

SYSTEMAT



VarMix 2

CZ- Návod k použití

EL9378

CZ – Blahopřejeme Vám ke správné volbě výběru našeho produktu VARMIX 2 z řady SYSTEMAT společnosti Vaše DEDRA, s.r.o.

Přejeme vám, aby vám váš nový pomocník dlouho a spolehlivě sloužil.

Nyní můžete jeho výhody začít využívat a brzy se přesvědčíte o tom, že díky VARMIXu bude práce ve Vaší kuchyni rychlejší, snadnější a bezpečnější a vám zbyde více čas na další aktivity. Návod k použití Vás seznámí krok za krokem s Vaším novým VARMIXem. Prosím, čtěte jej pozorně. Při každém kroku se přesvědčíte, že při navrhování tohoto vysoce kvalitního výrobku byly středem naší pozornosti zájmy a potřeby Vás, našich zákazníků, a to od samého začátku vývoje až po konečnou výrobu. Přejeme vám, vaší rodině a přátelům mnoho radosti s novým VARMIXem.

Vaše DEDRA

OBSAH

Bezpečnostní varování a upozornění.....	3
Riziko poškození	5
Obsah balení.....	6
Ovládací panel.....	6
Technické parametry.....	6
Jak na to.....	7
Popis příslušenství.....	8
Umístění.....	14
Uvedení do provozu.....	14
Manuální nastavení parametrů.....	15
Přednastavené programy.....	17
Popis přednastavených programů.....	18
Co dělat když.....	24
Informace o likvidaci.....	24
Zákaznický servis.....	24

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ A UPOZORNĚNÍ

VARMIX je určen pro použití v domácnosti nebo pro podobné použití jak např.:

- ve vyhrazených prostorech pro vaření pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- pro zákazníky hotelu, motelu a jiných rezidenčních prostor
- zákazníky ubytovacích zařízeních typu nocleh se snídaní
- chaty a chalupy

VARMIX splňuje nejmodernější bezpečnostní standardy. V zájmu vlastní bezpečnosti si prosím tento návod před prvním použitím VARMIX pečlivě přečtete. Věnujte přitom zvláštní pozornost následujícím bodům:

- Návod k použití si uschovejte, je nedílnou součástí dodávky přístroje VARMIX. Proto je vždy nutné návod k použití předat třetí osobě s VARMIX, pokud přístroj používá nová osoba.
- VARMIX není určen k používání uživateli (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim není poskytnut dohled a instrukce týkající se používání přístroje VARMIX.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zaručeno, že si s přístrojem VARMIX nebudou hrát. VARMIX odpovídá bezpečnostním standardům státu, v němž byl tento přístroj prodán autorizovanou organizací firmy Vaše DEDRA.
- Při používání přístroje VARMIX v jiné zemi než v zemi, ve které byl zakoupen, nelze plnění místních bezpečnostních standardů zaručit. Společnost Vaše DEDRA proto nepřijímá žádnou odpovědnost za jakékoli škody, které by mohly v důsledku tohoto vzniknout.
- Chraňte před dětmi! Tento výrobek není hračka.
- Tento výrobek obsahuje funkční ostré části!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Než budete VARMIX čistit, odpojte jej od přívodu elektrického proudu. VARMIX také odpojte, jestliže se po delší dobu nepoužívá.
- Neponořujte VARMIX do vody. Čistěte ho pouze vodou a navlhčenou textilií. Dovnitř přístroje se nesmí dostat zbytky potravin, pevné ani kapalné.
- VARMIX a jeho příslušenství, včetně mixovací nádoby a napájecího kabelu, pravidelně kontrolujte pro zjištění případného poškození. Poškozené části mohou snížit bezpečnost. V případě poškození VARMIX nepoužívejte a kontaktujte zákaznický servis společnosti Vaše DEDRA nebo její autorizovaný servis.
- VARMIX smí opravovat pouze odpovědný zákaznický servis společnosti Vaše DEDRA nebo její autorizované servisní středisko. To se týká také případu poškození přívodního elektrického kabelu, který smí měnit zákaznický servis firmy Vaše DEDRA nebo její autorizovaný servis. Nevhodné opravy nebo neodborné zásahy mohou vést k vážným rizikům pro uživatele.

Nebezpečí zranění ostrými noži

- Míchací nůž je VELMI OSTRÝ! Při manipulaci, demontáži a opětovné montáži dbejte zvýšené opatrnosti. Čepele nožů se brousí na nejvyšší stupeň ostrosti. Chceme, aby čepele zvládly umlet i semena máku nebo kávy, proto musí být extrémně ostré. Při manipulaci s míchacím nožem jej držte za horní část. Nikdy nesahajte do víka mixovací nádoby, pokud je VARMIX v provozu.

Nebezpečí opaření horkými potravinami

- Nikdy nepřekračujte maximální množství naplně mixovací nádoby, které činí 2,0 litry.
- Sledujte označení naplnění nádoby, které je na nádobě vyznačeno – 0,5 l, 1l, 1,5l a 2l
VARMIX používejte pouze s čistým těsněním víka mixovací nádoby. Zajistěte, aby byl okraj nádoby vždy čistý. Těsnění víka pravidelně kontrolujte, zda není případně poškozeno. V případě poškození těsnění nebo jeho netěsnosti okamžitě vyměňte víko mixovací nádoby. Dbejte na to, aby těsnění nebylo možné odejmout, a mějte na paměti, že každý pokus o jeho odstranění může mít za následek poškození, které bude vyžadovat výměnu víka mixovací nádoby.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít víko mixovací nádoby násilím. Otvírejte víko mixovací nádoby pouze tehdy, když je rychlost nastavena na "0" a pojistný mechanismus je odblokovaný.
- Myslete na možnost úniku horkých potravin z otvoru při sundávání víka z mixovací nádoby. Odměрку umístěte správně do otvoru víka mixovací nádoby a ponechejte ji na místě, obzvláště pokud pracujete s horkými potravinami (např. džem, polévka) při středních (3–6) a vyšších rychlostech (7–10).

- **Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.**

Pokud mixujete teplé/horké potraviny a tekutiny, pak přidávejte rychlost postupně. Začněte na nižším stupni a pomocí tlačítek „+“ a „-“, rychlost pomalu zvyšujte/snižujte. Mixování teplých/horkých potravin pak budete mít pod kontrolou. Nedodržení tohoto postupu může mít za následek, že může tekutina vystříknout ven a hrozí opaření!

- Při zpracovávání horkých potravin (při teplotách vyšších než 50 °C) se nedotýkejte odměrky a neaktivujte režim PULSE.
- Nepoužívejte parní nástavec pro ohřívání nebo vaření většího množství potravin.
- V případě zvolení vaření s parním nástavcem, používejte pouze nízké otáčky (1–2). Při vyšších rychlostech mohou horké potraviny vystříknout nebo vypěnit.
- Zajistěte, aby byl VARMIX umístěn na čisté, pevné a rovné ploše, která se nezahřívá, obzvláště používáte-li systém nádobu pro vaření potravin v páře.
- Vyjímejte mixovací nádobu opatrně, aby nedošlo k rozlití, zejména když je obsah mixovací nádoby horký.

Nebezpečí opaření horkou párou a horkou kondenzovanou kapalinou

- Zajistěte správné umístění parního nástavce do správné pozice na víko mixovací nádoby VARMIX.
- Dávejte pozor na horkou páru unikající za provozu po stranách víka parního nástavce.
- Dotýkejte se pouze madel nádoby pro vaření v páře (parní nástavec).
- Nikdy nepoužívejte parní nástavec bez víka.
- Při snímání držte parní nástavec víko vždy tak, abyste se nemohli dostat do styku s unikající párou nebo odkapávající kapalinou, zejména při zdvihání víka. Mějte na paměti, že při odejmutí celého parního systému nadále uniká horká pára otvorem ve víku mixovací nádoby.
- Při používání parního nástavce udržujte VARMIX mimo dosah dětí a varujte je před nebezpečím horké páry a horké kondenzované kapaliny.
- Nikdy nepřepíchněte varný košík. Obsah varného košíku by neměl přesahovat jeho horní okraj. Ujistěte se, že otvor víka mixovací nádoby neobsahuje zbytky potravin. Pokud by byl otvor ve víku mixovací nádoby blokován potravinami a bylo by aktivováno zahřívání, mohlo by dojít k přetlaku v mixovací nádobě a potraviny by mohly unikat explozivně. To představuje vysoké riziko popálení a poranění.
- Ujistěte se, že v otvorech parního nástavce a jeho víka neulpívají zbytky potravin, zabráníte tím nekontrolovanému úniku páry.
- Buďte opatrní, při nalévání horké tekutiny do mixovací nádoby, z přístroje může vystoupat pára z nádoby v důsledku odpařování.

Nebezpečí poranění při styku s horkými částmi

- Udržujte VARMIX vždy mimo dosah dětí a varujte je, že se mixovací nádoba a parní nástavec zahřívají.

Nebezpečí poranění unikajícími studenými potravinami

- Pevně přidržíte odměrku při používání přístroje VARMIX při středních (3–6) a vyšších rychlostech (7–10) nebo při aktivaci režimu PULSE pro sekání nebo pro přípravu pyré z chladných potravin. Nikdy nepřidržíte odměrku při zpracovávání horkých potravin.

Nebezpečí poranění ostrou hranou

- Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s mixovacím nožem a jinými ostrými částmi přístroje.

Nebezpečí poranění v důsledku nesprávného používání

- Nepokoušejte se odstranit víko z mixovací nádoby násilím.
- Nikdy nezahříváte mixovací nádobu, když je prázdná.
- V případě použití šlehacího motýlka zapínejte rychlost pouze tehdy, pokud je šlehací motýlek umístěna na správném místě.
- Pokud je nasazený šlehací motýlek, nevolte vyšší rychlost než 4.
- Nikdy nepoužívejte stěrku, když je nasazena šlehací metlička.
- Nepřidávejte přísady, které by mohly zablokovat šlehací metličku nasazenou na mixovací nože v okamžiku, kdy je motor v chodu.

Nebezpečí poranění při používání nevhodných předmětů či vybavení

- Používejte pouze součástky dodané s VARMIXem nebo originální náhradní díly od společnosti Vaše DEDRA nebo díly, které byly speciálně schváleny k použití pro VARMIX.
- Nikdy nepoužívejte VARMIX v kombinaci s díly či příslušenstvím, navrženými pro starší generace VARMIXU nebo dokonce díly či příslušenství, které nebylo dodáno firmou Vaše DEDRA.
- K uzavření v mixovací nádobě používejte pouze dodané víko.
- K uzavření otvoru víka mixovací nádoby používejte výhradně odměrku dodanou s přístrojem. Víko mixovací nádoby nepřikrývejte utěrkou či podobnými předměty.
- K promíchání potravin uvnitř mixovací nádoby používejte pouze originální varmixovou sěrku s bezpečnostní manžetou. Nikdy k míchání nepoužívejte lžíce, vařečky či jakékoliv jiné nástroje, mohly by se zachytit za rotující mixovací nože a způsobit tak případná zranění.
- Před mícháním pomocí sěrky zcela uzavřete víko mixovací nádoby a míchejte potraviny otáčením sěrky.
- VARMIX umístěte vždy na čistou, pevnou a rovnou plochu, která se nezahřívá, aby nemohl sklouznout. VARMIX udržujte dostatečně daleko od okraje této plochy, aby nemohl spadnout.
- Při přípravě těsta či sekání potravin může dojít k tomu, že se celý VARMIX pohne z místa. Z tohoto důvodu mějte VARMIX vždy pod dohledem, aby nespadl z pracovní plochy. Ve všech případech od přístroje v chodu neodcházejte a mějte jej pod kontrolou po celou dobu procesu.

RIZIKO POŠKOZENÍ

• Horkou párou

Zajistěte dostatečnou vzdálenost VARMIXu a parního nástavce od okolních předmětů (kuchyňské skříňky, poličky), aby nedošlo k jejich poškození horkou párou.

• Vnější zdroj tepla

Udržujte dostatečnou vzdálenost přístroje VARMIX od vnějších tepelných zdrojů, jako jsou radiátory, plotýnky, vařiče, trouby apod. VARMIX nebo jeho napájecí kabel nikdy neumísťujte na tepelné zdroje (např. horké plotýnky, vařiče, sporáky nebo trouby), protože jejich nechtěné zapnutí může způsobit poškození VARMIXu. Nedávejte VARMIX na horké povrchy.

• Vytékajícími přísadami

Dbejte na to, aby byl těsnicí kroužek mixovacích nožů správně nasazen. V případě nepřítomnosti těsnění mohou zpracovávané potraviny unikat a poškodit VARMIX. Rovněž se ujistěte, že jsou mixovací nože správně zajištěny v základně mixovací nádoby při jejím používání. Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku.

V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí.

Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.

• Nedostatečným chlazením VARMIX

Zajistěte, aby větrací otvory na zadní straně a na dně přístroje VARMIX byly vždy volné a očištěné od střípků tuku, zbytků potravin a podobně. Jinak může dojít k poškození přístroje VARMIX. Je to důležité zejména tehdy, pokud jsou větrací otvory na VARMIX zakryty ochrannými mřížkami. Při každém čištění ochranné mřížky odstraňujte.

• Nesprávným používáním

VARMIX používejte výhradně s napájením střídavým proudem a síťovým napájením řádně nainstalovaným elektrikářem. Napětí a frekvence síťového napájení musí odpovídat typovému štítku (na spodní části hlavního přístroje VARMIX).

• Koroze

Pečlivě osušte kontaktní kolíky mixovací nádoby po ručním mytí mixovací nádoby. Mixovací nádoba VARMIXu se **NESMÍ MÝT V MYČCE NÁDOBÍ !!!** Hrozilo by, že voda pronikne ke kontaktním kolíkům ve spodní části nádoby a hrozí poškození varného tělesa zabudovaného pod plastovým podstavcem mixovací nádoby.

Děkujeme Vám ještě jednou za Vaši přízeň a důvěru. Zakoupení přístroje z řady SYSTEMAT VARMIX je dobrá volba. Jsme velmi potěšeni, že budete mít možnost ocenit jeho nesporné výhody. Jedná se o jeden z nejdokonalejších přístrojů moderní gastronomie, který je zcela přizpůsoben Vaším osobním potřebám.

- Věříme, že Vám VarMix pomůže nejen usnadnit a urychlit práci v kuchyni, ale zároveň Vás bude motivovat k vytvoření nových a ještě originálnějších pokrmů.
- Cílem tohoto návodu je seznámit Vás „krok za krokem“ s Vaším novým pomocníkem VarMix. Při jeho sestavování jsme se snažili upřednostnit Vaše zájmy a potřeby od používání základních funkcí VarMixu, až po složitější přípravu pokrmů. Součástí přístroje je i základní kuchařka, která by Vám měla do začátků pomoci a současně i motivovat ke složitější gastronomii.

- VarMix je velmi silný a výkonný stroj. Jeho maximální provozní teplota dosahuje až 100°C a otáčky výkonného motoru mají horní mez až na **10.000** otáčkách za jednu minutu. **TO SI ZASLOUŽÍ RESPEKT.** Právě s respektem k VarMixu přistupujte. Bude to váš pomocník po dlouhá léta. Pomocník a „kamarád“, který vám pomůže s těžkou prací v kuchyni. Není však, čeho se bát. Prostudováním tohoto návodu k použití budete mít všechny jeho přednosti v malíčku a budete vědět, jak s ním komunikovat, co od něj můžete čekat a zároveň jak mu můžete pomoci v případě, že by nastaly potíže.

OBSAH BALENÍ

Ujistěte se, prosím, zda Vaše zásilka obsahuje všechny součásti přístroje SYSTEMAT VARMIX 2

Hlavní motorová jednotka a nerezová mixovací nádoba



Šlehací motýlek



Košík na vaření



Parní nástavec včetně síta a pokličky



Mixovací nože



Návod na použití



Hnětač těsta



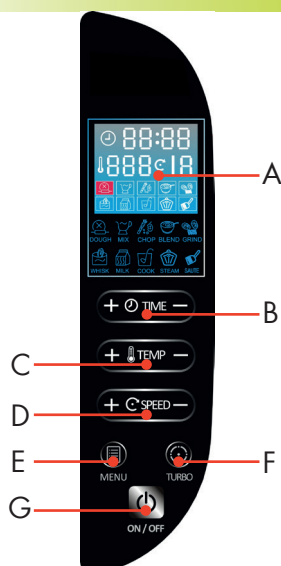
Vařečka s nepřilnavým povrchem



Víko včetně těsnící gumy



OVLÁDACÍ PANEL



A: **LCD display**

B: **TIME** - čas (od 0 do 60 minut)

C: **TEMP** - teplota (od 40°C do 100°C)

D: **SPEED** - rychlost (1 - 10)

E: **MENU** - Seznam přednastavených programů

F: **PULSE**

G: **ON/OFF** - Zapnutí nebo vypnutí
- Spoštění a zastavení programu

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon motoru: 500W,

Otáčky motor: 40rpm až 10200rpm (rpm – otáčky za minuty)

Elektronická ochrana proti přehřátí a přetížení

Příkon: 900W-1100W

Nerezová mixovací nádoba s teplotním senzorem: Maximální objem: 2.0L

Délka přívodního kabelu: 1.0M

JAK NA TO

Než začnete

Zajistěte, aby byl VARMIX umístěn na čistém, pevném a rovném povrchu tak, aby nemohl sklouznout. Doporučujeme vám, abyste měli ve své kuchyni Varmix na jednom stálém místě, aby bylo zajištěno jeho snadné používání. Před prvním použitím svůj Varmix důkladně očistěte.

Jak správně nasadit mixovací nádobu

Nasadíte mixovací nádobu tak, aby držadlo nádoby směřovalo dopředu a jemně ji umístíte do správné polohy obrázek **1**. Mixovací nádobu je uložena správně, pokud je držadlo na přední straně ve stejné poloze jako na obrázku **2** a pokud je nádobu v přístroji Varmix pevně usazena. Pro uzavření mixovací nádoby umístíte víko mixovací nádoby vodorovně na mixovací nádobu **3**. Víko se uzamkne automaticky. Ozve se zvuk „klik“ **4**.



POZOR

Nebezpečí opaření horkými potravinami • Nikdy se nesnažte otevřít víko mixovací nádoby násilím. Víko mixovací nádoby otvírejte až tehdy, když volič rychlosti ukazuje „0“, nebo až se potraviny nebo tekutiny v nádobě Varmixu přestanou pohybovat. Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku.

V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházet zraněním a dodržujte tento návod k použití.

Nebezpečí poranění

Při otvírání a zavírání Varmixu se nikdy nedotýkejte mixovací nádoby.

Jak vyjmout mixovací nože

Při vyjímání mixovacích nožů vždy vyčkejte až mixovací nádobu vychladne. Mixovací nádobu držte jednou rukou za madlo a druhou rukou pootočte upevňovacím motýlkem proti směru hodinových ručiček o cca 45°. Uchycovací motýlek vyjměte tahem k sobě. Opatrně vyjměte mixovací nože. Stejným způsobem postupujte i při výměně mixovacích nožů za multifunkční vařečku a hnětač těsta.

POZOR

Nebezpečí poranění ostrými mixovacími noži Nedotýkejte se ostří mixovacích nožů. Jsou velice ostrá. Při vyjímání a vkládání držte mixovací nože za jejich horní část.

DŮLEŽITÉ

Dávejte pozor, aby vám mixovací nože při vyjímání nedopatřením nevypadly.

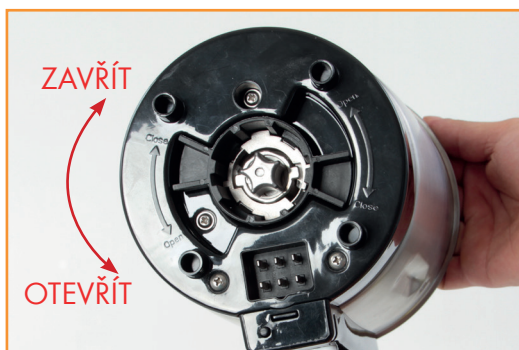
Jak nasadit mixovací nože

Chcete-li znovu nasadit mixovací nože, postupujte v opačném pořadí. Vložte mixovací nože do mixovací nádoby. Ze spodu nádoby nasadte upevňovací motýlek a utáhněte pootočením o 45° ve směru chodu hodinových ručiček.

Stejným způsobem postupujte i při výměně mixovacích nožů za multifunkční vařečku a hnětač těsta.

UPOZORNĚNÍ : Riziko poškození přístroje vytékajícími přísadami

Zajistěte, aby byl těsnicí kroužek mixovacích nožů správně nasazen. V případě chybějícího těsnění mohou zpracovávané potraviny unikat a poškodit Varmix. Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C),.Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.



POPIS PŘÍSLUŠENSTVÍ

Než začnete používat Varmix, rádi bychom vás podrobněji seznámili s jeho příslušenstvím. Každá jeho část byla navržena se smyslem pro design a funkcionalitu.

Mixovací nádoba

Na vnitřní straně mixovací nádoby jsou značky, které určují úroveň jejího naplnění. Mixovací nádoba má maximální objem 2,0 litrů. Maximální množství náplně je označenou značkou "MAX"

POZOR : Nebezpečí opaření horkými potravinami

Nikdy nepřekračujte maximální množství náplně mixovací nádoby, které činí 2,0 litrů. Sledujte značky naplnění mixovací nádoby

- Nasazení víka

Víko položte na otvor mixovací nádoby. Jazyček mixovací nádoby vložte do otvoru na přední straně víka. Zatlačte na zadní stranu víka dokud víko nezapadne do držáku nádoby. Ozve se "cvaknutí" .

POZOR : Vždy dodržujte postup uzavírání mixovací nádoby víkem a nasazení na hlavní motorovou jednotku. V opačném případě může dojít k poškození uzamykacího mechanismu. Na takovou závadu se nevztahuje záruka poskytovaná na tento výrobek.



Motorová jednotka Varmixu

Motorová jednotka Varmixu slouží k uchycení mixovací nádoby a propojení mixovací nádoby s motorovým a elektronickým centrem Varmixu. Celou mixovací nádobu je možné postavit na jakoukoliv pracovní plochu. Pod nádobu není třeba dávat podložku.



Víko mixovací nádoby

Víko mixovací nádoby se používá k jejímu uzavření. Z bezpečnostních důvodů nezačne Varmix pracovat, dokud není víko správně nasazeno a zajištěno. Nikdy se nepokoušejte otevírat víko násilím.



POZOR Nebezpečí poranění v důsledku nesprávného používání

K uzavření mixovací nádoby používejte pouze originální víko. Pravidelně kontrolujte, zda není poškozeno těsnění víka mixovací nádoby. V případě poškození nebo netěsnosti víko mixovací nádoby okamžitě vyměňte.

Nebezpečí opaření

Víko mixovací nádoby vždy otevírejte opatrně. Zabráňte tak možnému opření horkým obsahem nebo unikající párou. Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.

Odměrka

Odměrka slouží k odměřování potravin (především tekutých přísad). Maximální možné odměřované množství je 100 ml. Odměrka zároveň slouží jako "zátk" k uzavření víka mixovací nádoby. Odměrku zafixujete v otvoru jejím pootočením. Zabráníte tak unikaní vařených nebo mixovaných potravin.

Odměrku vždy vkládejte do otvoru ve víku mixovací nádoby dnem dolů. Pro přidávání přísad otvorem v mixovací nádobě zvedněte odměrku a přidejte přísady do mixovací nádoby.



POZOR Nebezpečí opaření horkými potravinami

Mějte na paměti, že z otvoru víka mixovací nádoby mohou unikat horké potraviny a pára. Umístěte odměrku správně do otvoru a nechte ji tam zejména tehdy, když zpracováváte horké potraviny (např. omáčky, džem, polévku) a při vyšších rychlostech (5 – 10, režim PULSE). Nezakrývejte víko mixovací nádoby utěrkami ani jinými předměty. Mějte vždy umístěnou odměrku v otvoru mixovací nádoby a ujistěte se, že na ní netlačí potraviny z varného košíku. Kdyby byl otvor ve víku mixovací nádoby blokován potravinami a bylo by aktivní zahřívání, mohlo by dojít k přetlaku v mixovací nádobě a horký obsah by mohl unikat explozivně. V tomto případě hrozí vysoké riziko popálení a poranění.

Košík na vaření

Košík na vaření Varmixu je vyroben z vysoce kvalitního odolného plastu. Je víceúčelový:

Filtrování ovocných a zeleninových šťáv: Připravte pomocí Varmixu pyré, poté do nádoby vložte varný košík a použijte jej jako filtr při vylévání šťávy. Přidržujte si varný košík pomocí sěrky.

Křehké potraviny jako masové kuličky nejsou vhodné pro přípravu přímo v mixovací nádobě a je třeba je vložit do košíku na vaření, kde je lze uvařit.

Košík na vaření lze vyjmout velmi snadno – do otvoru v košíku na vaření vsuňte sěrku a košík s její pomocí zvedněte. Sěrku je možné kdykoli vyjmout. Nožičky na dně košíku na vaření umožňují, aby mohla z varného košíku odtékat šťáva.



POZOR

Nikdy nepřepĺňujte košík na vaření. Obsah košíku na vaření by neměl přesahovat jeho horní okraj. Ujistěte se, že otvor víka mixovací nádoby neobsahuje zbytky potravin. Pokud by byl otvor ve víku mixovací nádoby blokován potravinami a bylo by aktivováno zahřívání, mohlo by dojít k přetlaku v mixovací nádobě a potraviny by mohly unikat explozivně. To představuje vysoké riziko popálení a poranění.

Stěrka

Stěrka Varmixu je jediným nástrojem, který můžete použít k promíchání přísad uvnitř mixovací nádoby. Dovnitř se vkládá otvorem ve víku. Bezpečnostní lem zajistí, aby mixovací nože v nádobě stěrku nezachytily. Můžete ji tedy používat během celého procesu přípravy pokrmu. Stěrka by měla být použita k vyškrábání všech přísad z mixovací nádoby. Díky výběžku v lemu stěrky vám stěrka nezkouzne z pracovní plochy. Při cezení ovocných nebo zeleninových šťáv přidržujte stěrkou varný košík. Vyjímání varného košíku je díky stěrce velmi snadné.



POZOR Nebezpečí poranění používáním nevhodných předmětů či pomůcek

K promíchání potravin uvnitř nádoby používejte pouze varmixovou stěrku s bezpečnostním lemem (dodaná s Varmixem). Před mícháním víko mixovací nádoby zcela uzavřete a potraviny míchejte stěrkou přes otvor víka. Nikdy k zamíchání obsahu nádoby nepoužívejte jiné nástroje, jako jsou lžice, vařečky, nože apod. Mohly by se zachytit za otáčející se mixovací nože a způsobit tak zranění vám nebo osobám ve vašem okolí.

Šlehací motýlek

Šlehací motýlek 8 nasazený na mixovacích nožích 3 vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků při šlehání šlehačky nebo sněhu z bílku. Je to také skvělý pomocník při přípravě krémů nebo krémových pudingů. Při vaření mléka nebo přípravě pudingů umožňuje metlička stálé promíchávání přísad. Nasadit a vyjmout šlehací motýlek je velmi snadné: vložte šlehací motýlek podle obrázku a nasadte jen na mixovací nože.



POZOR Nebezpečí poranění při nesprávném používání

Rychlost zapínejte, pouze pokud je šlehací metlička umístěna na svém místě. Pracujete-li s metličkou, nezapínejte rychlost vyšší než 4! Pracujete-li s metličkou, nikdy nepoužívejte stěrku. Během otáčení nožů a současném používání metličky nepřidávejte přísady, které by ji mohly poškodit nebo zablokovat.

Hnětač

Hnětač/ Vařečka s nepřilnavým povrchem slouží buď k hnětené těsta, nebo k jemnému míchání potravin během procesu vaření. Hnětač/ Vařečku nasadíte namísto sekacích nožů. Použijte stejný postup jako při nasazování resp. sundávání sekacích nožů.



DŮLEŽITÉ

**Varmix nikdy nepouštějte pokud není hnětač/vařečka důkladně nasazena a uchycena v přístroji
Hnětač / Vařečku nikdy nepoužívejte při vyšších rychlostech než 4!**

Parní nástavec

Parní nástavec se skládá ze tří částí:

- A) Mísa mísa (dolní část)
- B) Napařovací tácek (střední část)
- C) Víko parního nástavce (horní část)

Všechny jmenované části jsou vyrobeny z vysoce kvalitního plastu vhodného pro styk s potravinami.

UPOZORNĚNÍ : Parní nástavec používejte pouze s nasazeným víkem parního nástavce A .
Parní nástavec používejte výhradně s Varmixem (Parní nástavec není vhodný pro použití v mikrovlnných troubách, v klasických troubách či jiných zařízeních).

Jednotlivé části parního nástavce můžete použít tak, jak vám bude nejvíc vyhovovat.

Parní nástavec můžete používat v jedné z následujících dvou kombinací:

Kombinace č. 1: Mísa, tácek a víko.

Tuto kombinaci používejte pro vaření různých potravin, např. zeleniny s masem nebo rybou, nebo pro vaření většího množství stejných potravin, jako např. kynutých knedlíků.

Kombinace č. 2: Mísa a víko

Tuto kombinaci používejte pro vaření velkého množství stejného druhu potravin, jako např. zeleniny, brambor, masa nebo párků.



POZOR Nebezpečí opaření horkou párou a horkou kondenzovanou vodou
Nikdy nepoužívejte parní nástavec bez jeho víka.

DŮLEŽITÉ

Není-li víko parního nástavce umístěno správně, bude unikat pára a parní nástavec nebude správně vařit.

Jak správně používat parní nástavec ?

1. na hlavní motorovou jednotku nasadíte správně nerezovou mixovací nádobu
2. nalijte do ní minimálně ½ l vody (pro lepší chuť vařených potravin lze vodu nahradit různými druhy vývarů, vín nebo šťáv)
3. ½ l tekutiny stačí na cca 30 min. vaření v parním nástavci. V případě delšího vaření je nutné přilévat tekutinu
4. misky naplňte požadovanými potravinami a ujistěte se, že některé otvory na dně zůstaly volné
5. po naplnění umístěte parní nástavec na nerezovou mixovací nádobu stejně, jako víko (musí zacvaknout do rukojeti mixovací nádoby)
6. přikryjte poklicí
7. pro vaření v parním nástavci používejte rychlostní stupeň max. 2 a teplotu min. 100°C (aby se tvořila pára)
8. nyní na displeji nastavte čas, rychlost a teplotu vaření nebo zvolte jeden z přednastavených programů a zmáčkněte tlačítko ON/OFF
9. na displeji začne ubíhat nastavený čas a voda v nádobě se začne zahřívat na nastavenou teplotu
10. vzniklá pára stoupá otvorem ve víku k potravinám a tak dochází k jejich šetrnému a zdravému vaření v páře.

Dávejte pozor na unikající horkou páru, aby nedošlo k opaření. Při použití parního nástavce udržujte děti z dosahu přístroje VarMix a zároveň je varujte před nebezpečím horké páry a zkondenzované horké vody.

- Pokud chcete zjistit, zda jsou potraviny uvařené, přerušte vaření tlačítkem ON/OFF a poklici lehce nakloňte tak, aby sražená horká voda odkapala zpět do nádoby. Poté můžete poklici sundat z parního nástavce a zjistit měkkost vařených potravin.
- Můžete vařit současně potraviny různé tvrdosti a konzistence. Na spodní misku uložte potraviny, které vyžadují delší vaření, na horní misku potraviny, které stačí vařit krátce. Vařené potraviny se snažte rozkrájet na stejně velké kusy. Docílíte tak rovnoměrnému provaření.
- Čas, teplotu i rychlost lze během vaření měnit, stejně jako při vaření v mixovací nádobě. Pokud v parním nástavci vaříte těsto nebo ryby, potřete misky lehce tukem, aby se při vaření nepřichytilo.
- Počítejte s tím, že proces vaření v páře začne s určitou prodlevou. Až tehdy, kdy se voda v nádobě zahřeje na takovou teplotu, že se začne tvořit pára. Pokud v průběhu vaření doléváte do nádoby vodu, můžete ji dolít vrchem bez toho, abyste nádobu na vaření v páře museli sundávat. Voda proteče skrz mřížku v nádobě na vaření v páře. Proces znovu-ohřátí dolévané vody urychlíte, pokud k doplnění použijete horkou vodu z rychlovarné konvice. Vždy dbejte na možné riziko opaření!



Požádejte děti, aby se držely v bezpečné vzdálenosti od přístroje a informujte je o možném nebezpečí. Zvolte nízkou rychlost, maximálně stupeň 2. Nastavení vysoké rychlosti může vést k přetečení jídla. V případě vaření pouze v páře postačí stupeň míchání číslo 1.

UMÍSTĚNÍ

- K tomu Vám dopomohou přísavné nožičky, umístěné na spodu hlavní motorové jednotky.
- Hlavní motorová jednotka musí být od okraje této plochy umístěna dostatečně daleko. Jenom tak zabráníte nebezpečí pádu a sklouznutí.
- Zajištěte dostatečnou vzdálenost VarMixu od okolních předmětů, aby nedošlo k jejich poškození horkou párou.

VARMIX umístěte vždy na pevnou, rovnou, čistou a odmaštěnou plochu, která se nezahřívá. Najděte si pro svůj VARMIX SYSTEMAT ve své kuchyni stálé místo. Bude tak zajištěno jeho rychlé používání v případě potřeby. Zároveň se tak vyhnete neustálé manipulaci s ním. Sami uvidíte, že jej budete používat velmi často :-)



UVEDENÍ DO PROVOZU

- Před uvedením přístroje do chodu zkontrolujte, zda informace uvedené na energetickém štítku přístroje souhlasí s napětím ve vaší elektrické síti.
- Zástrčku připojte ke zdroji napětí. Po zaznění zvukového signálu je váš Varmix připraven k použití.
- Rozsvítí se displej a tím je přístroj připraven k provozu. Zpět do režimu spánku přístroj uvedete stisknutím tlačítka **ON/OFF**.
- Na přístroji se rozsvítí ukazatel času **00:00**
- Pokud není správně nasazená, nebo chybí, nádoba nebo víko symbol času, teploty a rychlosti bude blikat.
- Vyberte jeden z přednastavených programů (výběrem MENU) nebo manuálně nastavte čas, rychlost a teplotu. Po nastavení všech hodnot potvrďte výběr stisknutím tlačítka **ON/OFF**. Přístroj uvedete do provozu.
- Hlavní vypínač **ON/OFF** je na ovládacím panelu Varmixu. Opětovným stisknutím tohoto tlačítka přístroj buď aktivujete, nebo uvedete do režimu spánku.
- Součástí přístroje je inteligentní elektronický bezpečnostní systém, který zabraňuje provozu v případě špatně umístěné mixovací nádoby nebo víka. Displej je zablokovaný a nelze na něm nastavit žádný z požadovaných úkonů. Chybějící nebo špatně nasazená nádoba nebo víko bude indikováno blikáním symbolu "čas", "teplota" a "rychlost". Pokud dojde během provozu k otevření víka, přístroj se automaticky zastaví. Znovu nasadíte víko a stisknete tlačítko **ON/OFF**. Přístroj se znovu uvede do provozu a bude pokračovat dle nastavených parametrů. To samé platí i při uvolnění mixovací nádoby během procesu vaření z motorové jednotky.
- Ujistěte se, že kabel není příliš napnutý a hlavně překontrolujte, že přístroj není postaven na kabelu. Pokud bude přístroj na kabelu stát, bude se kývat a nebude pevně ukotven.

VAROVÁNÍ:

Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, odpojte jej prosím ze sítě.

Zajistěte, aby větrací a chladicí otvor na zadní straně motorové jednotky přístroje byl vždy volný a ničím nezakrytý, očištěný od zbytků potravin, mastnoty atd. Jinak může dojít k poškození přístroje. Rychlostní stupně přidávejte postupně od nejnižšího po nejrychlejší.

Displej, umístěný v pravé horní části hlavní motorové jednotky, je digitální, takže umožňuje velice snadné ovládání.

Displej udává tyto informace:

- Časový režim
- Teplotní režim
- Rychlostní režim
- MENU - Seznam přednastavených programů – Dough, Mix, Chop, Blend, Grind, Whisk, Milk, Cook, Steam, Saute)
- PULSE režim (tlačítko PULSE)

Symbyly na displeji zobrazují, v jakém režimu se přístroj nachází.

MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PARAMETRŮ

ČAS: Nastavte požadovanou délku přípravy pokrmů stlačením/přidržením tlačítka TIME "+" nebo "-".

- možnosti nastavení času je v rozmezí 1 s (00:01) až 60 minut (60:00)

Teplota: Nastavte požadovanou teplotu přípravy pokrmů stlačením/přidržením tlačítka TEMP "+" nebo "-".

- možnosti nastavení teploty je v rozmezí 40°C - 100°C. Každé stisknutí tlačítka "+" nebo "-" znamená posun o 5°C nahoru nebo dolů.

- v průběhu vaření bude displej ukazovat aktuální teplotu připravovaného pokrmu

Rychlost: Nastavte požadovanou rychlost potřebnou k přípravě pokrmů stlačením/přidržením tlačítka SPEED "+" nebo "-".

- možnosti nastavení rychlosti je 1-10

- Pokud zvolíte rychlost bez nastavení času bude nejdelší čas přípravy pokrmu 10 minut.

Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C),.Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.

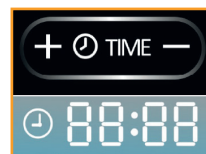
Chcete-li vařit nebo ohřívat jídlo pomocí VarMixu, dodržujte následující postup:

- Vložte do mixovací nádoby vámi připravené potraviny

- Při každém nastavení teploty je nutné dbát na to, aby v mixovací nádobě byla obsažená tekutina k vaření pokrmů.

1.) Zvolte čas

Tlačítko hodin se používá pro nastavení času provozu až do 60 minut. Pro přidání času stiskněte tlačítko "+", pro zkrácení doby přípravy stiskněte tlačítko "-". Nastavený čas lze měnit kdykoli v průběhu přípravy a pospuštění přístroje do provozu se začne odpočítávat. Pokud chcete měnit čas postupně, stiskněte tlačítko krátce. Pokud chcete změnit čas rychle, pak tlačítko +/- lehce držte a číslice se budou měnit rychleji.



2.) Zvolte teplotu

Pokud chcete pokrm tepelně zpracovat, zvolte požadovanou teplotu stisknutím tlačítka TEMP. Teplotu lze nastavit od 40 do 100°C a je možné ji měnit (zvyšovat/snižovat) v průběhu vaření.



POZOR Nebezpečí poranění v důsledku nesprávného používání • K uzavření mixovací nádoby používejte pouze originální víko. • Pravidelně kontrolujte, zda není poškozeno těsnění víka mixovací nádoby. V případě poškození nebo netěsnosti víko mixovací nádoby okamžitě vyměňte. Nebezpečí opaření. Víko mixovací nádoby vždy otevírejte opatrně. Zabráňte tak možnému opření horkým obsahem nebo unikající párou. Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.

3.) Zvolte rychlost

- VarMix má 10 rychlostních stupňů, které lze měnit v průběhu přípravy pokrmů. Pro jemné míchání používejte rychlostní stupeň 1 – 3, při sekání na větší kousky stupeň 4 – 5. Pro přípravu pyré a mixování použijte rychlost vyšší než 6.
- Doporučujeme začínat vždy na nižší rychlosti a v případě potřeby postupně rychlost přidávat. Nebojte se. Po pár dnech už přesně budete vědět, co od síly VarMixu můžete čekat. Nežlobte se ani sami na sebe, když risknete nějaký recept v počátcích dle svého odhadu a výsledek se Vám nepovede.
- Nikdo učený z nebe nespadl. Příště si dáte pozor a nejprve zvolíte pomalejší otáčky a v případě potřeby přidáte. I velcí šéfkuchaři dělali zpočátku chyby :-)
- Postupně můžete recepty z kuchařky měnit, doplňovat a upravovat podle svých potřeb a chutí. Uvidíte, že vás to samotné bude bavit :-)



Důležité:

Při nastavení teploty a použití motýlka je povolen maximální rychlostní stupeň č. 5.

Při vaření jsou navíc programově blokovány rychlosti 6 až 9. Je to bezpečnostní zajištění, aby nedošlo k opaření vroucím horkým pokrmem, který by mohl v průběhu mixování na vysoké otáčky uniknout nebo vystříknout ze stroje.

NÁŠ TIP

Pokud se chystáte vařit pokrm, kde bude výsledkem krémově hladká polévka nebo hladká omáčka, pak nejprve ZA STUDENA rozmixujte všechny suroviny společně s vodou na hladké pyré (stupeň 8 nebo 9) po dobu 30 až 45 sekund a teprve POTOM začněte vařit. Rozmixováním zeleniny hned na začátku na pyré ušetříte čas a energii nutnou k provaření větších kousků zeleniny, které byste pak v závěru stejně mixovali :-)

Výsledkem bude polévka krémová tak, že vám ji budou chválit všichni gurmáni ve Vašem okolí.

Nejdříve MIXUJTE a pak VarMixujte :-) Každá úspora energie a naší přírody se přece počítá :-)

POZOR Nebezpečí poranění v důsledku nesprávného používání

K uzavření mixovací nádoby používejte pouze originální víko. • Pravidelně kontrolujte, zda není poškozeno těsnění víka mixovací nádoby. V případě poškození nebo netěsnosti víko mixovací nádoby okamžitě vyměňte.

Nebezpečí opaření

Víko mixovací nádoby vždy otevírejte opatrně. Zabráňte tak možnému opření horkým obsahem nebo unikající párou. Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržujte odměrku. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.

4.) Stiskněte START/STOP



PULSE

Při použití tlačítka **PULSE** není nutné nastavovat čas a rychlost míchání. Jednoduše stiskněte tlačítko **PULSE** a přístroj bude pracovat automaticky při maximální rychlosti až **10 000 otáček/min**. Poté se začne načítat čas vzestupně a přístroj bude pracovat pouze po dobu, po kterou držíte tlačítko.

- Při uvolnění stisknutí se přístroj zastaví a čítač času se vrátí na „00:00“. Toto tlačítko se používá k drcení tvrdých potravin, jako jsou například kostky ledu nebo káva, ořechy, mák nebo zrna (na mouku).
- Lze jej použít také pro střídavý režim. Například pokud chcete větší množství potravin rozsekat na hrubé kousky, stiskněte **PULSE** třikrát nebo čtyřikrát krátce a opakuje podle potřeby. Potraviny se rozsekají rovnoměrně.

!!! POZOR !!!

Nikdy nepoužívejte tlačítko PULSE nebo nezvyšujte náhle otáčky, pokud zpracováváte horké potraviny, které byly vařeny ve VarMixu. Mohlo by dojít ke zranění. Nelze použít při přípravě těsta. Tlačítko PULSE (až 10.000 otáček za minutu) je tak silné, že stačí maximálně 30 - 45 vteřin a vše je dokonale rozemleté a rozmixované. Nepoužívejte toto tlačítko na dobu delší než jedna minuta. Při delším použití jak jedna minuta se stroj může sám vypnout (pojistka). To platí jak pro nejvyšší rychlost 10 nebo tlačítko PULSE. Používání těchto rychlostí na dobu delší než jedna minuta je zbytečné. Vše je rozemleto za mnohem kratší dobu. Nepřetěžujte stroj zbytečně. Sami brzy zjistíte, jak je tlačítko PULSE bleskově rychlé a jako dokáže odvést práci :-)

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY

K usnadnění vaší práce má Váš Varmix 10 různých programů. Pokud zapnete Váš Varmix, ikony přednastavených programů budou trvale svítit na LED displeji. Stisknutím tlačítka MENU vyberte jeden z vámi zvolených programů. Ikona Vámi vybraného programu se na LED displeji rozbliká.

Výběr vámi zvoleného programu potvrďte stisknutím tlačítka ON/OFF. Na LED displeji bude během přípravy pokrmu svítit pouze kontrolka indikující vámi vybraný program.

U jednotlivých programů lze měnit přednastavené hodnoty času, teploty nebo rychlosti.

MENU	Nastavená teplota	Nastavený čas	Rychlost	Ikona	Doporučené příslušenství	Změna ČASU	Změna TEPLoty	Změna RYCHLOSTI
Dough – Hnětení těsta	-	8 minut	Rychlost 2		Míchací nástroj/Hnětač	ano	ne	ne
Mix- Míchání	-	1 minuta	Rychlost 4		Sekací nože	ano	ano	ano
Chop - Sekání	-	1 vteřin	Rychlost 5		Sekací nože	-	-	ano
Blend- Mixování	-	1minuta a 30 vteřin	Rychlost 8		Sekací nože	ano	ano	ano
Grind - Mletí	-	1minuta a 30 vteřin	Rychlost 10		Sekací nože	ano	ano	ano
Whisk- Šlehání	-	4 minuty	Rychlost 4		Sekací nože a motýlek	ano	ne	ano (max 4)
Milk – příprava mléka	80°C	12 minut	Rychlost 2		Sekací nože	ano	ano	ano (max 3)
Cook - Vaření	100°C	20 minut	Rychlost 2		Sekací nože	ano	ano	ano (max 4)
Steam – Vaření v páře	100°C	25 minut	Rychlost 1		Sekací nože, parní nástavec, košík na vaření	ano	ano	ano (max 4)
Saute - Zpěnění	100°C	3 minuty	Rychlost 1		Sekací nože	ano	ano	ano (max 4)

UPOZORNĚNÍ

Nastavení teplot a rychlostí, především u vařících programů, jsou omezeny pro vaši bezpečnost! Dbejte zvýšené opatrnosti. Chraňte sebe i ostatní před případným popálením! Nikdy nepoužívejte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C),.Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 nebo funkce PULSE může dojít k opaření vás i lidí ve vašem okolí. Předcházejte zraněním a dodržujte tento návod k použití.

POPIS PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ

1. Program DOUGH pro přípravu těst

- Tento program je speciálně vytvořen pro přípravu hutných kynutých těst s použitím droždí nebo těst na přípravu chleba.
- Pomocí tlačítka "MENU" vyberte program DOUGH. Program je přednastavený, tak aby těsto zpracovával přednastavenou rychlostí 2 po dobu 8 minut. Čas je možné změnit stisknutím tlačítka "+" nebo "-".
- Poté stiskněte tlačítko ON/OFF. Po ukončení programu zazní 3x zvukový signál.

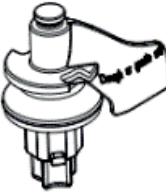
!!! POZOR !!!

Mouka na přípravu chlebového těsta (lepkavého) nesmí převýšit hmotnost 300 g (na jednu dávku), hladká mouka na klasické kynuté těsto nesmí převýšit hmotnost 500 g (na jednu dávku). Může dojít k přetížení přístroje. Nikdy nepoužívejte pro program DOUGH mixovací nože ani šlehací motýlek.

NÁŠ TIP:

Pokud potřebujete více těsta (třeba kynuté těsto na svatební koláčky), pak první dávku vyjměte ze stroje (dejte kynout) a vyrobte si další dávku. Vámi požadované množství si rozdělte na dávky. Nebojte se, protože příprava těsta programem DOUGH/TĚSTO trvá jen pár (cca 5) minut :-). Za hodinu tak zvládnete vyrobiť těsto na svatební koláčky pro celou vesnici :-)

Příklad:

Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Mouka	500g	8 minut	 hnetáč
Voda	230g		
Olivový olej	10g		

- Z nerezové nádoby odmontujte mixovací nože a namísto nich nasadte hnětač. Nasype do nádoby 500 g mouky (nerezová nádoba musí být suchá a bez vody) a nasadte ji na hlavní motorovou jednotku. Nerezovou nádobu dobře uzavřete víkem. Nastavte program **DOUGH** a poté tlačítko **ON/OFF**. Přístroj bude pracovat v předem nastaveném programu.
- Následně pomalu nalijte 300 g vody do nerezové nádoby (v čase jedné minuty). Těsto se v tomto nastaveném čase dobře vypracuje. Množství mouky nesmí být větší než 500 g (u mouky s vysokým obsahem lepku nesmí být jedna dávka více jak 300 g), množství vody nebo tekutin nesmí být větší než 300 g.
- Poměr mouky a vody je 5:3, výsledek bude o mnoho lepší, když přidáte do mouky olej (těsto se pak nelepí na stěny nádoby).

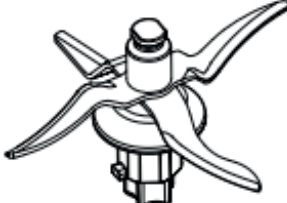
!!!Pozor!!!.

K přípravě tuhých a kynutých těst nikdy nepožívejte sekací nože ani šlehací motýlek. !!! V případě výroby tužšího nebo hutného a kynutého těsta nepoužívejte jiné postupy, ale jen a pouze program DOUGH.

Náš TIP!

VarMix umístěte vždy na čistou, odmaštěnou, pevnou a rovnou plochu tak, aby nemohl sklouznout. Plocha se nesmí zahřívat. Přístroj umístěte dostatečně daleko od okraje plochy. Při přípravě těst nebo sekání potravin se přístroj může lehce pohnout z místa. Z tohoto důvodu mějte přístroj vždy pod dohledem.

2. Program MIX

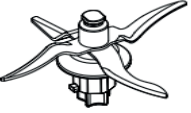
Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Ovoce (Jablko/Hruška)	600g, nakrájet na kousky	15 vteřin	 Sekací nože
Kapusta	400g, nakrájet na kousky	22 vteřin	
Brambory	200 g, nakrájet na kousky	25 až 30 vteřin	
Majonéza			
Slunečnicový olej	250g	1 min 30 vteřin	
Žloutek	1		
Citronová šťáva	1 čajová lžička		
Hořčice	2 čajová lžička		
Pepř	2 špetky		
Sůl	1/2 čajová lžička		

- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože.
- Můžete vyzkoušet jeden námi odzkoušených receptů v tabulce.
- Stisknete tlačítko " **MENU** " a vyberte funkci " **MIX** ", a stisknete tlačítko " **ON/OFF** ".

Náš TIP!

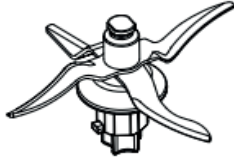
Pomocí program MIX můžete vytvořit bramborovou kaši, nasekat měkké potraviny (vařená vejce, houby, atd.)

3. Program CHOP

Suroviny	Množství	Čas	Příslušenství
Mrkev	700g, nakrájet na kousky	15 vteřin	 Sekací nože
Cibule	50-200 g, nakrájet na kousky	10 vteřin	
Sýr	200 g, nakrájet na kousky	20 vteřin	

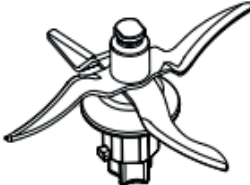
- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože.
- Můžete vyzkoušet jeden námi odzkoušených receptů v tabulce.
- Stisknete tlačítko " **MENU** " a vyberte program " **CHOP** ". Stisknete tlačítko " **ON/OFF** ".

4. Program BLEND

Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Čokoláda	200g	16 vteřin	 Sekací nože
Chléb	Nakrájet na kousky (3cm)	25 vteřin	
Česnek	1 ks	5 vteřin	
Ořechy	250g	20 vteřin	

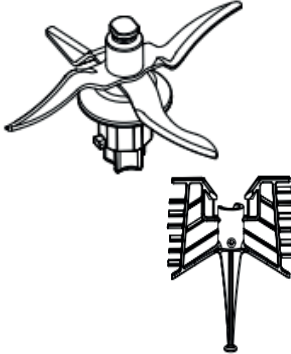
- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože.
- Můžete vyzkoušet jeden námi odzkoušených receptů v tabulce.
- Stiskněte tlačítko "**MENU**" a vyberte program "**BLEND**". Stiskněte tlačítko "**ON/OFF**".

5. Program GRIND

Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Káвовá zrna	100-250g	1 min 30 vteřin	 Sekací nože
Celý pepř	30g	10 vteřin	
Rýže	100g	1 min 30 vteřin	
Sezam	10g	25 vteřin	

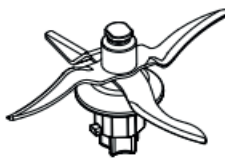
- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože.
- Můžete vyzkoušet jeden námi odzkoušených receptů v tabulce.
- Stiskněte tlačítko "**MENU**" a vyberte program "**GRIND**". Stiskněte tlačítko "**ON/OFF**".

6. Program WHISK

Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Změklé máslo	200-600 g	4 minuty	 Seakcí nože a šlehací motýlek
Vaječný bílek	4	4 minuty	

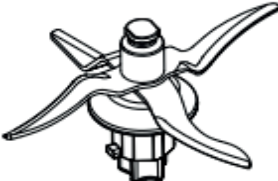
- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože.
- Můžete vyzkoušet jeden námi odzkoušených receptů v tabulce.
- Stiskněte tlačítko "**MENU**" a vyberte program "**WHISK**". Stiskněte tlačítko "**ON/OFF**".
- **Přednastavené hodnoty** : Rychlost 4, čas 4 minuty. Nejvyšší povolená rychlost je stupeň 4.

7. Program MILK

Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Mléko	500ML-1L	8-12 minut	
Horká čokoláda			
Mléko	500 ml	10-12 minut	
Čokoláda	100-150g, nakrájet na kousky		
			Sekací nože

- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože.
- Můžete vyzkoušet jeden námi odzkoušených receptů v tabulce.
- Stiskněte tlačítko "**MENU**" a vyberte program "**MILK**". Stiskněte tlačítko "**ON/OFF**".
- **Přednastavené hodnoty:** Rychlost 2 / čas 12 minut / 80°C. Nejmenší možná rychlost je stupeň 2, nejvyšší povolená rychlost je 3. Teplotu je možné nastavit až na 90°C.

8. Program COOK

Suroviny (pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Rajčatová polévka s vejcem			 Sekací nože
Olej	10 ml	20 minut	
Rajčata	250 g, nakrájet na kousky		
Voda	500 ml		
Sůl	1 čajová lžička		
Vejce	2 ks		

- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože a vložte všechny ingredience do mixovací nádoby
- Stiskněte tlačítko "**MENU**" a vyberte funkci "**COOK**". Stiskněte tlačítko "**ON/OFF**".
- **Přednastavené hodnoty:** Rychlost 2 / 20 minut / 100°C. Nejvyšší možná rychlost je stupeň 4 a teplota 100°C.

9. Program STEAM

Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
Mrkev	800 g, nakrájet na kousky o velikosti 0,5 cm	35 minut	 Parní nástavec
Brokolice	800 g, nakrájet na kousky	25 minut	
Květák	800 g, nakrájet na kousky	20-25 minut	
Houby	500 g	20 minut	
Zelené fazolky	500 g	20-25 minut	
Malé brambory	500 g	30 minut	
Rybí fileť	800 g	20-25 minut	
Čerstvý špenát	500 g	15-20 minut	
Jablko	500 g, nakrájet na kousky	15-18 minut	
Hrušky	800 g, nakrájet na kousky	15-18 minut	
Kuřecí prsa	600 g	25-30 minut	

- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože. Do mixovací nádoby přilijte 500 – 1000 ml vody.
- Nasadíte parní nástavec na mixovací nádobu. Připravené potraviny vložte do parního nástavce, tak jak je popsáno výše v kapitole Popis příslušenství
- : Rychlost 1 / 25 minut / 100°C. Nejvyšší možná rychlost je stupeň 4 a teplota 100°C. Stiskněte tlačítko " MENU " a vyberte program " **STEAM** ". Stiskněte tlačítko " **ON/OFF** ".

Čas pro vaření v páře závisí na velikosti a množství potravin. V případě, že je potraviny nejspu připraveny podle vašich představ, prodlužte čas přípravy. Vždy kontrolujte množství vody v mixovací nádobě.

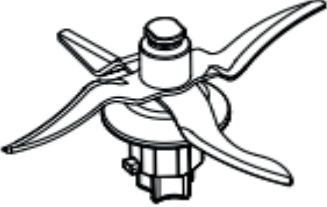
Varování!!!

Vždy kontrolujte množství vody v mixovací nádobě. V případě, že se veškerá voda vypaří, může dojít k přehřátí přístroje.

Náš TIP!

V případě, že jsou potraviny nakrájené na opravdu malé kousky, můžete namísto parního nástavce použít košík na vaření potravin.

10. Program SAUTE

Suroviny (Pouze příklad)	Množství	Čas	Příslušenství
LENTINUS EDODS SAUCE		30 minut	 Sekací nože
Jarní cibulka	1 svazeček		
Česnek	2 stružky		
Rajčata	5 ks nakrájená na kousky		
Cuketa	1 menší nakrájené na kousky		
Petrželka kudrnka	1 svazek		
Plnotučná hořčice	1 polévková lžíce		
Balsamico ocet	3 polévkové lžíce		
Sojová omáčka	2 polévkové lžíce		
Worcestrová omáčka	3 polévkové lžíce		
Sůl, pepř	Podle chuti		
Olej	3 polévkové lžíce		

- Do mixovací nádoby důkladně nasadíte sekací nože.
- Můžete vyzkoušet jeden námi odzkoušených receptů v tabulce.
- Stiskněte tlačítko "**MENU**" a vyberte program "**SAUTE**". Stiskněte tlačítko "**ON/OFF**".

• Zeleninové saute

1 svazek jarní cibulky a česnek sekáme 5 vteřin na rychlostní stupeň 5 na kostičky. Přilijeme 3 lžíce oleje, nastavíme na 5 minut rychlost 2 s teplotou 100°C a necháme zesklivatět. Přidáme 5 rajčat, 1 menší cuketu, 1 svazek petrželky kudrny, 1 lžici plnotučné hořčice, 3 lžíce Balsamico octa, 3 lžíce worcestru, 2 lžíce sojové omáčky, ½ lžičky soli, ½ lžičky pepře a můžeme (není podmínkou) přidat 1 lžičku cukru nebo feferonku. Sekáme 5 vteřin na rychlostní stupeň 5

Přednastavené hodnoty: Rychlost 2 / 3 minuty / 100°C. Nejvyšší možná rychlost je stupeň 4 a teplota 100°C.

CO DĚLAT KDYŽ

E1 – Mixovací nádoba není dobře usazena v motorové jednotce.

- Přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Mixovací nádobu vyjměte z motorové jednotky. Přístroj znovu připojte ke zdroji elektrického napětí. Nasad'te mixovací nádobu, tak aby zapadla do prostoru v motorové jednotce a nedala se samovolně vytáhnout. K uvolnění mixovací nádoby použijte tlačítko LOCK.

E2- Porucha teplotního čidla

- V případě poruchy teplotního čidla se objeví na displeji informace o chybě E2. Kontaktujte prosím autorizovaný servis.

E3- Přetížení motoru

- Na obrazovce se objeví symbol E3 v případě, že je v mixovací nádobě příliš mnoho surovin a byla překročena maximální hodnota točivého momentu motoru. Stroj přestane fungovat automaticky. Prosíme, odpojte přístroj od zdroje napětí a vytáhněte mixovací nádobu. Snižte obsah potravin v nádobě. Počkejte 5 minut a nasad'te mixovací nádobu zpět do motorové jednotky. Znovu přístroj zpusťte. Pokud se i přesto na displeji znovu objeví symbol E3 obraťte se na zákaznický servis společnosti Vaše DEDRA.

E4 – Přehřátí motoru

- Na obrazovce se objeví symbol E4 v případě, že je přístroj přetížený a pracuje příliš dlouho. Toto může způsobit, že teplota motoru je příliš vysoká. Přístroj přestane fungovat automaticky. Prosíme, odpojte přístroj od zdroje napětí a vytáhněte mixovací nádobu. Snižte obsah potravin v nádobě. Počkejte 30 minut a nasad'te mixovací nádobu zpět do motorové jednotky. Znovu přístroj zpusťte. Pokud se i přesto na displeji znovu objeví symbol E4 obraťte se na zákaznický servis společnosti Vaše DEDRA.

INFORMACE O LIKVIDACI

Výrobky společnosti Vaše DEDRA, s.r.o. jsou vyrobeny z velmi dobře recyklovatelných materiálů. Výrobek prosím zlikvidujte zodpovědně, a pokud je to možné, nechte jej recyklovat. Když VARMIX doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Vaše dlouhodobá spokojenost s VarMixem z naší modelové řady SYSTEMAT je u nás na prvním místě. V případě jakýchkoli dotazů či nejasností neváhejte s důvěrou kontaktovat kolegy v naší společnosti.

Vaše DEDRA

Podhradní 69

552 03 Česká Skalice

CZ tel.: +420 491 423 179

PL tel.: +48 717 166 648

SK tel.: +421 233 056 591

POZNÁMKY:

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal black lines spaced evenly across the page, typical of notebook paper. The lines are thin and extend from the left edge to the right edge. There is no handwriting or other markings on the page.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal black lines across its entire width, typical of notebook or legal stationery. The background is a solid off-white color, and there are no margins, text, or other markings present.



Vaše DEDRA, s.r.o.,
Podhradní 69, 552 03 Česká Skalice, CZ,EU
CZ: +420 491 451 210
SK: +421 233 056 591
PL: +48 717 166 648
www.dedra.cz
www.dedra.cz/sk
www.mojadedra.pl

