
thermomix

THERMOMIX TM31

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ Сохраните для использования в будущем!



VORWERK

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность	5
Технические характеристики	8
Введение/Сервисное обслуживание	9
 Ваш Thermomix TM31	10
 Перед началом использования	12
Как правильно устанавливать миксерную чашу	12
Как снимать нож	13
Как устанавливать нож	14
 Принадлежности	15
Миксерная чаша, подставка чаши	15
Крышка миксерной чаши, мерная чашка	16
Паровая корзинка	17
Лопатка	18
Насадка для взбивания («бабочка»)	19
Varoma	20
Комбинирование частей Varoma	20
Правильное использование Varoma	21
Практическое применение приставки Varoma	24
 Работа с Thermomix TM31	25
Включение Thermomix TM31	25
Описание символов на панели управления	26
Многофункциональный дисплей	27
Взвешивание и добавление с помощью кнопки тары	27
Дополнительная информация о взвешивании	28
Кнопки таймера и его отображение на дисплее	29

Настройка предустановленного времени	30
Кнопки и светящиеся индикаторы температуры	30
Индикатор остаточного нагрева	31
Мягкий старт	31
Режим щадящего нагрева	31
Температурный режим Varoma	32
Регулятор скорости	32
Мягкое помешивание	32
Помешивание	32
Режим миксера/блендера	33
Обращение с горячей пищей в режиме миксера/блендера	33
Кнопка TURBO	33
Работа по/против часовой стрелки	34
Режим «Замешивание теста»	34
Стоит запомнить	35
«Спящий» режим	35
Электронная защита мотора	35
Первое использование и высокие нагрузки	35
Чистка	36
Как мыть миксерную чашу и её крышку	36
Как мыть нож	37
Как мыть Varoma	37
Как чистить корпус	38
Дополнительная информация по чистке	38
Советы по приготовлению	
Ваших собственных рецептов	39
Устранение неисправностей	40
Правовые нормы/Copyright	41
Гарантия	42
Сервис	42

БЕЗОПАСНОСТЬ

Thermomix TM31 предназначен для домашнего или ему подобного применения. Он соответствует всем современным стандартам безопасности. Для Вашей безопасности внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед первым использованием Вашего Thermomix TM31 и особое внимание уделите нижеследующему.

Сохраните инструкцию для использования в будущем. Эта инструкция является частью Thermomix TM31. Поэтому при передаче Thermomix TM31 третьим лицам всегда прилагайте эту инструкцию.

Thermomix TM31 не предназначен для использования людьми (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкцию относительно использования прибора от человека, ответственного за их безопасность. Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

Thermomix TM31 соответствует правилам по технике безопасности страны, в которой он был продан авторизованной компанией Vorwerk. При использовании Thermomix TM31 в другой стране соответствие местным правилам по технике безопасности не может быть гарантировано. Поэтому компания Vorwerk снимает с себя какую бы то ни было ответственность за повреждения прибора вследствие этого.

Опасность удара электрическим током

- Отсоединяйте прибор от электросети, когда собираетесь почистить его и когда он длительное время не используется.
- Не погружайте Thermomix TM31 в воду и не используйте большое количество воды при чистке. Производите чистку только влажной тряпкой. Избегайте попадания воды или грязи внутрь корпуса.
- Регулярно осматривайте Ваш прибор, его принадлежности, включая миксерную чашу и соединительный кабель, на наличие возможных повреждений. Поврежденные части могут быть небезопасны. Если Вы обнаружили повреждение, не используйте прибор и свяжитесь с авторизованным сервисным центром компании Vorwerk.
- Ремонтировать Thermomix TM31 может только авторизованный сервисный центр компании Vorwerk. Это также относится к повреждениям соединительного кабеля, который можно заменять только в авторизованном сервисном центре Vorwerk. Неправильный ремонт или неквалифицированное обращение с прибором может подвергнуть пользователя серьезному риску.

Опасность пореза острым ножом

- Не касайтесь лезвий ножа. Они очень острые. При установке или снятии ножа, держите его за верхнюю часть.

Опасность ожога брызгами горячей пищи

- Не превышайте максимальный объем наполнения миксерной чаши – 2 литра.
- Пользуйтесь отметками уровня наполнения миксерной чаши.
- Включайте Thermomix TM31 только с правильно установленным чистым уплотнительным кольцом крышки миксерной чаши. Регулярно проверяйте уплотнительное кольцо на предмет возможных повреждений. Если уплотнительное кольцо повреждено или протекает, немедленно замените его; меняйте его не реже, чем раз в 2 года.
- Открывайте крышку миксерной чаши только после полной остановки приготавливаемой пищи. Это особенно важно при использовании высоких скоростей, т.е. скоростей выше 5 уровня.
- Никогда не пытайтесь открывать крышку миксерной чаши силой. Открывайте крышку миксерной чаши только тогда, когда регулятор скорости повернут в положение открытой крышки.
- Никогда не нажимайте на кнопку turbo и не увеличивайте резко скорость при обработке горячей пищи (температура выше 60°C), в особенности если она не была разогрета в Thermomix TM31. Никогда не придерживайте мерную чашку рукой при обработке горячей пищи.
- Остерегайтесь разбрызгивания горячей пищи из отверстия крышки миксерной чаши. Правильно размещайте мерную чашку в отверстии, оставляя ее на месте, особенно при приготовлении горячей пищи (например, джемы и супы) на средних (3–6 и высоких (7–10, Turbo) уровнях скорости.
- При приготовлении горячей пищи (температуры выше 60 °C) не прикасайтесь к мерной чашке и не нажимайте кнопку Turbo.
- Не используйте температуру Varoma для подогрева или приготовления большого количества продуктов.
- Используйте только низкие уровни скорости (1–2) при выборе температуры Varoma. Более высокие уровни скорости могут привести к разбрызгиванию горячей пищи или вспениванию жидкости.
- Убедитесь, что Thermomix TM31 находится на чистой, твердой, ровной, ненагреваемой поверхности, особенно, при использовании Varoma.
- Следите за правильной установкой Varoma на миксерную чашу и прибор.
- При измельчении и смешивании горячей пищи в на высоких скоростях от 4 и выше всегда поворачивайте регулятор скорости в положение ОТКРЫТО медленно. Всегда переходите на уровень 1 не менее чем на 3 секунды перед тем, как переходить к положению ОТКРЫТО.

Опасность ожога горячим паром и горячим конденсатом

- Остерегайтесь выхода горячего пара по сторонам и сверху крышки Varoma.
- Беритесь только за ручки по бокам Varoma.
- Никогда не используйте Varoma без крышки Varoma.
- Снимайте крышку Varoma так, чтобы горячий пар и капли горячей воды не попали на Вас.
- Остерегайтесь горячего пара, который после снятия Varoma будет подниматься через отверстие в крышке миксерной чаши.
- Не подпускайте детей близко к Thermomix TM31, когда используете Varoma и предупреждайте их об опасности ожога горячим паром и конденсатом.
- Следите, чтобы отверстие крышки миксерной чаши и часть прорезей корзины и решетки Varoma были открыты, в противном случае может произойти неконтролируемый выброс пара.

Опасность ожога горячими деталями

- Держите оборудование в недоступном для детей месте и предупреждайте детей о том, что миксерная чаша и Varoma могут быть горячими.

Опасность получения травм брызгами холодной пицци (температура ниже 60°C)

- Крепко придерживайте мерную чашку при включении Thermomix TM31 на среднюю (3–6) или высокую (7–10) скорость или при нажатии на кнопку turbo для измельчения или пюрирования холодных продуктов.

Опасность травмирования при использовании посторонних предметов или оборудования

- Используйте только принадлежности, поставляемые с Thermomix TM31 (страница 10–11) или оригинальные запасные части от Vorwerk Thermomix.
- Никогда не используйте Thermomix TM31 в комбинации с предметами или оборудованием, не поставляемыми Vorwerk Thermomix.
- Используйте только мерную чашку, чтобы закрывать отверстие в крышке миксерной чаши. Не накрывайте крышку миксерной чаши полотенцами или подобными предметами.
- Используйте только лопатку с защитным диском для помешивания пищи в миксерной чаше. Никогда не используйте ложки, половники и другие приспособления для помешивания. Эти предметы могут зацепиться за вращающийся нож, что может привести к травме.
- Блокируйте крышку миксерной чаши прежде чем вставлять лопатку в отверстие миксерной чаши.

Материальный ущерб

Thermomix TM31 может передвигаться

- Ставьте Thermomix TM31 на чистую, твердую, ровную, ненагреваемую поверхность, чтобы он не мог скользить. Соблюдайте достаточное расстояние от края стола к Thermomix TM, чтобы предохранить

его от падения. При приготовлении теста и измельчении продуктов в миксерной чаше может наблюдаться вибрация, что может привести к перемещению всего прибора. В связи с этим не оставляйте прибор без внимания во время этих процессов, так как он может упасть с поверхности.

Опасность нанесения ущерба

- **Горячим паром:** Убедитесь в наличии достаточного расстояния над Thermomix TM31 и Varoma (до подвесных шкафчиков, полок) и вокруг них, чтобы избежать их повреждения горячим паром.
- **Внешним источником нагрева:** Соблюдайте достаточное расстояние между прибором Thermomix TM31 и другими источниками тепла, например, радиаторами, варочными плитами и т.п. Не помещайте Thermomix или его сетевой кабель на какие-либо источники тепла (например, электрические плитки, нагревательные элементы, плиты или духовки), потому что их случайное включение может повредить прибор.
- **Проливанием пищи:** Убедитесь, что уплотняющее кольцо ножа установлено на основание ножа. В противном случае, пища, помещенная в миксерную чашу, может просочиться и повредить прибор.
- **Недостаточным охлаждением Thermomix TM31:** Убедитесь, что вентиляционные отверстия с обеих сторон прибора не забрызганы жиром, свободны от остатков пищи и т. п. и не закрыты. В противном случае может произойти повреждение прибора.
- **При ненадлежащем использовании:** Используйте Thermomix TM31 только на переменном токе с блоком электропитания, надлежащим образом установленным специалистом. Напряжение и частота блока электропитания должны соответствовать заводской табличке (на нижней стороне блока питания).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Знак соответствия



Мотор	Не требующий обслуживания двигатель фирмы Vorwerk мощностью 500 W. Плавная регулировка скорости вращения от 100 до 10200 оборотов в минуту (щадящее помешивание 40 об/мин). Специальный пульсирующий режим для приготовления теста. Электронная защита мотора от перегрузки.	
Система нагрева	Потребляемая мощность 1000 Вт. Защита от перегрева.	
Встроенные весы	Диапазон от 5 до 100 г с шагом в 5 г; от 100 до 2000 г с шагом 10 г (макс. до 6 кг).	
Корпус	Высококачественный пластик.	
Миксерная чаша	Нержавеющая сталь, встроена система нагрева и температурный датчик. Максимальная емкость 2 литра.	
Питание	Только переменное напряжение 220–240 В ~ 50/60 Гц Максимальная потребляемая мощность 1500 Вт. Убирающийся внутрь кабель длиной 1 м.	
Размеры и вес Thermomix TM31	без Varoma	Varoma
	высота 30,0 см	высота 11,8 см
	ширина 28,5 см	ширина 38,5 см
	глубина 28,5 см	глубина 27,5 см
	вес 6,3 кг	вес 0,8 кг

ВВЕДЕНИЕ/СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Уважаемый пользователь,

Поздравляем Вас с выбором Thermomix TM31!

Во время демонстрации Thermomix TM31 Вы испытали и ощутили всеми пятью чувствами все достоинства Thermomix. Опытный консультант Thermomix помог Вам оптимально приспособить все возможные функции TM31 для Ваших индивидуальных потребностей.

Теперь Вам, конечно, не терпится начать использовать возможности собственного Thermomix. Ведь теперь готовить вкусную и здоровую пищу можно легко и быстро. Приготовление с Thermomix сэкономит Ваше время для других дел.

Инструкция познакомит Вас шаг за шагом с Вашим новым Thermomix. Пожалуйста, прочитайте её внимательно. С каждым шагом Вы поймете, что мы учитывали Ваши интересы и потребности, когда создавали этот высококачественный продукт.

Легкое для понимания пошаговое описание наших рецептов позволит Вам готовить, блюда даже не имея специального опыта.

Мы желаем Вам, Вашей семье и Вашим друзьям хорошего настроения с Вашим Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Если у Вас возникли какие-либо вопросы или сложности, пожалуйста, сразу же обращайтесь к:

Вашему консультанту по Thermomix TM31:

Имя _____
Телефон _____
Факс _____
Мобильный телефон _____
Email _____

Сервисный центр Thermomix TM31: см. стр. 42.

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

На других языках данную инструкцию можно найти на веб-странице www.thermomix.com

Версия: 20120816/230

ВАШ THERMOMIX TM31

После вскрытия упаковки, пожалуйста, проверьте наличие всех комплектующих Thermomix TM31.

А именно:

- Thermomix TM31, с миксерной чашей и крышкой
- Паровая корзинка
- Насадка для взбивания (бабочка)
- Мерная чашка
- Лопатка
- Varoma
- Книга рецептов
- Инструкция по использованию





ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Поздравляем с покупкой Термомикс ТМ31!

Перед первым использованием Thermomix ТМ31 посетите демонстрацию уполномоченного консультанта Thermomix. Ознакомьтесь с использованием Вашего Thermomix ТМ31.

Перед началом работы

Убедитесь, что Ваш Thermomix ТМ31 будет установлен на чистой, твердой и ровной поверхности так, чтобы он не мог скользить. Поставьте Ваш Thermomix ТМ31 на постоянное место на кухне, так, чтобы им было удобно пользоваться. Вымойте Ваш Thermomix ТМ31 тщательно перед первым использованием. Следуйте инструкциям в главе, посвященной чистке (страница 36).

Как правильно устанавливать миксерную чашу

Перед установкой миксерной чаши всегда проверяйте, чтобы регулятор скорости был установлен на символ  ①. Установите миксерную чашу в основание прибора ручкой к себе и слегка надавите, пока чаша не встанет на место ②. Миксерная чаша установлена правильно, если ручка находится впереди прибора, как показано на картинке ②, а миксерная чаша надежно зафиксирована в основании прибора. Чтобы правильно закрыть миксерную чашу, опустите крышку миксерной чаши вертикально сверху на миксерную чашу ③. Стрелка на крышке должна указывать на ручку. Затем поверните крышку по часовой стрелке до упора, пока не услышите щелчок ④. Убедитесь, что Вы повернули ручку до упора. Поверните регулятор в положение закрытой крышки , иначе Термомикс ТМ31 не включится.



ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога при разбрызгивании горячей пищи

Никогда не пытайтесь открыть крышку миксерной чаши силой.

Открывайте крышку миксерной чаши только тогда, когда регулятор скорости выставлен в положение открытой крышки .

Как снимать нож

Для снятия ножа: Одной рукой держите миксерную чашу, а другой рукой поверните подставку миксерной чаши на 30 градусов по часовой стрелке и снимите подставку миксерной чаши, потянув ее вниз ⑤. Осторожно возьмитесь за верхнюю часть ножа и извлеките его вместе с прокладкой ножа ⑥.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность пореза лезвием ножа

Не касайтесь лезвий ножа. Они очень острые. Беритесь за верхнюю часть ножа, когда снимаете или устанавливаете его.

ВАЖНО:

Не допускайте случайного выпадения ножа.



Как устанавливать нож

Для установки ножа повторите свои действия по снятию ножа, но в обратном порядке:

Поместите нож обратно в миксерную чашу ①. Вставьте миксерный нож в отверстие в основании миксерной чаши ②.



ПРИМЕЧАНИЕ

Опасность повреждения протеканием пищи.

Убедитесь, что прокладка ножа установлена на основании ножа. Если прокладка не установлена, пища из миксерной части может протечь и повредить прибор.



Теперь наденьте подставку миксерной чаши снизу на нож. Одной рукой протолкните нож в отверстие в нижней части миксерной чаши. Другой рукой держите миксерную чашу и (одновременно) поверните подставку миксерной чаши на 30 градусов против часовой стрелки до упора ③.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Перед началом работы с Thermomix TM31 мы хотим ознакомить Вас с его принадлежностями более детально. Они являются доказательством четко продуманного дизайна. Каждая деталь продумана и служит для нескольких целей.

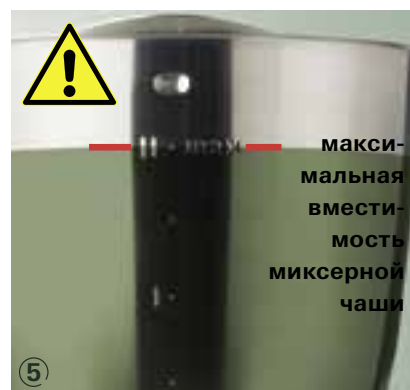
Миксерная чаша

На внутренней и внешней стороне миксерной чаши имеются метки, показывающие уровень наполнения (4). Каждой метке соответствует объем 0,5 л. Максимальная вместимость чаши 2 литра (5).

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога при разбрызгивании горячей пищи

- Не превышайте максимальный объем наполнения миксерной чаши – 2 литра.
- Пользуйтесь отметками уровня наполнения миксерной чаши.



Подставка миксерной чаши

Подставка миксерной чаши (6) предназначена для крепления ножа в миксерной чаше. Всю миксерную чашу можно ставить на любую рабочую поверхность. Нет необходимости в дополнительной подставке.

ВАЖНО:

Подставку миксерной чаши нужно поворачивать до упора. Неправильно установленная подставка может привести к повреждению других частей прибора.



Крышка миксерной чаши

Крышка предназначена для закрывания миксерной чаши. В целях безопасности Thermomix TM31 не начнет работать, пока крышка не будет правильно установлена и заблокирована. Никогда не пытайтесь силой открыть крышку заблокированного прибора.

Следите за правильной установкой уплотнительного кольца. Переверните крышку, положите её на стол и, слегка надавливая, вставьте уплотнительное кольцо во внутреннюю поверхность крышки, подсунув его под три выступа до щелчка **①**. Уплотнительное кольцо предотвращает протекание жидкостей или приготавливаемой пищи в месте соединения крышки и миксерной чаши.



⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога при разбрызгивании горячей пищи

Используйте Thermomix TM31 только с правильно установленным, чистым уплотнительным кольцом крышки миксерной чаши. Регулярно проверяйте уплотнительное кольцо. При возникновении повреждения или протекания замените его немедленно; в целом, меняйте его не реже, чем раз в 2 года.

При чистке крышки миксерной чаши снимайте и мойте уплотнительное кольцо отдельно.

Мерная чашка

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога при разбрызгивании горячей пищи

- Остерегайтесь разбрызгивания горячей пищи из отверстия крышки миксерной чаши. Правильно размещайте мерную чашку в отверстии, оставляя ее на месте, особенно при приготовлении горячей пищи (например, джемы и супы) на средних (3–6) и высоких (7–10, Turbo) уровнях скорости.
- Не накрывайте крышку миксерной чаши полотенцами или подобными предметами.

У мерной чашки несколько функций: она закрывает отверстие крышки миксерной чаши для сохранения тепла и предотвращения разбрызгивания пищи.

Мерную чашку используют и для измерения ингредиентов. Емкость полной мерной чашки 100 мл, а наполненной наполовину (до средней отметки), соответственно – 50 мл.

Ставьте мерную чашку в отверстие крышки открытой частью вверх **②**.

Только с «бабочкой»: устанавливайте мерную чашку открытой частью вниз. Не снимайте мерную чашку для добавления жидкости в процессе приготовления пищи – просто лейте жидкость на крышку миксерной чаши, и жидкость постепенно протечет в нее.

Чтобы добавить ингредиенты через отверстие крышки, поднимайте мерную чашку.

Паровая корзинка

Паровая корзинка Thermomix TM31 изготовлена из высококачественного пластика. Как и мерная чашка, паровая корзинка имеет несколько функций:

- Процеживание фруктовых и овощных соков. Сначала измельчите и приготовьте пюре в Thermomix TM31, а затем вставьте паровую корзину в миксерную чашу и используйте её как фильтр при выливании сока. Когда выливаете сок, придерживайте паровую корзину лопаткой (3).
- Нежную пищу, такую как мясные или рыбные фрикадельки, которые во избежание измельчения нельзя готовить прямо в миксерной чаше, следует класть в паровую корзину. Здесь их можно тушить.
- Приготовление гарнира (например, риса, картофеля).

Вынуть паровую корзину из миксерной чаши не составляет труда: вставьте крючок лопатки в паз паровой корзины (4) и поднимите ее (5). Лопатку можно убрать в любой момент.

- Ножки в нижней части паровой корзины (6) позволяют сцеживать жидкость с продуктов в паровой корзине.
- Во время выпаривания жидкости из продукта (например, томатный соус) ставьте паровую корзину на крышку (7) вместо мерной чашки.



Лопатка

Лопатка ① еще один пример продуманной конструкции Thermomix.

- Для помешивания ингредиентов в миксерной чаше разрешается использовать только лопатку Thermomix TM31 ②. Вставьте лопатку в отверстие в крышке. Защитный диск предотвращает попадание лопатки в лезвия ножа. Это означает, что Вы можете использовать лопатку во время измельчения, готовки и кипячения пищи.
- Лопатка используется также для извлечения всех ингредиентов из миксерной чаши. Кончик лопатки имеет форму, идеально соответствующую внутреннему профилю миксерной чаши.
- Лопатка имеет защитный диск особой формы, не позволяющий ей скатываться со стола.
- При процеживании фруктовых или овощных соков используйте лопатку для удержания паровой корзинки на месте.
- Лопатка облегчает вынимание паровой корзинки из миксерной чаши (см. стр. 17, рис. 4).



⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность повреждения при использовании посторонних предметов

- Всегда используйте только лопатку с защитным диском (поставляемую с Thermomix TM31) для помешивания пищи в миксерной чаше.
- Блокируйте крышку миксерной чаши перед тем, как вставить лопатку в отверстие крышки.
- Никогда не используйте другие предметы, такие как ложки, половники и другие приспособления для помешивания. Эти предметы могут попасть на лезвие вращающегося ножа, что может привести к повреждению.

Насадка для взбивания «бабочка»

- «Бабочка» ③ (здесь установлена на нож) ④ поможет Вам достичь лучших результатов при взбивании сливок или яичных белков. Это также идеальная принадлежность для приготовления пудинга или крема.
- При кипячении молока и приготовлении пудинга или соуса, «бабочка» обеспечивает постоянное помешивание ингредиентов. Это предотвращает подгорание ингредиентов.

Установить и снять «бабочку» легко: Установите «бабочку» как показано на фото ⑤. Шарик на верхушке позволяет легко снять «бабочку». Для снятия «бабочки» возьмитесь за шарик на верхушке и потяните за него, вращая «бабочку» в обе стороны.

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Включайте скорость только после установки «бабочки» на место.
- Не включайте скорость выше уровня 4, когда установлена «бабочка»
- Никогда не используйте лопатку, когда установлена «бабочка».
- Не добавляйте ингредиенты, которые могут повредить или заблокировать «бабочку» в момент вращения миксерного ножа с установленной на нем «бабочкой».



Varoma

Varoma ① состоит из трех частей ②:

- корзина Varoma (снизу)
- решетка Varoma (посередине)
- крышка Varoma (сверху)

Все части изготовлены из высококачественного пищевого пластика.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Всегда устанавливайте Varoma с закрытой крышкой ①.
- Используйте Varoma только с Thermomix TM31 (не подходит для микроволновок, духовок или других приборов).

Комбинирование частей Varoma

Два варианта использования Varoma:

Вариант 1.

Корзина Varoma плюс решетка Varoma плюс крышка ②.

Используется для различных продуктов, напр., овощей с мясом или рыбой, или большого количества одного продукта, напр., паровых пельменей.

Вариант 2:

Корзина Varoma плюс крышка Varoma ③.

Используется для большого количества одного продукта, напр.: овощей, картофеля или больших кусков мяса или сарделек.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога горячим паром и горячей водой

Никогда не используйте Varoma без крышки Varoma.

ВАЖНО:

Если крышка Varoma установлена неправильно, пар будет выходить наружу и процесс приготовления продуктов в Varoma будет нарушен.

Правильное использование Varoma

Varoma специально изготовлена для Thermomix TM31, поэтому ее можно использовать только с ним. Перед её использованием необходимо правильно установить Thermomix TM31.

Шаг 1: Установка Thermomix TM31

Установите миксерную чашу на место. Наливайте в миксерную чашу не менее 0,5 л (500 г) воды на каждые 30 минут готовки на пару. Если Вы собираетесь готовить и в паровой корзинке, установите её и наполните продуктами, например, картофелем или рисом. Установите крышку на миксерную чашу и закройте её.

Для получения более насыщенного вкуса Вы можете использовать вместо воды, смесь воды с вином или овощной бульон.

Шаг 2: Заполнение Varoma

Положите крышку Varoma вверх дном на стол ④ и поставьте сверху корзину Varoma – она становится точно по центру.

Теперь наполните корзину Varoma продуктами ⑤. Убедитесь, что часть щелей остаётся открытой, чтобы пар мог проходить равномерно. При заполнении Varoma помещайте продукты более длительного приготовления вниз, а более быстрого – сверху.

В крышку Varoma подставленную под корзину Varoma может стекать вода с вымытых овощей, фруктов, мяса или рыбы, защищая Ваш стол от намокания.



⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога горячим паром и горячей водой

- Следите за тем, чтобы отверстие крышки миксерной чаши и часть прорезей корзины и решетки Varoma были открыты, в противном случае может произойти неконтролируемый выброс пара.
- Следите за правильной установкой Varoma на миксерной чаше и приборе.

При использовании решетки Varoma, ставьте её в корзину Varoma. Убедитесь, что решетка Varoma установлена свободно и ровно. Затем кладите на неё продукты ①.

Установите Varoma на заблокированную крышку миксерной чаши (без мерной чашки) так, чтобы она хорошо села на место ②.

Установите крышку Varoma сверху. Она должна свободно и ровно прилегать к Varoma, чтобы плотно закрыть Varoma во избежание потерь пара.



①



②



③

ВАЖНО:

Никогда не оставляйте мерную чашку в крышке миксерной чаши при использовании Varoma. Если крышка Varoma установлена неверно, в Varoma, будет оставаться недостаточно пара. Это может удлинить процесс приготовления.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога горячим паром и горячей водой

- Остерегайтесь выхода горячего пара по сторонам и сверху крышки Varoma.
- Не подпускайте детей близко к Thermomix TM31, когда используете Varoma и предупреждайте их об опасности ожога горячим паром и конденсатом.

Опасность ожога при разбрызгивании горячей пищи

- Используйте только низкие уровни скорости (👉 – 2) при установке температуры Varoma. Более высокие уровни скорости могут привести к расплескиванию горячей пищи или вспениванию жидкости.

Шаг 3: Варка на пару в Varoma ③

Единственное, что нужно сделать, – так это выбрать время и температуру Varoma на панели управления. Процесс варки на пару начинается после поворота регулятора скорости на нижнее значение настройки (👉 – 2). Включается обратный отсчет таймера. Вода или жидкость в миксерной чаше нагревается до температуры свыше 100°C с выделением горячего пара. Пар поднимается через отверстие в крышке миксерной чаши Thermomix TM31 в Varoma. Пища щадяще готовится на горячем пару. Пожалуйста, примите во внимание, что температура Varoma в зависимости от ингредиентов может достигать 120°C, напр., при использовании масла.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога горячим паром и горячей водой

- Беритесь только за ручки Varoma.
- Снимайте крышку Varoma так, чтобы горячий пар и капли горячей воды не попали на Вас.
- Остерегайтесь горячего пара, который после снятия Varoma будет подниматься через отверстие в крышке миксерной чаши.



Когда продукты приготовлены или если Вы хотите проверить, готовы ли они, переведите ручку скорости в заблокированное или разблокированное положение крышки (☐/☐). Чтобы открыть приставку Varoma, осторожно наклоните крышку на себя, чтобы пар вышел с другой стороны (4). Подержите крышку ровно над корзиной и решеткой Varoma чтобы с неё стекли капли конденсата.

Затем осторожно снимите крышку Varoma, переверните и положите на стол. Приподнимите корзину и решетку Varoma за ручки, подождайте несколько секунд, чтобы конденсат стек на крышку миксерной чаши. После этого поставьте корзину и решетку Varoma на перевернутую крышку Varoma.

Практическое применение приставки Varoma

Ниже описано, как легко пользоваться Varoma. Пожалуйста, соблюдайте следующие основные правила:

- Заливайте достаточное количество воды в миксерную чашу.

ВАЖНО:

Наливайте в миксерную чашу не менее 0,5 л (500 г) воды на каждые 30 минут готовки на пару, на каждые дополнительные 15 минут добавляйте 250 г.

- Дно корзины Varoma и дно решетки Varoma имеют небольшие прорези одинаковой формы, для достижения равномерного распределения пара в Varoma. Продукты старайтесь распределять таким образом, чтобы максимально возможное количество прорезей оставались свободными. Обычно для этого достаточно лишь неплотно распределить продукты.
- Вы можете одновременно готовить продукты различной консистенции и твердости. Продукты, требующие более длительного приготовления, помещайте вниз, а продукты более быстрого приготовления – сверху. Например, овощи в корзину Varoma, а рыбу на решетку Varoma.
- Овощи будут приготовлены одинаково, если Вы порежете их на части одного размера. Заявленное время приготовления приблизительно: время приготовления изменяется в зависимости от качества, зрелости и размера продуктов, а так же от Ваших личных предпочтений.
- Смазывайте маслом корзину и решетку Varoma, чтобы такие продукты, как мясо, рыба или тесто не прилипали.
- Не загущайте соусы или супы, пока не кончится процесс приготовления на пару. Загустители могут помешать образованию пара и замедлить процесс приготовления.
- Вы можете также перевернуть крышку Varoma вверх дном и использовать её для сбора воды, стекающей из корзины Varoma и решетки Varoma ①. Её можно также использовать как поднос, чтобы подать продукты непосредственно в Varoma.



РАБОТА С THERMOMIX TM31

ПРИМЕЧАНИЕ

Thermomix TM31 может передвигаться

Ставьте Thermomix TM31 на чистую, твердую, ровную, ненагреваемую поверхность, чтобы он не мог скользить. Соблюдайте достаточное расстояние от края стола, чтобы предохранить Thermomix TM31 от падения.

Опасность нанесения ущерба горячим паром

Убедитесь в наличии достаточного расстояния над Thermomix TM31 и Varoma (до подвесных шкафчиков, полок) и вокруг них, чтобы избежать их повреждения горячим паром.



Поставьте Ваш Thermomix TM31 сразу на постоянное место на кухне, так, чтобы им всегда было удобно пользоваться.

Включение Thermomix TM31

Без чрезмерного усилия вытяните электрический провод из корпуса и подключите к источнику питания. Вы можете выбрать нужную Вам длину провода до 1 м. Если Вам не требуется вся длина, заправьте провод в корпус Термомикс TM31, избегая излишнего нагромождения проводов. Убедитесь в отсутствии натяжения кабеля для того, чтобы весы работали правильно. Не ставьте прибор на кабель, иначе прибор будет шататься и весы будут давать неточные показания. Теперь прибор готов к работе и на дисплее отображается режим таймера ②.

Прибор включается или выключается в дежурный режим нажатием кнопки с символом .

Перед началом использования Вашего Thermomix TM31 примите во внимание следующие сведения, которые упростят Вашу работу:

Прибор оснащен системой безопасности, которая не позволяет включаться Thermomix TM31, если миксерная чаша установлена неправильно или крышка закрыта не до конца (блокируется регулятор скорости). Также система безопасности предотвращает открывание крышки во время работы прибора.

Электронные весы работают при температуре от -20 до $+50^{\circ}\text{C}$. Если прибор транспортировался зимой при температуре ниже -20°C , подождите, пока он согреется до комнатной температуры. Только тогда весы будут работать точно. Если Вы не собираетесь работать длительное время с Thermomix TM31, отключите его от источника питания также, как Вы поступаете с другими электроприборами (экономия электроэнергии; см. также «Спящий режим», стр. 35).

ПРИМЕЧАНИЕ

Риск повреждения из-за недостаточного охлаждения Thermomix TM31:

Убедитесь, что вентиляционные отверстия с обеих сторон прибора ① не забрызганы жиром, приготовляемой пищей и т.п. и не закрыты. В противном случае может произойти повреждение прибора.



Описание символов на панели управления



- | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------|
| ⌚ Кнопки таймера | 🍷 Режим приготовления теста | 🔒 Крышка заблокирована |
| 🌡️ Кнопки температуры | ⚖️ Кнопка тары для весов | 🔓 Крышка разблокирована |
| 🌀 Режим нежного помешивания | ↺ Кнопка переключения вращения ножа по/против часовой стрелки | ⏻ Кнопка «Спящего режима» |

Многофункциональный дисплей

В центре верхней части панели управления расположен цифровой дисплей. На дисплее отображается следующая информация:

- Режим взвешивания g
- Режим таймера h
- Выбрано вращение против часовой стрелки ccw
- Thermomix в режиме приготовления теста d

Если прибор находится в режиме взвешивания или в режиме таймера, на дисплее высвечиваются символы g и h .

Символы последних двух функций (ccw или d) также показываются на дисплее при их использовании.

Взвешивание и добавление ингредиентов с помощью кнопки тары g .

Встроенные весы позволяют Вам точно взвешивать ингредиенты прямо в миксерной чаше и в Varoma. Пожалуйста, изучите следующую последовательность действий:

Шаг 1: Установите миксерную чашу. Экран покажет таймер 00:00 (2).

Шаг 2: Нажмите кнопку тары. Дождитесь звукового сигнала, дисплей весов покажет вес 0.000 (3).



ВАЖНО:

После нажатия кнопки тары, не касайтесь Thermomix и не опирайтесь на него.

Шаг 3: Поместите первый ингредиент (2,0 кг макс.) и следите за весом на дисплее (4).

Шаг 4: Если Вы хотите добавить следующие ингредиенты, нажмите кнопку тары еще раз и добавляйте следующий ингредиент.

Повторяйте эти шаги по мере необходимости до максимально допустимого веса 6 кг. Погрешность весов составляет ± 30 г при взвешивании до 2 кг.

Дополнительная информация о взвешивании

Функция учета веса тары работает в пределах от 5 г до 6 кг в 3 порции по 2 кг. При взвешивании и добавлении ингредиентов с помощью функции тары, всегда добавляйте ингредиенты медленно, поскольку для точного измерения весам требуется 2–3 секунды.

Если Вы извлекаете ингредиенты из миксерной чаши после нажатия кнопки весов, на дисплее появится символ как на картинке ①.



При добавлении ингредиентов с помощью функции тары не добавляйте за один раз вес более 2 кг. Если вы добавите более 2 кг, дисплей начнет мигать, показывая перегрузку ②.



Всегда нажимайте кнопку тары перед взвешиванием или использованием функции взвешивания с учетом тары. Это увеличит точность показания весов. Пожалуйста, будьте осторожны и не двигайте прибор во время взвешивания.

После нажатия кнопки тары Thermomix остается в режиме взвешивания в течение 5 минут, пока не будет нажата другая кнопка, или не будет повернут регулятор скорости. После этих 5 минут Thermomix возвращается к режиму таймера. Когда кнопка тары нажата еще раз, 5 минут начинаются снова.

Во время взвешивания и добавления ингредиентов на дисплее отображается полезная информация. Помните, что за один раз вес добавляемых продуктов не должен превышать 2 кг.

Кнопки таймера и его отображение на дисплее ⌚

Соблюдайте последовательность действий при приготовлении в Вашем Thermomix TM31:

Шаг 1: Установка времени

Используйте кнопки таймера для установки времени работы до 60 минут (3). Нажимайте + для увеличения и – для уменьшения времени. Для постепенного изменения времени нажимайте кнопку кратковременно. Для быстрого увеличения времени нажмите и удерживайте кнопку +, пример (4).

Установка времени:

0–1 минут с шагом в **1 секунду**

1–10 минут с шагом в **30 секунд**

10–60 минут с шагом в **1 минуту**

Когда таймер обнулен, быстро установить 1 минуту можно просто коротко нажав на кнопку –, тогда Вам не надо набирать 1 минуту с шагом в 1 секунду. Продолжайте устанавливать время, как указано выше.

Для установки таймера в положение 00:00, одновременно нажмите обе кнопки (3).

Шаг 2: Установка температуры (см. стр. 30)

Установите нужную температуру, если требуется нагревать продукты. Если нет, то переходите к шагу 3.

Шаг 3: Поверните регулятор скорости (см. стр. 32)

После поворота ручки скорости таймер отсчитывает установленное время в обратном порядке с шагом в 1 секунду до окончания установленного времени. Звуковой сигнал оповестит Вас о завершении работы. При работе в режиме миксера без нагрева по окончании установленного времени нож остановится и зазвучит сигнал, сообщающий об окончании работы. При работе в режиме нагрева или приготовления пищи по окончании установленного времени нож будет продолжать вращаться в режиме нежного помешивания. Для выключения звукового сигнала верните регулятор скорости в положение  / .



ВАЖНО:

Нагрев и приготовление пищи возможно только при том условии, что время нагрева установлено.

Настройка предустановленного времени

Установленное время можно изменять в любой момент во время работы прибора. Нажимайте кнопку — для уменьшения времени, нажимайте кнопку + для увеличения времени. Если регулятор скорости будет переключен из положения  в положение  до того, как закончится установленное время, например, для добавления другого ингредиента, экран начнет мигать, указывая оставшееся время, пока регулятор скорости не переключится. Таким образом, приготовление может быть продолжено без затруднений. Если же Вы хотите остановить процесс приготовления до окончания установленного времени, нажмите одновременно обе кнопки таймера. В этом случае экран перестает мигать, и Вы можете переустановить время. Если время не было установлено, а регулятор скорости был включен, Thermomix TM31 автоматически остановится через 60 минут. По окончании этого времени зазвучит сигнал.



Кнопки температуры и светящиеся индикаторы температуры

Кнопки температуры используются для установки температуры в диапазоне от 37°C до 100°C. Каждая кнопка имеет цветную лампочку-индикатор , которая мигает после нажатия кнопки:

37°C.....	= зеленый
50°C и 60°C.....	= желтый
70°C и 80°C.....	= оранжевый
90°C, 100°C и Varoma	= красный

Светящиеся индикаторы температуры служат для напоминания. Когда заданная температура достигнута, индикатор перестает мигать и светится постоянно. Светящиеся индикаторы показывают температуру, которая была достигнута в процессе нагрева. Например, если установить температуру 90°C, соответствующий индикатор начнет мигать. Когда Thermomix начнет нагрев, последовательно будут загораться индикаторы 37°C, 50°C, 60°C, 70°C и 80°C до достижения 90°C. При достижении 90°C её индикатор перестаёт мигать и светится постоянно. Светящиеся индикаторы температуры указывают температуру приблизительно.

Если вы не собираетесь нагревать продукты, обязательно убедитесь, что ни один из цветных индикаторов не мигает. В противном случае выключите функцию нагревания нажатием кнопки . Это предотвратит нежелательный нагрев продуктов в миксерной чаше, если время было установлено.

Индикатор остаточного нагрева.

Если неостывшую миксерную чашу установить в прибор, загорится соответствующая лампочка, указывающая температуру миксерной чаши (только одна лампочка, не мигая, например, ② остаточное тепло 60°C). Температуру подогрева, приготовления пищи и приготовления на пару нельзя будет установить, пока не будет установлено время. Поэтому, пожалуйста, всегда поступайте следующим образом: Всегда начинайте с установки времени; затем выбирайте температуру и потом включайте регулятор скорости.



Мягкий старт (свыше 60°C)

При нажатии кнопки TURBO или при включении регулятора скорости в то время, когда температура миксерной чаши превышает 60°C ②, электронная система предотвращает разбрызгивание продуктов замедленным набором скорости. Мягкий старт работает, только если пища была нагрета или приготовлена в Thermomix TM31. Тогда температурный датчик сможет правильно измерить фактическую температуру и включить мягкий старт. Если Вы используете Thermomix TM31 для обработки продуктов, нагретых не в нём, (например, приготовление соуса из мясного бульона), Вы должны сами медленно и постепенно увеличивать скорость.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога при разбрызгивании горячей пищи

Никогда не нажимайте на кнопку turbo и не увеличивайте резко скорость при обработке горячей пищи (температура свыше 60°C), в особенности если она не была разогрета в Thermomix TM31. Никогда не придерживайте мерную чашку рукой при обработке горячей пищи.

Режим щадящего нагрева

Скорости 2 и 3 используются для щадящего нагрева. При выборе этих скоростей температура повышается медленно, что приводит к щадящему приготовлению пищи.

Температурный режим Varoma

При установке температуры на Varoma ① температура может достигать 120°C (248°F) в зависимости от используемых ингредиентов, напр., при использовании масла. В режиме Varoma в течении каждых 15 минут испаряется 250 г воды или водных растворов. Этот температурный режим используется для приготовления на пару (см. страницу 21) и поджаривания продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не нагревайте пустую миксерную чашу.



Регулятор скорости

Для включения Thermomix TM31 поверните регулятор скорости. Имеются следующие скорости:

Функция	Режим	Об./мин
Мягкое помешивание	🌀	40
Помешивание	1–3	100–500
Режим миксера/ блендера	4–10	1100–10200
TURBO измельчение	Turbo	10200



Мягкое помешивание 🌀

Мягкое помешивание ② задается регулятором скорости. В этом режиме пища помешивается медленно, так же, как Вы обычно помешиваете продукты в кастрюле. При установке этого режима продукты не измельчаются.

Помешивание

Используйте режимы малых скоростей 1–3 для щадящего перемешивания. Этот диапазон низких скоростей идеально подходит для тушения!

Режим миксера/блендера

Используйте диапазон скоростей от 4 до 10 **③** для грубого, мелкого и очень тонкого измельчения, смешивания продуктов и приготовления пюре. Всегда поворачивайте регулятор скорости на нужную позицию медленно и при установленной мерной чашке. Это предотвратит разбрызгивание измельчаемых продуктов.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм брызгами холодной пищи (температура ниже 60°C)

Крепко придерживайте мерную чашку при включении Thermomix TM31 на среднюю (3–6) или высокую (7–10) скорость или при нажатии на кнопку turbo для измельчения или пюрирования холодных продуктов.

Обращение с горячей пищей в режиме миксера/блендера

Если при смешивании и пюрировании горячей пищи смешивание необходимо остановить, всегда поворачивайте регулятор скорости в положение ОТКРЫТО медленно. Всегда сначала переводите регулятор скорости в положение 1 **④** и ждите 3 секунды **⑤** перед тем, как переключать регулятор в положение ОТКРЫТО **⑥**.

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога брызгами горячей пищи

При измельчении и смешивании горячей пищи в на высоких скоростях от 4 и выше всегда поворачивайте регулятор скорости в положение ОТКРЫТО медленно. Всегда переходите на уровень 1 не менее чем на 3 секунды перед тем, как переходить к положению ОТКРЫТО.

Кнопка Turbo

Используйте кнопку Turbo **⑦** для работы с Thermomix TM31 на максимальной скорости. Функция Turbo работает только при нажатии и удерживании кнопки. Кнопку Turbo можно использовать для «прерывистого» режима. Например, если Вы хотите грубо измельчить большое количество продукта, нажмите кнопку Turbo 3 или 4 раза (повторите, если необходимо). В этом случае продукты будут измельчены равномерно. Функция Turbo возможна при установке регулятора скорости в положении  или на скорости 4 и выше. Когда регулятор скорости находится в положении  включается таймер. Функция Turbo не работает, если включен режим  «Замешивание теста».

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность ожога брызгами горячей пищи

Никогда не нажимайте на кнопку turbo и не увеличивайте резко скорость при обработке горячей пищи (температура выше 60°C), в особенности если она не была разогрета в Thermomix TM31. Никогда не придерживайте мерную чашку рукой при обработке горячей пищи.



Работа по/против часовой стрелки

Нажмите кнопку  на панели управления (1) для изменения направления вращения ножа с вращения по часовой стрелке на вращение против часовой стрелки. Нажимать кнопку  можно на любой скорости и в положении  регулятора скорости.

Работа против часовой стрелки обозначается специальным символом  на дисплее. Для выключения функции «против часовой стрелки» просто нажмите кнопку  кнопку еще раз. Работа против часовой стрелки предназначена для нежного помешивания мягких продуктов, которые не должны быть измельчены.



Режим «Замешивание теста»

Используйте этот режим (2) для замеса дрожжевого и хлебного теста. Для включения режима «замешивание теста», установите регулятор скорости на  и нажмите кнопку  на панели управления.

Это включит переменный режим равномерного замеса теста в миксерной чаше. Это имитация специальной процедуры в хлебопекарном производстве для получения высококачественного теста.

Режим замешивания теста возможен, только если миксерная чаша холоднее 60°C. Если температура выше, то зазвучит сигнал. Чтобы избежать перегрева теста для хлеба, электронная система блокирует систему нагрева, кнопку Turbo и кнопку «против часовой стрелки»/«по часовой стрелке», если выбран режим «замешивание теста».

ПРИМЕЧАНИЕ

Thermomix 31 может передвигаться

Ставьте Thermomix TM31 на чистую, твердую, ровную, ненагреваемую поверхность, чтобы он не мог скользить. Соблюдайте достаточное расстояние от края стола, чтобы предохранить Thermomix TM31 от падения.

При приготовлении теста и измельчении продуктов в миксерной чаше может наблюдаться вибрация, что может привести к перемещению всего прибора. В связи с этим не оставляйте прибор без внимания во время этих процессов, так как он может упасть с поверхности стола.

СТОИТ ЗАПОМНИТЬ

«Спящий» режим

Если Thermomix TM31 подключен к источнику питания, но при этом не используется (регулятор скорости в положении ) , он автоматически переключается в «спящий» режим примерно через 15 минут после окончания работы. Дисплей будет пуст. Для включения прибора нажмите любую кнопку на панели управления. Чтобы переключить Thermomix TM31 в «спящий» режим, нажмите и удерживайте кнопку  примерно 2 секунды, пока на экране не появится надпись «OFF». После этого прибор может быть снова включен кратким нажатием на кнопку . В спящем режиме Thermomix TM31 потребляет менее 1 Вт электроэнергии. Если Вы не пользуетесь Thermomix TM31 в течение продолжительного времени, отключайте прибор от источника электропитания.

Электронная защита мотора

Все рецепты в книге рецептов Thermomix TM31 разработаны так, что при соблюдении всех инструкций защита мотора не сработает.

Но даже в случае превышения рекомендованных количеств, мотор защищен автоматической системой отключения. В таких случаях на экране высвечивается сообщение об ошибке «LOAd». Если мотор выключился:

- поверните регулятор скорости на .
 - снимите миксерную чашу с прибора,
 - уменьшите количество содержимого в миксерной чаше и/или добавьте немного жидкости,
 - подождите примерно 5 минут (период охлаждения),
 - снова вставьте миксерную чашу,
 - вновь включите Thermomix TM31 с помощью регулятора скорости.
 - Если же сообщение об ошибке «LOAd» все равно высвечивается, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу.
-

Первое использование и высокие нагрузки

Когда прибор используется впервые, он может пахнуть. Если во время приготовления пищи происходит перегрузка, двигатель может перегреться и появится запах, а кроме того, может сработать автоматическое отключение двигателя. Это абсолютно безопасно и, после рекомендуемого периода охлаждения, прибор будет находиться в полном рабочем состоянии.

ЧИСТКА

Также как и любой кухонный или столовую посуду, все части Вашего Thermomix TM31 необходимо тщательно мыть – особенно нож, паровую корзинку, миксерную чашу, крышку миксерной чаши и её уплотнительное кольцо – перед первым использованием и после каждого использования.

Как мыть миксерную чашу и её крышку

Разберите миксерную чашу и снимите нож, а также крышку миксерной чаши и её уплотнительное кольцо (см. стр. 13, 14, 16).

⚠ ОСТОРОЖНО!

Опасность пореза острым ножом

Не касайтесь лезвий ножа. Они очень острые. Снимая или устанавливая нож, держите его за верхнюю часть.

Затем вымойте миксерную чашу (без ножа) внутри и снаружи ① мягкой тканью с теплой водой и моющим средством или в посудомоечной машине. Нож, лопатку, бабочку, паровую корзинку, мерную чашку, крышку миксерной чашки и Varoma можно вымыть таким же образом.

Если пища пристала к стенкам миксерной чаши, используйте специальное моющее средство для нержавеющей стали.

Следите, чтобы контактные штыри в основании миксерной чаши всегда были чистыми и сухими. Если необходимо, вытрите их. Для чистки, особенно для мытья в посудомоечной машине, миксерную чашу рекомендуется разбирать.

ВАЖНО:

Никогда не используйте для чистки твердые и острые предметы, которые могут повредить функциональные части прибора и повлиять на его безопасность.



Как мыть нож

Нож следует мыть под проточной водой, держа его вертикально, как показано на рисунке (2). Для более тщательной чистки используйте щетку или мойте его в посудомоечной машине.

ВАЖНО:

Не погружайте нож в воду надолго – это может повредить систему прокладок подшипника ножа.

Аккуратно соберите миксерную чашу и нож (включая уплотнительное кольцо).



Как мыть Varoma

Мойте корзину, решетку и крышку Varoma аккуратно в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.

Для мытья используйте мягкую чистую салфетку и щадящие моющие средства (3). Не используйте острые предметы и металлические губки, так как они царапают поверхность.

ВАЖНО:

Все съемные части Thermomix TM31 можно мыть в посудомоечной машине. Помещайте пластиковые части, особенно крышку миксерной чаши, на верхнюю полку посудомоечной машины во избежание деформации от высокой температуры.

Некоторые пищевые продукты, такие как карри, морковный сок и продукты с содержанием лимонной кислоты, могут оставлять пятна. Старайтесь удалить их как можно скорее с поверхности крышки миксерной чаши, уплотнительного кольца миксерной чаши, лопатки, паровой корзинки и всех частей Varoma. Любые оставшиеся пятна со временем смываются и не влияют на Ваше здоровье или на работу частей прибора.

Как чистить корпус

Перед чисткой отсоедините прибор от сети.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность удара электрическим током

- Отсоединяйте прибор от электросети, когда собираетесь почистить его или не используете его длительное время.
- Не погружайте Thermomix TM31 в воду. Протирайте только влажной тряпкой. Избегайте попадания воды и грязи внутрь корпуса.



Протирайте корпус прибора влажной мягкой салфеткой с щадящим моющим средством ①. Используйте небольшое количество воды, чтобы избежать попадания воды внутрь.

Дополнительная информация по чистке

Некоторые пластмассовые детали могут терять цвет, но это не влияет на Ваше здоровье или на работу частей прибора.

Если миксерная чаша, нож, крышка миксерной чаши и мерная чашка загрязнены не сильно, используйте для мытья следующую короткую операцию. Налейте в чашу около 1 литра воды и добавьте несколько капель моющего средства, включите скорость 5 или 6 и нажмите несколько раз кнопку . Выполните эту же операцию с чистой водой для ополаскивания. Если необходимо, дополнительно используйте мягкую салфетку.

Для улучшения вентиляции во время хранения не закрывайте миксерную чашу мерной чашкой.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВАШИХ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

Для составления собственных рецептов используйте в качестве ориентира похожие рецепты из книги рецептов Thermomix ТМ31. Легкое для понимания пошаговое устройство наших рецептов позволит Вам легко готовить свои рецепты на Вашем Thermomix ТМ31.

Порядок ингредиентов

Когда Вы готовите по своим рецептам, продумайте порядок необходимых шагов, например, сначала готовьте сухие продукты.

Взвешивание продуктов

Перед взвешиванием каждого продукта нажмите кнопку  и дождитесь появления 0.000. Добавьте продукт.

Внимание: Никогда не превышайте максимальный объем миксерной чаши 2 литра!

Порядок установок

Вы достигнете лучших результатов, придерживаясь следующих примеров: Предварительная установка времени необходима, если Вы хотите нагреть пищу. Если Вы помешиваете нежные продукты, используйте режим против часовой стрелки .

Пример: Приготовление нежных блюд

Установки: 5 мин./100°C//Ск. 1

- ① установите таймер на 5 минут
- ② нажмите температурную кнопку 100°C
- ③ нажмите кнопку 
- ④ регулятор скорости поверните на 1

Пример: Измельчение овощей

Установки: 7 сек./Ск. 5

- ① установите время 7 секунд
- ② регулятор скорости поверните на 5

Пример: Замешивание теста

Установки: 2 мин./,

- ① установите время 2 минуты
- ② регулятор скорости поверните на 
- ③ нажмите 

Измельчение и приготовление пюре

При измельчении ингредиентов или приготовлении пюре установите сначала короткое время и проверьте результат. Если желаемый результат не достигнут, увеличьте время.

Время нагрева

Время нагрева зависит от следующего:

- а) начальная температура ингредиентов
- б) количество, вес и объем ингредиентов

Внимание: Никогда не превышайте максимальную вместимость миксерной чаши и Varoma!

- в) теплоемкости продуктов, которые будут готовиться
- г) уровня нагрева
- д) уровня скорости
- е) использования принадлежностей
(с или без паровой корзины или Varoma)

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность:	Действия:
Прибор не включается	Проверьте, правильно ли подключен кабель к сети и правильно ли закрыта крышка. Проверьте также, не находится ли прибор в «спящем» режиме.
Прибор не греет	Проверьте, установлены ли время приготовления и температура.
Прибор останавливается во время операции	См. главу «Электронная защита мотора» стр. 35.
Неисправности весов	Проверьте: во время нажатия кнопки тара не прикасайтесь к прибору Thermomix; не опирайтесь на Thermomix; кабель не натянут; «ножки» Thermomix чисты; рабочая поверхность чистая, твердая, ровная и не вибрирует; не двигайте Thermomix по столу.

Индикация ошибок:

Специальной функцией Thermomix TM31 является отражение на дисплее кода ошибки в случае неисправности. Если на дисплее показано «E.r ...» и далее две цифры, и невозможно решить проблему выключением Thermomix TM31 из электросети и его перезапуском, свяжитесь с сервисной службой, и сообщите, какой код ошибки высветился на экране (например, E.r. 53 – ошибка датчика температуры). Когда высвечивается «LOAd», пожалуйста, прочитайте указания на стр. 35.

Ошибка может быть исправлена следующим образом:

- ❶ Отключением от сети:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ❷ Поворотом регулятора скорости от  к :
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
- ❸ Только в мастерской:
E.r 71, 72

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность удара электрическим током

Регулярно осматривайте Ваш прибор и его принадлежности, включая миксерную чашу на наличие возможных повреждений. Поврежденные части могут быть небезопасны. Если Вы обнаружили повреждение, не используйте прибор и свяжитесь с авторизованным сервисным центром компании Vorwerk.

ПРАВОВЫЕ НОРМЫ/ COPYRIGHT

Для клиента, живущего в Государствах-членах ЕС



Владельцу электрического или электронного продукта закон запрещает выбрасывать этот продукт или его электрические/ электронные части как несортированные бытовые отходы (согласно Директиве ЕС 2002/96/ЕС от 27 января 2003 об отходах электрического и электронного оборудования и особые национальные законы Государств-членов ЕС, вносящие изменения в эту Директиву). Вы должны использовать определенные бесплатные возможности для утилизации.

Copyright ©

Текст, дизайн, фотографии и иллюстрации являются собственностью компании Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. Все права защищены. Без предварительного разрешения компании Vorwerk International Strecker & Co. данное издание запрещается целиком или полностью воспроизводить, хранить в системе поиска, передавать или распространять в какой-либо форме и при помощи каких-либо средств, будь-то электронных, механических, в виде фотокопии, записи или как-либо еще.

Указания касательно рынка США

Примите к сведению, что на сегодняшний день Thermomix TM31 («Прибор») производился и производится, продвигается на рынке, продается и распространяется исключительно компанией Vorwerk International Strecker & Co. («Vorwerk»).

Данный Прибор не разрабатывался и не конструировался для рынка США, не получал разрешений для продажи на рынке США и не выпускался на этот рынок. В соответствии с вышесказанным Прибор намеренно никоим образом не продается и не рекламируется компанией Vorwerk или какими-либо уполномоченными третьими сторонами в США, и ни компания Vorwerk, ни какие-либо уполномоченные третьи стороны в США не предоставляют никаких услуг по поддержке клиентов в отношении Прибора.

Компания Vorwerk ни сейчас, ни в будущем не берет на себя какой-либо ответственности за любой ущерб и/или убытки (включая, среди прочего, любой прямой, косвенный, определяемый особыми обстоятельствами, непреднамеренный, назначаемый в виде наказания или косвенный ущерб или убытки, любую потерю прибыли или утрату деловых возможностей, а также любые возмещения, связанные с ущербом, травмой или смертью), каким-либо образом возникающие из-за или в связи с применением Прибора в США, или причиняемые в результате такого применения (включая ущерб и/или убытки, вызванные тем, что в США используется другое напряжение в сети). Лица, использующие Прибор в США, делают это исключительно на свой страх и риск.

ГАРАНТИЯ/ СЕРВИС

Гарантия

В течение гарантийного периода, пожалуйста, ссылайтесь на Ваш гарантийный талон.

Ремонт Thermomix TM31 может осуществляться только квалифицированным персоналом в авторизованном сервисном центре компании Vorwerk.

Используйте только принадлежности, поставляемые с Thermomix TM31 (страница 10–11) или оригинальные запасные части от Vorwerk Thermomix. Никогда не используйте Thermomix TM31 с принадлежностями или оборудованием, не предоставленным Vorwerk Thermomix. В ином случае Ваша гарантия будет недействительна

Сервис

За подробной информацией обращайтесь к Вашему консультанту Thermomix, продавцу в Вашей стране или посетите сайт www.thermomix.com.

Изготовлено

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix

