



INSTRUKCJA OBSŁUGI

 **SYSTEMAT** ■

Spis treści

Kilka wskazówek na początek	4
Ostrzeżenie	5
Parametry techniczne	7
Wprowadzenie	8
Skład zestawu	9
Kilka rad przed użyciem	10
Dalsze wskazówki	10
Akcesoria	14
Gotowanie na parze	17
Gdzie postawić VarMix?	18
Uruchomienie	19
Wielofunkcyjny wyświetlacz	20
Procedura gotowania	21

Turbo	23
Przygotowywanie ciasta	23
Najczęstsze błędy	25
Czyszczenie	26
Gotowanie według przepisów	29
Ustawienia w urządzeniu	29
Przykładowe ustawienie.....	29
Rozwiązywanie problemów	30
Regulamin	31
Gwarancja	31
Serwis gwarancyjny	31
Maksymalna ilość, by uzyskać optymalny efekt.....	32

Kilka wskazówek na początek

WAŻNE !!!

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ
PONIŻSZEJ INSTRUKCJI. BY CHRONIĆ BEZPIECZEŃSTWO I ZDROWIE !!!

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych miejscach takich jak:

- kuchnie dla personelu w firmach, biurach itp.
- domy i mieszkania
- dla gości hoteli, pensjonatów itp.
- w miejscach typu Bed & Breakfast.
- Urządzenie nie jest przeznaczone dla osób o obniżonych zdolnościach sensorycznych, fizycznych, umysłowych oraz osób nie posiadających niezbędnej wiedzy i doświadczenia potrzebnego do obsługi urządzenia. Obsługa urządzenia jest możliwa wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych.
- Urządzenie spełnia najwyższe normy bezpieczeństwa i najwyższe wymagania kulinarne. **Spełnia niezbędne wymogi bezpieczeństwa przestrzegane w państwie w jakim jest sprzedawane, autoryzowany dystrybutor Vaše DEDRA s.r.o..**
- Podczas czyszczenia i długotrwałego nieużywania należy odłączyć urządzenie od prądu. Uszkodzony kabel musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą niezbędne kwalifikacje, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. By produkt został prawidłowo zutyli-zowany powinien być oddany do specjalnego punktu składowania i utylizacji odpadów elektrycznych. Prawidłowa utyli-zacja pozwoli odzyskać cenne surowce i pozwoli uniknąć negatywnego wpływu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzi. Może do tego doprowadzić niewłaściwa utylizacja odpadów. W celu uzyskania dalszych informacji dotyczących utylizacji odpadów elektrycznych należy skontaktować się z władzami lokalnymi w twoim miejscu zamieszkania, które skierują cię w miejsce składowania odpadów elektrycznych.

UWAGA !!!

Trzymaj urządzenie z dala od dzieci!!!

Pamiętaj, że urządzenie nagrzewa się podczas gotowania, jego dotknięcie może skutkować poważnym oparzeniem. Informacja dotyczy elementu wykonanego ze stali nierdzewnej. Elementy plastikowe są wykonane z tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury. Podczas gotowania w urządzeniu dotykaj tylko elementów wykonanych z tworzywa sztucznego. Gdy zakończysz gotowanie z urządzeniem umieść je na podkładce z tworzywa by uniknąć zniszczenia blatu (dno pojemnika jest gorące po gotowaniu).

Ostrzeżenie

- Nie należy zanurzać urządzenia i jego silnika w wodzie, nie należy czyścić silnika urządzenia wodą, istnieje ryzyko porażenia prądem lub zniszczenia urządzenia. Urządzenie czyścić wilgotną miękką szmatką, uważaj by woda nie dostała się pod obudowę urządzenia.
- Ostrze mieszające jest bardzo ostre! Podczas przenoszenia, wyjmowania i instalacji należy używać ochrony na ostrze, jest ona dołączona do urządzenia. Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy urządzenia. Ostrza w mieszadła są szlifowane na najwyższym stopniu ostrości, muszą poradzić sobie z ziarnami kawy i maku.
- Objętość kotta w urządzeniu to 2 litry.
- Nie należy otwierać pokrywy urządzenia przez zakończeniem mieszania, zwłaszcza gdy prędkość jest większa niż 5. Po zakończeniu gotowania gdy kocioł jest wyjęty z urządzenia nie należy dotykać tłoka napędzającego istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Tłok podobnie jak kocioł wykonane są ze stali i dość mocno się nagrzewają. Należy co jakiś czas sprawdzać uszczelkę urządzenia osadzoną w pokrywie urządzenia. W przypadku uszkodzenia istnieje prawdopodobieństwo wycieku gorącego wywaru, sosu itd. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Sprawdź czy kocioł jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu. Urządzenie nie włączy się jeśli wszystkie jego elementy nie będą poprawnie umieszczone. Należy ściśle przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji by uniknąć zranienia lub oparzenia.

WAŻNE!!!

Nie należy ZAMYKAĆ i OTWIERAĆ pokrywy urządzenia na siłę. Kocioł urządzenia powinien być prawidłowo zainstalowany zanim przystąpimy do czynności związanych z gotowaniem. Jeśli jakiś z elementów będzie nieprawidłowo umieszczony w urządzeniu informacja pojawi się na wyświetlaczu. Wyświetli się obrazek kotta i wykrzyknik. W takim wypadku należy dokładnie sprawdzić czy poszczególne elementy urządzenia są prawidłowo umieszczone. Jeśli wszystko jest w porządku można rozpocząć pracę z urządzeniem.

- Podczas obróbki składniki potrawy należy dodawać powoli. Maksymalna prędkość urządzenia to 5. Ograniczenia prędkości są celowe, zbyt duża prędkość mieszadła mogłaby spowodować przelanie się gorącej żywności na zewnątrz pojemnika co mogłoby skutkować poparzeniem. Do zamykania otworu należy używać jedynie miarki dołączonej do zestawu. Do mieszania dania w naczyniu należy używać jedynie oryginalnej łopatkki, dołączonej do zestawu. Łopatkka jest specjalnie skonstruowana by nie uszkadzać ostrzy mieszających i aby ostrza nie uszkodziły jej. Nigdy nie należy używać drewnianych narzędzi lub plastikowych mogą one zablokować ostrza mieszające. Należy używać jedynie akcesoriów dołączonych do zestawu.

!!! UWAGA !!!

Po zdjęciu pokrywy z naczynia do gotowania na parze należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia się gorącą parą. Podczas gotowania naczynie ze stali nierdzewnej mocno się nagrzewa.

UWAGA BARDZO WAŻNE

Do urządzenia nie powinny się zbliżać dzieci, urządzenie nie służy do zabawy. Urządzenie powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci. Gdy urządzenie jest włączone należy dopilnować by dzieci nie bawiły się w pobliżu. Urządzenie podczas pracy mocno się nagrzewa.

- Podczas korzystania z funkcji 5 np. do kruszenia mrozonek lub podczas korzystania z funkcji turbo należy nacisnąć miarkę i zablokować w ten sposób pokrywę urządzenia. Urządzenie posiada specjalną blokadę głównego naczynia.
- Nie przesuwaj i nie przenoś urządzenia podczas pracy. Urządzenie posiada specjalne przyssawki w podstawie, które zapewniają stabilność podczas pracy. Dzięki nim urządzenie nie przemieszcza się na blacie podczas pracy. Pamiętaj by zachować bezpieczną odległość od krawędzi blatu, co uniemożliwi ewentualny upadek urządzenia na podłogę. Urządzenie powinno być umieszczone w bezpiecznej odległości od źródeł ciepła (piec, kuchenka, piekarnik itd.) wysoka temperatura może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą ilość miejsca na blacie, by nie uszkodziło otaczających go sprzętów. Jest to szczególnie istotne podczas gotowania parowego.

UWAGA !!!

Gdy urządzenie **jest przeciążone zapala się czerwona lampka LED** i pojawia się napis **OVERLOADING. Coś jest nie tak!** **1** Usunąć błąd urządzenia! (więcej informacji w rozdziale najczęstsze błędy). W tym momencie należy odłączyć urządzenie i usunąć niektóre ze składników z metalowego pojemnika. Można też niektóre twarde elementy pokroić ręcznie na mniejsze kawałki. **Urządzenie powraca do pierwotnego stanu już po 15 min.** Można kontynuować pracę.



- Urządzenie rozpoznaje przeciążenia, wskazuje wówczas błąd. Błąd może wystąpić podczas pracy gdy wybierzemy zbyt niską prędkość (za słabą do rozdrabniania twardych pokarmów). Gdy włożymy do urządzenia za twarde i za duże kawałki (warzywa korzeniowe, ziemniaki, dynia itd.). Należy wyjąć je z naczynia i pokroić ręcznie na mniejsze kawałki. Następnie umieścić je w urządzeniu i wybrać wyższą prędkość.
- Główny włącznik urządzenia znajduje się z tyłu pozycja „I” gotowy do pracy pozycja „O” urządzenie jest wyłączone.

Parametry techniczne

Masa całkowita:	7 kg (razem z pojemnikiem do gotowania na parze)
Maksymalna moc urządzenia:	1400 W
Moc silnika:	600 W
Moc grzewcza:	1300 W
Szybkość obrotowa ostrzy:	200 - 10 000 obrotów/min.
Pojemnik ze stali nierdzewnej:	SS304
Maksymalna pojemność naczynia ze stali nierdzewnej:	2 litry
Napięcie:	220 - 240 V
Długość przewodu zasilającego:	110 cm

Wprowadzenie

- Dziękujemy za wsparcie i zaufanie. Zakup urządzenia VARMIX SYSTEMAT to dobry wybór. Cieszymy się, że nasz klient będzie miał okazję poznać zalety urządzenia. Urządzenie jest jednym z najnowocześniejszych sprzętów kuchennych, który można dopasować do własnych potrzeb.
- Jesteśmy przekonani, że VARMIX nie tylko ułatwi i przyspieszy pracę w kuchni, ale też zachęci do tworzenia nowych oryginalnych dań.
- Celem przewodnika jest zaprezentowanie krok po kroku zalet i poszczególnych funkcji urządzenia. Podstawowe funkcje urządzenia odpowiadają najważniejszym czynnościom wykonywanym w większości kuchni. Chcemy by przygotowywanie żywności było prostsze i trwało krócej i jednocześnie było bardziej zaawansowane. Do zestawu dołączona jest książka z przepisami mniej i bardziej zaawansowanymi.
- VARMIX to zaawansowane urządzenie o dużej mocy. Maksymalna temperatura pracy to 120 ° C, wydajność i prędkość silnika to 10000 obrotów na minutę to dużo w porównaniu do podobnych urządzeń. Urządzenie będzie służyło przez wiele lat, wyręczy cię w najcięższych czynnościach związanych z gotowaniem. Warto dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi by móc w pełni korzystać ze wszystkich funkcji urządzenia. Instrukcja przydaje się również gdy napotkasz na problem z urządzeniem.

OBSŁUGA KLIENTA

Twoje zadowolenie jest dla nas na pierwszym miejscu.

Jeśli masz jakieś pytania dotyczące sprzętu zapraszamy do kontaktu z naszymi konsulatami:

Vaše DEDRA
Podhradní 69
552 03 Česká Skalice
Česká republika
tel.: +48 717 166 648



Skład zestawu

Należy upewnić się, że paczka zawiera wszystkie elementy VARMIX SYSTEMAT.

Skład zestawu VARMIX SYSTEMAT obejmuje:

1. VARMIX SYSTEMAT – Główna jednostka napędowa z panelem sterującym
2. Naczynie ze stali nierdzewnej
3. Ostrza mieszające
4. Pokrywa i uszczelka
5. Koszyk do gotowania
6. Nadstawka do gotowania na parze i pokrywka
7. Łopatką do mieszania z tuleją ochronną
8. Osłonka na ostrza mieszające
9. Ubijak motylkowy (stosowany razem z osłonką na ostrza mieszające)
10. Miarka
11. Instrukcja obsługi



Ważne informacje

WAŻNE !!!

Upewnij się, że urządzenie zostało umieszczone na stabilnej płaskiej powierzchni, powierzchnia nie powinna być śliska. Podczas pracy z niektórym pokarmami maszyna wibruje przysawki zapewniają stabilną pozycję podczas pracy. Dlatego ważne jest by urządzenie zostało umieszczone na stabilnej powierzchni gwarantuje to bezpieczne użytkowanie.

DALSZE WSKAZÓWKI

Instrukcja dotycząca prawidłowej instalacji naczynia ze stali oraz wyboru programu:

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić i osuszyć naczynie ze stali. Następnie umieść naczynie w urządzeniu zgodnie z ruchem strzałek na pojemniku i kłódek umieszczonych na urządzeniu **1**. Następnie umieść pokrywę i zatkać ją miarką. Blokując pokrywę usłyszysz charakterystyczne kliknięcie **2**.
- Następnie trzymając za uchwyt powoli obracaj zbiornik w lewo włóż wtyczkę do kontaktu i uruchom urządzenie. Włącznik znajduje się z tyłu urządzenia w dolnej części. Jeśli którykolwiek z elementów jest nieprawidłowo umieszczony w urządzeniu na wyświetlaczu **3** pojawi się komunikat „wykrzyknik”. Należy ponownie umieścić naczynie i pozostałe elementy w urządzeniu.
- Jeśli wszystkie elementy są umieszczone w urządzeniu prawidłowo na wyświetlaczu pojawią się 4 zera (panel sterowania jest aktywny) **3**.

Wybieraj poszczególne czynności w odpowiedniej kolejności by VarMix działał prawidłowo (!) :

Na panelu sterowania wybierz konkretną opcję na pomoc przycisków +/-

1. Czas (jak długo VarMix ma pracować)
2. Temperatura (gdy przygotowanie potrawy wymaga gotowania, gdy zamierzamy siekać lub mielić nie ustawiamy temperatury).
3. Prędkość (prędkość z jaką ma pracować urządzenie).
4. Start/Stop (włączenie/zatrzymanie wszystkich czynności wykonywanych przez urządzenie).





!!! UWAGA !!!



Kolejność wprowadzanych danych jest bardzo ważna, nie da się ustawić temperatury bez ustawienia zegara. (program zabezpiecza żywność przed przypaleniem).

Jak prawidłowo zamknąć naczynie ze stali nierdzewnej?

1) Zamykanie umieszczenie naczynia ze stali nierdzewnej VarMix

- Umieść naczynie ze stali nierdzewnej w urządzeniu i napełnij je składnikami dania.
- Umieść pokrywę z tworzywa sztucznego tak jak na rysunkach (rys. 1 i rys. 2)
Pokrywa powinna idealnie pasować do naczynia ze stali, kliknięcie sygnalizuje, że została umieszczona prawidłowo.
- naczynie ze stali nierdzewnej należy umieścić w jednostce napędzającej zgodnie z ruchem strzałek. Na pozycji **otwartej kłódki**  (rys. 3)
- By zablokować pojemnik ze stali nierdzewnej przekręć go w kierunku **zamkniętej kłódki**.  (rys. 4)

2) Zamykanie naczynia ze stali nierdzewnej, po umieszczeniu go w jednostce napędzającej VarMix

- Umieść naczynie ze stali w jednostce napędzającej zgodnie z ruchem strzałek, przesunij je na pozycję **otwartej kłódki**.  (rys. 5).
- Napełnij naczynie składnikami dania.
- Umieść pokrywę naczynia w sposób opisany powyżej, by zablokować pokrywę dopasuj ją do naczynia, lekko dociśnij usłyszysz kliknięcie. (rys. 6)
- Naczynie ze stali nierdzewnej przekręć zgodnie z ruchem strzałki, by zablokować przesunij na pozycję oznaczoną symbolem **zamkniętej kłódki**.  (rys. 7)

!!! UWAGA !!!

Nie da się zamknąć pokrywy gdy naczynie jest w pozycji zablokowanej!!! (rys. 7)

Niezastosowanie się do wytycznych zawartych w instrukcji może doprowadzić do uszkodzenia mechanizmu urządzenia. Prawidłowe umieszczenie naczynia jest niezbędne by urządzenie pracowało prawidłowo.



12 Kilka rad przed użyciem

Urządzenie posiada 9 prędkości 1 :

1. Powolne mieszanie z przerwami.
2. Powolne mieszanie z krótszymi przerwami.
3. Energiczne mieszanie z przerwami.
4. Szybkie mieszanie (płynne produkty spożywcze), krojenie na kawałki (surowe warzywa).
5. Mieszanie z podwyższoną temperaturą, siekanie grubych kawałków bez podgrzewania.
6. Krojenie na drobne kawałki.
7. Mieszanie.
8. Mielenie, ucieranie.
9. Turbo (10000 obrotów na minutę).

Następnie uruchom urządzenie przyciskając START/STOP 2.

Instrukcja dotycząca prawidłowego demontażu naczynia ze stali nierdzewnej:

- Wyłącz urządzenie naciskając przycisk START/STOP, przytrzymaj uchwyt ze stali nierdzewnej. Powoli obróć naczynie zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż naczynie zostanie odblokowane 3. Następnie wyjmij naczynie ze stali z urządzenia, naciśnij przycisk zwalniający i otwórz pokrywę 3. Podczas przygotowywania potraw na zimno umieść naczynie na płaskiej powierzchni.

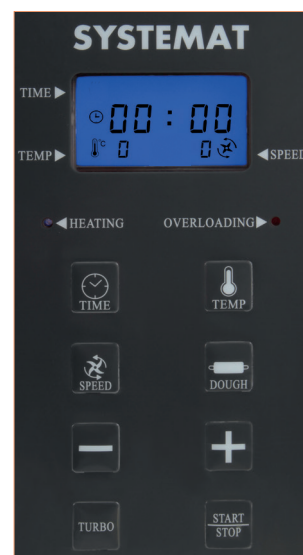


WAŻNE !!!

Podczas przygotowywania dań gorących naczynie jest mocno rozgrzane. Zanim położysz je na blacie użyj podkładki by uniknąć zniszczenia blatu.

Wyświetlacz LCD:

- Podłącz przewód zasilający do gniazdka, znajduje się on z tyłu urządzenia. Upewnij się, że naczynie i pokrywa urządzenia są prawidłowo umieszczone w urządzeniu. Następnie przystąp do ustawienia wyświetlacza, ustaw czas, temperaturę oraz prędkość przy pomocy przycisków +/-.
- Ustaw długość czynności naciskając przycisk „TIME” by ustawić sekundy wciśnij dwukrotnie przycisk „TIME”.
- Czas temperaturę i prędkość można modyfikować podczas pracy urządzenia. Gotowanie można ustawić maksymalnie na 5 biegu. Wyświetlacz jest bardzo prosty w obsłudze. Przyciski są delikatnie należy je naciskać bez użycia siły.



Instrukcja dotycząca usuwania noży:

- Umieść nóż w naczyniu ze stali nierdzewnej (patrz akcesoria) **1**. W lewej ręce trzymaj ostrze w osłonce ochronnej następnie obróć nakrętkę w lewo. Nakrętka jest umieszczona pod nożami na zewnątrz pojemnika **2**. Pociągnij za ostrze z osłonką ochronną.

**Ostrza mieszającego nie można myć w zmywarce, tylko ręcznie !!!****!!! UWAGA !!!**

Ostrze mieszające jest bardzo ostre nie należy dotykać go bez nałożenia osłony. Należy dokładnie osadzić osłonę na ostrzu w ten sposób unikniemy zranienia i uszkodzenia ostrza.

Instrukcja montażu ostrza mieszającego:

- Jeśli ostrze mieszające nie jest potrzebne należy je zdemontować zgodnie z instrukcją **3 - 5**. Upewnij się, że nakrętka na dnie naczynia jest poprawnie zamontowana. Istnieje niebezpieczeństwo przecieku płynu z naczynia do urządzenia co może je trwale uszkodzić.

**Instrukcja prawidłowego demontażu naczynia ze stali nierdzewnej:**

- Wyłącz urządzenie za pomocą przycisku Start/Stop. Chwyć uchwyt naczynia ze stali. Obróć pojemnik ze stali nierdzewnej zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Następnie unieś naczynie z jednostki napędowej **6**.
- Na koniec naciśnij przycisk zwalniający pokrywę. Jeśli gotowałeś ostrożnie otwieraj pokrywę. wydostająca się para może spowodować oparzenie.



Akcesoria

Naczynie ze stali nierdzewnej

• Wewnątrz i na zewnątrz znajdują się specjalne oznaczenia, pokazują poziom napełnienia. Maksymalna pojemność naczynia to 2 litry. Całkowita objętość naczynia jest większa, jednak żywność porusza się w naczyniu i niezbędny jest zapas miejsca. W zależności od prędkości i programu jaki wybraliśmy.

max.
2 litry

1 litr

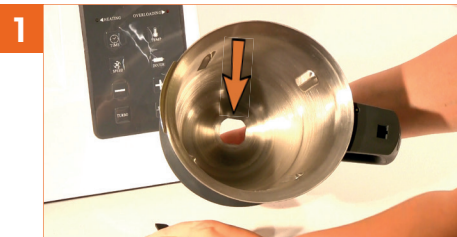


UWAGA !!!

Nigdy nie przekraczaj maksymalnej objętości!!!

• Na dnie zbiornika znajduje się otwór do zamocowania ostrza mieszającego **1**. By łatwiej można było przenosić naczynie zostało ono wyposażone w specjalny uchwyt. Jest on wykonany z tworzywa odpornego na wysokie temperatury.

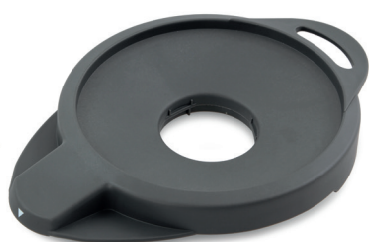
• Na uchwycie znajduje się specjalny przycisk do mocowania pokrywy, biała strzałka **2**, na uchwycie wskazuje kierunek mocowania naczynia w jednostce napędowej **3**.



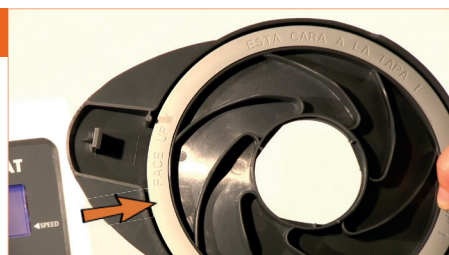
Pokrywa

Pokrywa służy do zamykania naczynia ze stali. Jeśli jest źle zamontowana lub uszkodzona, podobnie w przypadku uszczelki ze względów bezpieczeństwa nie należy używać urządzenia. Gumowa uszczelka zapobiega wydostaniu się składników dania poza urządzenie **4**.

Prawidłowe umieszczenie uszczelki. Odwróć pokrywę do góry nogami. Załóż gumową uszczelkę tak by napisy ostrzegawcze znajdowały się na górze **4**. Za każdym razem gdy czyścimy pokrywę powinno się czyścić również uszczelkę.



4



Miarka

- Miarka jest stosowana nie tylko do odmierzania składników, jest również zatyczką otworu znajdującego się w pokrywie. Została wykonana z hartowanego materiału żaroodpornego, posiada skalę w milimetrach. Każda z podziałek odpowiada 25 ml. Całkowita objętość 100 ml.
- Miarka idealnie pasuje do pokrywy wystarczy ją lekko przekręcić. Jest to bardzo istotny element zestawu **1**.



Koszyk do gotowania

- Naczynie jest wykonane wysokiej jakości tworzywa sztucznego, podobnie jak pozostałe akcesoria.
- Służy nie tylko do przygotowywania dodatków (ziemniaków ryżu), ale również do gotowania delikatnych potraw (ryby, klopsy), które nie nadają się do gotowania bezpośrednio w mieszalniku **2**.
- Koszyk doskonale nadaje się do filtrowania soków owocowych i warzywnych. Kosz jest wyposażony w cztery nogi i uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej. Umieszcza się go bezpośrednio w naczyniu ze stali.



Łopátka do mieszania

WAŻNE !!!

Za pomocą łopátki można mieszać i wybierać danie z naczynia. Jest to jedyne narzędzie przystosowane do wyżej wymienionych czynności w urządzeniu. Nie należy używać innych narzędzi.

- Łopátka jest specjalnie ukształtowana by mieściła się pomiędzy ostrzami i ściankami urządzenia, mieści się w otworze pokrywy urządzenia. Obręcz zabezpiecza przed nieświadomym zablokowaniem ostrzy mieszających. Może być stosowana podczas każdego z programów urządzenia i nie będzie zakłócała jego pracy.
- Rączka koszyczka ma specjalną wypustkę na której można zawiesić łopátkę. Rączka kosza nagrzewa się podczas gotowania przy pomocy łopátki można wyjąć kosz **3**.



Ubijak motylkowy

- Ubijak motylkowy może być używany wyłącznie gdy ostrze mieszające jest osłonięte. Nie należy umieszczać go w urządzeniu bez osłony. Może to doprowadzić do uszkodzenia **1**.

ubijak motylkowy



osłona na ostrza mieszające

!!! UWAGA !!!

Ubijak motylkowy nie służy do przygotowywania ciasta!!! Podczas przygotowywania gęstego ciasta ubijak motylkowy może ulec uszkodzeniu a razem z nim całe urządzenie. Do przygotowywania ciasta potrzebna jest mocniejsza część. VarMix posiada specjalny program do wyrabiania ciasta, na wyświetlaczy można go znaleźć pod nazwą DOUGH. Do przygotowywania ciasta należy korzystać wyłącznie z programu do tego przeznaczonego. Użycie innego programu może uszkodzić maszynę.

- Ubijak motylkowy jest przeznaczony do ubijania białek, bitej śmietany i luźnych ciast (np. ciasto na naleśniki). Gdy jest włączony program gotowania można przygotować pudding lub kasze mannę. Ubijak motylkowy starannie miesza składniki, zapobiega ich przywieraniu. **Podczas gotowania ubijak motylkowy może pracować maksymalnie na 5 biegu.** Nie należy wybierać większej prędkości, może to uszkodzić urządzenie i ubijak.

Osłona na ostrza mieszające.

!!! UWAGA !!!

Gdy przechowujesz i wyjmujesz ostrze mieszające z urządzenia zawsze używaj osłony **2**.

Osłona chroni również ubijak motylkowy przed uszkodzeniem i jest jego integralną częścią.

Nadstawka do gotowania na parze

- Ten dodatek do VarMix składa się z 3 elementów: górne naczynie **3**, dolne naczynie **4** oraz pokrywa **5**. Dolne naczynie służy do bezpiecznego korzystania z nadstawki do gotowania na parze, umieszcza się ją na naczyniu ze stali nierdzewnej, ma kształt pokrywki. Każdy z elementów jest wykonany z wysokiej jakości tworzywa sztucznego, przystosowanego do wysokich temperatur. Nadstawka do gotowania na parze może być używana na różne sposoby, jeśli chcemy przygotować małą porcję jedzenia wystarczy użyć dolne naczynie. Gdy chcemy przygotować większą porcję możemy użyć dolnego i górnego naczynia jednocześnie.



WAŻNE !!!

Nigdy nie używaj nadstawki do gotowania na parze bez pokrywy. Para jest bardzo gorąca i może poparzyć skórę, gotująca się woda w naczyniu może chlapać i też doprowadzić do oparzenia. Nadstawka do gotowania na parze jest integralną częścią urządzenia i może być stosowana tylko w nim. Nie można używać jej poza urządzeniem i do innego celu niż ten do którego jest przeznaczona.

Gotowanie 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 **1** usłyszysz kliknięcie.
6. Nałóż pokrywę **2**.
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 START/STOP.
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 **3**.



!!! UWAGA !!!

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 START/STOP 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.

Gdzie postawić VarMix?

- 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.



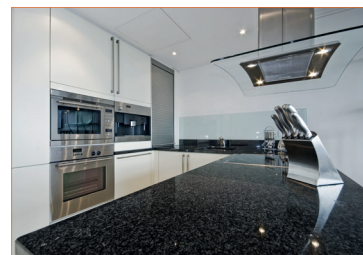
WAŻNE !!!

Poproś dzieci by dla bezpieczeństwa opuściły pomieszczenie w którym gotujesz. Wymierz niską prędkość maksymalnie 3. Wybranie wyższego programu może doprowadzić do wydostanie się żywności na zewnątrz i tym samym uszkodzenia urządzenia.

Gdzie postawić VarMix?

!!! UWAGA !!!

Urządzenie VARMIX SYSTEMAT 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.

WSKAZÓWKA

Ustaw urządzenie 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

- Kabel zasilający jest owinięty na haku pomocniczym umieszczonym w tylnej części urządzenia. Długość kabla to 110 cm, delikatnie rozwiń kabel, jeśli będzie za długi można go rozwinąć częściowo.



WAŻNE !!!

Upewnij się, że kabel nie jest zbyt mocno napięty, sprawdź czy urządzenie nie przygniotło przewodu. Jeśli urządzenie się kołysze to znaczy, że stoi na kablu.

- Główny włącznik znajduje się z w tylnej części urządzenia O/-. Można wyłączyć lub uśpić urządzenie.
- Gdy urządzenie jest gotowe do pracy zapala się wyświetlacz. By uśpić urządzenie wciśnij przycisk O.
- Włącznik znajduje się w tylnej części urządzenia ze względów bezpieczeństwa. (ochrona przed dziećmi).



Zanim rozpoczniesz pracę zapoznaj się ze wskazówkami by obsługa urządzenia była łatwiejsza.

- 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.
- 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 rozpoczniesz korzystanie z niego. Resztki żywności mogą uszkodzić urządzenie.
- Stopniowo zwiększaj prędkość od najwolniejszej do najszybszej.
- Symbol na wyświetlaczu pokazuje jeśli pokrywa jest prawidłowo zamknięta, jeśli nie należy upewnić się, że wszystko jest w porządku **1**! Jeśli błąd nadal nie znika można wyłączyć i po chwili włączyć urządzenie.



Wielofunkcyjny wyświetlacz

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

Na wyświetlaczu pojawiają się następujące informacje:

- Czas
- Temperatura
- Prędkość
- Program wyrobienia (np. ciasta)
- Program TURBO (bardzo szybkie obroty)

Symbol pokazujący, że urządzenie jest włączone.



Wyświetlacz i przyciski:



Czas



Temperatura



Prędkość



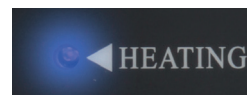
Wyrobienia (program DOUGH/CIASTO)



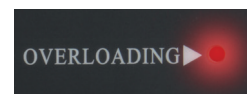
Program TURBO (bardzo szybkie obroty)



Symbol podgrzewania



Podgrzewanie



Przeciążenie! **Błąd!** Przerwanie procesu!
Naprawa błędu!



Ustawienie temperatury



Ustawienie czasu



Wyrobienie ciasta



Turbo



Ustawienie szybkości
promieszania, miksowania



Uruchomienie procesu / zatrzymanie procesu



Zwiększanie / zmniejszanie (czasu, temperatury, szybkości)

Procedura gotowania

By gotować żywność w VarMix wykonaj następujące czynności:

!!! WAŻNE !!!

Podczas ustawienia temperatury należy pamiętać, że naczynie musi być napełnione wodą lub innym płynem, który jest niezbędny podczas gotowania.

1. Ustaw czas

Przycisk z symbolem zegara **1** jest używany do ustawiania czasu pracy maksymalnie 90 min. Aby zwiększyć czas wciśnij **+** **2** aby skrócić wciśnij **-** **3** Ustawiony czas można zmienić w dowolnym momencie nawet w trakcie trwania programu. Jeśli chcesz zmienić ustawienie czasu naciśnij przycisk z symbolem zegara i delikatnie wciśnij **+** lub **-**.



ZALECENIE

Czas ustawiaj zawsze na początku.

2. Wybierz temperaturę

Ustaw wybraną temperaturę. Naciśnij przycisk TEMP **4**. Możesz ustawić temperaturę od 30 do 120 ° C. można ją dowolnie regulować przy pomocy przycisków **+** i **-** nawet podczas gotowania.



!!! WAŻNE !!!

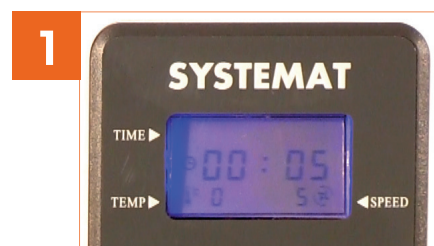
Temperaturę można regulować tylko gdy wprowadziliśmy czas ręcznie.

3. Wybierz prędkość

!!! UWAGA !!!

Gdy używamy programu średniego i szybkiego lub gdy wybierzemy przycisk turbo należy przekręcić miarkę. Urządzenie posiada zabezpieczenie, które pozwala wybrać maksymalnie prędkość 5 (zabezpiecza przed poparzeniem gorącym jedzeniem lub wyciekami ze zbiornika).

- VarMix jest wyposażony w 9 programów, które można zmieniać podczas przygotowywania posiłków. Do łagodnego mieszania należy używać programów 1-3, do 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.
- Testując w firmie maszynę pod kątem siekania cebuli użyliśmy programu 6 i wyszła nam papka. Przy drugiej próbie użyliśmy programu 5 i wyszła idealnie :) nazwaliśmy to regułą „5 na 5”. Wszyscy pracownicy firmy ją znają **1**.
- 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 :-)



Przykład: posiekaj cebulę w 5 sekund z prędkością 5.

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.

4. Naciśnij przycisk START/STOP



Turbo

- Gdy korzystasz z programu TURBO **1** nie koniecznie należy ustawiać czas i szybkość. Wystarczy wcisnąć przycisk TURBO 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 pokazuje "00:00". Przycisk służy głównie do rozdrabniania twardych pokarmów, np. kostki lodu, orzechy, mak, zboża (na mąkę) itd.
- Przycisk TURBO można używać pulsacyjnie, na przykład gdy chcesz otrzymać grubsze kawałki. Naciskaj 3 lub 4 razy przycisk TURBO w krótkich odstępach czasu. Żywność będzie równomiernie posiekana.



!!! UWAGA !!!

Nigdy nie używaj przycisku TURBO gwałtownie, nie stosuj przycisku gdy w naczyniu jest gorące jedzenie. Istnieje ryzyko poparzenia.

Przycisk TURBO nie nadaje się do przygotowywania ciasta. Przycisk działa tak szybko, że po około 30 do 45 sekundach wszystko jest gotowe. Nie należy używać przycisku dłużej niż minutę. Gdy stosujesz przycisk przez minutę, maszyna może się wyłączyć. To zjawisko dotyczy również programu 9. Nie ma sensu dłużej używać przycisku. Najlepsze rezultaty uzyskasz po około 30 do 45 sekund.

Przygotowywanie ciasta

- Program DOUGH jest specjalnie przygotowany do wyrobu gęstego ciasta np. drożdżowego lub na chleb. By przygotować ciasto najpierw należy ustawić czas i wybrać program DOUGH **2**. Na ekranie pojawi się wałek. Następnie naciśnij przycisk START/STOP.
- Program pracuje z przerwami od czasu do czasu wibruje. Dzięki temu ciasto jest lepsze. Optymalna prędkość to 3 na 3 sekundy, następnie przerwa 4 sekundy i procedura powtarza się na nowo.
- Dźwięk wibratora i silnika jest całkowicie normalny w tym procesie.



Przygotowywanie ciasta

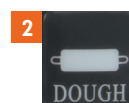
!!! UWAGA !!!

Ilość mąki 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.

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: wsyp do pojemnika 500 g mąki (naczynie ze stali powinno być suche bez wody) następnie umieść naczynie w urządzeniu. Ustaw czas około 5 min **1**, a następnie naciśnij przycisk DOUGH **2**, następnie START/STOP **3**. Urządzenie zrobi resztę.
- Wlej do naczynia około 300 g wody, ustaw czas 1 min. Po tym czasie powinno być dobrze przygotowane. 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) **4**.

Ostrzeżenie:

Podczas wyjmowania ostrza mieszającego należy uważać by się nie skaleczyć. Ostrze mieszające doskonale wyrabia ciasto (działa podobnie jak hak do wyrabiania ciasta). Nie używaj innych elementów do wyrabiania gęstego ciasta.



!!! 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 SYSTEMAT 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.

Najczęstsze błędy

Błąd operatora / obciążenie urządzenia:

• Jeżeli silnik podczas przygotowywania jest nadmiernie obciążony istnieje prawdopodobieństwo przeciążenia, przegrzania. Z urządzenia zacznie się wydobywać nieprzyjemny zapach, urządzenie posiada specjalną blokadę bezpieczeństwa. Zapali się czerwona lampka sygnalizująca przeciążenie

OVERLOADING 1

• Sygnał przeciążenia pojawi się gdy naczynie będzie przepelnione, **lub coś będzie nie tak**. Gdy komunikat się pojawi należy ocenić co działa nieprawidłowo oraz jak najszybciej wyeliminować błąd.

a) **Usuń** część składników z przepelnionego naczynia.

b) **Zwiększ** prędkość silnika z mniejszej na większą.

c) **Gdy przygotowujesz** w VarMix duże kawałki twardych warzyw **należy je rozdrobnić** na mniejsze kawałki, jeśli maszyna nie radzi sobie z kawałkami możesz jej trochę pomóc :-)

• Po wyeliminowaniu usterki pozostaw urządzenie na **15 min** by „odpoczęło” i **ostygło**, następnie można kontynuować przygotowywanie posiłku.

• UWAGA !!!

Gdy przygotowujesz domowe lody użyj **MAKSYMALNIE 300 g mrożonych owoców i około 200 ml płynu** (woda, śmietana, mleko lub sok). Większa ilość składników może przeciążyć silnik. Gdy potrzebujesz większej ilości lodów rozłóż czynność na dwie lub trzy tury. Przygotowanie lodów trwa około 30 sekund.



!!! UWAGA !!!

Jeśli nie zastosujesz się do powyższych wskazówek urządzenie może ulec przeciążeniu. Pojawi się sygnał ostrzegawczy (czerwona lampka). Może to oznaczać, że główny moduł silnika został trwale uszkodzony. **Pamiętaj, że niezastosowanie się do zaleceń zawartych w instrukcji może spowodować odrzucenie roszczeń reklamacyjnych.** Nie należy przeciążać urządzenia, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta zawartych w instrukcji. Pamiętaj, że powiadomienia jakie pokazuje wyświetlacz informują o rozmaitych nieprawidłowościach i nie należy ich ignorować. Błędy należy natychmiast wyeliminować. By VarMix pracował niezawodnie przez lata należy stosować zalecenia i wskazówki zawarte w instrukcji.

Tryb uśpienia

• Jeśli urządzenie jest podłączone do prądu ale nie jest używane należy użyć włącznika umieszczonego z tyłu urządzenia (O/-). Urządzenie wyłącza się automatycznie po około 5 min, przechodzi w tryb uśpienia (wyłącza się wentylator w urządzeniu). Jest to tryb maksymalnego oszczędzania energii.

ZALECENIE

Jeśli nie używasz VarMixu przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania. Czyli wyjąć wtyczkę z gniazdka.

• Pamiętaj, że urządzenie powinno mieć dobrą wentylację.

Czyszczenie

Jeżeli urządzenie jest mocno zabrudzone należy użyć specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

ZALECENIE

Podobnie jak w przypadku urządzeń kuchennych VarMix należy dokładnie umyć przed pierwszym użyciem. Zwłaszcza ostrze mieszające, pokrywę, naczynie ze stali i uszczelkę. Urządzenie przebywa długą drogą od procesu produkcji przez magazyn aż znajdzie się w domu klienta. Dlatego należy dokładnie umyć każdą część.

Urządzenie należy myć po każdym użyciu.

CZYSZCZENIE POJEMNIKÓW I POKRYWEK

- Demontaż naczynia ze stali nierdzewnej, ostrza mieszającego oraz pokrywy z uszczelką.

!!! UWAGA !!!

Nigdy nie dotykaj ostrza mieszającego, szczególnie ostrej części. Stosuj osłonę ochronną.

Po demontażu ostrza mieszającego **1**, można przystąpić do mycia naczynia ze stali. Myjemy wewnątrz i na zewnątrz. W gorącej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i miękkiej szmatki.

!!! UWAGA !!!

Ostrze mieszające należy myć ręcznie, nie wolno wkładać go do zmywarki.

- Naczynie ze stali można umieścić w zmywarce, podobnie w przypadku ubijaka motylkowego, gumową uszczelkę, dostawkę do gotowania na parze, kosz oraz pokrywę.
- Wszystkie części poza ostrzem mieszającym nadają się do mycia w zmywarce.



RADA

Jeżeli naczynie ze stali jest mocno zabrudzone i trudne do umycia należy użyć specjalnego środka do czyszczenia stali. Pamiętaj by postępować zgodnie z instrukcją dołączoną do detergentu.

WSKAZÓWKA ŁATWE CZYSZCZENIE VarMix

Wlej do naczynie ½ litra wody i kroplę detergentu, włącz program TURBO na 5 sekund. Następnie dokładnie opłucz naczynie pod bieżącą wodą, gotowe. Następnie osusz lub pozostaw do wyschnięcia. Wiemy z doświadczenia, że takie wstępne mycie znacznie ułatwia czyszczenie lub całkowicie oczyszcza urządzenie.

Gdy użyłeś funkcji gotowania w VarMix może on być mocniej zabrudzony. W takim wypadku zastosuj wstępne mycie a po opłukaniu popraw to co nie zostało usunięte podczas wstępnego mycia.

Z naszego doświadczenia wynika, że wstępne mycie usuwa praktycznie cały bród i nie ma potrzeby poprawiania. Jedyne co musisz zrobić to wlać wodę i kroplę płynu. Po całym procesie opłukać naczynie i gotowe.

- Pokrywa z gumową uszczelką powinna być dokładnie płukana po każdym użyciu. Uszczelkę należy delikatnie wyjąć z pokrywy i umyć miękką szmatką lub gąbką z dodatkiem detergentu. Pokrywa oraz uszczelką mogą być myte w zmywarce.

CZYSZCZENIE DOSTAWKI DO GOTOWANIA NA PARZE

- Wszystkie elementy można myć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu lub w zmywarce.

WAŻNE

Nigdy nie używaj ostrych lub ostro zakończonych narzędzi, mogą one uszkodzić elementy funkcjonalne urządzenia a nawet urządzenie.

CZYSZCZENIE SPODU URZĄDZENIA (silnik, urządzenie sterujące)

- Najlepsza będzie czysta miękka szmatka lub odkurzacz. Nie dopuść by silnik miał kontakt z wodą może to nieodwracalnie uszkodzić silnik.

!!! UWAGA !!!

Zanim przystąpisz do czyszczenia urządzenia odłącz je od prądu upewnij się że włącznik jest na pozycji „O” (OFF).

CZYSZCZENIE OSTRZA MIESZAJĄCEGO

- Nóż czyścić pod bieżącą wodą przy użyciu szczotki lub miękkiej szmatki.

!!! UWAGA !!!

Ostrze należy delikatnie myć ręcznie, nie nadaje się do mycia w zmywarce. Uważaj ostrza są bardzo ostre, podczas mycia bądź ostrożny. Noże są tak ostre ponieważ muszą poradzić sobie ze zmieleniem ziaren kawy. Prawidłowe czyszczenie gwarantuje skuteczną pracę przez lata.

ZALECENIE

Każdy z elementów z wyjątkiem ostrzy mieszających można myć w zmywarce. Elementy wykonane z tworzywa sztucznego, zawłascza pokrywa naczynia, dostawka do gotowania na parze, kosz lepiej umieścić w górnej części zmywarki i do mycia stosować niższą temperaturę by ich nie uszkodzić. Niektóre produkty takiej ja marchew, buraki mogą plamić elementy urządzenia, należy je w miarę szybko usunąć. Jeśli jednak nie uda się ich usunąć nie należy się tym przejmować nie mają one wpływu na funkcjonowanie urządzenia i na smak przygotowywanych potraw.

CZYSZCZENIE GŁÓWNEJ JEDNOSTKI NAPĘDOWEJ

- Zanim przystąpisz do czyszczenia odłącz urządzenie od prądu.

OSTRZEŻENIE

Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od prądu, należy również odłączyć VarMix gdy jest nie używany przez dłuższy czas. Nigdy nie umieszczaj głównej jednostki napędowej w wodzie. Należy ją czyścić miękką wilgotną szmatką, chroń wnętrze urządzenia przed brudem, wodą i kurzem.

- Główna jednostka napędowa powinna być myta wyłącznie miękką wilgotną szmatką z łagodnym detergentem. Ściereczka powinna być dobrze wykręcona (lekko wilgotna). Upewnij się, że do wnętrza urządzenia nie dostanie się woda. Nie należy używać szorstkich ścierających czyścików, nie należy używać silnych żrących detergentów. Powierzchnia jednostki napędowej jest delikatna i łatwo ją porysować i zniszczyć.
- Niektóre elementy wykonane z tworzywa mogą nieznacznie zmienić kolor, nie ma to wpływu na funkcjonowanie urządzenia oraz na smak dań. Jest to jedna z właściwości materiału z jakiego są wykonane.

Gotowanie według przepisów

Kolejność dodawania składników:

- **Podczas przygotowywania potraw pamiętaj o kolejności dodawania składników.**

UWAGA

Upewnij się, że wszystkie składniki dania nie przekroczą w sumie objętości 2 litrów
Upewnij się że ilość składników dania nie przekroczy 1,5 l w przypadku zastosowania programu mieszającego. (maksymalna prędkość obrotowa to 5)

Ustawienia w urządzeniu

Aby uzyskać najlepsze efekty trzymaj się określonego porządku:

- Jeśli chcesz ugotować posiłek, ustaw czas, temperaturę, prędkość i naciśnij przycisk START/STOP.
- By pokruszyć, zmielić lub wymieszać żywność ustaw czas, prędkość i naciśnij przycisk START/STOP.

Przykładowe ustawienie

Gotowanie

- Ustaw czas na 25 min
- Ustaw temperaturę na 100°
- Ustaw prędkość od 1 do 3
- Naciśnij przycisk START/STOP

Krojenie warzyw (do 400 g twarde warzywa lub do 600 g miękkie warzywa)

- Ustaw czas na 10 sekund
- Ustaw prędkość na 5
- Naciśnij przycisk START/STOP

Kruszenie kostek lodu lub mrożonych pokarmów (owoce, warzywa)

Do naczynia włóż **maksymalnie 300 g kostek lodu lub mrożonych owoców / warzyw.**

- Ustaw czas na 30 sekund
- Ustaw prędkość na 9
- Naciśnij przycisk START/STOP

Sok z marchwi

Do naczynia włóż **maksymalnie 400 g marchwi i 600 ml wody.**

- Ustaw czas na 30 sekund
- Ustaw szybkość na 9
- Naciśnij przycisk START / STOP

Mielenie kawy

Do naczynia wsyp **maksymalnie 200 g ziaren kawy.**

- Ustaw czas na 45 sekund
- Ustaw szybkość na 9
- Naciśnij przycisk START / STOP

Rozwiązywanie problemów

- Urządzenie się nie włącza
- Urządzenie nie grzeje
- Urządzenie podczas gotowania i na zimno nie rozdrabia, nie miesza.
- Nie można wybrać większej prędkości niż 5

- **Urządzenie się nie włącza**
Upewnij się, że kabel jest prawidłowo podłączony, sprawdź czy pokrywy i wszystkie inne elementy są prawidłowo zamontowane w głównej jednostce napędowej. Sprawdź czy naczynie nie jest przepiętione i czy pokrywa się za myka.
- **Urządzenie nie grzeje**
Upewnij się, że wprowadziłeś prawidłowo czas oraz temperaturę (bez ustawienia zegara nie da się ustawić temperatury, ochrona przez przypaleniem).
- **Urządzenie podczas gotowania i na zimno nie rozdrabia, nie miesza.**
 1. **Usuń** część zawartości (pojemnik jest przepiętiony)
lub
 2. **zwiększ** prędkość (ustawiłeś za niską prędkość)
lub
 3. **pokrój** żywność na mniejsze kawałki (zbyt duże kawałki mogą zablokować urządzenie)
lub
 4. **zmniejsz** temperaturę gotowania (temperatura może być za wysoka)
lub
 5. **nie należy używać** przycisku **TURBO lub prędkości 9 przez dłużej niż 1 min.** (urządzenie posiada specjalną ochronę przed przegrzaniem). Przycisk TURBO w ciągu 30 do 60 sekund rozprawi się z praktycznie każdym rodzajem żywności (praca przez dłuższy czas z przyciskiem TURBO powyżej 60 sekund nie sprawi, że efekt będzie lepszy – najbardziej optymalny i efektywny rezultat osiągniesz po około minucie)!
 6. Podczas mieszania naczynie zostało źle zamknięte. **Zamknij pojemnik POPRAWNIE** i odblokuj urządzenie by kontynuować pracę
lub
 7. **urządzenie nie zostało ostudzone** po poprzednim użyciu. Pamiętaj, że po zakończeniu jednego procesu powinieneś ostudzić poszczególne części. Zanim zaczniesz kolejną czynność
lub
 8. **zdejmuj** pokrywę i załóż ponownie na naczyniu ze stali.

- **Nie można wybrać większej prędkości niż 5.**
 1. Program jest wyposażony w specjalną blokadę bezpieczeństwa, zabezpieczającą przed wyciekami gorącej żywności z naczynia podczas używania dużych prędkości. Maksymalna prędkość przy gotowaniu wynosi 5.
 2. Urządzenie oraz naczynie mocno się nagrzewają podczas gotowania. Nie należy dotykać urządzenia podczas gotowania istnieje ryzyko poparzenia. Poczekać aż urządzenie i naczynie ostygnie zanim przystąpisz do wykonywania następnych czynności.

Jeśli prześledziłeś poszczególne przypadki i nadal nie można rozwiązać problemu z urządzeniem skontaktuj się z punktem obsługi klienta.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie oraz jego poszczególne elementy należy co jakiś czas skontrolować by upewnić się, że żaden z elementów nie jest uszkodzony. Każdy z uszkodzonych elementów może negatywnie wpływać na bezpieczeństwo twoje i urządzenia. Gdy dostrzeżesz usterkę skontaktuj się z działem obsługi klienta DEDRA. Jesteśmy po to by doradzić i pomóc w razie problemu.

Regulamin

- Właściciel sprzętu elektrycznego jest zobowiązany (zgodnie z dyrektywą EU200 / 96 / WE z dnia 27 stycznia 2003 roku w sprawie e-odpadów i częściowo w ramach lokalnego prawa państw członkowskich UE) do zutylizowania odpadu w miejscu do tego przeznaczonym. By prawidłowo zutylizować sprzęt należy udać się do siedziby władz lokalnych by zasięgnąć informacji gdzie znajduje się najbliższy punkt odbioru elektrośmieci. Następnie przekazać im zużyty sprzęt.

Gwarancja

- VarMix powinien być naprawiany przez autoryzowany serwis firmy Vaše DEDRA s.r.o. Česká Skalice.
- Należy używać wyłącznie oryginalnych części i akcesoriów dostarczonych razem z urządzeniem VarMix. Nigdy nie zastępuj oryginalnych części nieoryginalnymi. W przypadku samodzielnych napraw lub postępowania niezgodnie z zaleceniami zawartymi w powyższej instrukcji gwarancja przestaje obowiązywać. W takim wypadku firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku napraw lub niestosowania się do warunków zawartych w instrukcji.
- W każdym z powyższych wypadków gwarancja przestaje obowiązywać.

Serwis gwarancyjny

- Infolinia jest czynna w dni powszednie od 8.00 do 18.00
- By uzyskać więcej informacji należy skontaktować się z naszym doradcą DEDRA, pod numerem telefonu +48 (717) 166 648, lub osobiście pod adresem Vaše DEDRA, Podhradní 69, 552 03 Česká Skalice.
- Zapraszamy również do odwiedzenia strony www.mojadedra.pl

Maksymalna dawka = optymalny rezultat

Rodzaj żywności	Maksymalna wielkość porcji	Zalecana szybkość	Ważne
Twarde owoce i warzywa (marchew, ziemniaki, jabłka, pietruszka, kalarepa, seler, dynia, gruszki itp.)	Max 400 g	Przynajmniej 5 (siekanie) do 9 (puree)	Twarde warzywa należy pokroić na kawałki! Nigdy nie umieszczaj warzyw i owoców w naczyniu w całości lub w dużych kawałkach. Ogranicza to ruch ostrzy. Jeśli przygotowujemy puree z twardej warzyw wybieramy prędkość 8 lub 9 i dolewamy wody. Zaczynamy od niższego programu np. 6 stopniowo zwiększając prędkość.
Średnio twarde warzywa i owoce (cebula, papryka, cukinia, brokuły, itd.)	Max 500 g	Przynajmniej 4 (siekanie) do 9 (puree)	Warzywa pokrój na kawałki. Nigdy nie umieszczaj warzyw i owoców w naczyniu w całości lub w dużych kawałkach. Ogranicza to ruch ostrzy. Jeśli przygotowujemy puree z warzyw wybieramy prędkość 8 lub 9 i dolewamy wody.
Miękkie warzywa i owoce (pomidory, ogórki, brzoskwinie, morele, śliwki, itp.)	Max 600 g	Przynajmniej 4 (siekanie) do 9 (puree)	Warzywa pokrój na kawałki. Jeśli przygotowujemy puree z warzyw wybieramy prędkość 8 lub 9. Puree powstanie w około 30 sekund.
Mokre ciasto na chleb	Max 300 g mąki, woda i olej	Wybieramy program DOUGH (ciasto). Jednorazowa porcja powinna ważyć nie więcej niż 500 g. jeśli potrzebujesz większej porcji powtórz proces.	Zalecana porcja 5 części mąki na 3 części płynów. Dodaj oleju by ciasto nie kleiło się do ścianek.
Klasyczne ciasto drożdżowe	Max 500 g mąki + płyn + olej	Wybieramy program DOUGH (ciasto). Jednorazowa porcja nie powinna przekroczyć 800 g. jeśli potrzebujesz większej porcji powtórz proces.	Zalecana porcja 5 części mąki na 3 części płynów. Dodaj oleju by ciasto nie kleiło się do ścianek.
Mrożone owoce na lody	Max 300 g owoców + płyny (mleko, śmietana ...)	Prędkość od 7 do 9 przez 15 sekund. Lody i sorbety przygotowuje się niezwykle szybko. Lepiej przygotować mniejsze porcje kilka razy niż większe.	Stosunek mrożonych owoców płynów powinien wynosić 300 + 150 g na 200 ml (mleko, śmietana lub woda)

Rodzaj żywności	Maksymalna wielkość porcji	Zalecana szybkość	Ważne
Mrożone warzywa	Max 300 g + płyn	Szybkość od 4 do 9	By przygotować puree użyj prędkości od 8 do 9, do warzyw dodaj wodę lub bulion
Ziarna kawy	Max 200 g	8 (kawa parzona) 9 (ekspres do kawy)	Kawa mieli się w ciągu 40 sekund
Orzechy, migdały	Max 300 g	6 (grubo posiekane orzechy włoskie) do 9 (orzeszki ziemne)	Orzechy są zmielone w ciągu 10 sekund
Mak	Max 200 g	Szybkość 9 (30 sekund)	
Chleb na bułkę tartą Chleb na bułkę tartą	Max 3 sztuki	Szybkość 9	Chleb (świeży, twardy) pokrusz na mniejsze kawałki. Po zakończeniu wysyp z pojemnika i w razie potrzeby powtórz proces.
Kruszenie kostek lodu	Max 300 g	Szybkość 9	Jeśli to konieczne wyjmij kruszony lód z naczynia w razie potrzeby powtórz proces
Mięso	Max 300 g	Szybkość od 7 do 9 (max 10 sekund)	Przed zmieleniem umieść mięso w zamrażarce, efekt cię zaskoczy. W razie potrzeby powtórz proces
Cukier kryształ na cukier puder	Max 300 g	Szybkość od 8 do 9 (max 10 sekund)	Cukier kryształ zostanie sproszkowany na puder

Gdy w naczyniu umieścimy maksymalną dopuszczalną porcję, zawsze można powtórzyć cały proces. Maksymalna dawka umożliwia urządzenie pracę na optymalnych obrotach oraz swobodną pracę noży tnących. Zablokowanie noży może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.



SYSTEMAT VARMIX

Vaše DEDRA, s.r.o.
Podhradní 69, 552 03 Česká Skalice
Czech Republic
Designed by Vaše DEDRA in Czech Republic.

www.mojadedra.pl

INSTRUKCJA OBSŁUGI [PL] AA0445PL



8 590306 044577 >