



VACUUM BLENDER

Návod k obsluze
VAKUOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu
VÁKUOVÝ MIXÉR

Használati útmutató
VÁKUUMOS
TURMIXGÉP

Instrukcja obsługi
MIKSER
PRÓŻNIOWY



VB 8010

MIKSER PRÓŻNIOWY

SPIS TREŚCI

4	Gratulujemy
5	Twoje bezpieczeństwo na pierwszym miejscu
12	Poznaj swój mikser próżniowy VB 8010
18	Montaż miksera próżniowego VB 8010
22	Użycie miksera próżniowego VB 8010
29	Konserwacja i czyszczenie
32	Rozwiązywanie problemów
34	Przepisy



Gratulujemy

zakupu nowego miksera próżniowego VB 8010.



TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania urządzeń elektrycznych i przestrzeganie poniższych zaleceń:

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA MIKSERA PRÓŻNIOWEGO

- Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zutylizuj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe. Skontroluj, czy urządzenie nie jest w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym itp.
- Przed rozpoczęciem obsługi urządzenia dokładnie przeczytaj wszystkie instrukcje i zachowaj je w bezpiecznym miejscu, by móc z nich skorzystać w przyszłości.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zutylizuj.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
- Nie używaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i niespryskana wodą lub innym płynem. Drgania podczas użytkowania mogą spowodować przesuwanie się urządzenia.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie

mogłoby dotykać gorącego piecyka.

- Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego i jego włączeniem, sprawdź, czy jest kompletnie i prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenia nie można włączyć, jeżeli jest nieprawidłowo zmontowane.
- W przypadku pochłapania lub rozlania płynu na urządzenie, wokół urządzenia lub pod urządzeniem, należy niezwłocznie usunąć płyn przed kolejnym włączeniem urządzenia.
- Przed włączeniem urządzenia zawsze upewnij się, że wewnętrzna pokrywa (standardowa lub próżniowa) jest prawidłowo założona.
- Korzystaj z wyrobu wyłącznie na równej powierzchni. Nie używaj urządzenia na powierzchni pochyłej i nie przemieszczaj go ani nie manipuluj nim, gdy jest włączone.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem. W przeciwnym razie grozi ryzyko wybuchu pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń.
- Podczas przetwarzania większej ilości produktów nie należy włączać urządzenia na dłużej niż 1 minutę. Przed kolejnym włączeniem silnik powinien odpoczywać przez co najmniej 1 minutę.
- Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik cieplny chroniący silnik przed uszkodzeniem, gdyby został wystawiony na nadmierne obciążenie. W przypadku przeciążenia silnika dojdzie do automatycznego wyłączenia urządzenia. W takim przypadku wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia na ok. 30 minut. Następnie można dalej używać urządzenie.

- Podczas pracy trzymaj ręce, palce, włosy, odzież, sztućce i inne przybory kuchenne z dala od urządzenia. Przed otwarciem pokrywy wyłącz urządzenie, odłącz kabel od gniazdka sieciowego i poczekaj na całkowite zatrzymanie się noży. Należy unikać kontaktu z ruchomymi elementami.
- Przy niewłaściwej obsłudze noży istnieje ryzyko powstania obrażeń. Przechowuj urządzenie i wyposażenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas użytkowania nie zdejmuj pojemnika do miksowania z jednostki silnikowej ani nie podnoś opuszczanego ramienia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeżeli w pojemniku nie znajdują się żadne produkty lub płyny. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Pod żadnym pozorem nie włączaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub jego akcesoria są uszkodzone.
- Podczas pracy urządzenia trzymaj ręce i przybory kuchenne poza jego zasięgiem, aby zapobiec poważnym obrażeniom.
- Nie przetwarzaj wrzących płynów. Przed wlaniem do pojemnika należy je ostudzić.
- Jeśli zajdzie potrzeba przemieszczenia urządzenia, zawsze chwytaj je od spodu korpusu silnikowego.
- Zachowaj ostrożność podczas przetwarzania gorących płynów, aby nie poparzyć się nimi lub gorącą parą.
- Zawsze najpierw wyłączaj urządzenie przez ustawienie wyłącznika głównego w pozycji 0. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed przesunięciem, demontażem, czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia upewnij się, że jest ono wyłączone i odłączone od sieci oraz że silnik i jednostka tnąca się całkiem zatrzymały.

- Jeżeli produkty zablokują się wokół noży, wyłącz urządzenie, ustawiając główny przełącznik w pozycji 0. Następnie odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed zdjęciem pojemnika z korpusu urządzenia upewnij się, że silnik i noże całkiem się zatrzymały. Przed ponownym uruchomieniem miksera odblokuj lub przemieszaj produkty łopatką. Nie używaj palców, ponieważ noże są bardzo ostre.
- Nie przekraczaj znaczników maximum oznaczonych na pojemniku do miksowania oraz na pojemniku próżniowym Fresh.
- Nie wkładaj żadnej części urządzenia do kuchenki gazowej, elektrycznej ani mikrofalowej, ani nie stawiaj na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Podłączone gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne do ewentualnego odłączenia.
- Nie korzystaj z tego urządzenia przy pomocy programatora, czasowego włącznika ani jakiegokolwiek innej części włączającej urządzenie automatycznie.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu źródeł wody, na przykład zlewu kuchennego, łazienki, basenu itp.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie dopuść do polania kabla zasilającego i wtyczki wodą lub innym płynem.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj ostrych środków szorujących ani żrących środków czyszczących.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Przestrzegaj wskazówek dotyczących czyszczenia podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie przetrzymuj ani nie używaj w tym urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych materiałów wybuchowych ani łatwopalnych, np. sprejów z płynem łatwopalnym.
- Aby odłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego, zawsze pociągaj za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA Z WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.
- Ze względów bezpieczeństwa zaleca się podłączenie urządzenia do samodzielnego obwodu elektrycznego, oddzielnego od innych urządzeń. Do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego nie używaj rozdzielników ani przedłużaczy.
- Nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki kabla w wodzie ani innych cieczach.
- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ewentualnych zagrożeń. Czyszczenia i konserwacji przeprowadzanej przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia ani dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Urządzenie i jego kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone lub jeśli uszkodzony jest kabel zasilający lub wtyczka. Wszelkie naprawy należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi marki Catler.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach, nie używaj go na zewnątrz, nie używaj go do innych celów niż ten, do którego zostało przeznaczone. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
- Jakąkolwiek konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi marki Catler.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku), aby zagwarantować zwiększoną ochronę podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby ochronnik przepięciowy (z nominalnym prądem szczytowym max. 30 mA) był zainstalowany w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane. Zwróć się do swego elektryka o specjalistyczną pomoc.
- Urządzenie i jego kabel doprowadzający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

UWAGA:
GORĄCA POWIERZCHNIA.
TEMPERATURA DOSTĘPNYCH
POWIERZCHNI MOŻE BYĆ WYŻSZA,
JEŚLI URZĄDZENIE PRACUJE.



OSTRZEŻENIE:
NIE MYJ CZAJNIKA, PODSTAWY, KABLA
ANI WTYCZKI POD BIEŻĄCĄ WODĄ
I NIE ZANURZAJ ICH W WODZIE ANI
INNEJ CIECZY. NIE UŻYWAJ CZAJNIKA
NA POWIERZCHNIACH POCHYŁYCH,
NIE RUSZAJ CZAJNIKA, JEŚLI JEST
UMIeszczony NA PODSTAWIE I JEST
WŁĄCZONY. PODŁĄCZONE GNIAZDKO
ELEKTRYCZNE MUSI BYĆ ŁATWO
DOSTĘPNE W CELU EWENTUALNEGO
ODŁĄCZENIA.



OSTRZEŻENIE:
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.
NIE ZANURZAĆ W WODZIE ANI INNYCH
CIECZACH. PRZED UŻYCIEM ROZWIŃ
CAŁKOWICIE KABEL ZASILANIA.



POZNAJ SWÓJ MIKSER PRÓŻNIOWY VB 8010



Poznaj swój mikser
próżniowy VB 8010

OPIS URZĄDZENIA

- 1. Podstawa silnika**
Służy do uchwycenia pojemnika do miksowania lub naczynia próżniowego Fresh. W dolnej części znajduje się nasadka na akcesoria i kabel zasilania.
- 2. Opuszczane ramię**
Konstrukcja opuszczanego ramienia umożliwia założenie pokrywy próżniowej lub standardowej.
- 3. Główny wyłącznik**
Służy do włączenia lub wyłączenia urządzenia – pozycja I – pozycja włączona; pozycja 0 – pozycja wyłączona
- 4. Panel sterowania**
- 5. Wyświetlacz LCD**
Pokazuje aktualne ustawienia miksera.
- 6. Przycisk zwolnienia opuszczanego ramienia**
Służy do odblokowania i podniesienia opuszczanego ramienia.
- 7. Pojemnik do miksowania**
Plastikowy pojemnik do miksowania z wbudowaną jednostką tnącą; na pojemniku oznaczono jednostki (filiżanki, ml, l) oraz znaczniki maximum dla gorących płynów (HOT LIQUID / MAX FILL).
- 8. Pokrywa pojemnika do miksowania**
Podczas miksowania produktów zawsze korzystaj z pokrywy, aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów poza pojemnik. Dzięki wbudowanej rękojeści łatwo zdejmiesz ją z pojemnika.
- 9. Pokrywa próżniowa**
Korzystaj z pokrywy próżniowej, jeśli chcesz używać miksera w trybie VACUUM.
- 10. Pokrywa standardowa**
Korzystaj z pokrywy standardowej, chcąc używać miksera w trybie AUTO/MANUAL.
- 11. Otwór wyspowy**
Służy do uchwycenia pokrywy próżniowej lub standardowej. Może jednocześnie służyć jako otwór wyspowy do dodawania produktów podczas przygotowywania produktów w trybie AUTO/MANUAL.
- 12. Miarka**
W otworze wyspowym umieszczona jest miarka. Na miarce oznaczono jednostki w uncjach i ml. Można jej użyć do odmierzenia produktów, np. przypraw. Przez obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zdejmiesz ją z otworu wyspowego i przez otwór będzie można dodać produkty, przyprawy itp. w trybie AUTO/MANUAL. Aby zapobiec rozpryskiwaniu produktów, włóż miarkę z powrotem do otworu wyspowego i przekręć w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- 13. Pojemnik próżniowy Fresh**
Pojemnik próżniowy Fresh zachowa świeżość produktów spożywczych i płynów. Jest oznaczony jednostkami miary: uncje, filiżanki (cups) i ml. Maksymalna objętość to 850 ml.
- 14. Pokrywa pojemnika próżniowego**
Pokrywa pojemnika próżniowego jest wyposażona w uszczelnienie zapobiegające ewentualnemu wyciekowi płynów. Uszczelnienie to zapobiega także wstecznemu zasysaniu powietrza do pojemnika próżniowego.
- 15. Zatyczka**
Plastikowa zatyczka jest wbudowana w pokrywę próżniową. Po wypompowaniu powietrza trudno podnieść opuszczane ramię z powodu spadku ciśnienia atmosferycznego. Zatyczka wyposażona jest w mały uchwyt. Aby wyrównać ciśnienie wewnątrz pojemnika próżniowego, uchwyt zatyczkę za uchwyt i ostrożnie wyciągnij. Następnie będzie można łatwo podnieść opuszczane ramię.
- 16. Sprzęgło z wrębami reliefowymi**
Służy do stabilizacji pojemnika do miksowania i zapobiega powstawaniu nadmiernych drgań i hałasu podczas pracy. Plastikową osłonę sprzęgła z wrębami reliefowymi można wyjąć do łatwego wyczyszczenia.
- 17. Popychacz**
Ułatwia przetwarzanie bardzo gęstych/mrożonych mieszanek, których nie można przetworzyć w zwykłym mikserze. Dzięki użyciu popychacza obróbka będzie efektywniejsza, nie powstaną tzw. kieszenie powietrzne, w których zbiera się powietrze pogarszające wyniki miksowania.
- 18. Nasadka na akcesoria i kabel zasilania**
Nasadkę zaprojektowano tak, aby włożyć do niej jedną z pokryw wewnętrznych (próżniową lub standardową). Jednocześnie kształt nasadki umożliwia owinięcie kabla zasilania wokół jej krawędzi zewnętrznej, co ułatwi przechowywanie.





OPIS PANELU STERUJĄCEGO

1. **Przycisk VACUUM**
Służy do wypompowania powietrza i obróbki produktów w trybie VACUUM.
2. **Przycisk PULSE**
Służy do szybkiej obróbki produktów przy maksymalnej prędkości.
3. **Przyciski TIME +/-**
Służą do ustawienia czasu przygotowania.
4. **Przycisk AUTO/MANUAL**
Służy do przełączenia trybu na AUTO lub MANUAL.
5. **Pokrętko START/STOP**
Przez obrót pokrętki wybiera się prędkość obróbki produktów w trybie AUTO/MANUAL, wciśnięcie przycisku włączy/wstrzyma/zatrzyma pracę miksera.



OPIS WYŚWIETLACZA LCD

1. **Ikony programu przygotowywania produktów**
2. **INumeryczne przedstawienie prędkości**
3. **IGraficzne przedstawienie prędkości**
4. **ITimer**
5. **Ikony trybu pracy**

Montaż miksera próżniowego VB 8010

MONTAŻ MIKSERA PRÓŻNIOWEGO VB 8010

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij z opakowania urządzenie wraz z wyposażeniem. Przed ekologiczną utylizacją materiału pakowego upewnij się, że wyjęto wszystkie akcesoria.
- Sprawdź, czy urządzenie ani akcesoria nie są w żaden sposób uszkodzone. W żadnym przypadku nie używaj uszkodzonego urządzenia, urządzenia z uszkodzonym kablem zasilania lub wtyczką.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANI

1x podstawa silnika
1x pojemnik do miksowania
1x pojemnik próżniowy Fresh
1x pokrywa próżniowa
1x pokrywa standardowa
1x otwór wyspowy
1x miarka
1x popychacz
1x instrukcja obsługi

- Przed pierwszym użyciem umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Postaw urządzenie na równej i suchej powierzchni. Upewnij się, że powierzchnia jest sucha. Podczas pracy drgania mogą spowodować ruch urządzenia i jego ewentualny upadek.
- Przetrzyj korpus miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie.
- Upewnij się, że wyłącznik główny jest ustawiony na 0.

MONTAŻ MIKSERA

Przed montażem miksera upewnij się, że wtyczka kabla zasilania jest odłączona z gniazdka oraz że wyłącznik jest w pozycji 0.

1. Załóż na korpus plastikową osłonę sprzęgła z wrębami reliefowymi.
2. Do otworu w opuszczanym ramieniu załóż od wewnątrz pokrywę (próżniową lub standardową), a od góry przykręć otwór wyspowy w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do oporu.
3. Na podnośnik załóż pojemnik do miksowania lub pojemnik próżniowy Fresh.
4. Opuść ramię, usłyszysz zatrzaśnięcie. Załóż miarkę.
5. Z nasady rozwiń kabel zasilania i podłącz wtyczkę kabla do gniazdka sieciowego. Mikser jest teraz gotowy do użycia.

UWAGA:

Niewykorzystaną pokrywę włóż do nasadki w tylnej części urządzenia.

UWAGA:

Pokrywa próżniowa wyposażona jest w bezpiecznik, który należy podczas zakładania pokrywy włożyć do otworu w wewnętrznej stronie opuszczanego ramienia.

MONTAŻ POJEMNIKA DO MIKSOWANIA

- Pokrywa pojemnika do miksowania posiada uchwyt. Aby prawidłowo założyć pokrywę na pojemnik, uchwyt musi być wyrównany z rękojeścią pojemnika do miksowania.

BEZPIECZNIK

- Mikser próżniowy Catler VB 8010 wyposażony jest w kilka bezpieczników zapobiegających włączeniu urządzenia, jeśli jest ono nieprawidłowo zamontowane. Nie dotykaj bezpieczników ostrymi przedmiotami, grozi to ich uszkodzeniem.
- Gdy na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat błędu E01:
 - Pokrywa sprzęgła z wrębami reliefowymi nie została założona; lub
 - Pojemnik do miksowania jest nieprawidłowo złożony; lub
 - Pokrywa pojemnika jest nieprawidłowo założona; lub
 - Brak uszczelnienia pokrywy; lub
 - Opuszczane ramię jest w nieprawidłowej pozycji.

Użycie miksera próżniowego VB 8010

UŻYCIE MIKSERA PRÓŻNIOWEGO VB 8010

PRZED KAŻDYM URUCHOMIENIEM

1. Przygotuj produkty i włóż je do pojemnika do miksowania. Załóż pokrywę.
2. Do opuszczanego ramienia włóż pokrywę próżniową lub standardową.
3. Załóż pojemnik miksera na podnośnik.
4. Opuść ramię, usłyszysz zatrzaśnięcie. Załóż miarkę.
5. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
6. Przesuń wyłącznik główny na pozycję I.
2. Do opuszczanego ramienia włóż pokrywę próżniową.
3. Załóż pojemnik miksera na podnośnik.
4. Opuść ramię, usłyszysz zatrzaśnięcie. Załóż miarkę.
5. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
6. Przesuń wyłącznik główny na pozycję I.
7. Przycisk VACUUM zacznie mrugać, przycisk PULSE świeci, a na wyświetlaczu LCD pojawi się ikona VACUUM.
8. Wciśnij przycisk VACUUM i na 30 sekund włączy się wypompowywanie powietrza.
9. Następnie mikser włączy się na maksymalną prędkość i przez 1 minutę będzie miksować włożone produkty.
10. W razie potrzeby wciśnij i przytrzymaj przycisk PULSE, aby osiągnąć pożądaną konsystencję.

UWAGA:

Dzięki inteligentnemu systemowi bezpiecznika w opuszczanym ramieniu mikser automatycznie rozpozna, jakiej pokrywy użyto, i po włączeniu automatycznie przełączy się na tryb VACUUM (w przypadku użycia pokrywy próżniowej) lub na tryb AUTO/MANUAL (w przypadku użycia standardowej pokrywy).

TRYB VACUUM

UWAGA:

Aby używać urządzenia w trybie VACUUM, należy założyć na opuszczane ramię pokrywę próżniową. W trybie VACUUM nie są dostępne automatyczne programy przygotowania produktów, nie można ustawić czasu ani prędkości przygotowywania.

1. Przygotuj produkty i włóż je do pojemnika do miksowania. Załóż pokrywę.
11. Gdy przygotowanie jest zakończone i produkty osiągną pożądaną konsystencję, przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i odłącz wtyczkę kabla zasilania z gniazdka.
12. Zdejmij miarkę i ostrożnie uchwycić zatyczkę za uchwyt, aby wyrównać ciśnienie wewnątrz pojemnika.

UWAGA

Proces przygotowania można w każdej chwili przerwać przez wciśnięcie przycisku VACUUM.

13. Następnie będzie można przez wciśnięcie przycisku bezpiecznie zwolnić opuszczane ramię i zdjąć pojemnik do miksowania.

POJEMNIK PRÓŻNIOWY FRESH

Pojemnik próżniowy Fresh pomaga zachować świeżość zmiksowanych produktów, np. będziesz mógł delektować się smoothie także po dłuższym czasie od jego przygotowania.

1. Zmiksowane produkty, np. smoothie, wlej do pojemnika próżniowego i załóż pokrywę.
2. Do opuszczanego ramienia włóż pokrywę próżniową.
3. Załóż pojemnik próżniowy na podnośnik.
4. Opuść ramię, usłyszysz zatrzaśnięcie. Załóż miarkę.
5. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
6. Przesuń wyłącznik główny na pozycję I.
7. Przycisk VACUUM zacznie mrugać, przycisk PULSE świeci, a na wyświetlaczu LCD pojawi się ikona VACUUM.
8. Wciśnij przycisk VACUUM i na 30 sekund włączy się wypompowywanie powietrza.
9. Po wypompowaniu powietrza przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i odłącz wtyczkę kabla zasilania z gniazdka.
10. Zdejmij miarkę i ostrożnie uchwyc zatyczkę za uchwyt, aby wyrównać ciśnienie między pokrywą pojemnika próżniowego a pokrywą próżniową.
11. Następnie będzie można przez wciśnięcie przycisku bezpiecznie zwolnić opuszczane ramię i zdjąć pojemnik próżniowy Fresh.

UWAGA:

Pokrywa pojemnika próżniowego również posiada zatyczkę do uwalniania ciśnienia. Uchwyc zatyczkę za uchwyt i zwolnij ciśnienie, aby móc zdjąć pokrywę przez podaniem. Przy użyciu pojemnika próżniowego Fresh nie dochodzi do przetwarzania produktów, przebiega tylko odessanie powietrza.

TRYB AUTO/MANUAL

Aby móc używać urządzenia w trybie AUTO/MANUAL, należy założyć na opuszczane ramię pokrywę standardową.

W trybie AUTO/MANUAL nie jest dostępny przycisk VACUUM.

TRYB AUTO

1. Przygotuj produkty i włóż je do pojemnika do miksowania. Załóż pokrywę.
2. Do opuszczanego ramienia włóż pokrywę standardową.
3. Załóż pojemnik miksera na podnośnik.
4. Opuść ramię, usłyszysz zatrzaśnięcie. Załóż miarkę.
5. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego.
6. Przesuń wyłącznik główny na pozycję I.
7. Wciśnij przycisk AUTO/MANUAL i wybierz tryb AUTO.
8. Przez wciśnięcie przycisku START/STOP wybierz jeden z automatycznych programów przyrządzania produktów. Linia wyświetlona przy ikonie wskazuje wybrany program.
9. Wciśnij przycisk START/STOP, a proces przyrządzania się uruchomi.

UWAGA:

Krótkie wciśnięcie przycisku START/STOP wstrzyma przyrządzanie. Ponowne wciśnięcie wznowi przyrządzanie. Wciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP, aby anulować cały proces przygotowywania.

10. W razie potrzeby wciśnij i przytrzymaj przycisk PULSE, aby osiągnąć pożądaną konsystencję.
11. Po zakończeniu przyrządzania przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i odłącz wtyczkę kabla zasilania z gniazdka.
12. Wciśnij przycisk zwolnienia opuszczanego ramienia i zdejmij pojemnik do miksowania.

UWAGA:

Jeśli podczas przyrządzania trzeba dodać składniki, ostrożnie zdejmij miarkę i dodaj składniki przez otwór wyspowy.

OSTRZEŻENIE:
Jeśli podczas przyrządzania trzeba zetrzeć surowce ze ścianek pojemnika, wyłącz mikser przez wciśnięcie

i przytrzymanie przycisku START/STOP, odczekaj, aż jednostka tnąca całkiem się zatrzyma, następnie przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i odłącz wtyczkę kabla zasilania z gniazdka. W żadnym razie nie próbuj zwalniać opuszczanego ramienia podczas pracy urządzenia.

ÉPROGRAMY PRZYGOTOWANIA POTRAW

- Mikser próżniowy Catler VB 8010 posiada 5 podstawowych programów przygotowania potraw. Przez obrót regulatora START/STOP wybrać można programy: **smoothie, mrożony deser, gorąca zupa, purée i program czyszczenie.**

- Każdy program posiada zdefiniowaną prędkość i czas obróbki. Ustawień nie można zmienić.
- **Program smoothie** – czas przyrządzania około 55 sekund
- **Program mrożony deser** – czas przyrządzania około 60 sekund
- **Program gorąca zupa** – czas przyrządzania około 10 minut
- **Program purée** – czas przyrządzania około 70 sekund, zaleca się najpierw użyć przycisku PULSE do obróbki większych kawałków produktów, następnie wybranie tego programu.
- **Program czyszczenie** – czas około 60 sekund

TRYB MANUAL

1. Wykonaj kroki 1 – 6 z części „Tryb AUTO”.
2. Wciśnij przycisk AUTO/MANUAL i wybierz tryb MANUAL.
3. Przez obrót przycisku START/STOP wybierz prędkość obróbki produktów.
4. Przyciskami TIME +/- ustaw czas przygotowania. Wciśnięcie i przytrzymanie przycisku TIME +/- przyspieszy ustawienie czasu. Czas przyrządzania można ustawić maksymalnie na 10 minut. Do 1 minuty czas nalicza się po 1 sekundzie, od 1 minuty czas nalicza się co 10 sekund.
5. Wciśnij przycisk START/STOP, a proces przyrządzania się uruchomi. Na wyświetlaczu LCD rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
6. Podczas przygotowania można obrócić przycisk START/STOP i zmienić nastawioną prędkość.

UWAGA:
Krótkie wciśnięcie przycisku START/STOP wstrzyma przyrządzanie. Ponowne wciśnięcie wznowi przyrządzanie. Wciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP, aby anulować cały proces przygotowywania.

7. W razie potrzeby wciśnij i przytrzymaj przycisk PULSE, aby osiągnąć pożądaną konsystencję.
8. Po zakończeniu przyrządzania przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i odłącz wtyczkę kabla zasilania z gniazdka.
9. Wciśnij przycisk zwolnienia opuszczanego ramienia i zdejmij pojemnik do miksowania.

Mikser próżniowy Catler VB 8010 można wykorzystać w trybie MANUAL także w następujący sposób:

1. Wykonaj kroki 1 – 6 z części „Tryb AUTO”.
2. Wciśnij przycisk AUTO/MANUAL i wybierz tryb MANUAL.
3. Przez obrót przycisku START/STOP wybierz prędkość obróbki produktów.
4. Wciśnij przycisk START/STOP, a proces przyrządzania się uruchomi. Na wyświetlaczu LCD rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
5. Podczas przygotowania można obrócić przycisk START/STOP i zmienić nastawioną prędkość.
6. Proces przygotowywania można przerwać przez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP.

UWAGA:
Jeśli podczas przyrządzania trzeba dodać składniki, ostrożnie zdejmij miarkę i dodaj składniki przez otwór wspanowy.

OSTRZEŻENIE:
Jeśli podczas przyrządzania trzeba zetrzeć surowce ze ścianek pojemnika, wyłącz mikser przez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP, odczekaj, aż jednostka tnąca całkiem się zatrzyma, następnie przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i odłącz wtyczkę kabla zasilania z gniazdka. W żadnym razie nie próbuj zwalniać opuszczanego ramienia podczas pracy urządzenia.

TABELA PRĘDKOŚCI

Ustawiona prędkość	Wykorzystanie
0	Tryb czuwania
1-4	Obróbka miękkich produktów spożywczych, przygotowanie płynnych ciast (np. naleśnikowego), miksowanie produktów mlecznych. Obróbka mrożonych deserów z większymi kawałkami owoców/warzyw. Zagęszczanie gorących napojów, przygotowanie owsianki, mleka sojowego itp.
5-6	Podgrzewanie gorących napojów. Obróbka mrożonych deserów ze średnimi kawałkami owoców/warzyw.
7-9	Ubijanie produktów mlecznych. Obróbka mrożonych deserów z małymi kawałkami owoców/warzyw.
10	Szybkie miksowanie i kruszenie owoców i warzyw. Szybkie miksowanie ciepłych napojów. Obróbka mrożonych deserów z bardzo małymi kawałkami owoców/warzyw.

UWAGA:
Używanie popychacza i dodawanie składników są możliwe tylko w przypadku użycia standardowej pokrywy. Przygotowując gorącą zupę, nie należy przekraczać znacznika maksimum dla gorących płynów (HOT LIQUID/MAX FILL). Zawsze stosuj się do zalecanych ilości i znacznika maximum. W przeciwnym razie mogłoby dojść do przelania lub wyprysnięcia gorącego płynu, przeciążenia urządzenia, przegrzania silnika i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:
W żadnym przypadku nie wkładaj rąk, palców, sztućców ani innych przyborów kuchennych do pojemnika do miksowania, gdy urządzenie pracuje lub gdy pojemnik znajduje się na jednostce silnikowej. Noże są bardzo ostre i można się zranić. Gdy urządzenie pracuje, nie próbuj wciskać przycisku zwolnienia opuszczanego ramienia ani podnosić ramienia. Niewłaściwe użycie urządzenia może prowadzić do jego bezpowrotnego uszkodzenia. Korzystaj wyłącznie z popychacza

dostarczonego wraz z tym urządzeniem. Uchodząca para, gorący płyn lub gorąca zawartość mogą spowodować poparzenia. Nigdy nie dotykaj pojemnika do miksowania, obrabiając gorące płyny, lub jeśli wybrano program gorąca zupa.

PRZYGOTOWANIE SUROWCÓW

- Pokrój produkty na równe kawałki, ok. 4 cm, które można będzie włożyć przed otwór wsiypowy.
- Mrożone składniki (kostki lodu, mrożony banan, truskawki itp.) nie powinny przekraczać 3 cm.
- Z owoców i warzyw usuń twardą skórkę i pestki lub twarde nasiona. W innym wypadku grozi uszkodzenie urządzenia.
- Przed włożeniem ananasa do urządzenia usuń z niego twardej środek.
- Z orzecha kokosowego w mikserze obrabiaj tylko miąższ.
- Nie obrabiaj suszonych owoców, ziaren kawy, orzechów, nasion itp. przez dłużej niż 1 minutę.

Konserwacja i czyszczenie

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Aby zagwarantować prawidłową funkcjonalność urządzenia i przedłużyć jego żywotność, należy dobrze je wyczyścić po każdym użyciu.

Po zakończeniu obróbki odczekaj na całkowite zatrzymanie silnika i jednostki tnącej. Przełącz główny wyłącznik na pozycję 0 i odłącz wtyczkę kabla zasilania z gniazdka.

DEMONTAŻ MIKSERA

Aby zdemontować mikser, postępuj w następujący sposób. Zawsze upewnij się jednak, że główny wyłącznik jest w pozycji 0 i że wtyczka kabla zasilającego jest odłączona z gniazdka.

1. Wciśnij przycisk zwolnienia opuszczanego ramienia i podnieś ramię.
2. Zdejmij pojemnik do miksowania z pokrywą (ewentualnie pojemnik próżniowy Fresh z pokrywą, jeśli z niego korzystasz).
3. Obróć otwór wyspowy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zwolnić założoną pokrywę wewnętrzną (próżniową lub standardową).
4. Kabel zasilania owiń wokół korpusu w tylnej części miksera.
5. Zdejmij plastikową osłonę sprzęgła z wrębami reliefowymi.

DEMONTAŻ POJEMNIKA DO MIKSOWANIA

Uchwyć rękojeść pojemnika do miksowania i kciukiem wciśnij uchwyt pokrywy pojemnika, aż pokrywa się uwolni.

ROZŁOŻENIE WEWNĘTRZNEJ POKRYWY PRÓŻNIOWEJ

Wewnętrzna pokrywa próżniowa składa się z trzech części: górnej części, wentylu pompy i dolnej części. Obróć dolną część wewnętrzną

pokrywy próżniowej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją rozłożyć. Łatwo będzie ją można wówczas wyczyścić.

ROZŁOŻENIE POJEMNIKA PRÓŻNIOWEJ FRESH

Zdejmij pokrywę w pojemnika próżniowego. Odkręć wentyl wewnętrzny w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby łatwiej wyczyścić pokrywę.

CZYSZCZENIE PODSTAWY SILNIKA

Przetrzyj korpus miękką gąbką lekko zwilżoną w ciepłej wodzie. Wytrzyj ścierką do sucha.

OSTRZEŻENIE:
Nie zanurzaj korpusu, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach. Do czyszczenia powierzchni korpusu nie używaj druciaków, ostrych środków czyszczących, benzyny, rozpuszczalników ani innych podobnych substancji mogących zarysować powierzchnię lub

bezpowrotnie ją uszkodzić.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA DO MIKSOWANIA I POKRYWY

- Po zakończeniu przygotowania opłucz pojemnik ciepłą letnią wodą, a pokrywę opłucz pod bieżącą wodą.
- Do pojemnika do miksowania wlej około 500 ml ciepłej wody. Załóż na mikser, użyj standardowej pokrywy i w trybie AUTO wybierz program czyszczenia. Można dodać kilka kropli płynu do mycia naczyń.
- Następnie opłucz pojemnik i pokrywę, w razie potrzeby użyj szczotki do butelek do usunięcia resztek produktów spożywczych.
- Upewnij się, że pojemnik i pokrywa są czyste. Przed ponownym złożeniem pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Do usunięcia nieprzyjemnego zapachu z pojemnika i pokrywy użyj ciepłej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń. Pozostaw na kilka minut a następnie wyczyść w sposób opisany powyżej.

OSTRZEŻENIE
Zachowaj ostrożność podczas przemieszczania pojemnika. Nie dotykaj jednostki tnącej.

Noże są bardzo ostre i można się poważnie zranić.

CZYSZCZENIE POZOSTAŁYCH CZĘŚCI

- Wszystkie części miksera starannie umyć w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Upewnij się, że wszystkie części miksera są czyste. Przed ponownym złożeniem pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

UWAGA:

Pojemnik do miksowania, pokrywa pojemnika, pokrywy wewnętrzne (próżniowa i standardowa), otwór wyspowy, miarka, osłona podnośnika, pojemnik próżniowy Fresh z pokrywą i popychacz nadają się do mycia w górnym koszu zmywarki do naczyń.

PRZECHOWYWANIE

- Postaw mikser w pozycji poziomej z włożonym pojemnikiem do miksowania i założoną pokrywą. Opuść ramię pozostaw odchyłone. Niewykorzystaną pokrywę wewnętrzną włóż do nasadki w tylnej części urządzenia. Kabel zasilania owiń wokół zewnętrznej krawędzi nasadki. Koniec kabla zasilania włóż od góry do wycięcia, zatrzasknij tak, aby wtyczka była umieszczona wewnątrz nasadki.
- Na mikser nie należy kłaść żadnych przedmiotów. Należy zapewnić swobodny przepływ powietrza.

Rozwiązywanie problemów

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W tym rozdziale znajdują się najczęstsze problemy, z którymi można się spotkać podczas używania urządzenia. Jeśli problem pozostaje lub nie jest wymieniony poniżej, przestań używać urządzenie i bezzwłocznie zwróć się do autoryzowanego serwisu marki Catler. W żadnym przypadku nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Urządzenie nie zawiera żadnych elementów, które użytkownik mógłby naprawić we własnym zakresie.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie się nie włączyło i/lub wyświetlacz LCD nie świeci.	Wtyczka kabla zasilania nie jest podłączona do gniazdka sieciowego. Główny wyłącznik jest w pozycji 0.	Sprawdź, czy wtyczka kabla zasilania została podłączona do gniazdka. Przez podłączenie innego urządzenia sprawdź, czy gniazdko nie jest uszkodzone i czy jest pod prądem. Przesuń wyłącznik główny na pozycję I.
Na wyświetlaczu LCD pojawił się komunikat o błędzie E01 i urządzenie nie działa.	Urządzenie jest nieprawidłowo zmontowane.	Sprawdź, czy: - osłona podnośnika jest prawidłowo założona; - pokrywa pojemnika jest prawidłowo założona; - pojemnik jest prawidłowo włożony do miksera; - opuszczane ramię jest prawidłowo założone (przy zakładaniu słychać będzie zatrzaśnięcie).
Na wyświetlaczu LCD pojawił się komunikat o błędzie E02 i urządzenie nie działa.	Pompa próżniowa jest przeciążona.	Ostrożnie pociągnij za zatyczkę.
Mikser nagle się zatrzymał a na wyświetlaczu LCD pojawił się komunikat o błędzie E03.	Silnik był przeciążony, produkty zablokowały się wokół noży.	Wyłącz urządzenie. Produkty należy mikсовать w mniejszych porcjach. Zwiększ ilość płynów.
Gorący płyn wydobywa się z urządzenia podczas pracy.	Do naczynia nalano zbyt dużo gorącego płynu.	Przestrzegaj ilości wg znacznika gorących płynów (HOT LIQUID). Płyny należy przetwarzać w mniejszych porcjach. Chcąc podgrzać przygotowaną zupę, wybierz tryb ręczny i prędkość 5.
Gdy urządzenie jest na chodzie, powstaje nieprzyjemny dźwięk i nadmierne drgania.	Pęcherzyki powietrza powodują drgania i nadmierny hałas.	Zmniejsz ilość przetwarzanych produktów. Skontroluj stosunek produktów stałych i płynów. Użyj popychacza.

PRZEPISY

JABŁKOWE SMOOTHIE

- 180 g jogurtu waniliowego • 1 – 2 jabłka, obrane, wydrążone i pokrojone w ćwiartki
- 1 łyżka drobnego cukru • 480 g kostek lodu
 1. Włóż do pojemnika wszystkie składniki i załóż pokrywę.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą próżniową.
 3. Wciśnij przycisk VACUUM.Podawaj natychmiast.

SMOOTHIE Z BANANEM I TRUSKAWKAMI

- 4 kostki lodu • 2 mrożone banany • 1 filiżanka mrożonych truskawek
- 290 g jogurtu truskawkowego • 140 g soku z winogron • ¼ łyżeczki mielonego imbiru
 1. Włóż do pojemnika wszystkie składniki i załóż pokrywę.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą próżniową.
 3. Wciśnij przycisk VACUUM.Podawaj natychmiast.

ZDROWE ŚNIADANIE

- 125 ml schłodzonego soku pomarańczowego • 125 g obranych świeżych truskawek
- 1/4 łyżeczki startej skórki pomarańczowej • 1-2 łyżki płatków owsianych
- 1 duża łyżka jogurtu owocowego
 1. Włóż do pojemnika wszystkie składniki i załóż pokrywę.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą próżniową.
 3. Wciśnij przycisk VACUUM.Podawaj natychmiast.

LODY BANANOWE

- 2 obrane banany, pokrojone w ćwiartki i zamrożone na min. 8 godzin
- 200 g jogurtu • 1 łyżka drobnego cukru
 1. Włóż do pojemnika wszystkie składniki i załóż pokrywę.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą standardową.
 3. Wybierz tryb AUTO i program przygotowania mrożonego deseru.
 4. Wciśnij przycisk START/STOP. W razie potrzeby użyj popychacza.
 5. Włóż gotową masę lodową do hermetycznego pojemnika i wstaw do zamrażalnika na około 4 godziny.

PESTO

- 1 garść liści bazylii • 2 ząbki czosnku • 2 łyżka soku z cytryny • 100 g orzeszków pini
 - 125 ml oliwy z oliwek • 60 g startego parmezanu
1. Włóż do pojemnika wszystkie składniki i załóż pokrywę.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą standardową.
 3. Wybierz tryb AUTO i program przygotowania purée.
 4. Wciśnij przycisk START/STOP. W razie potrzeby użyj popychacza.

MAJONEZ

- 4 żółtka • 2 łyżki musztardy • 2 łyżka octu • 1 filiżanka oleju roślinnego
 - Sól i pieprz do smaku
1. Do pojemnika włóż żółtka, musztardę, ocet, sól i pieprz i załóż pokrywę.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą standardową.
 3. Przy pomocy przycisku PULSE miksuj składniki przez 10–15 sekund, aż mieszanina będzie gładka i lekka.
 4. Ustaw prędkość przetwarzania na 9 i wciśnij przycisk START/STOP.
 5. Zdejmij miarkę i ciągle miksując, powoli i ostrożnie dodawaj przez otwór wyspowy filiżankę oleju roślinnego. Miksuj aż do zagęszczenia mieszaniny. Cały proces powinien trwać około 2 minut.

Warianty majonezu:

Czosnkowy: do żółtek dodaj cztery ząbki obranego czosnku.

Ziołowy: do gotowego majonezu dodaj 1 filiżankę mieszanki ziół (bazylii, szczypiorek, pietruszka, tymianek itp.).

HUMMUS

- 400 g konserwa ciecierzycy • Sok z jednej cytryny • 2 ząbki czosnku • 2 łyżki tahini
 - 1–2 łyżki ciepłej wody • 1 łyżeczka mielonego kminku • Sól i pieprz do smaku
 - Oliwa z oliwek do dekoracji • Słodka papryka do dekoracji
1. Starannie odcedź ciecierzycę.
 2. Do pojemnika włóż ciecierzycę, sok z cytryny, czosnek, tahini, ciepłą wodę, kminek, sól i pieprz.
 3. Zmontuj mikser z pokrywą standardową.
 4. Wybierz tryb AUTO i program purée.
 5. W razie potrzeby użyj przycisku PULSE, aby dokładnie przetworzyć składniki.
 6. Gotowy hummus przełóż do hermetycznego pojemnika, skrop oliwą z oliwek i posyp słodką papryką.

DIP Z BURACZKÓW I Z SEREM FETA

- 500 g ugotowanych buraków, pokrojonych na kawałki ok. 2 cm • 2 łyżki oleju z oliwek extra virgin • 140 g jogurtu naturalnego • 1 ząbek czosnku, przekrojony • 1 łyżka świeżo pokrojonych listków kolendry • 1 łyżeczka mielonego kminku • 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
 - Szczypta mielonego chili lub pieprzu kajeńskiego • Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
 - 50 g sera feta, pokrojonego w kostkę
1. Włóż wszystkie składniki do pojemnika.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą standardową.
 3. Wybierz tryb AUTO i program purée.
 4. W razie potrzeby użyj przycisku PULSE, aby dokładnie przetworzyć składniki.
 5. Gotowy dip przemieść do hermetycznego pojemnika i schłódź przed podaniem.

ZUPA ZIEMNIACZANA

- 500 ml mleka • 340 g gotowanych ziemniaków, podzielonych na 2 części
 - 80 g startego sera, podzielone na 2 części • 20 g cebuli • 1/2 łyżeczki suszonego kopru
 - 1/2 łyżeczki soli • 28 g boczku
1. Do pojemnika włóż mleko, część ziemniaków, połowę sera, koper i sól i załóż pokrywę.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą standardową.
 3. Wybierz tryb AUTO i program przygotowania zupy.
 4. Wciśnij przycisk START/STOP.
 5. Po zakończeniu przygotowywania wybierz tryb MANUAL i ustaw prędkość 1.
 6. Wciśnij przycisk START/STOP, zdejmij miarkę i przez otwór wyspowy włóż pozostałe ziemniaki, ser i boczek.
 7. Następnie przetwarzaj przy pomocy funkcji PULSE przez około 10 sekund.

CIASTO NALEŚNIKOWE

- 0,5 l mleka • 20 łyżek mąki gładkiej • 2 jajka • 1 łyżeczka cukru • Szczypta soli
1. Do pojemnika włóż mleko, mąkę, jaja, cukier i sól.
 2. Zmontuj mikser z pokrywą standardową.
 3. Wybierz tryb MANUAL i ustaw prędkość 5.
 4. Wciśnij przycisk START/STOP.
 5. Podczas przygotowywania można zwiększyć prędkość na 7–8.

VACUUM BLENDER VB 8010

800 SERIES
PREMIUM GRADE TOOLS

Z dôvodu neustáleho zdkonalovania designu a ďalších vlastností se môže vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdkonalovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkochv tomto návode.

A kivitel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.

Z uwagi na ciągłe doskonalenie konstrukcji i innych właściwości zakupionego produktu może nieznacznie różnić się od produktu, o którym mowa w rysunkach w tym podręczniku.



W W W . C A T L E R . E U

CUSTOMER SERVICE

I N F O @ C A T L E R . E U