

SYSTEMAT



VarMix 2

SK- Návod na použitie

EL9378

SK – Blahoželáme Vám k správnej voľbe výberu nášho produktu VARMIX 2 z rady SYSTEMAT spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o.

Prajeme Vám, aby Vám Váš nový pomocník dlho a spoľahlivo slúžil.

Môžete začať vyžívať jeho výhody a čoskoro sa presvedčíte o tom, že vďaka VARMIXu bude práca vo Vašej kuchyni rýchlejšia, jednoduchšia a bezpečnejšia a Vám zostane viac času na ďalšie aktivity. Návod na použitie Vás zoznámí krok za krokom s Vaším novým VARMIXom. Prosím, čítajte ho pozorne. Pri každom kroku sa presvedčíte, že pri navrhovaní tohoto vysoko kvalitného výrobku boli stredom našej pozornosti záujmy a potreby Vás, našich zákazníkov, a to od samého začiatku vývoja až po konečnú výrobu. Prajeme Vám, Vašej rodine a priateľom mnoho radosti s novým VARMIXom.

Vaše DEDRA

OBSAH

Bezpečnostné varovania a upozornenia.....	3
Riziko poškodenia	5
Obsah balenia.....	6
Ovládací panel.....	6
Technické parametre.....	6
Ako na to.....	7
Popis príslušenstva.....	8
Umiestnenie.....	14
Uvedenie do prevádzky.....	14
Manuálne nastavenie parametrov.....	15
Prednastavené programy.....	17
Popis prednastavených programov.....	18
Čo robiť keď'.....	24
Informácie o likvidácii.....	24
Zákaznícky servis.....	24

BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA A UPOZORNENIA

VARMIX je určený pre použitie v domácnosti alebo pre podobné použitie ako napr.:

- vo vyhradených priestoroch na varenie pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách.
- pre zákazníkov hotelu, motelu a iných rezidenčných priestorov
- pre zákazníkov ubytovacích zariadení typu nocľah s raňajkami
- chaty a chalupy

VARMIX spĺňa najmodernejšie bezpečnostné štandardy. V záujme vlastnej bezpečnosti si prosím tento návod pred prvým použitím VARMIX pozorne prečítajte. Venujte pritom zvláštnu pozornosť nasledujúcim bodom:

- Návod na použitie si uschovajte, je neoddeliteľnou súčasťou dodávky prístroja VARMIX. Preto je vždy nutné návod na použitie prediť tretej osobe s VARMIXom, ak prístroj používa nová osoba.
- VARMIX nie je určený na používanie užívateľmi (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami či nedostatkom skúseností a znalostí, ak im nie je poskytnutý dozor a inštrukcie týkajúce sa používania prístroja VARMIX.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby bolo zaručené, že si s prístrojom VARMIX nebudú hrať. VARMIX odpovedá bezpečnostným štandardom štátu, v ktorom bol tento prístroj predaný autorizovanou organizáciou firmy Vaše DEDRA.
- Pri používaní prístroja VARMIX v inom štáte než v štáte, v ktorom bol zakúpený, sa nedá plnenie miestnych bezpečnostných štandardov zaručiť. Spoločnosť Vaše DEDRA preto neprijíma žiadnu zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré by mohli v tomto dôsledku vzniknúť.
- Chráňte pred deťmi! Tento výrobok nie je hračka.
- Tento výrobok obsahuje funkčné ostré časti!

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Než budete VARMIX čistiť, odpojte ho od prívodu elektrického prúdu. Rovnako aj VARMIX odpojte, ak sa po dlhší čas nepoužíva.
- Neponárajte VARMIX do vody. Čistite ho len vodou a navlhčenou textíliou. Dovnútra prístroja sa nesmú dostať ostatky potravín, pevné ani kvapalné.
- VARMIX a jeho príslušenstvo, vrátane mixovacej nádoby a napájacieho kábla, pravidelne kontrolujte pre zistenie prípadného poškodenia. Poškodené časti môžu znížiť bezpečnosť. V prípade poškodenia VARMIX nepoužívajte a kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti Vaše DEDRA alebo jej autorizovaný servis.
- VARMIX smie opravovať len zodpovedný zákaznícky servis spoločnosti Vaše DEDRA alebo jej autorizované servisné stredisko. To sa týka aj prípadu poškodenia prívodného elektrického kábla, ktorý smie meniť zákaznícky servis firmy Vaše DEDRA alebo jej autorizovaný servis. Nevhodné opravy alebo neodborné zásahy môžu viesť k vážnym rizikám pre užívateľa.

Nebezpečenstvo zranenia ostrými

- Miešací nôž je **VEĽMI OSTRÝ!** Pri manipulácii, demontáži a opätovnej montáži dbajte na zvýšenú opatrnosť. Čepele nožov sa brúšia na najvyšší stupeň ostrosti. Chceme, aby čepele zvládli umlieť aj semená maku alebo kávy, preto musia byť extrémne ostré. Pri manipulácii s miešacím nožom ho držte za hornú časť. Nikdy nesiahajte do veka mixovacej nádoby, ak je VARMIX v prevádzke.

Nebezpečenstvo oparenia horúcimi potravinami

- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo náplne mixovacej nádoby, ktoré činí 2,0 litre.
- Sledujte označenie naplnenia nádoby, ktoré je na nádobe vyznačené – 0,5 l, 1l, 1,5l a 2l
VARMIX používajte len s čistým tesnením veka mixovacej nádoby. Zaisťte, aby bol okraj nádoby vždy čistý. Tesnenie veka pravidelne kontrolujte, či nie je prípadne poškodené. V prípade poškodenia tesnenia alebo jeho netesnosti okamžite vymeňte veko mixovacej nádoby. Dbajte na to, aby tesnenie nebolo možné odňať, a majte na pamäti, že každý pokus o jeho odstránenie môže mať za následok poškodenie, ktoré bude vyžadovať výmenu veka mixovacej nádoby.
- Nikdy sa nepokúšajte otvoriť veko mixovacej nádoby násilím. Otvárajte veko mixovacej nádoby len vtedy, keď je rýchlosť nastavená na "0" a poistný mechanizmus je odblokovaný.
- Myslite na možnosť úniku horúcich potravín z otvoru pri odoberaní veka z mixovacej nádoby. Odmerku umiestnite správne do otvoru veka mixovacej nádoby a nechajte ju na mieste, obzvlášť ak pracujete s horúcimi potravinami (napr. džem, polievka) pri stredných (3–6) a vyšších rýchlostiach (7–10).

• **Nikdy nepoužívajte režim PULSE a ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak spracováate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C),.Nikdy nepoužívajte vyšší rýchlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridržiujte odmerku. V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniam a dodržiujte tento návod na použitie.**

Ak mixujete teplé/horúce potraviny a tekutiny, potom pridávajte rýchlosť postupne. Začnite na nižšom stupni a pomocou tlačidiel „+“ a“-“ rýchlosť pomaly zvyšujte/znižujte. Mixovanie teplých/horúcich potravín potom budete mať pod kontrolou. Nedodržanie tohto postupu môže mať za následok, že môže tekutina vystreknúť von a hrozí oparenie!

- Pri spracovávaní horúcich potravín (pri teplotách vyšších ako 50 °C) sa nedotýkajte odmerky a neaktivujte režim Pulse.
- Nepoužívajte parný nástavec pre ohrievanie alebo varenie väčšieho množstva potravín.
- V prípade zvolenia varenia s parným nástavcom, používajte len nízke otáčky (1–2). Pri vyšších rýchlostiach môžu horúce potraviny vystreknúť alebo vypeniť.
- Zaisťte, aby bol VARMIX umiestnený na čistej, pevnej a rovnej ploche, ktorá sa nezahrieva, obzvlášť ak používate systém nádobu pre varenie potravín v pare.
- Vyťahujte mixovaciu nádobu opatrne, aby nedošlo k rozliatiu, hlavne keď je obsah mixovacej nádoby horúci.

Nebezpečenstvo oparenia horúcou parou a horúcou kondenzovanou kvapalinou

- Zaisťte správne umiestnenie parného nástavca do správnej pozície na veko mixovacej nádoby VARMIX
- Dávajte pozor na horúcu paru unikajúcu v priebehu varenia po stranách veka parného nástavca.
- Dotýkajte sa len držiadiel nádoby pre varenie v pare (parný nástavec).
- Nikdy nepoužívajte parný nástavec bez veka.
- Pri odoberaní držte parný nástavec vždy tak, aby ste sa nemohli dostať do styku s unikajúcou parou alebo odkvapkávajúcou kvapalinou, hlavne pri zdvíhaní veka. Majte na pamäti, že pri odoberaní celého parného systému naďalej uniká horúca para otvorom vo veku mixovacej nádoby.
- Pri používaní parného nástavca udržiavajte VARMIX mimo dosah detí a varujte ich pred nebezpečenstvom horúcej pary a horúcej kondenzovanej kvapaliny.
- Nikdy nepreplňujte varný košík. Obsah varného košíku by nemal presahovať jeho horný okraj. Uistite sa, že otvor veka mixovacej nádoby neobsahuje zvyšky potravín. Ak by bol otvor vo veku mixovacej nádoby blokovaný potravinami a bolo by aktivované zahrievanie, mohlo by dôjsť k pretlaku v mixovacej nádobe a potraviny by mohli unikať explozívne. To predstavuje vysoké riziko popálenia a poranenia.
- Uistite sa, že v otvoroch parného nástavca a jeho veka nie sú zvyšky potravín, zabránite tým nekontrolovanému úniku pary.
- Buďte opatrný pri nalievaní horúcej tekutiny do mixovacej nádoby. Z nádoby môže stúpať para dôsledkom odparovania.

Nebezpečenstvo poranenia pri styku s horúcimi časťami

- Udržiavajte VARMIX vždy mimo dosahu detí a varujte ich, že sa mixovacia nádoba a parný nástavec zahrievajú.

Nebezpečenstvo poranenia unikajúcimi studenými potravinami

- Pevne pridržiujte odmerku pri používaní prístroja VARMIX pri stredných (3–6) a vyšších rýchlostiach (7–10) alebo pri aktivácii režimu Pulse pre sekanie alebo na prípravu pyré z chladných potravín. Nikdy nepridržiujte odmerku pri spracovávaní horúcich potravín.

Nebezpečenstvo poranenia ostrou hranou

- Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii s mixovacím nožom a inými ostrými časťami prístroja.

Nebezpečenstvo poranenia v dôsledku nesprávneho používania

- Nepokúšajte sa odstrániť veko z mixovacej nádoby násilím.
- Nikdy nezahrievajte mixovaciu nádobu keď je prázdna.
- V prípade použitia šľahacieho motýlika zapínajte rýchlosť len vtedy, ak je šľahací motýlik umiestnený na správnom mieste.
- Ak je nasadený šľahací motýlik, nevoľte vyššiu rýchlosť než 4.
- Nikdy nepoužívajte stierku, keď je nasadený šľahací motýlik.
- Nepridávajte prísady, ktoré by mohli zablokovat šľahacieho motýlika nasadeného na mixovacie nože v okamžiku, keď je motor v chodu.

Nebezpečenstvo poranenia pri používaní nevhodných predmetov či vybavenia

- Používajte len súčiastky dodané s VARMIXom alebo originálne náhradné diely od spoločnosti Vaše DEDRA alebo diely, ktoré boli špeciálne schválené k použitiu pre VARMIX.
- Nikdy nepoužívajte VARMIX v kombinácii s dielmi či príslušenstvami navrhnutými pre staršie generácie VARMIXU alebo dokonca dielmi či príslušenstvami, ktoré neboli dodané firmou Vaše DEDRA.
- K zatvoreniu mixovacej nádoby používajte len dodané veko.
- K uzatvoreniu otvoru veka mixovacej nádoby používajte výhradne odmerku dodanú s prístrojom. Veko mixovacej nádoby neprikrývajte utierkou či podobnými predmetmi.
- K premiešaniu potravín vo vnútri mixovacej nádoby používajte len originálnu varmixovú stierku s bezpečnostnou manžetou. Nikdy k miešaniu nepoužívajte lyžice, varešky či akékoľvek iné nástroje, mohli by sa zachytiť za rotujúce mixovacie nože a zapôsobiť tak prípadné zranenie.
- Pred miešaním pomocou stierky uzavrite veko mixovacej nádoby a miešajte potraviny otáčaním stierkou.
- VARMIX umiestnite vždy na čistú, pevnú a rovnú plochu, ktorá sa nezahrieva, aby sa nemohol zošmyknúť. VARMIX udržiajte dostatočne ďaleko od okraja tejto plochy, aby nemohol spadnúť.
- Pri príprave cesta či pri sekaní potravín môže dôjsť k tomu, že sa celý VARMIX pohne z miesta. Z tohto dôvodu majte VARMIX vždy pod dohľadom, aby nespadol z pracovnej plochy. Vo všetkých prípadoch od prístroja v chodu neodchádzajte a majte ho pod kontrolou po celý čas procesu.

RIZIKO POŠKOZENÍ

• Horúcou parou

Zaistíte dostatočnú vzdialenosť VARMIXu a parného nástavca od odolných predmetov (kuchynské skrinky, poličky), aby nedošlo k ich poškodeniu horúcou parou

• Vonkajším zdrojom tepla

Udržiajte dostatočnú vzdialenosť prístroja VARMIX od vonkajších tepelných zdrojov, ako sú radiátory, platničky variča, rúry apod. VARMIX alebo jeho napájací kábel nikdy neumiestňujte na tepelné zdroje (napr. horúce platničky, variče, sporáky alebo rúry), pretože ich nechcené zapnutie môže spôsobiť poškodenie VARMIXu. Nedávajte VARMIX na horúce povrchy.

• Vytekajúcimi prísadami

Dbajte na to, aby bol těsniaci krúžok mixovacích nožov správne nasadený. V prípade neprítomnosti tesnenia môžu spracovávané potraviny unikať a poškodiť VARMIX. Zároveň se uistite, že sú mixovacie nože správne zaistené v základni mixovacej nádoby pri jej používaní. Nikdy nepoužívajte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak spracováate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívajte vyšší rýchlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridržiujte odmerku.

V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniam a dodržujte tento návod na použitie.

• Nedostatočným chladením VARMIXu

Zaistíte, aby vetracie otvory na zadnej strane a na dne prístroja VARMIX boli vždy voľné a očistené od striekancov tuku, ostatkov potravín a podobne. Inak môže dôjsť k poškodeniu prístroja VARMIX. Je to dôležité hlavne vtedy, ak sú vetracie otvory na VARMIX zakryté ochrannými mriežkami. Pri každom čistení ochranné mriežky odstraňujte.

• Nesprávnym používaním

VARMIX používajte výhradne s napájaním striedavým prúdom a sieťovým napájaním riadne nainštalovaným elektrikárom. Napätie a frekvencia sieťového napájania musí odpovedať typovému štítku (na spodnej časti hlavného prístroja VARMIX).

• Koróziou

Starostlivo osušte kontaktné kolíčky mixovacej nádoby po ručnom umytí mixovacej nádoby. Mixovacia nádoba VARMIXu sa **NESMIE UMÝVAŤ V UMÝVAČKE RIADU !!!** Hrozilo by, že voda prenikne ku kontaktným kolíkom v spodnej časti nádoby a hrozí poškodenie varného telesa zabudovaného pod plastovým podstavcom mixovacej nádoby.

Ďakujeme Vám ešte raz za Vašu priazeň a dôveru. Zakúpenie prístroja z rady SYSTEMAT VARMIX je dobrá voľba. Sme veľmi potešený, že budete mať možnosť oceniť jeho nesporné výhody. Jedná sa o jeden z najdokonalejších prístrojov modernej gastronómie, ktorý je vcelku prispôbostený Vaším osobným potrebám.

- Veríme, že Vám VarMix pomôže nielen uľahčiť a urýchliť prácu v kuchyni, ale zároveň Vás bude motivovať k vytvoreniu nových a ešte originálnejších pokrmov
- Cieľom tohto návodu je zoznámiť Vás „krok za krokom“ s Vaším novým pomocníkom VarMix. Pri jeho zostavovaní sme sa snažili uprednostniť Vaše záujmy a potreby od používania základných funkcií VarMixu až po zložitejšiu prípravu pokrmov. Súčasťou prístroje je aj základná kuchárka, ktorá by Vám mala do začiatku pomôcť a súčasne Vás aj motivovať k zložitejšej gastronómii.

- VarMix je veľmi silný a výkonný stroj. Jeho maximálna prevádzková teplota dosahuje až 100°C a otáčky výkonného motoru majú pri najvyššom výkone až **10.000** otáčok za jednu minútu. **TO SI ZASLÚŽI REŠPEKT.** Práve s rešpektom k VarMixu pristupujte. Bude to Váš pomocník po dlhé roky. Pomocník a „kamarát“, ktorý Vám pomôže s ťažkou prácou v kuchyni. Nie je sa však čoho báť. Preštudovaním tohto návodu na použitie budete mať všetky jeho prednosti v malíčku a budete vedieť, ako s ním komunikovať, čo od neho môžete čakať a zároveň ako mu môžete pomôcť v prípade, že by nastali problémy.

OBSAH BALENIA

Uistite sa, prosím, či Vaša zásielka obsahuje všetky súčasti prístroja SYSTEMAT VARMIX 2

Hlavná motorová jednotka a nerezová mixovacia nádoba



Šľahací motýlik



Košík na varenie



Parný nástavec vrátane sita a pokrievky



Mixovacie nože



Návod na použitie



Hnetáč cesta



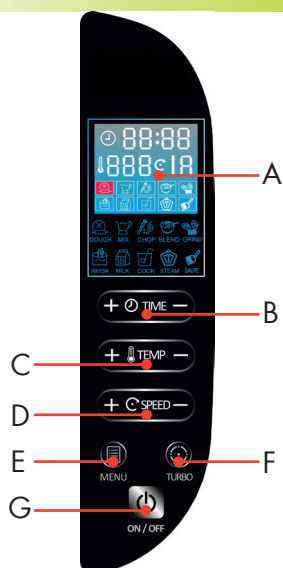
Vareška s neprilnavým povrchom



Veko vrátane tesniacej gumy



OVLÁDACÍ PANEL



A: **LCD display**

B: **TIME** - čas (od 0 do 60 minút)

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

D: **SPEED** - rýchlosť (1 - 10)

E: **MENU** - Zoznam prednastavených programov

F: **PULSE**

G: **ON/OFF** - Zapnutie alebo vypnutie
- Spustenie a zastavenie programu

TECHNICKÉ PARAMETRE

Výkon motoru: 500W,

Otáčky motoru: 40rpm až 10200rpm (rpm – otáčky za minútu)

Elektronická ochrana proti prehriatiu a preťaženiu

Príkon: 900W-1100W

Nerezová mixovacia nádoba s teplotným senzorom: Maximálny objem: 2.0L

Dĺžka prírodného káblu: 1.0M

AKO NA TO

Než začnete

Zaistite, aby bol VARMIX umiestený na čistom, pevnom a rovnom povrchu tak, aby sa nemohol zošmyknúť. Doporučujeme vám, aby ste mali vo svojej kuchyni Varmix na jednom stálom mieste, aby bolo zaistené jeho jednoduché používanie. Pred prvým použitím svoj Varmix dôkladne očistite.

Ako správne nasadiť mixovaciu nádobu

Nasadíte mixovaciu nádobu tak, aby držadlo nádoby smerovalo dopredu a jemne ju umiestnite do správnej polohy obrázok 1. Mixovacia nádoba je uložená správne, ak je držadlo na prednej strane v rovnakej polohe ako na obrázku 2 a ak je nádoba v prístroji Varmix pevne usadená. Pre uzatvorenie mixovacej nádoby umiestnite veko mixovacej nádoby vodorovne na mixovaciu nádobu 3. Veko sa uzamkne automaticky. Ozve sa zvuk „klik“ 4.



POZOR

Nebezpečenstvo oparenia horúcimi potravinami • Nikdy sa nesnažte otvoriť veko mixovacej nádoby násilím. Veko mixovacej nádoby otvárajte až vtedy, keď volič rýchlosti ukazuje „0“, alebo až sa potraviny alebo tekutiny v nádobe Varmixu prestanú pohybovať. Nikdy nepoužívajte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak spracováвате horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívajte vyšší rýchlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridržiujte odmerku.

V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás a aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniu a dodržiujte tento návod na použitie.

Nebezpečenstvo poranenia

Pri otváraní a zatváraní Varmixu se nikdy nedotýkajte mixovacej nádoby.

Ako vytiahnúť mixovacie nože

Pri vyberaní mixovacích nožov vždy vyčkajte, kým mixovacia nádoba vychladne. Mixovaciu nádobu držte jednou rukou za madlo a druhou rukou pootočte upevňovacím motýlikom proti smeru hodinových ručičiek o cca 45°. Uchytávací motýlik vyberte ľahom k sebe. Opatrne vyberte mixovacie nože.

Rovnakým spôsobom postupujte aj pri výmene mixovacích nožov za multifunkčnú varešku a hnetáč cesta.

POZOR

Nebezpečenstvo poranenia ostrými mixovacími nožmi. Nedotýkajte sa ostria mixovacích nožov. Sú veľmi ostré. Pri vyberaní a vkladaní držte mixovacie nože za ich hornú časť.

DÔLEŽITÉ

Dávajte pozor, aby Vám mixovacie nože pri vyberaní nedopatrením nevypadli.

Ako nasadiť mixovacie nože

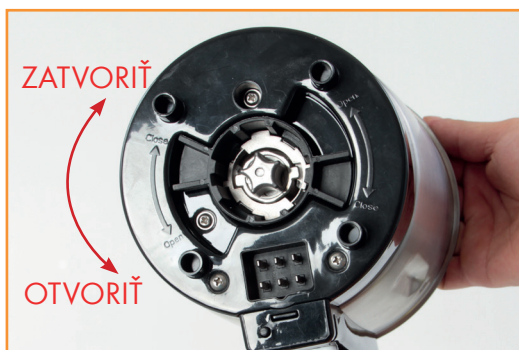
Ak chcete opäť nasadiť mixovacie nože, postupujte v opačnom poradí. Vložte mixovacie nože do mixovacej nádoby. Zospodu nádoby nasadíte upevňovací motýlik a utiahnite pootočením o 45° v smere chodu hodinových ručičiek.

Rovnakým spôsobom postupujte aj pri výmene mixovacích nožov za multifunkčnú varešku a hnetáč cesta.

UPOZORNENIE: Riziko poškodenia prístroja vytekajúcimi prísadami

Zaistite, aby bol tesniaci krúžok mixovacích nožov správne nasadený. V prípade chybujuceho tesnenia môžu spracovávané potraviny unikať a poškodiť Varmix. Nikdy nepoužívajte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak spracováate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívajte vyšší rýchlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridržiujte odmerku.

V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás a aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniu a dodržiujte tento návod na použitie.



POPIS PRÍSLUŠENSTVA

Než začnete používať Varmix, radi by sme Vás podrobnejšie zoznámili s jeho príslušenstvom. Každá jeho časť bola navrhnutá so zmyslom pre design a funkčnosť.

Mixovacia nádoba

Na vnútornej strane mixovacej nádoby (2) sú značky, ktoré určujú úroveň jej naplnenia. Mixovacia nádoba má maximálny objem 2,0 litre. Maximálne množstvo náplne je označené značkou "MAX".

POZOR : Nebezpečenstvo oparenia horkúcimi potravinami

Nikdy neprekračujte maximálne množstvo náplne mixovacej nádoby, ktoré sú 2,0 litre. Sledujte značky naplnenia mixovacej nádoby.

- Nasadenie veka

Veko položte na otvor mixovacej nádoby. Jazýček mixovacej nádoby vložte do otvoru na prednej strane veka. Zatlačte na zadnú stranu veka kým veko nezapadne do držiaku nádoby. Ozve sa "cvaknutie".

POZOR : Vždy dodržiajte postup uzatvárania mixovacej nádoby vekom a nasadenia na hlavnú motorovú jednotku. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu uzamykacieho mechanizmu. Na takúto závalu se nevzťahuje záruka poskytovaná na tento výrobok.



Motorová jednotka Varmixu

Motorová jednotka Varmixu slúži k uchyteniu mixovacej nádoby a prepojeniu mixovacej nádoby s motorovým a elektronickým centrom Varmixu. Celú mixovaciu nádobu je možné postaviť na akúkoľvek pracovnú plochu. Pod nádobu nie je potreba dávať podložku.



Veko mixovacej nádoby

Veko mixovacej nádoby sa používa k jej uzatvoreniu. Z bezpečnostných dôvodov nezačne Varmix pracovať, kým nebude veko správne nasadené a zaistené. Nikdy sa nepokúšajte otvárať veko násilím.



POZOR : Nebezpečenstvo poranění v dôsledku nesprávneho používania

K uzatvoreniu mixovacej nádoby používajte len originálne veko. Pravidelne kontrolujte, či nie je poškodené tesnenie veka mixovacej nádoby. V prípade poškodenia alebo netesnosti veko mixovacej nádoby okamžite vymeňte.

Nebezpečenstvo oparenia

Veko mixovacej nádoby vždy otvárajte opatrne. Zabráňte tak možnému opareniu horúcim obsahom alebo unikajúcou parou. Nikdy nepoužívajte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak spracováвате horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C),. Nikdy nepoužívajte vyšší rýchlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridržujte odmerku. V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás a aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniu a dodržujte tento návod na použitie.

Odmerka

Odmerka slúži na odmeriavanie potravín (predovšetkým tekutých prísad). Maximálne možné odmeriavané množstvo je 100 ml. Odmerka zároveň slúži ako "zátka" k uzatvoreniu veka mixovacej nádoby. Odmerku zafixujete v otvore pootočením. Zabráňte tak unikaniu varených alebo mixovaných potravín.

Odmerku vždy vkladajte do otvoru vo veku mixovacej nádoby dnom dole. Pre pridávanie prísad otvorom v mixovacej nádobe zdvihnite odmerku a pridajte prísady do mixovacej nádoby.



POZOR : Nebezpečenstvo oparenia horúcimi potravinami

- **Majte na pamäti, že z otvoru veka mixovacej nádoby môžu unikať horúce potraviny a para. Umiestnite odmerku správne do otvoru a nechajte ju tam hlavne vtedy, keď spracováвате horúce potraviny (napr. omáčky, džem, polievku) a pri vyšších rýchlostiach (5 – 10, režim PULSE).**
- **Nezakrývajte veko mixovacej nádoby utierkami ani inými predmetmi.**
- **Majte vždy umiestnenú odmerku v otvore mixovacej nádoby a uistite sa, že na ňu netlačia potraviny z varného košíku. Keby bol otvor vo veku mixovacej nádoby blokovaný potravinami a bolo by aktívne zahrievanie, mohlo by dôjsť k pretlaku v mixovacej nádobe a horúci obsah by mohol unikať explozívne. V tomto prípade hrozí vysoké riziko popálenia a poranenia.**

Košík na varenie

Košík na varenie 5 Varmixu je vyrobený z vysoko kvalitného odolného plastu. Je viacúčelový:

Filtrovanie ovocných a zeleninových štiav : Pripravte pomocou Varmixu pyré, potom do nádoby vložte varný košík a použite ho ako filter pri vylievaní šťavy. Pridržujte si varný košík pomocou stierky.

Krehké potraviny ako mäsové guľičky nie sú vhodné pre prípravu priamo v mixovacej nádobe a je treba ich vložiť do košíku na varenie, kde je možné ich uvariť.

Košík na varenie sa dá vytiahnuť veľmi jednoducho – do otvoru v košíku na varenie vsuňte stierku a košík s jej pomocou zdvihnite. Stierku je možné kedykoľvek vytiahnuť.

Nožičky na dne košíku na varenie umožňujú, aby mohla z varného košíku otekať šťava.



POZOR

Nikdy nepreplňujte košík na varenie. Obsah košíku na varenie by nemal presahovať jeho horný okraj. Uistite sa, že otvor veka mixovacej nádoby neobsahuje ostatky potravín. Ak by bol otvor vo veku mixovacej nádoby blokovaný potravinami a bolo by aktivované zahrievanie, mohlo by dôjsť k pretlaku v mixovacej nádobe a potraviny by mohli unikať explozívne. To predstavuje vysoké riziko popálenia a poranenia.

Stierka

Stierka Varmixu je jediným nástrojom, ktorý môžete použiť k premiešaniu prísad vo vnútri mixovacej nádoby. Dovnútra sa vkladá otvorom vo veku. Bezpečnostný lem zaistí, aby mixovacie nože v nádobe stierku nezachytili. Môžete ju teda používať počas celého procesu prípravy pokrmu.

Stierka by mala byť použitá k vyškrabaniu všetkých prísad z mixovacej nádoby. Vďaka výbežku v lemu stierky Vám stierka nesklzne z pracovnej plochy. Pri cedení ovocných alebo zeleninových štiav pridržujte stierkou varný košík.

Vyťahovanie varného košíku je vďaka stierke veľmi jednoduché.



POZOR : Nebezpečenstvo poranenia používaním nevhodných predmetov či pomôcok
Na premiešavanie potravín vo vnútri nádoby používajte len varmixovú stierku s bezpečnostným lemom (dodaná s Varmixom). Pred miešaním veko mixovacej nádoby úplne uzatvorte a potraviny miešajte stierkou cez otvor veka. Na zamiešanie obsahu nádoby nikdy nepoužívajte iné nástroje, ako sú lyžice, varešky, nože a pod.; mohli by sa zachytiť za otáčajúce sa mixovacie nože a spôsobiť tak zranenie Vám alebo osobám vo Vašom okolí.

Šľahací motýlik

Šľahací motýlik 8 nasadený na mixovacích nožoch 3 Vám pomôže dosiahnuť najlepšie výsledky pri šľahaní šľahačky alebo snehu z bielkov. Je to aj skvelý pomocník pri príprave krémov alebo krémových pudingov. Pri varení mlieka alebo príprave pudingov umožňuje metlička stále premiešavanie prísad. Nasadiť a vytiahnuť šľahací motýlik je veľmi jednoduché : vložte šľahací motýlik podľa obrázku a nasadte **len na mixovacie nože**.



POZOR Nebezpečenstvo poranenia pri nesprávnom používaní
Rýchlosť zapínajte, len ak je šľahacia metlička umiestnená na svojom mieste. Ak pracujete s metličkou, nezapínajte rýchlosť vyššiu než 4! Ak pracujete s metličkou, nikdy nepoužívajte stierku. Počas otáčania nožov a súčasnom používaní metličky nepridávajte prísady, ktoré by ju mohli poškodiť alebo zablokovat.

Hnetáč

Hnetáč/ Vareška s nepriľnavým povrchom slúži buď k hneteniu cesta alebo k jemnému miešaniu potravín počas procesu varenia. Hnetáč/ Varešku nasadíte namiesto sekajúcich nožov. Použite rovnaký postup ako pri nasadzovaní resp. zhadzovaní sekajúcich nožov.



DÔLEŽITÉ

Varmix nikdy nepúšťajte ak nie je hnetáč/vareška dôkladne nasadená a uchytená v prístroji
Hnetáč / Varešku nikdy nepoužívajte pri vyšších rýchlostiach ako 4!

Parný nástavec

Parný nástavec sa skladá ze troch častí:

- A) Misa (dolná časť)
- B) Naparovacia tácka (stredná časť)
- C) Veko parného nástavca (horná časť)

Všetky menované časti sú vyrobené z vysoko kvalitného plastu vhodného pre styk s potravinami.

UPOZORNENIE : Parný nástavec používajte len s nasadeným vekom parného nástavca A . Parný nástavec používajte výhradne s Varmixom
(Parný nástavec nie je vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach, v klasických rúrach či iných zariadeniach).

Jednotlivé časti parného nástavca môžete použiť tak, ako Vám bude najviac vyhovovať.

Parný nástavec môžete používať v jednej z nasledujúcich dvoch kombinácií:

Kombinacia č. 1: Misa, tácka a veko.

Túto kombináciu používajte pre varenie rôznych potravín, napr. zeleniny s mäsom alebo rybou, alebo pre varenie väčšieho množstva rovnakých potravín, ako napr. kysnutých knedlíkov.

Kombinacia č. 2: Misa a veko

Túto kombináciu používajte pre varenie veľkého množstva rovnakého druhu potravín, ako napr. zeleniny, zemiakov, mäsa alebo klobás.



POZOR : Nebezpečenstvo oparenia horúcou parou a horúcou kondenzovanou vodou. Nikdy nepoužívajte parný nástavec bez jeho veka.

DÔLEŽITÉ : Ak nie je veko parného nástavca umiestnené správne, bude unikať para a parný nástavec nebude správne variť.

Ako správne používať parný nástavec

1. na hlavnú motorovú jednotku nasadíte správne nerezovú mixovaciu nádobu
2. nalejte do nej minimálne ½ l vody (pre lepšiu chuť varených potravín možné vodu nahradiť rôznymi druhmi vývarov, vín alebo štiav)
3. ½ l tekutiny stačí na cca 30 min. varenia v parnom nástavci. V prípade dlhšieho varenia je nutné prilievať tekutinu
4. misky naplňte požadovanými potravinami a uistite sa, že niektoré otvory na dne ostali voľné
5. po naplnení umiestnite parný nástavec na nerezovú mixovaciu nádobu rovnako, ako veko (musí zacvaknúť do rukoväte mixovacej nádoby)
6. prikryte pokrievkou
7. pre varenie v parnom nástavci používajte rýchlostný stupeň max. 2 a teplotu min. 100°C (aby sa tvorila para)
8. Teraz na displeji nastavte čas, rýchlosť a teplotu varenia alebo zvolte jeden z prednastavených programov a stlačte tlačidlo ON/OFF
9. na displeji začne ubehať nastavený čas a voda v nádobe sa začne zahrievať na nastavenú teplotu
10. vzniknutá para stúpa otvorom vo veku k potravinám a tak dochádza k ich šetrnému a zdravému vareniu v pare

Dávajte pozor na unikajúcu horúcu paru, aby nedošlo k opareniu. Pri použití parného nástavca držte deti z dosahu prístroja VarMix a zároveň ich varujte pred nebezpečenstvom horkúcej pary a skondenzovanej horúcej vody.

- Ak chcete zistiť, či sú potraviny uvarené, prerušte varenie tlačidlom ON/OFF a pokrievku ľahko nakloňte tak, aby horúca voda odkvapkala späť do nádoby. Potom môžete pokrievku odstrániť z parného nástavca a zistiť mäkkosť varených potravín.
- Môžete variť súčasne potraviny rôznej tvrdosti a konzistencie. Na spodnú misku uložte potraviny, ktoré vyžadujú dlhšie varenie, na hornú misku potraviny, ktoré stačí variť krátko. Varené potraviny sa snažte rozkrájať na rovnako veľké kusy. Docielite tak rovnomerné prevarenie.
- Čas, teplotu aj rýchlosť možné počas varenia meniť, rovnako ako pri varení v mixovacej nádobe. Ak v parnom nástavci varíte cesto alebo ryby, podržte misky ľahko tukom, aby sa pri varení neprichytilo.
- Počítajte s tým, že proces varenia v páre začne s určitým oneskorením. Až vtedy, keď sa voda v nádobe zahreje na takú teplotu, že sa začne tvoriť para. Ak v priebehu varenia dolievate do nádoby vodu, môžete ju doliať vrchom bez toho, aby ste nádobu na varenie v páre museli odstraňovať. Voda pretečie skrz mriežku v nádobe na varenie v páre. Proces znovu-ohriatia dolievanej vody urýchlite, ak k doplneniu použijete horúcu vodu z rýchlovarnej kanvice. Vždy dbajte na možné riziko oparenia!



Požiadajte deti, aby sa držali v bezpečnej vzdialenosti od prístroja a informujte ich o možnom nebezpečenstve. Zvoľte nízku rýchlosť, maximálne stupeň 2. Nastavenie vysokej rýchlosti môže viesť k pretečeniu jedla. V prípade varenia len v páre postačí stupeň miešania číslo 1.

UMIESTNENIE

- K tomu Vám dopomôžu prísavné nožičky, umiestnené na spodu hlavnej motorovej jednotky.
- Hlavná motorová jednotka musí byť od okraja tejto plochy umiestnená dostatočne ďaleko. Len tak zabránite nebezpečenstvu pádu a sklznutiu.
- Zaistíte dostatočnú vzdialenosť VarMixu od predmetov v jeho okolí, aby nedošlo k ich poškodeniu horúcou parou.

VARMIX umiestnite vždy na pevnú, rovnú, čistú a odmastenú plochu, ktorá sa nezahrieva. Nájdite si pre svoj VARMIX SYSTEMAT v svojej kuchyni stále miesto. Bude tak zaistené jeho rýchle používanie v prípade potreby. Zároveň sa tak vyhnete neustálej manipulácii s ním. Sami uvidíte, že ho budete používať veľmi často :-)



UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Pred uvedením prístroja do prevádzky skontrolujte, či informácie uvedené na energetickom štítku prístroja súhlasia s napätím vo Vašej elektrickej sieti
- Zástrčku pripojte k zdroju napätia. Po zaznení zvukového signálu je Váš Varmix pripravený na použitie.
- Rozsvieti sa displej a tým je prístroj pripravený k prevádzke. Späť do režimu spánku prístroj uvediete stisnutím tlačidla **ON/OFF**.
- Na prístroji sa rozsvieti ukazateľ času **00:00**
- Ak nie je správne nasadená, alebo chýba, nádoba alebo veko symbol času, teploty a rýchlosti bude blikať.
- Vyberte jeden z prednastavených programov (výberom MENU) alebo manuálne nastavte čas, rýchlosť a teplotu. Po nastavení všetkých hodnôt potvrdte výber stisnutím tlačidla . Prístroj uvediete do prevádzky.
- Hlavný vypínač **ON/OFF** je na ovládacom paneli Varmixu. Opätovným stisnutím tohto tlačidla prístroj buď aktivujete, alebo uvediete do režimu spánku.
- Súčasťou prístroja je inteligentný elektronický bezpečnostný systém, ktorý zabráňuje prevádzke v prípade zle umiestnenej mixovacej nádoby alebo veka. Displej je zablokovaný a nedá sa na ňom nastaviť žiadny z požadovaných úkonov. Chýbajúca alebo zle nasadená nádoba alebo veko bude indikované blikaním symbolu "čas", "teplota" a "rýchlosť". Ak dôjde počas chodu k otvoreniu veka, prístroj sa automaticky zastaví. Znovu nasadíte veko a stisnete tlačidlo **ON/OFF** . Prístroj sa znovu uvedie do prevádzky a bude pokračovať podľa nastavených parametrov. To samé platí aj pri uvoľnení mixovacej nádoby počas procesu varenia z motorovej jednotky.
- Uistite sa, že kábel nie je príliš napnutý a hlavne prekontrolujte, že prístroj nie je postavený na káblu. Ak bude prístroj na káblu stáť, bude sa kývať a nebude pevne ukotvený.

VAROVANIE:

Ak nebudete prístroj dlhšiu dobu používať, odpojte ho prosím zo siete.

Zaistíte, aby vetrací a chladiaci otvor na zadnej strane motorovej jednotky prístroja bol vždy voľný a ničím nezakrytý, očistený od zvyškov potravín, mastnoty atď. Inak môže dôjsť k poškodeniu prístroja.

Rýchlostné stupne pridávajte postupne od najnižšieho po najrýchlejší.

Displej, umiestnený v pravej hornej časti hlavnej motorovej jednotky, je digitálny, takže umožňuje veľmi jednoduché ovládanie.

Displej udáva tieto informácie:

- Časový režim
- Teplotný režim
- Rýchlostný režim
- MENU - Zoznam prednastavených programov – Dough, Mix, Chop, Blend, Grind, Whisk, Milk, Cook, Steam, Saute)
- PULSE režim (tlačidlo PULSE)

Symbole na displeji zobrazujú, v akom režime sa prístroj nachádza.

MANUÁLNE NASTAVENIE PARAMETROV

ČAS: Nastavte požadovanú dĺžku prípravy pokrmov stlačením/pridržením tlačidla **TIME** "+" alebo "-".
- možnosti nastavenia času je v rozmedzí 1s (00:01) až 60 minút (60:00)

Teplota: Nastavte požadovanú teplotu prípravy pokrmov stlačením/pridržením tlačidla **TEMP** "+" alebo "-".
- možnosti nastavenia teploty je v rozmedzí 40°C - 100°C. Každé stisnutie tlačidla "+" alebo "-" znamená posun o 5°C nahor alebo dole.

- v priebehu varenia bude displej ukazovať aktuálnu teplotu pripravovaného pokrmu

Rýchlosť: Nastavte požadovanú rýchlosť potrebnú k príprave pokrmov stlačením/pridržením tlačidla **SPEED** "+" alebo "-".
- možnosti nastavenia rýchlosti je 1-10
- Ak zvolíte rýchlosť bez nastavenia času bude najdlhší čas prípravy pokrmu **10 minút**.

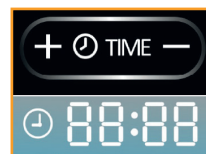
Nikdy nepoužívajte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak spracováate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C),.Nikdy nepoužívajte vyšší rychlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridrżujete odmerku. V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás a aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniu a dodržujte tento návod na použitie.

Ak chcete variť alebo ohrievať jedlo pomocou VarMixu, dodržujte nasledujúci postup:

- Vložte do mixovacej nádoby Vami pripravené potraviny
- Pri každom nastavení teploty je nutné dbať na to, aby v mixovacej nádobe bola tekutina na varenie pokrmov.

1.) Zvoľte čas

Tlačidlo hodín sa používa pre nastavenie času chodu až do **60 minút**. Pre pridanie času stisnete tlačidlo "+", pre skrátenie doby prípravy stisnete tlačidlo "-". Nastavený čas môžete meniť kedykoľvek v priebehu prípravy a po spustení prístroja do prevádzky sa začne odpočítavať. Ak chcete meniť čas postupne, stisnite tlačidlo krátko. Ak chcete zmeniť čas rýchlo, potom tlačidlo +/- ľahko držte a číslice sa budú meniť rýchlejšie.



DOPORUČENIE : čas nastavujte na displeji ako prvý údaj

2.) Zvoľte teplotu

Ak chcete pokrm tepelne spracovať, zvoľte požadovanú teplotu stisnutím tlačidla TEMP. Teplotu možné nastaviť od 40 do 100°C a je možné ju meniť (zvyšovať/znižovať) v priebehu varenia.



POZOR : Nebezpečenstvo poranění v dôsledku nesprávneho používania K uzatvoreniu mixovacej nádoby použivate len originálne veko. Pravidelne kontrolujte, či nie je poškodené tesnenie veka mixovacej nádoby. V prípade poškodenia alebo netesnosti veka mixovacej nádoby okamžite vymeňte.

Nebezpečenstvo oparenia : Veko mixovacej nádoby vždy otvárajte opatrne. Zabráňte tak možnému opareniu horúcim obsahom alebo unikajúcou parou. Nikdy nepoužívajte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak zpra-cováate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C),.Nikdy nepoužívajte vyšší rychlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridrżujete odmerku. V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás a aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniu a dodržujte tento návod na použitie.

3.) Zvoľte rýchlosť

- VarMix má 10 rýchlostných stupňov, ktoré možné meniť v priebehu prípravy pokrmov. Pre jemné miešanie používajte rýchlostný stupeň 1 – 3, pri sekaní na väčšie kúsky stupeň 4 – 5. Pre prípravu pyré a mixovanie použite rýchlosť vyššiu než 6.
- Doporučujeme začínať vždy na nižšej rýchlosti a v prípade potreby postupne rýchlosť pridávať. Nebojte sa. Po pár dňoch už presne budete vedieť, čo od sily VarMixu môžete čakať. Nehnevajte sa ani sami na seba, keď risknete nejaký recept v počiatkoch podľa svojho odhadu a výsledok sa Vám nepodarí.
- Nikto učený z neba nespadol. Nabudúce si dáte pozor a najskôr zvolíte pomalšie otáčky a v prípade potreby pridáte. Aj šéfkuchári robili zo začiatku chyby :-)
- Postupne môžete recepty z kuchárky meniť, dopĺňovať a upravovať podľa svojich potrieb a chutí. Uvidíte, že Vás to samotných bude baviť :-)



Dôležité:

Pri nastavení teploty a použití motýlika je povolený maximálny rýchlostný stupeň č. 5.

Pri varení sú navyše programovo blokovanie rýchlosti 6 až 9. Je to bezpečnostné zaistenie, aby nedošlo k opareniu viacim horúcim pokrmom, ktorý by mohol v priebehu mixovania na vysoké otáčky uniknúť alebo vystreknúť zo stroja.

NÁŠ TIP : Ak sa chystáte variť pokrm, kde bude výsledkom krémovo hladká polievka alebo hladká omáčka, potom najskôr **ZA STUDENA** rozmixujte všetky suroviny spoločne s vodou na hladké pyrė (stupeň 8 alebo 9) po dobu 30 až 45 sekúnd a až **POTOM** začnite variť. Rozmixovaním zeleniny hneď na začiatku na pyrė ušetríte čas a energiu potrebnú k prevareniu väčších kúskov zeleniny, ktoré by ste potom na záver aj tak mixovali :-)

Výsledkom bude polievka krémová tak, že Vám ju budú chváliť všetci gurmáni vo Vašom okolí.

Najskôr MIXUJTE a potom VarMixujte :-)

Každá úspora energie a našej prírody sa predsa počíta :-)

POZOR : Nebezpečenstvo poranění v dôsledku nesprávneho používania K uzatvoreniu mixovacej nádoby používajte len originálne veko. Pravidelne kontrolujte, či nie je poškodené tesnenie veka mixovacej nádoby. V prípade poškodenia alebo netesnosti veka mixovacej nádoby okamžite vymeňte.

Nebezpečenstvo oparenia : Veko mixovacej nádoby vždy otvárajte opatrne. Zabráňte tak možnému opareniu horúcim obsahom alebo unikajúcou parou. Nikdy nepoužívajte režim **PULSE** ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak zpra-covávate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C). Nikdy nepoužívajte vyšší rýchlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridržujte odmerku. V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie **PULSE** môže dôjsť k opareniu Vás a aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniu a dodržiujte tento návod na použitie.

4.) Stisnite START/STOP



PULSE

Pri použití tlačidla **PULSE** nie je nutné nastavovať čas a rýchlosť miešania. Jednoducho stisnete tlačidlo **PULSE** a prístroj bude pracovať automaticky pri maximálnej rýchlosti až **10 000 otáčok/min**. Potom sa začne načítat čas vzostupne a prístroj bude pracovať len vtedy, kým budete držať tlačidlo.

- Pri uvoľnení stisnutia sa prístroj zastaví a počítadlo času sa vráti na „00:00“. Toto tlačidlo sa používa k drveniu tvrdých potravín, ako sú napríklad kocky ľadu alebo káva, orechy, mak alebo zrna (na múku).
- Je možné ho použiť aj pre striedavý režim. Napríklad ak chcete väčšie množstvo potravín rozsekať na hrubé kúsky, stisnite **PULSE** trikrát alebo štyrikrát krátko a opakujte podľa potreby. Potraviny sa rozsekať rovnomerne.

!!! POZOR !!!

Nikdy nepoužívajte tlačidlo PULSE alebo nezvyšujte náhle otáčky, ak spracováate horúce potraviny, ktoré boli varené vo VarMixe. Mohlo by dôjsť k zraneniu. Nedá sa použiť pri príprave cesta. Tlačidlo PULSE (až 10.000 otáčok za minútu) je tak silné, že stačí maximálne 30 - 45 sekúnd a všetko je dokonale rozomleté a rozmixované. Nepoužívajte toto tlačidlo na dobu dlhšiu než jedna minúta. Pri dlhšom použití ako jedna minúta se stroj môže sám vypnúť (poistka). To platí aj pre najvyššiu rýchlosť 10 alebo tlačidlo PULSE. Používanie týchto rýchlostí na dobu dlhšiu než jedna minúta je zbytočné. Všetko je rozemleté za omnoho kratší čas. Nepreťažujte stroj zbytočne. Sami čoskoro zistíte, že tlačidlo PULSE je bleskovo rýchle a ako dokáže odviesť dobrú prácu :-)

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY

K uľahčeniu Vašej práce má Váš Varmix prednastavených 10 rôznych programov.

Ak zapnete Váš Varmix, ikony prednastavených programov budú trvalo svietiť na LED displeji.

Stisnutím tlačidla MENU vyberiete jeden z Vami zvolených programov. Ikona Vami vybraného programu sa na LED displeji rozblíka. Výber Vami zvoleného programu potvrdíte stisnutím tlačidla ON/OFF. Na LED displeji bude počas prípravy pokrmu svietiť len kontrolka indikujúca Vami vybraný program.

Pri jednotlivých programoch je možné meniť prednastavené hodnoty času, teploty alebo rýchlosti

MENU	Nastavená teplota	Nastavený čas	Rýchlosť	Ikona	Doporučené príslušenstvo	Zmena ČASU	Zmena TEPLoty	Zmena RÝCHLOSTI
Dough – Hnetenie cesta	-	8 minút	Rýchlosť 2		Miešací nástroj/Hnetáč	áno	nie	nie
Mix- Miešanie	-	1 minúta	Rýchlosť 4		Sekacie nože	áno	áno	áno
Chop - Sekanie	-	1 sekunda	Rýchlosť 5		Sekacie nože	-	-	áno
Blend- Mixovanie	-	1 minúta a 30 sekúnd	Rýchlosť 8		Sekacie nože	áno	áno	áno
Grind - Mletie	-	1 minúta a 30 sekúnd	Rýchlosť 10		Sekacie nože	áno	áno	áno
Whisk- Šľahanie	-	4 minúty	Rýchlosť 4		Sekacie nože a motýlik	áno	nie	áno (max 4)
Milk – príprava mlieka	80°C	12 minút	Rýchlosť 2		Sekacie nože	áno	áno	áno (max 3)
Cook - Varenie	100°C	20 minút	Rýchlosť 2		Sekacie nože	áno	áno	áno (max 4)
Steam – Varenie v pare	100°C	25 minút	Rýchlosť 1		Sekacie nože, parný nástavec, košík na varenie	áno	áno	áno (max 4)
Saute - Zpenenie	100°C	3 minúty	Rýchlosť 1		Sekacie nože	áno	áno	áno (max 4)

UPOZORNENIE

Nastavenie teplôt a rýchlostí, predovšetkým pri varných programoch, sú obmedzené pre Vašu bezpečnosť! Dbajte na zvýšenú opatrnosť. Chráňte seba aj ostatných pred prípadným popálením! Nikdy nepoužívajte režim PULSE ani náhle nezvyšujte rýchlosť, ak spracováate horúce potraviny (s teplotou nad 50 °C),. Nikdy nepoužívajte vyšší rýchlostný stupeň ako 5! Pri spracovávaní horúcich potravín nikdy nepridržiujte odmerku. V prípade použitia vyššej rýchlosti ako 5 alebo funkcie PULSE môže dôjsť k opareniu Vás a aj ľudí vo Vašom okolí. Predchádzajte zraneniu a dodržiujte tento návod na použitie.

POPIS PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV

1. Program DOUGH pre prípravu cesta

- Tento program je špeciálne vytvorený pre prípravu hutných kysnutých ciest s použitím droždia alebo ciest na prípravu chleba.
- Pomocou tlačidla "MENU" vyberte program DOUGH. Program je prednastavený tak, aby cesto spracovával prednastavenou rýchlosťou 2 po dobu 8 minút. Čas je možné zmeniť stisnutím tlačidla "+" alebo "-". Potom stisnite tlačidlo ON/OFF. Po ukončení programu zaznie 3x zvukový signál.

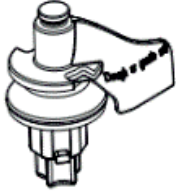
!!! POZOR !!!

Múka na prípravu chlebového cesta (lepkavého) nesmie prevýšiť hmotnosť 300 g (na jednu dávku), hladká múka na klasické kysnuté cesto nesmie prevýšiť hmotnosť 500 g (na jednu dávku). Môže dôjsť k preťaženiu prístroja. Nikdy nepoužívajte pre program DOUGH mixovacie nože ani šľahací motýlik.

NÁŠ TIP:

Ak potrebujete viac cesta (napríklad kysnuté cesto na svadobné koláčky), potom prvú dávku vyberte zo stroja (dajte kysnúť) a vyrobte si ďalšiu dávku. Vámi požadované množstvo si rozdeľte na dávky. Nebojte sa, pretože príprava cesta programom DOUGH/CESTO trvá len pár (cca 5) minút :-). Za hodinu tak zvládnete vyrobiť cesto na svadobné koláčky pre celú dedinu :-)

Príklad:

Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Múka	500g	8 minút	 hnetáč
Voda	230g		
Olivový olej	10g		

- Z nerezovej nádoby odmontujte mixovacie nože a namiesto nich nasadíte hnetáč. Nasypte do nádoby 500 g múky (nerezová nádoba musí byť suchá a bez vody) a nasadíte ju na hlavnú motorovú jednotku. Nerezovú nádobu dobre uzatvorte vekom. Nastavte program **DOUGH** a potom tlačidlo **ON/OFF**. Prístroj bude pracovať v predom nastavenom programe.
- Následne pomaly nalejte 300 g vody do nerezovej nádoby (v čase jednej minúty). Cesto sa v tomto nastavenom čase dobre vypracuje. Množstvo múky nesmie byť väčšie než 500 g (pri múke s vysokým obsahom lepku nesmie byť jedna dávka viac ako 300 g), množstvo vody alebo tekutín nesmie byť väčšie než 300 g.
- Pomer múky a vody je 5:3, výsledok bude o mnoho lepší, keď pridáte do múky olej (cesto sa potom nelepí na steny nádoby).

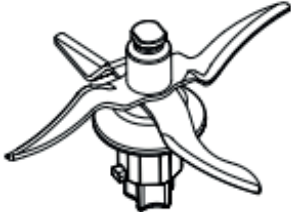
!!!Pozor!!!.

K príprave tuhých a kysnutých ciest nikdy nepoužívajte sekacie nože ani šľahací motýlik !!! V prípade výroby tužšieho alebo hutného a kysnutého cesta nepoužívajte iné postupy, ale iba a len program DOUGH.

Náš TIP!

VarMix umiestnite vždy na čistú, odmastenú, pevnú a rovnú plochu tak, aby sa nemohol zošmyknúť. Plocha sa nesmie zahrievať. Prístroj umiestnite dostatočne ďaleko od okraja plochy. Pri príprave ciest alebo sekání potravín sa prístroj môže ľahko pohnúť z miesta. Z tohto dôvodu majte prístroj vždy pod dohľadom.

2. Program MIX

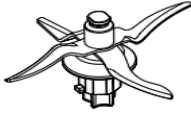
Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Ovocie (Jablko/Hruška)	600g, nakrájať na kúsky	15 sekúnd	 Sekacie nože
Kel	400g, nakrájať na kúsky	22 sekúnd	
Zemiaky	200 g, nakrájať na kúsky	25 až 30 sekúnd	
Majonéza			
Snečnicový olej	250g	1 min 30 sekúnd	
Žĺtok	1		
Citrónová šťava	1 čajová lyžička		
Horčica	2 čajové lyžičky		
Čierne korenie	2 štipky		
Sol'	1/2 čajovej lyžičky		

- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože .
- Môžete vyskúšať jeden z nami odskúšaných receptov v tabuľke.
- Stisnite tlačidlo " **MENU** " a vyberte program " **MIX** ". Stisnite tlačidlo " **ON/OFF** " .

Náš TIP!

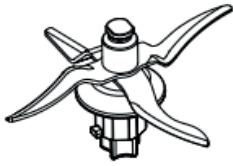
Pomocou programu MIX môžete vytvoriť zemiakovú kašu, nasekať mäkké potraviny (varené vajcia, huby, atď.).

3. Program CHOP

Suroviny príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Mrkva	700g, nakrájať na kúsky	15 sekúnd	 Sekacie nože
Cibuľa	50-200 g, nakrájať na kúsky	10 sekúnd	
Syr	200 g, nakrájať na kúsky	20 sekúnd	

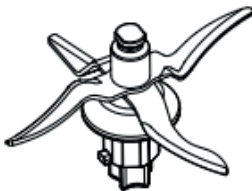
- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože .
- Môžete vyskúšať jeden z nami odskúšaných receptov v tabuľke.
- Stisnite tlačidlo " **MENU** " a vyberte program " **CHOP** ". Stisnite tlačidlo " **ON/OFF** " .

4. Program BLEND

Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Čokoláda	200g	16 sekúnd	
Chlieb	Nakrájať na kúsky (3cm)	25 sekúnd	
Cesnak	1 ks	5 sekúnd	
Orechy	250g	20 sekúnd	Sekacie nože

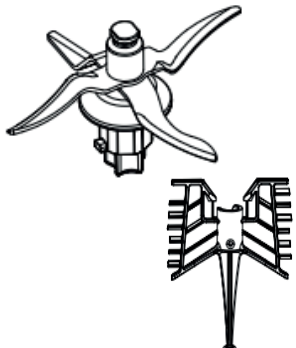
- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože .
- Môžete vyskúšať jeden z nami odskúšaných receptov v tabuľke.
- Stisnite tlačidlo "**MENU**" a vyberte program "**BLEND**". Stisnite tlačidlo "**ON/OFF**".

5. Program GRIND

Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Kávové zrná	100-250g	1 min 30 sekúnd	
Celé čierne korenie	30g	10 sekúnd	
Ryža	100g	1 min 30 sekúnd	
Sezam	10g	25 sekúnd	Sekacie nože

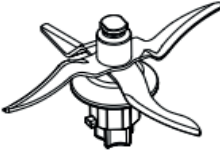
- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože .
- Môžete vyskúšať jeden z nami odskúšaných receptov v tabuľke.
- Stisnite tlačidlo "**MENU**" a vyberte program "**GRIND**". Stisnite tlačidlo "**ON/OFF**".

6. Program WHISK

Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Zmäknuté maslo	200-600 g	4 minúty	
Vaječný bielok	4	4 minúty	

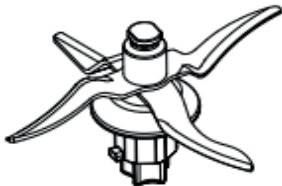
- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože .
- Môžete vyskúšať jeden z nami odskúšaných receptov v tabuľke.
- Stisnite tlačidlo "**MENU**" a vyberte program "**WHISK**". Stisnite tlačidlo "**ON/OFF**".
- **Prednastavené hodnoty** : Rýchlosť 4, čas 4 minúty. Najvyššia povolená rýchlosť je stupeň 4.

7. Program MILK

Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Mlieko	500 ml-1L	8-12 minút	
Horká čokoláda			
Mlieko	500 ml	10-12 minút	
Čokoláda	100-150g, nakrájať na kúsky		
			Sekacie nože

- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože .
- Môžete vyskúšať jeden z nami odskúšaných receptov v tabuľke.
- Stisnite tlačidlo "**MENU**" a vyberte program "**MILK**". Stisnite tlačidlo "**ON/OFF**".
- **Přednastavené hodnoty:** Rychlost 2 / čas 12 minuts / 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 (len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Rajčinová polievka s vajcom			 Sekacie nože
Olej	10 ml	20 minút	
Rajčiny	250 g, nakrájať na kúsky		
Voda	500 ml		
Sol'	1 čajová lyžička		
Vajcia	2 ks		

- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože a vložte všetky ingrediencie do mixovacej nádoby
- Stisnite tlačidlo "**MENU**" a vyberte program "**MILK**". Stisnite tlačidlo "**ON/OFF**".
- **Přednastavené hodnoty:** Rýchlosť 2 / 20 minut / 100°C. Najvyššia možná rýchlosť je stupeň 4 a teplota 100°C .

9. Program STEAM

Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
Mrkva	800 g, nakrájať na kousky o veľikosti 0,5 cm	35 minút	 Parný nástavec
Brokolica	800 g, nakrájať na kousky	25 minút	
Kveták	800 g, nakrájať na kousky	20-25 minút	
Hríby	500 g	20 minút	
Zelené fazuľky	500 g	20-25 minút	
Malé zemiaky	500 g	30 minút	
Rybí filet	800 g	20-25 minút	
Čerstvý špenát	500 g	15-20 minút	
Jablko	500 g, nakrájať na kousky	15-18 minút	
Hrušky	800 g, nakrájať na kousky	15-18 minút	
Kuracie prsia	600 g	25-30 minút	

- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože. Do mixovacej nádoby prilejte 500 – 1000 ml vody.
- Nasadíte parný nástavec na mixovaciu nádobu. Pripravené potraviny vložte do parného nástavca tak, ako je popísané vyššie v kapitole Popis príslušenstva
- : Rýchlosť 1 / 25 minút / 100°C. Najvyššia možná rýchlosť je stupeň 4 a teplota 100°C.
- Stisnite tlačidlo "**MENU**" a vyberte program "**STEAM**". Stisnite tlačidlo "**ON/OFF**".

Čas na varenie v páre závisí na veľkosti a množstve potravín. V prípade, že potraviny nie sú pripravené podľa vašich predstáv, predĺžte čas prípravy. Vždy kontrolujte množstvo vody v mixovacej nádobe.

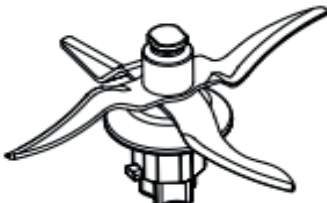
Varovanie!!!

Vždy kontrolujte množstvo vody v mixovacej nádobe. V prípade, že sa všetka voda vyparí, môže dôjsť k prehriatiu prístroja.

Náš TIP!

V prípade, že sú potraviny nakrájané na naozaj malé kúsky, môžete namiesto parného nástavca použiť košík na varenie potravín.

10. Program SAUTE

Suroviny (Len príklad)	Množstvo	Čas	Príslušenstvo
LENTINUS EDODS SAUCE		30 minút	 Sekacie nože
Jarná cibuľka	1 zväzok		
Cesnak	2 strúčiky		
Paradajky	5 ks nakrajené na kúsky		
Cuketa	1 menšia nakrájaná na kúsky		
Petržel kudrnka	1 zväzok		
Plnotučná horčica	1 polievková lyžica		
Balsamico ocot	3 polievkové lyžice		
Sójová omáčka	2 polievkové lyžice		
Worcestrová omáčka	3 polievkové lyžice		
Sol', čierne korenie	Podľa chuti		
Olej	3 polievkové lyžice		

- Do mixovacej nádoby dôkladne nasadíte sekacie nože.
- Môžete vyskúšať jeden nami odskúšaných receptov v tabuľke.
- Stisnete tlačidlo "MENU " a vyberte program " SAUTE". Stisnete tlačidlo "ON/OFF ".
- Zeleninové saute

1 zväzok jarnej cibulky a cesnak sekáme 5 sekúnd s rýchlostným stupňom 5 na kocky. Prilejeme 3 lyžice oleja, nastavíme na 5 minút rýchlosť 2 s teplotou 100°C a necháme zosklovať. Pridáme 5 paradajok, 1 menšiu cuketu, 1 zväzok petrželky kudrky, 1 lyžicu plnotučnej horčice, 3 lyžice Balsamico octu, 3 lyžice worchestru, 2 lyžice sójovej omáčky, ½ lyžičky soli, ½ lyžičky čierneho korenia a môžeme (nie je podmienkou) pridať 1 lyžičku cukru alebo feferónku. Sekáme 5 sekúnd na rýchlostný stupeň 5

Prednastavené hodnoty: Rýchlosť 2 / 3 minúty / 100°C. Najvyššia možná rýchlosť je stupeň 4 a teplota 100°C.

ČO ROBIŤ KEĎ

E1 – Mixovacia nádoba nie je dobre usadená v motorovej jednotke.

- Prístroj vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Mixovaciu nádobu vyberte z motorovej jednotky. Prístroj znovu pripojte k zdroju elektrického napätia. Nasadte mixovaciu nádobu tak, aby zapadla do priestoru v motorovej jednotke a nedala sa samovoľne vytiahnuť. K uvoľneniu mixovacej nádoby použite tlačidlo LOCK.

E2- Porucha teplotného čidla

- V prípade poruchy teplotného čidla sa objaví na displeji informácia o chybe E2. Kontaktujte prosím autorizovaný servis.

E3- Preťaženie motoru

- Na obrazovke sa objaví symbol E3 v prípade, že je v mixovacej nádobe príliš mnoho surovín a bola prekročená maximálna hodnota točivého momentu motoru. Stroj prestane fungovať automaticky. Prosíme, odpojte prístroj od zdroja napätia a vytiahnite mixovaciu nádobu. Znížte obsah potravín v nádobe.

Počkajte 5 minút a nasadte mixovaciu nádobu späť do motorovej jednotky. Znovu prístroj spustíte. Ak sa aj napriek tomu na displeji opäť objaví symbol E3, obráťte sa na zákaznícky servis spoločnosti Vaše DEDRA.

E4 – Prehriatie motoru

- Na obrazovke sa objaví symbol E4 v prípade, že je prístroj preťažený a pracuje moc dlho. Toto môže spôsobiť, že teplota motoru je príliš vysoká. Prístroj prestane fungovať automaticky. Prosíme, odpojte prístroj od zdroja napätia a vytiahnite mixovaciu nádobu. Znížte obsah potravín v nádobe. Počkajte 30 minút a nasadte mixovaciu nádobu späť do motorovej jednotky. Znovu prístroj spustíte. Ak sa aj napriek tomu na displeji opäť objaví symbol E4, obráťte sa na zákaznícky servis spoločnosti Vaše DEDRA.

INFORMÁCIE O LIKVIDÁCII

Výrobky spoločnosti Vaše DEDRA, s.r.o. sú vyrobené z veľmi dobre recyklovateľných materiálov. Výrobok prosím zlikvidujte zodpovedne, a pokiaľ je to možné, nechajte ho recyklovať. Až automatický extrudér doslúži, nevyhadzujte ho do bežného komunálneho odpadu, ale odovzdajte ho do zberne určenej pre recykláciu. Pomôžete tým chrániť životné prostredie.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Vaša dlhodobá spokojnosť s VarMixom z našej modelovej rady SYSTEMAT je u nás na prvom mieste. V prípade akýchkoľvek dotazov či nejasností neváhajte s dôverou kontaktovať kolegov v našej spoločnosti.

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]

[illegible]

This image shows a blank 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.



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

