

SYSTEMAT



COMBIVAR INDUCTION | NEO

SK - Návod na použitie

EL25891

Systém umelej inteligencie dovoľuje plne automatizovanú prípravu potravín vrátane hlasového asistenta, ktorý vás bude sprevádzať s prípravou pokrmov (Anglický jazyk). COMBIVAR NEO je sofistikovaný a vhodný pre množstvo spôsobov prípravy pokrmov. Môžete využiť celkom 18 programov vrátane tlakového varenia, smaženia, varenia, pomalého varenia, dusenia, rozmrazovania, kysnutia, pečenia. Prednastavené programy umožňujú prípravu obľúbených receptov vrátane ryže, vývarov, dusených pokrmov, gulášov, pizzy, jogurtov, cestovín a mnoho ďalšieho.

COMBIVAR NEO ponúka všestranné použitie vrátane možnosti odloženia štartu varenia až o 24 hodín.

Oneskorený štart umožňuje spotrebiču automaticky zahájiť varenie, akonáhle čas odpočítavania skončí.

Veľký prehľadný display poskytuje jasný a výrazný prehľad funkcií. Pokročilá technológia indukčného ohrevu odlišuje COMBIVAR NEO od konvenčných metód varenia nie len spôsobom ohrevu, ale finálnym výsledkom Vášho kulinárskeho snaženia.

Vďaka technologicky prepracovanej vnútornej nádobe, nepriľnavému povrchu a umiestneniu indukčných telies je energia predávaná nie len cez dno, ale aj steny nádoby. Zväčšená plocha ohrevu a cirkulácie vzduchu zaisťujú 3D ohrev v priebehu celého procesu prípravy pokrmu.

Váš COMBIVAR NEO má minimálne nároky na umiestnenie v priestore a napriek tomu dokáže nahradiť rúru, varnú dosku, panvicu, hrniec a aj tlakový hrniec.

Pre ešte lepšie výsledky a inšpiratívne nápady navštívte naše webové stránky vrátane knihovne receptov na webových stránkach **www.recepty.dedra.cz**

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

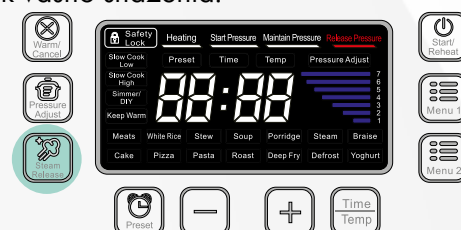
- Neopúšťajte deti do blízkosti spotrebiča, ak je v prevádzke.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumia prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie 8 rokov a bez dozoru.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a jeho prívodu. Tento prístroj nie je hračka. Obsahuje ostré a funkčné časti. Jeho časti sú počas používania horúce. Môže dôjsť k zraneniu pri styku s horúcimi povrchmi aj vnútornými časťami. Môže dôjsť k obareniu horúcou vodou alebo vychádzajúcou parou!
- Nevkladajte spotrebič do predhriatej rúry.
- Ak je tlakový hrniec v prevádzke a pod tlakom, zachádzajte s ním veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť, poprípade teplu odolné rukavice. Ak je to nutné, použite ochranné kuchynské rukavice.
- Nepoužívajte tlakový hrniec k iným účelom, než pre ktoré je určený.
- Tento spotrebič pripravuje potraviny pod tlakom. Hrozí riziko vzniku popálenín, ak nebudete spotrebič používať v súlade s týmto návodom. Uistite sa, že je tlakový hrniec správne uzavretý pred jeho zapnutím. Riad'te sa inštrukciami uvedenými v tomto návode!
- Nikdy na otvorenie tlakového hrnca nepoužívajte silu. Neotvárajte hrniec, ak si nie ste istý, že tlak z hrnca bol vypustený. Riad'te sa inštrukciami uvedenými v tomto návode.
- Nikdy nespúšťajte tlakový hrniec bez vody. Hrozí vážne poškodenie spotrebiča.
- Neplňte hrniec vodou nad rysku MAX, definujúcu max množstvo jeho celkovej kapacity. Pri príprave potravín, ktoré môžu počas varenia zväčšiť objem, ako je napr. ryža, sušená zelenina apod., neplňte hrniec vodou viac než je naznačené ryskou vo vnútri nádoby "MAX"
- Neprepichujte čerstvo pripravené potraviny, ako napr. mäsa. Hrozí, že nahromadená šľava vystrekne, a môže tak spôsobiť popáleniny.
- Pred každým použitím sa uistite, že nie sú upchané ventily. Riad'te sa inštrukciami na použitie a vykonajte údržbu/vyčistenie prístroja.
- **Nikdy nepoužívajte tlakový režim na smaženie potravín.**
- Nemanipulujte s žiadnymi bezpečnostnými systémami okrem inštrukcií o údržbe uvedenými v tomto návode.
- Používajte len náhradné diely spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o. v súlade s relevantným modelom. Používajte len také diely a príslušenstvo od značky Vaše DEDRA, s.r.o., ktoré je určené k použitiu s týmto spotrebičom.

- Pred prvým použitím sa prosím uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa prosím na kvalifikovaného elektrikára.
- Pozorne si prečítajte všetky inštrukcie pred použitím spotrebiča. Uchovajte ich na bezpečnom mieste pre možné použitie v budúcnosti.
- Nepoužívajte spotrebič na hrane pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch rovný, pevný, čistý a suchý.
- Vždy pripojte koncovku prívodnej šnúry najskôr do spotrebiča, následne do zástrčky sieťovej zásuvky. Uistite sa, pred pripojením koncovky prívodnej šnúry, že je zásuvka spotrebiča suchá.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák, ani do ich blízkosti alebo na miesta, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
- Nevkladajte žiadnu časť spotrebiča do plynovej, elektrickej alebo mikrovlnnej rúry, ani na horúcu plynovú alebo elektrickú platňu.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti stien, závesov alebo iných látok citlivých na teplo alebo paru. Minimálna vzdialenosť od takých povrchov je 30 cm.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapávací drez.
- Zapojená sieťová zásuvka musí byť jednoducho dostupná pre prípadné náhle odpojenie.
- Pred pripojením spotrebiča do siete a jeho zapnutím skontrolujte, že je úplne a správne zostavený a zásuvka spĺňa zákonné požiadavky. Dodržiavajte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programovateľným časovým spínačom alebo akýmkoľvek iným zariadením, ktoré spína prístroj automaticky.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti zdrojov vody, napr. kuchynský drez, kúpeľňa, bazén apod.
- Nepokladajte na spotrebič ťažké alebo horúce predmety.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi alebo vlhkými rukami.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Vždy používajte spotrebič na rovnom povrchu. Spotrebič nepoužívajte na naklonenom povrchu a nepremiestňujte ho, ani s ním nemanipulujte, aj je v prevádzke.
- Neumiestňujte spotrebič na povrchy citlivé na zmeny teplôt.
- Na hrniec nepokladajte nič než veko keď je zložený, keď je v prevádzke a keď je uskladnený.
- Vyvarujte sa poliatu prívodnej šnúry a zástrčky vodou alebo inou tekutinou.
- Počas prevádzky sa spotrebič zahrieva. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, hrozí popálenie. Aby ste zabránili popáleniu alebo zraneniu, vždy používajte ochranné kuchynské rukavice alebo rukoväte a ovládacie prvky, ak sú k dispozícii.
- Uistite sa, že sú vynímateľná miska na prípravu potravín a vnútorný nerezový povrch čisté pred vložením misky.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným vynímateľným kotlíkom na prípravu potravín. Vymeňte ho.
- Nevkladajte potraviny ani tekutiny priamo do vnútorného priestoru hrnca. Vždy používajte vynímateľnú nádobu na prípravu potravín - indukčný kotlík.
- Pred použitím vždy skontrolujte tlakový odvzdušňovací ventil a bezpečnostnú poistku a vyčistite ich podľa potreby. Kontrolou sa uistite, že sa bezpečnostná poistka voľne pohybuje, keď na ňu mierne zatlačíte zo spodnej časti.
- Nedotýkajte sa tlakového odvzdušňovacieho ventilu ak je spotrebič v prevádzke.
- **Používajte len tlačidlo STEAM RELEASE pre uvoľnenie tlaku (páry) z hrnca po jeho použití.**
- Ovládajte spotrebič len takým spôsobom, ktorý je uvedený v tomto návode.
- Spotrebič vypnite a napájací kábel odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď má ostať bez dozoru, po ukončení používania, než ho začnete čistiť, než ho budete prenášať inam, rozberať, zostavovať alebo pred jeho uložením. Nechajte základňu spotrebiča a vynímateľnú odkvapávaciu tácku vychladnúť pred rozložením a vyliatím tekutiny.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne alebo žeravé čistiace prostriedky na čistenie spotrebiča.
- Udržujte vnútorný aj vonkajší povrch spotrebiča čistý. Dodržiavajte inštrukcie o čistení uvedené v tomto návode na obsluhu.
- V tomto spotrebiču ani jeho blízkosti neskladujte ani nepoužívajte žiadne výbušné alebo horľavé látky, napr. spreje s horľavým plynom.
- Pro odpojenie spotrebiča zo sieťovej zásuvky vždy ťahajte za zástrčku prívodnej šnúry, nie tápem za šnúru.
- Nepoužívajte iné príslušenstvá než tie dodávané spoločne so spotrebičom.
- Pred použitím odviňte celú napájaciu šnúru.
- Prírodnú šnúru nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo zamotať.

- Pripojte spotrebič len k sieťovej zásuvke s napätím 230~240 V.
- Z bezpečnostných dôvodov odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu, oddeleného od ostatných spotrebičov. Nepoužívajte rozdvojku ani predlžovaciu šnúru pre zapojenie spotrebiča do sieťovej zásuvky.
- Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte prírodnú šnúru, zástrčku prírodnej šnúry ani základňu do vody či inej tekutiny.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, aj je poškodený alebo ak je poškodená napájacia šnúra alebo zástrčka. Všetky opravy je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Prístroj nie je určený pre komerčné použitie. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi, nepoužívajte ho vonku, nepoužívajte ho pre iný účel, než pre ktorý je určený. V opačnom prípade môže dôjsť k zraneniu.
- Akúkoľvek inú údržbu okrem bežného čistenia je nutné prenechať Autorizovanému servisnému stredisku spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol nainštalovaný do elektrického obvodu, v ktorom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšie odborné rady.
- Uchovávajte spotrebič a prírodnú šnúru mimo dosah detí.
- COMBIVAR NEO pripravuje potraviny aj pod tlakom a musí byť používaný, čistený a udržiavaný v súlade s týmto návodom na použitie. Vysoký tlak vzduchu vo vnútri tlakového hrnca môže spôsobiť vznik nebezpečných situácií, ak nie je spotrebič používaný alebo nie je so spotrebičom zaobchádzané podľa inštrukcií. Môže dôjsť k ujmom na zdraví a poškodeniu majetku.
- Vždy dbajte na maximálnu povolenú hladinu tekutiny v nádobe. Množstvo surovín a tekutín nesmie presiahnuť povolené maximum označené v nádobe nápisom "MAX". Prekročením maximálnej povolenej hladiny môžete spôsobiť zranenie sebe aj osobám pohybujúcim sa v blízkosti prístroja. Môže dôjsť k škodám na majetku.
- **Minimálny objem tekutín pri tlakovom varení musí byť 160 mililitrov!**
- Uistite sa, že je vnútorné veko správne nasadené a silikónové tesnenie je správne nasadené na hranu pokrievky, a že sa bezpečnostná poistka voľne pohybuje.
- Veko prístroje nikdy nezatvárajte pomocou nadmernej sily ani cez akýkoľvek odpor vo veku.
- Pre uzatvorenie veka, otočte madlom až k symbolu "CLOSE", ktorý je vyznačený na veku prístroja. Veko by malo ísť zavrieť a uzamknúť bez vynaloženia väčšej sily.
- **Zabráňte styku studenej vody s horúcim vnútorným povrchom kotlíka!** Mohlo by dôjsť k poškodeniu vnútorného povrchu kotlíka. Kotlík neumývajte v umývačke. **K miešaniu pripravovaných jedál nepoužívajte ostré a tvrdé predmety**, ktoré by mohli vnútorný povrch nádoby poškodiť.



- Prístroj je vybavený automatickým bezdotykovým systémom odpustenia pary, ktorý zaisťuje správnu hodnotu tlaku vo vnútri nádoby v priebehu prípravy pokrmov. K vypusteniu prebytočnej pary dochádza na počiatku, v priebehu aj na konci varenia, tak aby bol dosiahnutý perfektný výsledok vášho snaženia.
- NIKDY nevkrádajte ruky ani tvár nad alebo do blízkosti ventilu regulácie tlaku.
- Prebytočnú páru môžete kedykoľvek uvoľniť stisnutím tlačidla "**STEAM RELEASE**", kedy dôjde k postupnému uvoľňovaniu tlaku z hrnca.



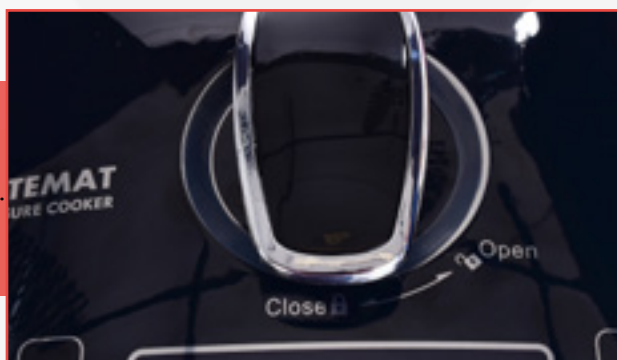
POPIS PRÍSTROJA:



- A) Ventil regulácie tlaku** – Automatický odvodušňovací ventil kontroluje tlak v prístroji. Podľa potreby a zvoleného programu prípravy pokrmu sa automaticky uzatvára a uvoľňuje prebytočnú paru z hrnca.
- B) Bezpečnosť otočné madlo veka** – Pootočením bezpečnostného madla veko prístroja uzamknete/odomknete. Madlo je určené k uzamknutiu prístroja počas prípravy pokrmov. V prípade, že madlo zostane v polohe **"OPEN"**, nie je možné spustiť program prípravy pokrmov.
- C) Interaktívny displej** – prehľadný displej slúžiaci k voľbe programov, nastaveniu teploty, dĺžky času prípravy, nastaveniu tlaku.
- D) Bezpečnostná matica uchytienia vnútornej pokrievky** – matica slúži k uvoľneniu vnútornej pokrievky a následnej údržbe čistením
- E) Vynímateľná vnútorná nádoba** – 5 litrový indukčný kotlík s nepriľnavým povrchom
- F) Tlačidlo pre otvorenie veka** – Poistné tlačidlo otvorenia veka
- G) Madlo** určené k preneseniu prístroja. Madlo slúži **k bezpečnému prenášanju prázdneho prístroja!**
- H) Vonkajší obal prístroja**
- I) Bezpečnostná poistka** – Bezpečnostná poistka, ktorá v prípade dosiahnutia potrebného tlaku zablokuje otváranie veka a bude fungovať ako bezpečnostná poistka.
- J) Ventil regulácie tlaku**, vid'. bod "A"
- K) Vnútorná pokrievka** – vnútorná odnímateľná pokrievka
- L) Silikónové tesnenie**
- M) Naparovacia mriežka**

DÔLEŽITÉ

Ak chcete **variť** (smažiť, restovať, fritovať) **s otvoreným vekom**, bezpečnostné otočné madlo veka **musí byť vždy v polohe CLOSE**. **V opačnom prípade sa prístroj nezapne!** Zapne sa až v prípade, keď madlo otočíte do pozície **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 nasad'te 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



OVLÁDANIE VÁŠHO COMBIVARU NEO

Ničoho sa nebojte, ovládanie Vášho Combivaru NEO je veľmi jednoduché a intuitívne!

Zoznámenie sa s programami prípravy pokrmov

Váš Combivar NEO je vybavený 18timi prednastavenými programami rozdelených do dvoch podskupín Menu1 a Menu2

Menu1:

Slow Cook Low (pomalé varenie pri nízkej teplote), **Slow Cook High** (pomalé varenie pri vyššej teplote), **Simmer/DIY** (multifunkčný program a možnosťou osobného nastavenia teploty a času), **Keep Warm** (udržiavanie pokrmu v teple).

Menu 2:

Meats (príprava mäsa), **White Rice** (príprava ryže), **Stew** (príprava dusením, univerzálny tlak. program s možnosťou osobného nastavenia teploty, času aj tlaku), **Soup** (príprava polievky), **Porridge** (príprava kaše), **Steam** (príprava v parnom hrnci), **Braise** (príprava dusením), **Cake** (pečenie koláčov), **Pizza** (príprava pizzy), **Pasta** (príprava cestovín), **Roast** (príprava pečienky), **Deep Fry** (smaženie), **Defrost** (rozmrazovanie), **Yoghurt** (príprava jogurtu).

Jako univerzálny 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).

ZMENA NASTAVENIA HLASITOSTI HLASOVÉHO ASISTENTA



V prípade potreby môžete nastaviť hlasitosť hlasového asistenta tak, aby vyhovovala vašim potrebám. Stlačte a pridržte súčasne tlačidlá "+" a "-", na displeji sa zobrazí VO L0 – VO L8.

Pomocou tlačidiel "+" a "-" nastavte požadovanú intenzitu hlasových inštrukcií **od vypnuté po veľmi hlasné**.

NASTAVENIE DĹŽKY ČASU PRÍPRAVY POKRMŮV

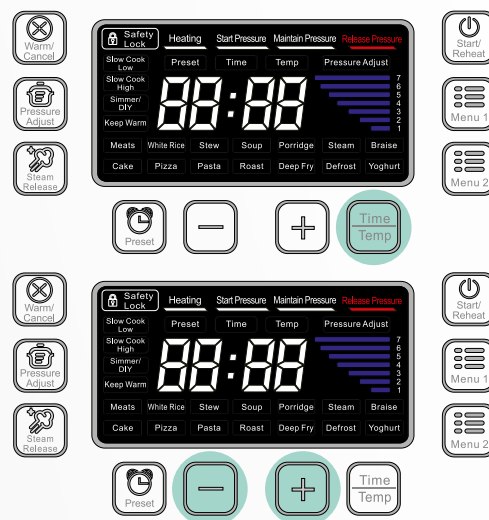
Prednastavené hodnoty doby prípravy pokrmov a možnosti ich zmeny.

V tomto prehľade sme pre vás vyznačili možnosti zmeny nastavenia doby prípravy pokrmov.

- a) **Síľpec Nastavený čas** – vyznačuje prednastavený čas, ktorý sa zobrazí pri spustení daného programu
- b) **Max doba varenia** – vyznačuje maximálnu nastaviiteľnú dĺžku prípravy pokrmov
- c) **Min doba varenia** – vyznačuje minimálnu nastaviiteľnú dĺžku prípravy pokrmov
- d) **Interval nastavenia doby** – vyznačuje v akých intervaloch (skokoch) je možné meniť nastavenie doby prípravy pokrmov.

Príklad: Zmena nastavenia doby prípravy pokrmov s programom STEW:

- 1) Do indukčného kotlíka vložte všetky suroviny. Pridajte tekutiny
- 2) Indukčný kotlík vložte do krátera COMBIVARU
- 3) Zatvorte veko a otočte madlom do pozície **CLOSE**
- 4) Opakovaným stisnutím tlačidla **MENU 2** zvolte program **STEW**
- 5) Stlačte tlačidlo **Time/Temp** a pomocou tlačidiel **“+”** a **“-”** nastavte počet hodín prípravy
- 6) Stlačte tlačidlo **Time/Temp** a pomocou tlačidiel **“+”** a **“-”** nastavte počet minút prípravy
- 7) Stlačte a pridržte tlačidlo **START**
- 8) Spustí sa proces varenia



MENU	PROGRAM	Nastavený čas	Max doba varenia	Min doba varenia	Interval nastavenia doby
Menu 1	Slow Cook Low/ Pomalé varenie pri nízkej teplote	3 hod	12 hod	1 hod	30 min
Menu 1	Slow Cook High/ Pomalé varenie pri vyššej teplote	3 hod	12 hod	1 hod	30 min
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzálny program BEZ TLAKU	10 min	24 hod	10 min	5 min
Menu 1	Keep Warm / Udržiavanie teploty	6 hod	24 hod	1 hod	1 hod
Menu 2	Meats / Mäso	35 min	2 hod	15 min	1hod/1min
Menu 2	White Rice / Biela ryža	18 min	28 min	18 min	1 min
Menu 2	Stew / Dusenie – Univerzálny TLAKOVÝ PROGRAM	1h 10 min	12 hod	5 min	1hod/1min
Menu 2	Soup / Polievka	30 min	2 hod	15 min	1hod/1min
Menu 2	Porridge / Ovsená kaša	25 min	2 hod	5 min	1hod/1min
Menu 2	Steam / Varenie v pare	15 min	2 hod	5 min	1hod/1min
Menu 2	Braise / Dusenie s malým obsahom tekutín	50 min	2 hod	30 min	1hod/1min
Menu 2	Cake / Koláč	45 min	1h 15 min	45 min	1 min
Menu 2	Pizza / Príprava pizzy	45 min	59 min	25 min	1 min
Menu 2	Pasta / Príprava cestovín	10 min	30 min	5 min	1 min
Menu 2	Roast / Príprava pečienky	30 min	59 min	5 min	1 min
Menu 2	Deep Fry / Smaženie, fritovanie	30 min	59 min	5 min	1 min
Menu 2	Defrost / Rozmrazovanie	30 min	59 min	20 min	1 min
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	8 hod	12 hod	6 hod	1hod/1min

NASTAVENIE TLAKU PRÍPRAVY POKRMŮV

Prednastavené hodnoty tlaku prípravy pokrmov a možnosti ich zmeny. V tomto prehľade sme pro vás vyznačili možnosti zmeny nastavenia tlaku pre prípravu pokrmov (len pre varenie pod tlakom).

a) **Stĺpec Nastavená hodnota tlaku** – vyznačuje prednastavenú hodnotu tlaku, ktorý sa zobrazí pri spustení daného programu

b) **Max hodnota tlaku** – vyznačuje maximálnu nastaviteľnú hodnotu tlaku pri príprave pokrmov

c) **Min hodnota tlaku** – vyznačuje minimálnu nastaviteľnú hodnotu tlaku pri príprave pokrmov

Príklad: Zmena nastavenia hodnoty tlaku u programu STEW:

- 1) Do indukčného kotlíka vložte všetky suroviny. Pridajte tekutiny.
- 2) Indukčný kotlík vložte do krátera COMBIVARU.
- 3) Zatvorte veko a otočte madlom do pozície **CLOSE**.
- 4) Opakovaným stisnutím tlačidla **MENU 2** zvolíte program **STEW**.
- 5) Opakovaným stisnutím **Pressure Adjust** nastavte požadovanú hodnotu tlaku (**2-7**).
- 6) Stlačte a pridržte tlačidlo **START**.
- 7) Spustí sa proces varenia.



MENU	PROGRAM	Nastavená hodnota tlaku	Max hodnota tlaku	Min hodnota tlaku
Menu 1	Slow Cook Low/ Pomalé varenie pri nízkej teplote	–	–	–
Menu 1	Slow Cook High/ Pomalé varenie pri vyššej teplote	–	–	–
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzálny program BEZ TLAKU	–	–	–
Menu 1	Keep Warm / Udržiavanie teploty	–	–	–
Menu 2	Meats / Mäso	3	7	2
Menu 2	White Rice / Biela ryža	3	–	–
Menu 2	Stew / Dusenie – Univerzálny TLAKOVÝ PROGRAM	3	7	2
Menu 2	Soup / Polievka	6	7	2
Menu 2	Porridge / Ovsená kaša	3	7	1
Menu 2	Steam / Varenie v pare	4	7	2
Menu 2	Braise / Dusenie s malým obsahom tekutín	–	–	–
Menu 2	Cake / Koláč	–	–	–
Menu 2	Pizza / Príprava pizzy	–	–	–
Menu 2	Pasta / Príprava cestovín	–	–	–
Menu 2	Roast / Príprava pečienky	–	–	–
Menu 2	Deep Fry / Smaženie, fritovanie	–	–	–
Menu 2	Defrost / Rozmrazovanie	–	–	–
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	–	–	–

• BEZDOTYKOVÉ AUTOMATICKÉ UVOĽNENIE PÁRY

Prístroj je vybavený automatickým bezdotykovým systémom odpustenia páry, ktorý zaisťuje správnu hodnotu tlaku vo vnútri nádoby v priebehu prípravy pokrmov. K vypusteniu prebytočnej pary dochádza na počiatku, v priebehu a aj na konci varenia automaticky. Prebytočnú páru je možné kedykoľvek uvoľniť stisnutím tlačidla "STEAM RELEASE", kedy dôjde k postupnému uvoľňovaniu tlaku z hrnca.

Pred manuálnym uvoľnením tlaku ukončíte prebiehajúci program stisnutím a pridržaním tlačidla "WARM/CANCEL".

NIKDY nekladajte ruky ani tvár nad alebo do blízkosti ventilu regulácie tlaku!

NASTAVENIE TEPLoty PRI PRÍPRAVE POKRMOV

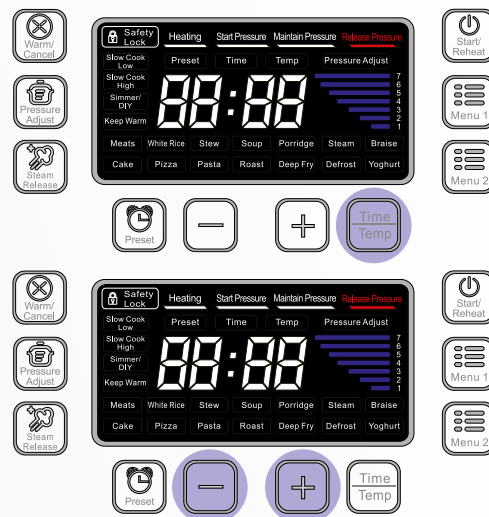
Prednastavené hodnoty teplôt prípravy pokrmov a možnosti ich zmeny. V tomto prehľade sme pre vás vyznačili možnosti zmeny nastavenia teplôt pri príprave pokrmov (len netlakové programy).

- a) **Stípec Nastavená teplota** – vyznačuje prednastavenú teplotu, ktorá sa zobrazí pri spustení daného programu.
- b) **Max teplota** – vyznačuje maximálnu nastaviteľnú teplotu pri príprave pokrmov
- c) **Min teplota** – vyznačuje minimálnu nastaviteľnú teplotu pri príprave pokrmov

Príklad: Zmena nastavenia hodnoty teploty programu

Simmer/DIY (Multi):

- 1) Do indukčného kotlíka vložte všetky suroviny.
- 2) Indukčný kotlík vložte do krátera COMBIVARU.
- 3) Zatvorte veko a otočte madlom do pozície **CLOSE**.
- 4) Opakovaným stisnutím tlačidla **MENU 1** zvolte program **Simmer/DIY**.
- 5) Stisnite a pridržte tlačidlo **START**.
- 6) 2x stisnite tlačidlo **Time/Temp** nastavte požadovanú hodnotu teploty, vid' tabuľka.
- 7) Spustí sa proces varenia.



MENU	PROGRAM	Nastavená teplota	Max teplota	Min. teplota	Interval nastavenia teploty
Menu 1	Slow Cook Low/ Pomalé varenie pri nízkej teplote	–	–	–	–
Menu 1	Slow Cook High/ Pomalé varenie pri vyššej teplote	–	–	–	–
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzálny program BEZ TLAKU	30	185	30	1
Menu 1	Keep Warm / Udržiavanie teploty	–	–	–	–
Menu 2	Meats / Mäso	–	–	–	–
Menu 2	White Rice / Biela ryža	–	–	–	–
Menu 2	Stew / Dusenie – Univerzálny TLAKOVÝ PROGRAM	–	–	–	–
Menu 2	Soup / Polievka	–	–	–	–
Menu 2	Porridge / Ovsená kaša	–	–	–	–
Menu 2	Steam / Varenie v pare	–	–	–	–
Menu 2	Braise / Dusenie s malým obsahom tekutín	–	–	–	–
Menu 2	Cake / Koláč	–	–	–	–
Menu 2	Pizza / Príprava pizzy	–	–	–	–
Menu 2	Pasta / Príprava cestovín	–	–	–	–
Menu 2	Roast / Príprava pečienky	130	185	120	5
Menu 2	Deep Fry / Smaženie, fritovanie	130	185	120	5
Menu 2	Defrost / Rozmrazovanie	–	–	–	–
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	–	–	–	–

NASTAVENIE DOBY ODLOŽENÉHO ZAČIATKU PRÍPRAVY POKRMŮV

Prednastavené hodnoty času odloženého stratu prípravy pokrmov a možnosti ich zmeny

V tomto prehľade sme pre vás vyznačili možnosti zmeny nastavenia doby odloženého štartu pri príprave pokrmov.

- Stĺpec Nastavený čas** – vyznačuje prednastavenú dĺžku odloženého štartu
- Min doba odloženia** – vyznačuje minimálnu nastavitelnú dobu, po ktorej uplynutí sa spustí samotný proces varenia
- Max doba odloženia** – vyznačuje maximálnu nastavitelnú dobu, po ktorej uplynutí sa spustí samotný proces varenia

Príklad: Zmena nastavenia hodnoty odloženého štartu pri programe Simmer/DIY (Multi):

- Do indukčného kotlíka vložte všetky suroviny.
- Indukčný kotlík vložte do krátera COMBIVARU.
- Zatvorte veko a otočte madlom do pozície CLOSE.
- Nastavte požadované hodnoty **času a teploty**.
- Stisnite tlačidlo **Preset/Safety Lock** a pomocí tlačidiel **“+”** a **“-”** nastavte požadovaný počet hodín po ktorých uplynutí sa automaticky spustí samotný proces varenia.
- Znovu stlačte tlačidlo **Preset/Safety Lock** a pomocou tlačidiel **“+”** a **“-”** nastavte požadovaný počet minút po ktorých uplynutí sa automaticky spustí samotný proces varenia.
- Stlačte a podržte tlačidlo **START**.
- Spustí sa proces odloženého času varenia.



Ak potrebujete nastaviť odložený štart v rozmedzí **0-59 min.** je nutné najskôr nastaviť počet minút podľa kroku **6** a až potom nastaviť hodnotu hodín na „nulovú hodnotu“ podľa bodu **5**.

MENU	PROGRAM	Nastavený čas	Min doba odloženia	Max doba odloženia	Interval nastavenia
Menu 1	Slow Cook Low/ Pomalé varenie pri nízkej teplote	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 1	Slow Cook High/ Pomalé varenie pri vyššej teplote	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 1	Simmer / DIY – Univerzálny program BEZ TLAKU	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 1	Keep Warm / Udržiavanie teploty	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	Meats / Mäso	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	White Rice / Biela ryža	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	Stew / Dusenie – Univerzálny TLAKOVÝ PROGRAM	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	Soup / Polievka	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	Porridge / Ovsená kaša	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	Steam / Varenie v pare	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	Braise / Dusenie s malým obsahom tekutín	2 hod	1 min	24hod	1 hod/1 min
Menu 2	Cake / Koláč	-	-	-	-
Menu 2	Pizza / Príprava pizzy	-	-	-	-
Menu 2	Pasta / Príprava cestovín	-	-	-	-
Menu 2	Roast / Príprava pečienky	-	-	-	-
Menu 2	Deep Fry / Smaženie, fritovanie	-	-	-	-
Menu 2	Defrost / Rozmrazovanie	-	-	-	-
Menu 2	Yoghurt / Jogurt	-	-	-	-

FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLOTY – KEEP WARM A ZRUŠENIE PRÍPRAVY POKRMU CANCEL

Po dokončení prípravy pokrmu sa prístroj automaticky prepne do režimu KEEP WARM a bude udržiavať váš pokrm v prednastavenej teplote cca 60°C a to po dobu 12tich hodín. Potom dôjde k automatickému vypnutiu prístroja. K ukončení funkcie **KEEP WARM** stlačte a pridržiajte tlačidlo **WARM/CANCEL**.

Prístroj sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty po dokončení všetkých prednastavených programov.

• Funkcia ohrievanie pokrmov – START/REHEAT

V prípade ohrevu už vychladnutý pokrmov stlačte a pridržiajte tlačidlo **START/REHEAT**.

- 1) Stlačte tlačidlo **TIME/TEMP**
- 2) Pomocí tlačidiel **+/-** nastavte požadovanú dĺžku ohrevu pokrmu
- 3) Po dokončení programu ohrevu sa prístroj automaticky prepne do režimu **KEEP WARM**
- 4) K ukončení funkcie **KEEP WARM** stlačte a pridržiajte tlačidlo **WARM/CANCEL**

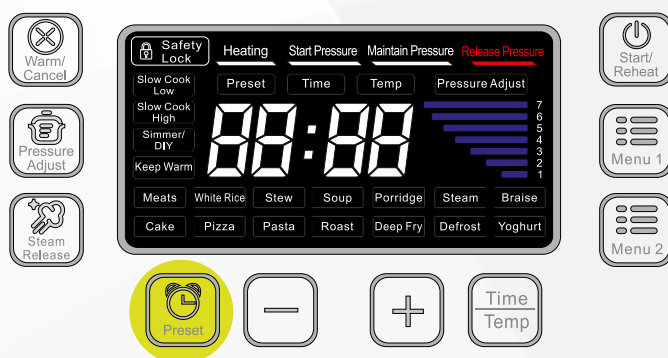


DETSKÁ POISTKA PRESET/SAFETY LOCK

Váš **Combivar NEO** je vybavený detskou poistkou, ktorá môže zabrániť nechcenému spusteniu dieťaťom a zabráneniu škodám na zdraví aj majetku.

Pre aktiváciu detskej poistky stlačte a pridržiajte tlačidlo **“Preset/Safety lock”** kým sa na displeji nezobrazí symbol zámku.

Pre deaktiváciu detskej poistky opäť stlačte a pridržiajte tlačidlo **“Preset/Safety lock”** kým symbol zámku z obrazovky nezmizne.



HLASOVÉ INŠTRUKCIE A UPOZORNENIE

Hlasový asistent vás bude o priebehu prípravy pokrmov informovať od zapojenia prístroje do elektrickej siete až po dokončenie pokrmu.

ANGLICKÝ JAZYK	Slovenčina
Combivar NEO, welcome!	Combivar NEO, vitajte!
Slow Cook Low	Pomalé varenie pri nízkej teplote
Slow Cook High	Pomalé varenie pri vyššej teplote
Simmer/DIY	Varenie
Keep Warm	Udržovanie teploty
Meats	Mäso
White Rice	Biela ryža
Stew	Dusenie
Soup	Polievka
Porridge	Ovsená kaša
Steam	Pára
Braise	Dusenie (malý obsah tekutín)
Cake	Koláč
Pizza	Pizza
Pasta	Cestoviny
Roast	Pečienka
Deep Fry	Smaženie / Fritovanie
Defrost	Rozmrazovanie
Yoghurt	Jogurt
Please set pressure time	Prosím, nastavte čas tlakového varenia
Please set temperature	Prosím, nastavte teplotu
Please set cooking time	Prosím, nastavte dobu varenia
Please set pressure level	Prosím, nastavte hodnotu tlaku
Please set preset time	Prosím, nastavte čas odloženého štartu
Caution! Pressure will be released now	Pozor! Teraz bude vypustený tlak
Drying Up Time	Čas sušenia
Slow Cook Low Start cooking	Pomalé varenie pri nízkej teplote spustené
Slow Cook High Start cooking	Pomalé varenie pri vyššej teplote spustené
Simmer/DIY start cooking	Varenie spustené
Keep Warm	Udržovanie teploty
Meats Start cooking	Príprava mäsa spustená
White Rice Start cooking	Príprava bielej ryže spustená
Stew Start cooking	Príprava dušením spustená
Soup Start cooking	Príprava polievky spustená
Porridge Start cooking	Príprava ovsenej kaše spustená
Steam Start cooking	Príprava pokrmu na páre spustená
Braise Start cooking	Príprava dusením spustená (malý obsah tekutín)
Cake Start cooking	Príprava pečením spustená
Pizza Start cooking	Príprava pizzy spustená
Pasta Start cooking	Príprava cestovín spustená
Roast Start cooking	Príprava pokrmu pečením spustená
Deep Fry Start cooking	Príprava smažením/fritovaním spustená
Defrost Start cooking	Rozmrazovanie spustené
Yoghurt Start cooking	Príprava jogurtu spustená
Cooking is Done	Koniec programu prípravy pokrmov
Start cooking	Spustenie varenia

ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

V tomto prehľade nájdete najbežnejšie problémy, s ktorými sa môžete stretnúť počas používania vášho spotrebiča.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Veko Combivaru NEO ide s ťažkou zavrieť	Vnútoraná pokrievka je nesprávne usadená vo veku prístroja.	Usaďte vnútornú pokrievku do správnej polohy a utiahnete istiacu skrutku
	Nesprávne nasadené silikónové tesnenie vnútornej pokrievky	Usaďte silikónové tesnenie do správnej polohy
Zdá sa, že z ventilu regulácie tlaku uniká príliš vzduchu	Ventil regulácie vzduchu je nesprávne nasadený alebo ho blokuje nečistota	Vyčistite vzduchové cesty, ventil regulácie aj bezpečnostnú poistku. Ventil aj poistku znova správne usaďte
	Prístroj pracuje nad stanovený limit tlaku	Kontaktujte zákaznícke oddelenie predajcu
Na displeji sa zobrazil symbol EE	V prístroji nie je usadený indukčná nádoba	Vložte do kráteru indukčnú nádobu
Na displeji sa zobrazil symbol E0	Bezpečnostné madlo nie je v pozícii CLOSE	Otočte bezpečnostné madlo do pozície CLOSE
Na displeji sa zobrazil symbol E1	El. obvod čidla prítomnosti kotlíka je otvorený	Kontaktujte zákaznícke oddelenie predajcu
Na displeji sa zobrazil symbol E2	El. obvod čidla prítomnosti kotlíka vykazuje poruchu	Kontaktujte zákaznícke oddelenie predajcu
Na displeji sa zobrazil symbol E3	Teplota vo vnútri prístroja v priebehu varenia stúpla nad max. povolenú hodnotu	Prístroj vypnite a nechajte teplotu klesnúť na normálnu hodnotu
Na displeji sa zobrazil symbol E4	El. obvod senzora veka je otvorený a nepracuje správne.	Kontaktujte zákaznícke oddelenie predajcu
Na displeji sa zobrazil symbol E5	El. obvod senzora veka je skratovaný a potrebuje výmenu	Kontaktujte zákaznícke oddelenie predajcu
Na displeji sa zobrazil symbol E6	V prístroji bola zistená nízka teplota a hodnota tlaku.	Kontaktujte zákaznícke oddelenie predajcu
Na displeji sa zobrazil symbol E7	V prístroji bola zistená príliš vysoká teplota a plavákový ventil sa nemôže spustiť	Kontaktujte zákaznícke oddelenie predajcu

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Indukčná nádoba, vonkajší povrch, veko a príslušenstvo sa musia dôkladne vyčistiť po každom použití. Pred vyčistením sa uistite, že je prístroj vypnutý stisnutím a podržaním tlačidla **WARM/CANCEL**. Prístroj je vypnutý, ak podsvietenie všetkých tlačidiel zhaslo a na displeji sa zobrazí len symbol “--”. Vytiahnite zástrčku prívodnej šnúry zo siete. Nechajte hrniec a všetky jeho príslušenstvá pred rozoberaním a vyčistením vychladnúť.

Čistenie indukčného kotlíka a kráteru

- Indukčný kotlík odporúčame umývať v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite v čistej vode a utrite dosucha.
- Otrite vnútorný a vonkajší povrch hrnca pomocou mäkkej hubky alebo mierne navlhčenou handričkou v teplej vode. Môžete použiť jemný čistiaci prostriedok bez abrazívnych účinkov. Zabráňte tak poškrabaniu povrchov. Čistiaci prípravok naneste na hubku, nie na povrch prístroja.
- Odstráňte z veka kryt ventilu regulácie tlaku, umyte ho a vytrite priestor pod vekom navlhčenou handričkou.
- Opatrne vytiahnite nádobku na skondenzovanú vodu. Umyte v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite v čistej vode, utrite dosucha a nasadte späť na svoje miesto.
- Demontujte vnútornú pokrievku, zhodte kryt ventilu regulácie tlaku a dôkladne umyte pomocou mäkkej handričky navlhčenej v teplej vode.

6. Utrite displej pomocou mäkkej handričky mierne navlhčenej v teplej vode. Suchá hubka alebo čistiaci prostriedok by mohli povrch poškrabať.
7. Znovu správne zostavte
8. Nechajte všetky povrchy uschnúť pred zapojením prírodnej šnúry do zásuvky a opätovným zapnutím.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na obaloch, produktu alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu!

K správnej likvidácii, obnove a recyklácii odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžadujte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s predpismi udelené pokuty.

RECEPTY

HOVÄDZÍ GULÁŠ

hovädzie mäso.....	500g
cibuľa.....	4 ks
olej.....	150 ml
hladká múka.....	2 lyžice
voda.....	1,5 l
soľ.....	1 štipka
gulášové korenie.....	1 lyžička
sladká paprika.....	1 lyžička
čierne korenie, pálivá paprika.....	1 štipka

1. Pripravte si všetky suroviny. Cibuľu nakrájajte na kocky, mäso na kocky požadovanej veľkosti
2. Otvorte veko Combivaru NEO a otočte madlo do polohy CLOSE.
3. Do kotlíka pridajte olej. V MENU 2 vyberte program DEEP FRY a nechajte prednastavenú teplotu 170°C.
4. Vložte cibuľku do kotlíka a osmažte ju dozlatova.
5. Pridajte mäso a restujte, kým sa mäso nezatiahne.
6. Akonáhle ste s výsledkom spokojná/ý, ukončíte program DEEP FRY tlačidlom WARM/CANCEL a zalejte mäso horúcou vodou. Prisypte soľ, čierne korenie, mletú papriku a gulášové korenie.
7. Otočte madlo do pozície OPEN, prístroj zatvorte a otočte madlo do pozície CLOSE.
8. V MENU 2 vyberte program STEW, nastavte čas na 30 minút, hodnotu tlaku nechajte na stupni 3. Stlačte tlačidlo START.
9. V priebehu prípravy pokrmu vás bude prístroj informovať o priebehu varenia.
10. Po dokončení prípravy vás prístroj upozorní a začne automaticky odpúšťať paru. Pokles tlaku môžete sledovať na displeji.
11. Po úplnom vypustení tlaku otočte madlo do pozície OPEN a prístroj otvorte
12. Omáčku zahustíte, ako ste zvyknutá – múkou, zemiakmi alebo chlebom.
13. Pre zahustenie zvolte program SIMMER/DIY. Nastavte teplotu 105-110°C. Prednastavený čas 10 minút vám na zahustenie postačí. Madlo nastavte do polohy CLOSE. Stlačte tlačidlo START.
14. Keď dosiahnete požadovanú hustotu, program ukončíte stisnutím tlačidla CANCEL.





TVAROHOVÝ KOLÁČ S MARMELÁDOU

CESTO	hladká múka	1 hrnček
	cukor	1/2 hrnčeka
	mlieko	1/2 hrnčeka
	olej	50 ml
	vajce	1 ks
	prášok do pečiva	1 balíček
PLNKA	tvoroh	250 g
	cukor	1/2 hrnčeka
	mlieko	1/2 hrnčeka
	puding	1 balíček
	vajce	1 ks
	kakao	1 lyžička
	marmeláda	10 lyžičiek

1. Z múky, cukru, mlieka, oleja, vajíčka a prášku do pečiva pripravíme cesto, ktoré rozdelíme na polovicu. Prvú polovicu nalejeme do kotlíka COMBIVARU NEO a zalejeme tvarohovou hmotou.
2. Tvarohovú hmotu vytvoríme zmiešaním tvarohu, cukru, pudingu, vajíčka a mlieka. Nalejeme ju na prvú časť cesta v kotlíku COMBIVARU NEO.
3. Na tvarohovú hmotu pokladáme lyžicou cca 10 kopčekov marmelády a zalejeme druhou časťou cesta, ktoré prifarbíme troškou kakaa.
4. V MENU 2 zvolíte program CAKE, nechajte prednastavený čas 45 minút
5. Veko prístroja zatvorte a otočte madlom do polohy CLOSE.
6. Prístroj Vás upozorní o dokončení prípravy koláča. Nechajte ho vychladnúť a následne vyklopte z kotlíka. Dobrú chuť.

PENNE PO TALIAANSKY (PROGRAM PASTA)

Penne (trubky)	250 g
brokolica	125 g
karfiol	125 g
menšia mladá cuketa	1 ks
kapia červená	1 ks
mrkva	1 ks
sterilizovaná kukurica	50 g
nadrvený cesnak	2 stroužky
soľ	1 špetka
voda studená	600 ml
rajčatové pyré	500 ml
smotana	50 ml
parmezán na posypanie	100 g



1. Všetky suroviny nakrájajte na menšie kúsky, vložte do kotlíka vrátane cestovín a tekutín (okrem parmezánu) a dôkladne premiešajte. Cestoviny sa budú variť priamo v omáčke, pričom sa časť omáčky dostane do samotných cestovín.
2. Zatvorte veko COMBIVARU NEO a nastavte program PASTA na 10 minút. Pridržte tlačidlo START.
>>> Čas nastavujeme podľa uvedeného času na obalu cestovín (!!!). V tomto prípade bolo na obalu cestovín uvedené „variť 10 minút“, tak nastavený čas zodpovedá odporúčeniu výrobcu cestovín. Ak použijete iné cestoviny, potom nastavte čas podľa odporúčenia. Je to hračka. Žiadna veda.
3. Po dokončení programu otvorte veko a môžete servírovať. Pred podávaním dochuťte strúhaným parmezánom. DOBRÚ CHUŤ!!!
4. >>> Tento modelový recept môžete zmeniť podľa svojej chuti. Vyskúšajte inou zeleninu, ktorú máte radi. Pridajte kľudne údené mäso. Len zachovajte pomer TEKUTÍN (voda + rajčinová omáčka) a CESTOVÍN. Čas na combivare neo nastavte vždy podľa návodu na obalu cestovín. Výsledkom bude rýchla a chutná večera v jednom hrnci za chvíľku.

RYŽA „JAPONSKEJ BABIČKY“ DVOJFÁZOVÝ AUTOMATICKÝ PROGRAM „WHITE RICE“

ryža Basmati..... 1 hrnček
voda..... 1,5 hrnčeka
soľ 1 štipka
olej (voliteľné)..... 1 lyžica

Tento program je plne automatický a je nastavený tak, aby uvaril dokonalú ryžu na japonský spôsob. Uvariť a nechať „dôjsť“ tak, ako naše babičky nechávali dôjsť uvarenú ryžu v hrnci a v perinách. Odtiaľ je názov „ryža japonskej babičky“.

Postup:

1. Prepláchnutú ryžu BASMATI nasypete do kotlíka Combivaru NEO a zalejte vodou. Pridajte štipku soli, popr. olej.
2. Zatvorte veko prístroja a otočte madlo do pozície CLOSE.
3. V MENU 2 vyberte program WHITE RICE a stlačte tlačidlo START. Prístroj oznámi „white rice, start cooking“ (biela ryža, štart varenia)

Prvá fáza: Prístroj automaticky zahájí tlakové varenie ryže. Po 12 minútach sám vypustí paru a odtlakuje sa. Oznámi „caution, pressure will be release now“ (pozor, bude uvoľnený tlak).

Druhá fáza: V tejto chvíli sa zahájí proces vysušenia. Zvyšok vody a pary sa v tento okamžik postupne odparí.

4. Na konci varenia zaznie hlasový pokyn „cooking is done“ (varenie je ukončené). Otočte madlom do polohy OPEN a prístroj otvorte. Prajeme dobrú chuť.



KLASICKÁ RYŽA - UNIVERZÁLNY TLAKOVÝ PROGRAM „STEW“



ryža Basmati..... 1 hrnček
voda..... 1,5 hrnčeka
soľ 1 štipka
olej (voliteľné)..... 1 lyžica

1. Prepláchnutú ryžu BASMATI nasypete do kotlíka Combivaru NEO a zalejte vodou. Pridajte štipku soli, popr. olej.
2. Zatvorte veko prístroja a otočte madlo do pozície CLOSE.

3. V MENU 2 vyberte program STEW (univ. tlakový program), nastavte čas na 7-9 minút (podľa vašich preferencií), prednastavenú hodnotu tlaku nechajte na stupni 3.

4. Stlačte tlačidlo START. Prístroj oznámi: „Stew, start cooking“ (dusenie, štart varenia).

5. Na konci prístroj sám vypustí paru a odtlakuje sa. Oznámi „caution, pressure will be release now“ (pozor, bude uvoľnený tlak).

6. Na konci varenia zaznie hlasový pokyn „cooking is done“ (varenie je ukončené). Otočte madlom do polohy OPEN a prístroj otvorte. Prajeme dobrú chuť

Vyskúšajte si oba programy a vyberte si ten, ktorý vám bude chutnať najviac :-)



Model: EL25891

Príkon: 1250 W

Napätie: 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

EL25894

