

thermomix

THERMOMIX TM31

دفتر تعليمات - احتفظ بهذا الكتيب



VORWERK

الفهرس

5 ملاحظات للحفاظ على سلامتک
8 البيانات التقنية
9 المقدمة / خدمة الزبائن
10 وصف آلة ترموميكس TM31
12 اختبار أولي
12 كيفية إدخال وعاء الخلط بالشكل الصحيح
13 كيفية نزع شفرة الخلط
14 كيفية تركيب شفرة الخلط
15 الأدوات
15 وعاء الخلط، قاعدة وعاء الخلط
16 غطاء وعاء الخلط، كوب القياس
17 سلة الطهي بالبخار
18 الميسط
19 فراشة الخفق
20 فاروما
20 كيفية جمع الفاروما
21 كيفية استعمال الفاروما
24 تطبيق
25 استعمال ترموميكس TM31
25 تشغيل آلة ترموميكس TM31
26 تفسير الرموز
27 شاشة العرض المتعددة الوظائف
27 القياس وإضافة المقادير بواسطة زر الوزن
28 معلومات هامة أخرى عن الوزن
29 زر الوقت وشاشة عرض الوقت

30 تعديل الوقت المحدد مسبقاً
30 أضرار الحرارة ومؤشرات الحرارة المضاعة
31 مؤشر الحرارة المتبقية
31 التسرع الهادئ
31 برنامج التسخين البطئ
32 تحديد الحرارة حسب الفاروما
32 زر اختيار السرعة
32 التحريك البطيء
32 الخفق
33 الخلط / الهرس
33 مزج خلط الطعام الساخن
33 زر التربو
34 عملية الدوران حسب حركة عقارب الساعة / عكس حركة عقارب الساعة
34 برنامج العجن
35 معلومات مفيدة
35 برنامج السبات
35 صمام حماية المحرك لإعادة
35 الاستعمال الأول وكمية الطعام الكبيرة
36 التنظيف
36 كيفية تنظيف الجرن وغطاءه
37 كيفية تنظيف شفرة الخلط
37 كيفية تنظيف الفاروما
38 كيفية تنظيف الآلة
38 معلومات إضافية للتنظيف
39 ملاحظات مرتبطة بوصفائك الخاصة
40 تشخيص الأعطال
41 المعلومات القانونية
42 الكفالة
42 خدمة الزبائن

دفتر تعليمات !ترموميكس

خطر التيار الكهربائي

- انزع الآلة من المصدر الكهربائي قبل تنظيفها وإذا لم تُستعمل الآلة لمدة طويلة من الوقت
- لا تضع ترموميكس في المياه . تُنظف بقطعة قماش مبللة. ولا يُسمح بتسرب الماء أو الأوساخ إلى الداخل.
- تفحص الآلة وقطعها بما فيها وعاء الخلط وكبلات الوصل بشكل منتظم للتأكد من حالتها الجيدة. قد تسبب القطع المتضررة أعطالاً في الآلة تهدد سلامتك. لا تستخدم الآلة إذا تعطلت واتصل بقسم خدمة الزبائن أو شركة مختصة.
- ان أي عطل يحصل لآلة TM31 يصلح فقط من قبل خدمة الزبائن للشركة المسؤولة وينطبق هذا أيضاً على كبلات الوصل التي يمكن استبدالها من قبل خدمة الزبائن للشركة أو أي شركة موكلة. فأي عمل إصلاح غير ملائم قد يشكل خطراً بالغا على مستخدم الآلة.

خطر الجرح بالشفرات

- عندما تنزع أو تدخل شفرات الخلط يجب الحرص على مسك الشفرات من قسمها الأعلى وليس من الشفرة نفسها.

ترموميكس TM31 مصممة للاستعمال المنزلي (أو مجالات تطبيق أخرى)، وهي تحترم أكثر معايير السلامة العالمية. لذا وحفاظاً على سلامتك، نرجو منك مراجعة تعليمات التشغيل الواردة أدناه قبل البدء بتشغيل هذه الآلة للمرة الأولى.

احتفظ بدفتر التعليمات هذا، فهو جزء من الآلة والرجاء تسليمه لكل شخص يود استعمال ألتك.

ترموميكس TM31 ليست معدة للاستعمال من قبل اشخاص ذوي عاهات جسدية أو عقلية أو من قبل الأطفال. يرجى مراقبة الأولاد عن كثب إذا أرادوا استعمال الآلة.

تراعي ترموميكس TM31 معايير السلامة للدولة التي تم بيعها فيها من قبل الشركة الموكلة.

لا يمكن الامتثال لمعايير السلامة المحلية إذا تم استعمال ترموميكس TM31 في دولة أخرى.

لذلك لا تتحمل الشركة مسؤولية أي عطل يحصل من جراء ذلك الاستعمال.

خطر الحروق بالبخار المتصاعد

- انتبه إلى البخار المتصاعد من الفاروما خلال الطهي.
- امسك الفاروما من قبضتيها فقط.
- لا تستعمل طنجرة الفاروما دون غطاء.
- افتح غطاء الفاروما بشكل عمودي فوقها حتى لا يتساقط الماء الساخن على اليد.
- عند نزع الفاروما انتبه إلى البخار المتصاعد من فوهة الغطاء.
- انتبه من عدم اقتراب الأولاد من ترموميكس TM31 أثناء عملية الطهي على البخار.
- تأكد من إبقاء بعض ثوب الفاروما فارعة خلال عملية

خطر الحروق بالقطع الساخنة

- ابق الآلة بعيدة عن الأولاد خلال عملية الطهي وحذرهم من حرارة القطع.

خطر الاصابة بتطاير الطعام البارد (درجة الحرارة أقل من 60 درجة مئوية)

- امسك وعاء القياس بحزم عند تشغيل ترموميكس TM31 على درجة سرعة متوسطة (3-6) ومستويات سرعة أعلى (7-10) أو عند الضغط على زر التريو لفرم أو هرس الطعام البارد

خطر الحروق من الطعام الساخن المتطاير

- ينبغي ان لا تتخطى أبداً علامة 2 ليتر في الجرن
- اتبع علامات وعاء الخلط.
- استعمل الآلة دائماً مع جلدة الشفرات النظيفة وجلدة الغطاء الملائمتين. الرجاء فحص سلامة جلدة الغطاء باستمرار. في حال كان في جلدة الغطاء تلف أو تسرب الرجاء استبدالها حالاً والرجاء استبدال الجلدة خلال مدة أقصاها سنتين.
- لا تفتح غطاء وعاء الخلط إلى بعد توقف الطعام عن الدوران خصوصاً لدى التشغيل على سرعة درجة 5 وما فوق.
- لا تفتح أبداً غطاء وعاء الخلط بالقوة.
- افتح غطاء وعاء الخلط فقط عندما يشير مؤشر السرعة إلى موضع فتح الغطاء.
- خطر الحروق من الطعام الساخن المتطاير لا تستخدم أبداً زر التريو أو تزد السرعة بشكل مفاجئ عند تجهيز الطعام الساخن (درجة الحرارة أعلى من 60 درجة مئوية)، خصوصاً إذا لم يتم تسخينه في ترموميكس TM31. لا تمسك وعاء القياس أبداً عند تجهيز الطعام الساخن.
- انتبه إلى تطاير بعض الطعام الساخن من فتحة الغطاء. الرجاء وضع وعاء القياس في فتحته (ليس مانعاً لدخول الهواء) خصوصاً لدى خلط طعام ساخن (مثل مربى أو شوربا) على درجة سرعة ما بين 3 إلى 6 أو درجة سرعة أعلى (7-10)
- لا تمسك وعاء القياس ولا تضغط زر التريو عند خلط طعام ساخن (الحرارة أعلى من 60 درجة مئوية).
- لا تستعمل حرارة فاروما لتهي أو تسخين كميات كبيرة من الطعام.
- اعمل فقط بسرعة منخفضة (2-3) أثناء الطهي بحرارة فاروما . السرعة المرتفعة قد تسبب تطاير الطعام الساخن وتسبب حروق.
- ضع آلة ترموميكس TM31 على سطح صلب ومستوي غير قابل للسخونة خصوصاً لدى استعمال الفاروما.
- انتبه إلى طريقة وضع الفاروما وقطعها فوق الآلة.
- لا تدر مفتاح السرعة إلى وضعية «مفتوح» أبداً عند مزج الطعام الساخن على السرعة الرابعة فما فوق. عليك دائماً أن تدير المفتاح إلى السرعة رقم واحد لمدة ثلاث ثوان على الأقل قبل أن تدره إلى وضعية «مفتوح».

خطر الجروح باستعمال معدات غير تابعة لترموميكس

- اعمل فقط بالقطع الأصلية لآلة ترموميكس أو قطع بديلة من فورفيرك (ص 10-11).
- لا تستعمل أبداً قطع غير مجهزة من فورفيرك ترموميكس.
- استعمل كوب القياس حصراً لإغلاق فوهة الغطاء. لا تغطي وعاء الخلط بالمناشف أو ما شابه.
- عند التحريك استعمل دائماً مبسط ترموميكس المزود باسطوانة أمان. لا تستخدم أدوات أخرى للتحريك كالملاعق لأنها قد تعلق في شفرات الخلط وتتسبب بجرحك.
- احرص دائماً على وضع الغطاء واقفاله قبل أن تدخل المبسط عبر غطاء وعاء الخلط.

الضرر الممكن للآلة

ترموميكس TM31 قد تتحرك

- ضع آلة ترموميكس دائماً على سطح نظيف وصلب ومستو وغير قابل للسخونة حتى لا تنزلق. حافظ على مسافة كافية بين حرف المنضدة وآلة ترموميكس TM31 لكي لا تقع أرضاً.
- عندما تحضر العجينة أو تقطع الطعام الصلب، قد ينشأ في ظروف معينة خلل في توازن الآلة فتتحرك كلياً. لذلك لا تتركها تعمل في هذه الحالات وأنت بعيد عنها إذ قد تقع عن المنضدة.

الأضرار المحتملة

- **بالبخار الساخن:** اترك مسافة كافية فوق الآلة وهي تلهو (خاصة على البخار) منعاً لحدوث أضرار بالخزائن من البخار المتصاعد.
- **بالحرارة الخارجية:** ابق الآلة بعيدة عن مصادر الحرارة كالغاز وآلات التدفئة والشمس.
- لا تضع ترموميكس أو الكابل الواصل على أي مصدر حراري (مثل الصفائح الساخنة أو أدوات الطهي أو الغاز أو الفرن) لأن التشغيل غير المتعمد قد يؤدي إلى عطل الآلة.
- **بالطعام المتسرب:** تأكد من وجود الجلدة محكمة على الشفرات. في حال عدم وجود الجلدة يتسرب الطعام إلى داخل الآلة ويسبب أضراراً.
- **بمنع تهوية الآلة:** ابق دائماً الفتحات الجانبية للآلة نظيفة وغير مسدودة بأي غبار أو دهون وبقايا الطعام وما شابه ولا تتركها مكشوفة. إذا كانت تلك الفتحات مغلقة يمكن أن تسبب عطلاً في الآلة.
- **عند الاستعمال الخاطئ:** استعمل آلة ترموميكس TM31 التيار المتغير والكهرباء التي تم مد خطوطها من قبل كهربائي مختص.
- ينبغي أن تتطابق فولتية الكهرباء والتردد الكهربائي مع صفحة المعلومات التقنية (في أسفل الآلة الرئيسية).

البيانات التقنية



رمز المطابقة/ علامة المطابقة

المحرك	محرك ممانع من Vorwerk قوته W 500، لا يحتاج إلى صيانة. إمكانية تحكم مستمر بالسرعة من 100 إلى 10200 دورة/ دقيقة (تحريك بطيء 40 دورة/ دقيقة). سرعة خاصة لتحضير العجين. مزود بصمام حماية إلكتروني لحمايته من التحميل الزائد.																		
نظام التسخين	استهلاك الطاقة : W 1000 مزود بنظام حماية من السخونة الزائدة.																		
الأوزان	يتراوح مقياس الأوزان من 5 إلى 100 غرام في 5 غ من المقادير، ومن 100 إلى 2000 غ في 10 غ من المقادير (يصل أقصاه إلى 6 كلغ).																		
الغطاء	مصنوع من مادة البلاستيك العالية النوعية.																		
وعاء الخلط	مصنوع من مادة الستنلس ستيل ومزود بنظام تسخين وبحساس الحرارة. السعة القصوى 2 ليتر																		
Connected load	الطاقة الكهربائية فقط 220-240 فولت 50/60 هيرتس الحد الأقصى لاستهلاك الكهرباء W 1500. طول كبل الوصل الكهربائي 1 متر																		
الحجم والوزن ترموميكس TM31	<table border="1"> <tr> <td>الفاروما</td> <td>من دون الفاروما</td> </tr> <tr> <td>ارتفاع</td> <td>30.0 سم</td> </tr> <tr> <td>العرض</td> <td>28.5 سم</td> </tr> <tr> <td>العمق</td> <td>28.5 سم</td> </tr> <tr> <td>الوزن</td> <td>6.3 كلغ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11.8 سم</td> </tr> <tr> <td></td> <td>38.5 سم</td> </tr> <tr> <td></td> <td>27.5 سم</td> </tr> <tr> <td></td> <td>0.8 كلغ</td> </tr> </table>	الفاروما	من دون الفاروما	ارتفاع	30.0 سم	العرض	28.5 سم	العمق	28.5 سم	الوزن	6.3 كلغ		11.8 سم		38.5 سم		27.5 سم		0.8 كلغ
الفاروما	من دون الفاروما																		
ارتفاع	30.0 سم																		
العرض	28.5 سم																		
العمق	28.5 سم																		
الوزن	6.3 كلغ																		
	11.8 سم																		
	38.5 سم																		
	27.5 سم																		
	0.8 كلغ																		

المقدمة/خدمة الزبائن

عزيزي الزبون،

في حال خطرت ببالك أي اسئلة أو واجهتك أي مشاكل،
لا تتردد في الاتصال ب:

تهانينا لاختيارك آلة ترموميكس TM31.

مستشار ترموميكس TM31:

الاسم:

رقم الهاتف:

الفاكس:

خليوي:

بريد الكتروني:

قسم خدمة الزبائن الخاص بترموميكس: انظر ص 42 المركز
الرئيسي الإقليمي لخدمة الزبائن:

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastrasse 39

Wollerau 8832

Switzerland

تجدون كتيب الاستخدام هذا بلغات أخرى على الموقع الإلكتروني
www.thermomix.com

تسنت لك الفرصة في خلال احدى جلسات عرض ترموميكس، لأن
تلقي نظرة عن كثب إلى آلة نسميها «ثورة في المطبخ»، أنها
ترموميكس TM31 ولا بد من ان أحد مستشارينا الخبراء من آلة
ترموميكس، قد شرح لك كافة المميزات التي تقدمها هذه الآلة
فتبتهت إلى ان طريقة استخدام وتشغيل ترموميكس TM31 سريعة
وسهلة.

ولا بد من أنك الآن تتوق لاستخدامها بنفسك ولتلمس كيف
تساعدك شريكك الجديدة والمخلصة على جعل مهمة تحضير
الطعام أكثر سرعة وأماناً وسهولة.
ان استخدامك ترموميكس يوفر لك الوقت لأعمال أخرى.

ولأننا نود ان نفي بوعدنا أعدنا لك تعليمات التشغيل هذه
لتساعدك على التعرف خطوة خطوة إلى آلة ترموميكس TM31
الجديدة. ستري لدى اكتشافك كل خطوة اننا ركزنا من خلال
تصميم هذا المنتج العالي النوعية، على اهتمامات زبائننا
وحاجاتهم من أولى مراحل التطوير حتى عملية الانتاج النهائية.

ننصحك باستخدام كتيب الوصفات الخاص بترموميكس
TM31 بمفردك لإعداد الطعام للمرة الأولى. كما ننصحك
أيضاً باستخدام ترموميكس بشكل مكثف كي تتقن تحضير
الوصفات التي تفضلها أنت وعائلتك وضيوفك نتمنى لك ولعائلتك
ولأصدقائك كل المتعة مع ترموميكس الجديدة.

Vorwerk ترموميكس

Version: 20120816/230

TM31

وصف آلة ترموميكس

②

- بعد ان تفتح الصندوق نرجو منك التأكد من ان كافة أجزاء آلة ترموميكس TM31 موجودة داخله، وهي تشمل :
- آلة ترموميكس TM31 ووعاء الخلط وغطاء
 - سلة الطهي بالبخار
 - فراشة الخفق
 - كوب القياس
 - المبسط
 - الفاروما
 - كتيب الوصفات
 - كتيب تعليمات التشغيل



①



③



④



⑤





- ① الآلة الرئيسية
- ② وعاء الخلط
- ③ جلد شفرة الخلط
- ④ جلد شفرة الخلط
- ⑤ شفرة التقطيع/الخلط

- ⑥ الغطاء
- ⑩ فراشة الخفق
- ⑪ المبسط المزود باسطوانة الأمان
- ⑫ سلة الطهي بالبخار
- ⑬ كوب القياس
- ⑭ جلد الغطاء

- الفاروما
- ⑥ غطاء الفاروما
- ⑦ طبقة الفاروما الوسطى
- ⑧ قاعدة الفاروما

بداية

قبل ان تبدأ باستعمال آلة ترموميكس TM31 التي اشتريتها للمرة الأولى تابع عرضاً يقدمه أحد مستشاري تشغيل آلات ترموميكس للتعود على استعمالها.

قبل البدء بتشغيل الآلة

ضع آلة ترموميكس TM31 في مكان ثابت في مطبخك بحيث يمكنك تشغيلها بسهولة وتأكد من أنها على سطح صلب ومستوي ونظيف كيلا تنزلق. نظف الآلة جيداً قبل استعمالها للمرة الأولى. اتبع التعليمات الواردة في فصل التنظيف (صفحة 36).

كيفية إدخال وعاء الخلط بالشكل الصحيح.

قبل ان تضع وعاء الخلط في مكانه، تأكد من ان زر اختيار السرعة يشير إلى الرمز التالي ①. ضع وعاء الخلط في الفتحة واحرص على ان تكون القبضة موجهة إلى الأمام ومن ثم ادفعه بلطف ليثبت في مكانه ②.

يمكنك التأكد من ان وعاء الخلط أُدخل بالشكل الصحيح، إن كانت القبضة موجهة إلى الأمام كما يظهر في الرسم التوضيحي ② وإن كان الوعاء مثبتاً بشكل آمن في الآلة. كي تنجح في إغلاق وعاء الخلط، ضع الغطاء فوقه وادفعه عمودياً عليه ③. يجب ان يشير المؤشر إلى القبضة. بعدئذ حرك الغطاء بإتجاه عقارب الساعة ④ إلى ان تسمع صوت طقطقته وهو يدخل في مكانه. تأكد من إدارة وتحريك الغطاء حتى يتوقف عن الاستدارة. أدر مؤشر السرعة إلى موضع الغطاء المغلق ④ وإلا لن تشتغل الترموميكس TM31.

⚠ انتبه

خطر الحروق من الطعام الساخن المتطاير

لا تفتح أبداً غطاء وعاء الخلط بالقوة. افتح الغطاء فقط عندما يُشير مؤشر السرعة إلى موضع فتح الغطاء ④.



كيفية نزع شفرة الخفق:

من أجل نزع شفرات الخفق: أمسك وعاء الخلط بيد، وأدر باليد الثانية قاعدة وعاء الخلط 30 درجة باتجاه حركة عقارب الساعة واضغط قاعدة وعاء الخلط إلى الأسفل (5).
امسك الجزء الأعلى من شفرة الخلط بحذر وانزعها سوياً مع جلدة الغطاء (6).



⚠ انتبه

خطر جروح

نرجو منك الحرص على ألا تجرح يدك في أثناء نزع الشفرة واعادتها إلى مكانها.
امسك الشفرة من أعلاها خلال نزعها وتركيبها.

هام:

خذ الاحتياطات الضرورية كي تتفادى سقوط الشفرة أرضاً عن غير قصد.

كيفية تركيب شفرة الخلط

كي تركيب شفرة الخلط، اتبع خطوات النزاع حسب الترتيب المعاكس.
أعد شفرة الخلط إلى داخل وعاء الخلط ① من خلال دفعها إلى الفتحة الصغيرة الموجودة في قاع الوعاء ②. احذر من ان تجرح الشفرة يدك!



①



②



③

إنذار

خطر أعطال

عندما تركيب شفرة الخلط، احرص على ان تكون الجلدة موجودة في مكانها الصحيح خلف الشفرة. إن لم تضع الجلدة في مكانها يتسرب الطعام المطهو أو المخلوط من الوعاء ويلحق الضرر بالآلة.

الآن أعد تركيب قاعدة وعاء الخلط من الأسفل لشفرة الخلط. ادفع بشفرة الخلط بيد من خلال الفتحة في قاع الوعاء، وباليد الثانية امسك وعاء الخلط وأدر قاعدته (في نفس الوقت) 30 درجة عكس حركة عقارب الساعة ليقفل ③.

الأدوات

قبل ان تبدأ باستخدام آلة ترموميكس TM31 نودّ أن نعرّفك بشكل مفصّل على أدواتها فهي برهان على ان تصميم الآلة ثمرة تفكير طويل. فكل قطعة من أجزائها صُمّمت بطريقة ذكية لتؤدي مهام عديدة.

وعاء الخلط

يتميّز وعاء الخلط بعلامات موجودة بداخله وخارجه تشير إلى مستوى سعة الوعاء (4). إن هذه الميزة الجديدة مفيدة لاستعمالاتك اليومية. كل علامة من هذه العلامات تشير إلى نصف لتر. والسعة القصوى 2 لتر (5).



⚠ من أجل سلامتك خطر حروق

- تبلغ سعة الوعاء القصوى 2 لتر. لا تتخطى أبداً هذه الكمية لأن مكونات الطعام قد تتطاير من الوعاء مسببة لك الحروق.

قاعدة وعاء الخلط

تستعمل قاعدة وعاء الخلط (6) من أجل تثبيت أو إرخاء شفرة الخلط الموجودة داخل وعاء الخلط. يُمكن وضع كل وعاء الخلط على أي مكان عمل، لا داع لوضعه فوق قطعة قماش.



هام

ينبغي إدارة قاعدة وعاء الخلط قدر الإمكان وإحكام إقفالها. فالفشل في تثبيت الوعاء بشكل صحيح على قاعدته قد يسبب أضراراً لأجزاء الآلة الأخرى.

غطاء وعاء الخلط



يستخدم وعاء الخلط لإقفال الوعاء. لن تشتغل آلة ترموميكس TM31 إلا بعد تثبيت الغطاء في وضعه الصحيح وإحكام إغلاقه وذلك حفاظاً على سلامتك. لا تحاول أبداً ان تفتح الغطاء بالقوة عندما تكون الآلة محكمة الإغلاق.

احرص علي وضع جلدة الغطاء في مكانها المناسب. كي تفعل ذلك ضع الغطاء على موقع العمل، قالباً اياه رأساً على عقب ومن ثم أدخل الجلدة فيه من خلال تركيبها بالمفاصل الثلاثة واستمر بالدفع حتى تسمع «طقطقة» ①. جدير بالذكر ان جلدة الغطاء تحول دون تسرب الأطعمة أو السوائل المطهية من بين وعاء الخلط والغطاء.

⚠ من أجل سلامتك خطر الحروق من الطعام الساخن المتطاير

استعمل الآلة فقط مع جلدة الشفرات المثبتة جيداً والتنظيف وجلدة الغطاء. افحص جلدة الشفرات على الدوام. في حال حدوث تسرب أو ضرر غيرها على الفور. في مدة أقصاها سنتان.

لدى تنظيف وعاء الخلط، يُرجى تنظيف جلدة الشفرات على حدة.

كوب القياس

⚠ من أجل سلامتك خطر الحروق من الطعام الساخن المتطاير

- انتبه إلى تطاير بعض الطعام الساخن من فتحة الغطاء. الرجاء وضع وعاء القياس في فتحته وإبقائه في مكانه خصوصاً لدى خلط طعام ساخن (مثل مربى أو شوربا) على درجة سرعة متوسطة (ما بين 3 إلى 6) أو درجة سرعة أعلى (7-10).
- لا تغطي وعاء الخلط بمناشف أو ما شابه.

يعتبر كوب القياس قطعة متعددة الوظائف، فهو يشكل غطاءً للفتحة المتواجدة على الغطاء فيسبب بالتالي تقادي خسارة الحرارة عند التسخين ويحول دون تسرب الأطعمة المخلوطة أو المطهية. كما يستخدم كوب القياس لقياس مقادير الطعام.

يتسع كوب القياس الممتلئ حتى أقصاه لكمية 100 مليلتر أما كوب القياس الممتلئ جزئياً فيتسع لكمية 50 مليلتر.

ضع كوب القياس دائماً في فتحة الغطاء مع الحرص ان تكون فتحته هو موجهة إلى الأعلى ②.

لا تدخل الكوب موجّها فتحته إلى الأسفل إلا لدى تشغيل فراشة الخفق فقط.

ان رغبت في إضافة بعض السوائل إلى محتويات الوعاء لا داعي لأن تزيل كوب القياس، اسكب السائل منه على الغطاء، وسيساقط تدريجياً ليبلغ وعاء الخلط.

أما ان أردت إضافة مقادير من الطعام من خلال فتحة الغطاء، فعليك إزالة كوب القياس وإضافتها على وعاء الخلط.



سلة الطهي بالبخار

ان سلة الطهي بالبخار الخاصة بآلة ترموميكس TM31 مصنوعة من مادة البلاستيك العالية النوعية. تتميز سلة الطهي بالبخار مثل كوب القياس، بكونها متعددة الوظائف.

- تصفية عصير الفاكهة والخضار. قطع الفاكهة والخضار وحضر هريساً منها بواسطة ترموميكس TM31 ومن ثم أدخل سلة الطهي بالبخار في وعاء الخلط واستعملها كمصفاة لدى سكب العصير. وفي أثناء سكب العصير استخدم المبسط لرفع سلة الطهي بالبخار وتثبيتها ③.
- تحضير الأطباق الدقيقة. ان الأطعمة الدقيقة شأن كرات اللحم وكرات السمك، التي لا يمكن تحضيرها في وعاء الخلط، ينبغي وضعها في سلة الطهي بالبخار حيث تطهى بالغلي.
- طهي المأكولات الجانبية كالأرز والبطاطا.

- لا يتطلب نزع سلة الطهي بالبخار أي مجهود. ضع المبسط على سن السلة ④ وارفعها ⑤. يمكن نزع المبسط في أي وقت كان.
- تسمح أطراف سلة الطهي بالبخار ⑥ بتسرب السوائل الناتجة عن المأكولات داخلها. في حال أردت أن تقلص الصلصة داخل الجرن، ضع السلة فوق فوهة الغطاء ⑦ بدل الكوب لتمكن البخار من التصاعد.



المبسط

- يعدّ المبسط ① مثلاً آخر يعكس تصميم آلة ترموميكس الذكي.
- ان المبسط الخاص بترموميكس TM31 هو الآلة الوحيدة التي يُسمح لك باستخدامها لخلط الطعام أو تحريكه في وعاء ②. ادخله من الجهة العليا أي عبر الفتحة الموجودة في أعلى الغطاء. لا تسمح أسطوانة السلامة بأن يعلق المبسط بين الشفرات (ما يعني أنه بإمكانك استخدام المبسط في خلال الطهي والطهي بالبخار أو التقطيع).
- ان المبسط يستخدم أيضاً لكشط الأطعمة عن وعاء الخلط. صُمم رأس المبسط بشكل مناسب يسمح له بالانسياب بين الشفرات وأطراف وعاء الخلط.
- أن المبسط مزود بأسطوانة أمانة مصممة بشكل مميز بحيث لا تسمح له بالانزلاق والسقوط عن سطح العمل.
- سبق ان ذكرنا أحد أوجه استعماله: لدى تصفية عصير الفاكهة او الخضار يمكن استخدامه لتثبيت سلة الطهي بالبخار في مكانها.
- لا يتطلب نزع سلة الطهي بالبخار مع المبسط أي مجهود.

⚠ من أجل سلامتك

خطر استخدام أدوات أخرى

- لا تستخدم للتحريك إلا المبسط المتوافر مع آلة ترموميكس TM31.
- احرص دائماً على إغلاق الوعاء بغطائه وعلى إحكام إقفال الغطاء قبل ان تدخل المبسط فيه.
- ولا تعتمد إلى استخدام غيره من الأدوات كالملاعق لأنها قد تعلق بين شفرات الخلط الدوّارة فتتسبب بجرحك.

فراشة الخفق



- فراشة الخفق ③ (مثبتة على الشيفرة ④) تساعدك على تحقيق أفضل النتائج في خفق الكريم او بياض البيض. كما تشكل الأداة المثالية لإعداد حلويات مليئة بالكريمة أو مزيج الكريم.
- تؤمن فراشة الخفق حركة دائماً للسوائل والأطعمة داخل وعاء الخلط خصوصاً أثناء غلي الحليب أو إعداد البودنغ، ما يمنع المكونات من الالتصاق بأطراف الوعاء.



- ان عملية تركيب ونزع فراشة الخفق سهلة.
- أدخل الفراشة حسب الوضعية التي تظهر في الصورة ⑤.
- ان طرفها الشبيه بالكرة يسهل عملية نزعها.
- لنزع الفراشة أمسك بالكرة في أعلاها واسحبها مع برمة خفيفة يميناً ويساراً.



⚠ من أجل سلامتك

- لا تشغل زر السرعة إلا بعد ان تتأكد من ان الفراشة مثبتة في مكانها.
- لا تختر سرعة تتعدى المستوى 4 بعد ان تثبتت الفراشة في مكانها.
- لا تستعمل المبسط أبداً بعد وضع الفراشة في الوعاء.
- لا تضع مكونات قد تلحق الضرر بفراشة الخفق او تعطل عملها عند تشغيل الآلة مع تثبيت الفراشة.

Varoma



①



②



③

تتألف الفاروما ① من ثلاث قطع ② هي:

- وعاء الفاروما الأساسي.
 - طبقة فاروما ثانية
 - غطاء الفاروما
- هذه القطع مصنوعة من مادة بلاستيك عالية الجودة لا تؤذي الطعام.

إذّار

- ابق دائماً الفاروما مع الغطاء ①.
- استعمل الفاروما فقط مع آلة ترموميكس (لا تصلح في المايكرووايف أو الفرن أو غيرها).

طريقة استعمال قطع الفاروما

يمكنك استعمال الفاروما حسب احدى الطريقتين التاليتين:

الطريقة الأولى:

- ② القاعدة والطبقة الثانية والغطاء
- انها الطريقة الفضلى لطهي أنواع مختلفة من الطعام في الوقت نفسه، كطهي الخضار مع اللحم أو مع السمك أو عجائن كالمغربية والكوسكوس...

الطريقة الثانية:

- ③ القاعدة والغطاء Varoma
- قن اقلناو موحللا نم قري بك حى ارش وأ اطاطبل او راض خلاك ،سرفن

⚠ انتبه

خطر حروق بالبخر المتصاعد
يجب استخدام الغطاء في كلتا الطريقتين.

هام :

تنبّه إلى ضرورة وضع الغطاء في مكانه الصحيح وإلا يتسرّب البخار من الطعام ولن تتم عملية الطهي بالشكل الملائم.

استعمال الفاروما بالطريقة الصحيحة

ان الفاروما مصممة لتستعمل مع آلة ترموميكس TM31، لذا لا يفترض استخدامها إلا مع ترموميكس TM31. من هنا يفترض بك ان تبرمج الترموميكس TM31 بالشكل الصحيح قبل استعمال الفاروما:



④

الخطوة الأولى: برمج الترموميكس TM31

املاً وعاء الخلط الخاص بترموميكس TM31 بنصف لتر من الماء على الأقل لنصف ساعة من الطهي. ضع الوعاء في مكانه ثم ضع الغطاء فوقه واحكم إغلاقه. قم بالخطوات كلها حتى هذه المرحلة تماماً كما تفعل بالعادة. إذا كنت تستعمل سلة الطهي أدخلها في الجرن واملأها بالطعام من ثم أقفل الغطاء وضع الفاروما فوقه.



⑤

ان أردت التنوع في النكهات، يمكنك استخدام خليط من الماء والنيبيذ أو مرق الخضار بدلاً من المياه.

الخطوة الثانية: ملء الفاروما

ضع الغطاء مقلوباً رأساً على عقب على مساحة العمل ④ ثم ضع القاعدة فوقه مع الحرص على إدخالها بالشكل الملائم في الفراغ المخصص لها. املاً الآن القاعدة بالطعام ⑤. تتأكد من إبقاء بعض الثقوب مفتوحة ليتسرب البخار إلى الطعام في الفاروما. عند ملء الفاروما بالطعام، تنبه إلى ضرورة وضع الأغذية التي تحتاج إلى وقت طهي أطول أولاً ثم الأغذية التي تحتاج إلى وقت أقل. ان الغطاء الكائن تحت القاعدة سيمنع تسرب المياه والسوائل من الخضروات المغسولة والفاكهة الناضجة واللحم أو السمك النيء، كيلا تبلل مساحة العمل.

⚠ انتبه

خطر الحروق بالبخار

- انتبه إلى إبقاء الثقوب مفتوحة لتسرب البخار.
- ضع الفاروما بشكل صحيح على الغطاء.



①

عند الضرورة يمكنك استخدام الطبقة الثانية لوضع المزيد من الطعام فيها ①.

بعد ملء الفاروما وضعها عمودياً على آلة ترموميكس TM31 المقلقة (دون الكوب) فوق الغطاء المحكم ومن ثم ضع الغطاء فوقها ②.

كل ما عليك فعله الآن، هو اختيار وقت الطهي وحرارة فاروما بواسطة أزرار الترموميكس TM31.



②

هام :

لا تضع الكوب في فوهة الغطاء عند الطهي بالبخار. وإذا لم يكن غطاء الفاروما مقللاً جيداً، سيبيط ذلك الطهي على البخار.



③

⚠ انتبه

خطر الحروق بالبخار والماء الساخن

- انتبه إلى البخار المتصاعد من أعلى الفاروما وجنبها.
- ابقِ الأولاد بعيداً عن الآلة خلال عملية الطهي.

خطر الحروق بتطاير الطعام الساخن

- اعمل فقط بسرعة منخفضة (2-3) مع حرارة الفاروما. السرعة العالية يمكن ان تسبب لك الحروق من خلال تطاير الطعام وتسرب السوائل.

الخطوة الثالثة: الطهي في الفاروما Varoma ③

كل ما عليك فعله الآن، هو اختيار وقت الطهي وحرارة فاروما بواسطة أزرار الترموميكس. تبدأ عملية الطهي لدى برمجة الوقت واختيار حرارة الفاروما. كما تبدأ عملية الطهي على البخار عندما تخفض السرعة إلى (2-3). التوقيت يبدأ بالتصاعد. بعدئذ يسخن الماء أو السائل الآخر المتواجد في الوعاء وتتخطى حرارته 100 درجة مئوية فيتشكل البخار الحار ويتصاعد من فتحة غطاء ترموميكس TM31 ليصل إلى الفاروما. عندئذ يطهى الطعام ببطء وهدوء بواسطة البخار. يرجى ملاحظة أن الحد الأقصى لدرجة حرارة Varoma هو 120 درجة مئوية، اعتماداً على المكونات التي تستخدمها، على سبيل المثال الزيت.



⚠ انتبه خطر خروق البخار

- المس الفاروما من قبضتيها فقط.
- أمل غطاء الفاروما عند انتهاء الطهي على الأمام بحيث يتصاعد البخار من الورااء.
- انتبّه إلى البخار المتصاعد من الجرن بعد نزع الفاروما عنه.

عندما تُطبخ المكونات أو إذا أردت التأكّد انها مطبوخة، حوّل اختيار السرعة إلى موقع الغطاء المغلق أو المفتوح (⏏/⏏).

أن أردت فتح الفاروما، أمل الغطاء قليلاً على الأمام بحيث يتصاعد البخار من الورااء ④. احرص على ان تتساقط المياه المكثفة بعد التبخر داخل الفاروما من خلال الإمساك بالغطاء وتثبيتته فوق الفاروما تماماً.

ثم ضع الغطاء مقلوباً على الطاولة ومن ثم الفاروما عليه.

ومن ثم ازل غطاء الفاروما وضعها رأساً على عقب على مكان العمل وارفع الفاروما وانتظر قليلاً ليتسرب الماء داخل وعاء الخلط ومن ثم ضع الفاروما على غطائها.

استعمال الفاروما عملياً



يظهر لك الوصف مدى سهولة استعمال الفاروما. نرجو منك التنبيه إلى بعض القواعد الأساسية ان أردت استعمال الفاروما لإعداد وصفاتك الخاصة.

- التأكد من وضع كمية كافية من المياه في وعاء الخلط. فان كمية النصف لتر تتبخّر على الأرجح في خلال أوقات الطهي الطويلة.

هام :

استخدم نصف لتر من الماء على الأقل لأوقات الطهي التي تصل إلى 30 دقيقة وربع ليتر لكل 15 دقيقة إضافية.

- ان قاعدة الفاروما والطبقة الثانية مصممتان حسب نمط منتظم من الفتحات الصغيرة التي تؤمن توزيعاً متوازياً للبخار داخل الفاروما. ينبغي دائماً وضع الطعام بطريقة تسمح بإبقاء أكبر عدد من الفتحات مفتوحاً. ان مجرد إلقاء الطعام يكفي عادة لهذه الغاية.
- يمكنك طهي الأطعمة من مختلف المواد او درجات المساواة في الوقت نفسه. ما عليك الا وضع الطعام الذي يتطلب فترة طهي أكبر في القعر والطعام الذي يحتاج إلى فترة طهي أقل في الأعلى مثلاً الخضار في قاعدة الفاروما والسّمك في الطبقة الثانية.
- سيكون طهي الخضار ممتازاً اذا قطعت قطعاً صغيرة مشابهة. أوقات الطهي في الوصفات هي تقريبية: تختلف مع الكمية، النضج وحجم المأكولات.
- ادهن قاعدة الفاروما بالزيت وتأكد ان اللحوم او السمك لا تلتصق.
- لا تكتف الصلصات والحساء الا بعد انتهاء الطهي، لأن المواد المكثفة من شأنها إيقاف عملية التبخر المنتظمة وابطاء الطهي.
- يمكنك أيضاً استعمال غطاء الفاروما المقلوب كقاعدة للفاروما عندما تنزعها ①. ويمكن أيضاً تقديم الطعام بالفاروما على المائدة.

استعمال ترموميكس TM31



إنذار

ترموميكس TM31 قد تتحرك

ضع آلة ترموميكس دائماً على سطح نظيف وصلب ومستوي وغير قابل للسخونة حتى لا تنزلق. قبل ان تشغل آلة ترموميكس TM31 احرص على ان تكون موضوعة في مكان آمن أي على سطح مستوي وبعيدة عن الطرف كي لا تقع أرضاً.

خطر أضرار

ابق الآلة بعيدة عن الخزائن والرفوف لمنع البخار المتصاعد من إلحاق الضرر بها.

ضع ترموميكس TM31 في مكان مخصص لها في مطبخك وحرص على أن تكون في متناولك عندما تحتاج إليها.

تشغيل آلة ترموميكس TM31

اسحب كبل الوصل الكهربائي من الآلة وصله بمصدر التيار الكهربائي. يمكنك سحب الكبل حتى يبلغ طول متر واحد، وفي حال لم تكن بحاجة إلى الشريط بأكمله يمكنك إبقاء الجزء الذي لا تحتاج إليه داخل آلة ترموميكس TM31 فتتفادى بالتالي التداخل المزعج. وحرص على ألا يتلخخ الكبل ببقع الطعام لأن هذا يؤثر على عمل الموازين. لا تضع آلة ترموميكس TM31 على الكبل وإن فعلت ستلاحظ بأنها غير ثابتة على سطح العمل وبأن الموازين لا تعطي قياسات دقيقة. باتت الآن الآلة قابلة للتشغيل وسيظهر على الشاشة الوقت (2).

يتم تشغيل الآلة أو التشغيل في برنامج السبات من خلال الضغط على زر (⏻).

قبل البدء باستعمال ترموميكس TM31، عليك ان تطلع على المعلومات التالية لتسهّل عملك: ان آلة ترموميكس TM31 مزودة بجهاز أمان يحول دون تشغيل الآلة إذا لم يكن وعاء الخلط مثبتاً جيداً في مكانه والغطاء محكم الإغلاق (يتوقف عمل زر اختيار السرعة). وهي مزودة أيضاً بجهاز أمان آخر، يحول دون فتح الغطاء في أثناء تشغيل الآلة.



ان الموازين الالكترونية لا تعمل إلا في ظل حرارة تتراوح بين -20 درجة مئوية و+50 درجة مئوية (بين -4 و+122 فهرنهايت). وفي حال تمّ نقل الآلة في الشتاء من مكان إلى آخر وتدنّت الحرارة إلى ما دون -20 درجة مئوية (-4 ف)، انتظر حتى ترتفع حرارة ترموميكس TM31 من جديد لتناسب وحرارة الغرفة. عندئذٍ تعود الموازين الالكترونية لتعمل بشكل مثالي. ان كنت لا تحتاج للعمل على آلة ترموميكس TM31 لفترة طويلة من الزمن افصلها عن مصدر التيار الكهربائي كما تفعل لدى استخدامك الأدوات الكهربائية الأخرى (تقتصد من استهلاك الطاقة الكهربائية/ راجع أيضاً «برنامج السبات»، ص 35).

إنذار

خطر حصول اضرار بالآلة ترموميكس TM31 عند النقص بالتبريد:

احرص على ألا تسد فتحات التهوية في جانبي الآلة ① من الدهون وبقايا الطعام المتطايرة وما شابه ذلك وأن تبقى مكشوفة دائماً، لأن هذا قد يؤدي إلى تلف الآلة.

تفسير الرموز



الغطاء مقفل
الغطاء مفتوح
زر برنامج السبات

رمز برنامج العجن
رمز قياس الوزن
زر التشغيل حسب حركة الساعة/
عكس حركة عقارب الساعة

زر اختيار الوقت
زر اختيار الحرارة
رمز التحريك البطيء

شاشة العرض المتعددة الوظائف

تتواجد شاشة العرض الرقمية في الوسط وفوق لوحة التحكم تماماً. تظهر على هذه الشاشة المعلومات التالية:

الوزن kg

الوقت h

تشغيل عملية عكس حركة عقارب الساعة ↺
برنامج العجن ⌘

يظهر هذان الرمزان kg و h و ↺ على الشاشة ليشيراً إن كانت الآلة تقيس الوزن أو الوقت. يظهر رمزا الخيارين الأخيرين على الشاشة أيضاً ليؤكد تشغيلهما ↺ أو ⌘ .

القياس وإضافة المقادير بواسطة زر الوزن kg

إن الموازين المدمجة في الآلة تسمح لك بأن تزن المكونات كافة في وعاء الخلط وفي الفاروما. نرجو منك أن تتبع سلسلة الخطوات التالية:

الخطوة الأولى: ثبّت وعاء الخلط. يظهر على شاشة العرض التالي: 00:00 (2).

الخطوة الثانية: اضغط على زر الوزن. انتظر الإشارة الصوتية. يظهر على شاشة العرض التالي: 0.000 (3).

هام:

عندما تشغل الميزان لا تلمس الآلة أو تتكأ عليها.

الخطوة الثالثة: ضع المكون الأول (2 كغ كحد أقصى) وانظر إلى الرقم الظاهر على شاشة العرض (4).

الخطوة الرابعة: إذا أردتم زيادة مكونات أخرى، يمكنكم الضغط على زر الوزن مجدداً ومن ثم زيادة المكونات.

أعيدوا تلك الخطوات عند الحاجة لغاية الوصول إلى الوزن الأقصى (6 كغ)، نسبة التفاوت في الوزن هو بمعدل ± 30 غراماً لكل 2 كغ.



معلومات هامة أخرى



①

يقيس زر الوزن أوزان تتراوح من 5 إلى 6 كغ على مراحل كل منها 2 كغ. عندما تعتمد إلى قياس وزن المكونات وإضافتها بالاستعانة بوظيفة قياس الوزن، أضف دائماً المقادير ببطء لأن الميزان يحتاج إلى ثائيتين أو ثلاث ثوان قبل ان يعرض الوزن الصحيح. ان أزلت أحد من المكونات من وعاء الخلط بعد الضغط على زر الوزن تظهر الرسالة التالية على الشاشة ما يعني وجود خطأ ما ①.



②

عندما تضيف المكونات مستعيناً بوظيفة قياس الوزن لا تضيف كمية يتخطى وزنها الـ 2 كغ في أي. فان أضفت أكثر من 2 كغ في الوقت نفسه تومض شاشة العرض وتشير إلى عدم قدرتها على قياس الوزن الفائض ②.

اضغط دائماً على زر الوزن قبل ان تقيس الوزن أو تستخدم وظيفة قياس الوزن. فالضغط على الزر يزيد دقة الموازين. تنبه إلى عدم تحريك الآلة في خلال عملية قياس الوزن.

بعد الضغط على زر الوزن، تبقى الآلة مبرمجة بوظيفة الوزن لمدة 5 دقائق إذا لم تضغط أي زر آخر. ثم تعود إلى الوقت بعد مرور 5 دقائق.

تعطيك شاشة العرض معلومات قيمة لدى قياس الوزن وإضافة مقادير المكونات. تذكر ان تلتزم بوزن 2 كغ الأقصى لدى إضافة المكونات.

زر الوقت وشاشة عرض الوقت ⓐ

عليك التقيّد بسلسلة الخطوات التالية إن كنت ترغب في تسخين الطعام أو طهيهِ في آلة ترموميكس: TM31.

خطوة أولى: اختيار الوقت.

إن الآلة لا تسخن الطعام إلا بعد اختيار الحرارة.

استخدم زر اختيار الوقت كي تحدد مسبقاً وقت تشغيل يصل إلى 60 دقيقة (3).
اضغط على زر «+» لتزيد الوقت وعلى زر «-» لتقصه. إن أردت تغيير الوقت بشكل متدرج اضغط على الزر المطلوب لبرهة. أما إن أردت أن ترفع الوقت بشكل سريع فاضغط على زر «+» وواظب على الضغط (4).

الوقت من 0-1 دقيقة، تعداد بالثانية الواحدة.

الوقت من 1 دقيقة إلى 10 دقائق تعداد لكل 30 ثانية.

الوقت من 10 دقائق إلى 60 دقيقة تعداد لكل 60 ثانية.

عندما يظهر صفر على شاشة العرض، يمكنك تثبيت الوقت على دقيقة واحدة، من خلال ضغط زر «-» لفترة قصيرة، عندئذٍ لا تحتاج إلى تشغيل التعداد بالثانية الواحدة. بعد ذلك اتبع الخطوات المذكورة أعلاه.

اضغط على الزرين في الوقت نفسه ليصبح الوقت المعروض صفر (3) 00:00.

خطوة ثانية: اختيار الحرارة (ص 30).

اختر الحرارة المناسبة للطعام المراد طهيهِ. إذا لم يكن هناك طهي فانتقل إلى الخطوة الثالثة.

خطوة ثالثة: اختيار السرعة ص (32)

يمكن استخدام عملية تحديد الوقت مسبقاً في عملية الخلط البارد. بعد أن تُشغل الآلة يبدأ العدّ العكسي للوقت المحدد بالثانية حتى يبلغ الصفر.

عندما تعمل الآلة حسب برنامج الخلط البارد تتوقف سرعة الخلط من جراء نفسها لدى انقضاء الوقت المحدد، وتنطلق إشارة صوتية تشير إلى أن المهمة أُنجزت.

عندما تكون الآلة تعمل حسب برنامج التسخين أو الطهي، تستمر شفرات الخلط بالدوران بعد انقضاء الوقت المحدد لأنها تشتغل حسب برنامج التحريك البطيء. كي توقف الإشارة الصوتية أعد زر اختيار السرعة إلى \square/\square .

هام :

لا يمكن تشغيل برنامجي التسخين والطهي الا في حال تم اختيار الوقت مسبقاً.





تعديل الوقت المحدد مسبقاً

يمكن تغيير الوقت المحدد مسبقاً في أي وقت من زمن الإعداد. اضغط على زر «-» لتقليل الوقت وعلى زر «+» لزيادة الوقت. إذا بلغ زر اختيار السرعة رمز [رمز وعاء الخلط مغلق] / رمز وعاء الخلط مفتوح] قبل انقضاء الوقت المحدد مسبقاً، لإضافة مكون آخر مثلاً، ستومض شاشة العرض وتعرض الوقت الحالي إلى أن يتحرك زر اختيار السرعة من جديد. عندئذٍ يمكن إكمال عملية إعداد الغذاء من دون صعوبة. إن أردت أن تتوقف عملية الخلط نهائياً قبل انقضاء الوقت المحدد مسبقاً، اضغط على زر التوقيت في الوقت نفسه. تتوقف شاشة العرض عندئذٍ عن الوميض ويمكنك بعد ذلك أن تعيد تحديد الوقت.

أزرار الحرارة ومؤشرات الحرارة المضاءة

تُستخدم أزرار اختيار الحرارة، لتحديد حرارة تتراوح بين 37 درجة مئوية و100 درجة مئوية (99 ف و 212 ف). لكل زر من هذه الأزرار ضوء ملون يومض بعد الضغط على الزر الخاص به :

37 درجة مئوية (99 ف) =	أخضر
50 و 60 درجة مئوية (122 ف و 140) =	أصفر
70 و 80 درجة مئوية (158 ف و 176) =	برتقالي
90 و 100 درجة مئوية	
وفاروما (194 ف و 212 ف) =	أحمر

تشكل مؤشرات الحرارة المضاءة نقاطاً مرجعية. عندما يبلغ الطعام الحرارة المحددة في أثناء عملية الطهي يتوقف ضوء المؤشر عن الوميض ويتحول إلى برنامج الإضاءة الدائمة. تظهر المؤشرات المضاءة الحرارة التي بلغها الطعام في خلال عملية التسخين. إن حددت مثلاً درجة الحرارة المرجوة 90 درجة مئوية (194 ف) يبدأ الضوء الأحمر بالوميض. وفي ما ترتفع حرارة الترموميكس، تضاء المؤشرات الملونة الخضراء والصفراء والبرتقالية واحدة تلو الأخرى حتى بلوغ المؤشر الأحمر. في هذه المرحلة، ينتقل الضوء من الوميض إلى الإضاءة الدائمة. هكذا إذا، تشكل مؤشرات الحرارة المضاءة درجات تقريبية.

تأكد دائماً من أن لا ضوء من أضواء المؤشرات الملونة يومض إن لم تكن تريد تسخين الطعام أو طهيه، والا عليك أن تطفئ وظيفة التسخين من خلال الضغط على زر (1). هذا يحول دون تسخين المكونات في وعاء الخلط في حال تم تحديد الوقت مسبقاً.

مؤشر الحرارة المتبقية



ان أعدت إدخال وعاء الخلط في الآلة فيما لا تزال ساخنة سيضاء المؤشر الملائم ليعرض الحرارة المتبقية (يضاء مؤشر واحد وبشكل دائم ②). لا يمكن تحديد حرارة الطهي والطهي بالبخار ما لم تحدد قبل ذلك الوقت الضروري. لذا، اعمد من فضلك إلى اتخاذ الخطوات التالية: ابدأ دائماً بتحديد الوقت المطلوب، ثم اختر الحرارة وبعد ذلك السرعة.

التسرع الهادئ (فوق 60 درجة مئوية/140 ف)

ان ضغطت على زر التريو أو شغلت زر اختيار السرعة فيما حرارة وعاء الخلط تتخطى 60 درجة مئوية (140 ف) ②، يحول النظام الالكتروني دون تتطير الطعام من خلال تأخير زيادة السرعة. لا يعمل برنامج التسرع الهادئ إلا ان كان الطعام مسخنًا في ترموميكس TM31. لا يعمل برنامج التسرع الهادئ إلا ان كان الطعام المخلوط أو المطهي قد سُخِّنَ وأعد في آلة ترموميكس TM31، أما، ان أردت ان تستخدم ترموميكس TM31 لتعد طعاما لم يسخن في الآلة (كتحضير مرق اللحم) فعليك ان تزيد السرعة ببطء وبشكل تدريجي.

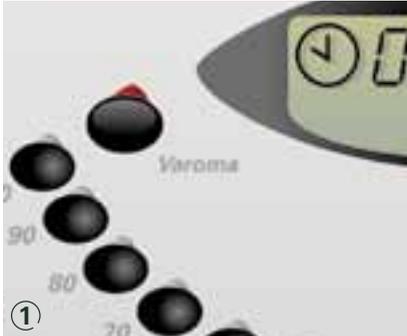
⚠ من أجل سلامتك

خطر الحروق من الطعام الساخن المتطير

لا تستخدم أبداً زر التريو أو تزيد السرعة بشكل مفاجئ عند تجهيز الطعام الساخن (درجة الحرارة أعلى من 60 درجة مئوية)، خصوصاً إذا لم يتم تسخينه في ترموميكس TM31. لا تمسك وعاء القياس أبداً عند تجهيز الطعام الساخن.

برنامج التسخين البطيء

ان السرعة 2 و3 هي للتسخين البطيء. عندما يتم اختيار هذه السرعات ترتفع الحرارة ببطء مما يؤدي إلى طهي الطعام على نار هادئة.



تحديد الحرارة حسب الفاروما

إن اخترت برنامج تحديد الحرارة حسب الفاروما ①، يمكن أن يبلغ الطعام درجات حرارة تتخطى 120 درجة مئوية (248 درجة فهرنهايت) وذلك حسب مكونات الطعام المستخدمة، على سبيل المثال، الزيت. لا تستخدم درجة فاروما إلا للوصفات التي تتطلب الفاروما ذلك ان درجات التسخين ترتفع جداً لتبلغ الطهي بالبخار. كل 15 دقيقة من الطهي بحرارة فاروما تجعل ربع ليتر يتبخر. حرارة الفاروما تستعمل للطهي على البخار وللتقليية.

إنذار

لا تسخن أبداً وعاء الخلط عندما يكون فارغاً.

زر اختيار السرعة

اضغط على زر اختيار السرعة لتشغل آلة ترموميكس TM31 تتوافر لك السرعات التالية:

عدد الدورات بالدقيقة	المستوى	التسمية
40	🌀	التحرك البطيء
500 – 100	3 – 1	التحرك/خلط
10200 – 1100	10 – 4	الخلط/الهريس
10200	10/توربو	التربو

التحرك البطيء 🌀

يمكن برم زر السرعة إلى التحريك البطيء ②. تدور الشفرة ببطء فلا تهرس الطعام بل تبقية قطعاً.

التحرك

استخدم مستويات السرعة الدنيا 1 – 3 للتحريك البطيء الهادئ. ان هذه المستويات مثالية لإعداد اليخنات اللذيذة.

الخط/الهرس

استخدم مستويات السرعة التي تتراوح من 4 إلى 10 ③ للتقطيع الخشن والدقيق والدقيق للغاية والخط والهرس. تأكد دائماً من وضع زر اختيار السرعة في الموقع المرجو ومن إدخال كوب القياس في مكانها. يحول هذا دون تطاير الطعام المقطع من الوعاء.



⚠ انتبه

خطر الإصابة بتطاير الطعام البارد (درجة الحرارة أقل من 60 درجة مئوية)

امسك وعاء القياس بحزم عند تشغيل ترموميكس TM31 على درجة سرعة متوسطة (3-6) ومستويات سرعة أعلى (7-10) أو عند الضغط على زر التربو لفرم أو هرس الطعام البارد



مزج\خط الطعام الساخن

عند مزج أو صنع البوريه من الطعام الساخن، تأكد من عدم إدارة مفتاح السرعة بشكل سريع إلى وضعية «مفتوح» عندما تحتاج لإيقاف المزج.

قم دائماً بتحريك مفتاح السرعة إلى الوضعية رقم واحد أولاً ④ وانتظر لمدة ثلاث ثوان ⑤ قبل أن تحركه إلى وضعية «مفتوح» ⑥.



⚠ انتبه

خطر الاحتراق من تطاير الطعام الساخن

لا تدر مفتاح السرعة إلى وضعية «مفتوح» أبداً عند مزج الطعام الساخن على السرعة الرابعة فما فوق. عليك دائماً أن تدير المفتاح إلى السرعة رقم واحد لمدة ثلاث ثوان على الأقل قبل أن تدره إلى وضعية «مفتوح».



زر التربو

استخدم زر التربو ④ لتشغل آلة ترموميكس TM31 بأقصى السرعات. لا يعمل التربو إلا إذا استمرت بالضغط على الزر الخاص به. يفيد خيار التربو أيضاً لبرنامج التبديل. إن أردت مثلاً أن تقطع كمية كبيرة من الطعام تقطيعاً خشناً، اضغط على زر التربو ثلاث أو أربع مرات (أعد الكرة حسب الضرورة). هكذا يتم تقطيع الطعام بشرائح متساوية الحجم.

يصبح خيار التربو متوافراً عندما تضع زر السرعة على ④ أو على سرعة 4 وما فوق. عندما يوضع زر السرعة على ④ يتم تشغيل المؤقت. لا يمكن تشغيل التربو ان كنت تعمل على برنامج العجن ٤.



⚠ انتبه

خطر الحروق من الطعام الساخن المتطاير

لا تستخدم أبداً زر التربو أو تزيد السرعة بشكل مفاجئ عند تجهيز الطعام الساخن (درجة الحرارة أعلى من 60 درجة مئوية)، خصوصاً إذا لم يتم تسخينه في ترموميكس TM31. لا تمسك وعاء القياس أبداً عند تجهيز الطعام الساخن.



عملية الدوران حسب حركة عقارب الساعة / عكس حركة عقارب الساعة

اضغط على زر الموجود على لوحة التحكم ① لتعكس وجهة دوران شفرة الخلط، فتدور عكس حركة عقارب الساعة. ما من داع لأن تعيد زر اختيار السرعة من موقعه الأصلي إلى . يشير الرمز الملائم الموجود على إشارة العرض إلى عملية الدوران عكس حركة عقارب الساعة . ان عملية الدوران عكس حركة عقارب الساعة مخصصة لتحريك الأطعمة الدقيقة غير المراد تقطيعها.

برنامج العجن

استخدم هذا البرنامج ② لإعداد عجينة الخميرة الثقيلة أو عجينة الخبز. لتشغل برنامج العجن، ضع زر اختيار السرعة على واضغط على الزر المناسب الموجود على لوح التحكم .

تطلق هذه الخطوة العملية البديلة لإعداد العجين بشكل متساو في وعاء الخلط. تشكل هذه العملية تقليدا لعملية عجن مميزة مستعملة في قطاع الأفران بعية إنتاج عجينة عالية الجودة. لا يمكن استخدام برنامج العجن إلا بعد ان تتراجع حرارة وعاء الخلط إلى ما دون 60 درجة مئوية (140 ف)، وان تخفت الحرارة هذه الدرجة عندها تطلق إشارة صوتية. ومن أجل تفادي تسخين عجينة الخبز بشكل غير مقصود يوقف النظام الالكتروني نظام التسخين، زر التريو وزر عكس حركة عقارب الساعة/وحسب حركة عقارب الساعة، لدى اختيار برنامج العجن.

إنذار

ترموميكس TM31 قد تتحرك

ضع آلة ترموميكس TM31 دائماً على سطح صلب ومستو، وغير قابل للسخونة ونظيف حتى لا تنزلق - ابق مسافة كافية بين حرف المنضدة والآلة. عندما تحضر العجينة أو تقطع الطعام الصلب، قد يحصل بعض الخلط في وعاء الخلط مما يؤدي إلى خلل في توازن الآلة فتتحرك. لذلك لا تتركها تعمل في هذه الحالات وأنت بعيد عنها إذ قد تقع عن المنضدة.

معلومات مفيدة

برنامج السبات

إذا كانت ترموميكس TM31 موصولة بأحد مصادر الطاقة الكهربائية إنما لا تستعمل (مؤشر السرعة موضوع على )، تنتقل توا إلى برنامج الاحتياط (برنامج السبات) بعد حوالي 15 دقيقة. تصبح عندئذ شاشة العرض خالية. ان أردت إعادة تشغيل الآلة، اضغط على أي من أزرار لوحة التحكم. ان أردت ان تنقل ترموميكس TM31 إلى برنامج السبات اضغط على زر  وواظب على الضغط حوالي الثانيتين إلى ان يظهر «OFF» على الشاشة. يمكن الآن إعادة تشغيل الآلة من خلال الضغط على زر . في خلال برنامج السبات يبلغ استهلاك الطاقة لآلة ترموميكس TM31 أقل من واط واحد. ينصح ان تفصل الآلة عن الكهرباء ان كنت لا تريد استعمالها.

الاستعمال الأول وكمية الطعام الكبيرة

قد تصدر الآلة رائحة لدى استخدامها للمرة الأولى. في حال تعرض المحرك لثقل كبير في خلال تحضير الطعام تزداد حرارته كثيراً وتصدر منه روائح، كما يحتمل ان تنطفئ الآلة من تلقاء نفسها. ان هذه العوارض لا تترك أي أثر على الآلة. تستعيد الآلة عملها المثالي من جديد بعد انقضاء وقت التبريد المذكور أعلاه.

صمام حماية المحرك

ان مختلف الوصفات المقترحة في كتيب الوصفات الخاص بترموميكس TM31، طوّرت بعناية بحيث لا يشتغل صمام حماية المحرك إلا في حال لم يتم التقيد بكافة التعليمات. وقد زود المحرك بخيار حماية إعادة يُطفئ الآلة في حال تمّ تخطي الكميات المفروضة. وفي حالات مماثلة، تظهر على شاشة العرض رسالة الخطأ التالية «LOAD».

عند توقف المحرك تلقائياً :

- ضع زر اختيار السرعة على .
- اسحب وعاء الخلط من الآلة.
- خفض الكمية الموضوعه في الوعاء، أو اضع كمية قليلة من السوائل.
- انتظر حوالي 5 دقائق (مدة التبريد).
- اعد وعاء الخلط إلى مكانه
- اعد تشغيل آلة ترموميكس TM31 بواسطة زر السرعة.
- ان بقيت رسالة الخطأ «LOAD» ظاهرة على الشاشة بعد انقضاء فترة التبريد، اتصل بقسم خدمة الزبائن لدينا.

التنظيف



كما في جميع الآلات الكهربائية للمطبخ يجب غسل جميع قطع ترموميكس خاصة الشفرة، وعاء الخلط وغطائه وجلدة الغطاء بالماء والصابون قبل الاستعمال للمرة الأولى وكذلك بعد كل استعمال.

كيفية تنظيف وعاء الخلط وغطائه

ينصح بفصل الشفرة عن وعاء الخلط وجلدة الغطاء عنه (راجع ص 13، 14، 16).

⚠ انتبه

خطر الإصابة

هناك خطر حصول جروح خلال تنظيف الشفرة. امسك دائماً بالشفرة من أعلاها وليس من القطع الحادة.

يجب تنظيف وعاء الخلط من الداخل والخارج بالماء الساخن والصابون أو في الجالية. كذلك الشفرة، والمبسط، والفراشة، والسلة والكوب وغطاء وعاء الخلط. إذا تبقى بعض الطعام اللاصق على وعاء الخلط بعد غسله ننصح باستعمال مادة تنظيف خاصة بالستانلس ستيل.

تأكد من أن دبابيس الاتصال بالكهرباء الموجودة في قاعدة وعاء الخلط جافة ونظيفة قبل الاستعمال. الرجاء مسحها إذا لزم الأمر.

هام :

عدم استعمال أي معدن لتنظيف الآلة، قد يسبب ذلك أذى لسلامة الآلة.

طريقة تنظيف الشفرة

خلال عملية تنظيف الشفرة امسكها من الأسفل تحت الماء الجاري ②. ومن الأفضل استعمال فرشاة للحصول على نظافة تامة.



هام :

لا تترك الشفرة في الماء أبداً إذ قد تتضرر جوانبها مانع التسرب في أسفلها.

بعد الانتهاء من تنظيف الشفرة والجرن والجلود يُرجى إعادتها بانتباه.

طريقة تنظيف الفاروما

اغسل قاعدة الفاروما وطبقتها والغطاء بالماء الساخن ③ ومسحوق الجلي أو داخل الجلاية. استعمل قماش ناعم ونظيف ومساحيق جلي ناعمة للتنظيف ③. لا تستعمل معدات معدنية أو سيفة لأنها تسبب جروح للقطع.



هام :

كل قطع ترموميكس تغسل داخل الجلاية. ضع القطع البلاستيكية وبالتحديد الغطاء ووعاء الخلط في الطبقة الأعلى من الجلاية لتجنب الضرر الناتج عن الحرارة المرتفعة. بعض البهارات أو المأكولات كالكاربي والجزر والعقدة الصفراء أو الأطعمة التي تحتوي على الأحماض يمكن ان تغير لون القطع ولكنها إذا تم تنظيفها سريعا ستزول البقع تدريجيا. امسح هذه المواد من وعاء الخلط وجلدة الغطاء والمبسط وسلطة الطهي البخار وجميع قطع الفاروما بسرعة. ستختفي البقع ولن تؤثر على صحتك أو على عمل الآلة.



تنظيف الآلة الكهربائية

افصل ترموميكس عن الكهرباء أولاً.

⚠ انتبه

خطر التيار الكهربائي

- انزع الآلة من المصدر الكهربائي قبل تنظيفها وان لم تكن
- تستعمل لفترة طويلة
- لا تضع ترموميكس في المياه. تُنظف فقط بقطعة قماش مبللة يجب ألا تتسرب المياه والأوساخ إلى داخل الآلة.

امسح الآلة بقطعة قماش رطبة ومسحوق تنظيف لطيف ①. لا تستعمل الكثير من الماء كيلا يتسرب إلى الداخل .

معلومات إضافية للتنظيف

يمكن أن يتغير لون بعض القطع ولكنها لن تؤثر على صحتك أو على عمل الآلة.

إذا كان الطعام المحضر بترموكس سهل التنظيف (مثلاً كالليموناضة، البوظة، الصلصة...) يمكن غسلها بالخلط بداخلها. ضع 1 ليتر من الماء وقليلًا من مسحوق الجلي في الجرن، أقفل الغطاء والكوب، اخلط بسرعة 5 أو 6 لمدة 10 ثواني أو أكثر مع ضغط زر الحركة العكسية ➡ عدة مرات ثم إفراغ الجرن وغسله بالماء وتنشيفه.

الأفضل نزع الكوب من الغطاء عندما لا تستعمل الآلة وذلك لتهوئتها.

ملاحظات مرتبطة بوصفاتك الخاصة

مثلاً : لتقطع الخضار

7 ثواني/سرعة 5

- 1) برمج 7 ثواني
- 2) ابرم السرعة إلى 5.

مثلاً: تحضير عجينة

دقيقتين/  / 

- 1) برمج 2 دقيقتين
- 2) ابرم زر السرعة إلى 
- 3) اضغط على زر العجن .

الطحن والهرس

عندما تقطع الطعام أو تهرسه، تأكد من النتيجة عند انتهاء الوقت.
وان لم تكن النتيجة مرضية يمكن زيادة الوقت.

أوقات التسخين

ان أوقات التسخين ترتبط بالمسائل التالية:

- 1) حرارة المكونات الواجب تسخينها
- 2) كمية المكونات ووزنها وحجمها
- 3) انتبه: لا تتخطى أبداً ساعة الجرن أو الفاروما .
- 3) قدرة الطعام المحضر على توصيل الحرارة
- 4) مستوى التسخين
- 5) السرعة
- 6) استخدام الأدوات (مع/من دون سلة الطهي البخار)

يمكن تحضير وصفات مشابهة لوصفات الكتاب بارتكازك عليه -
فطريقته السهلة والمفصلة تساعدك لتحضير الوصفات.

ترتيب المكونات

لدى إعداد الطعام وفق وصفاتك الخاصة، احرص على احترام
ترتيب الخطوات الضرورية. مثلاً: المواد الجافة أولاً.

قياس وزن المكونات

قبل قياس وزن المكون الأول ضع البرنامج على الوزن من خلال
الضغط على زر قياس الوزن . وعند ظهور 0.000 على الشاشة،
ادخل المكون الأول.

انتبه: لا تتخطى أبداً ساعة الجرن 2 ليتر.

ترتيب البرامج المحددة مسبقاً
ستحقق أفضل النتائج في حال اتبعت ترتيب البرامج التالية:
برمجة الوقت ضرورية إذا أردت تشغيل الحرارة.
إذا كنت تطهي طعاماً رقيقاً اضغط على زر الحركة العكسية .

مثلاً: لتحضير طعام رقيق

5 دقائق/100 درجة/ /سرعة 1.

- 1) برمج 5 دقائق
- 2) برمج 100 درجة حرارة
- 3) اضغط على زر .
- 4) ابرم السرعة إلى 1.

العطل

الآلة لا تعمل

الحل

تأكد من ان كبل الوصل موصول بمصدر الكهرباء ومن ان الغطاء مقفل بإحكام. تأكد من أن الآلة ليست في «السبات».

الآلة لا تسخن

تأكد من تحديد الوقت والحرارة مسبقاً

الآلة تتوقف في خلال الاستعمال

راجع القسم الذي يحمل عنوان « صمام حماية المحرك لإعادة» في الصفحة 35.

الميزان لا يعمل

عند العمل بالميزان عدم لمس الآلة واتكأء شيء عليها.
عدم وجود أي شوائب على القواعد الثلاث في أسفل الآلة.
تحرير شريط الكهرباء
التأكد من ان ترموميكس موضوعة على سطح ثابت.

شاشة عرض الأعطال

يمكن إعادة ضبط رسائل الأعطال المعروضة على شاشة الآلة كالتالي:

- ① من خلال فصل الآلة عن مصدر الكهرباء
E.r. 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ② من خلال وضع زر اختيار السرعة على الرمز  و  ومن ثم
على 24, 22-E.r 27, 29-31,
34, LOAd, 37-OPEn, 51-69
- ③ من قبل قسم خدمة الزبائن:
E.r. 71, 72

تسمح ميزة خاصة بترموميكس TM31 بعرض أسباب العطل على شاشة العرض. ففي حال ظهرت على الشاشة الرسالة التالية «E.r.» مرفقة بعدد مؤلف من رقمين، اتصل بقسم خدمة الزبائن في فورفورك المسؤول عن هذه الأعطال وأطلععه على الرسالة (مثلاً E.r. 53 تعني عطل في حساس الحرارة) في حال لم تتمكن من حل المشكلة من خلال فصل الآلة عن مصدر الطاقة الأساسي وإعادة تشغيلها من جديد. فيما يتعلق برسالة «LOAD» راجع من فضلك الملاحظات الواردة في الصفحة 35.

⚠ انتبه

خطر احتكاك كهربائي

تفحص الآلة وجميع أقطع دائماً، أي عطل في قطعة منها يمكن ان يؤدي إلى عطل في الآلة.

ان كان هناك أي عطل الرجاء عدم استعمال الآلة والاتصال بمركز خدمات الزبائن أو الشركة المختصة.

ملاحظات قانونية و الحصرية

للدول العضو في الاتحاد الأوروبي:

توجيهات بخصوص سوق الولايات المتحدة

الرجاء ملاحظة أن آلة ترموميكس TM31 ("الآلة") يتم إنتاجها وتسويقها وبيعها وتسويقها فقط بواسطة شركة International Strecker & Co. ("Vorwerk")

لم يتم تطوير الآلة أو تصميمها للاستخدام في سوق الولايات المتحدة، كما لم تتم الموافقة عليها أو إطلاقها في سوق الولايات المتحدة. وتبعاً لذلك، فإنه لا يتم بيع الآلة أو الترويج لها بشكل مقصود داخل الولايات المتحدة سواء بواسطة Vorwerk أو أي طرف ثالث مرخص، كما لا يتم تقديم خدمة دعم العملاء فيما يتعلق بالآلة داخل الولايات المتحدة سواء بواسطة Vorwerk أو أي طرف ثالث مرخص.

شركة Vorwerk لا تقبل ولن تقبل أي مسؤولية تتعلق بأي ضرر و/أو فقد أيا كان (ويضم على سبيل المثال لا الحصر أي ضرر أو فقد مباشر أو غير مباشر أو خاص أو عرضي أو تأديبي أو ناتج عن عملية سابقة، وأي فقد للأرباح أو فقد للعمل التجاري بالإضافة لأي تلف يتعلق بالتلف أو الإصابة أو الوفاة) بأي طريقة تنشأ عن استخدام الآلة داخل الولايات المتحدة أو بالاتصال بذلك أو بسبب ذلك أو نتيجة له (وتضم الضرر و/أو الفقد الناتج عن الفولطية (الجهود) الكهربائية المختلفة التي يتم استخدامها في الولايات المتحدة). الأشخاص الذين يستخدمون الآلة داخل الولايات المتحدة يفعلون ذلك على مسؤوليتهم الخاصة بالكامل.

بما أنك مالك لمنتج كهربائي أو إلكتروني، لا يحق لك بموجب القانون أن تتخلص من هذا المنتج ومعداته الكهربائية والإلكترونية على أنها نفايات منزلية غير قابلة للفرز (حسب ما ينص عليه مرسوم رقم EC/96/2002 الصادر عن الاتحاد الأوروبي والذي يرمي كيفية رمي النفايات الكهربائية والإلكترونية، والقوانين الوطنية المنبثقة عن هذا المرسوم والخاصة بالبلدان الأعضاء في الاتحاد). عليك بدل ذلك، الإفادة من إمكانية رد هذه المعدات.

الحصرية ©

ان النص، والرسوم والصور هي ملك حصري لشركة فورورك انترناشيونال. هذه المطبوعات لا يمكن ان تنقل أو تباع أو توزع بأي شكل من الأشكال دون التفويض الرسمي من شركة فوروك انترناشيونال.

الكفالة وخدمة الزبائن

خدمة الزبائن

لمعلومات أكثر اتصل بالوكيل أو البائع في منطقتك أو على الانترنت www.Thermomix.com

العنوان:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
Wuppertal 42270

www.vorwerk-elektrowerke.de

الكفالة

لمدة الكفالة مراجعة البائع

ترموميكس TM31 لا يمكن إصلاحها إلا على يد فريق خدمة الزبائن في شركة فورورك.

يجب استعمال دائماً قطع مصنعة من فورورك (ص 10-11) وإلا تعتبر الكفالة ملغاة حتماً.
عدم استعمال آلة ترموميكس TM31 مع أي قطع لا تعود لشركة فورورك.
والا تعتبر أيضاً الكفالة ملغاة حتماً.

thermomix

