

SYSTEMAT



COMBIVAR INDUCTION | NEO

PL - Sposób użycia

EL25891

Gratulujemy zakupu rewolucyjnego Indukcyjnego Wielofunkcyjnego urządzenia ciśnieniowego

COMBIVAR NEO EL25891

System sztucznej inteligencji umożliwia w pełni zautomatyzowane przygotowywanie żywności, wraz z asystentem głosowym, który łatwo poprowadzi Cię przez samodzielny proces przyrządzania posiłków (język angielski). COMBIVAR NEO jest zaawansowany i nadaje się do przygotowywania jedzenia na wiele sposobów. Możesz korzystać łącznie z 18 programów, w tym gotowania na parze, smażenia, gotowania, smażenia na głębokim oleju, powolnego gotowania, duszenia, rozmrażania, pieczenia. Nastawione programy pozwalają na przyrządzanie ulubionych przepisów, w tym ryżu, bulionu, duszonych potraw, gulaszu, pizzy, jogurtu, makaronów i wielu innych. COMBIVAR NEO oferuje dużą wszechstronność użytkowania, łącznie z opcją przełożenia rozpoczęcia gotowania aż o 24 godziny. Opóźniony start umożliwia urządzeniu automatyczne rozpoczęcie gotowania po upływie odliczanego czasu. Duży, przejrzysty wyświetlacz zapewnia jasny i wyraźny przegląd funkcji. Zaawansowana technologia ogrzewania indukcyjnego COMBIVARU NEO odróżnia ją od konwencjonalnych metod gotowania nie tylko sposobem ogrzewania, ale końcowym rezultatem Twoich kulinarnych starań.

Dzięki technologicznie dopracowanemu naczyń wewnętrznemu, powierzchni nieprzyspawanej i umiejscowieniu elementów indukcyjnych, energia jest przekazywana nie tylko przez dno, ale także przez ściany naczynia. Zwiększony obszar ogrzewania i cyrkulacja powietrza zapewniają ogrzewanie 3D podczas całego procesu przygotowywania pożywienia. Twój COMBIVAR NEO ma minimalne wymagania dotyczące umiejscowienia, mimo to zdoła zastąpić piekarnik, płytę grzewczą, patelnię, garnek i szybkowar.

Aby uzyskać jeszcze lepsze efekty i inspirujące pomysły, odwiedź naszą stronę internetową, w tym bibliotekę przepisów na www.recepty.dedra.cz/pl

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA:

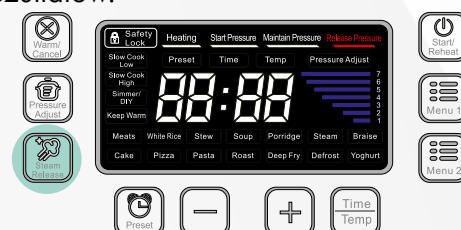
- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci, kiedy jest uruchomione.
- Sprzęt ten może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem albo były poinstruowane o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją potencjalne zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez opieki.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego przewodu zasilającego. Ten sprzęt nie jest zabawką. Zawiera ostre i funkcjonalne części. Jego elementy nagrzewają się podczas użytkowania. W przypadku kontaktu z gorącymi powierzchniami i częściami wewnętrznymi mogą wystąpić obrażenia. Może dojść do oparzenia gorącą wodą lub wydobywającą się parą!
- Nie umieszczaj urządzenia w nagrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność, kiedy szybkowar jest uruchomiony i pod ciśnieniem. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytu, ewentualnie termoodpornej rękawicy. W razie potrzeby używaj ochronnych rękawic.
- Nie używaj szybkowaru do celów innych, niż te, do których jest przeznaczony.
- Nigdy nie używaj siły do otwarcia szybkowaru. Nie otwieraj garnka, jeśli nie masz pewności, że ciśnienie wewnątrz zostało całkowicie opróżnione. Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji.
- Nigdy nie uruchamiaj szybkowaru bez wody. Może to spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.
- Nie napełniaj garnka wodą powyżej linii MAX, określającej maksymalną ilość jego całkowitej pojemności. Podczas przygotowywania potraw, które mogą pęcznieć w trakcie gotowania, takich jak np. ryż, suszone warzywa itp., nie nalewaj do garnka większej ilości wody niż oznaczono linią „MAX” wewnątrz naczynia.
- Nie nakłuwaj świeżo przygotowanej żywności, takiej jak np. mięso, ponieważ nagromadzona ciecz może rozpryskiwać, powodując oparzenia.
- Przed każdym użyciem upewnij się, że zawory nie są zatkane. Postępuj zgodnie z instrukcjami użytkowania i wykonuj konserwację/czyszczenie sprzętu.
- **Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie pod ciśnieniem do smażenia potraw.**
- Nie stosuj żadnych systemów bezpieczeństwa z wyjątkiem wskazówek o konserwacji zawartych w niniejszej instrukcji.
- Używaj tylko części zamiennych firmy Vaše DEDRA, s.r.o. zgodnie z odpowiednim modelem. Stosuj tylko te elementy i akcesoria marki Vaše DEDRA, s.r.o., które są oznaczone do użytku z tym urządzeniem.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w Twoim gniazdku jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej w spodniej części sprzętu. W razie wątpliwości skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Przechowuj je w bezpiecznym miejscu do ewentualnego wykorzystania w przyszłości.
- Nie korzystaj ze sprzętu na krawędzi blatu lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, solidna, czysta i sucha.
- Zawsze podłączaj końcówkę przewodu zasilającego do gniazda urządzenia przed podłączeniem wtyczki kabla zasilającego do gniazdka sieciowego. Przed podłączeniem końcówki przewodu zasilającego upewnij się, że gniazdo urządzenia jest całkowicie suche.
- Nie kładź sprzętu na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu czy w miejscach, w których mógłby dotykać gorącego piekarnika.
- Nie umieszczaj żadnej części urządzenia w piekarniku gazowym, elektrycznym lub kuchence mikrofalowej ani na gorącej płycie gazowej czy elektrycznej.
- Nie stawiaj sprzętu w pobliżu ścian, zastłon lub innych materiałów wrażliwych na ciepło lub parę. Minimalna odległość od takich powierzchni wynosi 30 cm.
- Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, jak np. zlewozmywak.
- Podłączone gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne do ewentualnego nagłego odłączenia.
- Przed podłączeniem sprzętu do gniazdka sieciowego i jego włączeniem sprawdź czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane, oraz czy gniazdo sieciowe spełnia wymogi prawne. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w niniejszej instrukcji.
- Nie stosuj do tego urządzenia elektronicznego programatora czasowego lub jakiegokolwiek innej części, która włącza urządzenie automatycznie.
- Nie używaj sprzętu w pobliżu źródeł wody, np. zlew kuchenny, łazienka, basen itp.
- Nie umieszczaj na urządzeniu ciężkich lub gorących przedmiotów.
- Nie dotykaj sprzętu mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie pozostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- Zawsze używaj sprzętu na płaskiej powierzchni. Nie włączaj urządzenia na pochylonym podłożu, nie ruszaj go i nie manipuluj nim w żaden sposób podczas pracy.
- Nie stawiaj sprzętu na powierzchniach wrażliwych na zmiany temperatur.
- Nie kładź niczego na garnku, z wyjątkiem pokrywki, kiedy jest złożony, kiedy jest w użyciu i kiedy jest przechowywany.
- Unikaj zalania przewodu zasilającego i wtyczki wodą lub innym płynem.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni, istnieje ryzyko poparzenia. Aby uniknąć oparzeń lub urazów, zawsze używaj ochronnych rękawic kuchennych lub uchwytu i elementów sterowania, jeśli są dostępne.
- Przed włożeniem miski upewnij się, że wyjmowane naczynie do przygotowywania żywności i wewnętrzna powierzchnia ze stali nierdzewnej są całkowicie czyste.
- Nie korzystaj ze sprzętu z uszkodzoną wyjmowaną miską do przygotowywania jedzenia. Wymień ją.
- Nie umieszczaj żywności ani płynów bezpośrednio we wnętrzu garnka. Zawsze używaj wyjmowanego naczynia do przygotowywania pożywienia.
- Przed użyciem zawsze sprawdzaj ciśnieniowy zawór odpowietrzający oraz zawór bezpieczeństwa i wyczyść je w razie potrzeby. Kontrolując upewnij się, że zawór bezpieczeństwa porusza się swobodnie, gdy delikatnie naciśniesz go od dołu.
- Nie dotykaj ciśnieniowego zaworu odpowietrzającego, kiedy urządzenie jest uruchomione.
- **Korzystaj tylko z przycisku STEAM RELEASE, aby uwolnić ciśnienie (parę) z garnka po jego użyciu.**
- Obsługuj sprzęt tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- Wyłącz urządzenie i odłącz kabel zasilający od gniazdka sieciowego zawsze, gdy ma pozostać bez nadzoru, po użyciu, przed czyszczeniem, przed przenoszeniem, demontażem, montażem lub przed schowaniem go. Pozwól, aby podstawa sprzętu, wyjmowana taca ociekowa, ostygła przed rozłożeniem i wylaniem płynu.
- Nie stosuj grubo ściernych ani żrących detergentów do czyszczenia urządzenia.
- Utrzymuj wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię sprzętu w czystości. Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Aby odłączyć sprzęt od gniazdka sieciowego, zawsze ciągnij wtyczkę kabla zasilającego, a nie przewód.
- Nie korzystaj z akcesoriów innych niż te dostarczone razem z urządzeniem.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Podłącz sprzęt tylko do gniazdka sieciowego o napięciu 230 ~ 240 V.

- Ze względów bezpieczeństwa zalecamy podłączenie urządzenia do osobnego obwodu elektrycznego, oddzielnie od innych sprzętów. Nie używaj listwy zasilającej ani przedłużacza do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani podstawy w wodzie czy innej cieczy.
- Zalecamy regularne sprawdzanie sprzętu. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli przewód zasilający lub wtyczka są wadliwe. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Vaše DEDRA, s.r.o.
- Sprzęt ten przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego. Nie korzystaj z tego sprzętu w poruszających się pojazdach lub na łodzi, nie używaj go na zewnątrz ani do innych celów niż te, do których jest przystosowany. W przeciwnym razie może dojść do zranienia.
- Wszelkie czynności konserwacyjne inne niż rutynowe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Vaše DEDRA, s.r.o.
- Zalecamy zamontowanie wyłącznika różnicowo-prądowego (standardowy wyłącznik bezpieczeństwa w Twoim gniazdku), aby zapewnić zwiększoną ochronę podczas korzystania z urządzenia. Polecamy zainstalowanie RCD (ze znamionowym prądem szczytkowym nie większym niż 30 mA) do obwodu elektrycznego, w którym sprzęt będzie podłączony. Skontaktuj się ze swoim elektrykiem w celu uzyskania dalszych porad.
- Urządzenie i przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- COMBIVAR NEO przygotowuje żywność również pod ciśnieniem i musi być obsługiwany, czyszczony oraz konserwowany zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Wysokie ciśnienie powietrza w szybkowarze może stwarzać niebezpieczne sytuacje, jeśli sprzęt nie jest użytkowany lub urządzenia nie obsługuje się zgodnie ze wskazówkami. Może to spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie mienia.
- Zawsze przestrzegaj maksymalnie dopuszczalnego poziomu płynu w naczyniu. Ilość surowców i cieczy nie może przekraczać dozwolonego maksimum oznaczonego w pojemniku wskaźnikiem „MAX”. Przekroczeniem maksymalnie dopuszczalnego poziomu możesz doprowadzić do zranienia siebie i osób znajdujących się w pobliżu urządzenia. Może dojść do uszkodzenia mienia.
- **Minimalna objętość płynów pod ciśnieniem powinna wynosić 160 mililitrów!**
- Upewnij się, że wewnętrzna pokrywka jest prawidłowo osadzona i silikonowa uszczelka jest odpowiednio przymocowana do jej krawędzi, a zapadka zabezpieczająca porusza się swobodnie.
- Nigdy nie zamykaj pokrywy sprzętu za pomocą nadmiernej siły ani przez jakikolwiek opór w pokrywce.
- Aby zamknąć pokrywę, obróć uchwyt do symbolu „CLOSE”, który jest wyznaczony na pokrywie urządzenia.
- Wieko powinno się zamknąć i zablokować bez wywierania większej siły.
- **Unikaj kontaktu zimnej wody z gorącą wewnętrzną powierzchnią kociołka!** Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia jego wewnętrznej powłoki. Nie myj kociołka w zmywarce. **Do mieszania przygotowywanych posiłków nie używaj ostrych i twardych przedmiotów**, które mogłyby uszkodzić wewnętrzną powierzchnię naczynia.



- Sprzęt wyposażony jest w automatyczny bezdotykowy system odprowadzania pary, który zapewnia prawidłowe ciśnienie wewnątrz naczynia podczas przygotowywania posiłków. Nadmiar pary jest odprowadzany na początku, w trakcie i pod koniec gotowania, dla osiągnięcia idealnych rezultatów.
- NIGDY nie kładź rąk, ramion ani twarzy na lub w pobliżu zaworu regulacji ciśnienia.
- Nadmiar pary można w dowolnym momencie uwolnić, naciskając przycisk „**STEAM RELEASE**”, powodujący stopniowe zwolnienie ciśnienia z garnka.



OPIS URZĄDZENIA :



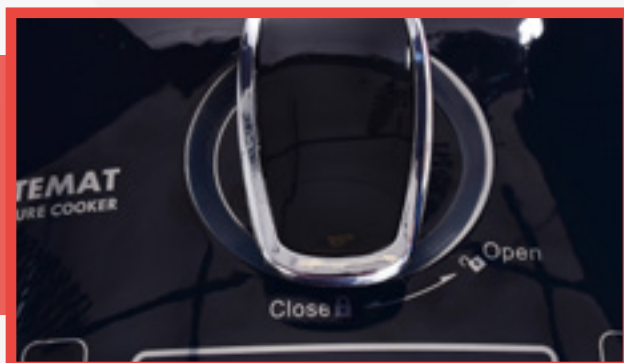
- A) **Zawór regulacji ciśnienia** – automatyczny odpowietrznik kontroluje ciśnienie w urządzeniu. W zależności od potrzeb i wybranego programu przygotowania pożywienia, automatycznie się zamyka i uwalnia nadmiar pary z garnka.
- B) **Obrotowy uchwyt bezpieczeństwa pokryw** – obracając uchwyt bezpieczeństwa, zablokujesz / odblokujesz pokrywę sprzętu. Uchwyt jest przeznaczony do blokowania urządzenia podczas przygotowywania jedzenia. Jeśli uchwyt pozostanie w pozycji **"OPEN"**, nie można uruchomić programu przyrządzania pożywienia.
- C) **Interaktywny wyświetlacz** – przejrzysty wyświetlacz służy do wyboru programu, ustawienia temperatury, czasu przygotowania, ustawienia ciśnienia.
- D) **Nakrętka bezpieczeństwa mocowania pokrywki wewnętrznej** – nakrętka służy do wyjmowania pokrywki wewnętrznej, a następnie jej konserwacji przez czyszczenie.
- E) **Wyjmowane naczynie wewnętrzne** - 5-litrowy pojemnik z powłoką nieprzywierającą.
- F) **Przycisk otwierania pokryw** - przycisk blokujący otwieranie pokrywki.
- G) **Uchwyt** przeznaczony do przenoszenia sprzętu. Uchwyt służy **do bezpiecznego przenoszenia pustego urządzenia!**
- H) **Zewnętrzna obudowa sprzętu.**
- I) **Zawór bezpieczeństwa** - mechanizm zabezpieczający, który po osiągnięciu wymaganego ciśnienia będzie działał jako zawór bezpieczeństwa.
- J) **Zawór regulacji ciśnienia**, zob. punkt "A".
- K) **Pokrywka wewnętrzna** - zdejmowana pokrywa wewnętrzna.
- L) **Uszczelka silikonowa**
- M) **Stojak do gotowania na prze**

WAŻNE

Jeśli chcesz **gotować** (smażyć, piec, smażyć na głębokim oleju) **z otwartą pokrywką**, obrotowy uchwyt bezpieczeństwa wieka **musi być zawsze w pozycji CLOSE**.

W przeciwnym razie urządzenie się nie włączy!

Uruchomi się dopiero po przekręceniu uchwyty do pozycji **CLOSE**.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem sprzętu usuń i ekologicznie zutylizuj wszystkie materiały opakowania i etykiety. Wyeliminujesz w ten sposób ryzyko uduszenia przez małe dzieci. Sprawdź czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego sprzętu!
- Wyjmij naczynie wewnętrzne (E) i umyj je letnią wodą z płynem. Dokładnie wysusz, również z zewnątrz.
- Odkręć nakrętkę zabezpieczającą (D). Wyjmij pokrywę wewnętrzną (K) i zdejmij silikonową uszczelkę (L). Oplucz pokrywę i uszczelkę letnią wodą z płynem, dokładnie wysusz. Załóż silikonową uszczelkę na pokrywę i we właściwej pozycji przykręć ją z powrotem na swoje miejsce za pomocą nakrętki zabezpieczającej.
- Upewnij się, że dno sprzętu jest idealnie suche i włóż naczynie z powrotem do urządzenia.
- Włóż wtyczkę do gniazda.



OBSŁUGA TWOJEGO COMBIVARU

Nie martw się, obsługa Twojego sprzętu Combivar NEO jest bardzo prosta i intuicyjna!

Zapoznanie się z programami przygotowywania żywności

Twój Combivar NEO wyposażony jest w 18 ustawianych programów, podzielonych na dwie podgrupy Menu1 i Menu2.

MENU1: Slow Cook Low (powolne gotowanie w niskiej temp.), **Slow Cook High** (powolne gotowanie w wyższej temperaturze), **Simmer/DIY** (wielofunkcyjny program oraz możliwość osobistego ustawiania temperatury i czasu), **Keep Warm** (utrzymywanie ciepłego jedzenia).

MENU 2: Meats (przyrządzanie mięsa), **White Rice** (przyrządzanie ryżu), **Stew** (duszenie, wielofunkcyjny program oraz możliwość osobistego ustawienia temperatury i czasu), **Soup** (przygotowywanie zupy), **Porridge** (przyrządzanie owsianki), **Steam** (gotowanie na parze), **Braise** (duszenie), **Cake** (pieczenie ciast), **Pizza** (przyrządzanie pizzy), **Pasta** (przygotowywanie makaronów), **Roast** (przyrządzanie pieczeni), **Deep Fry** (smażenie), **Defrost** (rozmrażanie), **Yoghurt** (przygotowywanie jogurtu).

Jako uniwersalny program z szeroką skalą możliwości ustawienia czasu gotowania, ciśnienia i temperatury, przygotowaliśmy dla Ciebie program **STEW**-do gotowania pod ciśnieniem i program **SIMMER/DIY** do gotowania bez ciśnienia.

W programach tych można ustawiać w szerokim zakresie czas, ciśnienie (tylko program STEW) i temperaturę (tylko program SIMMER/DIY).

ZMIANA USTAWIENIA GŁOŚNOŚCI ASYSTENTA GŁOSOWEGO



W razie potrzeby możesz ustawić głośność asystenta głosowego tak, aby spełniał Twoje wymagania. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski "+" i "-", na wyświetlaczu pojawi się VO L0 - VO L8.

Za pomocą przycisków "+" i "-" ustaw pożądaną intensywność instrukcji głosowych od wyłączenia do bardzo głośnych.

USTAWIANIE DŁUGOŚCI CZASU PRZYZRZĄDZANIA POSIŁKÓW

Ustalone wartości czasu przyrządzania jedzenia i możliwości ich zmiany.

W tym przeglądzie wyznaczyliśmy dla Ciebie możliwości zmiany ustawienia czasu przygotowania żywności.

a) Kolumna Ustawiony czas – wyznacza zaprogramowany czas, który jest wyświetlany po uruchomieniu danego programu

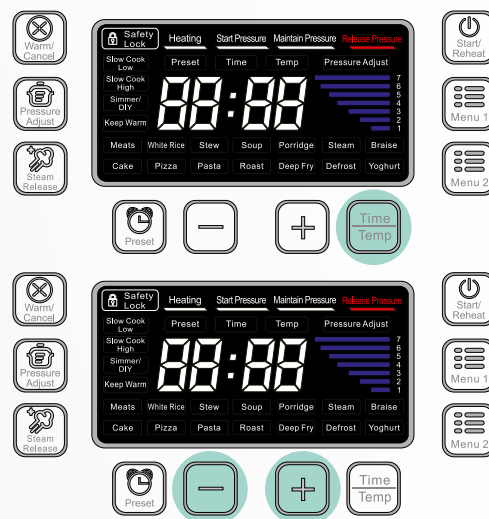
b) Maks. czas gotowania – wskazuje maksymalnie ustawianą długość przygotowywania pożywienia

c) Min. czas gotowania – wskazuje minimalnie ustawianą długość przygotowywania pożywienia

d) Interwał ustawiania czasu – wyznacza w jakich odstępach czasowych (interwałach) można zmienić ustawienie czasu przyrządzania posiłków

Przykład: Zmiana ustawienia czasu przygotowania żywności dla programu STEW:

- 1) Do programu indukcyjnego włóż wszystkie składniki. Dodaj płyny.
- 2) Indukcyjny kocioł włóż do krateru indukcyjnego.
- 3) Zamknij pokrywę i obróć uchwyt do pozycji **CLOSE**.
- 4) Kilkukrotnym wciskaniem przycisku **MENU 2** wybierz program **STEW**.
- 5) Naciśnij przycisk **Time/Temp** i za pomocą przycisków **“+”** i **“-”** ustaw liczbę godzin przygotowywania.
- 6) Naciśnij przycisk **Time/Temp** i za pomocą przycisków **“+”** i **“-”** ustaw liczbę minut przygotowywania.
- 7) Wciśnij i przytrzymaj przycisk **START**.
- 8) Rozpocznie się proces gotowania.



MENU	PROGRAM	Ustawiony czas	Maks. czas gotowania	Min. czas gotowania	Interwał ustawiania czasu
Menu 1	Slow Cook Low/ Powolne gotowanie w niskiej temp.	3 godz.	12 godz.	1 godz.	30 min.
Menu 1	Slow Cook High/ Powolne gotowanie w wyższej temp.	3 godz.	12 godz.	1 godz.	30 min.
Menu 1	Simmer/DIY – Uniwersalny program BEZ CIŚNIENIA	10 min.	24 godz.	10 min.	5 min.
Menu 1	Keep Warm / Utrzymywanie temperatury	6 godz.	24 godz.	1 godz.	1 godz.
Menu 2	Meats / Mięso	35 min.	2 godz.	15 min.	1 godz./1 min.
Menu 2	White Rice / Biały ryż	18 min.	28 min.	18 min.	1 min.
Menu 2	Stew – Uniwersalny PROGRAM POD CIŚNIENIEM	1 godz. 10 min.	12 godz.	5 min.	1 godz./1 min.
Menu 2	Soup / Zupa	30 min.	2 godz.	15 min.	1 godz./1 min.
Menu 2	Porridge / Owsianka	25 min.	2 godz.	5 min.	1 godz./1 min.
Menu 2	Steam / Gotowania na parze	15 min.	2 godz.	5 min.	1 godz./1 min.
Menu 2	Braise / Duszenie z małą zawartością płynów	50 min.	2 godz.	30 min.	1 godz./1 min.
Menu 2	Cake / Pieczenie	45 min.	1 godz. 15 min.	45 min.	1 min.
Menu 2	Pizza / Przyrządzanie pizzy	45 min.	59 min.	25 min.	1 min.
Menu 2	Pasta / Przygotowanie makaronu	10 min.	30 min.	5 min.	1 min.
Menu 2	Roast / Przyrządzanie pieczeni	30 min.	59 min.	5 min.	1 min.
Menu 2	Deep Fry / Smażenie	30 min.	59 min.	5 min.	1 min.
Menu 2	Defrost / Rozmrażanie	30 min.	59 min.	20 min.	1 min.
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	8 godz.	12 godz.	6 godz.	1 godz./1 min.

USTAWIANIE CIŚNIENIA PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOSCI

Ustalane wartości ciśnienia przyrządzania jedzenia i możliwości ich zmiany. W tym przeglądzie wyznaczaliśmy dla Ciebie możliwości zmiany ustawienia ciśnienia do przygotowania pożywienia (tylko dla gotowania pod ciśnieniem).

a) Kolumna Ustawiona wartość ciśnienia – wyznacza zaprogramowaną wartość ciśnienia, która jest wyświetlana podczas uruchamiania programu.

b) Maks. wartość ciśnienia – wskazuje maksymalnie ustawianą wartość ciśnienia podczas przygotowywania posiłków

c) Min. wartość ciśnienia – wskazuje minimalnie ustawianą wartość ciśnienia podczas przygotowywania posiłków

Przykład: Zmiana ustawienia wartości ciśnienia dla programu STEW:

- 1) Do programu indukcyjnego włóż wszystkie składniki. Dodaj płyny.
- 2) Indukcyjny kocioł włóż do krateru indukcyjnego.
- 3) Zamknij pokrywę i obróć uchwyt do pozycji **CLOSE**.
- 4) Kilukrotnym wciskaniem przycisku **MENU 2** wybierz program **STEW**.
- 5) Kilukrotnym wciskaniem **Pressure Adjust** ustaw pożądaną wartość ciśnienia (**2-7**).
- 6) Wciśnij i przytrzymaj przycisk **START**.
- 7) Rozpocznie się proces gotowania.



MENU	PROGRAM	Ustawiona wartość ciśnienia	Maks. wartość ciśnienia	Min. wartość ciśnienia
Menu 1	Slow Cook Low/ Powolne gotowanie w niskiej temp.	–	–	–
Menu 1	Slow Cook High/ Powolne gotowanie w wyższej temp.	–	–	–
Menu 1	Simmer/DIY – Uniwersalny program BEZ CIŚNIENIA	–	–	–
Menu 1	Keep Warm / Utrzymywanie temperatury	–	–	–
Menu 2	Meats / Mięso	3	7	2
Menu 2	White Rice / Biały ryż	3	–	–
Menu 2	Stew – Uniwersalny PROGRAM POD CIŚNIENIEM	3	7	2
Menu 2	Soup / Zupa	6	7	2
Menu 2	Porridge / Owsianka	3	7	1
Menu 2	Steam / Gotowania na parze	4	7	2
Menu 2	Braise / Duszenie z małą zawartością płynów	–	–	–
Menu 2	Cake / Pieczenie	–	–	–
Menu 2	Pizza / Przyrządzanie pizzy	–	–	–
Menu 2	Pasta / Przygotowanie makaronu	–	–	–
Menu 2	Roast / Przyrządzanie pieczeni	–	–	–
Menu 2	Deep Fry / Smażenie	–	–	–
Menu 2	Defrost / Rozmrażanie	–	–	–
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	–	–	–

• BEZDOTYKOWE AUTOMATYCZNE UWALNIANIE PARY

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny bezdotykowy system odprowadzania pary, który zapewnia prawidłowe ciśnienie wewnątrz naczynia podczas przygotowywania żywności. Nadmiar pary jest odprowadzany automatycznie na początku, w trakcie i pod koniec gotowania. Nadmiar pary można w dowolnym momencie uwolnić, naciskając przycisk "STEAM RELEASE", powodujący stopniowe zwolnienie ciśnienia z garnka.

Przed manualnym uwolnieniem ciśnienia, zakończ bieżący program naciskając i przytrzymując przycisk "WARM/CANCEL".

NIKDY nie kładź rąk, ramion ani twarzy na lub w pobliżu zaworu regulacji ciśnienia!

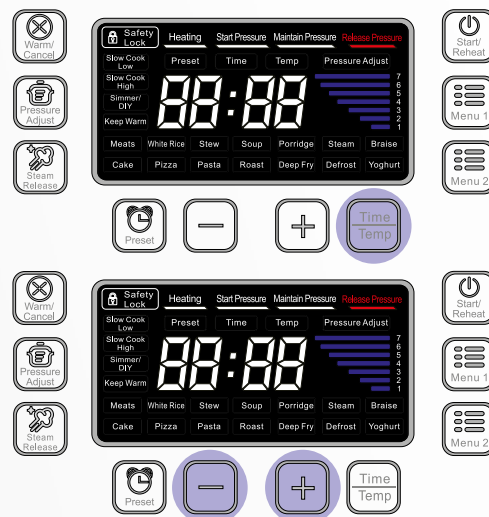
USTAWIANIE TEMPERATURY DO PRZYGOTOWYWANIA POŻYWIENIA

Ustalone wartości temperatur przyrządzania jedzenia i możliwości ich zmiany. W tym przeglądzie wyznaczyliśmy dla Ciebie możliwości zmiany ustawienia temperatur do przyrządzania żywności (tylko programy bezciśnieniowe).

- Kolumna Ustawiona temperatura** – wyznacza zaprogramowaną temperaturę, która jest wyświetlana podczas uruchamiania programu.
- Maks. temperatura** – wskazuje maksymalnie ustawianą temperaturę podczas przygotowywania posiłków
- Min. temperatura** – wskazuje minimalnie ustawianą temperaturę podczas przygotowywania posiłków

Przykład: Zmiana ustawienia wartości temperatury dla programu Simmer/DIY (Multi):

- Do programu indukcyjnego włóż wszystkie składniki.
- Indukcyjny kocioł włóż do krateru indukcyjnego.
- Zamknij pokrywę i obróć uchwyt do pozycji **CLOSE**.
- Kilkukrotnym wciskaniem przycisku **MENU 1** wybierz program **Simmer/DIY**.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk **START**.
- 2x naciśnij przycisk **Time/Temp** ustaw pożądaną wartość temperatury, zob. tabela.
- Rozpocznie się proces gotowania.



MENU	PROGRAM	Ustawiona temperatura	Maks. temperatura	Min. temperatura	Interwał ustawiania temperatury
Menu 1	Slow Cook Low/ Powolne gotowanie w niskiej temp.	–	–	–	–
Menu 1	Slow Cook High/ Powolne gotowanie w wyższej temp.	–	–	–	–
Menu 1	Simmer/DIY – Uniwersalny program BEZ CIŚNIENIA	30	185	30	1
Menu 1	Keep Warm / Utrzymywanie temperatury	–	–	–	–
Menu 2	Meats / Mięso	–	–	–	–
Menu 2	White Rice / Białły ryż	–	–	–	–
Menu 2	Stew – Uniwersalny PROGRAM POD CIŚNIENIEM	–	–	–	–
Menu 2	Soup / Zupa	–	–	–	–
Menu 2	Porridge / Owsianka	–	–	–	–
Menu 2	Steam / Gotowania na parze	–	–	–	–
Menu 2	Braise / Duszenie z małą zawartością płynów	–	–	–	–
Menu 2	Cake / Pieczenie	–	–	–	–
Menu 2	Pizza / Przyrządzanie pizzy	–	–	–	–
Menu 2	Pasta / Przygotowanie makaronu	–	–	–	–
Menu 2	Roast / Przyrządzanie pieczeni	130	185	120	5
Menu 2	Deep Fry / Smażenie	130	185	120	5
Menu 2	Defrost / Rozmrażanie	–	–	–	–
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	–	–	–	–

USTAWIANIE CZASU OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA PRZYZRZĄDZANIA POSIŁKÓW

Ustalono wartości czasu odłożonego startu przygotowania jedzenia i możliwości ich zmiany. W tym przeglądzie wyznaczaliśmy dla Ciebie możliwości zmiany ustawienia czasu odroczonego rozpoczęcia przyrządzania żywności.

- Kolumna Ustawiony czas** – wyznacza zaprogramowaną długość opóźnionego startu.
- Min. czas odłożenia** – wskazuje minimalnie ustawiany czas, po którym sam rozpocznie się proces gotowania.
- Maks. czas odłożenia** – wskazuje maksymalnie ustawiany czas, po którym sam rozpocznie się proces gotowania.

Przykład: Zmiana ustawienia wartości odłożonego startu dla programu Simmer/DIY (Multi):

- Do programu indukcyjnego włoż wszystkie składniki.
- Indukcyjny kocioł włoż do krateru indukcyjnego.
- Zamknij pokrywę i obróć uchwyt do pozycji **CLOSE**.
- Ustaw pożądane wartości **czasu** i **temperatury**.
- Naciśnij przycisk **Preset/Safety Lock** i za pomocą przycisków **“+”** i **“-”** ustaw pożądaną liczbę godzin, po których upłynięciu automatycznie uruchomi się sam proces gotowania.
- Ponownie naciśnij przycisk **Preset/Safety Lock** i za pomocą przycisków **“+”** i **“-”** ustaw pożądaną liczbę. minut, po których upłynięciu automatycznie uruchomi się sam proces gotowania.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk **START**.
- Rozpocznie się proces odroczonego startu i gotowania.



Jeśli potrzebujesz ustawić opóźniony start w przedziale **0-59 min.** należy najpierw ustawić liczbę min. zgodnie z krokiem **6**, a następnie ustawić wartość godzin na „zerową” zgodnie z pkt. **5**.

MENU	PROGRAM	Ustawiony czas	Min. czas odłożenia	Maks. czas odłożenia	Interwał ustawiania
Menu 1	Slow Cook Low/ Powolne gotowanie w niskiej temp.	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 1	Slow Cook High/ Powolne gotowanie w wyższej temp.	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 1	Simmer/DIY – Uniwersalny program BEZ CIŚNIENIA	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 1	Keep Warm / Utrzymywanie temperatury	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	Meats / Mięso	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	White Rice / Biały ryż	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	Stew – Uniwersalny PROGRAM POD CIŚNIENIEM	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	Soup / Zupa	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	Porridge / Owsianka	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	Steam / Gotowania na parze	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	Braise / Duszenie z małą zawartością płynów	2 godz.	1 min.	24 godz.	1godz./1min.
Menu 2	Cake / Pieczenie	-	-	-	-
Menu 2	Pizza / Przyrządzanie pizzy	-	-	-	-
Menu 2	Pasta / Przygotowanie makaronu	-	-	-	-
Menu 2	Roast / Przyrządzanie pieczeni	-	-	-	-
Menu 2	Deep Fry / Smażenie	-	-	-	-
Menu 2	Defrost / Rozmrażanie	-	-	-	-
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	-	-	-	-

FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA – KEEP WARM I ZAKOŃCZENIE PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOCI CANCEL

Po zakończeniu przyrządzania jedzenia sprzęt automatycznie przełączy się w tryb KEEP WARM i będzie utrzymywać Twój posiłek w zaprogramowanej temperaturze ok. 60°C i to przez 12 godzin. Następnie urządzenie automatycznie się wyłączy. Aby zakończyć funkcję **KEEP WARM**, naciśnij i przytrzymaj przycisk **WARM/CANCEL**. Sprzęt automatycznie przełączy się w tryb utrzymania ciepła po zakończeniu wszystkich ustawionych programów.

• Funkcja podgrzewania pożywienia - START/REHEAT

W przypadku ogrzewania już schłodzonych pokarmów naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/REHEAT**.

- 1) Wciśnij przycisk **TIME/TEMP**.
- 2) Za pomocą przycisków **+/-** ustaw pożądaną długość podgrzewania jedzenia.
- 3) Po zakończeniu programu ogrzewania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb **KEEP WARM**.
- 4) Aby zakończyć funkcję **KEEP WARM**, naciśnij i przytrzymaj przycisk **WARM/CANCEL**.

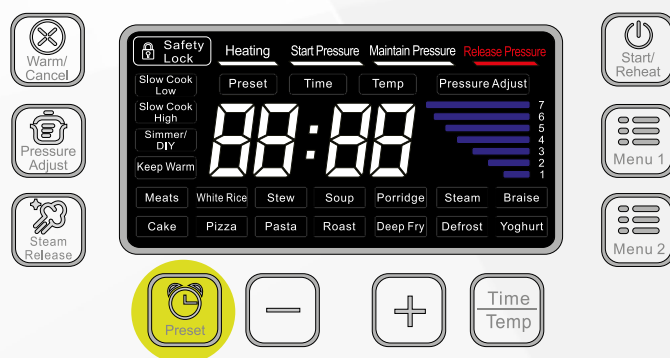


ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI PRESET/SAFETY LOCK

Twój **Combivar NEO** posiada zabezpieczenie przed dziećmi, które może zapobiec przypadkowemu uruchomieniu przez dzieci oraz uszkodzeniom zdrowia i mienia.

W celu aktywowania zabezpieczenia przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj przycisk **“Preset/Safety lock”** do momentu pojawienia się na wyświetlaczu symbolu blokady.

Aby wyłączyć zabezpieczenie przed dziećmi, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk **“Preset/Safety lock”** aż symbol blokady zniknie z ekranu.



GŁOSOWE INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA

Asystent głosowy będzie Cię informował o przebiegu przyrządzania posiłku od podłączenia urządzenia do sieci el. aż do zakończenia przygotowywania jedzenia.

JĘZYK ANGIELSKI	Język polski
Combivar NEO, welcome!	Combivar NEO, witaj!
Slow Cook Low	Powolne gotowanie w niskiej temperaturze
Slow Cook High	Powolne gotowanie w wyższej temperaturze
Simmer/DIY	Gotowanie
Keep Warm	Utrzymywanie ciepła
Meats	Mięso
White Rice	Biały ryż
Stew	Duszenie
Soup	Zupa
Porridge	Owsianka
Steam	Gotowanie na parze
Braise	Duszenie (mała zawartość płynów)
Cake	Pieczenie
Pizza	Pizza
Pasta	Makaron
Roast	Opiekanie
Deep Fry	Smażenie
Defrost	Rozmrażanie
Yoghurt	Jogurt
Please set pressure time	Proszę ustawić czas gotowania pod ciśnieniem
Please set temperature	Proszę ustawić temperaturę
Please set cooking time	Proszę ustawić czas gotowania
Please set pressure level	Proszę ustawić poziom ciśnienia
Please set preset time	Proszę ustawić czas odłożonego startu
Caution! Pressure will be released now	Uwaga! Ciśnienie zostanie teraz zwolnione
Drying Up Time	Czas schnięcia
Slow Cook Low Start cooking	Powolne gotowanie w niskiej temp. rozpoczęte
Slow Cook High Start cooking	Powolne gotowanie w wyższej temp. rozpoczęte
Simmer/DIY start cooking	Gotowanie rozpoczęte
Keep Warm	Utrzymywanie ciepła
Meats Start cooking	Gotowanie mięsa rozpoczęte
White Rice Start cooking	Przyrządzanie białego ryżu rozpoczęte
Stew Start cooking	Duszenie rozpoczęte
Soup Start cooking	Gotowanie zupy rozpoczęte
Porridge Start cooking	Przygotowywanie kaszy rozpoczęte
Steam Start cooking	Gotowanie na parze rozpoczęte
Braise Start cooking	Duszenie (z małą zawartością płynów) rozpoczęte
Cake Start cooking	Pieczenie rozpoczęte
Pizza Start cooking	Przyrządzanie pizzy rozpoczęte
Pasta Start cooking	Gotowanie makaronu rozpoczęte
Roast Start cooking	Opiekanie rozpoczęte
Deep Fry Start cooking	Smażenie rozpoczęte
Defrost Start cooking	Rozmrażanie rozpoczęte
Yoghurt Start cooking	Przyrządzanie jogurtu rozpoczęte
Cooking is Done	Przygotowywanie żywności zakończone
Start cooking	Rozpoczęcie przyrządzania

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH NIEPRAWIDŁOWOŚCI

W tym przeglądzie znajdziesz najczęstsze problemy, które możesz napotkać podczas korzystania ze swojego sprzętu.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Pokrywa Combivaru NEO ciężko się zamyka.	Wewnętrzna pokrywa jest nieprawidłowo osadzona w wieku urządzenia.	Umieść wewnętrzną pokrywę w odpowiedniej pozycji i dokręć śrubę mocującą.
	Niepoprawnie osadzona silikonowa uszczelka pokrywki wewnętrznej.	Umieść uszczelkę silikonową we właściwej pozycji.
Wydaje się, że z zaworu regulacji ciśnienia wycieka zbyt dużo powietrza.	Zawór regulacji powietrza jest nieprawidłowo zamocowany lub zablokowany przez zabrudzenia.	Oczyść drogi powietrza, zawór regulacji i zapadkę bezpieczeństwa. Prawidłowo zamontuj zawór i bezpiecznik.
	Sprzęt pracuje powyżej określonego limitu ciśnienia.	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol EE	W urządzeniu nie ma krateru indukcyjnego.	Włóż krater indukcyjny do krateru.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E0	Uchwyt bezpieczeństwa nie znajduje się w pozycji CLOSE.	Obróć uchwyt bezpieczeństwa do położenia CLOSE.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E1	El. obwód czujnika obecności kotła jest otwarty.	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E2	El. obwód czujnika obecności kotła ma awarię.	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E3	Temperatura wewnątrz sprzętu wzrosła powyżej maks. dozwolonej wartości podczas gotowania.	Wyłącz urządzenie i pozwól, aby temperatura powróciła do normy.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E4	El. obwód czujnika pokrywki jest otwarty i nie działa poprawnie.	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E5	El. obwód czujnika pokrywki miał zwarcie i wymaga wymiany.	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E6	W urządzeniu została wykryta niska temperatura i wartość ciśnienia.	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta.
Na wyświetlaczu pojawił się symbol E7	W sprzęcie została wykryta zbyt wysoka temperatura i zawór pływakowy nie może się włączyć.	Skontaktuj się z działem obsługi Klienta.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

Garnek indukcyjny, powierzchnia zewnętrzna, pokrywa i akcesoria muszą być dokładnie czyszczone po każdym użyciu. Przed czyszczeniem upewnij się, że sprzęt jest wyłączony, naciskając i przytrzymując przycisk **WARM/CANCEL**. Urządzenie jest wyłączone, jeśli podświetlenie wszystkich przycisków zgasło i na wyświetlaczu pojawi się tylko symbol "--". Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Przed demontażem i czyszczeniem poczekaj, aż naczynie i wszystkie akcesoria całkowicie ostygną.

Czyszczenie indukcyjnego kotła i krateru

1. Zalecamy mycie indukcyjnego kociołka w ciepłej wodzie z niewielką ilością kuchennego środka do mycia naczyń. Oplucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.
2. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię garnka miękką gąbką lub szmatką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Możesz użyć delikatnego środka czyszczącego bez właściwości ściernych. Zapobiega to zarysowaniu powłok. Nanieś preparat czyszczący na gąbkę, a nie na powierzchnię urządzenia.
3. Zdejmij z pokrywki osłonę zaworu regulacji ciśnienia, umyj ją i wytrzyj ściereczką obszar pod pokrywą.

- Ostrożnie wyjmij pojemnik na skondensowaną wodę. Umyj w ciepłej wodzie z niewielką ilością środka do mycia naczyń. Opłucz w czystej wodzie, wytrzyj do sucha i włóż z powrotem na miejsce.
- Zdejmij wewnętrzną pokrywę, ściągnij osłonę zaworu regulacji ciśnienia i dokładnie umyj miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą.
- Przetrzyj wyświetlacz miękką szmatką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Sucha gąbka lub detergent mogłyby porysować powierzchnię.
- Ponownie prawidłowo złoź.
- Pozostaw wszystkie powierzchnie do całkowitego wyschnięcia przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka i ponownym włączeniem.

WYTYCZNE I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte materiały opakowania przekaz w miejsce przeznaczone do przechowywania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol na opakowaniach, produktach lub w dołączonych dokumentach oznacza, że zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych! W celu prawidłowej utylizacji, odzysku i recyklingu, należy dostarczyć te przedmioty do wyznaczonych punktów zbiórki. Prawidłową utylizacją tego produktu pomożesz oszczędzić cenne zasoby naturalne i wspierasz zapobieganie potencjalnym negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogą być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub najbliższym punktem odbioru. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadów, mogą być nakładane kary zgodnie z przepisami.

PRZEPISY KULINARNE

GULASZ WOŁOWY

mięso wołowe.....	500g
cebula	4 szt.
olej	150 ml
gładka mąka	2 łyżki
woda	1,5 l
sól	1 szczypta
przyprawa do gulaszu.....	1 łyżka
słodka papryka	1 łyżka
pieprz, ostra papryka	1 szczypta

- Przygotuj wszystkie składniki. Pokrój cebulę w kostkę, mięso w kostkę o pożądaną wielkość.
- Otwórz pokrywę Combivar NEO i przekręć uchwyt do pozycji CLOSE.
- Do kociołka dodaj olej. W MENU 2 wybierz program DEEP FRY i pozostaw zaprogramowaną temperaturę 170 ° C.
- Włóż cebulę do naczynia i przysmaż na złoty kolor.
- Dodaj mięso i smaż, aż się zarumieni.
- Jeśli wynik jest zadowalający, zakończ program DEEP FRY przyciskiem WARM/CANCEL i zalej mięso gorącą wodą. Dodaj sól, pieprz, mieloną paprykę i przyprawy do gulaszu.
- Przekręć uchwyt do pozycji OPEN, zamknij urządzenie i ustaw uchwyt w pozycji CLOSE.
- W MENU 2 wybierz program STEW, ustaw czas na 30 minut, pozostawiając wartość ciśnienia na poziomie 3. Naciśnij przycisk START.
- Podczas przyrządzania posiłku urządzenie będzie Cię informować o przebiegu gotowania.
- Po zakończeniu przygotowywania sprzęt powiadomi Cię i zacznie automatycznie uwalniać parę. Na wyświetlaczu możesz zaobserwować spadek ciśnienia.
- Po całkowitym uwolnieniu ciśnienia obróć uchwyt do pozycji OPEN i otwórz urządzenie
- Zagęść sos jak zwykle - mąką, skrobią lub chlebem.
- Aby zagęścić wybierz program SIMMER/DIY. Ustaw temperaturę 105-110 ° C. Zaprogramowany czas 10 minut wystarczy do zagęszczenia. Umieść uchwyt w pozycji CLOSE. Naciśnij przycisk START.
- Po osiągnięciu żądanej gęstości zakończ program, wciskając przycisk CANCEL.





SERNIK Z MARMOLADĄ

CIASTO	gładka mąka	1 szklanka
	cukier	1/2 szklanki
	mleko	1/2 szklanki
	olej	50 ml
	jajko	1 ks
	proszek do pieczenia	1 opakowanie
UZUPEŁNIENIE	twarog	250 g
	cukier	1/2 szklanki
	mlieko	1/2 szklanki
	puding	1 opakowanie
	jajko	1 szt.
	kakao	1 łyżeczka
	marmolada	10 łyżeczek

1. Z mąki, cukru, mleka, oleju, jajka i proszku do pieczenia przygotowujemy ciasto, które dzielimy na pół. Pierwszą część wlewamy do kociołka COMBIVARU NEO i zalewamy masą serową.
2. Masę serową stworzymy poprzez wymieszanie twarogu, cukru, budyniu, jajka i mleka. Nalewamy ją na pierwszą część ciasta w kociołku COMBIVAR NEO.
3. Na masę serową wykładamy ok. 10 łyżeczek marmolady i zalewamy drugą częścią ciasta, którą zabarwiamy odrobiną kakao.
4. W MENU 2 wybierz program CAKE, pozostawiając zaprogramowany czas 45 minut.
5. Zamknij pokrywkę urządzenia i obróć uchwyt do pozycji CLOSE.
6. Urządzenie powiadomi Cię o zakończeniu przyrządzania ciasta. Pozostaw je do ostygnięcia, a następnie wyjmij z kociołka.

WOLNO GOTOWANY BOCZEK MIODOWY

Penne (rurki)	250 g
brokuły	125 g
kalafior	125 g
mniejsza młoda cukinia	1 szt.
czzerwona papryka	1 szt.
marchew	1 szt.
kukurydza konserwowa	50 g
czosnek	2 ząbki
sól	1 szczypta
zimna woda	600 ml
przecier pomidorowy	500 ml
śmietana	50 ml
parmezan do posypania	100 g



1. Pokrój wszystkie składniki na mniejsze kawałki, włóż do kociołka łącznie z makaronem i płynami (z wyjątkiem parmezanu) i dokładnie wymieszaj. Makaron będzie się gotował bezpośrednio w sosie, przy czym część sosu dostanie się do samego makaronu.
2. Zamknij pokrywkę COMBIVARU NEO i ustaw program PASTA na 10 minut. Przytrzymaj przycisk START. >>> Czas ustawiamy zgodnie z czasem wskazanym na opakowaniu makaronu (!!!). W tym przypadku na opakowaniu makaronu określono „gotować 10 minut”, więc ustawiony czas odpowiada zaleceniom producenta makaronu. Jeśli używasz innego makaronu, ustaw czas zgodnie z zaleceniami. To proste. Żadna filozofia.
3. Po zakończeniu programu otwórz wieko i możesz serwować. Przed podaniem dopraw startym parmezanem. SMACZNEGO !!!
4. >>> Ten wzorcowy przepis możesz zmienić według własnych upodobań. Wypróbuj inne warzywa, które lubisz. Dodaj kielbasę. Zachowaj jedynie stosunek PŁYNÓW (woda + sos pomidorowy) do MAKARONU. Czas na combivarze neo ustawiaj zawsze według instrukcji na opakowaniu makaronu. Rezultatem będzie szybki i łatwy obiad w jednym garnku w ciągu chwili.

RYŻ „JAPOŃSKIEJ BABCI“ DWUFAZOWY AUTOMATYCZNY PROGRAM „WHITE RICE“

ryż Basmati 1 szklanka
woda 1,5 szklanki
sól..... 1 szczypta
olej (jeśli masz w zwyczaju) 1 łyżka

Program ten jest w pełni automatyczny i ustawiony tak, aby ugotował doskonały ryżu po japońsku. Ugotować i pozwolić „dojść”, tak jak nasze babcie zostawiały gotowany ryż w garnku i pod kołdrą. Stąd nazwa „ryż japońskiej babci”

Przygotowanie:

1. Przepłukany ryż BASMATI wsyp do kociołka Combivaru NEO i zalej wodą. Dodaj szczyptę soli, ew. olej.
2. Zamknij pokrywę urządzenia i obróć uchwyt do pozycji CLOSE.
3. W MENU 2 wybierz program WHITE RICE i naciśnij przycisk START. Sprzęt powiadomi „white rice, start cooking” (biały ryż, start gotowania).

Faza pierwsza: Urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie ryżu pod ciśnieniem. Po 12 minutach sam wypuści parę i obniży ciśnienie. Poinformuje „caution, pressure will be release now” (uwaga, teraz zostanie uwolnione ciśnienie).

Faza druga: W tej chwili rozpoczyna się proces suszenia. Pozostałości wody i pary w tym momencie stopniowo odparowują.

4. Na końcu gotowania usłyszysz komunikat głosowy „cooking is done” (gotowanie zakończone). Przekręć uchwyt do pozycji OPEN i otwórz sprzęt. Życzymy smacznego.



KLASYCZNY RYŻ - UNIWERSALNY PROGRAM POD CIŚNIENIEM „STEW“

ryż Basmati 1 szklanka
woda 1,5 szklanki
sól..... 1 szczypta
olej (jeśli masz w zwyczaju) 1 łyżka

1. Przepłukany ryż BASMATI wsyp do kociołka Combivaru NEO i zalej wodą. Dodaj szczyptę soli, ew. olej.
2. Zamknij pokrywę urządzenia i obróć uchwyt do pozycji CLOSE.
3. W MENU 2 wybierz program STEW (uniwersalny program ciśnieniowy), ustaw czas na 7-9 minut (w zależności od preferencji), pozostawiając zaprogramowaną wartość ciśnienia na poziomie 3.
4. Naciśnij przycisk START. Sprzęt poinformuje: „Stew, start cooking” (duszenie, start gotowania).
5. Pod koniec urządzenie samo uwolni parę i obniży ciśnienie. Oznajmi „caution, pressure will be release now” (uwaga, teraz zostanie uwolnione ciśnienie).
6. Na końcu gotowania usłyszysz komunikat głosowy „cooking is done” (gotowanie zakończone). Przekręć uchwyt do pozycji OPEN i otwórz sprzęt. Życzymy smacznego.

Wypróbuj oba programy i wybierz ten, który będzie Ci najlepiej smakował :-)



Model: EL25891

Pobór mocy: 1250 W

Napięcie: 220V – 240v 50/60Hz

Całkowita pojemność naczynia : 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

EL25895

