

SYSTEMAT



VarMix 2

PL – Instrukcja obsługi

EL9378

**PL – Gratulujemy wyboru produktu VARMIX 2
z serii SYSTEMAT społeczności Vaše DEDRA, s.r.o.**

Jesteśmy przekonani, że nasz produkt będzie niezawodnie służył państwu przez lata.

Możesz już zacząć korzystać z jego zalet, jesteśmy przekonani, że VARMIX ułatwi sporo prac w kuchni. Od teraz gotowanie będzie przyjemnością, zaoszczędzisz sporo czasu, który będzie można spożytkować w inny sposób. Instrukcja obsługi krok po kroku opisuje pracę VARMIXU. Zapoznaj się z instrukcją obsługi. Każdy z etapów podczas konstrukcji urządzenia miał za zadanie udoskonalić sprzęt i w efekcie dostarczyć do klienta produkt najwyższej jakości. Firma bardzo ceni sobie opinię klientów, zależy nam by produkt spełnił wszystkie oczekiwania. Mamy nadzieję, że VARMIX dostarczy dużo frajdy podczas gotowania.

Vaše DEDRA

SPIS TREŚCI

Ostrzeżenia	3
Niebezpieczeństwo uszkodzenia	5
Zawartość opakowania	6
Panel sterujący.....	6
Parametry techniczne.....	6
Jak to zrobić.....	7
Opis części.....	8
Gdzie postawić.....	14
Uruchomienie.....	14
Ustawienia ręczne.....	15
Programy gotowe.....	17
Opis programów gotowych.....	18
Co zrobić gdy.....	24
Informacje na temat utylizacji.....	24
Dział obsługi klienta.....	24

Ostrzeżenia

VARMIX jest przeznaczony do użytku domowego lub podobnego np.:

- Pomieszczenia socjalne dla pracowników w sklepach, biurach itp.
- Dla klientów hoteli, moteli i innych miejscach wypoczynku.
- Schroniska, pensjonaty (dla klientów)
- Domki letniskowe

VARMIX spełnia najwyższe standardy bezpieczeństwa. Dla własnego bezpieczeństwa należy zapoznać się z instrukcją obsługi, przed pierwszym użyciem. Należy zwrócić szczególną uwagę na następujące kwestie:

- Zachowaj instrukcję obsługi jest ona integralną częścią urządzenia VARMIX. Zwłaszcza jeśli z urządzenia korzysta nowa osoba, która robi to po raz pierwszy.
- VARMIX nie jest przeznaczony do stosowania przez (w tym dzieci) osoby o ograniczonej sprawności manualnej, fizycznej lub psychicznej. Sprzęt nie może być użytkowany przez osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy dotyczącej sprzętu VARMIX, chyba, że będą pod nadzorem odpowiednio poinstruowanych osób.
- Dzieci powinny być pod opieką dorosłych gdy VARMIX jest włączony. VARMIX spełnia najnowsze normy bezpieczeństwa, urządzenie było testowane przez firmę DEDRA.
- W przypadku korzystania z urządzenia w innym kraju niż kraj w którym został zakupiony normy bezpieczeństwa nie są spełnione. Firma Vaše DEDRA nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania warunków gwarancji.
- Trzymać z dala od dzieci! Produkt nie jest zabawką.
- Produkt zawiera elementy funkcjonalne i ostre!

Ryzyko porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia VARMIX, należy odłączyć go od prądu. Podobnie w przypadku dłuższego nieużywania sprzętu.
- Urządzenia VARMIX nie należy zanurzać w wodzie. Czyszczenie przy pomocy wilgotnej miękkiej szmatki. Do wnętrza urządzenia nie może dostać się jedzenie w stanie stałym lub ciec.
- VARMIX i reszta wyposażenia w tym naczynie ze stali, przewód zasilający należy co jakiś czas skontrolować. Uszkodzone części mogą być niebezpieczne. W przypadku uszkodzenia którejkolwiek z części VARMIX należy skontaktować się z działem obsługi klienta Vaše DEDRA lub z autoryzowanym punktem serwisowym.
- VARMIX może być naprawiany wyłącznie przez autoryzowany punkt serwisowy lub w siedzibie firmy Vaše DEDRA. Dotyczy to nawet uszkodzenia przewodu zasilającego. Każda naprawa na własną rękę może zagrażać życiu lub zdrowiu użytkownika.

Ryzyko zranienia ostrymi nożami

- Ostrze mieszające jest bardzo ostre! Należy zachować ostrożność podczas mycia, przenoszenia, ponownego montażu. Ostrza muszą być ostrze by poradziły sobie z ziarnami kawy czy kostkami lodu. Ostrze należy przenosić trzymając za górną część. Nigdy nie należy unosić pokrywy podczas pracy urządzenia.

Ryzyko poparzenia gorącym jedzeniem

- Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej objętości naczynia, wynosi ona 2,0 litra.
- W naczyniu znajdują się podziałki – 0,5 l, 1 l, 1,5 l, 2 l. Pokrywę urządzenia należy dokładnie oczyścić przed użyciem. Za każdym razem należy kontrolować czy jest czysta. Ewentualna nieszczelność powinna być zniwelowana: poprzez wymianę uszczelki lub pokrywy. Wymiana uszczelki powinna odbywać się ściśle według instrukcji, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia.
- Nie należy otwierać „na siłę” pokrywy urządzenia. Otworzyć pokrywę można wyłącznie gdy urządzenie jest wyłączone, czyli prędkość na wyświetlaczu wynosi 0. A mechanizm blokujący jest zwolniony.
- Należy pamiętać o niebezpieczeństwie wydostania się gorącej cieczy poza urządzenie podczas zdejmowania pokrywy z naczynia ze stali. Włóż miarkę do pokrywy i pozostaw ją w niej do skończenia pracy, zwłaszcza gdy w naczyniu znajduje się gorące jedzenia (np. dżem, zupa) prędkość (3 – 6) i przy wyższych obrotach (7 – 10).

Nie należy używać trybu pulsacyjnego lub nagle zwiększać prędkości, jeśli jedzenie w naczyniu jest gorące (temp. 50 °C). Nie należy używać prędkości większej niż 5. Gdy włączamy wysokie obroty urządzenia miarka powinna znajdować się w pokrywie. Duża prędkość może doprowadzić do rozpryskiwania żywności i co za tym idzie poparzenia ludzi wokół. By zapobiec urazom należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi.

W przypadku mieszania lub miksowania gorących płynów lub pokarmów należy stopniowo zwiększać prędkość. Zacznij od niskiej prędkości i przy pomocy przycisków + i – zmniejszaj lub zwiększaj prędkość. Wówczas mieszanie gorącego jedzenia będzie bezpieczne. Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do wydostania się gorącej cieczy poza urządzenie i w efekcie do poparzenia.

- Podczas przygotowywania gorącej żywności (temp. wyższa niż 50 °C) nie należy włączać trybu PULSE i wyjmować miarki.
- Dostawki do gotowania na parze nie należy używać do przygotowywania dużych ilości jedzenia.
- Podczas korzystania z dostawki do gotowania na parze należy włączać wyłącznie niskie prędkości (> 2). Przy wyższych prędkościach gorąca ciecz może wydostać się na zewnątrz lub może wytworzyć się piana.
- Należy upewnić się, że VARMIX jest umieszczony na czystej, stabilnej powierzchni, zwłaszcza podczas korzystania z dostawki do gotowania na parze.
- Naczynie ze stali należy wyjmować z zachowaniem szczególnej ostrożności zwłaszcza gdy w naczyniu znajduje się gorące danie.

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą cieczą i parą wodną i skroploną parą wodną

- Należy dokładnie sprawdzić czy dostawka do gotowania na parze jest prawidłowo zamontowana w naczyniu ze stali VARMIX.
- Zachowaj ostrożność podczas gotowania na parze, krawędzie pokrywy oraz naczynie ze stali jest bardzo gorące.
- Jedyne elementy, które można dotykać podczas gotowania to uchwyty naczyń ze stali.
- Nigdy nie używaj dostawki do gotowania na parze bez pokrywy.
- Podczas gotowania na parze należy pamiętać, by nadstawka była przykryta pokrywą, należy zapobiec wydostaniu się pary i skraplaniu się jej. Para wodna wydostaje się jedynie przez otwór w pokrywie. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia pokrywy.
- Podczas gotowania na parze VARMIX należy trzymać z dala od dzieci. Należy ostrzec dzieci przed niebezpieczeństwem poparzenia gorącą cieczą i parą wodną.
- Nie należy przepelniać nadstawki do gotowania na parze, ilość żywności nie powinna przekraczać górnej krawędzi. Otwór w pokrywie nie powinien być zablokowany w przeciwnym razie w naczyniu może wytworzyć się wysokie ciśnienie w efekcie może nawet dojść do wybuchu. Istnieje wówczas duże ryzyko poparzenia i innych urazów.
- Należy upewnić się, że podczas podnoszenia pokrywy nie przyczepiły się do niej resztki jedzenia, należy uważać na niekontrolowane uwolnienie pary wodnej.
- Zachowaj ostrożność podczas nalewania gorącej cieczy do naczyń, gorąca para wodna może doprowadzić do oparzeń.

Niebezpieczeństwo poparzeń w wyniku kontaktu z nagrzanymi częściami

Przechowuj VARMIX zawsze w miejscu niedostępnym dla dzieci i ostrzeż je przed ewentualnym niebezpieczeństwem oparzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku wydostania się zimnych potraw na zewnątrz

- W trakcie obsługi urządzenia VARMIX na średnich (3–6) i wyższych (7–10) obrotach lub wciskając przycisk PULSE w celu posiekania lub zmiksowania zimnego jedzenia, należy mocno przytrzymywać miarkę.

Ryzyko zranienia ostrymi częściami

Podczas czyszczenia lub przenoszenia noża lub innych ostrych elementów zachowaj szczególną ostrożność.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku nieprawidłowego użytkowania

- Nie należy zdejmować pokrywy urządzenia na siłę
- Zmiana prędkości podczas pracy ubijaka motylkowego może odbyć się wyłącznie gdy jest on prawidłowo zainstalowany.
- Podczas korzystania z ubijaka motylkowego nie należy stosować większej prędkości niż 4
- Nigdy nie wkładaj łopatki do urządzenia gdy ubijak motylkowy jest w ruchu.
- Nie dodawaj składników które mogą zablokować ubijak motylkowy i podczas pracy VARMIX.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku korzystania z nieodpowiednich przedmiotów lub sprzętu

- Należy używać tylko części dołączonych do VARMIX lub oryginalnych części zamiennych zalecanych przez Vaše DEDRA lub innych dedykowanych do sprzętu VARMIX.
- Nie wolno używać części z urządzeń starszego typu VARMIX nawet gdy jest to sprzęt z firmy Vaše DEDRA.
- Do przykrycia urządzenia używaj wyłącznie pokrywy dostarczonej z urządzeniem VARMIX
- Do przykrywania otworu w pokrywie naczynia miksującego należy używać miarki. Nie przykrywać ręcznikiem kuchennym itp.
- Do mieszania potraw w naczyniu miksującym należy używać wyłącznie łopatk z tarczą ochronną. Do mieszania nigdy nie należy używać łyżeczek, łyżek ani innych podobnych przedmiotów. Mogą one zostać wciągnięte przez obracający się nóż, co może spowodować obrażenia.
- Przed włożeniem łopatk do otworu w pokrywie naczynia miksującego należy zamknąć pokrywę naczynia.
- W celu ochrony urządzenia VARMIX przed upadkiem należy postawić je na czystej, stabilnej i równej, nierozgrzewającej się powierzchni. Należy ustawić VARMIX w odpowiedniej odległości od krawędzi tej powierzchni, aby zapobiec jego upadkowi, a także pozostawić odpowiednią przestrzeń nad nim.
- Przy wyrabianiu ciasta lub siekaniu żywności w naczyniu miksującym może nastąpić zachwianie równowagi, co w pewnych okolicznościach może doprowadzić do przemieszczenia się całego urządzenia. W związku z tym nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru, ponieważ może ono spaść z miejsca, na którym jest postawione.

NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA

• W wyniku działania gorącej pary wodnej

Należy zachować odpowiednią odległość pomiędzy urządzeniem VARMIX i przystawką do gotowania na parze (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich, w celu uniknięcia uszkodzenia w wyniku działania wydostającej się gorącej pary wodnej.

• W wyniku działania zewnętrznych źródeł ciepła

Należy zachować odpowiednią odległość pomiędzy urządzeniem a zewnętrznymi źródłami ciepła, np. grzejnikiem, gorącą blachą, itp. Nie stawiać VARMIX ani jego kabla sieciowego na powierzchniach będących źródłem ciepła (np. gorących płytek kuchenki), ponieważ przypadkowe włączenie kuchenki mogłoby spowodować uszkodzenie urządzenia

• W wyniku wyciekania potraw

Należy pamiętać o zamontowaniu uszczelki noża na trzpieniu noża oraz upewnić się, że uszczelka została do niego dopasowana. Brak uszczelki może doprowadzić do wycieku mieszanych lub gotowanych potraw i do uszkodzenia urządzenia. Nigdy nie używaj trybu pulsacyjnego i dużych prędkości gdy temperatura dania jest wyższa niż 50 ° C nie używaj większej prędkości niż 5. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia siebie i ludzi wokół. By zapobiec urazom postępuj zgodnie z instrukcją obsługi.

• W wyniku niedostatecznego chłodzenia

Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne po obu stronach urządzenia nie są zabrudzone tłuszczem, resztkami jedzenia, itp. i nie są zakryte. Zastonięcie otworów może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

• W wyniku nieprawidłowego sposobu użytkowania

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

• Korozja

Naczynie ze stali należy starannie osuszyć po umyciu, naczynie VARMIX nie nadaje się do mycia w zmywarce. Elementy z tworzywa sztucznego mogą zostać zniszczone przez detergenty stosowane w zmywarce.

Jeszcze raz dziękujemy za zaufanie zakup urządzenia SYSTEMAT VARMIX to dobry wybór.

Jesteśmy przekonani, że uda się państwu docenić zalety urządzenia. Jest to jedno z najlepszych urządzeń tego typu na rynku. Można je w pełni dopasować do własnych potrzeb.

- VARMIX nie tylko ułatwi i przyspieszy wiele czynności w kuchni, ale zmotywuje cię do tworzenia nowych i coraz wymyślniejszych i oryginalnych dań.
- Celem instrukcji jest przedstawić „krok po kroku” obsługę pomocnika kuchennego VARMIX. Specjalnie dla naszych klientów przygotowaliśmy książkę z przepisami by jeszcze łatwiej było zacząć pracę z urządzeniem oraz by móc wykorzystać je w pełni.

- VARMIX to bardzo wydajna maszyna, maksymalna temperatura to 100 ° C, a prędkość obrotowa silnika to 10000 obrotów na minutę. VARMIX będzie Cię wspomagał przez wiele lat w kuchni i z pewnością stanie się niezastąpionym asystentem. Zastąpi Cię podczas najcięższych prac w kuchni. Warto zapoznać się z instrukcją by poznać i cieszyć się w pełni funkcjami urządzenia. Dodatkowo warto wiedzieć co zrobić w razie ewentualnych problemów z urządzeniem.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Po otwarciu opakowania należy sprawdzić, czy zawiera ono wszystkie niżej wymienione części VARMIX 2

Jednostka napędowa i naczynie ze stali nierdzewnej



Ubijak motylkowy



Koszyk do gotowania



Nadstawka do gotowania na parze z pokrywką.



Ostrze miksujące



Instrukcja obsługi
SYSTEMAT



Mieszadło do ciasta



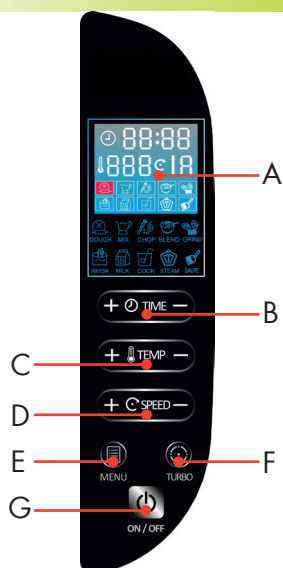
Łopátka z kołnierzem ochronnym



Pokrywa naczynia i miarka



PANEL STERUJĄCY



A: **LCD display**

B: **TIME** - Tryb czas (od 0 do 60 minut)

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

D: **SPEED** - Tryb Prędkość (1 - 10)

E: **MENU** - Lista programów

F: **PULSE** - Tryb PULSE (przycisk PULSE)

G: **ON/OFF** - Włącz lub wyłącz

PARAMETRY TECHNICZNE

Moc silnika: 500W,

Prędkość obrotowa silnika: 40rpm do 10200rpm (rpm – obroty na minutę)

Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem i przeciążeniem

Moc : 900W-1100W

Naczynie ze stali nierdzewnej z czujnikiem temperatury : Objętość maksymalna: 2,0 l

Długość przewodu: 1.0M

JAK TO ZROBIĆ

Przed uruchomieniem

Aby obsługa urządzenia nie stanowiła żadnego kłopotu, VARMIX należy ustawić w kuchni w jednym, wyznaczonym dla niego miejscu. W celu uniknięcia upadku urządzenia, VARMIX należy stawiać na czystych, stabilnych i równych powierzchniach. Przed pierwszym użyciem należy go dokładnie wyczyścić.

Prawidłowe montowanie naczynia ze stali

Przed włożeniem naczynia miksującego należy upewnić się, czy pokrętko obrotów znajduje się w pozycji **1**. Naczynie miksujące należy wstawić pionowo uchwytem do przodu i delikatnie docisnąć **2**. Naczynie miksujące jest osadzone w sposób prawidłowy, gdy uchwyt znajduje się z przodu. Aby umieścić naczynie należy od góry pionowo docisnąć pokrywę naczynia miksującego. Strzałka musi znajdować się nad uchwytem **3**. Następnie należy przekręcać pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu, aż usłyszą Państwo, że zaskoczyła **4**. Po usłyszaniu odgłosu upewnić się, że pokrywę nie da się dalej obrócić. Pokrętko obrotów należy ustawić w położeniu zamkniętej pokrywę. W przeciwnym razie nie będzie można uruchomić urządzenia.



UWAGA

niebezpieczeństwo poparzenia gorącą rzywnością. Pokrywę naczynia ze stali można otworzyć wyłącznie gdy urządzenie jest wyłączone, ekran pokazuje „0” lub gdy urządzenie jest w stanie spoczynku. Nie należy otwierać naczynia gdy zwiększamy prędkość obrotów lub gdy używany trybu pulsacyjnego. Nie należy otwierać pokrywę gdy temperatura rzywności w ewnątsza przekracza 50°C. Gdy temperatura żywności przekracza 50°C nie należy urzywać większej prędkości niż 5. Podczasgotowania mairka powinna znajdwać się w pokrywie. By zapobiec niebezpieczeństwu poparzenia i uszkodzenia ciała należy ściśle przestrzegać instrukcji.

Niebezpieczeństwo obrażeń podczas gotowania nigdy nie dotykaj naczynia VARMIX

Wymontowanie noża miksującego

Aby wymontować nóż, należy chwycić jedną ręką naczynie miksujące, a drugą przekręcić jego podstawę o 45 stopni w kierunku wskazówek zegara i pociągnąć ją w dół **5**. Następnie należy ostrożnie chwycić górną część noża miksującego i wyjąć nóż razem z uszczelką. Nóż powinien być chłodny. Podobnie w przypadku wymiany ostrza na mieszadło do ciasta.

Uwaga

Niebezpieczeństwo obrażeń od ostrego noża. Ostrza noża są bardzo ostre i nie należy ich dotykać. Przy wyjmowaniu lub ponownym wkładaniu noża należy go trzymać za górną krawędź.

Uwaga

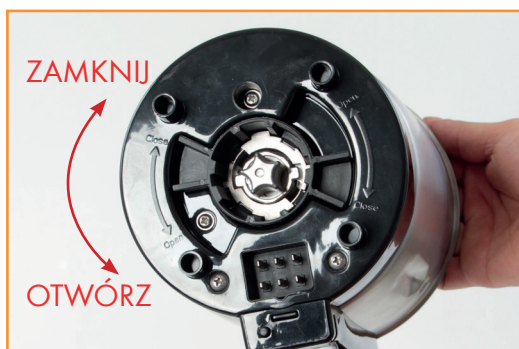
Należy przedsięwziąć środki bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wypadnięciu noża.

Jak umieścić nóż mieszający

Aby umieścić nóż, należy postępować odwrotnie niż w przypadku wyjmowania. Umieść ostrze mieszające w naczyniu ze stali nierdzewnej. Lekko docisnąć i obrócić o 45 stopni w prawo. Podobnie w przypadku wymiany ostrza na mieszadło do ciasta.

UWAGA

Niebezpieczeństwo uszkodzenia poprzez wyciekanie potraw. Należy pamiętać o zamontowaniu uszczelki noża na trzpieniu noża oraz upewnić się, że uszczelka została do niego dopasowana. Brak uszczelki może doprowadzić do wycieku żywności i uszkodzenia VARMIX. Nie należy mieszać żywności w trybie pulsacyjnym (powyżej temp. 50°C). Nie należy używać większej prędkości niż 5. Podczas mieszania gorącej żywności nie należy używać opcji PULSE, gorąca żywność może poparzyć ciebie i ludzi wokół. By zapobiec urazom należy ściśle przestrzegać instrukcji.



OPIS CZĘŚCI

Przed użyciem VARMIX należy dokładnie zapoznać się z każdym elementem. Każda z części została zaprojektowana z dbałością o szczegóły, nowoczesny design i funkcjonalność.

Naczynie ze stali

Na zewnętrznej i na wewnętrznej ścianie naczynia znajduje się praktyczna miarka pokazująca kolejne poziomy napełniania. Każdy znak odpowiada 0,5 l. Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2 litry.

UWAGA : Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapywanymi kawałkami gorących potraw
W naczyniu miksującym nie należy umieszczać potraw w ilości przekraczającej 2 litry. Nie należy napełniać naczynia miksującego ponad znak MAX.

- Prawidłowy montaż naczynia ze stali

1. Umieść pokrywę na naczyniu i docisnij usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
2. Chwyc zamknięte naczynie ze stali i umieść w jednostce napędowej.
3. By zwolnić blokadę naczynia naciśnij przycisk na urządzeniu i pociągnij do góry.

UWAGA : Zawsze umieszczaj zamknięte naczynie w jednostce napędowej w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia. Uszkodzenia mechaniczne spowodowane przez niestosowanie się do zleceń nie podlega gwarancji.



Jednostka napędowa VARMIX

Służy do mocowania naczynia ze stali nierdzewnej łączą naczynie z silnikiem. Całe naczynie miksujące można postawić na blacie roboczym. Ustawianie naczynia na podkładce nie jest konieczne.



Pokrywa naczynia miksującego

Pokrywa służy do przykrycia naczynia miksującego. Ze względów bezpieczeństwa VARMIX nie zacznie pracować, zanim pokrywa nie znajdzie się na właściwym miejscu i nie zostanie prawidłowo zamknięta. Gdy urządzenie jest zamknięte, nie wolno na siłę otwierać pokrywy.



UWAGA

Należy zwrócić uwagę na prawidłowe położenie uszczelki pokrywy. Pokrywę ułożyć spodem do góry na blacie roboczym, a następnie włożyć uszczelkę, wypychając ją na trzy zaczepy, aż usłyszą Państwo charakterystyczne kliknięcie. Uszczelka zapobiega wydostawaniu się płynów lub potraw przez szczelinę pomiędzy naczyniem a pokrywą. Nie należy używać trybu PULSE lub nagle zwiększać prędkości jeśli wewnątrz naczynia znajduje się żywność o temperaturze wyższej niż 50 ° C. w takim wypadku nie należy używać większej prędkości niż 5! Podczas przygotowywania gorącego jedzenia zawsze pamiętaj by uszczelka była umieszczona w pokrywie. Gwałtowne mieszania i rozdrabnianie żywności może doprowadzić do poparzenia. By zapobiec urazom należy przestrzegać zaleceń zawartych w instrukcji.

Miarka

To część, którą można wykorzystywać na wiele sposobów. Objętość miarki wynosi 100 ml. Jest ona zamknięciem otworu znajdującego się w pokrywie, które zapobiega utracie ciepła i nie pozwala miksowanym i gotowanym potrawom wydostawać się na zewnątrz. Miarkę można także stosować do odmierzania składników. Miarkę należy umieścić do góry nogami by zamknąć pokrywę. Aby dodać składniki dania należy wyjąć miarkę i przez otwór dodać je do środka.



Uwaga : Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapującymi kawałkami gorących potraw

Należy uważać na drobiny gorących potraw wydostające się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego. Podczas gotowania gorących potraw, miarkę należy umieścić w otworze pokrywy (np. dżem, zupa) z prędkością obrotową (5–10, Pulse). Nie wolno przykrywać naczynia miksującego, np. rękawiczką kuchenną itp. Należy upewnić się że w naczyniu nie tworzy się ciśnienie, jeżeli otwór bezpieczeństwa jest zatkany może dojść do wybuchu. Wówczas istnieje ryzyko urazów i poparzenia.

Koszyczek do gotowania

W VARMIX koszyczek do gotowania jest wykonany z wysokiej jakości plastiku. Podobnie jak miarkę, można go wykorzystywać na różne sposoby: • Jako sitko do soków owocowych i warzywnych. I zastosować jako sitko w czasie odcędzania soku. Podczas odlewania soku do przytrzymywania koszyczka należy wykorzystać łopatkę. Do gotowania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu, np. pulpety mięsne czy rybne. Należy je w całości włożyć do koszyczka i dusić. Do gotowania potraw sypkich (np. ryżu, ziemniaków). Wyjmowanie koszyczka nie nastręcza żadnych trudności. Łopatkę należy umieścić w nacięciu koszyczka i następnie go unieść. Stopki pomagają odcedzić nadmiar wywaru w jaki gotowało się danie.



UWAGA

Nie należy przepelniać kosza do gotowania. Może być on wypełniony do górnej krawędzi. Należy upewnić się, że resztki pożywienia nie wydostają się poza pojemnik. Podczas podgrzewania może dojść do zablokowania pokrywy i zatkania otworu wentylacyjnego. Co może skutkować podniesieniem się ciśnienia w naczyniu i może skończyć się nawet wybuchem. Istnieje ryzyko oparzenia i uszkodzenia ciała.

Łopátka

Łopátka to kolejny przykład inteligentnego rozwiązania zastosowanego w VARMIX. Łopátka dołączona do urządzenia jest jedynym narzędziem, za pomocą którego można łączyć i mieszać produkty w naczyniu miksującym. Łopatkę należy włożyć do naczynia od góry przez otwór w pokrywie. Dzięki tarczy łopátka nie styka się z nożem miksującym, co pozwala na jej stosowanie podczas gotowania, mieszania i rozdrabniania. Łopatkę należy wykorzystywać także do zeskrobywania składników z naczynia miksującego. Końcówka łopátki została tak zaprojektowana, aby idealnie mieściła się między nożem a ściankami naczynia. Na łopátce zamontowano specjalną tarczę ochronną, dzięki której nie zsuwa się z blatu roboczego. Przy pomocy łopátki można bez wysiłku wyjąć koszyczek z naczynia.



Uwaga

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku korzystania z nieodpowiednich przedmiotów. Do mieszania potraw w naczyniu miksującym należy używać wyłącznie dołączonej do zestawu VARMIX łopátki z tarczą ochronną. Przed włożeniem łopátki do otworu w pokrywie naczynia miksującego, należy zamknąć pokrywę naczynia. Do mieszania nigdy nie należy używać łyżeczek, łyżek ani innych podobnych przedmiotów. Mogą one zostać wciągnięte przez obracający się nóż, co może spowodować obrażenia.

Ubijak motylkowy (nasadka mieszająca)

Ubijak motylkowy służy do ubijania śmietany i jajek. Świetnie sprawdza się także podczas przygotowywania mas kremowych i budyniowych i ubijania białek. Podczas gotowania mleka lub przygotowywania masy budyniowej czy sosu, motylek stale obraca składnikami, dzięki temu potrawa nie przywiera do dna. Motylek daje się łatwo zamontować. Motylek ma końcówkę o kulistym kształcie, dzięki której można go również łatwo wyjąć. Aby zdjąć motylek należy chwycić za kulistą końcówkę i obracając ją w obu kierunkach wyjąć motylek.



Uwaga : Urządzenie można włączyć jedynie wtedy, gdy motylek został prawidłowo zamocowany. Jeżeli w naczyniu zamocowany jest motylek, nie wolno nastawić obrotów na poziom wyższy niż 4. Gdy do mieszania używany jest motylek, nigdy nie wolno posługiwać się łopatką. Jeżeli motylek jest zamocowany, a nóż się obraca, nie wolno dodawać składników, które mogłyby go zepsuć lub zablokować.

Wyrabianie ciasta

Końcówka do wyrabiania ciasta jest pokryta powłoką nieprzywierającą, wykorzystaj ją do wyrabiania twardszych ciast lub potraw które wymagają mieszania podczas gotowania. Ugniatanie zamiast mieszania ostrzem mieszającym, założenie mieszadła wygląda tak samo jak założenie ostrza mieszającego.



UWAGA

**VARMIX nigdy nie ruszy jeśli końcówka będzie źle założona w naczyniu.
Końcówka może pracować maksymalnie przy prędkości 4.**

Nadstawka do gotowania na parze

Nadstawka do gotowania na parze składa się z trzech części :

- Misa, wieko zamykające naczynie ze stali.
- Taca parowa (na dole)
- Szeroka pokrywa (u góry)

Wszystkie części zostały wykonane z wysokogatunkowego plastiku, dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

UWAGA

**Nadstawkę do gotowania na parze należy używać tylko z VARMIX
(nie jest przeznaczona do kuchenek mikrofalowych, piekarników oraz innych urządzeń).**

Nadstawkę można wykorzystać w następujących zestawach:

Zestaw 1: Dolna część razem z wkładem i pokrywą

Ten zestaw idealnie nadaje się do gotowania różnych potraw np. warzyw z mięsem lub rybą, lub większej ilości tej samej potrawy np. klusek na parze.

Zestaw 2: Dolna część razem z pokrywą.

Ten zestaw idealnie nadaje się do gotowania dużych ilości składników danego rodzaju np. warzyw, ziemniaków, dużych porcji mięsa lub kiełbasek.



**Uwaga : Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną wodą.
Nigdy nie należy używać przystawki do gotowania na parze bez pokrywy.**

**Ważne : Niewłaściwe ułożenie pokrywy nadstawki spowoduje wydostanie się pary wodnej na zewnątrz,
a potrawa znajdująca się w środku nie ugotuje się właściwie.**

Jak poprawnie korzystać z nadstawki do gotowania na parze?

1. Dopasuj nadstawkę do naczynia ze stali nierdzewnej.
2. Wlej do naczynia co najmniej pół litra wody (żeby jedzenie miało lepszy smak możesz gotować bulion, wino lub sok).
3. Pół litra płynu wystarcza na około 30 min gotowania, aby móc gotować dłużej należy uzupełnić płyn.
4. Ułóż na naczyniu jedzenie i upewnij się, że na dnie jest przepływ powietrza.
5. Po napełnieniu nadstawki umieść ją na naczyniu ze stali nierdzewnej, usłyszysz kliknięcie.
6. Nałóż pokrywę.
7. Mniej więcej po 2 min temperatura wody wynosi 100 ° C (w ten sposób wytwarza się para).
8. Teraz ustaw na wyświetlaczu, czas, prędkość i temperaturę gotowania, następnie naciśnij ON/OFF.
9. Wyświetlacz jest ustawiony, a woda w naczyniu zaczyna być podgrzewana do zadanej temperatury.
10. Para wydostaje się przez otwory w naczyniu, delikatnie podgrzewa żywność, zachowuje jej wartości odżywcze.

Uważaj na parę wydobywającą się z urządzenia, jest bardzo gorąca, łatwo o oparzenie. Gdy gotujesz na parze trzymaj z dala dzieci i ostrzeż je przez ewentualnym niebezpieczeństwem. Oparzeniem gorącą parą i gorącą wodą

- Aby sprawdzić czy żywność jest gotowa do spożycia naciśnij przycisk ON/OFF i przechyl lekko pokrywę w taki sposób by krople osadzające się na pokrywie wpadły do naczynia. Następnie zdejmij pokrywę i sprawdź czy żywność jest gotowa.
- Możesz jednocześnie gotować żywność o różnej twardości i konsystencji. Na niższym poziomie gotuj żywność, która potrzebuje więcej czasu do przygotowania, w górnej części tą która gotuje się szybciej. Pokrój żywność na kawałki o podobnej wielkości dzięki temu będą gotowe w tym samym czasie.
- Czas temperaturę i prędkość można zmienić w trakcie gotowania. Jeśli przygotowujesz ciasto na parze natrzyj naczynie niewielką ilością oleju, dzięki temu nie przyklei się do naczynia.
- Należy mieć na uwadze, że proces gotowania na parze zaczyna się z pewnym opóźnieniem. W momencie gdy w naczyniu wytwarza się para. Jeśli podczas gotowania wyparuje duża ilość wody należy ją uzupełnić, lepiej dolewać ciepłą wodę niż zimną, ponieważ proces gotowania na parze będzie przebiegał szybciej. Podczas uzupełniania wody należy mieć na uwadze niebezpieczeństwo oparzenia, dlatego zachowaj szczególną ostrożność!



Poproś dzieci by dla bezpieczeństwa opuściły pomieszczenie w którym gotujesz. Wymierz niską prędkość maksymalnie 2. Wybranie wyższego programu może doprowadzić do wydostanie się żywności na zewnątrz i tym samym uszkodzenia urządzenia.

GDZIE POSTAWIĆ

- Urządzenie VARMIX umieścić na twardej stabilnej powierzchni, powinna być czysta odtłuszczona i odporna na temperaturę.
- Przyssawki znajdujące się w podstawie urządzenia poprawiają stabilność urządzenia. Pamiętaj by urządzenie nie było ustawione na krawędzi blatu / stołu istnieje ryzyko, że może zostać zrzucone.
- Urządzenie powinno być ustawione w pewnej odległości od innych sprzętów, by gorąca para wydobywająca się z urządzenia nie uszkodziła ich.

Urządzenie VARMIX umieścić na twardej stabilnej powierzchni, powinna być czysta odtłuszczona i odporna na temperaturę. Ustaw VARMIX w jednym miejscu w kuchni. Dzięki temu będzie zawsze pod ręką.

Unikniesz w ten sposób ciągłego przestawiania i chowania urządzenia. Będziesz z niego często korzystał.



URUCHOMIENIE

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić informację na etykiecie i upewnić się, że napięcie w gniazdku odpowiada napięciu urządzenia.
- Włóż wtyczkę do kontaktu. Po sygnale twój VARMIX jest gotowy do użytku.
- Wyświetlacz jest zapalony by przejść w tryb uśpienia naciśnij przycisk **ON / OFF**.
- Urządzenie uruchamia czasomierz, powinien pokazywać **0:00**
- Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa, który nie uruchomi urządzenia jeśli jakiś z elementów jest nieprawidłowo umieszczony. Podobnie wyświetlacz zablokuje się jeśli coś zostanie nieprawidłowo umieszczone.
- Wybierz jeden z programów (w menu) lub ustaw ręcznie czas, prędkość i temperaturę. Po ustawieniu wartości naciśnij przycisk by potwierdzić, włączenie urządzenia.
- Włącznik znajduje się z tyłu urządzenia **ON / OFF** wciśnij przycisk aby wyłączyć urządzenie lub przejść w tryb hibernacji. Przed rozpoczęciem pracy z VARMIX należy zapoznać się z treścią poniższej instrukcji, by praca była łatwa i przyjemna.
- Urządzenie jest wyposażone w inteligentny system bezpieczeństwa, jest on odpowiedzialny za prawidłowe umieszczenie naczynia ze stali. W przypadku nieprawidłowej instalacji któregośkolwiek z elementów urządzenie nie uruchomi się. Wyświetlacz będzie wówczas migał, symbol „czas”, „temperatura”, „prędkość”. W przypadku gdy wieko urządzenia będzie niedomknięte urządzenie przestanie pracować. Należy prawidłowo założyć pokrywę i nacisnąć **ON / OFF**. Urządzenie zostanie ponownie uruchomione i będzie kontynuowało pracę. Podobnie w przypadku innych nieprawidłowości.

OSTRZERZENIE

Jeśli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas odłącz je od prądu.

Upewnij się, że urządzenie ma odpowiednią wentylację, pamiętaj by zawsze było czyste i suche zanim rozpocznieś korzystanie z niego. Resztki żywności mogą uszkodzić urządzenie.

Szybkość zwiększaj stopniowo od najwolniejszej do najszybszej.

Wyświetlacz znajduje się w prawym górnym rogu głównej jednostki napędowej, jest to wyświetlacz cyfrowy, jest łatwy w sterowaniu.

Na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje:

- Tryb czas.
- Tryb Temperatura
- Tryb Prędkość
- Menu – lista programów – Dough, Mix, Chop, Blend, Grind, Whisk, Milk, Cook, Steam, Saute
- Tryb PULSE (przycisk PULSE)

Symbol pokazujący, że urządzenie jest włączone.

USTAWIENIA RĘCZNE

Czas: ustaw żadaną długość gotowania przytrzymaj przycisk TIME „+” lub „-”

- Czas można ustawić od 1 s (0:01) do 60 min (60:00)

Temperatura: wybierz żadaną temperaturę gotowania, wciśnij przycisk TEMP „+” lub „-”

- Ustawienia temperatury od 40 ° C do 100 ° C, naciśnięcie „+” lub „-” oznacza regulację o 5° C w górę lub w dół.
- Podczas gotowania pokarze się temperatura gotowanego dania

Prędkość: regulacja prędkości jest niezbędna do przygotowania potraw Speed „+” lub „-” w górę lub w dół.

- Regulacja od 1 – 10
- Gdy wybieramy opcję bez ustawienia czasu, urządzenie będzie pracowało nieprzerwanie maksymalnie przez **10 min.**

Uwaga Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapywanymi kawałkami gorących potraw

Nie używać przycisku PULSE ani gwałtownie nie zwiększaj obrotów podczas przygotowywania gorących potraw (temperatura powyżej 50°C), szczególnie jeśli potrawy te nie zostały podgrzane w urządzeniu VARMIX. Prędkość wyższa niż 5 może doprowadzić do poparzenia siebie i ludzi wokół. Nie przytrzymywać miarki ręką podczas przetwarzania potraw

Gotowanie z użyciem VARMIX:

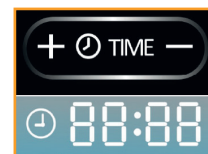
- Umieść naczynie ze stali w jednostce napędowej
- Przy ustawieniu temperatury należy pamiętać o:

1.) Ustaw czas

Przycisk TIME służy do ustawienia czasu pracy urządzenia maksymalnie 60 min. Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas użyj „+” lub „-”.

Przycisk „-” można wcisnąć w dowolnym momencie, nawet w trakcie pracy urządzenia. Gdy chcesz zmienić czas użyj przycisków +/-.

Najlepiej ustawić odpowiednią ilość czasu od razu.



2.) Ustaw temperaturę

Jeśli twoje danie wymaga użycia temperatury, użyj przycisku TEMP. Temperaturę można regulować w zakresie od 40 do 100 ° C, można ją regulować podczas gotowania. (zmienisz przy pomocy przycisków + lub -)

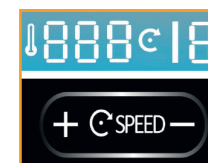


UWAGA:

Ryzyko obrażeń spowodowane niewłaściwym użytkowaniem. Aby zamknąć naczynie należy używać wyłącznie oryginalnej pokrywy. Co jakiś czas należy dokładnie sprawdzić czy pokrywa jest szczelna. Gdy nieszczelność zostanie wykryta należy natychmiast wymienić uszczelkę. Gdy naczynie jest nieszczelne istnieje ryzyko wydostania się gorącego jedzenia poza naczynie. Chroń siebie i osoby w twoim otoczeniu przed poparzeniem! Nie używaj trybu PULSE gdy temperatura dania jest większa niż 50 ° C. Maksymalna dopuszczalna prędkość to 5! Podczas miksowania gorącej żywności nie trzymaj miarki ręką. Stosowanie większej prędkości niż 5 grozi poparzeniem. By zapobiec urazom stosuj zalecenia zawarte w instrukcji

3.) Regulacja szybkości

- VARMIX posiada 10 prędkości, można je zmieniać podczas pracy urządzenia, do łagodnego mieszania używaj prędkości od 1 do 3 siekania, by ciąć większe kawałki należy użyć programu 4-5 do przecierania programy powyżej 6.
- Zalecamy by zaczynać pracę z urządzeniem od niższej prędkości zawsze można ją zwiększyć w razie potrzeby. Po kilku dniach stosowania urządzenia będziesz dokładnie wiedział jak je obsługiwać. Nie ma powodu do zniechęcania się jeśli za pierwszym razem coś się nie uda.
- Pamiętaj, że nikt nie wie wszystkiego od razu. Podczas stosowania bądź ostrożny, zawsze wybieraj mniejszą prędkość i w razie potrzeby zwiększ ją. Każdy wielki kucharz najpierw popełniał mnóstwo błędów. Pamiętaj jak wiele korzyści uzyskasz gotując z VarMix i ile czasu zyskasz. Maszyna będzie pracować a ty możesz zająć się czymś ciekawszym.
- Przepisy jakie stosujesz podczas przygotowywania dań możesz modyfikować w zależności od potrzeb. Aż będziesz osiągał wspaniałe rezultaty.



Ważne!!!

Gdy gotujesz przy użyciu temperatury maksymalna prędkość jaką można użyć to 5. Podczas gotowania szybkości od 6 do 9 są zablokowane ze względów bezpieczeństwa. Mają zapobiec oparzeniom gorącym daniem czy zupą, taka prędkość może doprowadzić do wycieku gorącej cieczy z urządzenia.

Wskazówka

Jeśli masz zamiar gotować zupę krem najpierw wymieszaj wszystkie składniki z wodą by stworzyć gładką masę (prędkość 8 lub 9) od 30 do 45 sekund dopiero potem włącz program gotowania. Zmiksowanie warzyw na puree oszczędza czas i energię jaka była by potrzebna do ugotowania większych kawałków warzyw. W rezultacie otrzymujesz gładką zupę krem jaką docenią najwięksi smakosze. Pamiętaj najpierw miksuj potem gotuj.
Oszczędność energii opłaca się tobie i naturze

UWAGA:

Ryzyko obrażeń spowodowane niewłaściwym użytkowaniem. Aby zamknąć naczynie należy używać wyłącznie oryginalnej pokrywy. Co jakiś czas należy dokładnie sprawdzić czy pokrywa jest szczelna. Gdy nieszczelność zostanie wykryta należy natychmiast wymienić uszczelkę. Gdy naczynie jest nieszczelne istnieje ryzyko wydostania się gorącego jedzenia poza naczynie. Chroń siebie i osoby w twoim otoczeniu przed poparzeniem! Nie używaj trybu PULSE gdy temperatura dania jest większa niż 50 ° C. Maksymalna dopuszczalna prędkość to 5! Podczas miksowania gorącej żywności nie trzymaj miarki ręką. Stosowanie większej prędkości niż 5 grozi poparzeniem. By zapobiec urazom stosuj zalecenia zawarte w instrukcji.

4.) Przycisk START / STOP



PULSE

Gdy korzystasz z programu **PULSE** nie koniecznie należy ustawiać czas i szybkość. Wystarczy wcisnąć przycisk **PULSE** i urządzenie będzie natychmiast pracować z maksymalną prędkością **10000 obr. /min**. Urządzenie pracuje tak długo jak długo trzymasz przycisk.

- Gdy zwolnisz przycisk urządzenie się zatrzyma a licznik czasu pokarze **"00:00"**. Przycisk służy głównie do rozdrabniania twardych pokarmów, np. kostki lodu, orzechy, mak, zboża (na mąkę) itd.
- Przycisk **PULSE** można używać pulsacyjnie, na przykład gdy chcesz otrzymać grubsze kawałki. Naciskaj 3 lub 4 razy przycisk **PULSE** w krótkich odstępach czasu. Żywność będzie równomiernie posiekana.

PROGRAMY GOTOWE

VarMix posiada 10 programów gotowych. Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać jeden z programów, po wybraniu programu lampka LED zacznie migać. Wybierz program potwierdź wciskając ON / OFF. Wyświetlacz będzie świecił się podczas gotowania. Każdy z programów można modyfikować (czas, temperaturę oraz prędkość).

MENU	Temperatura	Ustawienie czasu	Prędkość	Symbol	Akcesoria	Zmiana czasu	Zmiana temperatury	Zmiana prędkości
Dough – Wyrabianie ciasta	-	8 minut	Prędkość 2		Mieszadło do wyrabiania ciasta	tak	nie	nie
Mix- Mieszanie	-	1 minuta	Prędkość 4		Ostrze mieszające	tak	tak	tak
Chop – Siekanie	-	1 sekunda	Prędkość 5		Ostrze mieszające	-	-	tak
Blend- Miksowanie	-	1 minuta i 30 sekund	Prędkość 8		Ostrze mieszające	tak	tak	tak
Grind – Mielenie	-	1 minuta i 30 sekund	Prędkość 10		Ostrze mieszające	tak	tak	tak
Whisk- Ubijanie	-	4 minuty	Prędkość 4		Ostrze mieszające z ubijakiem motylkowym	tak	nie	tak (max 4)
Milk – Gotowanie mleka	80°C	12 minut	Prędkość 2		Ostrze mieszające	tak	tak	tak (max 3)
Cook - Gotowanie	100°C	20 minut	Prędkość 2		Ostrze mieszające	tak	tak	tak (max 4)
Steam – Gotowanie na parze	100°C	25 minut	Prędkość 1		Ostrze mieszające, nadstawka do gotowania na parze, kosz do gotowania	tak	tak	tak (max 4)
Saute – ubijanie piany	100°C	3 minuty	Prędkość 1		Ostrze mieszające	tak	tak	tak (max 4)

Uwaga

Ustawienie temperatury i prędkości są ograniczone ze względów bezpieczeństwa. Chroń siebie i osoby w twoim otoczeniu przed poparzeniem! Nie używaj trybu PULSE gdy temperatura dania jest większa niż 50°C. Maksymalna dopuszczalna prędkość to 5! Podczas miksowania gorącej żywności nie trzymaj miarki ręką. Stosowanie większej prędkości niż 5 grozi poparzeniem. By zapobiec urazom stosuj zalecenia zawarte w instrukcji.

OPIS PROGRAMÓW GOTOWYCH

1. 1. Program DOUGH: wyrabianie ciasta

- Program DOUGH jest specjalnie przygotowany do wyrobu gęstego ciasta np. drożdżowego lub na chleb.
- By przygotować ciasto wybierz MENU i program DOUGH. Program jest ustawiony na wyrabianie ciasta od 2 do 8 min. Czas można zmodyfikować przy pomocy przycisków + lub -. Patrz zdjęcie poniżej. Następnie naciśnij Przycisk ON / OFF, po zakończeniu pracy usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe.

Uwaga!!!

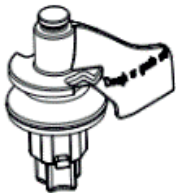
Ilość maki do przygotowywania ciasta nie może być większa niż 300 g. jeśli chodzi o mąkę do wypieku ciast maksymalnie 500 g. Większa ilość może to doprowadzić do przeciążenia urządzenia.

Nie wolno używać programu miksującego do wyrabiania ciasta, nie należy używać ubijaczki motylkowej lub ostrzy miksujących.

Wskazówka:

Jeśli potrzebujesz większej ilości ciasta (np. na jakąś większą uroczystość rodzinną), wystarczy przygotować kilka porcji, po przygotowaniu jednej umieścić w naczyniu następną. Możesz powtarzać ten proces wiele razy, urządzenie poradzi sobie z naprawdę dużą ilością ciasta. Program wyrabiania trwa około 5 min więc i tak zaoszczędzisz sporo czasu w porównaniu do ręcznego wyrabiania.

Przykład:

Składniki (przykład)	Ilość	Czas	Akcesoria
Mąka	500g	8 minut	 Mieszadło do ciasta
Woda	230g		
Oliwa z oliwek	10g		

Umieść w naczyniu ze stali mieszadło do wyrabiania ciasta.

- Wsyp do pojemnika 500 g mąki (naczynie ze stali powinno być suche bez wody) następnie umieść naczynie w urządzeniu. A następnie naciśnij przycisk DOUGH, następnie START/STOP. Urządzenie zrobi resztę. Ilość mąki nie powinna przekraczać 500 g, w przypadku mąki z większą zawartością glutenu dawka nie powinna przekraczać 300 g a ilość wody maksymalnie 300 g.
- Stosunek mąki do wody powinien wynosić 5:3, lepsze rezultaty otrzymamy dodając olej do mąki (ciasto nie będzie się przyklejało do ścianek naczynia)

Uwaga!!!

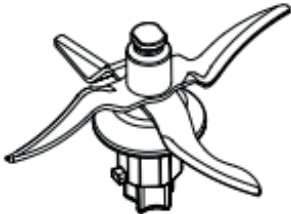
Aby przygotować dobre ciasto drożdżowe. Nigdy nie używaj ubijaka motylkowego!!! By wyrobić sżytywne i gęste ciasto używaj ostrza mieszającego. Również nie należy używać innego programu niż przeznaczonego do wyrabiania ciasta.

Wskazówka!

Urządzenie VARMIX umieść na twardej stabilnej powierzchni, powinna być czysta odtłuszczona i odporna na temperaturę. Przyssawki znajdujące się w podstawie urządzenia poprawiają stabilność urządzenia.

Pamiętaj by urządzenie nie było ustawione na krawędzi blatu / stołu istnieje ryzyko, że może zostać zrzucone. Urządzenie powinno być ustawione w pewnej odległości od innych sprzętów, by gorąca para wydobywająca się z urządzenia nie uszkodziła ich.

2. Program MIX

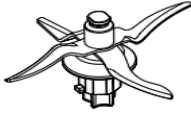
Składniki (przykład)	Ilość	Czas	Akcesoria
Owoce (Jabłko/Gruszka)	600g, pocięte na kawałki	15 sekund	 Ostrze miksujące
Kapusta	400g, pocięte na kawałki	22 sekund	
Ziemniaki	200 g, pocięte na kawałki	25 lub 30 sekund	
Majonez			
Olej słonecznikowy	250g	1 min 30 sekund	
Żółtko	1		
Sok z cytryny	1 łyżeczka		
Musztarda	2 łyżeczka		
Pieprz	2 szczypty		
Sól	1/2 łyżeczki		

- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij **"MENU"** następnie **"MIX"** na koniec wciśnij **"ON/OFF"**

Wskazówka

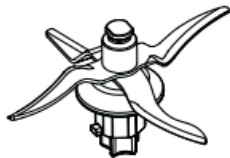
Użyj programu miksującego do przygotowania puree z ziemniaków lub do rozdrobnienia miękkich pokarmów (grzyby, jaja, itp.)

3. Program CHOP

Składniki (przykładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
Marchew	700g, potnij na kawałki	15 sekund	 Ostrze miksujące
Cebula	50-200 g, pokrojona w kostkę	10 sekund	
Ser	200 g, pokrojony w kostkę	20 sekund	

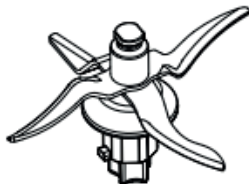
- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij **"MENU"** następnie **"CHOP"** na koniec wciśnij **"ON/OFF"**

4. Program BLEND

Składniki (przykładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
Czekolada	200g	16 sekund	 Ostrze miksujące
Chléb	Pokrój w kostkę (3cm)	25 sekund	
Czosnek	1 ząbek	5 sekund	
Orzechy	250g	20 sekund	

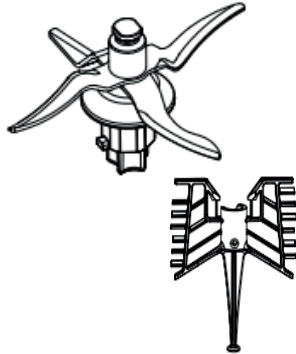
- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij "MENU" następnie "BLEND" na koniec wciśnij "ON/OFF"

5. Program GRIND

Składniki (przykładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
Ziarna kawy	100-250g	1 min 30 sekund	 Ostrze miksujące
Ziarna pieprzu	30g	10 sekund	
Ryż	100g	1 min 30 sekund	
Sezam	10g	25 sekund	

- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij "MENU" następnie "GRIND" na koniec wciśnij "ON/OFF"

6. Program WHISK

Składniki (przykładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
Miękkie masło	200-600 g	4 minuty	 Ostrze miksujące i ubijak motylkowy
Białko	4	4 minuty	

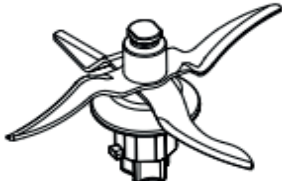
- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij "MENU" następnie "WHISK" na koniec wciśnij "ON/OFF"
- **Ustawienia:** szybkość 4, czas 4. Ograniczenie szybkości max 4.

7. Program MILK

Składniki (przykładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
Mleko	500ml-1L	8-12 minut	 Ostrze miksujące
Gorąca czekolada			
Mleko	500 ml	10-12 minut	
Czekolada	100-150g, połamana na kostki		

- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij **"MENU"** następnie **"MILK"** na koniec wciśnij **"ON/OFF"**
- **Ustawienia:** szybkość 3 / czas / 12 min / 80. Najmniejsza możliwa szybkość 2, ograniczenie prędkości 3. Regulacja temperatury do 90°C.

8. Program COOK

Składniki (przykładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
Zupa pomidorowa z jajkiem			 Ostrze miksujące
Olej	10 ml	20 minut	
Pomidory	250 g, pokrojone w kostkę		
Woda	500 ml		
Sól	1 łyżeczka		
Jaja	2 szt.		

- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij **"MENU"** następnie **"COOK"** na koniec wciśnij **"ON/OFF"**
- **Ustawienia:** szybkość 2 / czas / 20 min / 100°C. Najwyższa możliwa szybkość 4, maksymalna prędkość 4. Regulacja temperatury do 100°C.

9. Program STEAM

Składniki (przykładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
Marchew	800 g, pokrojona w kostkę o wielkości 0,5 cm	35 minut	 Nadstawka do gotowania na parze
Brokół	800 g, pokrojony w kostkę	25 minut	
Kalafior	800 g, pokrojony w kostkę	20-25 minut	
Grzyby	500 g	20 minut	
Zielona fasolka	500 g	20-25 minut	
Ziemniaki	500 g	30 minut	
Filet rybny	800 g	20-25 minut	
Świeży szpinak	500 g	15-20 minut	
Jabłko	500 g, pokrojone w kostkę	15-18 minut	
Gruszki	800 g, pokrojona w kostkę	15-18 minut	
Pierś z kurczaka	600 g	25-30 minut	

- Umieść ostrze tnące w naczyniu miksującym. Wlej 500 – 1000 ml wody. Umieść nadstawkę do gotowania na parze zgodnie z opisem powyżej (akcesoria).
- Naciśnij **"MENU"** wybierz program **"STEAM"** naciśnij **"ON/OFF"**. Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju składników jakie gotujemy. Należy kontrolować ilość wody w naczyniu miksującym.
- **Ustawienia:** szybkość 1 / czas 25 min / temp. 100°C. Najwyższa możliwa szybkość to 4, temperatura 100°C.

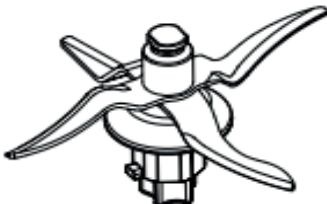
Ostrzeżenie !!!

Należy na bieżąco kontrolować ilość wody w naczyniu miksującym. W przypadku odparowania całej wody urządzenie może się przegrzać.

Wskazówka

Jeśli żywność jest bardzo rozdrobniona, można użyć kosza do gotowania na parze.

10. Program SAUTE

Składniki (przyładowe)	Ilość	Czas	Akcesoria
SOS LENTINUS EDODS		30 minut	 Ostrze miksujące
Szczypiorek	1 pęczek		
Czosnek	2 ząbki		
Pomidory	5 szt. pokrojonych w kostkę		
Cukinia	1 nieduża pokrojona w kostkę		
Pietruszka natka	1 pęczek		
Musztarda	1 łyżka		
Oceł balsamiczny	3 łyżki		
Sos sojowy	2 łyżki		
Sól, pieprz	Do smaku		
Olej	3 łyżki		

- Umieść w naczyniu ze stali ostrze miksujące
- Wykorzystaj własną lub naszą recepturę zawartą w tabeli
- Wciśnij **"MENU"** następnie **"SAUTE"** na koniec wciśnij **"ON/OFF"**
- **Ustawienia:** szybkość 2/3 min / 100°C. Najwyższa szybkość 4, temperatura 100°C.

Zupa jarzynowa:

Pęczek szczypiorku i czosnek miksujemy przez 5 sekund, szybkość 5. Wlać 3 łyżki oleju, ustaw czas na 5 min / temperatura 100 °C. Dodać 5 pomidorów, 1 małą cukinię, pęczek pietruszki, łyżkę musztardy, 3 łyżki octu balsamicznego, 2 łyżki sosu sojowego, łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu, łyżeczkę cukru lub ostrą paprykę. Siekanie 5 sekund, szybkość 5.

CO ZROBIĆ GDY

E1 – nie mogę włożyć naczynia miksującego do urządzenia.

- Wyłącz urządzenie i odłącz od prądu, zdejmij naczynie z jednostki napędowej. Podłącz urządzenie do prądu. Ponownie dopasuj naczynie do jednostki napędowej. By zablokować naczynie użyj przyciski LOCK.

E2 – awaria czujnika temperatury

- W przypadku awarii czujnika temperatury, na wyświetlaczu pokarze się informacja o błędzie E2. Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

E3 – przeciążenie silnika

- Pojawienie się na ekranie symbolu E3 oznacza, że w naczyniu miksującym znajduje się za dużo surowca, silnik nie jest w stanie poradzić sobie z taką ilością. Urządzenie automatycznie przestaje działać. Należy odłączyć urządzenie od prądu i wyjąć naczynie. Umieść składniki ponownie w naczyniu ale mniejszą ilość. Odczekaj 5 min i ponownie umieść naczynie w jednostce napędowej. Jeśli ponownie wyświetla się informacja o błędzie E3 należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Vaše DEDRA.

E4 – przegrzanie silnika

- Gdy na ekranie pojawia się symbol E4 oznacza to, że urządzenie jest przeciążone lub pracuje za długo. Może to oznaczać, że temperatura silnika jest za wysoka. Urządzenie automatycznie przestaje działać. Należy odłączyć urządzenie od zasilania i wyjąć naczynie miksujące. Wyjąć część składników z naczynia. Odczekać 30 min i ponownie umieścić naczynie w jednostce napędowej. Jeśli komunikat nadal się pokazuje należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym Vaše DEDRA.

INFORMACJE NA TEMAT UTYLIZACJI

Produkty firmy Vaše DEDRA, s.r.o. składają się z części, które nadają się do recyklingu. Proszę wyrzucać zużyty sprzęt w odpowiednie miejsca. Gdy urządzenie zużyje się nie należy wyrzucać go razem z innymi odpadami. Należy odnieść je do miejsca, w którym zostanie poddane recyklingowi. Chroń środowisko.

DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

By w pełni zadowolić naszych klientów, których satysfakcja jest dla nas na pierwszym miejscu, uruchomiliśmy specjalną infolinię by w razie pytań każdy klient mógł zapytać i wyjaśnić swoje wątpliwości.

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

UWAGI:

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

[illegible]

[illegible]



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

