. Na tvarohovou hmotu poklademe lžící cca 10 kopečků marmelády a zalijeme druhou částí těsta, které přibarvíme troškou kakaa.
4. V MENU 2 zvolte program CAKE, ponechte přednastavený čas 45 minut.
5. Víko přístroje zavřete a otočte madlem do polohy CLOSE.
6. Přístroj Vás upozorní o dokončení přípravy koláče. Nechte ho vychladnout a následně vyklopte z koltíku. Dobrou chuť.

PENNE PO ITALSKU (PROGRAM PASTA)

Penne (trubky)	250 g
brokolice	125 g
květák	125 g
menší mladá cuketa	1 ks
kapie červená	1 ks
mrkev	1 ks
sterilovaná kukuřice	50 g
nadrcený česnek	2 stroužky
sůl	1 špetka
voda studená	600 ml
rajčatové pyré	500 ml
smetana	50 ml
parmezán na posypání	100 g



1. Všechny suroviny nakrájte na menší kousky, vložte do kotlíku včetně těstovin a tekutin (kromě parmezánu) a důkladně promíchejte. Těstoviny se budou vařit přímo v omáčce, přičemž se část omáčky dostane do samotných těstovin.
2. Zavřete víko COMBIVARU NEO a nastavte program PASTA na 10 minut. Přidržte tlačítko START. >>> Čas nastavujeme dle uvedeného času na obalu těstovin (!!!). V tomto případě bylo na obalu těstovin uvedeno „vařit 10 minut“, tak nastavený čas odpovídá doporučení výrobce těstovin. Pokud použijete jiné těstoviny, pak nastavte čas dle doporučení. Je to hračka. Žádná věda.
3. Po dokončení programu otevřete víko a můžete servírovat. Před podáváním dochuťte strouhaným parmezánem. DOBROU CHUŤ!!!
4. >>> Tento modelový recept můžete změnit dle svých chutí. Vyzkoušejte jinou zeleninu, kterou máte rádi. Přidejte klidně uzeninu. Jen zachovějte poměr TEKUTIN (voda + rajčatová omáčka) a TĚSTOVIN. Čas na combivaru neo nastavte vždy dle návodu na obalu těstovin. Výsledkem bude rychlá a snadná večeře v jednom hrnci za chvilku.

RÝŽE „JAPONSKÉ BABIČKY“ DVOUFÁZOVÝ AUTOMATICKÝ PROGRAM „WHITE RICE“

rýže Basmati.....	1 hrnek
voda.....	1,5 hrnku
sůl.....	1 špetka
olej (volitelné).....	1 lžíce

Tento program je plně automatický a je nastaven tak, aby uvařil dokonalou rýži na japonský způsob. Uvařit a nechat „dojít“ tak, jako naše babičky nechávaly dojít uvařenou rýži v hrnci a v peřinách. Odtud název „rýže japonské babičky“.

Postup:

1. Propláchnutou rýži BASMATI nasypete do kotlíku Combivaru NEO a zalijte vodou. Přidejte špetku soli, popř. olej.

2. Zavřete víko přístroje a otočte madlo do pozice CLOSE.

3. V MENU 2 vyberte program WHITE RICE a stiskněte tlačítko START. Přístroj oznamí „white rice, start cooking“ (bílá rýže, start vaření)

První fáze: Přístroj automaticky zaháji tlakové vaření rýže. Po 12 minutách sám vypustí páru a odtlakuje se. Oznámí „caution, pressure will be release now“ (pozor, nyní bude uvolněn tlak).

Druhá fáze: V této chvíli se zaháji proces vysoušení. Zbytky vody a páry se v tento okamžik postupně odpaří.

4. Na konci vaření zazní hlasový pokyn „cooking is done“ (vaření je ukončeno). Otočte madlem do polohy OPEN a přístroj otevřete. Přejeme dobrou chuť.



KLASICKÁ RÝŽE - UNIVERZÁLNÍ TLAKOVÝ PROGRAM „STEW“



rýže Basmati.....	1 hrnek
voda.....	1,5 hrnku
sůl.....	1 špetka
olej (volitelné).....	1 lžíce

1. Propláchnutou rýži BASMATI nasypete do kotlíku Combivaru NEO a zalijte vodou. Přidejte špetku soli, popř. olej.

2. Zavřete víko přístroje a otočte madlo do pozice CLOSE.

3. V MENU 2 vyberte program STEW (univ. tlakový program), nastavte čas na 7-9 minut (dle vašich preferencí), přednastavenou hodnotu tlaku ponechejte na stupni 3.

4. Stiskněte tlačítko START. Přístroj oznamí: „Stew, start cooking“ (dušení, start vaření).

5. Na konci přístroj sám vypustí páru a odtlakuje se. Oznámí „caution, pressure will be release now“ (pozor, nyní bude uvolněn tlak).

6. Na konci vaření zazní hlasový pokyn „cooking is done“ (vaření je ukončeno). Otočte madlem do polohy OPEN a přístroj otevřete. Přejeme dobrou chuť.

Vyzkoušejte si oba programy a vyberte si ten, který vám bude chutnat nejlépe :-)



EL25893



Model: EL25891

Příkon: 1250 W

Napětí: 220V – 240V 50/60Hz

Celkový objem nádoby : 5l

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU
CZ: Tel.: +420 491 451 210, www.dedra.cz
SK: Tel.: +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk
PL: Tel.: +48717166648, www.mojadedra.pl