

SYSTEMAT



COMBIVAR INDUCTION | NEO

HU - Használati utasítás

EL25891

A mesterséges intelligencia rendszer lehetővé teszi a teljesen automatizált ételkészítést, beleértve a hangsegédet is, amely végigkíséri Önt az ételek elkészítésében (angol nyelven). A COMBIVAR NEO kifinomult és számos ételkészítési módhoz alkalmas. Összesen 18 program áll rendelkezésre, beleértve a nyomásos főzést, sütést, főzést, lassú főzést, párolást, kiolvasztást, kelesztést és sütést. Az előre beállított programok lehetővé teszik kedvenc receptjeinek elkészítését, beleértve a rizst, a leveseket, a párolt ételeket, a gulyást, a pizzát, a joghurtot, a tésztákat és még sok más. A COMBIVAR NEO sokoldalúan használható, beleértve a főzés indításának akár 24 órás elhalasztását. A késleltetett indítás lehetővé teszi, hogy a készülék automatikusan elindítsa a főzést, amint a visszaszámlálás lejár. A nagy, áttekinthető kijelző világos és egyértelmű áttekintést nyújt a funkciókról. A fejlett indukciós fűtési technológia nemcsak a fűtés módjában, hanem a főzés végeredményében is megkülönbözteti a COMBIVAR NEO-t a hagyományos főzési módszerektől.

A technológiailag kifinomult belső edénynek, a tapadásmentes felületnek és az indukciós testek elhelyezkedésének köszönhetően az energia nem csak az edény alján, hanem a falain is átadódik. A megnövelt fűtési felület és a légáramlás biztosítja a 3D fűtést az ételkészítés teljes folyamata alatt. A COMBIVAR NEO minimális helyigényű, mégis helyettesítheti a sütőt, a főzőlapot, a serpenyőt, a fazekat és a gyorsforralót is. Még jobb eredményekért és inspiráló ötletekért látogasson el weboldalunkra, ahol receptkönyvet is talál: **www.recepty.dedra.cz**

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:

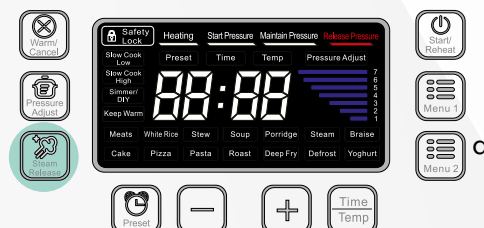
- Ne hagyja gyermekeket a készülék közelében, amikor az működik.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeikben korlátozott, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem megfelelő személyek csak felügyelet mellett vagy a készülék biztonságos használatáról szóló oktatás után, valamint a lehetséges veszélyek megértése esetén használhatják. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást 8 év alatti gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és annak tápellátásától. Ez a készülék nem játék. Éles és működő alkatrészeket tartalmaz. Alkatrészei használat közben forróak. A forró felületekkel és a belső alkatrészekkel való érintkezés sérüléseket okozhat. Forró víz vagy gőz okozhat égési sérüléseket!
- Ne tegye a készüléket előmelegített sütőbe.
- Ha a nyomás alatti edény működik és nyomás alatt van, nagyon óvatosan kezelje. Ne érintse meg a forró felületeket. Használjon fogantyúkat, vagy hőálló kesztyűket. Szükség esetén használjon védőkesztyűt.
- Ne használja a nyomás alatti edényt a rendeltetésétől eltérő célra.
- Ez a készülék nyomás alatt készíti el az ételeket. Ha a készüléket nem a használati utasításnak megfelelően használja, égési sérülések keletkezhetnek. Győződjön meg arról, hogy a nyomásfazék megfelelően zárva van, mielőtt bekapcsolná. Kövesse a használati utasításban szereplő utasításokat!
- Soha ne használjon erőt a nyomás alatti edény kinyitásához. Ne nyissa ki a főzőedényt, ha nem biztos abban, hogy a nyomás teljesen leeresztődött. Kövesse a jelen használati utasításban szereplő utasításokat.
- Soha ne indítsa el a nyomásfazekat víz nélkül. Ez a készülék súlyos károsodásához vezethet.
- Ne töltsé a szelepet a MAX jelölés felett, amely a teljes kapacitást jelzi. Ha olyan ételeket készít, amelyek főzés közben megnőnek, mint például rizs, szárított zöldségek stb., ne töltsé a fazekat vízzel a tartály belsejében található „MAX” jelölésnél magasabbra • Ne szűrje meg a frissen elkészített ételeket, például húst. A felgyülemlett lé kifröccsenhet, és égési sérüléseket okozhat.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek nem vannak-e eltömődve. Kövesse a használati utasítást, és végezze el a készülék karbantartását/tisztítását. • **Soha ne használja a nyomásos üzemmódot ételek sütéséhez.**
- Ne nyúljon a biztonsági rendszerekhez, kivéve a jelen használati utasításban szereplő karbantartási utasításokat.
- Csak a Vaše DEDRA, s.r.o. által gyártott, a megfelelő modellhez tartozó pótalkatrészeket használja. Csak a Vaše DEDRA, s.r.o. márkájú alkatrészeket és tartozékokat használja, amelyek a készülékkel való használatra vannak szánva.
- Az első használat előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati csatlakozó feszültsége megegyezik a készülék alján található típusjelzőn feltüntetett feszültséggel. Ha bármilyen kétsége van, kérjük, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

- Használat előtt figyelmesen olvassa el az összes utasítást. Tartsa őket biztonságos helyen, hogy később is használni tudja.
- Ne használja a készüléket a munkalap vagy az asztal szélén. Győződjön meg arról, hogy a felület sík, szilárd, tiszta és száraz.
- Mindig először csatlakoztassa a hálózati kábel végét a készülékhez, majd a hálózati aljzathoz. A hálózati csatlakozó csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék csatlakozóaljzata száraz.
- Ne helyezze a készüléket gáz- vagy elektromos tűzhelyre, azok közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- Ne helyezzen a készülék egyetlen részét sem gáz-, elektromos vagy mikrohullámú sütőbe, sem forró gáz- vagy elektromos főzőlapra.
- Ne helyezze a készüléket falak, függönyök vagy más hőre vagy gőzre érzékeny anyagok közelébe. A minimális távolság az ilyen felületektől 30 cm.
- Ne használja a készüléket fém alátétre, pl. csöpögő mosogatóra.
- A csatlakoztatott hálózati aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy szükség esetén gyorsan leválasztható legyen.
- Mielőtt a készüléket a hálózatra csatlakoztatná és bekapcsolná, ellenőrizze, hogy teljesen és helyesen van-e összeszerelve, és hogy a csatlakozó megfelel-e a törvényi előírásoknak. Kövesse a jelen használati utasításban szereplő utasításokat.
- Ne használja ezt a készüléket programozható időkapcsolóval vagy bármilyen más, a készüléket automatikusan bekapcsoló eszközzel.
- Ne használja a készüléket vízforrások közelében, pl. konyhai mosogató, fürdőszoba, medence stb.
- Ne tegyen nehéz vagy forró tárgyakat a készülékre.
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy párás kézzel.
- Ha a készülék működik, ne hagyja felügyelet nélkül.
- A készüléket mindig sík felületen használja. Ne használja a készüléket ferde felületen, és ne mozgassa vagy kezelje, még akkor sem, ha működik.
- Ne helyezze a készüléket hőmérsékletváltozásra érzékeny felületekre.
- A készülékre ne tegyen semmit, kivéve a fedelet, amikor az össze van hajtva, működik vagy tárolásra van előkészítve.
- Kerülje a hálózati kábel és a dugasz vízzel vagy más folyadékkal való érintkezését.
- A készülék működés közben felmelegszik. Ne érintse meg a forró felületeket, mert égési sérüléseket okozhat. Égési sérülések és balesetek elkerülése érdekében mindig használjon védőkesztyűt vagy fogantyút, valamint a kezelőelemeket, ha azok rendelkezésre állnak.
- Győződjön meg arról, hogy a kivehető ételkészítő edény és a belső rozsdamentes acél felület tiszta, mielőtt az edényt behelyezi.
- Ne használja a készüléket, ha a kivehető ételkészítő edény sérült. Cserélje ki.
- Ne tegyen ételt vagy folyadékot közvetlenül a fazék belső terébe. Mindig használja a kivehető edényt az ételek elkészítéséhez – az indukciós edényt.
- Használat előtt mindig ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelepet és a biztonsági reteszt, és szükség szerint tisztítsa meg őket. Ellenőrizze, hogy a biztonsági retesz szabadon mozog-e, ha alulról enyhén megnyomja.
- Ne érintse meg a nyomáscsökkentő szelepet, amikor a készülék működik.
- **A nyomás (gőz) engedéséhez a készülék használata után csak a STEAM RELEASE gombot használja.**
- A készüléket csak a jelen használati utasításban leírtak szerint használja.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati kábelt a konnektorból, ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, használat után, tisztítás előtt, máshova szállítás előtt, szétszerelés, összeszerelés vagy tárolás előtt. Hagyja kihűlni a készülék alapját és a kivehető cseppfelfogó tálcát, mielőtt szétszerelné és kiürítené a folyadékot.
- Ne használjon durva, súroló vagy maró hatású tisztítószereket a készülék tisztításához.
- Tartsa tisztán a készülék belső és külső felületeit. Kövesse a jelen használati utasításban szereplő tisztítási utasításokat.
- Ne tároljon és ne használjon robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat, pl. gyúlékony gázzal töltött spray-ket a készülékben vagy annak közelében.
- A készüléket mindig a hálózati csatlakozóból húzza ki, ne a vezetékből.
- Ne használjon más tartozékokat, mint a készülékkel együtt szállítottakat.
- Használat előtt tekerje ki a teljes tápkábelt.
- Ne hagyja a tápkábelt az asztal vagy a munkalap szélén lógni, forró felületekhez érni vagy összegabalyodni.

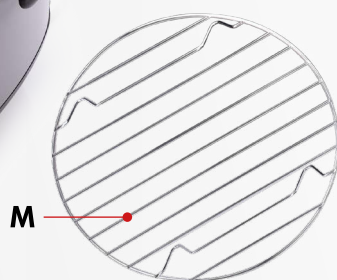
- Csatlakoztassa a készüléket csak 230~240 V feszültségű hálózati aljzathoz.
- Biztonsági okokból javasoljuk, hogy a készüléket külön elektromos áramkörbe csatlakoztassa, más készülékektől elkülönítve. Ne használjon elosztót vagy hosszabbítót a készülék hálózati csatlakozójához.
- Az áramütés veszélye miatt ne merítse a hálózati kábelt, a hálózati csatlakozót vagy az alapot vízbe vagy más folyadékba.
- Javasoljuk, hogy rendszeresen ellenőrizze a készüléket. Ne használja a készüléket, ha sérült, vagy ha a tápkábel vagy a csatlakozó sérült. Minden javítást a legközelebbi Vaše DEDRA, s.r.o. szervizközpontban kell elvégezni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A készülék nem alkalmas kereskedelmi célokra. Ne használja ezt a készüléket mozgó járművekben vagy hajókon, ne használja kültéren, ne használja más célra, mint amire tervezték. Ellenkező esetben sérülések keletkezhetnek.
- A szokásos tisztításon kívül minden egyéb karbantartást a Vaše DEDRA, s.r.o. hivatalos szervizközpontjában kell elvégezni.
- Javasoljuk áramütés elleni védelem (szabványos biztonsági kapcsoló a konnektorban) felszerelését, hogy biztosítsa a készülék használata során a fokozott biztonságot. Javasoljuk, hogy az áramvédelmi kapcsolót (névleges maradék üzemi árammal legfeljebb 30 mA) szerelje be az elektromos áramkörbe, amelyhez a készülék csatlakozik. További szakértői tanácsért forduljon villanszerelőjéhez.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől elzárt helyen.
- A COMBIVAR NEO nyomás alatt is főz, ezért használata, tisztítása és karbantartása a jelen használati utasításnak megfelelően történjen. A nyomás alatti edényben kialakuló magas légnyomás veszélyes helyzeteket okozhat, ha a készüléket nem használják, vagy nem az utasításoknak megfelelően kezelik. Ez egészségkárosodáshoz és anyagi károkhoz vezethet.
- Mindig ügyeljen a tartályban megengedett maximális folyadékmennyiségre. A nyersanyagok és folyadékok mennyisége nem haladhatja meg a tartályon „MAX” felirattal jelzett megengedett maximális mennyiséget. A megengedett maximális szint túllépése sérüléseket okozhat Önnek és a készülék közelében tartózkodó személyeknek. Anyagi károk keletkezhetnek.
- **A nyomás alatt történő főzéshez a folyadékok minimális mennyisége 160 ml!**
- Győződjön meg arról, hogy a belső fedél megfelelően van-e felhelyezve, a szilikon tömítés pedig megfelelően illeszkedik-e a fedél széléhez, és hogy a biztonsági retesz szabadon mozog-e.
- Soha ne zárja le a készülék fedelét túlzott erővel vagy a fedél ellenállása ellenére.
- A fedél bezárásához forgassa a fogantyút a készülék fedélén jelzett „CLOSE” szimbólumig. A fedélnek nagyobb erőfeszítés nélkül kell bezáródnia és reteszelődnie. • **Ne engedje, hogy hideg víz érintkezzen a forró belső felületével!** A kazán belső felülete megsérülhet. A főzőedényt ne mossa mosogatógépben. **Az elkészítendő ételek keveréséhez ne használjon éles és kemény tárgyakat**, amelyek megsérülhetnek a belső felületet.



- A készülék automatikus érintésmentes gőzkieresztő rendszerrel van ellátva, amely biztosítja a megfelelő nyomásérték fenntartását a készülék belsejében az ételek elkészítése során. A felesleges gőz a főzés elején, közben és végén is távozik, hogy tökéletes eredményt érjen el.
- SOHA ne tegye a kezét vagy az arcát a nyomásszabályozó szelep fölé vagy annak közelébe.
- A felesleges gőzt bármikor kiengedheti a „STEAM RELEASE” gomb megnyomásával, amelynek hatására a nyomás fokozatosan csökken fazékban.



A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:



- A) **Nyomás szabályozó szelep** – Az automatikus légtelenítő szelep szabályozza a készülékben lévő nyomást. Szükség szerint és a választott ételkészítési programnak megfelelően automatikusan bezáródik és kiengedi a felesleges gőzt a fazékból.
- B) **Biztonsági forgófogantyú** – A biztonsági fogantyú elforgatásával a készülék fedelét zárhatja/nyithatja. A fogantyú a készülék ételkészítés közbeni lezárására szolgál. Ha a fogantyú „**OPEN**” (nyitott) állásban marad, az ételkészítési program nem indítható el.
- C) **Interaktív kijelző** – áttekinthető kijelző a programok kiválasztásához, a hőmérséklet, az elkészítési idő és a nyomás beállításához. D) **Biztonsági anya a belső fedél rögzítéséhez** – az anya a belső fedél kioldásához és az azt követő tisztításhoz szolgál
- E) **Kivehető belső edény** – 5 literes indukciós edény tapadásmentes felülettel
- F) **Fedélnyitó gomb** – Biztonsági fedélnyitó gomb
- G) **Fogantyú a készülék hordozásához.** A fogantyú **az üres készülék biztonságos hordozásához!**
- H) **A készülék külső burkolata**
- I) **Biztonsági retesz** – Biztonsági retesz, amely a szükséges nyomás elérése esetén blokkolja a fedél kinyitását, és biztonsági retesz funkciót lát el. J) **Nyomás szabályozó szelep**, lásd „A” pont K) **Belső fedél** – belső, kivehető fedél
- L) **Szilikon tömítés**
- M) **Gőzölő rács**

FONTOS Ha **nyitott fedéllel** szeretne **főzni**(sütni, pirítani, sütni), a fedél biztonsági forgófogantyújának **mindig CLOSE**állásban kell lennie. **Ellenkező esetben a készülék nem kapcsol be!** Csak akkor kapcsol be, ha a fogantyút **CLOSE**állásba fordítja.



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt távolítsa el és környezetbarát módon ártalmatlanítsa az összes csomagolóanyagot és címkét. Így elkerülhető a kisgyermekes fulladásának veszélye. Ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e. Sérült készüléket semmilyen esetben ne használja!
- Vegye ki a belső edényt (E) és mossa le langyos vízzel és mosószerrel. Alaposan szárítsa meg, kívül is.
- Csavarja le a biztonsági anyát (D). Vegye ki a belső fedelet (K) és vegye le a szilikon tömítést (L). Öblítse le a fedelet és a tömítést langyos vízzel és mosószerrel, majd alaposan szárítsa meg. Helyezze vissza a szilikon tömítést a fedélre, és csavarozza vissza a helyére a biztonsági anyával.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék alja teljesen száraz, majd helyezze vissza a tartályt a készülékbe.
- Dugaszolja be a készüléket a konnektorba



A COMBIVAR NEO KEZELÉSE

Ne aggódjon, a Combivar NEO kezelése nagyon egyszerű és intuitív!

Ismerkedés az ételkészítési programokkal

A Combivar NEO készülék 18 előre beállított programmal rendelkezik, amelyek két alcsoportra vannak osztva:

Menu 1:

Slow Cook Low (lassú főzés alacsony hőmérsékleten), **Slow Cook High** (lassú főzés magasabb hőmérsékleten), **Simmer/DIY** (többfunkciós program és személyre szabható hőmérséklet- és időbeállítás), **Keep Warm** (étel melegen tartása).

Menu 2:

Meats (húsok elkészítése), **White Rice** (rizs elkészítése), **Stew** (pörkölt, univerzális nyomás. program személyre szabható hőmérséklet, idő- és nyomásbeállítással), **Soup** (leveskészítés), **Porridge** (kása készítése), **Steam** (gőzölés), **Braise** (párolás), **Cake** (sütemény sütése), **Pizza** (pizza készítése), **Pasta** (tésztafélék készítése), **Roast** (sütés), **Deep Fry** (mélysütés), **Defrost** (kiolvasztás), **Yoghurt** (joghurt készítése).

Univerzális programként, széles körű beállítási lehetőségekkel a főzési idő, a nyomás és a hőmérséklet tekintetében, elkészítettük Önöknek a STEW programot – nyomásos főzéshez és a SIMMER/DIY programot nyomás nélküli főzéshez.

Ezeknél a programoknál széles tartományban állítható a főzési idő, a nyomás (csak a STEW programnál) és a hőmérséklet (csak a SIMMER/DIY programnál).

A HANGSEGÉD HANGEREJÉNEK MÓDOSÍTÁSA



Szükség esetén a hangsegéd hangerejét az Ön igényeinek megfelelően beállíthatja. Tartsa lenyomva egyszerre a „+” és a „-” gombokat, a kijelzőn megjelenik VO L0 – VO L8.

A „+” és „-” gombokkal állítsa be a kívánt hangutasítások hangerejét a kikapcsoltól a nagyon hangosig.

AZ ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSI IDEJÉNEK BEÁLLÍTÁSA

Előre beállított ételkészítési időértékek és azok módosítási lehetőségei.

Ebben az áttekintésben megjelöltük az ételek elkészítési idejének beállítási lehetőségeit.

a) **Beállított idő oszlop** – jelzi az előre beállított időt, amely a program elindításakor megjelenik

b) **Maximális főzési idő** – jelzi az ételek elkészítésének maximális beállítható időtartamát

c) **Min. főzési idő** – jelzi az ételek elkészítésének legrövidebb beállítható időtartamát

d) **Időbeállítási intervallum** – jelzi, hogy milyen időközönként (lépésekben) lehet megváltoztatni az ételek elkészítési idejét.

Példa: Az ételek elkészítési idejének beállítása a STEW programmal:

1) Helyezze az összes alapanyagot az indukciós edénybe. Folyadék hozzáadása

2) Helyezze az indukciós edényt a COMBIVAR kráterébe

3) Zárja le a fedelet, és forgassa el a kart a **CLOSE CLOSE**

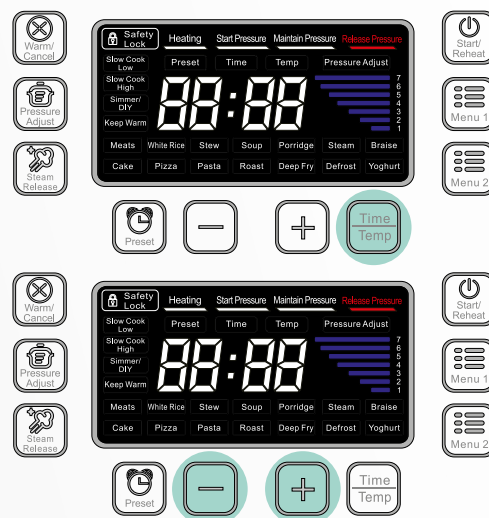
4) A **MENU 2** válassza ki a **STEW**

5) Nyomja meg a **Time/Temp** gombot, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be az elkészítési idő óráit.

6) Nyomja meg a **Time/Temp** gombot, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be az elkészítési idő perceit.

7) Tartsa lenyomva a **START**

8) A főzési folyamat elindul



MENU	PROGRAM	Beállított idő	Maximális főzési idő	Minimális főzési idő	Intervall idő beállítás
Menü 1	Slow Cook Low/ Lassú főzés alacsony hőmérsékleten	3 óra	12 óra	1 óra	30 perc
Menü 1	Slow Cook High/ Lassú főzés magas hőmérsékleten	3 óra	12 óra	1 óra	30 perc
Menü 1	Simmer / DIY – Univerzális program NYOMÁS NÉLKÜL	10 perc	24 óra	10 perc	5
Menü 1	Keep Warm / Hőmérséklet fenntartása	6 óra	24 óra	1 óra	1 óra
Menü 2	Meats / Húsok	35	2 óra	15 perc	1 óra/1 perc
Menü 2	White Rice / Fehér rizs	18 perc	28 perc	18 perc	1 perc
Menü 2	Stew /Pörkölt – univerzális nyomásos program	1 óra 10 perc	12 óra	5	1 óra/1 perc
Menü 2	Soup / Leves	30 perc	2 óra	15 perc	1 óra/1 perc
Menü 2	Porridge / Zabkása	25	2 óra	5	1 óra/1 perc
Menü 2	Steam / Gőzölés	15 perc	2 óra	5	1 óra/1 perc
Menü 2	Braise / Párolás kevés folyadékkal	50	2 óra	30 perc	1 óra/1 perc
Menü 2	Cake / Sütemény	45	1 óra 15 perc	45	1 min
Menü 2	Pizza / Pizza elkészítése	45	59	25	1 min
Menü 2	Pasta / Tészta elkészítése	10 perc	30 perc	5	1 min
Menü 2	Roast/ Sütés / Sült ételek elkészítése	30 perc	59	5	1 min
Menü 2	Deep Fry / Sütés, fritálás	30 perc	59	5	1 min
Menü 2	Defrost / Felolvasztás	30 perc	59	20 perc	1 min
Menü 2	Yoghurt/ Joghurt	8 óra	12 óra	6 óra	1 óra/1 perc

AZ ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉNEK NYOMÁSBEÁLLÍTÁSA

Előre beállított ételkészítési nyomásértékek és azok módosítási lehetőségei. Ebben az áttekintésben megjelöltük az ételek elkészítéséhez beállítható nyomásértékek módosítási lehetőségeit (csak nyomás alatt történő főzés esetén).

- a) **Nyomás beállított érték oszlop** – jelzi az előre beállított nyomásértéket, amely a program indításakor megjelenik
- b) **Maximális nyomásérték** – jelzi az ételek elkészítéséhez beállítható maximális nyomásértéket
- c) **Min. nyomásérték** – jelzi az ételek elkészítéséhez beállítható minimális nyomásértéket

Példa: A nyomásérték beállításának módosítása a STEW programban:

- 1) Helyezze az összes alapanyagot az indukciós edénybe. Adjon hozzá folyadékot.
- 2) Helyezze az indukciós edényt a COMBIVAR kráterébe.
- 3) Zárja le a fedelet, és forgassa el a kart a **CLOSE**.
- 4) A **MENU 2** válassza ki a **STEW**.
- 5) A **Pressure Adjust** gomb ismételt megnyomásával állítsa be a kívánt nyomásértéket (**2-7**).
- 6) Tartsa lenyomva a **START**.
- 7) A főzési folyamat elindul.



MENU	PROGRAM	Beállított nyomásérték	Maximális nyomásérték	Minimális nyomásérték
Menü 1	Slow Cook Low/ Lassú főzés alacsony hőmérsékleten	–	–	–
Menü 1	Slow Cook High/ Lassú főzés magas hőmérsékleten	–	–	–
Menü 1	Simmer / DIY – Univerzális program NYOMÁS NÉLKÜL	–	–	–
Menü 1	Keep Warm / Hőmérséklet fenntartása	–	–	–
Menü 2	Meats / Húsok	3	7	2
Menü 2	White Rice / Fehér rizs	3	–	–
Menü 2	Stew / Pörkölt – univerzális nyomásos program	3	7	2
Menü 2	Soup / Leves	6	7	2
Menü 2	Porridge / Zabkása	3	7	1
Menü 2	Steam / Gőzölés	4	7	2
Menü 2	Braise / Párolás kevés folyadékkal	–	–	–
Menü 2	Cake / Sütemény	–	–	–
Menü 2	Pizza / Pizza elkészítése	–	–	–
Menü 2	Pasta / Tészta elkészítése	–	–	–
Menü 2	Roast / Sült ételek elkészítése	–	–	–
Menü 2	Deep Fry / Sütés, fritálás	–	–	–
Menü 2	Defrost / Felolvasztás	–	–	–
Menü 2	Yoghurt / Joghurt	–	–	–

A készülék érintésmentes automatikus gőzkieresztő rendszerrel van ellátva, amely biztosítja a megfelelő nyomást a készülék belsejében az ételek elkészítése során. A felesleges gőz automatikusan távozik a főzés kezdetén, közben és végén is. A felesleges gőz bármikor kiengedhető a „STEAM RELEASE” gomb megnyomásával, amelynek hatására a nyomás fokozatosan csökken a fazékban.

A kézi nyomáscsökkentés előtt állítsa le a futó programot a „WARM/CANCEL” gomb lenyomásával és lenyomva tartásával.

SOHA ne tegye a kezét vagy arcát a nyomásszabályozó szelep fölé vagy közelébe!

HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSÉHEZ

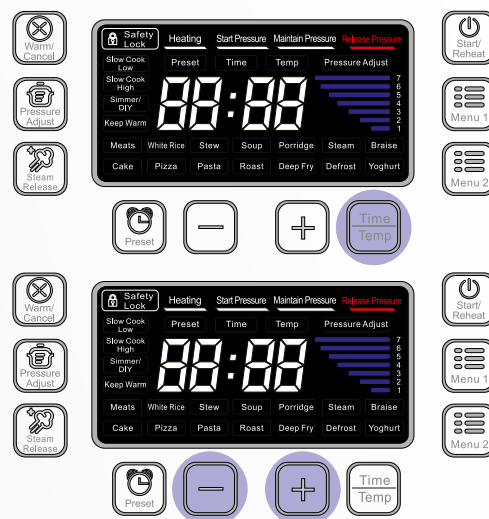
Előre beállított ételkészítési hőmérsékletek és azok módosítási lehetőségei. Ebben az áttekintésben megjelöltük az ételek elkészítésének hőmérséklet-beállításainak módosítási lehetőségeit (csak nem nyomásos programok).

- Beállított hőmérséklet oszlop** – a program indításakor megjelenő előre beállított hőmérsékletet jelzi.
- Max hőmérséklet** – jelzi az ételek elkészítéséhez beállítható maximális hőmérsékletet
- Min. hőmérséklet** – jelzi az ételek elkészítésekor beállítható minimális hőmérsékletet

Példa: A program hőmérsékletének beállításának módosítása

Simmer/DIY (Multi):

- Helyezze az összes alapanyagot az indukciós edénybe.
- Helyezze az indukciós edényt a COMBIVAR kráterébe.
- Zárja le a fedelet, és forgassa a kart a **CLOSE**.
- A **MENU 1** válassza ki a **Simmer/DIY**.
- Tartsa lenyomva a **START**.
- Nyomja meg kétszer a **Time/Temp** gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet, lásd a táblázatot.
- A főzési folyamat elindul.



MENU	PROGRAM	Beállított hőmérséklet	Max hőmérséklet	Min. hőmérséklet	Intervall hőmérséklet beállítás
Menü 1	Slow Cook Low/ Lassú főzés alacsony hőmérsékleten	–	–	–	–
Menü 1	Slow Cook High/ Lassú főzés magas hőmérsékleten	–	–	–	–
Menü 1	Simmer / DIY – Univerzális program NYOMÁS NÉLKÜL	30	185	30	1
Menü 1	Keep Warm / Hőmérséklet fenntartása	–	–	–	–
Menü 2	Meats / Húsok	–	–	–	–
Menü 2	White Rice / Fehér rizs	–	–	–	–
Menü 2	Stew / Pörkölt – univerzális nyomásos program	–	–	–	–
Menü 2	Soup / Leves	–	–	–	–
Menü 2	Porridge / Zabkása	–	–	–	–
Menü 2	Steam / Gőzölés	–	–	–	–
Menü 2	Braise / Párolás kevés folyadékkal	–	–	–	–
Menü 2	Cake / Sütemény	–	–	–	–
Menü 2	Pizza / Pizza elkészítése	–	–	–	–
Menü 2	Pasta / Tészta elkészítése	–	–	–	–
Menü 2	Roast / Sült ételek elkészítése	130	185	120	5
Menü 2	Deep Fry / Sütés, fritálás	130	185	120	5
Menü 2	Defrost / Felolvasztás	–	–	–	–
Menü 2	Yoghurt / Joghurt	–	–	–	–

Előre beállított értékek az ételek elkészítésének késleltetett leállításához és a beállítások módosításának lehetőségei. Ebben az áttekintésben megjelöltük az ételkészítés késleltetett indításának beállítási lehetőségeit.

- Beállított idő oszlop** – jelzi az előre beállított késleltetett indítás időtartamát
- Min. késleltetési idő** – jelzi a legrövidebb beállítható időt, amelynek letelte után a főzési folyamat elindul
- Maximális késleltetési idő** – jelzi a maximálisan beállítható időt, amelynek letelte után elindul a főzési folyamat

Példa: A késleltetett indítás értékének módosítása a Simmer/DIY (Multi) programban:

- Helyezze az összes alapanyagot az indukciós edénybe.
- Helyezze az indukciós edényt a COMBIVAR kráterébe.
- Zárja be a fedelet, és forgassa a kart CLOSE állásba.
- Állítsa be a kívánt értékeket **időt** és .
- Nyomja meg a **Preset/Safety Lock** gombot, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kívánt óraszámot, amelynek letelte után automatikusan elindul a főzési folyamat.
- Nyomja meg újra a **Preset/Safety Lock** gombot, és a „+” és „-” gombokkal állítsa be a kívánt percszámot, amelynek letelte után a főzési folyamat automatikusan elindul.
- Tartsa lenyomva a **START** gombot.
- Elindul a késleltetett főzési folyamat.



Ha **0-59 percközi** késleltetett indítást szeretne beállítani, először a **6.** lépés szerint állítsa be a percek számát, majd a **5.** pont szerint állítsa az óra értékét „nullára”..

MENU	PROGRAM	Beállított idő	Min. késleltetési idő	Max. késleltetési idő	Intervall beállítás
Menü 1	Slow Cook Low/ Lassú főzés alacsony hőmérsékleten	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 1	Slow Cook High/ Lassú főzés magas hőmérsékleten	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 1	Simmer / DIY – Univerzális program NYOMÁS NÉLKÜL	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 1	Keep Warm / Hőmérséklet fenntartása	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	Meats / Húsok	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	White Rice / Fehér rizs	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	Stew / Pörkölt – univerzális nyomásos program	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	Soup / Leves	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	Porridge / Zabkása	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	Steam / Gőzölés	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	Braise / Párolás kevés folyadékkal	2 óra	1 min	24 óra	1 óra/1 perc
Menü 2	Cake / Sütemény	-	-	-	-
Menü 2	Pizza / Pizza elkészítése	-	-	-	-
Menü 2	Pasta / Tészta elkészítése	-	-	-	-
Menü 2	Roast / Sült ételek elkészítése	-	-	-	-
Menü 2	Deep Fry / Sütés, fritálás	-	-	-	-
Menü 2	Defrost / Felolvasztás	-	-	-	-
Menü 2	Yoghurt / Joghurt	-	-	-	-

HŐMÉRSÉKLET-FENNTARTÓ FUNKCIÓ – KEEP WARM ÉS AZ ÉTELKÉSZÍTÉS LEMONDÁSA CANCEL

Az étel elkészülte után a készülék automatikusan KEEP WARM üzemmódba vált, és az ételt a beállított hőmérsékleten, kb. 60 °C-on tartja 12 órán keresztül. Ezt követően a készülék automatikusan kikapcsol.

A **KEEP WARM** funkció befejezéséhez tartsa lenyomva a **WARM/CANCEL** gombot

A készülék automatikusan átvált hőmérséklet-fenntartó üzemmódba, miután az összes előre beállított program befejeződött.

• Étellemelegítés funkció – START/REHEAT

Ha már kihűlt ételeket szeretne melegíteni, tartsa lenyomva a **START/REHEAT** gombot.

1) Nyomja meg a **TIME/TEMP**

2) A **+/–** gombokkal állítsa be az étel melegítésének kívánt időtartamát

3) A melegítési program befejezése után a készülék automatikusan átvált **KEEP WARM**

4) A funkció befejezéséhez nyomja meg a **KEEP WARM** funkció befejezéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a **WARM/CANCEL**

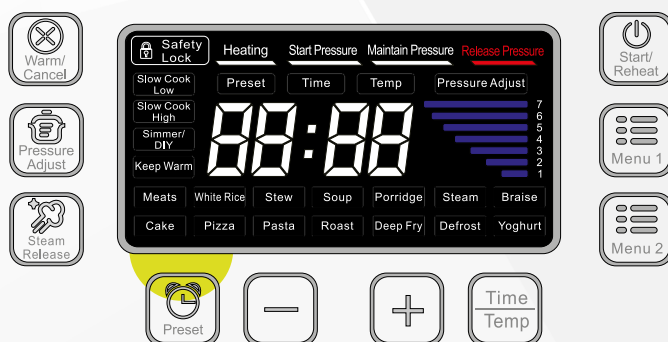


GYERMEKBIZTONSÁGI ZÁR PRESET/SAFETY LOCK

A **Combivar NEO** készülék készülék gyermekbiztonsági zárral van ellátva, amely megakadályozza a gyermekek általi véletlen bekapcsolást, és így a személyi sérüléseket és anyagi károkat.

A gyermekbiztonsági zár aktiválásához tartsa lenyomva a „**Preset/Safety lock**” gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a zár szimbólum.

A gyermekbiztonsági zár kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a „**Preset/Safety lock**” gombot, amíg a zár szimbólum eltűnik a kijelzőről.



HANGUTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A hangsegéd a készülék elektromos hálózatra csatlakoztatásától a főzés befejezéséig tájékoztatja Önt az ételkészítés folyamatáról.

ANGOL NYELV	Szlovák
Combivar NEO, üdvözljük!	Combivar NEO, üdvözljük!
Lassú főzés alacsony hőmérsékleten	Lassú főzés alacsony hőmérsékleten
Slow Cook High	Lassú főzés magasabb hőmérsékleten
Simmer/DIY	Főzés
Keep Warm	Hőmérséklet fenntartása
Hús	Hús
White Rice	Fehér rizs
Pörkölt	Párolás
Leves	Leves
Kása	Zabkása
Steam	Pára
Párolás	Párolás (kis folyadékmennyiség)
Torta	Torta
Pizza	Pizza
Tészta	Tészta
Sült	Sült
Mély sütés	Sütés / Fritálás
Defrost	Felolvasztás
Joghurt	Joghurt
Kérjük, állítsa be a nyomás időt	Kérjük, állítsa be a nyomásos főzési időt
Kérjük, állítsa be a hőmérsékletet	Kérjük, állítsa be a hőmérsékletet
Kérjük, állítsa be a főzési időt	Kérjük, állítsa be a főzési időt
Kérjük, állítsa be a nyomásszintet	Kérjük, állítsa be a nyomásértéket
Kérjük, állítsa be az előre beállított időt	Kérjük, állítsa be a késleltetett indítás idejét
Figyelem! A nyomás most leeresztésre kerül	Figyelem! A nyomás most megszűnik
Száritási idő	Száritási idő
Lassú főzés Alacsony hőfokon indítsa el a főzést	Lassú főzés alacsony hőmérsékleten elindítva
Lassú főzés magas hőmérsékleten indítva	Lassú főzés magas hőmérsékleten elindítva
Párolás/DIY főzés indítása	Főzés elindítva
Keep Warm	Hőmérséklet fenntartása
Húsok főzésének indítása	Hús főzés elindítva
Fehér rizs főzés indítása	Fehér rizs főzés elindítva
Pörkölt főzés megkezdődött	Pörkölt főzés elindítva
Soup Start cooking	Leves főzés megkezdve
Kása főzés megkezdve	Zabkása főzés elindítva
Steam Start cooking	Párolás megkezdődött
Párolás Főzés megkezdve	Párolás elindítva (kevés folyadék)
Cake Start cooking	Sütés elindítva
Pizza Sütés megkezdve	Pizza sütés megkezdődött
Tészta főzés megkezdve	Tészta főzés elindítva
Sütés megkezdődött	Sütés megkezdve
Mély sütés Főzés megkezdve	Sütés/fritálás elindítva
Defrost Start cooking	Hagyományos sütés indítása
Joghurt Start cooking	Joghurt készítése elindítva
Főzés befejezve	A főzési program vége
Főzés indítása	Főzés indítása

LEHETSÉGES PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Ebben az áttekintésben megtalálja a leggyakoribb problémákat, amelyekkel a készülék használata során találkozhat.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A Combivar NEO fedele nehezen záródik	A belső fedél nincs megfelelően behelyezve a készülék fedélébe.	Helyezze a belső fedelet a megfelelő helyzetbe, és húzza meg a rögzítőcsavart
	A belső fedél szilikon tömítése nincs megfelelően behelyezve tömítés a belső fedélre	Helyezze a szilikon tömítést a megfelelő helyzetbe
Úgy tűnik, hogy a nyomásszabályozó szelepből túl sok levegő szívárog	A légszabályozó szelep nincs megfelelően behelyezve, vagy szennyeződés blokkolja	Tisztítsa meg a légutakat, a szabályozó szelepet és a biztonsági reteszt. Helyezze vissza a szelepet és a biztosítékot a megfelelő helyre
	A készülék a megadott nyomáshatár felett működik	Vegye fel a kapcsolatot a kereskedő ügyfélszolgálatával
A kijelzőn a következő szimbólum jelenik meg EE	A készülékben nincs behelyezve indukciós edény	Helyezzen indukciós edényt a kráterbe
A kijelzőn megjelenik az E0	A biztonsági fogantyú nincs CLOSE helyzetben	Forgassa a biztonsági fogantyút CLOSE állásba
A kijelzőn megjelenik a szimbólum E1	El. szimbólum, a kazán jelenlétét érzékelő érzékelő áramköre nyitva	Vegye fel a kapcsolatot a kereskedő ügyfélszolgálatával
A kijelzőn megjelenik az E2	El. szimbólum, a kazán jelenlétét érzékelő érzékelő áramköre hibát jelez	Vegye fel a kapcsolatot a kereskedő ügyfélszolgálatával
A kijelzőn a következő szimbólum jelenik meg E3	A készülék belsejében a főzés során a hőmérséklet a megengedett maximális érték fölé emelkedett	Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja a hőmérsékletet normális értékre csökkenni
A kijelzőn a következő szimbólum jelenik meg E4	El. a fedélérzékelő áramköre nyitva van és nem működik megfelelően.	Vegye fel a kapcsolatot a kereskedő ügyfélszolgálatával
A kijelzőn a következő szimbólum jelenik meg E5	El. a fedél érzékelő áramköre rövidzárlatos, cserélni kell	Vegye fel a kapcsolatot a kereskedő ügyfélszolgálatával
A kijelzőn a következő szimbólum jelenik meg E6	A készülékben alacsony hőmérséklet és nyomásértéket észlelt.	Vegye fel a kapcsolatot a kereskedő ügyfélszolgálatával
A kijelzőn a következő szimbólum jelenik meg E7	A készülékben túl magas hőmérséklet lett észlelve, és a úszószelep nem tud elindulni	Vegye fel a kapcsolatot a kereskedő ügyfélszolgálatával

GONDOZÁS ÉS KARBANTARTÁS

Az indukciós edényt, a külső felületet, a fedelet és a tartozékokat minden használat után alaposan meg kell tisztítani. A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva a **WARM/CANCEL** gomb lenyomva tartásával. A készülék akkor van kikapcsolva, ha az összes gomb háttérvilágítása kialudt, és a kijelzőn csak a „-” szimbólum látható .. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Hagyja a fazekat és minden tartozékát lehűlni, mielőtt szétszereli és megtisztítja.

Az indukciós edény és a kráter tisztítása

1. Az indukciós edényt meleg vízben, kevés mosogatószerrel ajánlott mosni. Öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra.
2. A fazék belső és külső felületét puha szivaccsal vagy enyhén meleg vízzel megnedvesített ruhával törölje le. Használhat enyhe tisztítószer, amely nem tartalmaz súrolóanyagokat. Így elkerülhető a felületek karcosodása. A tisztítószer a szivacsra vigye fel, ne a készülék felületére.
3. Távolítsa el a fedélről a nyomásszabályozó szelep fedelét, mossa meg, és törölje le a fedél alatti területet egy nedves ruhával.
4. Óvatosan húzza ki a kondenzvíz-tartályt. Mossa el meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel, törölje szárazra, és helyezze vissza a helyére.
5. Vegye le a belső fedelet, vegye le a nyomásszabályozó szelep fedelét, és alaposan mossa le egy meleg vízzel megnedvesített puha ruhával.

6. A kijelzőt törölje le egy meleg vízzel enyhén megnedvesített puha ruhával. Száraz szivacs vagy tisztítószer karcolhatja a felületet.
7. Szerelje össze újra helyesen
8. Hagyja megszáradni az összes felületet, mielőtt a hálózati kábelt a konnectorba dugja és a készüléket újra bekapcsolja.

UTASÍTÁSOK ÉS INFORMÁCIÓK A HASZNÁLT CSOMAGOLÁS KEZELÉSÉRŐL

A használt csomagolóanyagot a hulladéklerakóba dobja.

HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagoláson, a terméken vagy a kísérő dokumentumokban szereplő szimbólum azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a háztartási hulladékba dobni! A megfelelő ártalmatlanítás, újrahasznosítás és újrafeldolgozás érdekében ezeket a termékeket a kijelölt gyűjtőhelyeken adja le. A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul az értékes természeti erőforrások megőrzéséhez, valamint a hulladékok nem megfelelő ártalmatlanításából származó, környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális káros hatások megelőzéséhez. További részleteket kérjen a helyi hatóságtól vagy a legközelebbi gyűjtőhelytől. A hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén a jogszabályok szerint bírság szabható ki.

RECEPTEK

MARHAHÚS GULYÁS

marhahús.....	500g
hagyma.....	4 db
olaj.....	150 ml
finomliszt.....	2 evőkanál
víz.....	1,5 l
só.....	1 csipet
gulyásfűszer-keverék.....	1 teáskanál
édes pirospaprika.....	1 teáskanál
fekete bors,csípős paprika.....	1 csipet

1. Készítse elő az összes hozzávalót. Vágja kockákra a hagymát, a húst pedig a kívánt méretűre
2. Nyissa ki a Combivar NEO fedelét, és forgassa a kart CLOSE állásba .
3. **Öntsön olajat** a fazékba. A MENU 2 menüben válassza a DEEP FRY programot, és hagyja a hőmérsékletet 170 °C-on. **4.** Tegye a hagymát a fazékba és pirítsa aranybarnára.
5. Adja hozzá a húst, és pirítsa, amíg a hús össze nem szorul.
6. Haelégedett az eredménnyel, állítsa le a DEEP FRY programot a WARM/CANCEL gombbal, és öntsön forró vizet a húsrá. Szórjon rá sót, fekete borsot, őrölt paprikát és gulyásfűszert.
7. Forgassa a kart OPEN állásba, zárja le a készüléket, és forgassa a kart CLOSE állásba.
8. A MENU 2 menüben válassza ki a STEW programot, állítsa be az időt 30 percre, a nyomás értéket hagyja 3-as fokozaton. Nyomja meg a START gombot.
9. Az étel elkészítése során a készülék tájékoztatja Önt a főzés folyamatáról.
10. Az elkészítés befejezése után a készülék jelzi, és automatikusan elkezd a gőz kiengedését. A nyomáscsökkenést a kijelzőn követheti.
11. **A nyomásteljes** leeresztése után forgassa a kart OPEN állásba, és nyissa ki a készüléket
12. **A már kész ételt a tálalható edénybe helyezheti** Sűrítse a mártást a szokásos módon – lisztel, burgonyával vagy kenyérrel.
13. A sűrítéshez válassza a SIMMER/DIY programot. Állítsa be a hőmérsékletet 105-110 °C-ra. Az előre beállított 10 perc elegendő a besűrítéshez. Állítsa a fogantyút CLOSE állásba. Nyomja meg a START gombot.
14. **Amikor** eléri a kívánt sűrűséget, a programot a CANCEL gomb megnyomásával fejezze be.





TÚRÓS TORTA LEKVÁRRAL

TÉSZTA	finomliszt.....	1 csésze
	cukor.....	1/2 csésze
	tej.....	1/2 csésze
	olaj.....	50 ml
	tojás.....	1 db
	sütőpor.....	1 csomag
TÖLTÉLK	túró.....	250 g
	cukor.....	1/2 csésze
	tej.....	1/2 csésze
	puding	1 csomag
	tojás	1 db
	kakaó.....	1 teáskanál
	dzsem.....	10 evőkanál

1. A lisztből, cukorból, tejből, olajból, tojásból és sütőporból tésztát készítünk, amelyet kétfelé osztunk. Az első felét öntsük a COMBIVAR NEO edénybe, és öntsük rá a túrós masszát.
2. A túrós masszát túró, cukor, puding, tojás és tej keverékéből készítjük. Öntsük a COMBIVAR NEO edénybe, az első tésztára.
3. A túrós masszárakánállal kb. 10 kanál lekvárt teszünk, és ráöntjük a második tésztát, amelyet egy kevés kakaóval színezünk.
4. A MENU2 menübenválassza a CAKE programot, hagyja a beállított időt 45 perc
5. Zárja le a készülék fedelét, és forgassa a kart CLOSE állásba. 6. A készülék jelzi, ha a sütemény elkészült. Hagyja kihűlni, majd vegye ki a formából. Jó étvágyat!

PENNE PO TALIANSKY (PASTA PROGRAM)

Penne(cső alakú tészta).....	250 g
brokkoli	125 g
karfiol	125 g
kis fiatal cukkini	1 db
piros paprika	1 db
sárgarépa.....	1 db
sterilizált kukorica.....	50 g
zúzottfokhagyma.....	2 gerezd
só	1 csipet
hideg víz.....	600 ml
paradicsompüré.....	500 ml
tejszín	50 ml
parmezán a megszóráshoz.....	100 g



1. **Vágja azösszes** hozzávalót kisebb darabokra, tegye a fazékba a tésztával és a folyadékokkal együtt (a parmezán kivételével), majd alaposan keverje össze. A tészta közvetlenül a szószban fog főni, és a szósz egy része a tésztába is beszívárog.
2. Csukja le a COMBIVAR NEO fedelét, és állítsa be a PASTA programot 10 percre. Tartsa lenyomva a START gombot. >>> Az időt a tészta csomagolásán feltüntetett idő szerint állítjuk be (!!!). Ebben az esetben a tészta csomagolásán „10 perc főzési idő” volt feltüntetve, így a beállított idő megfelel a tészta gyártójának ajánlásának. Ha más tésztát használ, akkor az időt az ajánlásnak megfelelően állítsa be. Ez gyerekjáték. Nincs benne semmi bonyolult.
3. A program befejezése után nyissa ki a fedelet, és tálalhatja. Tálalás előtt reszelj rá parmezán sajtot. JÓ Étvágyat!!!
4. >>> Ezt a receptet ízlés szerint változtathatja. Próbálja ki más zöldségekkel is, amelyeket szeret. Nyugodtan adjon hozzá füstölt húst. Csak a folyadék (víz + paradicsomszósz) és a tészta arányát tartsa meg. A combivare neo időzítését mindig a tészta csomagolásán található utasítások szerint állítsa be. Az eredmény egy gyors és ízletes vacsora lesz egy edényben, pillanatok alatt.

„JAPONSKEJ BABIČKY” RIZS KÉT FÁZISÚ AUTOMATIKUS PROGRAM „WHITE RICE”

basmati rizs..... 1 csésze
víz..... 1,5 csésze
só..... 1 csipet
olaj (opcionális)..... 1 evőkanál

Ez a program teljesen automatikus és úgy van beállítva, hogy tökéletes japán rizst főzzön. Főzni és „pihenni” hagyni, ahogyan nagymamáink a főtt rizst a fazékban és a paplanok alatt hagyták pihenni. Innen ered a „japán nagymama rizs” elnevezés.

Elkészítés:

1. Az átmosott BASMATI rizst öntsük a Combivaru NEO edénybe és öntsük fel vízzel. Adjunk hozzá egy csipet sót, esetleg olajat. **2.** Zárja le a készülék fedelét, és forgassa a kart CLOSE állásba.

3. A MENU 2 menüben válassza a WHITE RICE programot, majd nyomja meg a START gombot. A készülék jelzi: „white rice, start cooking” (fehér rizs, főzés megkezdődött)

Első fázis: „ ” (nyomás alatt főzés) A készülék automatikusan elindítja a rizs nyomás alatti főzését. 12 perc elteltével magától kiengedi a gőzt és nyomásmentesít. A készülék a következő üzenetet jelzi: „caution, pressure will be release now” (figyelem, a nyomás most csökken).

Második fázis: Ekkor kezdődik a szárítási folyamat. A maradék víz és gőz ekkor fokozatosan elpárolog.

4. A főzés végén a készülék hangjelzéssel jelzi, hogy „cooking is done” (a főzés befejeződött). Forgassa a kart OPEN állásba, és nyissa ki a készüléket. Jó étvágyat kívánunk.



KLASSZIKUS RIZS – UNIVERZÁLIS NYOMÁSOS PROGRAM „STEW”

basmati rizs..... 1 csésze
víz..... 1,5 csésze
só 1 csipet
olaj (opcionális)..... 1 evőkanál

1. Az átmosott BASMATI rizst öntse a Combivar NEO edénybe, és öntsön rá vizet. Adjunk hozzá egy csipet sót, esetleg olajat.

2. Zárja le a készüléket a készülék fedelét, és fordítsa a fogantyút CLOSE állásba.

3. A MENU2 menübenválassza ki a STEW programot (univerzális nyomásprogram), állítsa be az időt 7-9 percre (az Ön preferenciái szerint), a beállított nyomásértéket hagyja 3-as fokozaton. **4.** Nyomja meg a START gombot. A készülék jelzi: „Stew, start cooking” (párolás, főzés megkezdése).

5. A főzés végén a készülék magától kiengedi a gőzt és nyomásmentesít. A készülék a következő üzenetet jelzi: „caution, pressure will be release now” (figyelem, a nyomás most csökken).

6. A főzés végén a készülék hangjelzéssel jelzi: „cooking is done” (a főzés befejeződött). Forgassa a kart OPEN állásba, és nyissa ki a készüléket. Jó étvágyat kívánunk!

Próbálja ki mindkét programot, és válassza ki a legjobban ízlelőt :-)

Modell: EL25891

Teljesítmény: 1250 W

Feszültség: 220 V – 240 V 50/60 Hz

A tartály teljes űrtartalma : 5 l



Vaše DEDRA, s.r.o.

Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU

HU: Tel.: +36 1 445 1772, www.dedraclub.hu

COMBIVAR
INDUCTION | **NEO**

