

SYSTEMAT ■

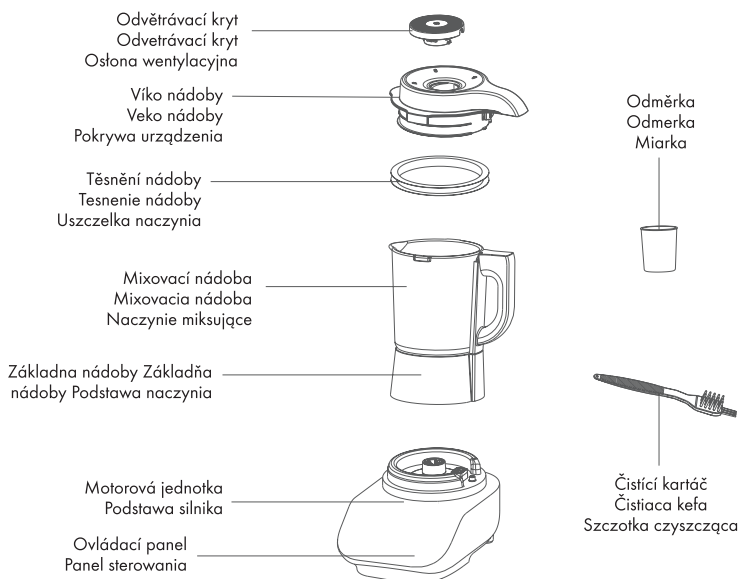


VARMIX

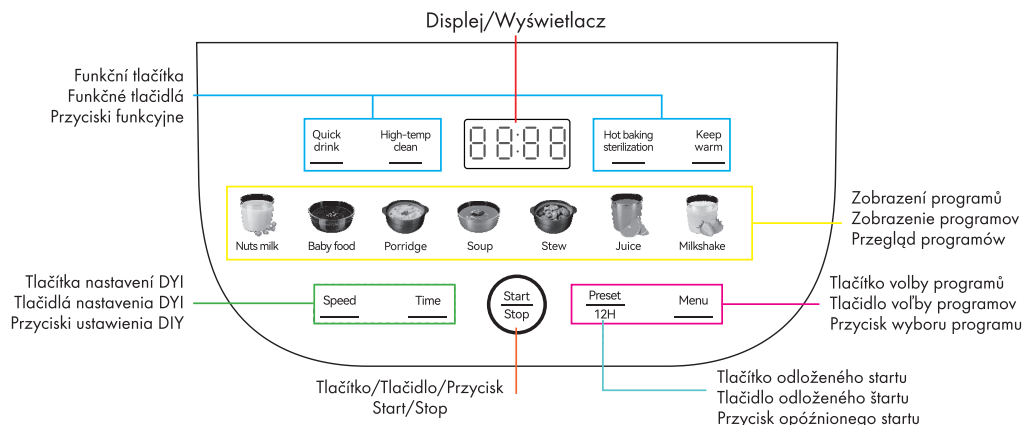
CZ- Návod k použití / SK- Návod na použitie / PL- Sposób użycia

EL40061

OBSAH BALENÍ / OBSAH BALENIA / ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



OVLÁDACÍ PANEĽ / PANEL STEROWANIA



CZ- Poznámka: Teplota, rychlost chodu a čas každé prednastavenej funkcie v oblasti zobrazenia funkčných tlačidiel a prepínania funkcií boli nastavené do ideálneho stavu a nie je potrebné ich upravovať.

SK- Poznámka: Teplota, rýchlosť chodu a čas každej prednastavenej funkcie v oblasti zobrazenia funkčných tlačidiel a prepínania funkcií boli nastavené do ideálneho stavu a nie je potrebné ich upravovať.

PL- Adnotacja: Temperatura, prędkość działania i czas każdej wstępnie ustawionej funkcji w obszarze wyświetlania przycisków funkcyjnych oraz przełączania funkcji zostały ustawione na optymalne wartości i nie wymagają dalszej regulacji.

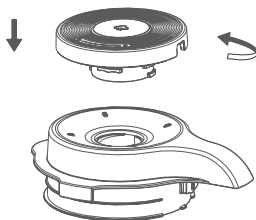
INFORMACE ZOBRAZENÉ NA DISPLEJI / INFORMÁCIE ZOBRAZENÉ NA DISPLEJI / INFORMACJE WYŚWIELANE NA EKRANIE

CZ- Zobrazení zbývajících času aktuálního programu v minutách a vteřinách, °C
SK- Zobrazenie zostávajúcего času aktuálneho programu v minútach a sekundách, °C
PL- Wyświetlenie pozostałego czasu aktualnego programu w minutach i sekundach, °C



CZ- Zobrazení rychlostního stupně při „regulaci rychlosti“ DİY
SK- Zobrazenie rýchlostného stupňa pri „regulácii rýchlosti“ DİY
PL- Wyświetlenie stopnia prędkości przy „regulacji prędkości” DİY

1


CZ

Na víko nádoby nasadíte odvětrávací kryt a krouživým pohybem proti směru hodinových ručiček jej zafixujete.

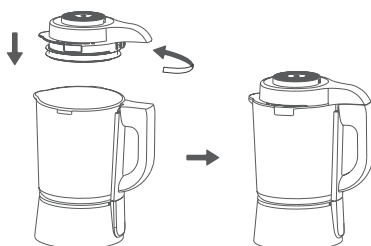
SK

Na veko nádoby nasadíte vetrací kryt a krúživým pohybom proti smeru hodinových ručičiek ho zaistíte.

PL

Na pokrywę naczynia nałoż osłonę wentylacyjną i przykręć ją ruchem okrężnym przeciwnie do wskazówek zegara.

2


CZ

Sestavu víka nádoby nasadíte na skleněnou nádobu a zafixujete.

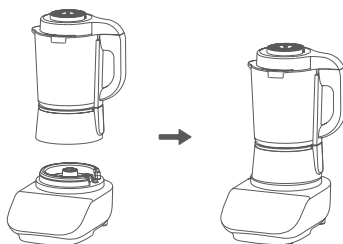
SK

Súpravu veka nádoby nasadíte na sklenenú nádobu a zaistíte.

PL

Kompletną pokrywę pojemnika zamontuj na szklanym naczyniu i przykręć.

3


CZ

Skleněnou nádobu s víkem nasadíte na motorovou jednotku.

SK

Sklenenú nádobu s vekom nasadíte na motorovú jednotku.

PL

Szklany pojemnik z pokrywą umieść na jednostce silnika.

CZ

Vážená zákazníku, blahopřejeme vám k výběru našeho multifunkčního produktu VARMIX. 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 zbude více času na další aktivity. Návod k použití vás seznámí krok za krokem s vaším novým VARMIXem. Prosíme, návod čtěte pozorně, uchovejte pro další použití a v případě potřeby předějte spolu s přístrojem dalšímu uživateli. Při svých prvních samostatných pokusech využijte Základní kuchařku pro VARMIX. Přejeme vám, vaší rodině a přátelům mnoho radosti s novým VARMIXem.

Vaše DEDRA

VARMIX je určen pouze pro použití v domácnosti, na chatě či chalupě.

Před prvním použitím:

- VARMIX splňuje nejmodernější bezpečnostní standardy. V zájmu vlastní bezpečnosti si prosím tento návod před prvním použitím VARMIX pečlivě přečtěte. Věnujte přitom zvláštní pozornost bodům týkajících se bezpečnosti. Návod k použití si uchovejte, 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 nebudou hrát. Chraňte před dětmi! Tento výrobek není hračka. Tento výrobek obsahuje funkční ostré části! Po rozebrání odstraňte veškerý obalový materiál z dosahu dětí, zabráníte tím možnému poranění, případně smrti udušením.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Než budete VARMIX čistit, odpojte jej od přívodu elektrického proudu. Přístroj také odpojte, jestliže se po delší dobu nepoužívá.
- Motorovou jednotku VARMIXu neponořujte do vody, ani nečistěte v proudu vody. Zamezte vniknutí vody do motorové jednotky přístroje. Nádobu neponořujte ani nestavte do nádoby s vodou. Přístroj čistěte 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.
- VARMIX smí opravovat pouze odpovědný zákaznický servis společnosti Vaše DEDRA. To se týká také případu poškození přívodního elektrického kabelu, který smí opravit pouze zákaznický servis firmy Vaše DEDRA. Nevhodné opravy nebo neodborné zásahy mohou vést k vážným rizikům pro uživatele.

NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ OSTRÝMI NOŽI

Míchací nůž je VELMI OSTRÝ! Při manipulaci a čištění dbejte nejvyšší opatrnosti. Čepele nožů se brousí na nejvyšší stupeň ostrosti. Nikdy nesahejte do mixovací nádoby, pokud je VARMIX v provozu.

NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ HORKÝMI POTRAVINAMI

- Nikdy nepřekračujte maximální množství náplně mixovací nádoby, které činí 1,4 litru pro horké, resp. 1,75 litru pro studené pokrmy.
- Sledujte označení naplnění nádoby, které je na nádobě vyznačeno stupnicí.
- Přístroj 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 jej okamžitě vyměňte. 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 jeho výměnu.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít víko mixovací nádoby násilím. Otvírejte víko mixovací nádoby pouze tehdy, když je přístroj vypnut.
- Pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 50 °C), nikdy nezvyšujte rychlost skokově. Nikdy nepoužívejte vyšší rychlostní stupeň jak 5! Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržujte nádobu za víko, může dojít k opaření surovinami nebo párou. V případě použití vyšší rychlosti jak 5 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!

- Myslete na možnost úniku horkých potravin z otvoru při sundávání víka z mixovací nádoby. Odvětrávací kryt umístěte správně do otvoru víka mixovací nádoby a ponechejte ji na místě, obzvláště pokud pracujete s horkými potravinami při středních (3–6) a vyšších rychlostech (7–10).
- Při zpracovávání horkých potravin (při teplotách vyšších než 50 °C) se nedotýkejte odvětrávacího krytu.
- Zajistěte, aby byl VARMIX umístěn na čisté, pevné a rovné ploše, která se nezahřívá.
- Vyjímajte mixovací nádobu opatrně, aby nedošlo k rozlití, zejména když je obsah mixovací nádoby horký.

NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ HORKOU PÁROU A HORKOU KONDENZOVANOU KAPALINOU

- Dávejte pozor na horkou páru unikající za provozu po stranách víka odvětrávacího krytu.
- Dotýkejte se pouze madla mixovací nádoby.
- Při snímání mixovací nádoby ji vždy držte tak, abyste se nemohli dostat do styku s unikající párou nebo odkapávající kapalinou, zejména při zdvihání krytu.
- Přístroj udržíte mimo dosah dětí a varujte je před nebezpečím horké páry a horké kondenzované kapaliny.
- 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.
- 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 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 nezahřívajte mixovací nádobu, když je prázdná.
- Nepřidávejte přísady, které by mohly zablokovat mixovací nože v okamžiku, kdy je motor v chodu.

NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ PŘI POUŽÍVÁNÍ NEVHODNÝCH PŘEDMĚTŮ ČI VYBAVENÍ

- Používejte pouze součástky dodané s přístrojem 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 zavření v mixovací nádobě používejte pouze dodané víko.
- K uzavření otvoru víka mixovací nádoby používejte výhradně odvětrávací kryt dodaný s přístrojem. Víko mixovací nádoby nepřikrývejte utěrkou či podobnými předměty.
- Nikdy k míchání nepoužívejte lžice, vařečky či jakékoliv jiné nástroje, mohly by se zachytit za rotující mixovací nože a způsobit tak případná zranění.
- VARMIX umístěte vždy na čistou, pevnou a rovnou plochu, která se nezahřívá, aby nemohl sklouznout. VARMIX udržíte dostatečně daleko od okraje této plochy, aby nemohl spadnout.
- Při přípravě pokrmů může dojít k tomu, že se celý VARMIX pohne z místa. Z tohoto důvodu mějte VARMIX vždy pod dohledem, aby nespadol 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 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.

• **Nedostatečným chlazením VARMIX:** Zajistěte, aby větrací otvory na zadní straně a na dně přístroje VARMIX byly vždy volné a očištěné od stříkanců tuku, zbytků potravin a podobně. Může dojít k poškození přístroje.

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

PŘEDSTAVENÍ FUNKCÍ VARMIXU

a) PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY:

Poznámka: Mezi jednotlivými volbami přednastavených programů přepínáme pomocí tlačítka “MENU”

• NUTS MILK - OŘECHOVÉ A SÓJOVÉ MLÉKO:

Používá se k přípravě ořechového, mandlového a sójového mléka [Ohřev]

Poznámka: U suchých sójových bobů je poměr ingrediencí a vody 1:9 pro studenou homogenní směs, celkové množství ingrediencí a vody nesmí přesáhnout 1400 ml.

Spuštění programu: MENU – Nuts Milk – START

• BABY FOOD – DĚTSKÉ PŘÍKRMY

Používá se k přípravě různých rýžových kaší, jako například dýňové rýžové kaše apod. [Ohřev]

Poznámka: Poměr ingrediencí a vody je přibližně 1:9; celkové množství ingrediencí a vody nesmí přesáhnout 1400 ml.

Spuštění programu: MENU – BABY FOOD – START

• PORRIDGE – OVESNÁ KAŠE

Používá se k přípravě různých kaší, například ovesných, rýžových a jáhlových. [Ohřev]

Poznámka: Poměr ingrediencí a vody je přibližně 1:12; celkové množství ingrediencí a vody nesmí přesáhnout 1400 ml.

Spuštění programu: MENU – PORRIDGE – START

• SOUP – POLÉVKA

Pro přípravu hustých zeleninových polévek apod. [Ohřev]

Poznámka: Celkové množství ingrediencí a vody nesmí přesáhnout 1400 ml.

Spuštění programu: MENU – SOUP– START

• STEW – DUŠENÍ

Pro přípravu polévek, jako je vývar z kostí, polévka z bílých hub apod. [Ohřev]

Poznámka: Ingredience se během přípravy nemíchají; celkové množství ingrediencí a vody nesmí přesáhnout 1400 ml. Čas zobrazený na programu je pouze pro dobu dušení, zatímco proces zahřívání tekutiny až k bodu varu je zobrazen pomocí aktivního displeje. V případě dalšího zpracování vývaru, odstraňte všechny pevné ingredience, např. kosti, aby nedošlo k poškození mixovacích nožů.

Spuštění programu: MENU – STEW – START

• JUICE – DŽUS

Používá se k přípravě různých džusů [Bez ohřevu]

Poznámka: Celkové množství ingrediencí a vody by nemělo přesáhnout 1750 ml; funkce „džus“ se používá k drcení měkkých ingrediencí. Pro tvrdé ingredience, jako jsou mrkve, zvolte z MENU funkci “SPEED” a nastavte požadovaný stupeň rychlosti.

Spuštění programu: QUICK DRINK – START

• MILKSHAKE

Používá se k přípravě různých milkshakeů, například jahodového, banánového milkshakeu [Bez ohřevu]

Poznámka: Celkové množství ingrediencí a vody by nemělo přesáhnout 1750 ml.

Spuštění programu: MENU – JUICE – START

b) FUNKČNÍ TLAČÍTKA:

• QUICK DRINK – RYCHLÝ NÁPOJ

Používá se k přípravě různých nápojů **[Bez ohřevu]**

Poznámka: Při ořechových mlék s touto funkcí je potřeba přidat horkou vodu a použít pražené ořechy pro přípravu ořechového mléka nebo pražené sójové boby na přípravu sójového mléka. Poměr ingrediencí a vody je přibližně 1:9; celkové množství ingrediencí a vody nesmí přesáhnout 1 400 ml.

Spuštění programu: QUICK DRINK – START

• HIGH-TEMP CLEAN – ČIŠTĚNÍ VYSOKOU TEPLOTOU

Používá se k rychlému čištění vnitřní stěny nádoby a uvolnění přischlých zbytků potravin **[Ohřev]**

Poznámka: Doporučuje se program používat s 800ml vody.

Spuštění programu: HIGH-TEMP CLEAN – START

• HOT BAKING STERILIZATION – TERMÁLNÍ VYSOUŠENÍ A STERILIZACE

Používá se k rychlému sušení a sterilizaci vnitřní části nádoby po čištění **[Ohřev]**

Poznámka: Po předchozím čištění nádoby se doporučuje do nádoby přidat 30 ml vody a odstranit odvětrávací kryt pro lepší efekt sušení a sterilizace.

Spuštění programu: HOT BAKING STERILIZATION – START

• KEEP WARM – UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Po dokončení některého z vařících programů, bude pokrm automaticky udržován teplý, a to maximálně po dobu 4 hodin. Automatické zapnutí funkce udržování tepla je potvrzeno zobrazením symbolu “-b-” na displeji přístroje. **Po dokončení přípravy pokrmu můžete funkci udržování teploty vypnout tlačítkem “START/STOP”**

Používá se k udržování teplých nápojů, polévek a jiných pokrmů **[Ohřev]**

Poznámka: Po přípravě horkého nápoje, resp. pokrmu je standardní teplota udržování 55 °C.

Vzhledem k různým nastavením teplot při přípravě pokrmů s funkcí **[Ohřev]** se skutečná teplota udržování může lišit od přednastavené teploty.

c) FUNKCE NAČASOVÁNÍ DOKONČENÍ PŘÍPRAVY “PRESET”:

Používá se pro přednastavení (rezervaci) doby práce přístroje, resp. k nastavení doby, za kterou má být pokrm připraven. Načasování lze nastavit v rozsahu 1–12 hodin.

Příklad: Program “SOUP” – samotná příprava polévky v tomto programu trvá 40minut. Pokud zvolím „PRESET“ 1 hodina a stisknu tlačítko Start, začne odpočet 1 hodiny. Po uplynutí 20 minut přístroj začne se samotnou přípravou polévky. Celkový čas přípravy v tomto případě bude trvat (20minut+40minut) 1 hodinu.

Poznámka: Pomocí tlačítka “MENU” vyberte jeden z přednastavených programů přípravy a stiskněte tlačítko “PRESET 12 h”. Standardní nastavení je 1 hodina. Dlouhým stisknutím lze rychle upravit hodnotu.

POZOR: Tuto funkci lze aktivovat pouze při volbě některého z vařících programů.

d) TLAČÍTKA NASTAVENÍ DIY – FUNKCE VYSOKORYCHLOSTNÍHO MIXÉRU

REGULACE RYCHLOSTI

Používá se k nastavení rychlosti míchání, resp. mixování.

Poznámka: Výchozí rychlost míchání je na úrovni 5. Rychlosti od nízké po vysokou jsou **L (nízká), 1–9 a H (vysoká)**, celkem 11 úrovní. Dlouhým stisknutím a přidržením tlačítka lze nastavení rychlosti rychle upravit. Po nastavení rychlosti míchání, resp. mixování stiskněte tlačítko start.

• NASTAVENÍ ČASU

Používá se k nastavení doby míchání, resp. mixování.

Poznámka: Přednastavená doba je 35 sekund, maximální 6 minut, minimální 5 sekund. Tlačítkem pro nastavení času lze upravovat čas po 5 sekundách, pokud je doba do 1 minuty; nad 1 minutu po 10 sekundách.

e) OVLÁDACÍ TLAČÍTKO

• MENU

Slouží k výběru různých funkcí v oblasti přepínání funkcí.

Poznámka: Stiskněte tlačítko „Funkce“, odpovídající indikátor začne blikat, opakovaným stisknutím přepínáte mezi různými funkcemi.

• START/STOP

Používá se k zahájení zvolené funkce nebo k přerušení probíhající funkce.

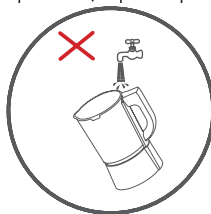
Pokud potřebujete přerušit během práce, stiskněte tlačítko „Start/Zrušení“.

POZNÁMKA:

- Celkové množství ingrediencí v mixovací nádobě nesmí přesáhnout limity uvedené v návodu a receptech.
 - Pro konkrétní poměry ingrediencí se podívejte do receptu.
 - Během provozu produktu je normální, že jiná tlačítka kromě „Start/Zrušení“ nereagují.
 - Po dokončení ohřevu produkt automaticky přejde do režimu udržování tepla na maximálně 4 hodiny.
 - S výjimkou funkcí PORRIDGE a STEW dochází po dokončení ostatních programů k pravidelnému promíchávání v průběhu udržování teploty.
 - Teplota, rychlost a čas každé funkce jsou přednastaveny na optimální hodnoty a není potřeba je upravovat.
 - Nezapomeňte na těsnicí kroužek víka.
 - Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.
- Některé grafické prvky popisované v tomto návodu se mohou lišit oproti prvkům zobrazeným ve Vašem zařízení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

- Po použití výrobku vypněte napájení a produkt včas vyčistěte.
- Nepoužívejte ocelovou vlnu, abrazivní čisticí prostředky nebo korozivní kapaliny (například benzín, aceton) k čištění tohoto výrobku.
- Vnější část hlavního těla a nádoby lze otřít vlhkým hadříkem. Nezkrápějte, nenamáčejte ani neoplachujte hlavní tělo nebo horkou nádobu vodou či jinými kapalinami, abyste zabránili poškození zařízení nebo úniku produktu (viz Obrázek 1, Obrázek 2, Obrázek 3).
- Před použitím zkontrolujte ventilační otvory na víku a ujistěte se, že nejsou ucpané, aby se zabránilo přetečení a popálení.
- Vnitřek nádoby a části, které přicházejí do styku s potravinami, opláchněte čistou vodou (viz Obrázek 4) a včas ořete nebo osušte. Manipulujte opatrně, abyste se neporanili (doporučuje se nosit ochranné rukavice).



AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ

- Do nádoby nalijte přiměřené množství vody (cca 800ml), nasadte víko nádoby a poté upevněte nádobu na hlavní tělo. Zapněte napájení, zvolte funkci „High-temp clean“ a stiskněte tlačítko „Start/Stop“ pro spuštění automatického čištění.
- Po čištění odpojte napájení, vyjměte nádobu, otevřete víko, vylijte vodu a nádobu ořete nebo osušte.

Poznámka: Pokud jste pracovali s mastnými ingrediencemi, jako je maso, doporučuje se použít k ručnímu čištění běžný prostředek na mytí nádobí. Při použití funkce „High-temp clean“ **nepřidávejte do nádoby čisticí prostředky nebo jiné snadno pěnivé produkty**, aby nedošlo k poškození stroje přetečením.

SKLADOVÁNÍ

- Při skladování se ujistěte, že je produkt čistý, suchý a uložený na suchém a dobře větraném místě, mimo přímé sluneční světlo.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ANALÝZA	ŘEŠENÍ
Žádné osvětlení panelu	Napájecí kabel není správně připojen.	Zkontrolujte napájecí kabel a ujistěte se, že je správně zapojen.
	Tělo nádoby a základna nejsou správně sestaveny.	Ujistěte se, že tělo nádoby a základna jsou správně spojeny.
	Víko nádoby není správně nasazené.	Utáhněte víko nádoby.
Kontrolky svítí, ale přístroj nefunguje	Chyba přístroje.	Odešlete přístroj k opravě do místního servisu.
Neustálé zahřívání	Chyba přístroje.	Odešlete přístroj k opravě do místního servisu.
Lepivost	Vnitřek nádoby není vyčištěn.	Vyčistěte vnitřek nádoby.
	Příliš velké množství ingrediencí.	Dodržujte množství uvedené v receptu.
	Nevhodně zvolená funkce.	Zvolte odpovídající funkci podle receptu nebo manuálu.
Překročení času procesu	Nízké napětí.	Použijte stabilizátor napětí.
Chyby „E03“, „E04“	Abnormální napětí.	Použijte stabilizátor napětí.
Chyba „E08“	Příliš velké množství ingrediencí.	Odstraňte část ingrediencí, přidejte vodu a restartujte přístroj.
	Nevhodně zvolená funkce.	Pokud může pracovat normálně, přidejte prosím ingredience a zvolte odpovídající funkci podle požadavků receptu nebo manuálu.
	Chyba přístroje.	Pokud problém přetrvává, odešlete přístroj k opravě do místního servisu.
Chyba „E19“	Teplota v nádobě přesahuje 80 °C.	Použijte ingredience nebo vodu o normální teplotě, poté restartujte přístroj.
Chyby „E01“, „E05“, „E06“, „E13“	Chyba přístroje.	Odpojte napájení na 1 minutu a restartujte přístroj. Pokud problém přetrvává, odešlete jej do místního servisu.

Upozornění: Pokud problém nelze vyřešit, nerozebírejte zařízení bez povolení.

Vždy kontaktujte společnost Vaše DEDRA, s.r.o.

RECEPTY

Poznámka: Následující recepty jsou doporučené a slouží pouze jako inspirace. Kvůli různým typům a vlastnostem použitých surovin je normální, že výsledky přípravy mohou být odlišné.

QUICK DRINK PROGRAM

NÁPOJ Z ARAŠÍDŮ, KEŠŮ A OVSENÝCH VLOČEK

Ingredience:

- 25 g ovesných vloček (asi 5/10 odměrky)
- 20 g pražených arašídů (asi 3/10 odměrky)
- 15 g pražených kešů ořechů (asi 3/10 odměrky)
- 10 g kandovaného cukru
- Horká voda na 800 ml

Postup:

Pražené arašidy a kešu vložte spolu s dalšími ingrediencemi do nádoby. Přidejte horkou vodu do objemu 800 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „QUICK DRINK“ a stiskněte „Start/Stop“.

SÓJOVÉ MLÉKO S OVESNÝMI VLOČKAMI

Ingredience:

- 60 g sušených pražených sójových bobů (asi 9/10 odměrky)
- 20 g instantního ovesných vloček (asi 5/10 odměrky)
- 10 g červených datlí (1–2 kusy)
- Horká voda na 800 ml

Postup:

Omyjte a opražte sójové boby, omyjte červené datle a odstraňte pecky. Vše vložte do nádoby, přidejte horkou vodu na 800 ml, pevně uzavřete víko, zvolte „QUICK DRINK“ a „Start/Stop“.

NUTS MILK PROGRAM

ČISTÉ SÓJOVÉ MLÉKO

Ingredience:

- 65 g sušených sójových bobů (asi 9/10 odměrky)
- Voda na 1000 ml

Postup:

Omyjte sušené sójové boby, vložte je do nádoby, přidejte vodu na 1000 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „NUTS MILK“ a stiskněte „Start/Stop“.

NÁPOJ Z OBILOVIN A SÓJOVÝCH BOBŮ

Ingredience:

- 15 g sušených sójových bobů (asi 1/10 odměrky)
- 15 g rýže (asi 1/10 odměrky)
- 15 g jáhel (asi 1/10 odměrky)
- 15 g kukuřice (asi 1/10 odměrky)
- 15 g pšeničného zrna (asi 1/10 odměrky)
- Voda na 1200 ml

Postup:

Omyjte všechny suroviny, vložte je do nádoby, přidejte vodu na 1200 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „NUTS MILK“ a stiskněte „Start/Stop“.

SÓJOVÉ MLÉKO S OVSEM

Ingredience:

- 40 g sušených sójových bobů (asi 5/10 odměrky)
- 20 g instantního ovsa (asi 5/10 odměrky)
- Voda na 1000 ml

Postup:

Omyté sójové boby a instantní oves vložte do nádoby, přidejte vodu na 1000 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „NUTS MILK“ a stiskněte „Start/Stop“.

BABYFOOD PROGRAM

DÝŇOVO-RÝŽOVÁ KAŠE – 800ml

Ingredience:

- 160g dýně
- 30g rýže
- 800ml vody

Postup:

Dýni oloupejte a odstraňte semena, nakrájejte na kousky menší než 2x2cm. Rýži důkladně propláchněte v proudu studené vody. Otevřete víko skleněné nádoby, vložte všechny ingredience a doplňte vodu do požadovaného množství. Uzavřete nádobu víkem. Stiskněte tlačítko „Menu“ – „BabyFood“ – „Start/Stop“.

PORRIDGE PROGRAM

SEZAMOVÁ PASTA

Ingredience:

- 60 g černého sezamu (asi 1 odměrka)
- 20 g lepkavé rýže (asi 3/10 odměrky)
- 15 g kandovaného cukru
- 10 g vlašských ořechů (asi 1 ořech)
- Voda na 800 ml

Postup:

Omyjte všechny ingredience, vložte je do nádoby, přidejte vodu na 800 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „PORRIDGE“ a stiskněte „Start/Stop“.

KAŠE Z DÝNĚ A JÁHEL

Ingredience:

- 200 g dýně (nakrájené na kostky 2×2×2 cm, asi 20 kostek)
- 60 g jáhel (asi 7/10 odměrky)
- Voda na 1000 ml

Postup:

Omyjte všechny ingredience, oloupejte dýni a nakrájejte ji na kostky. Vložte všechny suroviny do nádoby, přidejte vodu na 1000 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „PORRIDGE“ a stiskněte „Start/Stop“.

KAŠE S ČERSTVÝMI KREKETAMI A RÝŽÍ

Ingredience:

- 90 g rýže (asi 1 odměrka)
- 10 krevet
- 50 g stonku celeru
- 50 g mrkve
- 30 g hub
- 5 g zázvoru
- 10 g sójové omáčky
- Sůl, sezamový olej, černý pepř, a bílé víno dle chuti
- Voda na 1400 ml

Postup:

Omyjte ingredience, nakrájejte celer a mrkev na kousky, houby na plátky, zázvor na jemno. Krevety naložte do směsi zázvoru, sójové omáčky, bílého vína, pepře a sezamového oleje na 30 minut. Vše kromě soli vložte do nádoby, přidejte vodu na 1400 ml, zvolte program „PORRIDGE“ a stiskněte „Start/Stop“. Po dokončení dochutěte solí.

SOUP PROGRAM

RAJČATOVO-BRAMBOROVÁ POLÉVKA

Ingredience:

- 250 g rajčat (asi 1,5 kusu)
- 150 g brambor (asi 1/2 kusu, nakrájeného na kostky 2×2×2 cm)
- 50 g celeru
- 30 g cibule
- Sůl a mletý černý pepř dle chuti
- Voda na 1000 ml

Postup:

Omyjte všechny ingredience, rajčata nakrájejte na kousky, brambory a cibuli oloupejte a nakrájejte, celer nakrájejte na malé kousky. Vše kromě soli a pepře vložte do nádoby, přidejte vodu na 1000 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „SOUP“ a stiskněte „Start/Stop“. Po dokončení dochutěte solí a pepřem a dobře promíchejte.

DÝŇOVÁ POLÉVKA

Ingredience:

- 200 g dýně (nakrájené na kostky 2×2×2 cm, asi 20 kostek)
- 100 g brambor (asi 1/2 kusu, nakrájených na kostky 2×2×2 cm)
- 50 g cibule (asi 1/4 kusu)
- 50 g kešu ořechů (asi 1 odměrka)
- 5 g másla
- Sůl a mletý černý pepř dle chuti
- Voda na 1000 ml

Postup:

Oloupejte a nakrájejte dýni, brambory a cibuli na kousky. Vše kromě soli a pepře vložte do nádoby, přidejte vodu na 1000 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „SOUP“ a stiskněte „Start/Stop“. Po dokončení polévku dochutěte solí a pepřem, dobře promíchejte.

STEW PROGRAM

POLÉVKA S VEPŘOVÝMI ŽEBRY A SLADKÝMI BRAMBORY

Ingredience:

- 250 g žeber
- 150 g sladkých brambor
- 100 g mrkve
- 80 g kukuřice (asi 1/4 kusu)
- 2–3 plátky zázvoru (na vaření žeber)
- 4–5 plátků zázvoru (na blanšírování)
- Bílé víno dle chuti
- Sůl a jarní cibulka dle chuti
- Voda na 1400 ml

Postup:

Omyjte ingredience. Žebra nakrájejte na kousky o velikosti 3–4 cm, sladké brambory a mrkev oloupejte a nakrájejte, kukuřici nakrájejte na kolečka, zázvor nakrájejte na plátky, jarní cibulku nasekejte. Žebra vložte do studené vody, přidejte bílé víno a plátky zázvoru, krátce povařte, poté opláchněte. Vše kromě soli a jarní cibulky vložte do nádoby, přidejte vodu na 1400 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „Stew“, nastavte čas na 1:30, a stiskněte „Start/Stop“. Po dokončení polévku dochutěte solí a posypte jarní cibulkou.

ČAJ Z JABLEK, POMERANČŮ A JASMÍNU

Ingredience:

- 150 g jablek (asi 2/3 kusu)
- 150 g pomerančů (asi 2/3 kusu)
- 3 g jasmínu
- 1 g černého čaje
- Voda na 1400 ml

Postup:

Omyjte ovoce, oloupejte pomeranče, odstraňte semínka a nakrájejte je na kostičky, jablka zbavte jadřince a nakrájejte. Vše vložte do nádoby, přidejte vodu na 1400 ml, pevně uzavřete víko, zvolte program „STEW“, nastavte čas na 30 minut, a stiskněte „Start/Stop“.

JUICE PROGRAM

MANGOVO-HRUŠKOVÝ DŽUS

Ingredience:

- 150 g manga (asi 1/2 kusu)
- 150 g hrušky Sydney (asi 1/2 kusu)

- Studená voda nebo filtrovaná voda do 750 ml

Postup:

Oloupejte a odstraňte pecku z manga, poté jej nakrájejte. Umyjte, vykrojte jádřinec a nakrájejte hrušku. Vložte všechny ingredience do nádoby, přidejte studenou převařenou nebo filtrovanou vodu do objemu 750 ml. Pevně zavřete víko, stiskněte tlačítko „Menu“, vyberte funkci „Džus“ a stiskněte „Start/Stop“.

Poznámka: Použijete-li vychlazené ovoce, nápoj bude osvěžující a chutnější.

MELOUNOVO-ANANASOVÝ DŽUS**Ingredience:**

- 400 g melounu
- 200 g ananasu
- 200 ml studené vody nebo filtrované vody

Postup:

Oloupejte a nakrájejte meloun a ananas. Všechny ingredience vložte do nádoby, přidejte 200 ml studené převařené nebo filtrované vody. Pevně zavřete víko, stiskněte tlačítko „Menu“, vyberte funkci „JUICE“ a stiskněte „Start/Stop“. Počkejte na dokončení.

Poznámka: Použijete-li vychlazené ovoce, nápoj bude osvěžující a chutnější.

MILKSHAKE PROGRAM**BANÁNOVO-JAHODOVÝ MILKSHAKE****Ingredience:**

- 300 g jahod (asi 12 kusů)
- 150 g banánů (asi 1,5 kusu)
- 250 ml mléka (asi 1 krabička)
- Studená voda nebo filtrovaná voda do 750 ml

Postup:

Oloupejte banány a nakrájejte je na kousky. Umyjte jahody, odstraňte stonky a nakrájejte je na kousky. Všechny ingredience vložte do nádoby, přidejte studenou převařenou nebo filtrovanou vodu do objemu 750 ml. Pevně zavřete víko, stiskněte tlačítko „Menu“, vyberte funkci „MILKSHAKE“ a stiskněte „Start/Stop“. Počkejte na dokončení.

MILKSHAKE S ČERNOU KUSTOVNICÍ ČÍNSKOU (GOJI)**Ingredience:**

- 5 g goji
- 500 g hustého jogurtu
- 100 ml mléka

Postup:

Omyjte plody goji. Do nádoby mixéru přidejte 5 g goji, 400 g hustého jogurtu a 100ml mléka. Pevně zavřete víko, stiskněte tlačítko „Menu“, vyberte funkci „MILKSHAKE“ a stiskněte „Start/Stop“. Po dokončení nalijte 100 g hustého jogurtu na dno sklenice a poté nalijte připravený milkshake z černé kustovnice.

POZNÁMKY:

SK

Vážení zákazníci, blahoželáme vám k výberu nášho multifunkčného produktu VARMIX.

Teraz môžete začať využívať jeho výhody a čoskoro sa presvedčíte, že vďaka VARMIXU bude práca vo vašej kuchyni rýchlejšia, jednoduchšia a bezpečnejšia, a vám zostane viac času na ďalšie aktivity. Návod na použitie vás oboznámi krok za krokom s vaším novým VARMIXOM.

Prosíme, návod čítajte pozorne, uschovajte ho pre ďalšie použitie a v prípade potreby ho odovzdajte spolu s prístrojom ďalšiemu používateľovi. Pri svojich prvých samostatných pokusoch využite Základnú kuchárku pre VARMIX. Prajeme vám, vašej rodine a priateľom veľa radosti s novým VARMIXOM.

Vaša DEDRA

VARMIX je určený iba na použitie v domácnosti, na chate či chalupe.

Pred prvým použitím:

- VARMIX spĺňa najmodernejšie bezpečnostné normy. V záujme vašej bezpečnosti si prosím tento návod pred prvým použitím VARMIX dôkladne prečítajte. Venovať by ste mali osobitnú pozornosť bodom týkajúcim sa bezpečnosti. Návod na použitie si uschovajte, je neoddeliteľnou súčasťou dodávky prístroja VARMIX. Preto je vždy nevyhnutné odovzdať návod na použitie tretej osobe spolu s prístrojom, ak prístroj používa nová osoba.
- VARMIX nie je určený na používanie užívateľmi (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez skúseností a znalostí, pokiaľ im nie je poskytnutý dohľad a inštrukcie týkajúce sa používania prístroja VARMIX. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nebudú hrať. Chráňte pred deťmi! Tento výrobok nie je hračka. Tento výrobok obsahuje funkčné ostré časti! Po rozbalení odstráňte všetok obalový materiál z dosahu detí, aby ste zabránili možnému zraneniu alebo uduseniu.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Pred čistením VARMIX odpojte prístroj od elektrickej siete. Prístroj tiež odpojte, ak sa dlhšiu dobu nepoužíva.
- Motorovú jednotku VARMIXU nenamáčajte do vody, ani nečistite pod prúdom vody. Zamedzte vniknutiu vody do motorovej jednotky prístroja. Nádobu nenamáčajte ani nestavajte do nádoby s vodou. Prístroj čistíte iba vodou a navlhčenou textíliou. Dovnútra prístroja nesmú vniknúť zvyšky potravín, pevných ani tekutých.
- VARMIX a jeho príslušenstvo, vrátane nádoby na mixovanie a napájacieho kábla, pravidelne kontrolujte na možné poškodenie. Poškodené časti môžu znížiť bezpečnosť. V prípade poškodenia VARMIX nepoužívajte a kontaktujte zákaznický servis spoločnosti Vaša DEDRA.
- VARMIX smie opraviť iba zodpovedný zákaznický servis spoločnosti Vaša DEDRA. To sa týka aj prípadu poškodenia prívodného elektrického kábla, ktorý smie opraviť iba zákaznický servis firmy Vaša DEDRA. Nevhodné opravy alebo neodborné zásahy môžu viesť k vážnym rizikám pre používateľa.

NEBEZPEČENSTVO ZRANENIA OSTRÝMI NOŽMI

Nôž na mixovanie je VEĽMI OSTRÝ! Pri manipulácii a čistení buďte mimoriadne opatrní. Čepele nožov sú brúsené na najvyššiu úroveň ostrosti. Nikdy nedávajte ruky do nádoby na mixovanie, ak je VARMIX v prevádzke.

NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA HORÚCIMI POTRAVINAMI

- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo náplne nádoby na mixovanie, ktoré je 1,4 litra pre horúce a 1,75 litra pre studené jedlá.
- Sledujte označenie naplnenia nádoby, ktoré je na nádobe vyznačené stupnicou.
- Prístroj používajte iba s čistým tesnením pokrievky mixovacej nádoby. Zabezpečte, aby okraj nádoby bol vždy čistý. Tesnenie pokrievky pravidelne kontrolujte, či nie je poškodené. V prípade poškodenia tesnenia alebo jeho netesnosti ho okamžite vymeňte. Dbajte na to, aby tesnenie nebolo možné odstrániť a majte na pamäti, že každý pokus o jeho odstránenie môže spôsobiť poškodenie, ktoré si vyžaduje jeho výmenu.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť pokrievku nádoby na mixovanie násilím. Otvárajte pokrievku nádoby na mixovanie iba vtedy, keď je prístroj vypnutý.
- **Ak spracováate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C), nikdy nezvyšujte rýchlosť náhle. Nikdy nepoužívajte vyššiu rýchlosť ako 5! Pri spracovaní horúcich potravín nikdy nedržte nádobu za pokrievku, môže dôjsť k popáleniu surovinami alebo parou. Ak použijete vyššiu rýchlosť ako 5, môže dôjsť k popáleniu vás alebo ľudí vo vašom okolí. Predchádzajte zraneniam a dodržiajte tento návod na použitie.**

Ak mixujete teplé/horké potraviny a tekutiny, rýchlosť zvyšujte postupne. Začnite na nižšom stupni a pomocou

tláčidiel „+“ a „-“ rýchlosť pomaly zvyšujte alebo znižujte. Mixovanie teplých/horkých potravín budete mať pod kontrolou. Nedodržanie tohto postupu môže spôsobiť, že tekutina vystrekne a hrozí popálenie!

- Myslite na možnosť úniku horúcich potravín z otvoru pri snímaní veka z mixovacej nádoby. Vetrací kryt umiestnite správne do otvoru veka mixovacej nádoby a nechajte ho na mieste, najmä ak pracujete s horúcimi potravinami pri stredných (3–6) a vyšších rýchlostiach (7–10).
- Pri spracovávaní horúcich potravín (pri teplotách vyšších ako 50 °C) sa nedotýkajte vetracieho krytu.
- Zabezpečte, aby bol VARMIX umiestnený na čistej, pevnej a rovnej ploche, ktorá sa nezohrieva.
- Vyberajte mixovaciu nádobu opatrne, aby nedošlo k rozliatiu, najmä ak je obsah mixovacej nádoby horúci.

NEBEZPEČENSTVO OBARENIA HORÚCOU PAROU A HORÚCOU KONDENZOVANOU KVAPALINOU

- Dávajte pozor na horúcu paru unikajúcu počas prevádzky po stranách veka vetracieho krytu.
- Dotýkajte sa iba držadla mixovacej nádoby.
- Pri snímaní mixovacej nádoby ju vždy držte tak, aby ste sa nedostali do styku s unikajúcou parou alebo kvapkajúcou kvapalinou, najmä pri zdvíhaní krytu.
- Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí a varujte ich pred nebezpečenstvom horúcej pary a horúcej kondenzovanej kvapaliny.
- Uistite sa, že otvor veka mixovacej nádoby neobsahuje zvyšky potravín. Ak by bol otvor vo veku mixovacej nádoby zablokovaný potravinami a bolo by aktivované zohrievanie, mohlo by dôjsť k pretlaku v mixovacej nádobe a potraviny by mohli uniknúť explozívne. To predstavuje vysoké riziko popálenia a zranenia.
- Buďte opatrní pri nalievaní horúcej tekutiny do mixovacej nádoby. Z nádoby môže vystúpiť para v dôsledku odparovania.

- VARMIX vždy uchovávajte mimo dosahu detí a varujte ich, že nádoba na mixovanie a parný nástavec sa ohrievajú.

- Dávajte zvýšenú pozornosť pri manipulácii s nožom na mixovanie a ďalšími ostrými časťami prístroja.

- Nepokúšajte sa odstrániť pokrievku z nádoby na mixovanie násilím.
- Nikdy nezahrievajte nádobu na mixovanie, keď je prázdna.
- Nepridávajte ingrediencie, ktoré by mohli zablokovat mixovacie nože, keď je motor v prevádzke.

- Používajte iba diely dodané s prístrojom alebo originálne náhradné diely od spoločnosti Vaša DEDRA, alebo diely, ktoré boli špeciálne schválené na použitie pre VARMIX.
- Nikdy nepoužívajte VARMIX v kombinácii s dielmi alebo príslušenstvom určenými pre staršie generácie VARMIX alebo dielmi či príslušenstvom, ktoré nebolo dodané spoločnosťou Vaša DEDRA.
- Na uzavretie mixovacej nádoby používajte iba dodanú pokrievku.
- Na uzavretie otvoru mixovacej nádoby používajte výlučne ventilačný kryt dodaný s prístrojom. Pokrievku mixovacej nádoby neprekývajte utierkou alebo podobnými predmetmi.
- Nikdy k miešaniu nepoužívajte lyžice, varešky ani iné nástroje, ktoré by sa mohli zachytiť za rotujúce mixovacie nože a spôsobiť zranenie.
- VARMIX umiestnite vždy na čistú, pevnú a rovnakú plochu, ktorá sa nezohrieva, aby sa predišlo pošmyknutiu. VARMIX uchovávajte dostatočne ďaleko od okraja plochy, aby nespadol.
- Pri príprave pokrmov môže dôjsť k pohybu VARMIXU z miesta. Preto ho vždy majte pod dohľadom, aby nespadol z pracovnej plochy. Všetky prípady, keď prístroj beží, neodchádzajte od neho a udržiavajte ho pod kontrolou počas celého procesu.

- Horúcou parou: Zabezpečte dostatočnú vzdialenosť VARMIXU od okolitého prostredia (kuchynské skrinky, police), aby sa predišlo poškodeniu horúcou parou.
- Vonkajším zdrojom tepla: Udržujte dostatočnú vzdialenosť prístroja VARMIX od vonkajších zdrojov tepla, ako sú

radiátory, varné platničky, rúry a pod. VARMIX alebo jeho napájací kábel nikdy neumiestňujte na tepelné zdroje (napr. horúce platničky, variče, sporáky alebo rúry), pretože ich neúmyselné zapnutie môže spôsobiť poškodenie VARMIXU. Nepokladajte VARMIX na horúce povrchy.

- **Nedostatočným chladením VARMIXU:** Zabezpečte, aby vetracie otvory na zadnej strane a na spodnej strane prístroja VARMIX boli vždy voľné a vyčistené od striekajúcich tukov, zvyškov potravín a pod. Môže dôjsť k poškodeniu prístroja.
- **Koróziu: Dôkladne osušte kontaktné kolíky mixovacej nádoby po jej ručnom umytí. Mixovaciú nádobu VARMIXU NESMIETE UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU,** ponárať ani pokladať do vody! Mohlo by dôjsť k preniknutiu vody ku kontaktným kolíkom na spodnej strane nádoby a hrozí poškodenie vykurovacieho telesa pod plastovým podstavcom mixovacej nádoby.

PREDSTAVENIE FUNKCIÍ VARMIXU

a) PREDNASTAVENÉ PROGRAMY:

Poznámka: Medzi jednotlivými voľbami prednastavených programov prepínajte pomocou tlačidla „MENU“

• NUTS MILK – ORECHOVÉ A SÓJOVÉ Mlieko

Používa sa na prípravu orechového, mandľového a sójového mlieka **[Ohrev]**

Poznámka: U suchých sójových bôbov je pomer ingrediencií a vody 1:9 pre studenú homogénnu zmes, celkové množstvo ingrediencií a vody nesmie presiahnuť 1400 ml.

Spustenie programu: MENU – Nuts Milk – START

• BABY FOOD – DETSKÉ PRÍKRMY

Používa sa na prípravu rôznych ryžových kaší, ako je napríklad tekvicová ryžová kaša a pod. **[Ohrev]**

Poznámka: Pomer ingrediencií a vody je približne 1:9; celkové množstvo ingrediencií a vody nesmie presiahnuť 1400 ml.

Spustenie programu: MENU – BABY FOOD – START

• PORRIDGE – OVSENÁ KAŠA

Používa sa na prípravu rôznych kaší, napríklad ovsenej, ryžovej a pšenevej. **[Ohrev]**

Poznámka: Pomer ingrediencií a vody je približne 1:12; celkové množstvo ingrediencií a vody nesmie presiahnuť 1400 ml.

Spustenie programu: MENU – PORRIDGE – START

• SOUP – POLIEVKA

Na prípravu hustých zeleninových polievok a pod. **[Ohrev]**

Poznámka: Celkové množstvo ingrediencií a vody nesmie presiahnuť 1400 ml.

Spustenie programu: MENU – SOUP – START

• STEW – DUSENIE

Na prípravu vývarov, ako je kostný vývar, polievka z bielych húb a pod. **[Ohrev]**

Poznámka: Ingrediencie sa počas prípravy nemiešajú; celkové množstvo ingrediencií a vody nesmie presiahnuť 1400 ml. Čas zobrazený na programe je iba doba dusenia, proces ohrievania tekutiny na bod varu je zobrazený pomocou aktívneho displeja. V prípade ďalšieho spracovania vývaru odstráňte všetky pevné ingrediencie, napr. kosti, aby sa nepoškodili mixovacie nože.

Spustenie programu: MENU – STEW – START

• JUICE – DŽÚS

Používa sa na prípravu rôznych džúsov **[Bez ohrevu]**

Poznámka: Celkové množstvo ingrediencií a vody by nemalo presiahnuť 1750 ml. Funkcia „Džús“ sa používa na drvenie mäkkých ingrediencií. Pre tvrdé ingrediencie, ako je mrkva, zvolte z MENU funkciu „SPEED“ a nastavte požadovaný stupeň rýchlosti.

Spustenie programu: QUICK DRINK – START

• MILKSHAKE

Používa sa na prípravu rôznych mliečnych koktailov, napríklad jahodového alebo banánového **[Bez ohrevu]**

Poznámka: Celkové množstvo ingrediencií a vody by nemalo presiahnuť 1750 ml.

Spustenie programu: MENU – JUICE – START

b) FUNKČNÉ TLAČIDLÁ:

• QUICK DRINK – RÝCHLY NÁPOJ

Používa sa na prípravu rôznych nápojov **[Bez ohrevu]**

Poznámka: Pri príprave orechových mliek s touto funkciou je potrebné pridať horúcu vodu a použiť pražené orechy na prípravu orechového mlieka alebo pražené sójové bôby na prípravu sójového mlieka. Pomer ingrediencií a vody je približne 1:9; celkové množstvo ingrediencií a vody nesmie presiahnuť 1400 ml.

Spustenie programu: QUICK DRINK – START

• HIGH-TEMP CLEAN – ČISTENIE VYSOKOU TEPLOTOU

Používa sa na rýchle čistenie vnútornej steny nádoby a uvoľnenie prichytených zvyškov potravín **[Ohrev]**

Poznámka: Odporúča sa používať program s 800 ml vody.

Spustenie programu: HIGH-TEMP CLEAN – START

• HOT BAKING STERILIZATION – TEPELNÉ SUŠENIE A STERILIZÁCIA

Používa sa na rýchle sušenie a sterilizáciu vnútornej časti nádoby po čistení **[Ohrev]**

Poznámka: Po predchádzajúcom čistení nádoby sa odporúča pridať 30 ml vody a odstrániť odvetrávací kryt pre lepší efekt sušenia a sterilizácie.

Spustenie programu: HOT BAKING STERILIZATION – START

• KEEP WARM – UDRŽIAVANIE TEPLoty

Po dokončení niektorého z varných programov bude pokrm automaticky udržiavaný teplý, a to maximálne po dobu 4 hodín. Automatické zapnutie funkcie udržiavania tepla je potvrdené zobrazením symbolu „-b-“ na displeji prístroja. **Po dokončení prípravy pokrmu môžete funkciu udržiavania teploty vypnúť tlačidlom „START/STOP“.**

Používa sa na udržiavanie teplých nápojov, polievok a iných pokrmov **[Ohrev]**

Poznámka: Po príprave horúceho nápoja alebo pokrmu je štandardná teplota udržiavania 55 °C. Vzhľadom na rôzne nastavenia teplôt pri príprave pokrmov s funkciou **[Ohrev]** sa skutočná teplota udržiavania môže líšiť od prednastavenej teploty.

c) FUNKCIA ČASOVANIA DOKONČENIA PRÍPRAVY „PRESET“:

Používa sa na prednastavenie (rezerváciu) doby práce prístroja, resp. na nastavenie doby, za ktorú má byť pokrm pripravený. Časovanie je možné nastaviť v rozsahu 1–12 hodín.

Príklad: Program „SOUP“ – samotná príprava polievky v tomto programe trvá 40 minút. Ak zvolíte rezerváciu 1 hodina a stlačíte tlačidlo „Start“, začne odpočet 1 hodiny. Po uplynutí 20 minút prístroj začne so samotnou prípravou polievky. Celkový čas prípravy v tomto prípade bude trvať (20 minút + 40 minút) 1 hodinu.

Poznámka: Pomocou tlačidla „MENU“ vyberte jeden z prednastavených programov prípravy a stlačte tlačidlo „PRESET 12 h.“ Štandardné nastavenie je 1 hodina. Dlhým stlačením je možné rýchlo upraviť hodnotu.

POZOR: Tieto funkcie je možné aktivovať iba pri voľbe niektorého z varných programov.

d) TLAČIDLÁ NASTAVENIA DIY – FUNKCIA VYSOKORÝCHLOSTNÉHO MIXÉRA

• REGULÁCIA RÝCHLOSTI

Používa sa na nastavenie rýchlosti miešania, resp. mixovania.

Poznámka: Predvolená rýchlosť miešania je na úrovni 5. Rýchlosti od nízkej po vysokú sú označené ako **L (nízka), 1–9 a H (vysoká)**, celkovo 11 úrovní. Dlhým stlačením a podržaním tlačidla je možné nastavenie rýchlosti rýchlo upraviť. Po nastavení rýchlosti miešania alebo mixovania stlačte tlačidlo „Start.“

• NASTAVENIE ČASU

Používa sa na nastavenie doby miešania, resp. mixovania.

Poznámka: Prednastavená doba je 35 sekúnd, maximálna 6 minút a minimálna 5 sekúnd. Pomocou tlačidla na nastavenie času je možné čas upravovať po 5 sekundách (ak je doba do 1 minúty); nad 1 minútou sa upravuje po 10 sekundách.

e) OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

• MENU

Slúži na výber rôznych funkcií v oblasti prepínania programov.

Poznámka: Stlačte tlačidlo „MENU,“ zodpovedajúci indikátor začne blikať, opakovaným stláčaním prepínajte medzi rôznymi funkciami.

• START/STOP

Používa sa na spustenie zvolenej funkcie alebo na prerušenie prebiehajúcej funkcie.

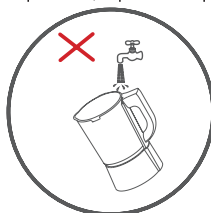
Ak potrebujete prerušiť prevádzku počas práce, stlačte tlačidlo „Start/Stop.“.

POZNÁMKA:

- Celkové množstvo ingrediencií v mixovacej nádobe nesmie presiahnuť limity uvedené v návode a receptoch.
- Pre konkrétne pomery ingrediencií sa riadte receptami.
- Počas prevádzky prístroja je normálne, že ostatné tlačidlá (okrem „Start/Stop“) nereagujú.
- Po dokončení ohrevu produkt automaticky prejde do režimu udržiavania teploty, a to maximálne na 4 hodiny.
- S výnimkou funkcií PORRIDGE a STEW sa po dokončení ostatných programov prístroj pravidelne premiešava počas udržiavania teploty.
- Teplota, rýchlosť a čas každej funkcie sú prednastavené na optimálne hodnoty a nie je potrebné ich upravovať.
- Nezabudnite na tesniaci krúžok pokrievky.
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technických špecifikácií a obsahu príslušenstva podľa modelu výrobku. Niektoré grafické prvky popisované v tomto návode sa môžu líšiť od prvkov zobrazených vo vašom zariadení.

ČISTENIE A ÚDRŽBA:

- Po použití výrobku vypnite napájanie a zariadenie ihneď vyčistite.
- Nepoužívajte ocelovú vlnu, abrazívne čistiace prostriedky alebo korozívne kvapaliny (napríklad benzín, acetón) na čistenie tohto zariadenia.
- Vonkajšiu časť hlavného tela a nádoby utrite vlhkou handričkou. Neponárajte, nenamáčajte ani neoplachujte hlavné telo alebo horúcu nádobu vodou či inými kvapalinami, aby sa zabránilo poškodeniu zariadenia alebo úniku produktu (pozri Obrázok 1, Obrázok 2, Obrázok 3).
- Pred použitím skontrolujte ventilačné otvory na viečku a uistite sa, že nie sú upchaté, aby sa zabránilo pretečeniu alebo popáleniu.
- Vnútro nádoby a časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, opláchnite čistou vodou (pozri Obrázok 4) a okamžite ich osušte alebo utrite. Pri manipulácii buďte opatrní, aby ste sa neporanili (odporúča sa používať ochranné rukavice).



AUTOMATICKÉ ČISTENIE

• Do nádoby nalejte primerané množstvo vody (cca 800 ml), nasadte viečko nádoby a upevnite nádobu na hlavné telo. Zapnite napájanie, zvolte funkciu „High-temp Clean“ a stlačte tlačidlo „Start/Stop“ na spustenie automatického čistenia.

• Po čistení odpojte napájanie, vyberte nádobu, otvorte viečko, vylejte vodu a nádobu osušte alebo utrite.

Poznámka: Ak ste spracovávali masné ingrediencie, ako je mäso, odporúča sa použiť na ručné čistenie bežný prostriedok na umývanie riadu. Pri použití funkcie „High-temp Clean“ **nepridávajte do nádoby čistiace prostriedky alebo iné ľahko penivé produkty**, aby ste zabránili poškodeniu stroja pretečením.

SKLADOVANIE

• Pri skladovaní sa uistite, že je zariadenie čisté, suché a uložené na suchom a dobre vetranom mieste mimo priameho slnečného svetla.

PROBLÉM	ANALÝZA	RIEŠENIE
Žiadne osvetlenie panela	Napájací kábel nie je správne pripojený.	Skontrolujte napájací kábel a uistite sa, že je správne zapojený.
	Telo nádoby a základňa nie sú správne zostavené.	Uistite sa, že telo nádoby a základňa sú správne spojené.
	Viečko nádoby nie je správne nasadené.	Utiahnite viečko nádoby.
Kontrolky svetla, ale prístroj nefunguje	Chyba prístroja.	Pošlite prístroj na opravu do miestneho servisu.
Neustále zohrievanie	Chyba prístroja.	Pošlite prístroj na opravu do miestneho servisu.
Lepivosť	Vnútro nádoby nie je vyčistené.	Vyčistite vnútro nádoby.
	Príliš veľké množstvo ingrediencií.	Dodržiujte množstvo uvedené v recepte.
	Nevhodne zvolená funkcia.	Zvoľte vhodnú funkciu podľa receptu alebo manuálu.
Prekročenie času procesu	Nízke napätie.	Použite stabilizátor napätia.
Chyby „E03“, „E04“	Abnormálne napätie.	Použite stabilizátor napätia.
Chyba „E08“	Príliš veľké množstvo ingrediencií.	Odstráňte časť ingrediencií, pridajte vodu a reštartujte prístroj.
	Nevhodne zvolená funkcia.	Ak môže prístroj pracovať normálne, pridajte prosím ingrediencie a zvolte zodpovedajúcu funkciu podľa požiadaviek receptu alebo manuálu.
	Chyba prístroja.	Ak problém pretrváva, pošlite prístroj na opravu do miestneho servisu.
Chyba „E19“	Teplota v nádobe presahuje 80 °C.	Použite ingrediencie alebo vodu s normálnou teplotou, potom reštartujte prístroj.
Chyby „E01“, „E05“, „E06“, „E13“	Chyba prístroja.	Odpojte napájanie na 1 minútu a reštartujte prístroj. Ak problém pretrváva, pošlite ho do miestneho servisu.

Upozornenie: Ak problém nie je možné vyriešiť, nerozoberajte zariadenie bez povolenia. Vždy kontaktujte spoločnosť Vaše DEDRA, s.r.o.

RECEPTY

Poznámka: Nasledujúce recepty sú odporúčané a slúžia iba ako inšpirácia. Kvôli rôznym typom a vlastnostiam použitých surovín je normálne, že výsledky prípravy môžu byť odlišné..

QUICK DRINK PROGRAM

NÁPOJ Z ARAŠIDOV, KEŠU A OVSENÝCH VLOČIEK

Ingrediencie:

- 25 g ovsených vločiek (asi 5/10 odmerky)
- 20 g pražených arašidov (asi 3/10 odmerky)
- 15 g pražených kešú orieškov (asi 3/10 odmerky)
- 10 g kandizovaného cukru
- Horúca voda na 800 ml

Postup:

Pražené arašidy a kešu vložte spolu s ostatnými ingredienciami do nádoby. Pridajte horúcu vodu do objemu 800 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „QUICK DRINK“ a stlačte „Start/Stop“.

SÓJOVÉ MLIEKO S OVSENÝMI VLOČKAMI

Ingrediencie:

- 60 g sušených pražených sójových bôbov (asi 9/10 odmerky)
- 20 g instantných ovsených vločiek (asi 5/10 odmerky)
- 10 g červených datlí (1–2 kusy)
- Horúca voda na 800 ml

Postup:

Umyte a opražte sójové bôby, umyte červené datle a odstráňte kôstky. Všetko vložte do nádoby, pridajte horúcu vodu na 800 ml, pevne uzavrite veko, zvolte „QUICK DRINK“ a stlačte „Start/Stop“.

NUTS MILK PROGRAM

ČISTÉ SÓJOVÉ MLIEKO

Ingrediencie:

- 65 g sušených sójových bôbov (asi 9/10 odmerky)
- Voda na 1000 ml

Postup:

Umyte sušené sójové bôby, vložte ich do nádoby, pridajte vodu na 1000 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „NUTS MILK“ a stlačte „Start/Stop“.

NÁPOJ Z OBILNÍN A SÓJOVÝCH BÔBOV

Ingrediencie:

- 15 g sušených sójových bôbov (asi 1/10 odmerky)
- 15 g ryže (asi 1/10 odmerky)
- 15 g prosa (asi 1/10 odmerky)
- 15 g kukurice (asi 1/10 odmerky)
- 15 g pšeničných zŕn (asi 1/10 odmerky)
- Voda na 1200 ml

Postup:

Umyte všetky suroviny, vložte ich do nádoby, pridajte vodu na 1200 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „NUTS MILK“ a stlačte „Start/Stop“.

SÓJOVÉ MLIEKO S OVSOM

Ingrediencie:

- 40 g sušených sójových bôbov (asi 5/10 odmerky)
- 20 g instantného ovsa (asi 5/10 odmerky)
- Voda na 1000 ml

Postup:

Umyté sójové bôby a instantný ovos vložte do nádoby, pridajte vodu na 1000 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „NUTS MILK“ a stlačte „Start/Stop“.

BABYFOOD PROGRAM

TEKVICOVO-RYŽOVÁ KAŠA – 800ml

Ingrediencie:

- 160g tekvice
- 30g ryže
- 800ml vody

Postup:

Tekvicu ošúpte, odstráňte semená a nakrájajte na kúsky menšie ako 2x2 cm. Ryžu dôkladne prepláchnite pod prúdom studenej vody. Otvorte veko sklenenej nádoby, vložte všetky ingrediencie a doplňte vodu na požadované množstvo. Nádobu uzavrite vekom. Stlačte tlačidlo „Menu“ – „BabyFood“ – „Start/Stop“.

PORRIDGE PROGRAM

SEZAMOVÁ PASTA

Ingrediencie:

- 60 g čierneho sezamu (asi 1 odmerka)
- 20 g lepivej ryže (asi 3/10 odmerky)
- 15 g kandizovaného cukru
- 10 g vlašských orechov (asi 1 orech)
- Voda na 800 ml

Postup:

Umyte všetky ingrediencie, vložte ich do nádoby, pridajte vodu na 800 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „PORRIDGE“ a stlačte „Start/Stop“.

KAŠA Z TEKVICE A PROSA

Ingrediencie:

- 200 g tekvice (nakrájanej na kocky 2×2×2 cm, asi 20 kociek)
- 60 g prosa (asi 7/10 odmerky)
- Voda na 1000 ml

Postup:

Umyte všetky ingrediencie, ošúpte tekvicu a nakrájajte ju na kocky. Všetko vložte do nádoby, pridajte vodu na 1000 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „PORRIDGE“ a stlačte „Start/Stop“.

KAŠA S ČERSTVÝMI KREKETAMI A RÝŽOU

Ingrediencie:

- 90 g ryže (asi 1 odmerka)
- 10 kreviet
- 50 g stonkového zeleru
- 50 g mrkvy
- 30 g húb
- 5 g zázvoru
- 10 g sójovej omáčky
- Soľ, sezamový olej, čierne korenie a biele víno podľa chuti
- Voda na 1400 ml

Postup:

Umyte ingrediencie, nakrájajte zeler a mrkvu na kúsky, huby na plátky a zázvor na drobno. Krevety naložte do zmesi zázvoru, sójovej omáčky, bieleho vína, korenia a sezamového oleja na 30 minút. Všetko okrem soli vložte do nádoby, pridajte vodu na 1400 ml, zvolte program „PORRIDGE“ a stlačte „Start/Stop“. Po dokončení dochuťte soľou.

SOUP PROGRAM

RAJČINOVO-ZEMIAKOVÁ POLIEVKA

Ingrediencie:

- 250 g rajčín (asi 1,5 kusu)
- 150 g zemiakov (asi 1/2 kusu, nakrájaného na kocky 2×2×2 cm)
- 50 g zeleru
- 30 g cibule
- Soľ a mleté čierne korenie podľa chuti
- Voda na 1000 ml

Postup:

Omyte všetky ingrediencie, rajčiny nakrájajte na kúsky, zemiaky a cibuľu ošúpte a nakrájajte, zeler nakrájajte na malé kúsky. Všetko okrem soli a korenia vložte do nádoby, pridajte vodu na 1000 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „SOUP“ a stlačte „Start/Stop“. Po dokončení dochuťte soľou a korením a dobre premiešajte.

TEKVICOVÁ POLIEVKA

Ingrediencie:

- 200 g tekvice (nakrájanej na kocky 2×2×2 cm, asi 20 kociek)
- 100 g zemiakov (asi 1/2 kusu, nakrájaných na kocky 2×2×2 cm)
- 50 g cibule (asi 1/4 kusu)
- 50 g kešu orieškov (asi 1 odmerka)
- 5 g masla
- Soľ a mleté čierne korenie podľa chuti
- Voda na 1000 ml

Postup:

Ošúpte a nakrájajte tekvicu, zemiaky a cibuľu na kúsky. Všetko okrem soli a korenia vložte do nádoby, pridajte vodu na 1000 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „SOUP“ a stlačte „Start/Stop“. Po dokončení polievku dochuťte soľou a korením, dobre premiešajte.

STEW PROGRAM

POLIEVKA S BRAVČOVÝMI REBRAMI A SLADKÝMI ZEMIAKMI

Ingrediencie:

- 250 g rebier
- 150 g sladkých zemiakov
- 100 g mrkve
- 80 g kukurice (asi 1/4 kusu)
- 2–3 plátky zázvoru (na varenie rebier)
- 4–5 plátok zázvoru (na blanširovanie)
- Biele víno podľa chuti
- Soľ a jarná cibuľka podľa chuti
- Voda na 1400 ml

Postup:

Umyte ingrediencie. Rebrá nakrájajte na kúsky o veľkosti 3–4 cm, sladké zemiaky a mrkvu ošúpte a nakrájajte, kukuricu nakrájajte na kolieska, zázvor nakrájajte na plátky, jarnú cibuľku nasekajte. Rebrá vložte do studenej vody, pridajte biele víno a plátky zázvoru, krátko povarte a následne opláchnite. Všetko okrem soli a jarnej cibuľky vložte do nádoby, pridajte vodu na 1400 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „STEW“, nastavte čas na 1:30, a stlačte „Start/Stop“. Po dokončení dochuťte soľou a posypte jarnou cibuľkou.

ČAJ Z JABÍK, POMARANČOV A JAZMÍNU

Ingrediencie:

- 150 g jablák (asi 2/3 kusu)
- 150 g pomarančov (asi 2/3 kusu)
- 3 g jazmínu
- 1 g čierneho čaju
- Voda na 1400 ml

Postup:

Umyte ovocie, ošúpte pomaranče, odstráňte semienka a nakrájajte ich na kocky. Jablká zbavte jadrovníka a nakrájajte. Všetko vložte do nádoby, pridajte vodu na 1400 ml, pevne uzavrite veko, zvolte program „STEW“, nastavte čas na 30 minút, a stlačte „Start/Stop“.

JUICE PROGRAM

MANGOVO-HRUŠKOVÝ DŽÚS

Ingrediencie:

- 150 g manga (asi 1/2 kusu)
- 150 g hrušky Sydney (asi 1/2 kusu)
- Studená voda alebo filtrovaná voda do 750 ml

Postup:

Ošúpte mango, odstráňte kôstku a nakrájajte ho. Umyte hrušku, odstráňte jadrovník a nakrájajte ju. Všetko vložte do nádoby, pridajte studenú prevarenú alebo filtrovanú vodu do objemu 750 ml. Pevne uzavrite veko, stlačte tlačidlo „Menu“, vyberte funkciu „JUICE“ a stlačte „Start/Stop“.

Poznámka: Ak použijete vychladené ovocie, džús bude osviežujúcejší a chutnejší.

MELÓNOVO-ANANÁSOVÝ DŽÚS**Ingrediencie:**

- 400 g melónu
- 200 g ananásu
- 200 ml studenej vody alebo filtrovanej vody

Postup:

Ošúpte melón a ananás a nakrájajte ich na kúsky. Všetky ingrediencie vložte do nádoby, pridajte 200 ml studenej prevarenej alebo filtrovanej vody. Pevne uzavrite veko, stlačte tlačidlo „Menu“, vyberte funkciu „JUICE“ a stlačte „Start/Stop“.

Poznámka: Ak použijete vychladené ovocie, nápoj bude osviežujúcejší a chutnejší.

MILKSHAKE PROGRAM**BANÁNOVO-JAHODOVÝ MILKSHAKE****Ingrediencie:**

- 300 g jahôd (asi 12 kusov)
- 150 g banánov (asi 1,5 kusu)
- 250 ml mlieka (asi 1 krabička)
- Studená voda alebo filtrovaná voda do 750 ml

Postup:

Ošúpte banány a nakrájajte ich na kúsky. Umyte jahody, odstráňte stopky a nakrájajte ich na kúsky. Všetky ingrediencie vložte do nádoby, pridajte studenú prevarenú alebo filtrovanú vodu do objemu 750 ml. Pevne uzavrite veko, stlačte tlačidlo „Menu“, vyberte funkciu „MILKSHAKE“ a stlačte „Start/Stop“. Počkajte na dokončenie.

MILKSHAKE S ČIERNOU KUSTOVNICOU (GOJI)**Ingrediencie:**

- 5 g goji
- 500 g hustého jogurtu
- 100 ml mlieka

Postup:

Omyte plody goji. Do nádoby mixéra pridajte 5 g goji, 400 g hustého jogurtu a 100 ml mlieka. Pevne uzavrite veko, stlačte tlačidlo „Menu“, vyberte funkciu „MILKSHAKE“ a stlačte „Start/Stop“. Po dokončení nalejte 100 g hustého jogurtu na dno pohára a potom pridajte pripravený milkshake z čiernej goji.

POZNÁMKY:

PL

Szanowny Kliencie, gratulujemy wyboru naszego wielofunkcyjnego produktu VARMIX.

Teraz możesz zacząć korzystać z jego zalet i wkrótce przekonasz się, że dzięki VARMIXowi praca w Twojej kuchni stanie się szybsza, łatwiejsza oraz bezpieczniejsza, a Ty zyskasz więcej czasu na inne aktywności. Instrukcja obsługi krok po kroku zapozna Cię z Twoim nowym

VARMIXem. Prosimy, abyś dokładnie przeczytał instrukcję, przechował ją na przyszłość, a w razie potrzeby przekazał ją wraz z urządzeniem kolejnemu użytkownikowi. Podczas swoich pierwszych samodzielnych prób skorzystaj z podstawowej książki kucharskiej dla VARMIX. Życzymy Tobie, Twojej rodzinie i przyjaciołom wiele radości z nowym VARMIXem. Waże DEDRA

VARMIX jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, w domkach letniskowych lub wiejskich.

Przed pierwszym użyciem:

- VARMIX spełnia najnowocześniejsze standardy bezpieczeństwa. W trosce o własne bezpieczeństwo prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed pierwszym użyciem VARMIX. Szczególną uwagę należy zwrócić na sekcje dotyczące bezpieczeństwa. Instrukcja obsługi jest integralną częścią wyposażenia urządzenia VARMIX i powinna być przechowywana oraz przekazywana każdemu nowemu użytkownikowi urządzenia.
- VARMIX nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia. Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapobiec zabawie urządzeniem. Chronić przed dziećmi! Produkt nie jest zabawką. Produkt zawiera funkcjonalne ostre elementy! Po rozpakowaniu należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z zasięgu dzieci, aby zapobiec urazom lub przypadkowemu uduszeniu.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Przed czyszczeniem urządzenia VARMIX odłącz je od źródła zasilania. Odłącz także, jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej VARMIX w wodzie ani nie myj jej pod bieżącą wodą. Zadbaj, aby woda nie dostała się do silnika urządzenia. Nie zanurzaj oraz nie umieszczaj naczyń w pojemniku z wodą. Urządzenie czyść wyłącznie wodą i wilgotną szmatką. Do wnętrza urządzenia nie mogą dostać się resztki jedzenia, stałe ani płynne.
- Regularnie kontroluj VARMIX oraz jego akcesoria, w tym pojemnik miksujący i kabel zasilający, pod kątem uszkodzeń. Uszkodzone elementy mogą obniżyć poziom bezpieczeństwa. W przypadku uszkodzeń nie korzystaj z urządzenia i skontaktuj się z serwisem firmy Waże DEDRA.
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane tylko przez autoryzowany serwis DEDRA. Dotyczy to również uszkodzenia kabla zasilającego – może być on naprawiany wyłącznie przez serwis firmy Waże DEDRA. Niewłaściwe naprawy lub nieautoryzowane ingerencje mogą prowadzić do poważnego ryzyka dla użytkownika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA OSTRYMI NOŻAMI

Noże miksujące są BARDZO OSTRE! Podczas manipulacji i czyszczenia należy zachować najwyższą ostrożność. Ostrza noży są ostrzone na najwyższy poziom ostrości. Nigdy nie sięgaj do pojemnika miksującego, jeśli VARMIX jest włączony.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA GORĄCYMI POTRAWAMI

- Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności naczyń miksującego, która wynosi 1,4 litra dla gorącej oraz 1,75 litra dla zimnej żywności.
- Sprawdzaj oznaczenie napełnienia naczyń, które jest zaznaczone na skali pojemnika.
- Sprzętu używaj tylko z czystą uszczelką pokrywy naczyń miksującego. Upewnij się, że krawędź naczyń jest zawsze czysta. Regularnie sprawdzaj uszczelkę pokrywy czy nie jest uszkodzona. Natychmiast wymień uszczelkę w przypadku jej uszkodzenia lub nieszczelności. Upewnij się, że uszczelki nie da się zdjąć i pamiętać, że każda próba jej usunięcia może skutkować uszkodzeniami, które będą wymagały jej wymiany.
- Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy naczyń siłą. Otwieraj ją wyłącznie, gdy urządzenie jest wyłączone.
- **Jeśli przetwarzasz gorące potrawy (o temperaturze powyżej 50 °C), nigdy nie zwiększaj prędkości gwałtownie. Nigdy nie używaj prędkości wyższej niż 5! Podczas przetwarzania gorących potraw nigdy nie trzymaj naczyń za pokrywę, aby uniknąć poparzenia składnikami lub parą. Użycie prędkości wyższej niż 5 może spowodować poparzenie Ciebie i osób w pobliżu. Postępuj zgodnie z instrukcją, aby uniknąć obrażeń. Podczas miksowania gorących potraw i płynów zwiększaj prędkość stopniowo. Zaczynaj od niższego poziomu**

i za pomocą przycisków „+” oraz „-” powoli zwiększaj/zmniejszaj prędkość. Będziesz wtedy mieć kontrolę nad mieszaniem ciepłych/gorących potraw. Niezastosowanie się do tej procedury może spowodować rozpryskiwanie płynu i ryzyko poparzenia!

- Pamiętaj, że gorące potrawy mogą wydostawać się przez otwór podczas zdejmowania pokrywy naczynia miksującego. Wentylacyjny korek powinien być prawidłowo umieszczony w otworze pokrywy naczynia miksującego i pozostawać na swoim miejscu, zwłaszcza podczas pracy z gorącymi potrawami przy średnich (3–6) i wyższych prędkościach (7–10).
- Podczas przetwarzania gorącej żywności (o temperaturze powyżej 50 °C) nie dotykaj wentylacyjnego korka.
- Upewnij się, że VARMIX stoi na czystej, stabilnej i równej powierzchni, która się nie nagrzewa.
- Wyjmuj naczynie miksujące ostrożnie, aby uniknąć rozlania, szczególnie gdy zawartość jest gorąca.

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA GORĄCĄ PARĄ I GORĄCĄ SKROPLONĄ CIECZĄ

- Uważaj na gorącą parę wydobywającą się z boków pokrywy wentylacyjnej podczas pracy urządzenia.
- Dotykaj tylko uchwytu pojemnika miksującego.
- Podczas zdejmowania pojemnika miksującego trzymaj go w taki sposób, abyś nie miał kontaktu z uciekającą parą lub skapłącą cieczą, szczególnie przy zdejmowaniu pokrywy.
- Utrzymuj urządzenie poza zasięgiem dzieci i ostrzegaj je przed niebezpieczeństwem gorącej pary i gorącej skondensowanej cieczy.
- Upewnij się, że otwór pokrywy pojemnika miksującego nie zawiera resztek jedzenia. Jeśli otwór w pokrywie jest zablokowany żywnością i proces podgrzewania zostanie włączony, może dojść do nadciśnienia w pojemniku miksującym i jedzenie może wybuchnąć. Stanowi to wysokie ryzyko poparzeń i obrażeń.
- Bądź ostrożny podczas wlewania gorącej cieczy do pojemnika miksującego, w wyniku parowania z pojemnika może wydobywać się para.

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA PRZEZ GORĄCE CZĘŚCI

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA OSTRYMI KRAWĘDZIAM

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas manipulacji z nożem miksującymi i innymi ostrymi częściami urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEN W WYNIKU NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA

- Nie próbuj usuwać pokrywy z pojemnika miksującego siłą.
- Nigdy nie podgrzewaj pustego pojemnika miksującego.
- Nie dodawaj składników, które mogą zablokować noże miksujące, gdy silnik jest włączony.

NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEN PRZY UŻYTIU NIEODPOWIEDNIH PRZEDMIOTÓW LUB AKCESORIÓW

- Używaj wyłącznie elementów dostarczonych z urządzeniem lub oryginalnych części zamiennych od firmy Vaše DEDRA, bądź części, które zostały specjalnie zatwierdzone do użytku z VARMIX.
- Nigdy nie używaj VARMIX w połączeniu z częściami czy akcesoriami zaprojektowanymi dla starszych generacji VARMIXA lub z częściami czy akcesoriami, które nie zostały dostarczone przez firmę Vaše DEDRA.
- Do zamknięcia pojemnika miksującego używaj wyłącznie dostarczonej pokrywy.
- Do zamknięcia otworu pokrywy pojemnika miksującego używaj wyłącznie wentylacyjnej osłony dostarczonej z urządzeniem. Pokrywy pojemnika miksującego nie przykrywaj ścierką ani podobnymi przedmiotami.
- Nigdy nie używaj łyżek, mieszadeł ani innych narzędzi do mieszania, ponieważ mogą one zaczepić się o obracające noże miksujące, co może spowodować obrażenia.
- VARMIX stawiaj zawsze na czystej, stabilnej i równej powierzchni, która się nie nagrzewa, aby nie mógł się ześlizgnąć. Upewnij się, że VARMIX jest odpowiednio oddalony od krawędzi tej powierzchni, aby nie spadł.
- Podczas przygotowywania potraw cały VARMIX może się przesunąć z miejsca. Dlatego zawsze miej go na oku, aby nie spadł z blatu roboczego. Nigdy nie zostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru i miej je pod kontrolą przez cały czas pracy.

RYZKO USZKODZENIA

- Gorącą parą: Zapewnij odpowiednią odległość VARMIXA od otaczających przedmiotów (szafki kuchenne, półki), aby uniknąć ich uszkodzenia przez gorącą parę.
- Zewnętrznym źródłem ciepła: Utrzymuj odpowiednią odległość urządzenia VARMIX od zewnętrznych źródeł ciepła, takich jak grzejniki, płyty grzewcze, piekarniki itp. Nigdy nie umieszczaj VARMIX ani jego kabla

zasilającego na źródłach ciepła (np. gorących płytach, grzejnikach, kuchenkach czy piekarnikach), ponieważ ich przypadkowe włączenie może spowodować uszkodzenie VARMIXa. Nie stawiaj VARMIX na gorących powierzchniach.

- **Niewłaściwym chłodzeniem VARMIX:** Upewnij się, że otwory wentylacyjne na tylnej stronie oraz na dnie urządzenia VARMIX są zawsze wolne i oczyszczone z rozprysków tłuszczu, resztek jedzenia itp. Może to prowadzić do uszkodzenia urządzenia.

- Korozją: Starannie osusz styki pojemnika miksującego po ręcznym myciu. **Pojemnik miksujący VARMIXa NIE MOŻE BYĆ MYTY W ZMYWARCE**, zanurzany ani wkładany do wody! Grozi to przedostaniem się wody do styków w dolnej części pojemnika i uszkodzeniem elementu grzejnego zainstalowanego pod plastikową

PRZEDSTAWIENIE FUNKCJI VARMIXA

a) PROGRAMY WSTĘPNIE USTAWIONE:

Adnotacja: Przełączanie między poszczególnymi programami wstępnie ustawionymi odbywa się za pomocą przycisku „MENU”

- **NUTS MILK - MLEKO ORZECHOWE I SOJOWE**

Służy do przygotowywania mleka orzechowego, migdałowego i sojowego. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Dla suchych nasion soi stosunek składników do wody wynosi 1:9 dla zimnej jednorodnej mieszanki, całkowita ilość składników i wody nie może przekroczyć 1400 ml.

Aby uruchomić program: MENU – Nuts Milk – START

- **BABY FOOD – POŻYWIENIE DLA NIEMOWŁĄT**

Służy do przygotowywania różnych kaszek ryżowych, takich jak np. kasza ryżowa z dyni. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Stosunek składników do wody wynosi około 1:9; całkowita ilość składników i wody nie może przekroczyć 1400 ml.

Aby uruchomić program: MENU – BABY FOOD – START

- **PORRIDGE – OWSIANKA**

Służy do przygotowywania różnych kaszek, np. owsianych, ryżowych czy jaglanych. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Stosunek składników do wody wynosi około 1:12; całkowita ilość składników i wody nie może przekroczyć 1400 ml.

Aby uruchomić program: MENU – PORRIDGE – START

- **SOUP – ZUPA**

Służy do przygotowywania gęstych zup warzywnych itp. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Całkowita ilość składników i wody nie może przekroczyć 1400 ml.

Aby uruchomić program: MENU – SOUP – START

- **STEW – DUSZENIE**

Służy do przygotowywania zup, takich jak bulion mięsny, zupa z białych grzybów itp. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Składniki nie mieszają się podczas przygotowywania; całkowita ilość składników i wody nie może przekroczyć 1400 ml. Czas wyświetlany na programie odnosi się tylko do czasu duszenia, a proces podgrzewania płynów do wrzenia jest wyświetlany na aktywnym ekranie. W przypadku dalszego przetwarzania bulionu, usuń wszystkie stałe składniki, np. kości, aby nie uszkodzić noży miksujących.

Aby uruchomić program: MENU – STEW – START

- **JUICE – SOK**

Służy do przygotowywania różnych soków. **[Bez podgrzewania]**

Adnotacja: Całkowita ilość składników i wody nie powinna przekroczyć 1750 ml; funkcja „sok” służy do rozdrabniania miękkich składników. Do twardych składników, takich jak marchewki, wybierz z MENU funkcję „SPEED” i ustaw pożądaną poziom prędkości.

Aby uruchomić program: QUICK DRINK – START

- **MILKSHAKE – KOKTAJL MLECZNY**

Służy do przygotowywania różnych koktajli mlecznych, np. truskawkowego, bananowego. **[Bez podgrzewania]**

Adnotacja: Całkowita ilość składników i wody nie powinna przekroczyć 1750 ml.

Aby uruchomić program: MENU – JUICE – START

b) PRZYCISKI FUNKCYJNE:

• QUICK DRINK – SZYBKI NAPÓJ

Służy do przygotowywania różnych napojów. **[Bez podgrzewania]**

Adnotacja: Przy mleku orzechowym z tą funkcją należy dodać gorącą wodę i używać prażonych orzechów do przygotowania mleka orzechowego lub prażonych nasion soi do przygotowania mleka sojowego. Stosunek składników do wody wynosi około 1:9; całkowita ilość składników i wody nie może przekroczyć 1400 ml.

Aby uruchomić program: QUICK DRINK – START

• HIGH-TEMP CLEAN – CZYSZCZENIE WYSOKĄ TEMPERATURĄ

Służy do szybkiego czyszczenia wewnętrznej ścianki naczynia i usuwania przyschniętych resztek jedzenia. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Zaleca się używanie programu z 800 ml wody.

Aby uruchomić program: HIGH-TEMP CLEAN – START

• HOT BAKING STERILIZATION – TERMICZNE SUSZENIE I STERYLIZACJA

Służy do szybkiego suszenia i sterylizacji wnętrza naczynia po czyszczeniu. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Po wcześniejszym czyszczeniu pojemnika, zaleca się dodanie 30 ml wody i usunięcie osłony wentylacyjnej dla lepszego efektu suszenia i sterylizacji.

Aby uruchomić program: HOT BAKING STERILIZATION – START

• KEEP WARM – UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Po zakończeniu któregoś z programów gotowania, potrawa będzie automatycznie utrzymywana w cieple przez maksymalnie 4 godziny. Automatyczne włączenie funkcji utrzymywania ciepła potwierdzone jest wyświetleniem symbolu „b-” na ekranie urządzenia. **Po zakończeniu przygotowywania posiłku możesz wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła przyciskiem “START/STOP”.** Służy do utrzymywania ciepłych napojów, zup i innych potraw. **[Podgrzewanie]**

Adnotacja: Po przygotowaniu gorącego napoju lub jedzenia, standardowa temperatura utrzymywania wynosi 55 °C. Ze względu na różne ustawienia temperatury podczas przygotowywania potraw z funkcją **[Podgrzewanie]**, rzeczywista temperatura utrzymywania może różnić się od ustawionej temperatury.

c) FUNKCJA USTAWIANIA CZASU ZAKOŃCZENIA PRZYGOTOWANIA “PRESET”:

Służy do zaprogramowania (rezerwacji) czasu pracy urządzenia, ew. do ustawienia czasu, po którym potrawa ma być gotowa. Czas można ustawić w zakresie od 1 do 12 godzin.

Przykład: Program “SOUP” – sama przygotowanie zupy w tym programie trwa 40 minut. Jeśli wybiorę rezerwację na 1 godzinę i naciśnę przycisk Start, rozpocznie się odliczanie 1 godziny. Po upływie 20 minut urządzenie rozpocznie przygotowanie zupy. Całkowity czas przygotowania w tym przypadku wyniesie (20 minut + 40 minut) 1 godzinę.

Adnotacja: Za pomocą przycisku “MENU” wybierz jeden z wstępnie ustawionych programów i naciśnij przycisk “PRESET 12 h”. Standardowe ustawienie to 1 godzina. Przytrzymując przycisk, szybko zmienisz wartość. **UWAGA:** Tę funkcję można aktywować tylko przy wyborze któregoś z programów gotowania.

d) PRZYCISKI USTAWIENIA DIY – FUNKCJA MIKSERA O WYSOKICH OBROTACH

• REGULACJA PRĘDKOŚCI

Służy do ustawiania prędkości mieszania, ew. miksowania.

Adnotacja: Domyślna prędkość mieszania wynosi 5. Prędkości od najniższej do najwyższej to **L (niska), 1–9 i H (wysoka)**, w sumie 11 poziomów. Przytrzymując przycisk można szybko dostosować ustawienie prędkości. Po ustawieniu prędkości mieszania lub miksowania naciśnij przycisk start.

• USTAWIENIE CZASU

Służy do ustawiania czasu mieszania, ew. miksowania.

Adnotacja: Wstępnie ustawiony czas to 35 sekund, maksymalny 6 minut, minimalny 5 sekund. Za pomocą przycisku do ustawiania czasu można dostosować czas co 5 sekund, jeśli czas jest krótszy niż 1 minuta; powyżej 1 minuty zmienia się co 10 sekund.

e) PRZYCISK STERYLUJĄCY

• MENU

Służy do wybierania różnych funkcji w zakresie przełączania funkcji.

Adnotacja: Naciśnij przycisk „Funkcje”, odpowiedni wskaźnik zacznie migać, a ponowne naciśnięcie przełączy pomiędzy różnymi funkcjami.

• START/STOP

Służy do rozpoczęcia wybranej funkcji lub do przerywania trwającej funkcji.

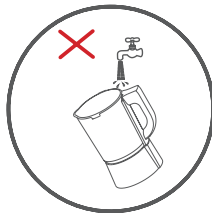
Jeśli potrzebujesz przerwać w trakcie pracy, naciśnij przycisk „Start/Stop”.

ADNOTACJA

- Całkowita ilość składników w pojemniku miksującym nie może przekroczyć limitów podanych w instrukcji i przepisach.
- Aby uzyskać dokładne proporcje składników, sprawdź przepis.
- Podczas pracy urządzenia normalne jest, że inne przyciski oprócz „Start/Stop” nie reagują.
- Po zakończeniu podgrzewania produkt automatycznie przechodzi w tryb utrzymywania ciepła przez maksymalnie 4 godziny.
- Z wyjątkiem funkcji PORRIDGE i STEW, po zakończeniu innych programów następuje regularne mieszanie podczas utrzymywania ciepła.
- Temperatura, prędkość i czas każdej funkcji są wstępnie ustawione na optymalne wartości i nie wymagają dostosowania.
- Nie zapomnij o uszczelce pokryw.
- Zmiana specyfikacji technicznej i zawartości ewentualnych akcesoriów zależnie od modelu urządzenia jest zastrzeżona przez producenta. Niektóre elementy graficzne opisane w tej instrukcji mogą różnić się od tych wyświetlanych w Twoim urządzeniu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

- Po użyciu produktu wyłącz zasilanie i dokładnie je wyczyść.
- Nie używaj stalowej wełny, ściernych środków czyszczących ani środków żrących (np. benzyna, aceton) do czyszczenia urządzenia.
- Zewnętrzną część głównego korpusu i pojemnika można przetrzeć wilgotną szmatką. Nie polewaj, nie mocz ani nie płucz głównego korpusu lub gorącego pojemnika wodą ani innymi cieczami, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia lub wyciekom produktu (patrz Obrazek 1, Obrazek 2, Obrazek 3).
- Przed użyciem sprawdź otwory wentylacyjne w pokrywie i upewnij się, że nie są one zablokowane, aby zapobiec przelaniu i poparzeniu.
- Wnętrze pojemnika oraz części mające kontakt z żywnością należy przepłukać czystą wodą (patrz Obrazek 4) i wytrzeć lub osuszyć. Zachowaj ostrożność, aby nie doznać obrażeń (zaleca się noszenie rękawic ochronnych).



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE

- Wlej odpowiednią ilość wody (około 800 ml) do naczynia, załóż pokrywę pojemnika, a następnie zamocuj pojemnik na głównym korpusie. Włącz zasilanie, wybierz funkcję „High-temp clean” i naciśnij przycisk „Start/Stop”, aby rozpocząć automatyczne czyszczenie.
- Po zakończeniu czyszczenia odłącz zasilanie, wyjmij pojemnik, otwórz pokrywę, wylej wodę i przetrzyj lub osusz naczynie.

Adnotacja: Jeśli używałeś tłustych składników, takich jak mięso, przy czyszczeniu ręcznym zaleca się użycie zwykłego środka do mycia naczyń. Podczas używania funkcji „**High-temp clean**” **nie dodawaj do pojemnika detergentów ani innych łatwo pieniających się produktów**, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia przez przepełnienie.

PRZECHOWYWANIE

- Podczas przechowywania upewnij się, że urządzenie jest czyste, suche i składowane w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW:

PROBLEM	ANALIZA	ROZWIĄZANIE
Brak podświetlenia panelu.	Kabel zasilający nie jest prawidłowo podłączony.	Sprawdź kabel zasilający i upewnij się, że jest prawidłowo podłączony.
	Korpus pojemnika i podstawa nie są prawidłowo złożone.	Upewnij się, że korpus pojemnika i podstawa są prawidłowo połączone.
	Pokrywa pojemnika nie jest prawidłowo założona.	Dokręć pokrywę pojemnika.
Świecą się kontrolki, ale urządzenie nie działa.	Błąd urządzenia.	Wyślij urządzenie do naprawy w lokalnym serwisie.
Ciągłe podgrzewanie.	Błąd urządzenia.	Wyślij urządzenie do naprawy w lokalnym serwisie.
Lepkość	Wnętrze pojemnika nie zostało wyczyszczone.	Wyczyść wnętrze pojemnika.
	Zbyt duża ilość składników.	Przestrzegaj ilości podanej w przepisie.
	Niewłaściwie wybrana funkcja.	Wybierz odpowiednią funkcję zgodnie z przepisem lub instrukcją..
Przekroczenie czasu procesu	Niskie napięcie	Użyj stabilizatora napięcia.
Błędy „E03”, „E04”	Nieprawidłowe napięcie.	Użyj stabilizatora napięcia.
Błąd „E08”	Zbyt duża ilość składników.	Usuń część składników, dodaj wodę i zrestartuj urządzenie.
	Niewłaściwie wybrana funkcja.	Jeśli urządzenie może działać normalnie, proszę dodać składniki i wybrać odpowiednią funkcję zgodnie z wymaganiami przepisu lub instrukcji.
	Błąd urządzenia.	Jeśli problem nadal występuje, wyślij urządzenie do naprawy w lokalnym serwisie.
Błąd „E19”	Temperatura w pojemniku przekracza 80 °C.	Użyj składników lub wody w normalnej temperaturze, następnie zrestartuj urządzenie.
Błędy „E01”, „E05”, „E06”, „E13”	Błąd urządzenia.	Odłącz zasilanie na minutę, zrestartuj urządzenie i jeśli problem nadal występuje, oddaj je do serwisu.

Uwaga: Jeśli problemu nie można rozwiązać, nie rozkładaj urządzenia bez pozwolenia. Zawsze skontaktuj się z firmą Vaše DEDRA, s.r.o.

PRZEPISY

Uwagi: Poniższe przepisy są polecane i służą wyłącznie jako inspiracja. Z powodu różnych rodzajów i właściwości użytych składników, normalne jest, że wyniki przygotowania mogą się różnić.

PROGRAM QUICK DRINK

NAPÓJ Z ORZESZKÓW ZIEMNYCH, NERKOWCÓW I PŁATKÓW OWSIANYCH

Składniki:

- 25 g płatków owsianych (około 5/10 miarki)
- 20 g prażonych orzeszków ziemnych (około 3/10 miarki)
- 15 g prażonych nerkowców (około 3/10 miarki)
- 10 g cukru kandyzowanego
- Gorąca woda do 800 ml

Przygotowanie:

Prażone orzeszki ziemne i nerkowce włóż do pojemnika razem z pozostałymi składnikami. Dodaj gorącą wodę do 800 ml, szczególnie zamknij pokrywę, wybierz program „QUICK DRINK” i naciśnij „Start/Stop”.

MLEKO SOJOWE Z PŁATKAMI OWSIANYMI

Składniki:

- 60 g suszonych prażonych sójowych bóbów (asi 9/10 odmerky)
- 20 g instantnych owsených vločiek (asi 5/10 odmerky)
- 10 g červených datlí (1–2 kusy)
- Horúca voda na 800 ml

Przygotowanie:

Umyj i upraż ziarna soi, umyj czerwone daktyle i usuń pestki. Włóż wszystko do pojemnika, dodaj gorącą wodę do 800 ml, szczelnie zamknij pokrywę, wybierz program „QUICK DRINK” i naciśnij „Start/Stop”.

PROGRAM NUTS MILK

CZYSTE MLEKO SOJOWE

Składniki:

- 65 g suszonych ziaren soi (około 9/10 miarki)
- Woda do 1000 ml

Przygotowanie:

Umyj suszone ziarna soi, włóż je do pojemnika, dodaj wodę do 1000 ml, szczelnie zamknij pokrywę, wybierz program „NUTS MILK” i naciśnij „Start/Stop”.

NAPÓJ ZE ZBÓŻ I ZIAREN SOI

Składniki:

- 15 g suszonych ziaren soi (około 1/10 miarki)
- 15 g ryżu (około 1/10 miarki)
- 15 g kaszy jaglanej (około 1/10 miarki)
- 15 g kukurydzy (około 1/10 miarki)
- 15 g ziaren pszenicy (około 1/10 miarki)
- Woda do 1200 ml

Przygotowanie:

Umyj wszystkie składniki, włóż je do pojemnika, dodaj wodę do 1200 ml, szczelnie zamknij pokrywę, wybierz program „NUTS MILK” i naciśnij „Start/Stop”.

MLEKO SOJOWE Z OWSEM

Składniki:

- 40 g suszonych ziaren soi (około 5/10 miarki)
- 20 g błyskawicznych płatków owsianych (około 5/10 miarki)
- Woda do 1000 ml

Przygotowanie:

Umyte ziarna soi i błyskawiczne płatki owsiane włóż do pojemnika, dodaj wodę do 1000 ml, szczelnie zamknij pokrywę, wybierz program „NUTS MILK” i naciśnij „Start/Stop”.

PROGRAM BABYFOOD

DYNIOWO-RYŻOWA KASZA – 800 ML

Składniki:

- 160 g dyni
- 30 g ryżu
- 800 ml wody

Przygotowanie:

Obierz dynię, usuń nasiona i pokrój na kawałki mniejsze niż 2x2 cm. Ryż dokładnie opłucz pod bieżącą zimną wodą. Otwórz pokrywę szklanego pojemnika, włóż wszystkie składniki i dolej wody do wymaganego poziomu. Zamknij pojemnik pokrywą. Naciśnij przycisk „Menu” – „BabyFood” – „Start/Stop”.

PROGRAM PORRIDGE

PASTA SEZAMOWA

Składniki:

- 60 g czarnego sezamu (około 1 miarka)
- 20 g kleistego ryżu (około 3/10 miarki)
- 15 g cukru kandyzowanego
- 10 g orzechów włoskich (około 1 orzech)
- Woda do 800 ml

Przygotowanie:

Umyj wszystkie składniki, włóż je do pojemnika, dodaj wodę do 800 ml, szczelnie zamknij pokrywę, wybierz program „PORRIDGE” i naciśnij „Start/Stop”.

KASZA Z DYNI I KASZY JAGLANEJ

Składniki:

- 200 g dyni (pokrojonej na kostki 2x2x2 cm, około 20 kostek)
- 60 g kaszy jaglanej (około 7/10 miarki)
- Woda do 1000 ml

Przygotowanie:

Umyj wszystkie składniki, obierz dynię i pokrój ją na kostki. Włóż wszystkie składniki do pojemnika, dodaj wodę do 1000 ml, szczelnie zamknij pokrywę, wybierz program „PORRIDGE” i naciśnij „Start/Stop”.

KASZA ZE ŚWIEŻYMI KREWETKAMI I RYŻEM

Składniki:

- 90 g ryżu (około 1 miarka)
- 10 krewetek
- 50 g łodygi selera
- 50 g marchwi
- 30 g grzybów
- 5 g imbiru
- 10 g sosu sojowego
- Sól, olej sezamowy, czarny pieprz, białe wino do smaku
- Woda do 1400 ml

Przygotowanie:

Umyj składniki, pokrój seler i marchew na kawałki, grzyby na plastry, imbir drobno. Krewetki zamarynuj w mieszance imbiru, sosu sojowego, białego wina, pieprzu i oleju sezamowego przez 30 minut. Wszystko oprócz soli włóż do pojemnika, dodaj wodę do 1400 ml, wybierz program „PORRIDGE” i naciśnij „Start/Stop”. Po zakończeniu dodaj sól do smaku.

PROGRAM SOUP

ZUPA POMIDOROWO-ZIEMNIACZANA

Składniki:

- 250 g pomidorów (około 1,5 sztuki)
- 150 g ziemniaków (około 1/2 sztuki, pokrojone w kostkę 2x2x2 cm)
- 50 g selera
- 30 g cebuli
- Sól i mielony czarny pieprz do smaku
- Woda do 1000 ml

Przygotowanie:

Umyj wszystkie składniki, pokrój pomidory, ziemniaki i cebulę, seler na małe kawałki. Wszystko oprócz soli i pieprzu włóż do pojemnika, dodaj wodę do 1000 ml, szczelnie zamknij pokrywę, wybierz program „SOUP” i naciśnij „Start/Stop”. Po zakończeniu dopraw solą i pieprzem, dobrze wymieszaj.

ZUPA DYNIOWA

Składniki:

- 200 g dyni (pokrojonej w kostkę 2x2x2 cm, około 20 kostek)
- 100 g ziemniaków (około 1/2 sztuki, pokrojone w kostkę 2x2x2 cm)
- 50 g cebuli (około 1/4 sztuki)
- 50 g nerkowców (około 1 miarka)
- 5 g masła
- Sól i mielony czarny pieprz do smaku
- Woda do 1000 ml

Przygotowanie:

Obierz i pokrój dynię, ziemniaki oraz cebulę. Wszystko oprócz soli i pieprzu włóż do pojemnika, dodaj wodę do 1000 ml, szczególnie zamknij pokrywę, wybierz program „SOUP” i naciśnij „Start/Stop”. Po zakończeniu dopraw zupełną solą i pieprzem, dobrze wymieszaj.

PROGRAM STEW

ZUPA Z ŻEBERKAMI WIEPRZOWYMI I BATATAMI

Składniki:

- 250 g żeberka
- 150 g batatów
- 100 g marchwi
- 80 g kukurydzy (około 1/4 sztuki)
- 2–3 plastry imbiru (do gotowania żeberka)
- 4–5 plasterków imbiru (do blanszowania)
- Białe wino do smaku
- Sól i cebulka dymka do smaku
- Woda do 1400 ml

Przygotowanie:

Umyj składniki. Pokrój żeberka na kawałki o długości 3–4 cm, bataty i marchew obierz oraz pokrój, kukurydzę pokrój w krążki, imbir w plastry, cebulkę dymkę posiekaj. Żeberka włóż do zimnej wody, dodaj białe wino i plastry imbiru, krótko gotuj, następnie optucz. Wszystko oprócz soli i cebulki włóż do pojemnika, dodaj wodę do 1400 ml, szczególnie zamknij pokrywę, wybierz program „Stew”, ustaw czas na 1:30 i naciśnij „Start/Stop”. Po zakończeniu dopraw zupełną solą i posyp cebulą dymką.

HERBATA Z JABŁEK, POMARAŃCZY I JAŚMINU

Składniki:

- 150 g jabłek (około 2/3 sztuki)
- 150 g pomarańczy (około 2/3 sztuki)
- 3 g jaśminu
- 1 g czarnej herbaty
- Woda do 1400 ml

Przygotowanie:

Umyj owoce, obierz pomarańcze, usuń nasiona i pokrój je w kostkę, jabłka pozbaw gniazda nasiennego i pokrój. Włóż wszystko do pojemnika, dodaj wodę do 1400 ml, szczególnie zamknij pokrywę, wybierz program „STEW”, ustaw czas na 30 minut i naciśnij „Start/Stop”.

PROGRAM JUICE

SOK MANGO-GRUSZKA

Składniki:

- 150 g mango (około 1/2 sztuki)
- 150 g gruszki Sydney (około 1/2 sztuki)
- Zimna woda lub filtrowana woda do 750 ml

Przygotowanie:

Obierz i usuń pestkę z mango, następnie je pokrój. Umyj, usuń gniazdo nasienne i pokrój gruszkę. Włóż wszystkie składniki do pojemnika, dodaj zimną przegotowaną lub filtrowaną wodę do 750 ml. Szczelnie zamknij pokrywę, naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „JUICE” i naciśnij „Start/Stop”.

Uwaga: Jeśli użyjesz schłodzonych owoców, napój będzie orzeźwiający i smaczniejszy.

SOK MELONOWO-ANANASOWY**Składniki:**

- 400 g melona
- 200 g ananasa
- 200 ml zimnej wody lub filtrowanej wody

Przygotowanie:

Obierz i pokrój melona oraz ananasa. Włóż wszystkie składniki do pojemnika, dodaj 200 ml zimnej przegotowanej lub filtrowanej wody. Szczelnie zamknij pokrywę, naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „JUICE” i naciśnij „Start/Stop”. Poczekaj na zakończenie.

Uwaga: Jeśli użyjesz schłodzonych owoców, napój będzie orzeźwiający i smaczniejszy.

PROGRAM MILKSHAKE**MILKSHAKE BANANOWO-TRUSKAWKOWY****Składniki:**

- 300 g truskawek (około 12 sztuk)
- 150 g bananów (około 1,5 sztuki)
- 250 ml mleka (1 kartonik)
- Zimna woda lub filtrowana woda do 750 ml

Przygotowanie:

Obierz banany i pokrój je na kawałki. Umyj truskawki, usuń szypułki i pokrój je na kawałki. Włóż wszystkie składniki do pojemnika, dodaj zimną przegotowaną lub filtrowaną wodę do 750 ml. Szczelnie zamknij pokrywę, naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „MILKSHAKE” i naciśnij „Start/Stop”. Poczekaj na zakończenie.

MILKSHAKE Z CZARNYM KOLCOWOJEM CHIŃSKIM (GOJI)**Składniki:**

- 5 g goji
- 500 g gęstego jogurtu
- 100 ml mleka

Przygotowanie:

Umyj owoce goji. Do pojemnika miksera dodaj 5 g goji, 400 g gęstego jogurtu i 100 ml mleka. Szczelnie zamknij pokrywę, naciśnij przycisk „Menu”, wybierz funkcję „MILKSHAKE” i naciśnij „Start/Stop”. Po zakończeniu wlej 100 g gęstego jogurtu na dno szklanki, a następnie nalej przygotowany milkshake z goji.

UWAGI:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

■ SYSTEMAT
Model: EL40061 XT-P557
Heat Power: 900W
Blend Power: 1000W
Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
Max.Volume: hot 1.4l, cold 1.75l

CE  **RoHS**

Vaše DEDRA, s.r.o., Podhradní 69, 552 03, Česká Skalice, CZ, EU
CZ: +420 499 599 577, www.dedra.cz
SK: +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk
PL: +48 222 630 063, www.mojadedra.pl



Vaše DEDRA, s.r.o.

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

CZ: Tel.: +420 499 599 577, www.dedra.cz

SK: Tel.: +421 233 056 591, www.dedra.cz/sk

PL: Tel.: +48 222 630 063, www.mojadedra.pl