

SYSTEMAT ■

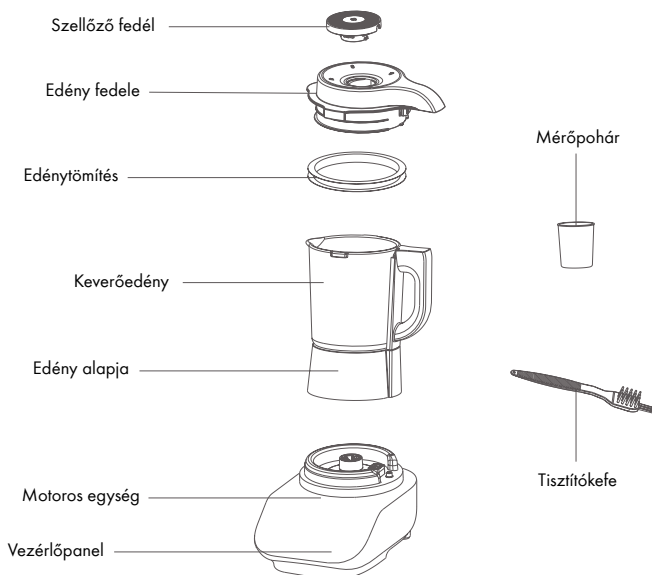


VARMIX

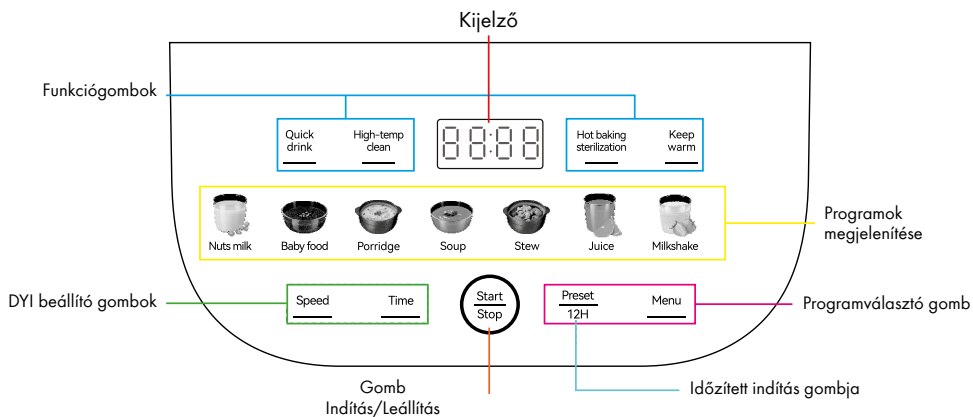
HU - Használati útmutató

EL40061

A CSOMAG TARTALMA



VEZÉRLŐPANEL



HU - Megjegyzés: Minden előre beállított funkció hőmérséklete, működési sebessége és ideje a funkciógombok megjelenítési területén és a funkciók átkapcsolásánál ideális állapotba van beállítva, így nincs szükség módosításra.

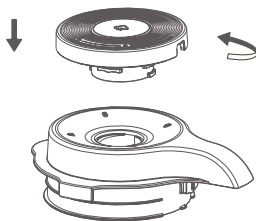
KIJELZŐN MEGJELENŐ INFORMÁCIÓK

HU - Az aktuális programból hátralévő idő megjelenítése percekben és másodpercekben, °C



HU - A sebességfokozat megjelenítése „sebességszabályozás” DYI módban

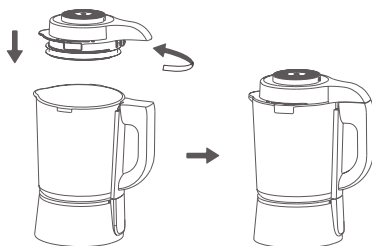
1



HU

Helyezze a szellőző fedelet az edény fedelére, majd óramutató járásával ellentétes körkörös mozdulattal rögzítse azt.

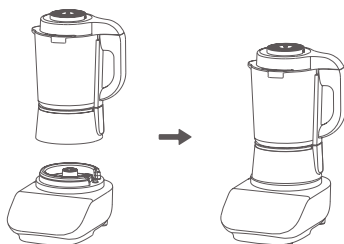
2



HU

Helyezze az edény fedelének összeállítását az üvegedényre, majd rögzítse.

3



HU

Az üvegedényt a fedővel helyezze a motoros egységre.

HU

Tisztelt vásárlónk, gratulálunk, hogy a multifunkciós VARMIX termékünket választotta. Mostantól élvezheti előnyeit, és hamarosan meggyőződhet róla, hogy a VARMIX segítségével a konyhai munka gyorsabb, egyszerűbb és biztonságosabb lesz, így több ideje marad más tevékenységekre. A használati útmutató lépésről lépésre bemutatja Önnek az új VARMIX-et.

Kérjük, olvassa el figyelmesen az útmutatót, őrizze meg későbbi használatra, és szükség esetén adja tovább a készülékkel együtt az új felhasználónak. Első önálló próbálkozásaihoz használja a VARMIX Alap Szakácskönyvet. Sok örömet kívánunk Önnek, családjának és barátainak az új VARMIX-hez.

Vaše DEDRA

A VARMIX kizárólag otthoni, nyaralói vagy hétvégi házi használatra készült.

Első használat előtt:

- A VARMIX megfelel a legmodernebb biztonsági előírásoknak. Saját biztonsága érdekében kérjük, olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót a VARMIX első használata előtt. Fordítson különös figyelmet a biztonsági pontokra. A használati útmutatót őrizze meg, mert a VARMIX készülék szerves tartozéka. Ezért mindig át kell adni a használati útmutatót a VARMIX-szel együtt, ha új személy kezd használni a készüléket.
- A VARMIX nem alkalmas csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalatlan és tudásban hiányos felhasználók (beleértve a gyermekeket is) számára, kivéve, ha felügyeletet és útmutatást kapnak a VARMIX használatára vonatkozóan. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy ne játszanak a készülékkel. Tartsa távol gyermekektől! Ez a termék nem játék. A termék éles, működő alkatrészeket tartalmaz! Kicsomagolás után minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, így elkerülheti a sérülést vagy a fulladásos halált.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- A VARMIX tisztítása előtt húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz. Hosszabb használaton kívüli időszak esetén is húzza ki a készüléket.
- A VARMIX motoros egységét ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt. Ne engedje, hogy víz kerüljön a készülék motoros egységébe. Az edényt ne merítse vízbe, és ne helyezze vízzel teli edénybe. A készüléket csak vízzel és nedves textíliával tisztítsa. A készülék belsejébe nem kerülhetnek ételmaradékok, sem szilárd, sem folyékony.
- A VARMIX-et és tartozékait, beleértve a keverőedényt és a tápkábelt, rendszeresen ellenőrizze esetleges sérülések szempontjából. A sérült alkatrészek csökkenthetik a biztonságot. Sérülés esetén ne használja a VARMIX-et, és lépjen kapcsolatba a Vaše DEDRA ügyfélszolgálatával.
- A VARMIX-et kizárólag a Vaše DEDRA hivatalos ügyfélszolgálat javíthatja. Ez vonatkozik a tápkábel sérülésére is, amelyet csak a Vaše DEDRA ügyfélszolgálat javíthat. Nem megfelelő javítás vagy szakszerűtlen beavatkozás komoly kockázatot jelenthet a felhasználóra nézve.

SÉRÜLÉSVESZÉLY ÉLES KÉSEK MIATT

A keverőkés NAGYON ÉLES! Kezelés és tisztítás során fokozott óvatossággal járjon el. A kések pengéit a lehető legélesebbre élezik. Soha ne nyúljon a keverőedénybe, amíg a VARMIX működésben van.

FORRÁZÁS VESZÉLYE FORRÓ ÉTELEKKEL

- Soha ne lépje túl a keverőedény maximális töltési mennyiségét, amely forró ételek esetén 1,4 liter, hideg ételek esetén pedig 1,7 liter.
- Figyelje az edény töltöttségi jelzését, amelyet a skála mutat az edényen.
- A készüléket csak tiszta keverőedény fedéltömítéssel használja. Gondoskodjon róla, hogy az edény pereme mindig tiszta legyen. Rendszeresen ellenőrizze a fedéltömítést, hogy nincs-e sérülés rajta. Ha a tömítés sérült vagy nem zár megfelelően, azonnal cserélje ki. Ügyeljen arra, hogy a tömítést ne lehessen eltávolítani, és vegye figyelembe, hogy minden eltávolítási kísérlet olyan sérülést okozhat, amely cserét igényel.
- Soha ne próbálja erőszakkal kinyitni a keverőedény fedelét. Csak akkor nyissa ki a keverőedény fedelét, ha a készülék ki van kapcsolva.
- **Ha forró ételeket dolgoz fel (50 °C felett), soha ne növelje hirtelen a sebességet. Soha ne használjon 5-ösnél magasabb sebességi fokozatot! Forró ételek feldolgozásakor soha ne tartsa az edényt a fedélnél, mert forrázást okozhat az alapanyagok vagy a gőz. Ha 5-ösnél magasabb sebességet használ, forrázást szenvedhet Ön vagy a környezetében lévő. Előzze meg a sérüléseket, és tartsa be ezt a használati útmutatót.**

Ha meleg/forró ételeket és folyadékokat kever, fokozatosan növelje a sebességet. Kezdje alacsonyabb fokozaton, majd a „+” és „-” gombokkal lassan növelje vagy csökkentse a sebességet. Így a meleg/forró ételek keverése ellenőrzés alatt marad. Ha ezt az eljárást nem tartja be, a folyadék kifröccsenhet, és forrázás veszélye áll fenn!

- Gondoljon arra, hogy a forró ételek kifolyhatnak a nyíláson, amikor leveszi a keverőedény fedelét. A szellőzőfedelethez helyezze megfelelően a keverőedény fedelének nyílásába, és hagyja ott, különösen ha forró ételekkel dolgozik közepes (3–6) vagy magasabb (7–10) sebességen.
- Forró ételek feldolgozásokor (50 °C felett) ne érintse meg a szellőzőfedelet.
- Gondoskodjon róla, hogy a VARMIX tiszta, szilárd és sík felületen legyen elhelyezve, amely nem melegszik fel.
- A keverőedényt óvatosan vegye ki, hogy elkerülje a kiömlést, különösen, ha a keverőedény tartalma forró.

FORRÁZÁS VESZÉLYE FORRÓ GŐZZEL ÉS FORRÓ KONDENZÁLT FOLYADÉKKAL

- Ügyeljen a működés közben a szellőzőfedél oldalain távozó forró gőzre.
- Csak a keverőedény fogantyúját érintse meg.
- A keverőedény levételekor mindig úgy tartsa, hogy ne érintkezzen a kiáramló gőzzel vagy a lecsöpögő folyadékkal, különösen a fedél felemelésekor.
- Tartsa a készüléket gyermekektől távol, és figyelmeztesse őket a forró gőz és forró kondenzált folyadék veszélyeire.
- Győződjön meg róla, hogy a keverőedény fedelének nyílása nem tartalmaz ételmaradékot. Ha a fedél nyílását étel eltömíti és a melegítés be van kapcsolva, túlnyomás keletkezhet a keverőedényben, és az ételek robbanásszerűen távozhatnak. Ez súlyos égési és sérülési kockázatot jelent.
- Legyen óvatos, amikor forró folyadékot önt a keverőedénybe, mert a készülékből a párolgás miatt gőz szállhat fel az edényből.

SÉRÜLÉSVESZÉLY FORRÓ ALKATRÉSZEK ÉRINTÉSEKOR

- Tartsa a VARMIX-et mindig gyermekektől távol, és figyelmeztesse őket, hogy a keverőedény és a gőzölő feltét felmelegszik.

SÉRÜLÉSVESZÉLY ÉLES ÉLLEL

- Legyen különösen óvatos a keverőrés és a készülék más éles részeinek kezelésekor.

SÉRÜLÉSVESZÉLY HELYTELEN HASZNÁLAT MIATT

- Ne próbálja meg erőszakkal eltávolítani a keverőedény fedelét.
- Soha ne melegítse a keverőedényt üresen.
- Ne adjon hozzá olyan hozzávalókat, amelyek elakadhatnak a keverőrésben, miközben a motor működik.

SÉRÜLÉSVESZÉLY NEM MEGFELELŐ TÁRGYAK VAGY FELSZERELÉS HASZNÁLATAKOR

- Csak a készülékkel szállított alkatrészeket, vagy a Vaše DEDRA eredeti pótalkatrészeit, illetve kifejezetten a VARMIX-hez jóváhagyott alkatrészeket használjon.
- Soha ne használja a VARMIX-et olyan alkatrészekkel vagy tartozékokkal, amelyeket a VARMIX korábbi generációihoz terveztek, vagy amelyeket nem a Vaše DEDRA szállított.
- A keverőedény lezárásához csak a mellékelt fedelet használja.
- A keverőedény fedelének nyílását kizárólag a készülékkel szállított szellőzőfedéllel zárja le. Ne takarja le a keverőedény fedelét konyharuhával vagy hasonló tárgyakkal.
- Soha ne használjon keveréshez kanalat, fakanalat vagy bármilyen más eszközt, mert ezek beleakadhatnak a forgó keverőrésbe, és sérülést okozhatnak.
- A VARMIX-et mindig tiszta, szilárd és sík felületre helyezze, amely nem melegszik fel, hogy ne csússzon le. Tartsa a VARMIX-et elég távol a felület szélétől, hogy ne eshessen le.
- Az ételek elkészítése során előfordulhat, hogy a VARMIX elmozdul a helyéről. Ezért mindig tartsa szemmel a VARMIX-et, hogy ne essen le a munkafelületről. Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, és folyamatosan ellenőrizze a folyamatot.

KÁROSODÁS VESZÉLYE

- Forró gőz: Biztosítson elegendő távolságot a VARMIX és a környező tárgyak (konyhaszekrények, polcok) között, hogy a forró gőz ne károsítsa azokat.
- Külső hőforrás: Tartson elegendő távolságot a VARMIX és a külső hőforrások, például radiátorok, főzőlapok, sütők

stb. között. A VARMIX-et vagy a tápkábelét soha ne helyezze hőforrásokra (pl. forró főzőlapokra, tűzhelyekre, sütőkre), mert azok véletlen bekapcsolása károsíthatja a VARMIX-et. Ne tegye a VARMIX-et forró felületekre.

• **Elégtelen hűtés a VARMIX-nél:** Gondoskodjon róla, hogy a VARMIX hátoldalán és alján lévő szellőzőnyílások mindig szabadok és tiszták legyenek a zsírfürccsenésektől, ételmaradékoktól stb. Ellenkező esetben a készülék károsodhat.

• **Korrózió:** Kézi mosás után gondosan szárítsa meg a keverőedény érintkező csapjait. **A VARMIX keverőedényét TILOS MOSOGATÓGÉPBE MOSNI,** vízbe meríteni vagy vízbe helyezni! Víz juthat az edény alján lévő érintkezőkhöz, és ez károsíthatja a keverőedény műanyag talpába épített fűtőtestet.

A VARMIX FUNKCIÓINAK BEMUTATÁSA

a) ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK:

Megjegyzés: Az előre beállított programok között a „MENU” gombbal válthatunk

• NUTS MILK – ÉS SZÓJATEJ:

Dió-, mandula- és szójatej készítésére szolgál [Melegítés]

Megjegyzés: Száraz szójabab esetén az összetevők és a víz aránya 1:9 a hideg homogén keverékhez, az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1400 ml-t.

Program indítása: MENU – Nuts Milk – START

• BABY FOOD – GYERMEKPÉP

Különféle rizksákak, például sütőtökös rizksáka készítésére szolgál. [Melegítés]

Megjegyzés: Az összetevők és a víz aránya körülbelül 1:9; az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1400 ml-t.

Program indítása: MENU – BABY FOOD – START

• PORRIDGE – ZABKÁSA

Különféle kásák, például zab-, rizs- és köleskása elkészítésére használható. [Melegítés]

Megjegyzés: Az összetevők és a víz aránya körülbelül 1:12; az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1400 ml-t.

Program indítása: MENU – PORRIDGE – START

• SOUP – LEVES

Sűrű zöldséglevesek stb. elkészítésére. [Melegítés]

Megjegyzés: Az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1400 ml-t.

Program indítása: MENU – SOUP – START

• STEW – PÁROLÁS

Levesek, például csontleves, fehérgomba-leves stb. elkészítésére. [Melegítés]

Megjegyzés: Az összetevőket az elkészítés során nem kell keverni; az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg

az 1400 ml-t. A programban megjelenített idő csak a párolási időt jelzi, míg a folyadék forráspontig történő melegítésének folyamata az aktív kijelzőn látható. Ha a levest tovább kívánja feldolgozni, távolítsa el az összes szilárd összetevőt, például a csontokat, hogy elkerülje a keverőkés sérülését.

Program indítása: MENU – STEW – START

• JUICE – DZSÚSZ

Különféle gyümölcslevek elkészítésére használható [Melegítés nélkül]

Megjegyzés: Az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1750 ml-t; a „dzsúsz” funkciót puha összetevők aprítására használják. Keményebb összetevők, például sárgarépa esetén válassza a MENÜ-ből a “SEBESSÉG” funkciót és állítsa be a kívánt sebességi fokozatot.

Program indítása: QUICK DRINK – START

• MILKSHAKE

Különféle turmixok, például eper- vagy banánturmix elkészítésére használható [Melegítés nélkül]

Megjegyzés: Az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1750 ml-t.

Program indítása: MENÜ – GYÜMÖLCSLÉ – START

b) Funkciógombok

• QUICK DRINK – GYORS ITAL

Különféle italok elkészítésére használható **[Melegítés nélkül]**

Megjegyzés: Diótejek készítésekor ezzel a funkcióval forró vizet kell hozzáadni, és pörkölt diót vagy pörkölt szójababot kell használni a dió- vagy szójatej elkészítéséhez. Az összetevők és a víz aránya körülbelül 1:9; az összetevők és a víz teljes mennyisége nem haladhatja meg az 1400 ml-t.

Program indítása: QUICK DRINK – START

• HIGH-TEMP CLEAN – MAGASHŐMÉRSÉKLETŰ TISZTÍTÁS

A tartály belső falának gyors tisztítására és az odatapadt ételmaradékok eltávolítására használható **[Melegítés]**

Megjegyzés: A programot 800 ml vízzel ajánlott használni.

Program indítása: HIGH-TEMP CLEAN – START

• HOT BAKING STERILIZATION – TERMIKUS SZÁRÍTÁS ÉS STERILIZÁLÁS

A tartály belső részének gyors szárítására és sterilizálására használható tisztítás után **[Melegítés]**

Megjegyzés: A tartály előző tisztítása után ajánlott 30 ml vizet hozzáadni, és eltávolítani a szellőzőfedeleket a jobb szárítási és sterilizálási hatás érdekében.

Program indítása: HOT BAKING STERILIZATION – START

• KEEP WARM – HŐMÉRSÉKLET MEGTARTÁSA

Bármely főzőprogram befejezése után az étel automatikusan melegen lesz tartva, legfeljebb 4 órán keresztül. A melegen tartás funkció automatikus bekapcsolását a „-b-” szimbólum megjelenése jelzi a készülék kijelzőjén. **Az étel elkészülte után a melegen tartás funkció a „START/STOP” gombbal kikapcsolhatja.**

Meleg italok, levesek és egyéb ételek melegen tartására használható **[Melegítés]**

Megjegyzés: Forró ital vagy étel elkészítése után a standard melegen tartási hőmérséklet 55 °C.

Az ételek elkészítése során a **[Melegítés]** funkció különböző hőmérséklet-beállításai miatt a tényleges melegen tartási hőmérséklet

eltérhet az előre beállított hőmérséklettől.

c) ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐZÍTÓ FUNKCIÓ “PRESET”:

Az eszköz működési idejének előzetes beállítására (foglalására), illetve annak meghatározására szolgál, hogy mennyi idő múlva legyen kész az étel. Az időzítés 1–12 óra között állítható be.

Példa: “LEVES” program – a leves elkészítése ebben a programban 40 percet vesz igénybe. Ha a „PRESET” 1 órára van beállítva és megnyomom a Start gombot, az 1 órás visszaszámlálás elindul. 20 perc elteltével a készülék elkezd a leves elkészítését. Ebben az esetben a teljes elkészítési idő (20 perc + 40 perc) 1 óra lesz.

Megjegyzés: A “MENÜ” gombbal válasszon egy előre beállított programot, majd nyomja meg a “PRESET 12 h” gombot. Az alapértelmezett beállítás 1 óra. Hosszú megnyomással gyorsan módosíthatja az értéket.

FIGYELEM: Ez a funkció csak főzőprogram kiválasztásakor aktiválható.

d) DIY BEÁLLÍTÓ GOMBOK – NAGYSEBESSÉGŰ MIXER FUNKCIÓ

SEBESSÉGSZABÁLYOZÁS

A keverési, illetve mixelési sebesség beállítására szolgál.

Megjegyzés: Az alapértelmezett keverési sebesség az 5-ös szint. A sebességek az alacsonytól a magasig a következők: **L (alacsony), 1–9 és H (magas)**, összesen 11 szint. A gomb hosszú megnyomásával és nyomva tartásával gyorsan módosítható a sebesség beállítása. A keverési, illetve mixelési sebesség beállítása után nyomja meg a start gombot.

• IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A keverési, illetve mixelési idő beállítására szolgál.

Megjegyzés: Az előre beállított idő 35 másodperc, a maximális 6 perc, a minimális 5 másodperc. Az idő beállító gombbal 5 másodperces lépésekben módosítható az idő, ha az 1 percnél van; 1 perc felett 10 ekbén.

e) VEZÉRLŐGOMB

• MENÜ

A funkciók kiválasztására szolgál a funkcióváltó területen.

Megjegyzés: Nyomja meg a „Funkció” gombot, az adott jelzőfény villogni kezd, ismételt megnyomással válthat a különböző funkciók között.

• START/STOP

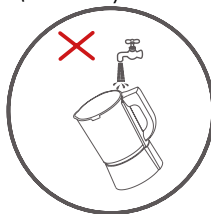
A kiválasztott funkció elindítására vagy a folyamatban lévő funkció megszakítására szolgál. Ha munka közben meg kell szakítani a folyamatot, nyomja meg a „Start/Mégse” gombot.

MEGJEGYZÉS:

- A keverőtartályban lévő összetevők mennyisége nem haladhatja meg a használati útmutatóban és a receptekben megadott határokat.
 - Az összetevők pontos arányaiért nézze meg a receptet.
 - A termék működése közben normális, ha a „Start/Mégse” gombon kívül más gombok nem reagálnak.
 - A melegítés befejezése után a termék automatikusan átvált melegen tartás módba, legfeljebb 4 órára.
 - A PORRIDGE és STEW funkciók kivételével a többi program befejezése után a hőmérséklet fenntartása közben rendszeres keverés történik.
 - Minden funkció hőmérséklete, sebessége és ideje előre be van állítva az optimális értékre, így nincs szükség módosításra.
 - Ne feledkezzen meg a fedél tömítőgyűrűjéről.
 - A műszaki specifikációk és a tartozékok tartalmának módosításának jogát a gyártó fenntartja a termék modellje szerint.
- Az ebben az útmutatóban leírt egyes grafikai elemek eltérhetnek az Ön készülékén láthatóktól.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS:

- A termék használata után kapcsolja ki az áramellátást, és időben tisztítsa meg a terméket.
- Ne használjon acélgyaprot, súrolószereket vagy maró folyadékokat (például benzint, acetont) a termék tisztításához.
- A főegység és a tartály külső részét nedves ruhával törölje le. Ne locsolja, ne áztassa és ne öblítse a főegységet vagy a forró tartályt vízzel vagy más folyadékkal, hogy elkerülje a készülék károsodását vagy a termék szivárgását (lásd 1. ábra, 2. ábra, 3. ábra).
- Használat előtt ellenőrizze a fedél szellőzőnyílásait, és győződjön meg róla, hogy nincsenek eltömődve, hogy elkerülje a túlfolyást és az égési sérüléseket.
- A tartály belsejét és az élelmiszerrel érintkező részeket öblítse le tiszta vízzel (lásd 4. ábra), majd időben törölje le vagy szárítsa meg. Óvatosan kezelje, hogy elkerülje a sérüléseket (védőkesztyű viselése ajánlott).



AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS

- Öntsön megfelelő mennyiségű vizet a tartályba (kb. 800 ml), helyezze fel a tartály fedelét, majd rögzítse a tartályt a főegységhez. Kapcsolja be az áramellátást, válassza a „High-temp clean” funkciót, és nyomja meg a „Start/Stop” gombot az automatikus tisztítás elindításához.
- Tisztítás után húzza ki az áramellátást, vegye ki a tartályt, nyissa ki a fedelet, öntse ki a vizet, majd törölje le vagy szárítsa meg a tartályt.

Megjegyzés: Ha zsíros összetevőkkel, például hússal dolgozott, kézi tisztításhoz ajánlott hagyományos mosogatószer használni. A **„High-temp clean” funkció használatakor ne adjon tisztítószer vagy más könnyen habzó terméket a tartályba**, hogy elkerülje a gép túlfolyás miatti károsodását.

TÁROLÁS

- Tároláskor győződjön meg róla, hogy a termék tiszta, száraz, és száraz, jól szellőző helyen, közvetlen napfénytől védve van elhelyezve.

HIBAEHÉLYESÍTÉS

PROBLÉMA	ELEMZÉS	MEGOLDÁS
Nincs panelvilágítás	A tápkábel nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze a tápkábelt, és győződjön meg róla, hogy megfelelően van csatlakoztatva.
	A tartály teste és az alap nincs megfelelően összeszerelve.	Győződjön meg róla, hogy a tartály teste és az alap megfelelően össze van kapcsolva.
	A tartály fedele nincs megfelelően felhelyezve.	Húzza meg a tartály fedelét.
A jelzőfények világítanak, de a készülék nem működik	Készülékhiba.	Küldje el a készüléket javításra a helyi szervizbe.
Folyamatos melegítés	Készülékhiba.	Küldje el a készüléket javításra a helyi szervizbe.
Ragadósság	A tartály belseje nincs kitisztítva.	Tisztítsa meg a tartály belsejét.
	Túl sok összetevő.	Tartsa be a receptben megadott mennyiséget.
	Nem megfelelően kiválasztott funkció.	Válassza ki a megfelelő funkciót a recept vagy a kézikönyv alapján.
Időtűllépés folyamat	Alacsony feszültség.	Használjon feszültségstabilizátort.
„E03”, „E04” hibák	Rendellenes feszültség.	Használjon feszültségstabilizátort.
„E08” hiba	Túl sok összetevő.	Távolítsa el néhány hozzávalót, adjon hozzá vizet és indítsa újra a készüléket.
	Nem megfelelően kiválasztott funkció.	Ha a készülék normálisan működik, kérjük, adja hozzá a hozzávalókat, és válassza ki a megfelelő funkciót a recept vagy a kézikönyv előírásai szerint.
	Készülékhiba.	Ha a probléma továbbra is fennáll, küldje el a készüléket javításra a helyi szervizbe.
„E19” hiba	A tartály hőmérséklete meghaladja a 80 °C-ot.	Használjon szobahőmérsékletű hozzávalókat vagy vizet, majd indítsa újra a készüléket.
„E01”, „E05”, „E06”, „E13” hibák	Készülékhiba.	Húzza ki a készüléket az áramforrásból 1 percre, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, küldje el a helyi szervizbe.

Figyelem: Ha a problémát nem lehet megoldani, ne szerelje szét az eszközt engedély nélkül.

Mindig lépjen kapcsolatba a Vaše DEDRA, s.r.o. céggel.

RECEPTEK

Megjegyzés: A következő receptek ajánlottak, és csak inspirációként szolgálnak. A felhasznált alapanyagok különböző típusai és tulajdonságai miatt normális, hogy az elkészítés eredménye eltérő lehet.

QUICK DRINK PROGRAM

ITAL FÖLDIMOGYORÓBÓL, KESUDIÓBÓL ÉS ZABPEHELYBŐL

Hozzávalók:

- 25 g zabpehely (kb. 5/10 mérőpohár)
- 20 g pörkölt földimogyoró (kb. 3/10 mérőpohár)
- 15 g pörkölt kesudió (kb. 3/10 mérőpohár)
- 10 g kandírozott cukor
- Forró víz 800 ml-ig

Elkészítés:

A pörkölt földimogyorót és kesudiót a többi hozzávalóval együtt tegye az edénybe. Adjon hozzá forró vizet 800 ml-ig, zárja le szorosan a fedelet, válassza ki a „QUICK DRINK” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

SZÓJATEJ ZABPEHELLYEL

Hozzávalók:

- 60 g szárított, pörkölt szójabab (kb. 9/10 mérőpohár)
- 20 g instant zabpehely (kb. 5/10 mérőpohár)
- 10 g vörös datolya (1-2 darab)
- Forró víz 800 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg és pörkölje meg a szójababot, mossa meg a vörös datolyát és távolítsa el a magokat. Mindent tegyen az edénybe, adjon hozzá forró vizet 800 ml-ig, zárja le szorosan a fedelet, válassza ki a „QUICK DRINK” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

NUTS MILK PROGRAM

TISZTA SZÓJATEJ

Hozzávalók:

- 65 g szárított szójabab (kb. 9/10 mérőpohár)
- Víz 1000 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg a szárított szójababot, tegye az edénybe, adjon hozzá vizet 1000 ml-ig, zárja le szorosan a fedelet, válassza ki a „NUTS MILK” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

ITAL GABONAFÉLÉKBŐL ÉS SZÓJABABBÓL

Hozzávalók:

- 15 g szárított szójabab (kb. 1/10 mérőpohár)
- 15 g rizs (kb. 1/10 mérőpohár)
- 15 g köles (kb. 1/10 mérőpohár)
- 15 g kukorica (kb. 1/10 mérőpohár)
- 15 g búzaszem (kb. 1/10 mérőpohár)
- Víz 1200 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg az összes alapanyagot, tegye őket az edénybe, adjon hozzá vizet 1200 ml-ig, zárja le szorosan a fedelet, válassza ki a „NUTS MILK” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

SZÓJATEJ ZABBAL

Hozzávalók:

- 40 g szárított szójabab (kb. 5/10 mérőpohár)
- 20 g instant zab (kb. 5/10 mérőpohár)
- Víz 1000 ml-ig

Elkészítés:

A megmosott szójababot és az instant zabot tegye az edénybe, adjon hozzá vizet 1000 ml-ig, zárja le szorosan a fedelet, válassza ki a „NUTS MILK” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

BABYFOOD PROGRAM

SÜTŐTÖKÖS-RIZSES KÁSA – 800ml

Hozzávalók:

- 160g sütőtök
- 30g rizs
- 800ml víz

Elkészítés:

Hámozza meg a sütőtököt, távolítsa el a magokat, és vágja 2x2 cm-nél kisebb darabokra. A rizst alaposan öblítse át hideg víz alatt. Nyissa ki az üvegedény fedelét, tegye bele az összes hozzávalót, és tölts fel vízzel a kívánt mennyiségig. Zárja le az edényt a fedővel. Nyomja meg a „Menu” – „BabyFood” – „Start/Stop” gombot.

PORRIDGE PROGRAM

SZEZÁMPASZTA

Hozzávalók:

- 60 g fekete szezámmag (kb. 1 mérőkanál)
- 20 g ragacsos rizs (kb. 3/10 mérőkanál)
- 15 g kandiscukor
- 10 g dió (kb. 1 dió)
- Víz 800 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg az összes hozzávalót, tegye őket az edénybe, adjon hozzá vizet 800 ml-ig, zárja le szorosan a fedőt, válassza ki a „PORRIDGE” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

SÜTŐTÖKÖS KÖLESKÁSA

Hozzávalók:

- 200 g sütőtök (2×2×2 cm-es kockákra vágva, kb. 20 kocka)
- 60 g köles (kb. 7/10 mérőkanál)
- Víz 1000 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg az összes hozzávalót, hámozza meg a sütőtököt és vágja kockákra. Tegye az összes alapanyagot az edénybe, adjon hozzá vizet 1000 ml-ig, zárja le szorosan a fedőt, válassza ki a „PORRIDGE” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

KÁSA FRISS GARNÉLÁVAL ÉS RIZZSEL

Hozzávalók:

- 90 g rizs (kb. 1 mérőkanál)
- 10 garnéla
- 50 g zeller szár
- 50 g sárgarépa
- 30 g gomba
- 5 g gyömbér
- 10 g szójaszósz
- Só, szezámolaj, fekete bors és fehérbor ízlés szerint
- Víz 1400 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg a hozzávalókat, vágja a zellert és a sárgarépát darabokra, a gombát szeletekre, a gyömbért finomra. A garnélákat pácolja be a gyömbér, szójaszósz, fehérbor, bors és szezámolaj keverékébe 30 percre. Mindent a só kivételével tegyen az edénybe, adjon hozzá vizet 1400 ml-ig, válassza ki a „PORRIDGE” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot. Elkészülés után sóval ízesítse.

SOUP PROGRAM

PARADICSOMOS-BURGONYALEVES

Hozzávalók:

- 250 g paradicsom (kb. 1,5 db)
- 150 g burgonya (kb. 1/2 db, 2×2×2 cm-es kockákra vágva)
- 50 g zeller
- 30 g hagyma
- Só és őrölt fekete bors ízlés szerint
- Víz 1000 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg az összes hozzávalót, a paradicsomot vágja darabokra, a burgonyát és a hagymát hámozza meg és vágja fel, a zellert apró darabokra vágja. Mindent a só és bors kivételével tegyen az edénybe, adjon hozzá vizet 1000 ml-ig, zárja le szorosan a fedőt, válassza ki a „SOUP” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot. Elkészülés után ízesítse sóval és borssal, majd jól keverje össze.

SÜTŐTÖKKRÉMLEVES

Hozzávalók:

- 200 g sütőtök (2×2×2 cm-es kockákra vágva, kb. 20 kocka)
- 100 g burgonya (kb. 1/2 db, 2×2×2 cm-es kockákra vágva)
- 50 g hagyma (kb. 1/4 db)
- 50 g kesudió (kb. 1 mérőkanál)
- 5 g vaj
- Só és őrölt fekete bors ízlés szerint
- Víz 1000 ml-ig

Elkészítés:

Hámozza meg és vágja darabokra a sütőtököt, burgonyát és hagymát. Mindent a só és bors kivételével tegyen az edénybe, adjon hozzá vizet 1000 ml-ig, zárja le szorosan a fedőt, válassza ki a „SOUP” programot, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot. Elkészülés után ízesítse a levest sóval és borssal, majd jól keverje össze.

STEW PROGRAM

LEVES SERTÉSBORDÁVAL ÉS ÉDESBURGONYÁVAL

Hozzávalók:

- 250 g borda
- 150 g édesburgonya
- 100 g sárgarépa
- 80 g kukorica (kb. 1/4 cső)
- 2–3 szelet gyömbér (a borda főzéséhez)
- 4–5 szelet gyömbér (blansírozáshoz)
- Fehérbor ízlés szerint
- Só és újhagyma ízlés szerint
- Víz 1400 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg az alapanyagokat. A bordákat vágja 3–4 cm-es darabokra, az édesburgonyát és a sárgarépát hámozza meg és szeletelje fel, a kukoricát vágja karikákra, a gyömbért szeletelje fel, az újhagymát aprítsa fel. A bordákat tegye hideg vízbe, adjon hozzá fehérbort és gyömbérszeleteket, rövid ideig főzze, majd öblítse le. Mindent, kivéve a sót és az újhagymát, tegyen az edénybe, adjon hozzá vizet 1400 ml-ig, zárja le szorosan a fedőt, válassza a „Stew” programot, állítsa be az időt 1:30-ra, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot. A főzés végén ízesítse a levest sóval, és szórja meg újhagymával.

ALMA-, NARANCS- ÉS JÁZMINTEA

Hozzávalók:

- 150 g alma (kb. 2/3 darab)
- 150 g narancs (kb. 2/3 darab)
- 3 g jázmin
- 1 g fekete tea
- Víz 1400 ml-ig

Elkészítés:

Mossa meg a gyümölcsöket, hámozza meg a narancsot, távolítsa el a magokat, és vágja kockákra, az almát magozza ki és szeletelje fel. Mindent tegyen az edénybe, adjon hozzá vizet 1400 ml-ig, zárja le szorosan a fedőt, válassza a „STEW” programot, állítsa be az időt 30 percre, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

JUICE PROGRAM

MANGÓ-KÖRTE DZSÚSZ

Hozzávalók:

- 150 g mangó (kb. 1/2 darab)
- 150 g Sydney körte (kb. 1/2 darab)

- Hideg víz vagy szűrt víz 750 ml-ig

Elkészítés:

Hámozza meg és magozza ki a mangót, majd szeletelje fel. Mossa meg, magozza ki és szeletelje fel a körtét. Tegye az összes hozzávalót az edénybe, adjon hozzá hideg forralt vagy szűrt vizet 750 ml-ig. Zárja le szorosan a fedőt, nyomja meg a „Menu” gombot, válassza a „Dzsúsz” funkciót, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot.

Megjegyzés: Ha hűtött gyümölcsöt használ, az ital frissítőbb és ízletesebb lesz.

DINNYE-ANANÁSZ DZSÚSZ**Hozzávalók:**

- 400 g dinnye
- 200 g ananász
- 200 ml hideg víz vagy szűrt víz

Elkészítés:

Hámozza meg és szeletelje fel a dinnyét és az ananászt. Minden hozzávalót tegyen az edénybe, adjon hozzá 200 ml hideg forralt vagy szűrt vizet. Zárja le szorosan a fedőt, nyomja meg a „Menu” gombot, válassza a „JUICE” funkciót, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot. Várjon a befejezésig.

Megjegyzés: Ha hűtött gyümölcsöt használ, az ital frissítőbb és ízletesebb lesz.

MILKSHAKE PROGRAM

BANÁNOS-EPRES MILKSHAKE**Hozzávalók:**

- 300 g eper (kb. 12 darab)
- 150 g banán (kb. 1,5 darab)
- 250 ml tej (kb. 1 doboz)
- Hideg víz vagy szűrt víz 750 ml-ig

Elkészítés:

Hámozza meg a banánokat, és vágja darabokra. Mossa meg az epreket, távolítsa el a szárazakat, és vágja darabokra. Minden hozzávalót tegyen az edénybe, adjon hozzá hideg forralt vagy szűrt vizet 750 ml-ig. Zárja le szorosan a fedőt, nyomja meg a „Menu” gombot, válassza a „MILKSHAKE” funkciót, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot. Várjon a befejezésig.

MILKSHAKE FEKETE KÍNAI FARKASBOGYÓVAL (GOJI)**Hozzávalók:**

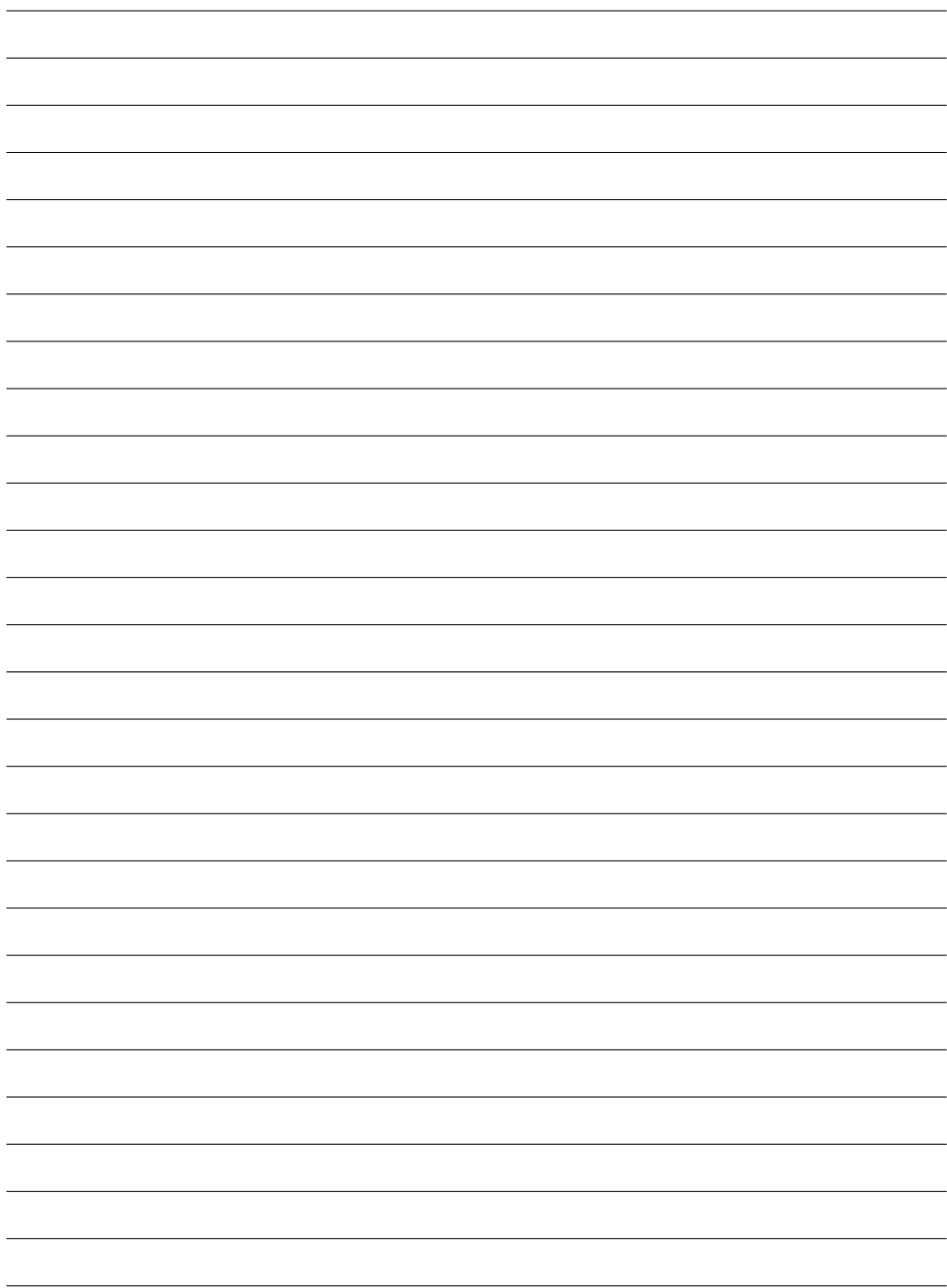
- 5 g goji
- 500 g sűrű joghurt
- 100 ml tej

Elkészítés:

Mossa meg a goji bogyókat. A turmixgép edényébe tegyen 5 g gojit, 400 g sűrű joghurtot és 100 ml tejet. Zárja le szorosan a fedőt, nyomja meg a „Menu” gombot, válassza a „MILKSHAKE” funkciót, majd nyomja meg a „Start/Stop” gombot. Elkészülés után öntsön 100 g sűrű joghurtot a pohár aljára, majd öntse rá az elkészített goji milkshake-et.

MEGJEGYZÉSEK:





■ 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: +36 445 1772, www.dedra.cz
SK: +421 223 056 891, www.dedra.cz/sk
PL: +48 222 63 166 63, www.mojadedra.pl



Vaše DEDRA, s.r.o.

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

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