
thermomix

THERMOMIX TM31

MANUAL DE UTILIZARE Păstrați pentru eventuale consultări ulterioare!



VORWERK

CUPRINS

Note pentru siguranța dumneavoastră	5
Date tehnice	8
Introducere/Service clienți	9
Aparatul dumneavoastră Thermomix TM31	10
Înainte de utilizare	12
Montarea corectă a bolului	12
Demontarea cuțitului de mixare	13
Montarea cuțitului de mixare	14
Accesorii	15
Bolul de mixare, baza bolului de mixare	15
Capacul bolului de mixare, paharul de măsurare	16
Coșul de înăbușire	17
Spatula	18
Accesorii de amestecare (fluture)	19
Varoma.....	20
Cum se combină componentele Varoma	20
Cum se folosește corect Varoma	21
Lucrul practic cu Varoma	24
Lucrul cu Thermomix TM31	25
Pornirea Thermomix TM31	25
Explicarea simbolurilor de pe ecranul de comandă	26
Ecranul multifuncțional	27
Cântărirea și adăugarea cu butonul tara	27
Informații suplimentare despre cântărire	28
Butoanele și ecranul temporizatorului	29

Modificarea timpului prereglat	30
Butoanele de temperatură și indicatorii luminoși de temperatură	30
Indicatorul de temperatură remanentă	31
Pornirea lentă	31
Încălzirea lentă	31
Reglarea temperaturii pentru Varoma	32
Selectorul de viteză	32
Amestecarea ușoară	32
Amestecarea	32
Mixarea/pasarea	33
Procesarea/pasarea felurilor fierbinti	33
Butonul turbo	33
Funcționarea orară/antiorară	34
Modul pentru aluat	34
De reținut	35
Modul hibernare/standby	35
Protecția electronică a motorului	35
Prima utilizare la capacitate sporită	35
Curățarea	36
Curățarea bolului și a capacului	36
Curățarea cuțitului de mixare	37
Curățarea Varoma	37
Curățarea modulului principal	38
Informații suplimentare pentru curățare	38
Note pentru rețetele proprii	39
Rezolvarea erorilor	40
Norme legale	41
Garanție	42
Service clienți	42

NOTE PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ

Thermomix TM31 este conceput pentru uz casnic sau pentru arii de folosință similare. Se conformează celor mai avansate norme de securitate. Pentru siguranța dvs., citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza Thermomix TM31 pentru prima oară și asigurați-vă că țineți cont de cele de mai jos.

Păstrați manualul de utilizare pentru consultare ulterioară. Acest manual de utilizare însoțește Thermomix TM31. De ceea, atașați întotdeauna aparatului acest manual de utilizare când este folosit de o terță persoană.

Thermomix TM31 nu este destinat spre a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau li se oferă instrucțiuni privind utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu se juca cu aparatul.

Thermomix TM31 este în conformitate cu normele în vigoare din țara în care este vândut de către o firmă Vorwerk. Normele de siguranță valabile în țara Dumneavoastra nu pot fi garantate dacă folosiți Thermomix TM31 într-o altă țară. De aceea Vorwerk nu va răspunde pentru orice pagubă care provine în acest mod.

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul de la priza înainte de curățare și dacă aparatul nu este folosit pe o perioadă mai lungă de timp.
- Nu introduceți Thermomix TM31 în apă. Folosiți numai lavete umede. Apa sau murdăria nu trebuie lăsate să pătrundă în carcasă.
- Inspectați regulat aparatul și accesoriile, inclusiv bolul de mixare și cablul de alimentare observând posibile defecțiuni. Piesele defecte vă pot afecta siguranța. Dacă apare vreo defecțiune, nu folosiți aparatul și contactați service-ul pentru clienții Vorwerk sau un depanator autorizat Vorwerk.
- Thermomix TM31 poate fi reparat doar de service-ul Vorwerk sau de un depanator autorizat Vorwerk. Aceasta se aplică și în cazul defectării cablului de alimentare, care poate fi înlocuit de către service-ul Vorwerk sau de un depanator autorizat Vorwerk. Reparațiile incorecte sau depanarea neexperimentată pot duce la riscuri grave pentru utilizator.

Pericol de rănire cu cuțitul ascuțit al mixerului

- Nu atingeți lamele cuțitului de mixare. Sunt foarte ascuțite. Atingeți partea superioară a cuțitului de mixare când îl (de)montați.

Pericol de opărire (stropire cu alimente fierbinți)

- Introduceți în bol o cantitate de maxim 2 litri de alimente.
- Observați pe bol marcajele nivelului de umplere.
- Folosiți Thermomix TM31 doar cu inelul de etanșare al capacului bolului curat și corect montat. Verificați regulat inelul de etanșare pentru eventuale nereguli. Inelul de etanșare trebuie înlocuit imediat în cazul unor nereguli sau fisuri, sau cel târziu la 2 ani.
- Deschideți bolul numai după ce procesarea alimentelor a încetat. Acest lucru este foarte important mai ales când folosiți viteze de procesare peste 5.
- Nu încercați niciodată să forțați deschiderea bolului. Deschideți bolul de mixare numai când butonul de temporizare indică modul „capac deschis”.
- Nu folosiți niciodată butonul turbo și nu creșteți brusc viteza când procesați alimente fierbinți (cu o temperatură mai mare de 60°C) mai ales dacă acestea nu au fost încălzite în Thermomix TM31. Nu țineți niciodată cana de masura atunci când preparați mancarea.
- Atenție la picăturile de alimente fierbinți care pot ieși prin orificiul capacului bolului. Plasați cana gradată corect în deschizătură și folosiți-o la viteza medie (3–6) sau înaltă (7–10, Turbo) mai ales când preparați mâncăruri fierbinți.
- Când procesați mâncăruri fierbinți (temperaturi peste 60°C) nu atingeți cana gradată și nu apăsați butonul turbo.
- Nu folosiți Varoma pentru a încălzi sau prepara cantități mari de mâncare.
- Folosiți doar viteze mici (1–2) când selectați temperatura Varoma. Vitezele mai mari pot duce la stropirea cu alimente fierbinți sau spumarea lichidelor, făcându-le să iasă din vas.
- Asigurați-vă că ați așezat Thermomix TM31 pe o suprafață curată, solidă plană și care nu se încinge, în special când utilizați Varoma.
- Atenție la poziționarea corectă a Varoma pe bolul de mixare și pe aparat.
- Când procesați mâncare fierbinte folosind viteze începând de la 4, nu reduceți niciodată viteza rapid până la poziția OPEN. Reduceți întotdeauna câte o treaptă de viteză la cel puțin 3 secunde până ajungeți la poziția OPEN.

Pericol de opărire cu vapori fierbinți și condens fierbinte

- Atenție la scurgerile de abur fierbinte din lateral și de deasupra capacului Varoma în timpul funcționării.
- Atingeți doar toartele de la capetele Varoma.
- Nu folosiți Varoma fără capacul Varoma.
- Când înlăturați capacul Varoma, țineți-l astfel încât să evitați contactul cu aburul care se ridică sau cu picăturile fierbinți care se preling de pe acesta.
- Atenție la aburul fierbinte care continuă să se degaje din orificiul capacului bolului, în timpul înlăturării sistemului Varoma.
- Îndepărtați copiii de Thermomix TM31 când folosiți Varoma și avertizați-i referitor la pericolul vaporilor fierbinți și al condensului fierbinte.
- Asigurați-vă că orificiul capacului bolului și ale receptorului Varoma nu sunt acoperite, altfel putând avea loc degajări necontrolate de vapori.

Pericol de rănire prin contact cu piesele fierbinți

- Nu lăsați niciodată aparatul la îndemâna copiilor și avertizați-i că bolul mixerului și Varoma se încălzesc.

Pericol de rănire cu alimente reci (cu o temperatură mai mică de 60°C) scăpate din bol

- Țineți ferm paharul de măsurare în timpul utilizării Thermomix TM31 la viteze medii (3–6) și mari (7–10) sau când apăsați butonul turbo, pentru a tăia sau pasa alimente reci.

Pericol de rănire prin folosirea de dispozitive sau echipament care nu sunt special destinate

- Folosiți doar piese livrate cu Thermomix TM31 (pag. 10–11) sau piese de schimb originale de la Vorwerk Thermomix.
- Nu folosiți niciodată Thermomix TM31 în combinație cu piese sau echipament care nu sunt livrate de Vorwerk Thermomix.
- Folosiți doar paharul de măsurare pentru a obtura orificiul din capacul bolului. Nu acoperiți capacul bolului cu șervete sau alte materiale similare.
- Folosiți doar spatula cu disc de siguranță pentru a amesteca alimentele în bol. Nu folosiți niciodată alte dispozitive ca: linguri, linguri de gătit sau orice alte ustensile pentru amestecat. Acestea pot fi prinse în cuțitul mixerului, putând provoca răni.
- Blocați capacul bolului înainte de a introduce spatula prin orificiul acestuia.

Daune materiale

Thermomix TM31 se poate deplasa

- Așezați Thermomix TM31 pe o suprafață curată, solidă, plană și care nu se încinge pentru a nu aluneca. Păstrați Thermomix TM31 la o distanță suficientă față de marginea suprafeței, pentru a evita căderea aparatului. Când preparați aluat sau tăiați alimente, în bol poate apărea un dezechilibru care, în anumite cazuri, poate cauza mișcarea întregului aparat. De aceea, nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat, deoarece poate cădea de pe suprafața de lucru.

Risc de defectare

- **Prin vapori:** Asigurați o distanță suficientă deasupra Thermomix TM31 și Varoma (dulapuri suspendate, rafturi) și în jurul lor, pentru a preveni daune provocate de vaporii fierbinți.
- **Prin surse externe de căldură:** Păstrați o distanță suficientă între Thermomix TM31 și surse externe de căldură cum ar fi radiatoare, plite, sobe, etc. Nu plasați Thermomix sau cablul de alimentare pe surse de căldură (ex. plite, sisteme pentru gătit sau sobe) deoarece pornirea lor neintenționată poate produce daune aparatului.
- **Prin scurgere de alimente:** Asigurați-vă că inelul de etanșare al cuțitului de mixare este montat pe lagărul cuțitului. Fără acesta, alimentele de mixat sau gătit pot curge, defectând aparatul.
- **Prin răcirea insuficientă a Thermomix TM31:** Asigurați-vă că deschiderile de ventilație de pe ambele părți ale aparatului sunt întotdeauna curate și nu sunt acoperite. Altfel, aparatul se poate defecta.
- **Prin utilizare improprie:** utilizați Thermomix 31 numai cu o sursă de curent alternativ și o priză montată corect de către un specialist. Sursa de curent precum și voltagul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului (vezi spatele aparatului principal).

DATE TEHNICE

Simbol de conformitate/
Semn de conformitate



Motor Motor Vorwerk cu reluctanță, fără întreținere, putere nominală 500 W. Viteză continuu ajustabilă, de la 100 la 10200 rotații pe minut (amestecare lentă 40 rpm). Configurare specială a vitezei (mod alternant) pentru prepararea aluatului. Protecție electronică a motorului la supraîncărcare.

Sistemul de încălzire 1000 W consum de energie.
Protejat la supraîncălzire.

Cântarul integrat Plață de măsurare de la 5 la 100 g în pași de 5 g;
100 la 2000 g în pași de 10 g (până la max. 6 kg).

Carcasa Material plastic de înaltă calitate.

Bolul mixerului Oțel inox, cu sistem de încălzire și senzor de temperatură integrat.
Capacitate maximă 2 litri.

Puterea instalată Doar pentru 220 ... 240 V ~ 50/60 Hz curent alternativ.
Consum maxim de putere 1,500 W.
Cablul de conexiune extractabil, 1 m lungime.

Dimensiuni și mase
Thermomix TM31

	fără Varoma	Varoma
înălțime	30,0 cm	înălțime 11,8 cm
lățime	28,5 cm	lățime 38,5 cm
adâncime	28,5 cm	adâncime 27,5 cm
greutate	6,3 kg	greutate 0,8 kg

INTRODUCERE/ SERVICE CLIENȚI

Stimate client,

Vă felicităm că ați ales Thermomix TM31!

În timpul unei demonstrații cu Thermomix TM31, ați experimentat și testat cu toate cele cinci simțuri avantajele noului dumneavoastră Thermomix. Un consultant experimentat Thermomix v-a ajutat să adaptați nevoilor dumneavoastră personale folosirea tuturor funcțiilor posibile.

Acum sunteți gata să utilizați propriul Thermomix. Prepararea alimentelor gustoase și sănătoase devine rapidă și simplă.

Gătitul cu Thermomix economisește timp.

Acest manual de utilizare vă va familiariza pas cu pas cu noul dumneavoastră Thermomix. Vă rugăm să-l citiți cu atenție. La fiecare pas veți vedea că am avut în vedere întereșele și nevoile dumneavoastră, proiectând acest produs de înaltă calitate.

Structura ușor de înțeles, pas cu pas, a rețetelor noastre vă va permite să vă pregătiți mâncărurile, fără a fi un profesionist.

Vă dorim dumneavoastră, familiei și prietenilor dumneavoastră multe momente plăcute, în compania noului dumneavoastră Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Pentru orice întrebări sau dificultăți, vă rugăm să nu ezitați să ne contactați:

Consultantul dumneavoastră Thermomix TM31:

Nume _____
Telefon _____
Fax _____
Telefon mobil _____
Email _____

Service-ul clienți Thermomix: vezi pagina 42.

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

Prezentul manual este disponibil și în alte limbi pe www.thermomix.com

Versiunea: 20120816/230

APARATUL DUMNEAVOASTRĂ, THERMOMIX TM31

După deschiderea cutiei, vă rugăm verificați dacă aceasta conține toate componentele Thermomix TM31.

Acestea sunt:

- Thermomix TM31 inclusiv bolul și capacul
- Coșul de înăbușire
- Accesorii de amestecare (fluture)
- Paharul de măsurare
- Spatula
- Varoma
- Cartea de rețete
- Manualul de utilizare





- ① Modulul principal
- ② Bolul de mixare
- ③ Soclul bolului
- ④ Inelul de etanșare pentru cuțitul mixerului
- ⑤ Cuțitul mixerului

- ⑨ Capacul bolului
- ⑩ „Fluturile” de amestecare
- ⑪ Spatula cu disc de siguranță
- ⑫ Coșul de înăbușire
- ⑬ Paharul de măsurare
- ⑭ Inelul de etanșare a capacului bolului

- Varoma
- ⑥ Capacul Varoma
 - ⑦ Tava Varoma
 - ⑧ Receptorul Varoma

ÎNAINTE DE UTILIZARE


Felicități că ați cumpărat Thermomix TM31!


Înainte de a utiliza Thermomix TM31 pentru prima dată, participați la o demonstrație cu un consultant experimentat Thermomix. Familiarizați-vă cu utilizarea Thermomix TM31.

Înainte de utilizare

Asigurați-vă ca ați așezat Thermomix TM31 pe o suprafață curată, solidă și plană, pentru a nu aluneca. Păstrați aparatul Thermomix TM31 într-o poziție permanentă în bucătărie, pentru a vă fi la îndemână. Curățați bine Thermomix TM31 înainte de a-l utiliza pentru prima dată. Urmați instrucțiunile din capitolul curățare (pag. 36).


Montarea corectă a bolului

Înainte de a monta bolul asigurați-vă că selectorul de viteze este poziționat pe  ①. Așezați bolul cu mânerul spre față și apăsați-l ușor în poziție ②.

Bolul mixerului a fost montat corect dacă se află cu mânerul în față, ca în figura ② și dacă bolul este fixat bine în aparat. Pentru a închide corect bolul, apăsați capacul pe bol în direcție verticală ③. Semnul trebuie să arate spre mâner. Apoi rotiți capacul în sensul orar ④ până când un „click” vă avertizează că a ajuns în poziție. Asigurați-vă că îl învârtiți tot timpul până se oprește. Rotiți selectorul de viteză pe închis ; altfel, Thermomix TM31 nu va putea fi pornit.

ATENȚIE

Pericol de opărire cu alimente fierbinți

Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului. Deschideți capacul doar când selectorul de viteză indică poziția deschis .



Demontarea cuțitului de mixare

Pentru a demonta cuțitul: Țineți bolul de mixare cu o mână. Rotiți invers cu cealaltă mână soclul bolului la 30 de grade și împingeți-l în jos ⑤. Țineți cu grijă partea superioară a cuțitului și demontați-l împreună cu inelul său de etanșare ⑥.

⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire cu cuțitul ascuțit al mixerului

Nu atingeți lamele cuțitului de mixare. Sunt foarte ascuțite. Atingeți partea superioară a cuțitului de mixare când îl (de)montați.

IMPORTANT:

Luați măsuri pentru a preveni ieșirea accidentală a cuțitului mixerului.



Montarea cuțitului de mixare

Pentru a remonta cuțitul, urmați pașii de la ‘montare’ în ordine inversă.

Montați cuțitul mixerului înapoi în bol ① împingându-l prin deschizătura din fundul bolului ②.

NOTĂ

Risc de defectare prin scurgere de alimente

Asigurați-vă că inelul de etanșare al cuțitului de mixare este montat pe lagărul cuțitului. Fără acesta, alimentele pentru mixat sau gătit pot curge, defectând aparatul.

Acum remontați soclul bolului, de dedesubt, pe cuțitul mixerului. Împingeți cu o mână cuțitul prin deschizătura aflată în partea superioară a bolului de mixare. Cu cealaltă mână țineți și rotiți în același timp soclul în sens orar la 30 de grade, pentru a-l bloca ③.



ACCESORIILE

Înainte de a utiliza Thermomix TM31 am dori să vă prezentăm mai detaliat accesoriile sale. Acestea sunt dovada unui concept foarte bine gândit. Fiecare piesă a fost proiectată inteligent și servește unor scopuri multiple.

Bolul

Pe interiorul și exteriorul bolului se află marcaje indicând nivelul de umplere (4). Fiecărui marcaj îi corespund 0,5 litri. Bolul are o capacitate maximă de 2 litri (5).

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire (stropire cu alimente fierbinți)

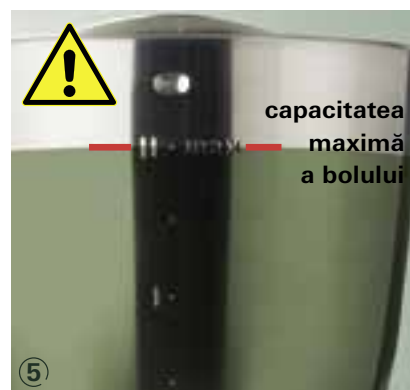
- Introduceți în bol o cantitate de maxim 2 litri de alimente.
- Observați pe bol marcajele nivelului de umplere.

Soclul bolului

Soclul bolului (6) are rolul de a fixa sau elibera cuțitul mixerului în/din bol. Bolul poate fi așezat pe orice fel de suprafață de lucru. Nu este nevoie să așezați sub bol un șervet pentru protecție termică.

IMPORTANT:

Soclul bolului trebuie rotit atât cât îi permite ghidajul și blocat. Montarea greșită a soclului poate provoca defectarea altor componente ale Thermomix.



Capacul bolului

Capacul bolului se folosește pentru a închide bolul. Din motive de siguranță, Thermomix TM31 va porni doar cu capacul bolului poziționat corect și blocat. Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului când aparatul este blocat.

Aveți grijă ca inelul de etanșare al capacului să fie montat corect. Așezați capacul cu fața în jos pe suprafața de lucru și montați inelul pe capac, împingându-l în cele trei prinderi, moment în care puteți auzi un „click” ①. Inelul de etanșare împiedică lichidul sau alimentele de gătit să iasă pe la îmbinarea dintre bol și capac.

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire (stropire cu alimente fierbinți)

Folosiți Thermomix TM31 doar cu inelul de etanșare al capacului bolului curat și corect montat. Verificați periodic inelul de etanșare. În cazul unor nereguli, fisuri sau cel târziu la 2 ani inelul de etanșare trebuie schimbat.

Curățați capacul separat de inelului de etanșare.



Paharul de măsurare

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire (stropire cu alimente fierbinți)

- Atenție la picăturile de alimente fierbinți care pot ieși prin orificiul capacului bolului. Plasați cana gradată corect în deschizătură și folosiți-o la viteza medie (3–6) sau înaltă (7–10, Turbo) mai ales când preparați mâncăruri fierbinți (gemuri, supe, etc).
- Nu acoperiți capacul bolului cu șervete sau cu alte materiale.

Paharul de măsurare este multifuncțional: este un dop pentru orificiul din capacul bolului, evitând pierderile de căldură și împiedicând ieșirea din bol a alimentelor de mixat sau gătit.

Paharul de măsurare poate fi folosit pentru măsurarea ingredientelor. Un pahar de măsurare plin are 100 ml, iar o jumătate de pahar (semnul din mijloc) 50 ml.

Așezați paharul de măsurare în deschizătura din capac cu deschiderea în sus ②.

Doar când folosiți fluturile: poziționați paharul de măsurare cu deschiderea în jos. Dacă doriți să adăugați lichid în bol, nu este nevoie să înlăturați paharul de măsurare. Turnați pur și simplu lichidul pe capac. Lichidul se va prelinge treptat în bol.

Pentru a adăuga ingrediente prin deschizătura din capac ridicați paharul de măsurare și adăugați ingredientele în bol.



Coșul de înăbușire

Coșul de înăbușire pentru Thermomix TM31 este realizat din plastic de înaltă calitate. Ca și paharul de măsurare, coșul este un accesoriu multifuncțional:

- Filtrarea sucurilor de fructe și legume. Tăierea și pasarea în Thermomix TM31, apoi introduceți coșul de înăbușire în bol și folosiți-l ca filtru în timp ce turnați sucul afară din bol. Când turnați sucul, folosiți spatula pentru a ține coșul de înăbușire ③.
- Mâncărurile fine, ca și chifteluțele de vită sau pește, care nu pot fi preparate în bol în mod corespunzător, pot fi așezate în coș. Aici, acestea pot fi fierte.
- Pentru a găti garnituri (ex. orez, cartofi).



Îndepărtarea coșului se face fără efort: așezați cârligul spatulei în creștătura coșului de înăbușire ④ și ridicați coșul ⑤. Spatula poate fi îndepărtată în orice moment.

- Picioarele de la fundul coșului de înăbușire ⑥ permit scurgerea lichidului de pe alimentele din coș.
- În cazul reducerii lichidului din alimente (ex. sos de roșii) acoperiți cu coșul de înăbușire capacul bolului ⑦ în locul paharului de măsurare.



Spatula

Spatula ① este încă un exemplu de proiectare inteligentă a Thermomix.

- Spatula Thermomix TM31 este singurul instrument cu care aveți voie să amestecați sau să frecați alimentele din bol ②. Introduceți-o în bol pe deasupra prin deschizătura capacului. Discul de siguranță împiedică prinderea spatulei în cuțit. Astfel, puteți folosi spatula în timp ce tăiați, gătiți sau înabușiți.
- Spatula trebuie folosită pentru a îndepărta toate ingredientele de pe perețele bolului. Vârful spatulei se potrivește perfect ca formă între ansamblul cuțitului și pereții bolului.
- Spatula este prevăzută cu un disc de siguranță cu o formă specială, care împiedică rostogolirea acesteia pe suprafața de lucru.
- Când filtrați sucuri de fructe sau legume, folosiți spatula pentru a susține coșul de înăbușire.
- Înlăturarea coșului de înăbușire se face fără efort, cu spatula (vezi pagina 17, figura 4).



⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire prin folosirea de dispozitive care nu sunt special destinate

- Folosiți doar spatula cu disc de siguranță (livrată cu Thermomix TM31) pentru a amesteca alimente în bolul mixerului.
- Blocați capacul bolului înainte de a introduce spatula prin deschizătura acestuia.
- Nu folosiți niciodată articole ca linguri, linguri de lemn sau orice alte accesorii pentru amestecat. Acestea pot fi prinse în cuțitul mixerului, putând provoca răni.

Accesorii pentru amestecat (fluturele)

- Fluturele ③ (aici poziționat pe cuțitul mixerului ④) vă ajută să obțineți cele mai bune rezultate la bătut frișca, spumă sau albușuri de ou. Este de asemenea accesoriul perfect pentru a prepara budinci cremoase sau creme.
- La fiertul laptelui, sau prepararea budincilor sau a sosurilor, fluturele permite o mișcare constantă a ingredientelor. Aceasta va împiedica alimentele să se prindă de vas.

Montarea și demontarea fluturelui se face ușor: Introduceți fluturele ca în figura ⑤. Forma sferică a capătului asigură o demontare ușoară. Pentru a demonta fluturele țineți capătul sferic și trageți în sus, rotind în ambele direcții.

⚠ ATENȚIE

- Cuplați viteza doar după fixarea fluturelui.
- Nu selectați un nivel de viteză mai mare de 4 când fluturele este montat.
- Nu utilizați niciodată spatula când fluturele este montat.
- Nu adăugați ingrediente care pot avaria sau bloca fluturele când cuțitul mixerului se află în mișcare și fluturele este montat.



Varoma

Varoma ① este alcătuită din trei părți ②:

- receptorul Varoma (baza)
- tava Varoma (mijloc)
- capacul Varoma (deasupra)

Toate piesele sunt realizate din plastic de înaltă calitate, adecvat pentru domeniul alimentar.



NOTĂ

- Păstrați mereu Varoma cu capacul închis ①.
- Folosiți Varoma doar cu Thermomix TM31 (nu este adecvată pentru cuptorul cu microunde, cuptor sau alte aparate).

Combinarea componentelor Varoma

Puteți utiliza Varoma în oricare din următoarele două combinații:

Combinăția 1:

Receptorul Varoma, tava Varoma și capac ②.

Folosiți această combinație pentru a găti mâncăruri diferite, ex. legume cu carne sau pește, sau o cantitate mai mare din aceeași mâncare, ex. găluște.

Combinăția 2:

Receptorul Varoma plus capacul Varoma ③.

Folosiți această combinație pentru a găti cantități mari din aceeași mâncare, de ex. legume, cartofi sau bucați mari de carne sau carnați.

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu vapori fierbinți și condens fierbinte

Nu folosiți niciodată Varoma fără capacul Varoma.

IMPORTANT:

Dacă capacul Varoma nu este poziționat corect, aburul va scăpa și alimentele din Varoma nu vor fi gătite bine.

Cum se folosește corect Varoma

Varoma este un accesoriu destinat pentru Thermomix TM31 și poate fi folosit doar pentru acesta. Înainte de a putea începe să gătiți cu Varoma va trebui să vă pregătiți corespunzător aparatul Thermomix TM31.

Pasul 1: Cum pregătim Thermomix TM31

Montați bolul mixerului la locul lui. Turnați minim câte 0.5 litri (500 g) de apă în bol pentru fiecare 30 de minute de gătit cu abur. Dacă gătiți cu abur în coșul de înăbușit, montați coșul de înăbușit și umpleți-l cu ingrediente, de ex. cartofi sau orez. Închideți bolul mixerului cu capacul bolului mixerului și blocați-l.

Pentru un gust mai bun, puteți folosi o zeamă de legume sau un amestec de apă cu vin în locul apei.

Pasul 2: Cum umplem Varoma

Așezați capacul Varoma cu fața în jos pe suprafața de lucru ④ și așezați deasupra receptorul Varoma – se va potrivi exact în făgaș.

Acum așezați risipit alimente în receptorul Varoma ⑤. Asigurați-vă că rămân câteva orificii libere, pentru ca vaporii să se poată răspândi în mod egal. Când umpleți Varoma, așezați mai întâi alimentele cu timp mai lung de gătire apoi pe cele cu timp mai scurt de gătire deasupra.

Capacul Varoma de sub receptorul Varoma va evita udarea suprafeței de lucru cu lichidul de la legumele spălate, fructe, carne sau pește.



⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu abur și condens fierbinte

- Asigurați-vă că deschizătura capacului bolului și orificiile receptorului Varoma nu sunt acoperite, altfel pot avea loc scăpări necontrolate de vapori.
- Asigurați-vă că ați poziționat această Varoma corect pe bolul mixerului și pe aparat.

Când folosiți tava Varoma, introduceți-o în receptorul Varoma. Asigurați-vă că tava Varoma este poziționată lejer și simetric. Apoi așezați alimentele în ea ①. Așezați Varoma vertical în poziție pe capacul blocat al bolului (fără paharul de măsurare) în așa fel încât să fie bine așezată ②.

Puneți capacul Varoma deasupra. Trebuie poziționat lejer și simetric, încât să etanșeze bine Varoma, fără a permite aburului să iasă.



①



②



③

IMPORTANT:

Nu lăsați niciodată paharul de măsurare în capacul bolului când utilizați Varoma. Dacă capacul Varoma nu e corect montat, nu va rămâne suficient abur în Varoma. Acest fapt va încetini procesul de gătire.

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu abur și condens fierbinte

- Atenție la aburul fierbinte care iese prin lateralele și pe deasupra capacului Varoma în timpul funcționării
- Îndepărtați copiii de Thermomix TM31 când utilizați Varoma și avertizați-i referitor la pericolul provocat de vaporii fierbinți și de condensul fierbinte.

Pericol de opărire (stropire cu alimente fierbinți)

- Folosiți doar viteze mici (☞ – 2) când selectați temperatura Varoma. Vitezele mai mari pot determina stropirea cu alimente fierbinți sau spumarea lichidelor, făcându-le să iasă din vas.

Pasul 3: Gătirea cu aburi cu Varoma ③

Tot ce trebuie să faceți este să selectați timpul și temperatura Varoma de pe ecranul de comandă. Procesul de gătire cu aburi începe când rotiți selectorul de viteză la o viteză mai joasă (☞ – 2). Temporizatorul pornește. Apa sau lichidul din bol se încălzesc la peste 100°C, cu degajare de abur fierbinte. Acesta se ridică prin orificiul capacului bolului mixerului Thermomix TM31 în Varoma. Alimentele sunt gătite delicat în aburul fierbinte. Va informăm ca temperatura maximă a Varoma este 120°C, în funcție de ingredientele folosite; de exemplu ulei.

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu abur și condens fierbinte

- Atingeți doar toartele de la capetele Varoma.
- Când înlăturați capacul Varoma, țineți-l astfel încât să evitați contactul cu aburul care se ridică sau cu picăturile care se preling de pe acesta.
- Atenție la aburul fierbinte care continuă să se degaje din deschizătura capacului bolului, la înlăturarea sistemului Varoma.



Când ingredientele sunt gătite sau când doriți să verificați dacă sunt gata, răsuciți selectorul de viteză în poz. capac închis sau deschis (☐/☐). Pentru a deschide Varoma înclinați ușor, cu grijă, capacul Varoma spre înainte, pentru ca aburul să poată ieși prin spate ④. Aveți grijă să lăsați condensul să se prelingă în receptorul Varoma și în tavă, ținând capacul Varoma deasupra lor.

Apoi îndepărtați cu grijă capacul Varoma și așezați-l cu capul în jos pe suprafața de lucru. Ridicați receptorul și tava Varoma, așteptați câteva secunde până se prelinge condensul pe capacul bolului. Apoi așezați receptorul și tava Varoma pe capacul Varoma.

Lucrul practic cu Varoma

Această descriere vă arată cât de simplu este să utilizați Varoma. Atenție la următoarele reguli de bază când utilizați Varoma:

- Puneți destulă apă în bolul mixerului.

IMPORTANT:

Pentru 30 de minute de abur sunt necesari 0,5 litri (500 g) de apă; pentru fiecare 15 minute adiționale, un adaos de 250 g.



- Fundul receptorului și tăvii Varoma sunt prevăzute cu un rastru uniform de mici orificii, pentru a garanta o distribuție uniformă a aburului în Varoma. Alimentele trebuie așezate astfel încât să rămână cât mai multe orificii descoperite. Așezarea răsfirată a alimentelor este de obicei suficientă pentru a asigura distribuția uniformă a aburului.
- Puteți găti mâncăruri cu consistențe și durități diferite în același timp. Așezați mai întâi alimentele cu timp mai lung de gătit apoi pe cele cu timp mai scurt de gătit deasupra. De ex. legumele în receptorul Varoma și peștele pe tava Varoma.
- Legumele vor fi gătite uniform dacă le tăiați în bucăți de dimensiuni similare. Timpul de gătit afișat este aproximativ; acesta depinde de calitatea, gradul de coacere și dimensiunile ingredientelor, cât și de preferințele personale.
- Ungeți receptorul și tava Varoma pentru a evita lipirea ingredientelor ca aluatul, carnea sau peștele.
- Nu închețați sosurile și supele înainte de finalizarea gătitului cu aburi. Închegarea poate opri formarea uniformă a aburului în bol și poate încetini întreg procesul de gătit.
- Puteți de asemenea întoarce invers capacul Varoma folosindu-l ca și colector de apă pentru receptorul Varoma și tava Varoma ①. Poate fi folosit și ca tavă pentru a servi alimentele direct din Varoma.

LUCRUL CU THERMOMIX TM31

NOTĂ

Thermomix TM31 se poate mișca

Așezați Thermomix TM31 pe o suprafață curată, solidă, plană și care nu se încinge pentru a nu aluneca. Păstrați o distanță suficientă față de marginea suprafeței, pentru a evita căderea Thermomix TM31.

Risc de defectare prin vapori


Asigurați o distanță suficientă deasupra Thermomix TM31 și Varoma (dulapuri suspendate, rafturi) și în jurul lor, pentru a preveni daunele datorită vaporilor fierbinți.



Găsiți de la început un loc permanent în bucătăria dumneavoastră pentru Thermomix TM31 pentru a-l avea la îndemână oricând aveți nevoie de el.

Pornirea Thermomix TM31

Trageți încet din carcasă cablul electric și conectați-l la rețea. Puteți alege lungimea dorită a cablului, până la 1 m. Dacă nu aveți nevoie de întreaga lungime a cablului, restul de cablu este ținut înauntru Thermomix TM31, evitând astfel un „spaghetti” de cabluri! Asigurați-vă că asupra cablului nu acționează nici o forță, pentru a nu influența cântarul. Nu așezați aparatul pe cablu. Așezat pe cablu, aparatul nu va avea o poziție stabilă și cântarul nu va funcționa cu precizie. Acum aparatul este gata de funcționare iar afișajul de pe ecran indică modul temporizare ②.

Porniți sau selectați modul hibernare aparatul apăsând butonul .

Înainte de a începe să folosiți Thermomix TM31 aveți în vedere următoarele informații pentru a vă ușura munca:

Dispozitivul de siguranță împiedică funcționarea Thermomix TM31 dacă bolul mixerului nu a fost montat corect și capacul nu a fost corect închis (selectorul de viteză este blocat).

De asemenea, acesta împiedică deschiderea capacului în timpul funcționării.

Cântarul electronic funcționează la temperaturi între -20°C și $+50^{\circ}\text{C}$ (4°F și $+122^{\circ}\text{F}$). Dacă aparatul a fost transportat iarna și temperatura scade sub -20°C (-4°F) așteptați până ce Thermomix TM31 atinge din nou temperatura camerei. Astfel, cântarul integrat va funcționa perfect. Dacă nu utilizați Thermomix TM31 o perioadă mai lungă vă rugăm să-l deconectați de la rețea, așa cum faceți cu majoritatea aparatelor electrice (economisind curent electric; vezi și: „Hibernarea/standby”, pag. 35).



NOTĂ

Risc de defectare prin răcirea insuficientă a Thermomix TM31:

Asigurați-vă că deschiderile de ventilație de pe ambele părți ale aparatului ① sunt întotdeauna curate, fără urme de grasime, resturi alimentare sau altele; precum și că acestea nu sunt acoperite. Altfel, aparatul se poate defecta.

Explicarea simbolurilor de pe panoul de comandă



- 🕒 Butoane de temporizare
- 🌡️ Butoane de temperatură
- 🌀 Opțiunea de amestecare lentă

- 🍷 Buton pentru modul aluat
- ⚖️ Buton tara pentru cântar
- 🕒 Buton pentru funcționare în sens orar/antiorar

- 🍷 Capac închis
- 🍷 Capac deschis
- 🕒 Buton standby (hibernare)

Afișajul multi-funcțional

Central, deasupra panoului de comandă se află un ecran digital.

Acest ecran arată următoarele informații:

- Modul de cântărire ⚖
- Modul de temporizare ⌚
- A fost selectat modul de funcționare în sens antiorar ↻
- Thermomix pentru aluat 🍞

Simbolurile ⚖ și ⌚ indică dacă aparatul funcționează ca și cântar sau ca temporizator.

Ultimele două moduri de funcționare sunt și ele indicate prin simbolurile respective (↻ sau 🍞).

Cântărirea și adăugarea cu butonul de tara ⚖

Cântarul integrat vă permite să cântăriți toate ingredientele direct în bolul de mixare și în Varoma. Procedați astfel:

Pasul 1: Montați bolul mixerului. Ecranul va indica temporizatorul 00:00 ②.

Pasul 2: Apăsați butonul tara. Așteptați tonul „bip” după care ecranul va arăta cântarul 0.000 ③.



IMPORTANT:

Când apăsați butonul tara, nu atingeți Thermomix și nu sprijiniți nimic de acesta.

Pasul 3: Introduceți primul ingredient (maxim 2.0 kg) și verificați cantitatea pe ecran ④.

Pasul 4: Pentru a adăuga alte ingrediente, apăsați butonul tara și adăugați următorul ingredient.

Repeți pașii de câte ori este necesar, până la atingerea greutății maxime (6 kg). Toleranța de măsurare până la 2 kg este de +/-30 g.

Informații suplimentare despre cântărire

Funcția tara se poate utiliza de la 5 g la 6.0 kg în pași de 3 ori câte 2 kg. Când cântăriți și adăugați ingrediente cu ajutorul funcției tara, adăugați întotdeauna treptat ingredientele, deoarece cantarul are nevoie de două până la trei secunde până la indicarea corectă a greutatei.

Dacă înlăturați un ingredient din bolul mixerului după ce ați apăsat butonul de tara, pe ecran va apărea informația din figura ①.



Când adăugați ingrediente cu ajutorul funcției tara, nu adăugați mai mult de 2,0 kg dintr-o dată. Dacă adăugați mai mult de 2.0 kg dintr-o dată, ecranul va începe să clipească, indicând o supraîncărcare ②.



Întotdeauna, înainte de a cântări sau folosi funcția tara, apăsați butonul tara. Aceasta va mări precizia cântarului. Nu mișcați aparatul în timpul procesului de cântărire.

După apăsarea butonului tara, Thermomix rămâne în modul de cântărire timp de 5 minute dacă nu se apasă alt buton sau dacă nu se răsuțește selectorul de viteză. După aceste 5 minute, Thermomix revine la modul cronometru. Dacă se apasă încă o dată butonul tara, încep din nou cele 5 minute.

Ecranul indică informații importante în timpul cântării sau adăugării ingredientelor.

Aveți grijă să nu depășiți 2,0 kg pentru fiecare proces de adăugare.

Butoanele și ecranul cronometrului ⓐ

Respectați următoarea secvență de pași dacă doriți să pregătiți sau să încălziți alimente cu Thermomix TM31:

Pasul 1: Selectați timpul

Folosiți butoanele cronometrului pentru a fixa timpul de funcționare de până la 60 de minute ⓑ.

Apăsăți + pentru a mări durata, și – pentru a o micșora. Pentru a modifica gradual durata, apăsați scurt butonul. Țineți apăsat, de exemplu butonul + pentru a mări durata de pe ecran Ⓒ.

Fixarea duratei:

0–1 minute în incremente de **1 secundă**

1–10 minute în incremente de **30 secunde**

10–60 minute în incremente de **1 minut**

Când ecranul indică zero puteți fixa durata direct la 1 minut acționând scurt butonul –; în acest fel, nu trebuie să numărați în incremente de 1 secundă. Apoi, continuați așa cum este indicat mai sus.

Apăsăți ambele butoane simultan pentru a fixa timpul afisat la 00:00 ⓑ.



Pasul 2: Selectați temperatura (vezi pag. 30ff.)

Selectați temperatura adecvata dacă alimentele trebuie încălzite sau gătite. Dacă nu, treceți la pasul 3.

Pasul 3: Rotiți selectorul de viteză (vezi pag. 32ff.)

După rotirea selectorului de viteză, cronometrul începe numărătoarea inversă în pași de o secundă, până la atingerea valorii 00:00.

Când aparatul funcționează în mod de mixare rece, mixarea se oprește la expirarea duratei preselectate. Semnalul sonor va indica încetarea funcționării. Când aparatul funcționează în mod de încălzire sau gătire, după expirarea duratei preselectate cuțitul va continua să se rotească cu viteza de amestecare ușoară.



Pentru oprirea semnalului sonor, răsuciți selectorul de viteză înapoi la / .



IMPORTANT:


Încălzirea sau gătirea sunt posibile doar dacă se fixează o durată de timp pentru aceasta.

Modificarea duratei fixate

Durata fixată poate fi modificată oricând în timpul funcționării. Apăsăți butonul – pentru a o reduce, apăsați butonul + pentru a o mări. Dacă se rotește selectorul de viteză pe  /  înainte de expirarea duratei fixate, de exemplu pentru a adăuga un ingredient, ecranul va clipi, indicând durata curentă, până când selectorul de viteze este pornit din nou. Prepararea alimentelor poate fi continuată astfel fără dificultate. Dacă doriți să opriți de tot procedura de mixare înainte de expirarea duratei fixate, apăsați ambele butoane ale cronometrului simultan. Aceasta va opri clipitul ecranului și puteți fixa din nou durata. Dacă nu a fost selectată nici o durată și se activează selectorul de viteză, aparatul se va opri singur, după o durată maximă de 60 de minute. După aceasta, veți auzi un semnal sonor.




Butoanele de temperatură și indicatorii luminoși de temperatură

Butoanele de temperatură pot fi folosite pentru a fixa o temperatură între 37°C și 100°C (99°F și 212°F). Fiecare buton are un indicator luminos colorat  care va clipi după apăsarea butonului respectiv:

37°C (99°F)	= verde
50°C și 60°C (122°F și 140°F)	= galben
70°C și 80°C (158°F și 176°F)	= oranj
90°C, 100°C și	
Varoma (194°F și 212°F)	= roșu

Indicatorii luminoși de temperatură sunt puncte de referință. Când temperatura fixată a fost atinsă în timpul gătitului, indicatorul luminos nu mai clipește, luminând continuu. Indicatorii luminoși arată temperatura atinsă în timpul procesului de încălzire. De exemplu, dacă se selectează o temperatură de 90°C (194°F) indicatorul respectiv va începe să clipească. În timp ce Thermomix se încălzește, indicatorii pentru 37°C, 50°C, 60°C, 70°C și 80°C (respectiv 99, 122, 140, 158 și 176°F) se aprind unul după celălalt, până se ating 90°C (194°F). În acest moment, indicatorul se schimbă din mod alternativ (clipit) în mod continuu. Indicatorii luminoși de temperatură reprezintă doar valori aproximative.

Dacă nu doriți să încălziți sau să gătiți alimente, asigurați-vă întotdeauna că nici unul din indicatorii luminoși colorate nu clipește. În caz contrar, opriți funcția de încălzire apăsând butonul  Aceasta va împiedica încălzirea nedorită a alimentelor în bol, după fixarea duratei.

Indicatorul de temperatură remanentă

Dacă bolul este fixat din nou în aparat cât încă este cald, indicatorul relevant va arăta temperatura acestuia (doar 1 indicator în mod continuu, ex. ② temperatura remanentă 60°C). Nu se poate fixa nici o temperatură pentru încălzire, gătit sau gătit cu aburi înainte de a fixa o durată. Pentru aceasta, procedați astfel: începeți întotdeauna prin fixarea duratei, apoi alegeți temperatura, urmată de selectarea vitezei.



Pornirea lentă (peste 60°C/140°F)

Dacă butonul turbo este apăsat sau selectorul de viteză acționat în timp ce temperatura din bol este de 60°C (140°F) sau mai mare ②, sistemul electronic împiedică „evadarea” alimentelor prin întârzierea creșterii vitezei. Această pornire lentă funcționează doar dacă alimentele au fost gătite sau încălzite în Thermomix TM31. Atunci senzorul de temperatură poate măsura corect temperatura și controla în adecvat pornirea lentă. Dacă folosiți Thermomix TM31 pentru a procesa alimente care nu au fost încălzite sau gătite în aparat (ex. prepararea unui sos din zeama de carne) trebuie să creșteți viteza doar încet și gradual.

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire (stropire cu alimente fierbinți)

Nu folosiți niciodată butonul turbo și nu creșteți brusc viteza când procesați alimente fierbinți (cu o temperatură mai mare de 60°C) mai ales dacă acestea nu au fost încălzite în Thermomix TM31. Nu țineți niciodată cana de măsură atunci când preparați mâncarea.

Încălzirea lentă

Vitezele 2 și 3 sunt pentru încălzirea lentă. Când setați una din aceste viteze, temperatura va crește lent. Mâncarea va fi gătită delicat.

Temperatura Varoma

Dacă se selectează temperatura VAROMA ①, pot fi atinse temperaturi de până la 120°C (248°F), în funcție de ingredientele folosite; de exemplu ulei. Într-un interval de 15 minute la temperatura Varoma, se evaporă 250 g de apă sau lichid. Această temperatură se utilizează pentru gătitul cu aburi (vezi pag. 21 ff.) și pentru ingrediente pentru soteuri.




NOTĂ

Nu încălziți niciodată bolul gol.

Selectorul de viteză

Pentru a porni Thermomix TM31, rotiți selectorul de viteză. Sunt disponibile următoarele viteze:



Semnificația	Nivel de viteză	Rotații/min.
Amestecare lentă		40
Amestecare	1–3	100–500
Mixare/pasare	4–10	1100–10200
Mixare/pasare	Turbo	10200

Amestecarea lentă

Amestecarea lentă ② poate fi selectată cu selectorul de viteză. În acest mod de funcționare, alimentele sunt amestecate lent, așa cum ați amesteca periodic alimentele într-o cratiță. La această viteză, alimentele nu vor fi tocate, ele rămânând bucăți mari.

Amestecarea

Folosiți vitezele mici 1–3 pentru o amestecare ușoară. Aceste intervale de viteze mici sunt indicate pentru tocănițe delicioase!

Mixarea/pasarea

Folosiți intervalul de viteze de la 4 la 10 ③ pentru mărunțire grosieră, fină și foarte fină, mixare și pasare. Rotiți întotdeauna încet selectorul de viteză în poziția dorită, având paharul de măsurare montat.

Aceasta va împiedica alimentele pentru tocat să iasă din bol.

⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire cu alimente reci (cu o temperatură mai mică de 60°C) scăpate din bol

Țineți ferm paharul de măsurare în timpul utilizării Thermomix TM31 la viteze medii (3–6) și mari (7–10) sau când apăsați butonul turbo, pentru a tăia sau pasa alimente reci.



Procesarea/pasarea felurilor fierbinti

Când procesați sau pasați alimente fierbinti și doriți să încheiați procesul, asigurați-vă că nu selectați brusc poziția OPEN. Mutati întotdeauna selectorul la poziția 1 ④ și așteptați 3 secunde ⑤ înainte de a selecta poziția OPEN ⑥.

⚠ ATENȚIE




Pericol de opărire prin stropire cu alimente fierbinti

Când procesați mâncare fierbinte folosind viteze începând de la 4, nu reduceți viteza niciodată rapid până la poziția OPEN. Reduceți întotdeauna câte o treaptă de viteză la cel puțin 3 secunde până ajungeți la poziția OPEN.

Butonul „turbo”

Folosiți butonul turbo ⑦ pentru a folosi Thermomix TM31 la viteza maximă. Funcția turbo acționează atâta timp cât este menținut apăsat acest buton.

Funcția mai este utilă pentru modul „alternant”. Dacă, de exemplu, doriți să mărunțiți o cantitate mare de alimente, apăsați butonul turbo de 3–4 ori (de câte ori este necesar). Astfel, alimentele sunt mărunțite uniform.




Funcția turbo este disponibilă cu selectorul de viteză în poziția  sau pe nivelul de viteză „4” sau superior. Dacă selectorul este în poziția  cronometrul este activat. Funcția turbo nu este disponibilă dacă este activat modul „aluat” .



⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire (stropire cu alimente fierbinți)

Nu folosiți niciodată butonul turbo și nu creșteți brusc viteza când procesați alimente fierbinti (cu o temperatură mai mare de 60°C) mai ales dacă acestea nu au fost încălzite în Thermomix TM31. Nu țineți niciodată cana de măsură atunci când preparați mâncarea.



Funcționarea în sens orar/antiorar

Apăsați butonul  de pe panoul de comandă ① pentru a inversa direcția de rotație a cuțitului din orar în antiorar. Apăsarea butonului  este posibilă la orice nivel de viteză și .

Funcționarea antiorară este indicată de simbolul  de pe ecran. Pentru a opri funcționarea antiorară, apăsați din nou butonul  Funcționarea antiorară este destinată amestecării ușoare a alimentelor delicate, care nu trebuie mărunțite.



Modul pentru aluat

Folosiți modul „aluat” ② pentru aluaturi pufoase sau pentru pâine. Activarea modului „aluat”: cu selectorul de viteză pe  se apasă butonul  de pe ecranul de comandă.

Aceasta va porni funcționarea alternativă pentru procesarea uniformă a aluatului în bol. Aceasta imită procedura specială de frământare folosită în panificație pentru obținerea unui aluat de calitate.

Modul „aluat” este disponibil doar când bolul s-a răcit după gătit la o temperatură sub 60°C (140°F). Dacă temperatura este mai mare, veți auzi un semnal sonor. Pentru a evita încălzirea accidentală a aluatului de pâine sistemul electronic blochează sistemul de încălzire, butonul turbo și butonul pentru funcționare în sens orar/antiorar la selectarea modului „aluat”.

NOTĂ




Thermomix TM31 se poate deplasa

Așezați Thermomix TM31 pe o suprafață curată, solidă, plană și care nu se încinge pentru a nu aluneca. Păstrați o distanță suficientă față de marginea suprafeței, pentru a evita căderea Thermomix TM31.

Când preparați aluat sau tăiați alimente, în bol poate apărea un dezechilibru care, în anumite circumstanțe, pot cauza mișcarea întregului aparat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce el lucrează. Poate cădea de pe suprafața de lucru.

DE REȚINUT

Modul hibernare/Standby

Dacă Thermomix TM31 este conectat la curent dar nu este folosit (viteza este setată pe ) va intra automat în standby (hibernare) după aprox. 15 minute. Ecranul va fi gol. Pentru a reactiva aparatul, apăsați orice buton de pe panoul de comandă. Pentru a comuta Thermomix TM31 în hibernare țineți apasat butonul  timp de aprox. 2 secunde până când apare pe ecran „OFF”. Aparatul poate fi acum reactivat doar apăsând scurt pe butonul . În modul de hibernare, puterea electrică consumată de Thermomix TM31 este mai mică de 1 W.


Dacă nu folosiți Thermomix TM31 pentru o perioadă lungă de timp, vă recomandăm să-l deconectați de la rețeaua de curent electric.

Protecția electronică a motorului

Toate rețetele din cartea de bucate Thermomix TM31 au fost realizate astfel încât protecția motorului să nu acționeze, dacă toate instrucțiunile sunt respectate.

Dar chiar dacă sunt depășite cantitățile, motorul este protejat printr-o funcție de oprire automată. În asemenea cazuri, ecranul va afișa mesajul de eroare „LOAD”.

Dacă motorul s-a oprit:

- puneți selectorul de viteză pe 
- scoateți bolul din aparat,
- reduceți cantitatea din bol și/sau adaugați puțin lichid,
- așteptați aprox. 5 minute (timp de răcire),
- remontați bolul mixerului,
- reporniți Thermomix TM31 cu ajutorul selectorului de viteză.
- Dacă mesajul de eroare „LOAD” mai este încă afișat după terminarea timpului de răcire, vă rugăm să apelați la service-ul nostru pentru clienți.

Prima utilizare la capacitate sporită

Când folosiți aparatul pentru prima dată, s-ar putea să miroasă. Dacă motorul este supus unei încărcări mari în timpul preparării alimentelor, s-ar putea să se supraîncălzească și să înceapă să miroasă, pe lângă posibilitatea opririi automate a aparatului. Acest miros este inofensiv, iar după timpul de răcire indicat mai sus aparatul va fi din nou în perfectă stare de funcționare.

CURĂȚAREA

Ca și la celelalte aparate de bucătărie, trebuie să curățați temeinic toate piesele aparatului dumneavoastră Thermomix TM31 – în special cuțitul, bolul, capacul bolului și inelul său de etanșare – înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.



Curățarea bolului și a capacului

Demontați în piese separate bolul și cuțitul, cât și capacul bolului și inelul său de etanșare (vezi pag. 13, 14, 16).

⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire cu cuțitul ascuțit al mixerului

Nu atingeți lamele cuțitului de mixare. Sunt foarte ascuțite. Atingeți partea superioară a cuțitului de mixare când îl (de)montați.

Acum, curățați interiorul și exteriorul bolului (cu cuțitul mixerului scos) ①, fie cu apă fierbinte și detergent și o cârpă moale sau în mașina de spălat vase; cuțitul mixerului, spatula, fluturele, cosul de înăbușire, paharul de măsurare, capacul bolului și Varoma pot fi curățate în același mod.

Dacă alimentele se lipesc în bol, folosiți un detergent special pentru oțel inoxidabil.

Asigurați-vă că pinii de contact de pe fundul bolului sunt întotdeauna curați și uscați. Dacă este necesar, ștergeți-i. Recomandăm să demontați bolul pentru curățare, în special când îl curățați în mașina de spălat vase.

IMPORTANT:

Nu folosiți niciodată obiecte colțuroase sau ascuțite pentru curățare, acestea pot deteriora piese funcționale sau afecta siguranța funcționării aparatului.

Curățarea cuțitului mixerului

Pentru a curăța cuțitul mixerului, țineți-l sub un jet de apă cu lama îndreptată în sus, ca în figura ②. Pentru o curățare mai ușoară, folosiți o perie sau mașina de spălat vase.

IMPORTANT:

Nu lăsați prea mult timp cuțitul mixerului în apa de spălat vase, aceasta poate deteriora sistemul de garnituri al lagărului cuțitului.

Reasamblați cu grijă bolul și cuțitul mixerului (inclusiv inelul de etanșare).

Curățarea Varoma

Pentru a curăța Varoma spălați cu grijă receptorul, tava și capacul în apă caldă, cu detergent, sau în mașina de spălat vase.

Folosiți pentru curățare o cârpa moale, curată și detergenți neagresivi ③. Evitați folosirea bureților din metal, aceștia pot provoca zgârieturi.

IMPORTANT:

Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase. Așezați piesele din plastic, în special capacul bolului, în sertarul de sus al mașinii de spălat, pentru a evita deformarea datorită expunerii la temperaturi ridicate.

Unele alimente, cum sunt curry, suc de morcovi, și cele cu conținut de acid citric pot cauza pete. Ștergeți aceste substanțe cât de repede posibil de pe capacul bolului, inelul de etanșare, spatulă, cosul de înăbușire și de pe toate componentele Varoma. Petele rămase vor dispărea în timp. Acestea nu afectează sănătatea Dumneavoastră și nici modul de funcționare al componentelor.



Curățarea modulului principal

Deconectați aparatul de la priză înainte de curățare

⚠ AVERTISMENT

Pericol de electrocutare


- Deconectați aparatul de la priză înainte de curățare sau dacă aparatul nu este folosit pe o perioadă mai lungă de timp.
- Nu introduceți Thermomix TM31 în apă și nu folosiți multă apă pentru curățare. Folosiți numai lavete umede. Apa sau murdăria nu trebuie lăsate deloc să intre în carcasă.



Ștergeți aparatul principal cu o cârpă moale umedă și un detergent neagresiv ①. Folosiți puțină apă, pentru a evita pătrunderea umezelii în aparat.

Informații suplimentare pentru curățare

Unele piese din plastic se pot decolora puțin însă acest lucru nu afectează sănătatea Dumneavoastră și nici modul de funcționare al componentelor.

Dacă bolul cu cuțitul mixerului, capacul bolului și paharul de măsurare sunt doar puțin murdărite este suficient să efectuați o operație scurtă de mixare. Pentru aceasta, puneți aprox. 1 litru de apă și câteva picături de detergent în bol, selectați viteza 5 sau 6 și apăsați de câteva ori butonul  După această operație, clătiți bine cu apă și folosiți, dacă este necesar, o cârpă moale.

Pentru a îmbunătăți ventilația în timpul stocării, nu închideți bolul cu paharul de măsurare.


NOTE PENTRU REȚETELE DUMNEAVOASTRĂ PROPRII

Folosiți rețete similare cu cele din cărțile de bucate Thermomix TM31. Folosiți cartea de bucate Thermomix 31 ca orientare. Componenta ușor de înțeles, pas cu pas a rețetelor noastre vă permite să preparați rețetele dumneavoastră proprii cu Thermomix TM31.

Ordinea ingredientelor

La prepararea alimentelor după rețete proprii, aveți în vedere ordinea pașilor necesari.


Cântărirea ingredientelor

Înainte de a cântări primele ingrediente apăsați butonul  și cântarul va arăta 0.000. Adăugați ingredientul dumneavoastră.


Atenție: Nu depășiți niciodată capacitatea maximă de 2 litri a bolului mixerului!


Ordinea preajustării

Veți obține rezultatele dorite urmând ordinea propusa în următoarele exemple:

Preselecția duratei este necesară dacă doriți să încălziți alimentele. Dacă amestecați alimente delicate, folosiți modul antiorar .

Exemplu: Gătirea alimentelor delicate

Reglaje: 5 min/100°C//viteza 1


- 1 puneți cronometrul la 5 minute
- 2 apăsați butonul de temperatură de 100°C
- 3 apăsați butonul 
- 4 rotiți selectorul de viteză la 1



Exemplu: Mărunțirea legumelor/zarzavatului

Reglaje: 7 sec./viteza 5

- 1 puneți cronometrul la 7 secunde
- 2 rotiți selectorul de viteză la 5

Exemplu: frământarea aluatului

Reglaje: 2 min//viteza 5

- 1 puneți cronometrul la 2 minute
- 2 rotiți selectorul de viteză la 
- 3 apăsați 

Mărunțirea și pasarea

Când mărunțiți ingredientele sau faceți un piure prereglăți mai întâi un timp scurt și verificați rezultatul. Dacă nu este rezultatul dorit, prelungiți timpul.

Timpul de încălzire

Timpul de încălzire depinde de următoarele:

- a temperatura inițială a ingredientelor de încălzit
 - b cantitatea, masa și volumul ingredientelor
- Atenție:** Nu depășiți niciodată capacitatea maximă a bolului sau a aparatului Varoma!
- c conductibilitatea termică a alimentelor de preparat
 - d nivelul de încălzire
 - e nivelul de viteză
 - f folosirea accesoriilor (cu/fără coșul de înăbușire/Varoma)

DEPANAREA

Eroarea:

Aparatul nu poate fi pornit

Aparatul nu încălzește

Aparatul se oprește în timpul funcționării

Probleme cu cântarul

Acțiunea:

Verificați dacă a fost montat corect cablul de conectare și dacă a fost blocat corect capacul. Verificați dacă aparatul este încă în modul „hibernare”/standby.

Verificați dacă s-au prestabilit o durată de încălzire și un nivel de temperatură.



Vezi „Protecția electronică a motorului” de la pag. 35.

Verificați: când se apasă butonul tara, nu atingeți Thermomix; nimic nu se sprijină de Thermomix; cablul nu trebuie să fie tensionat; „Picioarele” Thermomix sunt curate; suprafața de lucru este curată, solidă, plană și nu vibrează; nu lăsați Thermomix să alunece pe suprafața de lucru.

Afișajul erorilor:

O particularitate specială a Thermomix TM31 este afișarea cauzei erorii pe ecran. Dacă ecranul afișează „E.r” urmat de un simbol de doi digiți, vă rugăm contactați serviciul clienți Vorwerk indicând mesajul de eroare (ex. E.r 53 = deranjament al senzorului de temperatură) dacă nu este posibilă rezolvarea problemei prin scoaterea din priză și repornirea aparatului. În ce privește „LOAd” vă rugăm să revedeți notele de la pag. 35.

Mesajele de eroare ale aparatului pot fi restabilite astfel:

- ① Prin scoaterea din priză:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ② Rotind selectorul de viteză la  și apoi la :
E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEn, LOAd
- ③ Doar la service-ul clienți Vorwerk:
E.r 71, 72

AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

Inspectați-vă regulat aparatul și accesoriile sale inclusiv bolul pentru eventuale defecțiuni. Piese defecte pot afecta securitatea.

Dacă apare o defecțiune, nu utilizați aparatul și contactați service-ul pentru clienți Vorwerk sau un depanator autorizat Vorwerk.

REGLEMENTĂRI LEGALE/ DREPTUL DE AUTOR

Pentru clienții din statele Uniunii Europene:



Ca proprietar al unui produs electric sau electronic, conform Directivei UE 2002/96/EC din 27 ianuarie 2003 privind deșeurile de echipament electric sau electronic și legile naționale ale statelor membre UE care transformă această directivă- nu vă permite să aruncați acest produs sau accesoriile sale electrice/ electronice ca gunoi menajer nesortat. Trebuie să folosiți posibilitățile gratuite de reciclare.

Dreptul de autor ©

Text, design, fotografii, ilustrații de Vorwerk International Strecker & Co., Elveția. Toate drepturile rezervate.

Această publicație nu poate fi – parțial sau în întregime – reprodusă, stocată într-un sistem de căutare, transmisă sau distribuită în orice formă sau prin orice mijloace, electronic, mecanic, fotocopiere, înregistrare sau altfel, fără permisiunea prealabilă a Vorwerk International Strecker & Co.

Instrucțiuni cu privire la clienții din SUA

Vă rugăm să țineți cont de faptul că Thermotix TM31 (aparatul) a fost și este produs, distribuit și vândut numai de Vorwerk International Strecker & Co. (Vorwerk). Aparatul nu a fost conceput, omologat sau lansat pe piața din SUA. Prin urmare, aparatul nu este vândut sau prezentat, în nici un fel de Vorwerk sau de alți distribuitori autorizați din SUA. Nici Vorwerk și nici alți distribuitori autorizați nu acordă servicii pentru acest produs în SUA. Vorwerk nu își asumă și nu își va asuma nicio răspundere cu privire la orife fel de daune și/ sau pierderi (inclusiv cauze: nu numai directe, indirecte, speciale, accidentale, represive, sau efecte, pierderi, orice pierdere de profit sau a afacerii, precum și orice pagube cu privire la răni sau moarte) parvenite din cauza conectării sau folosirii aparatului în SUA (inclusiv pagube și/sau pierderi survenite din cauza diferenței de voltaj din SUA). Persoanele care folosesc aparatul în SUA o fac pe propriul risc.

GARANȚIE/ SERVICE CLIENȚI

Garanția

Pentru perioada de garanție, vă rugăm să consultați contractul de cumpărare.

Thermomix TM31 poate fi reparat doar de service-ul clienți Vorwerk responsabil sau de un depanator autorizat Vorwerk.

Folosiți doar piese livrate cu Thermomix TM31 (pag. 10–11) sau piese de schimb originale de la Vorwerk Thermomix.

Nu folosiți niciodată Thermomix TM31 în combinație cu piese sau echipament care nu sunt furnizate de Vorwerk Thermomix.

În mod contrar garanția dumneavoastră se anulează.

Service clienți

Pentru informații detaliate contactați consultantul dumneavoastră Thermomix, compania de vânzări din țara dumneavoastră, sau consultați www.thermomix.com.

Produs de

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix