

thermomix

THERMOMIX TM31

제품 사용 설명서 본 사용 설명서를 잘 보관해 주십시오.



VORWERK

목차

안전 유의사항.....	5
제품 정보.....	8
제품 소개 및 고객 서비스.....	9
써머믹스TM31.....	10
사용 전 유의사항.....	12
올바른 조리용기 설치 방법.....	12
회전 날 탈착 방법.....	13
회전 날 장착 방법.....	14
구성 용품.....	15
조리용기, 조리용기 받침대.....	15
조리용기 뚜껑, 계량컵.....	16
보조 바구니.....	17
전용 주걱.....	18
나비 젓기.....	19
바로마(찜기).....	20
바로마 구성용품 설치 방법.....	20
올바른 바로마 사용 방법.....	21
바로마 효과적으로 사용하기.....	24
써머믹스 TM31 기능 및 사용방법.....	25
써머믹스 TM31 작동개시.....	25
제어판의 각종 부호 설명.....	26
다기능 디지털 화면.....	27
저울 기능으로 무게 확인 및 추가.....	27
저울 기능의 추가 정보.....	28
시간 설정 버튼 및 시간 표시.....	29

사전 조리시간 설정	30
조리온도 설정 및 자동 온도 표시.....	30
조리용기 내의 내부 온도 표시	31
안전작동 기능.....	31
가열온도 저속 증가 기능	31
바로마(찜기) 온도 설정	32
회전 속도 설정	32
저속찜기 기능설정	32
일반찜기 기능	32
혼합 및 다지기, 분쇄 기능	33
뜨거운 음식물 혼합 및 분쇄.....	33
터보(고속) 회전 버튼	33
반죽 기능	34
기억해야 할 사항들	35
작동 대기 기능	35
전자모터 자동 보호 기능	35
첫 가동 시 모터 부하	35
세척	36
조리용기 및 뚜껑 세척방법.....	36
회전 날 세척방법	37
바로마(찜기) 세척방법	37
써머믹스 본체 세척방법	38
세척 추가 정보	38
개인적인 요리 시 유의사항	39
사용시 발생하는 문제 해결방법	40
관련 법규	41
품질 보증	42
고객 서비스	42

안전 유의사항 ⚠

써머믹스 TM31은 가정용 혹은 이와 유사한 용도로 제작되었습니다. 사용자의 안전을 위해 본 설명서를 제품 사용 전에 반드시 읽어 보시고, 특히 아래에 명시된 사항들은 반드시 숙지해 주시기 바랍니다.

본 제품 사용 설명서를 잘 보관해 주십시오.
이 사용 설명서는 써머믹스 제품의 한 부분으로써 구입고객 이외의 다른 사람이 써머믹스를 사용할 경우에는 제품과 함께 제공되어야 합니다.

써머믹스 TM31은 어린이를 포함하여 신체적, 감각적, 정신적 결함이 있는 사람이나 경험 및 지식이 부족한 사람이 그들의 안전을 책임 질 수 있는 사람으로부터 제품 사용방법에 대한 교육없이 사용을 해서는 안됩니다. 특히 어린이들이 본 제품을 갖고 놀지 않도록 사전에 주의를 주시기 바랍니다.

취백사 지정 대리점에서 판매한 써머믹스 TM31은 판매 국가의 안전 규정을 준수합니다. 써머믹스 TM31을 그 외 국가에서 사용할 경우 현지 안전 규정에 대한 준수 여부는 보장할 수 없습니다. 따라서 이로 인해 발생하는 손실에 대한 책임이 취백사에게는 전혀 없습니다.

전기 충격에 대한 위험

- 세척 시와 장시간 사용하지 않을 시 반드시 전원 플러그를 빼십시오.
- 써머믹스 제품을 물에 담그지 마십시오. 젖은 천으로만 세척하셔야 합니다. 특히 써머믹스 본체 안으로 물이나 이물질이 들어 가지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 써머믹스 본체는 물론 연결 케이블 등 부속품의 손상 여부 확인을 위해 정기적으로 제품 상태를 확인해 주십시오. 손상된 부품은 안전한 가동에 영향을 줄수도 있습니다. 고장이나 손상이 발견되면 제품 사용을 중지하고 고객 서비스 센터나 취백사 지정 수리점에 연락하시기 바랍니다.
- 써머믹스 제품은 반드시 책임있는 고객 서비스 센터나 취백사의 공식 수리점에서 이루어져야 합니다. 또한 써머믹스 제품에 사용되는 연결 케이블 역시 손상시에는 고객 센터나 취백사 지정 수리점에서 교체해야 합니다. 임의로 수리를 하거나 미 숙련자가 수리할 경우에는 제품 사용시 위험을 초래할 수도 있습니다.

날카로운 회전 날로 인한 부상 위험

- 회전 날 부위를 손으로 직접 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다. 회전 날 탈부착 시에는 반드시 회전 날의 상단 부분을 잡으시기 바랍니다.

뜨거운 음식으로 인한 화상의 위험

- 조리용기에 최대 조리 용량인 2 리터를 초과하여 재료를 담지 마십시오.
- 조리용기의 용량 표시 눈금에 맞추어 주십시오.
- 써머믹스 사용 시 반드시 조리용기 뚜껑 내의 방수 씬이 올바르게 장착된 깨끗한 상태의 용기전용 뚜껑만을 사용하십시오. 손상 여부 파악을 위해 정기적으로 방수 씬의 상태를 확인해 주십시오. 손상이나 누수가 발생하는 경우 방수 씬을 즉시 교환하고 최소 2년에 한 번씩 교체하여야 합니다.
- 반드시 조리 중인 요리재료의 움직임이 멈춘 후에 조리용기의 뚜껑을 열어야 합니다. 특히 회전속도 5단계 이상의 고속 회전 시 주의하여야 합니다.
- 절대 조리용기 뚜껑을 힘으로 열려고 하지 마십시오. 속도 조절 손잡이가 열린 뚜껑 이미지 위에 있을 때만 조리용기 뚜껑을 열어야 합니다.
- 외부에서 끓인 뜨거운 요리 재료(섭씨 60도 이상의 온도)를 써머믹스에서 재 조리 시에는 절대로 터보 버튼을 사용하거나 회전 날 속도를 급격하게 올리지 마십시오. 뜨거운 음식 조리 시 계량컵을 만지지 마십시오.
- 조리용기 뚜껑을 열때 가열된 재료가 튀는 것을 주의하십시오. 특히 뜨거운 식품(잼, 수프 등)을 중속(3-6) 또는 고속(7-10, 터보)으로 조리 시 계량컵을 투입구에 올바르게 장착해야 합니다.
- 뜨거운 음식(60°C 이상)의 조리 시 계량컵을 만지거나 터보 버튼을 눌러서는 안됩니다.
- 바로마(찜기)의 온도를 이용해 가열하거나 대량의 재료를 한꺼번에 조리해서는 안됩니다.
- 바로마(찜) 온도를 선택하여 찜 요리시 회전 날의 속도를 반드시 (1-2)의 저속으로 가동시키십시오. 고속 회전 시 가열된 재료나 액상재료의 거품이 튀수도 있습니다.
- 깨끗하고 단단하면서 평평한 비가열성 바닥에다 써머믹스 제품을 설치하십시오. 특히 바로마(찜기) 사용 시에도 이를 주의하여 설치하십시오.
- 바로마(찜기)용기가 조리용기 및 본체에 올바르게 설치되도록 주의 하십시오.
- 속도 4 이상의 고속에서 뜨거운 음식물을 섞을 때 속도 조절기를 급하게 열린 뚜껑 이미지로 돌려서는 절대 안됩니다. 반드시 속도 1에서 최소 3초 기다린 후 열린 뚜껑 이미지로 돌려야 합니다.

뜨거운 증기나 농축된 고열의 물로 인한 화상 위험

- 바로마로 조리시에 바로마 용기 옆면이나 위쪽에서 나오는 뜨거운 증기에 주의 하십시오.
- 바로마 용기는 반드시 양쪽 손잡이를 사용하여 이동 시키십시오.
- 뚜껑 없이는 절대로 바로마 용기를 사용하지 마십시오.
- 바로마 조리 후 뜨거운 증기나 뜨거운 물방울이 몸쪽에 닿지 않는 방향으로 뚜껑을 여십시오.
- 바로마 용기로 조리 후 조리용기 위에서 내려 놓을 때 조리용기에서는 지속적으로 뜨거운 증기가 나온다는 것을 기억 하시고 주의 하십시오.
- 바로마 조리시에는 반드시 어린이들이 제품에 가까이 가지 못하도록 하고, 뜨거운 증기나 물의 위험성에 대해 주의 시키십시오.
- 조리용기 뚜껑과 바로마 용기바닥 및 보조 쟁반에 있는 증기 통기구를 항상 깨끗하게 유지 하십시오. 통기구가 깨끗하지 않으면 증기가 원하지 않는 방향으로 누출될 수 있습니다.

제품의 뜨거운 부분 접촉에 의한 부상 위험

- 조리시에는 반드시 제품을 어린이들에게서 먼 곳에 위치시키고, 조리용기 및 바로마 용기가 매우 뜨겁다는 것을 사전에 어린이들에게 주의 시켜 주십시오.

차가운 조리 재료의 누출로 인한 부상 위험 (섭씨 60도 이하의 온도)

- 써머믹스 제품의 회전 날의 속도를 중속(3-6)이나 고속(7-10)으로 하고, 또는 재료를 갈거나 차가운 퓨레 음식을 만들기 위해 터보 속도로 가동시에는 반드시 계량컵으로 조리용기 뚜껑 투입구를 막아 주십시오.

정품이 아닌 부속품이나 기구 사용으로 발생하는 위험

- 본 설명서 10-11쪽에 명시된 써머믹스 TM31의 부속품이나 휘백사가 제공하는 부속품만을 사용해야 합니다.
- 휘백사에서 제공된 부품이나 도구 이외의 다른 도구나 부품은 절대로 사용하지 마십시오.
- 조리용기 뚜껑의 투입구를 막는 부속품은 반드시 휘백사가 제공하는 계량컵만을 사용하셔야 합니다. 뚜껑의 투입구를 수건 등으로 막아서는 안됩니다.
- 조리용기에서 조리 중인 요리를 짓기 위해서는 반드시 TM 전용 주걱만을 사용 하셔야 합니다.
- 일반 수저나 조리용 수저, 또는 다른 도구를 사용할 경우 회전 중인 회전 날에 닿아 부상을 입을 수도 있으므로 절대 사용하지하면 안됩니다.
- TM전용 주걱을 조리용기 뚜껑 투입구를 통해 넣기 전에 반드시 뚜껑을 완전히 잠구어 주십시오.

제품 손상

써머믹스 TM31 제품은 움직일 수 있습니다.

- 깨끗하고 단단하면서 평평한 비가열성 바닥에다 써머믹스 제품을 설치하십시오. 또한 써머믹스 TM31이 떨어지는 것을 방지하기 위해 설치 장소 가장자리에서 충분한 거리를 두고 제품을 안쪽으로 설치하십시오. 제품이 설치된 바닥이 평평하지 않으면 반죽 및 고속회전 기능 사용 시 제품이 움직이는 원인이 됩니다. 그러므로 제품이 움직여 바닥에 떨어질 가능성이 있는 조리기능 사용 및 이러한 환경에서의 제품 사용 시에는 반드시 옆에서 지켜 보시기 바랍니다.

제품 손상의 위험

- 고열 증기로 인한 손상 : 고열의 증기로 인한 손상으로부터 제품을 보호하기 위해 써머믹스 제품과 바로마는 선반이나 돌출된 컵 받침대와 충분한 거리를 두고 제품을 설치하여 주십시오.
- 기타 전열 기구에 의한 손상: 난방기나 히터와 같은 외부 난방용품들과 충분한 거리를 두고 써머믹스 제품을 사용하십시오.
예기치 않은 가열로 제품을 손상시킬 수 있으므로 써머믹스나 연결 케이블을 다른 전열 기구(가스 레인지, 조리기구, 오븐 등) 근처에 두어서는 안됩니다.
- 조리음식의 누출로 인한 손상 : 회전 날의 누수방지 씬이 완전히 끼워져 있는지 확인 하십시오. 회전 날에 누수방지 씬이 없이 제품이 가동되면 조리 음식이 혼합되거나 조리 시 흘러나와 제품에 손상을 줄 수 있습니다.
- 써머믹스TM31의 냉각 부족으로 인한 제품 손상 : 제품의 양쪽 환기구를 항상 깨끗하게 유지하십시오. 이곳에 기름 및 음식 잔여물이 끼어 있거나 다른 물질이 덮여 있으면 제품 본체에 손상을 줄 수도 있습니다.
- 오작동으로 인한 손상: 써머믹스 TM31에는 교류전압과 함께 전문가가 올바르게 설치한 간선 전기만을 사용합니다. 간선 전기의 전압과 주파수는 제품 정보판(조리용기 본체 바닥에 있음)의 내용과 부합해야 합니다.

제품정보

인증부호 및 인증마크



모터	유지 보수가 불필요한 500 W의 자기 모터 100 RPM~10200 RPM까지 회전 속도 조정가능 (최저 젓기 속도 : 40 RPM) 반축을 위한 특수 회전 설계 과부하 방지를 위한 전자 제어장치 부착	
열 전달 장치	소비 전력 : 1000 W 과열 방지장치 부착	
전자 저울	5g~100g까지 5g 단위로 측정 가능 100g~2kg까지 10g 단위로 측정(최고 6kg)	
본체 뚜껑	고품질 강화 플라스틱 재료 사용	
조리 용기	고품질 스테인레스 열 전달장치 및 열 감지장치 부착 최대 용량 : 2 L	
전원	220~240 V, 50/60 Hz ~교류전압 최대 전기 소비량 : 1500 W 연결 전선 길이 : 1m	
제품 규격 및 중량 써머믹스 TM31	바로마(찜기) 제외 시	바로마(찜기)
	높이 30.0 cm	높이 11.8 cm
	가로 28.5 cm	가로 38.5 cm
	세로 28.5 cm	세로 27.5 cm
	중량 6.3 kg	중량 0.8 kg

제품소개/ 고객 서비스

써머믹스 고객님께.

써머믹스 TM31 제품 구입을 축하 드립니다.

고객님께서 써머믹스 TM31 요리 시연회에서 써머믹스가 가지고 있는 기능들을 오감으로 체험하시고 경험해 보셨습니다. 또한 능숙한 써머믹스 어드바이저가 각 고객님께서 원하시는 기능들을 최적으로 이용하실 수 있도록 도와 드렸습니다.

이제 고객님께서 써머믹스의 장점들을 활용하여 신속하고 쉽게 맛있고 건강한 음식들을 준비하실 수 있습니다. 또한 동시에 다른 일과를 위한 시간도 절약하시기 바랍니다.

본 사용 설명서는 고객님께서 써머믹스의 각 기능들을 능숙하게 이용하실 수 있도록 도와드립니다. 반드시 본 사용 설명서를 자세히 읽어 주시기 바랍니다. 써머믹스를 사용해 보시면 써머믹스가 고객님께서 필요로하시는 기능들을 엄선하여 설계된 고품질의 제품이라는 것을 느끼시게 될 것입니다.

고객님께서 쉽게 이해하실 수 있도록 단계별로 설명된 요리방법들은 전문적인 지식 없이도 맛있고 품격있는 요리들을 준비하실 수 있도록 도와드립니다.

이 써머믹스와 함께 고객님을 비롯한 가족분들과 친구 분들이 즐거운 시간을 보내시기를 기원하겠습니다.

휘백 써머믹스

제품에 이상이 있거나 사용방법에 대한 문의사항이 있으시면 아래의 연락처로 연락 주시기 바랍니다.

고객님의 써머믹스 제품 어드바이저 :

이름 _____
전화 번호 _____
팩스 _____
핸드폰 _____
이메일 주소 _____

써머믹스 고객 서비스 : 42 쪽 참고

주소
Vorwerk International Strecker & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

본 사용 설명서는 www.thermomix.com에서 다른 나라 언어로도 제공됩니다.

버전: 20120816/230

써머믹스 TM31

제품의 포장을 개봉 하신 후 아래의 모든 구성용품들이 들어있는지를 확인 하십시오.

- 써머믹스TM31 본체 및 조리용기와 뚜껑
- 보조 바구니
- 나비 젓기
- 계량컵
- 전용 주걱
- 바로마 (찜기)
- TM 요리책
- 제품 사용 설명서





- ① 조리용기 본체
- ② 조리용기
- ③ 조리용기 받침대
- ④ 회전 날용 누수 방지 실
- ⑤ 회전 날



- ⑨ 조리용기 뚜껑
- ⑩ 나비 젓기
- ⑪ 전용 주걱
- ⑫ 보조 바구니
- ⑬ 계량컵
- ⑭ 조리용기 뚜껑용 누수 방지 실

- 바로마 (찜기)
- ⑥ 바로마 뚜껑
- ⑦ 바로마 보조 쟁반
- ⑧ 바로마 용기



사용 전 유의사항

써머믹스 TM31 제품 구입을 축하 드립니다.

제품을 처음 사용하시기 전에 써머믹스 어드바이저의 시연회에 참석하시면, 제품을 보다 손쉽게 이용하실 수 있습니다.

사용 전 유의사항

써머믹스TM31제품은 깨끗하고 단단하며 평평한 바닥에 설치하여 제품이 움직이지 않도록 해 주십시오. 또한 제품을 지속적으로 한 곳에서 사용하기 위해 주방에 설치하시면 제품 사용이 용이합니다. 제품을 처음 사용하시기 전에는 반드시 제품을 세척하셔야 합니다. 세척 방법은 36쪽에서 보실 수 있습니다.

올바른 조리용기 설치 방법

조리용기를 설치 하실때 속도 조절 손잡이의 위치가 그림 ① 처럼 에 맞추어져 있는지 반드시 확인 하십시오. 조리용기 손잡이 부분을 그림 ②와 같이 앞쪽으로 하여 천천히 본체 중앙에 끼우십시오.

그림 ② 처럼 조리용기 손잡이 부분이 제품의 전면을 향하고, 용기가 본체 중앙에 고정되어 움직이지 않으면 조리용기가 올바르게 설치된 것입니다. 조리용기 뚜껑을 올바르게 닫기 위해서는 그림 ③과 같이 우선 조리용기 뚜껑에 표시된 화살표 마크를 용기 손잡이 방향에 맞춘다음, 그림 ④와 같이 시계 방향으로 “딱”소리가 나서 완전히 멈출 때까지 돌려 주십시오. 중요사항 : 닫힌 뚜껑 이미지  위로 속도조정 손잡이를 돌려주세요. 그러지 않으면 제품 본체에 전원이 들어오지 않습니다.

⚠ 경고

뜨거운 음식으로 인한 화상의 위험

절대 조리용기 뚜껑을 힘으로 열려고 하지 마십시오. 속도조정 손잡이가 열린 뚜껑 이미지  위에 있을 때만 조리용기 뚜껑을 열어야 합니다.



회전 날 분리 방법

회전 날을 조리용기에서 분리하기 위해서는 조리용기를 한 손으로 잡고 다른 손으로는 그림 ⑤ 처럼 조리용기 바닥에 위치한 조리용기 받침대를 시계 방향으로 30도 돌려 조리용기에서 분리하십시오. 회전 날 분리 시, 회전 날의 윗 부분을 조심스럽게 잡고 그림 ⑥ 과 같이 방수 씬도 회전 날에 끼어 있는 상태 그대로 분리하십시오.

⚠ 경고

날카로운 회전 날로 인한 부상 위험

회전 날의 칼날 부위는 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다. 반드시 회전 날의 윗 부분을 잡고 분리, 또는 장착 하십시오.

중요사항 :

회전 날 분리 및 장착시 회전 날이 바닥에 떨어지지 않도록 충분한 주의를 기울이시기 바랍니다.



회전 날 장착 방법

분리한 회전 날을 조리용기에 다시 장착하기 위해서는 위의 분리 방법의 반대 순서로 장착하시면 됩니다.

그림 ① 과 같이 회전 날의 윗 부분을 잡고, 그림 ② 처럼 조리용기 바닥의 회전 날 삽입구에 회전 날을 끼우십시오.

주의

조리 중인 음식 누출로 인한 제품 손상 위험

회전 날에 누수방지 씬이 부착 되어 있는지 항상 확인 하십시오. 누수방지 씬이 없이 요리 재료를 혼합하거나 끓이면 조리음식이 흘러나와 제품에 손상을 줄 수도 있습니다.

이제 조리용기 받침대를 회전 날에 끼우십시오. 한 손으로 회전 날을 조리용기 받침대의 구멍 속으로 밀어 넣으십시오. 다른 손으로는 그림 ③ 처럼 조리용기를 잡고 (동시에) 조리용기 받침대를 시계 반대 방향으로 30도 돌려 완전히 잠그십시오.



구성 용품

써머믹스™M31을 사용하기 전에 구성용품들에 대한 자세한 설명입니다. 써머믹스의 모든 구성 용품들은 심사숙고하여 설계된 제품입니다. 모든 구성 용품들은 매우 실용적으로 설계되었으며 다용도로 제작되었습니다.

조리 용기

조리용기의 안쪽과 바깥쪽에 그림 ④와 같이 사용량을 보여주는 마크가 있습니다. 각 부호 당 용량은 0.5 L 입니다. 그림 ⑤에 표시된 것처럼 조리용기의 최대 용량은 2L 입니다.

⚠ 경고

조리 중인 뜨거운 음식이 튀는 것으로 인한 화상 위험

- 조리용기에는 최대 2L의 요리 재료만 넣으십시오.
- 항상 조리용기에 표시된 용량 부호로 실제 사용량을 확인하십시오.

조리용기 받침대

그림 ⑥의 조리용기 받침대는 용기 안에 있는 회전날 세트를 분리, 또는 장착시켜 줍니다. 과일된 조리용기 전체는 조리용기 받침대를 이용하면 다른 받침대 없이도 아무 곳이나 놓아 둘 수 있습니다.

중요사항:

조리용기 받침대는 장착시 완전히 잠길때까지 돌려 주십시오. 받침대가 완전히, 또는 정확하게 조리용기에 장착되지 않으면 제품의 다른 부분품에 손상을 줄 수 있습니다.



조리용기 뚜껑

뚜껑은 조리용기를 닫는 용도로 사용 합니다. 써머믹스TM31은 안전을 위해 조리용기 뚜껑이 올바른 위치에서 안전하게 장착되지 않으면 작동되지 않습니다. 조리용기가 써머믹스 본체와 연결되어 있을때 절대 뚜껑을 힘으로 열려고 하지 마십시오.

뚜껑용 누수방지 실을 정확하게 장착하여 주십시오. 뚜껑의 안쪽 면을 위로 향하게 놓고, 그림 ① 처럼 뚜껑 가장자리 3 군데에 있는 경첩 부분에 누수 방지실을 “딸각” 소리가 날 때까지 밀어넣어 장착 하시면 됩니다. 누수방지 실은 조리시에 조리용기 내의 음식물이 조리용기와 뚜껑 사이로 흘러들어 가는 것을 방지해 줍니다.

⚠ 경고

조리 중인 음식 누출로 인한 제품 손상 위험

써머믹스 사용 시 반드시 조리용기 뚜껑 내의 방수 실이 올바르게 장착된 깨끗한 상태의 용기전용 뚜껑만을 사용하십시오. 방수 실을 정기적으로 점검하여 손상이 없는지 확인합니다. 손상이나 누수가 발생하는 경우 방수 실을 즉시 교체하고 최소 2년에 한번씩 교체하셔야 합니다.

조리용기 뚜껑을 세척 하실때는 누수방지 실을 분리하여 별도로 세척하셔야 합니다.



계량컵

⚠ 경고

조리 중인 음식 누출로 인한 제품 손상 위험

- 조리용기 뚜껑을 열때 가열된 재료가 튀는 것을 주의 하십시오. 특히 뜨거운 식품(찜, 수프 등)을 중속(3-6) 또는 고속(7-10, 터보)으로 조리 시 계량컵을 투입구에 올바르게 장착해야 합니다.
- 뚜껑의 투입구를 수건 등으로 막아서는 안됩니다.

써머믹스 계량컵은 다용도 용품입니다. 조리용기 뚜껑의 요리 투입구를 막아 조리시 열 손실을 막아주고, 혼합이나 조리시 요리 재료가 밖으로 흐르는 것을 막아 줍니다.

계량컵으로 요리 재료의 중량을 측정 하실 수 있습니다. 계량컵의 전체 용량은 100 ml이고, 중앙의 표시가 있는 부분까지는 50 ml 입니다.

조리시에는 그림 ②와 같이 항상 계량컵을 똑바로 세워서 조리용기 뚜껑의 투입구를 막아 주십시오.

“나비 텃기” 를 사용 할 경우에만 계량컵을 반대로 세워서 조리용기 뚜껍의 투입구를 막아 주십시오. 만약 조리 중 물이나 액체 재료를 넣어야 할 경우에는 계량컵이 닫힌 상태에서 그대로 첨가해 주십시오. 조리용기 안으로 안전하게 흘러들어 갑니다.

물과같은 액상재료가 아닌 경우에는 재료 투입구를 막고 있는 계량컵을 들어낸 다음 추가 재료를 뚜껍의 재료 투입구를 통해 넣으십시오.



보조 바구니

써머믹스 TM31의 보조 바구니는 고강도 고품질 특수 플라스틱으로 제작 되었고, 계량컵과 같이 다용도로 제작 되었습니다

- 과일과 야채 주스를 여과시켜 줍니다. 써머믹스 TM31을 사용하여 재료를 주스나 진한 액상 상태로 만든 다음, 조리용기 안에 보조 바구니를 넣고 주스를 따를때, 바구니를 거름망 용도로 이용 하십시오. 이때 그림 ③ 과 같이 전용 주격으로 보조 바구니를 눌러 움직이지 않게 하고 따르십시오.
- 조리용기에서 직접 조리하면 모양이 변하기 쉬운 미트볼이나 생선볼은 보조 바구니에 담아 조리하시면 둥근한 불에서 익힐 수 있습니다.
- 감자를 찌거나 밥을 지으실 수 있습니다.



보조 바구니를 조리용기에서 쉽게 꺼낼 수 있습니다. : 그림 ④ 처럼 전용 주격의 뒷 부분을 보조 바구니의 고리부분에 끼우고, 그림 ⑤ 와 같이 보조 바구니를 조리용기에서 꺼내 주십시오. 전용주격은 언제라도 빼낼 수 있습니다.

- 보조 바구니의 바닥 부분은 그림 ⑥ 과 같이 바구니 안에 있는 재료들의 물기가 쉽게 제거될 수 있도록 설계되어 있습니다.
- 토마토 소스와 같은 재료들 조리시에 수분을 줄이고자 하실때는 계량컵 대신 보조 바구니를 이용하여 그림 ⑦ 과 같이 조리용기 뚜껍의 투입구를 막아 주십시오.



전용 주걱

그림 ① 에서 보시는 써머믹스 TM31 전용주걱은 실용적으로 설계된 또 하나의 구성용품 중 하나입니다.

- 조리용기 안의 음식 재료를 젓거나 혼합하실 때는 써머믹스 전용 주걱만 사용하셔야 합니다(그림 ②). 전용 주걱을 조리용기 뚜껑의 재료 투입구를 통해 넣습니다. 전용 주걱 중간 부분에 있는 원형형태의 안전판이 전용 주걱 사용시 회전 날에 닿는 것을 막아 줍니다. 그러므로 음식을 끓이거나 조리하고, 또는 분쇄할때도 전용 주걱을 안심하고 사용하실 수 있습니다.
- 전용 주걱을 사용하여 조리용기 옆면에 붙어 있는 재료들을 긁어 낼 수 있습니다. 전용 주걱의 끝 부분은 회전 날 세트와 조리용기면 사이에 꼭 맞도록 제작 되었습니다.
- 전용 주걱은 조리용기면에 잘 맞도록 특별한 모양의 안전 주걱판으로 구성되어 있습니다.
- 야채나 과일을 조리용기에서 갈아준 다음, 보조 바구니를 넣고 전용 주걱으로 눌러 주시면 보조 바구니가 거름망(필터) 역할을 합니다.
- 보조 바구니를 조리 용기에서 꺼낼 때는 전용 주걱을 사용해 쉽게 꺼내실 수 있습니다(17쪽 사진 4 참조).



⚠ 경고

정품이 아닌 구성용품이나 다른 도구를 사용함으로써 발생하는 위험

- 조리용기 안에 있는 음식물을 젓기 위해서는 반드시 써머믹스 제품의 구성용품인 전용 주걱만을 사용 하십시오.
- 전용 주걱을 조리 용기 뚜껑의 투입구를 통해 조리용기 안에 넣기 전에 반드시 뚜껑을 잠구어 주십시오.
- 조리하는 음식을 젓기위해 일반 수저나 요리용 수저 및 기타 다른 도구들은 절대 사용하지 마십시오. 다른 도구들을 사용할 경우에는 고속으로 돌고있는 회전 날에 닿아 부상을 입을수도 있습니다.

나비 짓기

- 그림 ③의 써머믹스용 나비 짓기 구성용품은 그림 ④처럼 회전 날에 끼워 휘핑 크림이나 계란 흰자 거품을 내는데 탁월한 효과가 있습니다.
- 또한 크림형 푸딩이나 혼합 크림을 조리하는 데에도 완벽한 조리기구입니다.
- 우유를 데울때나 푸딩, 또는 소스를 만들때 나비 짓기를 사용하면 재료들을 일정하게 저으실 수 있습니다. 또한 요리 재료가 서로 뭉치는 것을 방지할 수 있어 좋습니다.

나비 짓기를 분리, 또는 장착하는 방법은 간단합니다. 그림 ⑤와 같이 끼워 주시면 되고, 동근 공 모양의 끝 부분은 나비 짓기 분리를 용이하게 해 줍니다. 나비 짓기를 분리하실 때에는 공 모양의 동근 부분을 잡고 돌려가며 위로 뽑으시면 됩니다.

△ 경고

- 나비 짓기를 끼우신 후 본체의 전원을 켜십시오.
- 나비 짓기를 끼운채로 써머믹스 작동시에는 회전 날 속도를 4 이상으로는 절대로 설정하지 마십시오.
- 나비 짓기를 끼운채로는 절대로 전용 주걱을 사용하지 마십시오.
- 나비 짓기를 끼운 회전 날이 회전하고 있을때는 요리 재료를 추가로 넣지 마십시오. 나비 짓기에 문제가 생기거나 손상을 줄 수도 있습니다.



바로마(찜기)

그림 ① 에 있는 바로마는 그림 ② 와 같이 3가지의 부분 용품들로 구성되어 있습니다.

- 바로마 찜 용기(하단)
- 바로마 보조 쟁반(중간)
- 바로마 뚜껑(상단)

모든 부분품은 식품 조리기에 적합한 무독성 최고급 플라스틱 재료로 제작 되었습니다.



주의

- 바로마 용기 보관시에는 그림 ① 과 같이 반드시 뚜껑을 덮어 보관 하십시오.
- 바로마 용기는 써머믹스™31 제품에만 사용 하십시오(전자레인지, 오븐, 또는 기타 조리기구에는 사용하지 마십시오).



바로마 구성 용품 설치 방법

아래의 방법들 중 선택하여 바로마를 사용하실 수 있습니다.

결합 방법 1 :

바로마 용기 + 바로마 보조 쟁반 + 바로마 뚜껑(그림 ②).

이 결합방법은 서로 다른 재료를 동시 조리 하실때 이용하시면 좋습니다.

(예) 야채, 육류 및 생선, 이스트 덩플링과 같은 많은 양의 단일 재료



결합 방법 2 :

바로마 용기 + 바로마 뚜껑(그림 ③).

이 결합 방법은 많은 양의 동일 재료를 조리 하실때 유용합니다. (예) 야채, 감자, 큰 육류 덩어리나 소시지.

⚠ 경고

뜨거운 증기나 농축 된 고열의 물로 인한 화상 위험

바로마 용기는 바로마 뚜껑 없이는 절대 사용 하지 마십시오.

중요사항 :

바로마 뚜껑을 올바르게 덮지 않으면 고열의 증기가 누출될 수 있고, 용기 내의 요리재료가 이상적으로 조리되지 않습니다.

올바른 바로마 사용방법

바로마는 써머믹스TM31의 구성용품으로 설계되었으므로 써머믹스에만 사용이 가능합니다. 바로마로 찜 요리를 하시기 전에는 먼저 반드시 바로마 용기를 써머믹스에 올바르게 설치하여야 합니다.

단계 1 : 바로마 설치

우선 조리용기를 올바르게 설치 하십시오. 그런 다음 30분 찜 요리 당 최소 0.5 L의 물을 조리용기에 넣어 주십시오. 보조 바구니로 찜 요리를 하실 경우에는 보조 바구니를 조리용기에 넣고 요리할 재료를 넣으십시오. (예) 감자, 또는 쌀. 그런 다음 조리용기 뚜껑을 닫고 잠구어 주십시오.

찜 요리의 향을 더하기 위해서는 포도주가 섞인 물이나 묽은 야채 스프를 사용하셔도 좋습니다.

2 단계 : 바로마 용기에 재료 넣기

바로마 뚜껑을 그림 ④와 같이 뒤집어 바닥에 놓고 바로마 용기를 얹어 놓으십시오. 뚜껑의 가운데 홈이 용기를 고정시켜 줍니다.

이제 그림 ⑤와 같이 바로마 용기에 재료를 넣으시면 됩니다. 이때 증기가 원활히 통할 수 있도록 증기 통기구가 막히지 않게 넣으시기 바랍니다. 요리 시간이 오래 걸리는 재료는 바로마 용기 바닥에 담고, 짧은 시간이 걸리는 재료는 상단에 담으십시오.

바로마 용기 아래에서 바로마를 받쳐주는 바로마 뚜껑은 젖은 야채나, 익은 과일, 또는 생고기나 생선에서 나오는 물로 인해 바닥이 젖는 것을 막아 줍니다.



△ 경고

뜨거운 증기나 농축 된 고열의 물로 인한 화상 위험

- 조리용기 뚜껑과 바로마 용기바닥 및 보조 쟁반에 있는 증기 통기구를 항상 깨끗하게 유지 하십시오. 통기구가 지저분할 경우 증기가 원하지 않는 방향으로 누출될 수 있습니다.
- 써머믹스 본체와 조리용기 위에 바로마 용기를 올바르게 설치 하십시오.

바로마 보조 쟁반을 사용하실 때에는 그림 ① 과 같이 바로마 용기 안에 평평하게 설치한 후 요리 재료를 담으십시오. 그런 다음 그림 ② 와 같이 바로마 용기를 수직으로 세워 완전히 잠긴 조리용기 뚜껑 위에 올려 놓으십시오(이때 용기 뚜껑의 투입구를 계량컵으로 막지 마십시오).

다음으로 바로마 뚜껑을 느슨하고 평평하게 하여 바로마 용기를 덮어 주십시오. 그러면 바로마 뚜껑이 증기 누출을 막는 누출방지 씬의 역할을 합니다.



①

중요사항:

바로마 사용시에는 절대로 계량컵으로 조리용기 뚜껑의 투입구를 막지 마십시오. 바로마 뚜껑이 올바르게 닫히지 않으면 바로마 용기 내에 충분한 증기를 함유할 수 없어 찜 요리 시간이 길어집니다.



②

△ 경고

뜨거운 증기 또는 농축 된 고열의 물로 인한 화상 위험

- 바로마로 음식을 조리 하실때는 바로마 용기 옆면이나 위쪽에서 나오는 뜨거운 증기에 주의 하십시오.
- 바로마로 음식 조리시에는 반드시 어린이들이 가까이 가지 않도록 하고, 뜨거운 증기나 물의 위험성에 대해 주의 시키십시오.

뜨거운 음식으로 인한 화상의 위험

- 바로마(찜) 온도를 선택하여 찜 요리시 회전 날의 속도를 반드시 (☞-2) 의 저속으로 작동시키십시오. 고속 회전시 가열된 재료나 액상재료의 거품이 될 수도 있습니다.



③

단계 3 : 바로마를 이용하여 찜 요리하기 ③

바로마를 이용하여 찜 요리를 하기 위해서는 본체 제어판에 있는 Varoma온도와 요리 시간만 설정하시면 됩니다. 속도 조절 손잡이를 (☞-2)에 맞추시면 찜 요리 기능과 설정된 요리 시간도 작동하기 시작합니다. 조리용기 내의 물이나 액상 재료는 섭씨 100도 이상의 온도로 뜨거운 증기를 생성 합니다.

이렇게 생성된 증기는 조리용기 뚜껑의 투입구를 통해 바로마 용기 안으로 들어가 각종 찜 요리를 빠르고 부드럽게 조리해 줍니다. 오일과 같은 조리 재료에 따라 바로마의 가열 온도가 섭씨 120도(화씨 248도)까지 가열 될 수 있습니다.

⚠ 경고

뜨거운 증기나 농축된 고열의 물로 인한 화상 위험

- 바로마 용기는 반드시 양쪽의 손잡이만을 이용하여 이동 시키십시오
- 역시 바로마 뚜껑을 열때도 바로마 뚜껑의 양쪽 손잡이를 잡고 위로 들어올려 뜨거운 증기나 물방울이 튀지 않도록 주의 하십시오.
- 바로마 용기를 조리용기에서 분리해도 조리용기 투입구에서는 계속 뜨거운 증기가 나온다는 것을 잊지 마십시오.



요리 상태를 확인 하거나 찜 요리가 완료 되었을 경우에는 회전 속도조절 손잡이의 화살표를 닫힘이나 열림 위치 (☐/☐) 에 맞추신 후, 그림 ④ 와 같이 바로마 뚜껑 바깥 쪽을 먼저 열어 증기를 배출 시키십시오. 뜨거운 증기가 배출 된 다음, 증기로 인해 생성된 뜨거운 물방울들이 바로마 용기와 보조쟁반 안으로 떨어지도록 바로마 뚜껑을 바로마 용기 위로 들어 올려 주십시오.

그런 다음, 바로마 뚜껑을 뒤집어서 바닥에 놓고 바로마 용기와 보조 쟁반을 위로 들어 올려 몇 초간 들고 있으면 뜨거운 물방울이 조리용기 안으로 떨어집니다. 마지막으로 바로마 용기와 보조 쟁반을 바닥에 놓아둔 바로마 뚜껑 위에 올려 주십시오.

바로마 효과적으로 사용하기

바로마 사용에 대한 쉽고 정확한 설명입니다. 바로마 사용에 대한 다음의 기본 규칙들을 잘 기억하시기 바랍니다.

- 조리용기에 물을 충분히 넣으십시오.

중요사항 :

30분간의 찜 요리를 위해서는 0.5 L(500 g)의 물이 필요합니다. 또한 매 15분 추가시 마다 250g의 물이 추가로 필요합니다.

- 바로마 용기의 바닥과 보조쟁반의 바닥에는 증기를 균일하게 배출하기 위한 일정한 크기의 작은 통기구가 있습니다. 요리할 재료들이 이 작은 통기구를 막지 않도록 적당하게 담겨져 있어야 합니다. 이를 위해서는 요리 재료를 듬성듬성 담는 것이 가장 좋습니다.
- 재료의 밀도나 강도가 다른 재료들을 동시에 조리 하실 수 있습니다. 상대적으로 요리시간이 긴 재료는 바닥면에 담고, 조리시간이 짧은 재료들은 위에 담으시면 됩니다. 예를들어 야채는 바닥면에, 그리고 생선류는 위에 담으시면 좋습니다.
- 야채류는 조리 전에 작은 크기로 잘라서 찌면 골고루 잘 익습니다. 재료별 조리 시간은 재료의 상태와 익은 정도, 크기, 또는 고객님의 취향에 따라 달라질 수 있습니다.
- 육류나 어류, 또는 반죽한 재료를 찜 때에는 사전에 바로마 용기에 기름을 칠한 후 담으시면 용기에 재료가 달라 붙는것을 방지할 수 있습니다.
- 소스류나 스프 및 찜 요리를 동시에 하실 경우에는, 찜 요리가 완성될 때까지 스프나 소스를 걸쭉하게 만들지 마십시오. 걸쭉한 스프나 소스는 조리 용기 안에서 증기를 일정하게 만들지 못해 전체적인 찜 요리시간을 연장 시킵니다.
- 바로마 뚜껑을 뒤집어 사용하면 그림 ① 과 같이 바로마 용기와 보조 쟁반에 있는 물기를 수거할 수 있으며, 또한 조리한 요리를 바로마로부터 직접 가져갈 수 있는 쟁반으로도 사용이 가능합니다.



기능 및 사용방법

주의

써머믹스 TM31 제품은 움직일 수 있습니다.

깨끗하고 단단하면서 평평한 비가열성 바닥에 써머믹스 제품을 설치하십시오. 또한 제품이 떨어지는 것을 방지하기 위해 설치 장소 가장자리에서 충분한 거리를 두고 설치 하십시오

고열증기로 인한 제품 손상 위험:

고열의 증기로 인한 손상으로부터 제품을 보호하기 위해 써머믹스 제품과 바로마는 선반이나 돌출된 컵 받침대와 충분한 거리를 두고 제품을 설치하여 주십시오.



써머믹스를 필요하실 때마다 언제나 손쉽게 사용할 수 있도록 주방 한쪽에 영구적인 장소를 마련하시기를 권장합니다.

써머믹스 TM31 작동 개시

본체 뒤에 있는 연결선을 부드럽게 빼내어 220V 전원에 연결 하십시오. 연결선의 최장 길이는 1m입니다. 필요한 길이만 본체에서 빼내고 나머지는 전선이 꼬이는 것을 방지하기 위해 본체 안에 그대로 두십시오. 연결선이 꼬이지 않아야 저울의 기능을 정확하게 사용 할 수 있습니다. 연결선 위에 제품들을 올려놓지 마십시오. 그렇게 되면 제품이 지면에 수평으로 놓이지 않아 저울이 정확하게 작동하지 않습니다. 이제 써머믹스의 작동 준비가 완료 되었으며 그림 ②와 같이 시간 설정 모드가 전자 표시판에 표시됩니다.

⏻의 버튼을 누르시면 대기 모드에서 써머믹스를 가동하거나 전원을 켤 수 있습니다.

써머믹스 제품을 사용하기 전에 아래 사항들을 숙지하고 사용하시면 더욱 쉽게 사용 하실 수 있습니다.

조리용기가 똑바로 장착이 안 되었거나, 뚜껑이 올바르게 닫히지 않았거나 잠기지 않은 경우에는 써머믹스의 안전장치가 가동되어 기계 작동을 막아줍니다. 역시 기계가 작동 중일 때도 써머믹스의 안전 장치가 뚜껑 열림을 예방해 줍니다.

써머믹스의 전자 저울은 영하 20도와 영상 50도 이내에서 작동을 합니다. 써머믹스가 겨울에 옮겨져 기계 내부온도가 영하 20도(-4° F) 이하로 내려간 경우에는 기계 내부 온도가 실내 온도로 올라갈 때까지 기다리십시오. 일정한 온도가 되어야만 저울이 정확하게 작동될 것입니다. 써머믹스를 장시간동안 사용하지 않으실 경우에는 다른 전기 기기들과 마찬가지로 전원을 해제하시기 바랍니다(35 쪽의 경제적 전력 사용 및 “대기 모드” 참조).

주의

써머믹스TM31의 냉각 부족으로 인한 제품 손상:

제품(그림 ①)의 양쪽 환기구를 항상 깨끗하게 유지하십시오. 이곳에 기름 및 음식 잔여물이 끼어 있거나 다른 물질이 덮여 있으면 제품 본체에 손상을 줄 수도 있습니다.



써머믹스 제어판의 각종 부호 설명



- ⌚ 시간 조절 버튼
- 🌡 온도 조절 버튼
- ⚡ 초저속 텃기 기능 설정

- ⏸ 반죽 버튼
- ⚡ 저울 작동 버튼
- ↻ 시계방향/역 방향 회전 버튼

- 🍵 뚜껑 닫힘 표시
- 🍵 뚜껑 열림 표시
- ⏻ 대기 모드 버튼

다기능 디지털 화면

써머믹스 제어판 상단 중앙에 디지털 화면이 있습니다.
이 화면에는 아래의 기능들이 표시 됩니다.

- 중량 표시 기능 
- 시간 표시 기능 
- 역방향 회전 기능 선택시 
- 써머믹스 반죽 기능 

써머믹스 본체에서 중량 측정이나 조리 시간을 설정하면  나  모양의 부호가 표시 됩니다.

나머지 2가지의 기능도 각자의 기능에 따라  , 또는  의 부호가 표시 됩니다.

저울 기능으로 무게 확인 및 추가

정밀한 써머믹스 저울은 조리 용기나 찹기(바로마) 내에 있는 재료의 중량을 정확히 측정해 줍니다. 중량을 측정할 때에는 다음과 같은 순서대로 진행하십시오.

1단계 : 조리용기를 본체에 설치하면 디지털 화면에 그림 ② 와 같이 시간이 00:00 으로 표시 됩니다.

2단계 : 저울 버튼을 누르신 다음, “픽” 소리가 날 때 까지 기다리시면 화면에 그림 ③ 과 같이 0.000으로 표시 됩니다.

중요사항:

저울 버튼을 누를때에는 써머믹스 본체를 만지지 마시고, 본체에 다른 물질이나 물건이 닿지 않도록 하십시오.

3단계 : 측정할 재료(최고 2kg)를 넣고 그림 ④ 에서와 같이 화면에 나타난 중량을 확인 하십시오.

단계 4 : 추가로 재료를 넣으시려면 우선 저울 버튼을 누르신 다음 재료를 넣으십시오.

이러한 과정들은 총 중량이 6kg이 될때까지 반복 하실 수 있습니다. 본 저울의 중량 편차는 2 kg 기준 +/-30g 입니다.



저울 기능 추가 정보

써머믹스의 저울 기능은 5g 부터 6kg까지 측정이 가능하며, 2kg씩 3번의 단계를 거쳐 측정이 가능합니다. 본 저울 기능으로 재료의 중량을 측정하거나 추가 재료를 측정하실 때에는 재료를 천천히 넣어 주십시오. 화면에 정확한 중량이 표시 되기 위해서는 2 - 3초가 소요 되기 때문입니다.
만약 저울 버튼을 누르신 후에 이미 넣은 재료를 덜어 내시면 화면에 그림 ① 처럼 표시 됩니다.



저울 버튼을 누르신 후 측정 할 재료를 넣으실때 한번에 2kg이 넘지 않도록 주의 하시기 바랍니다. 한번에 2kg이 넘는 재료를 넣으신 경우에는 아래의 그림 ② 와 같이 디지털 화면에 “중량 초과” 표시가 반짝이기 시작 합니다.



중량 측정이나 저울기능을 사용시에는, 항상 먼저 저울 버튼을 눌러 주십시오. 저울 버튼을 먼저 누르시고 측정을 하시면 중량의 정확도가 높아 집니다. 중량 측정시에는 절대 본체를 움직이지 마십시오.

저울 버튼을 누르고 다른 기능의 버튼이나 회전 속도 손잡이를 사용하지 않는 경우에는 5분 동안 저울 기능이 유지 됩니다. 5분 후에는 자동으로 시간 설정기능으로 돌아 갑니다. 다시 저울 버튼을 누르시면 5분 동안 저울 기능이 추가로 유지 됩니다.

디지털 화면은 요리 재료 중량을 측정하거나 요리 재료를 추가하실 때 필요한 정보를 보여드립니다. 1회 재료 중량측정시 최대 무게는 2kg임을 기억하시기 바랍니다.

시간 설정 버튼 및 시간 표시 ③

써머믹스 TM31로 요리 재료를 끓이거나 조리를 원하시면 아래의 절차를 지켜 주시기 바랍니다.

1단계 : 조리 시간 설정

시간 설정 버튼으로 원하시는 조리 시간을 최대 60분 범위 내에서 설정 하십시오 (그림 ③ 참조). “+” 버튼으로 시간을 추가하고, “-” 버튼으로 시간을 줄일 수 있습니다. 시간을 단계별로 조정 하시려면 버튼을 한 번씩 가볍게 눌러 주시고, 빠르게 가감하실 경우에는 “+”나 “-”표시가 있는 버튼을 계속 누르고 계시면 됩니다(그림 ④ 참조).

시간 설정 :

0분-1분 사이 : 1초 단위로 증감 표시

1분-10분 사이 : 30초 단위로 증감 표시

10분-60분 사이 : 1분 단위로 증감 표시

시간이 “0” 으로 표시되어 있는 경우에는 “-” 버튼을 누르시면 바로 1분의 시간을 빠르게 설정하실 수가 있으며, 1초 부터 시간을 늘리실 필요가 없습니다. 이후의 단계는 위에서 설명드린바와 같습니다.

“+” 와 “-” 버튼을 동시에 누르시면 설정된 시간이 삭제되고 화면에는 그림 ③ 과 같이 00:00으로 표시 됩니다.

2단계 : 가열온도 선택 (30쪽 참조)

요리 재료들을 가열 하거나 끓여야 할 경우에는 적절한 가열온도 버튼을 선택 하십시오. 가열이나 끓이는 것이 필요없는 경우에는 3단계를 실행 하십시오.

3단계 : 회전 날 속도를 설정 하십시오(32쪽 참조).

회전 날의 회전 속도가 설정되어 작동되면 설정된 시간이 00:00이 될 때까지 1초 단위로 감소 됩니다.

가열기능을 사용하지 않고 설정하신 시간이 종료되면 회전 날의 작동 스위치가 자동으로 꺼지고 회전 날이 정지 합니다. 그리고 조리가 완료 되었다는 것을 알리는 버저 소리가 납니다.

가열기능 사용시에는 조리 시간이 완료 되어도 회전 날이 계속 최저 속도로 돌아 갑니다.

버저를 멈추고 자동 회전을 중지하기 위해서는 속도 조절 손잡이의 위치를  이나  로 맞추십시오.

중요사항 :

가열 기능이나 끓이는 기능은 조리시간이 사전에 설정 되어야만 작동 된다는 것을 기억하시기 바랍니다.



사전 조리시간 설정

조리 중에도 사전 시간조정이 가능 합니다. 시간을 줄이시려면 “-” 버튼을 누르시고, 늘리기 위해서는 “+” 버튼을 누르십시오.

사전에 설정한 시간이 끝나기 전에 다른 재료를 넣기 위해 속도 조절 손잡이상의 표시를  또는  에 맞추면, 속도 조절 손잡이가 켜질 때까지 현재의 남은 시간이 계속 깜박 입니다. 그러므로 조리를 쉽게 계속 하실 수 있습니다. 만약 사전설정 시간 전에 조리를 끝내고자 하시면 “+” 와 “-” 버튼을 동시에 누르십시오. 그러면 깜박이던 시간 표시가 사라지고 재설정이 가능해 집니다. 사전 시간설정 없이 작동한 경우에는 자동으로 60분이 설정되며, 60분 후에 버저가 울립니다.



조리온도 설정 및 자동 온도표시

온도 설정 버튼은 가열 온도를 섭씨 37도에서 100도 사이로 설정할 수 있습니다. 5가지의 가열 온도 설정버튼들은 각각 다른 색의 전광식 램프가 장착되어 누르면 각기 서로 다른 색으로 표시가 됩니다. ①

섭씨 37도	= 녹색
섭씨 50도와 60도.....	= 노란색
섭씨 70도와 80도.....	= 주황색
섭씨 90도와 100도, 바로마	= 빨간색

램프가 깜박이는 온도가 현재의 설정온도를 가리킵니다. 조리용기의 내부 온도가 설정한 온도에 도달하면 더 이상 깜박이지 않고 해당 온도로 연속적으로 가열하는 기능으로 전환 됩니다. 전광식 온도 표시기능은 가열중인 온도를 표시해 줍니다. 예를들어, 온도를 90도로 설정하면 90도에 해당하는 버튼 램프가 깜박거리기 시작 합니다. 써머믹스의 가열 기능은 37,50,60,70도, 그리고 80도의 버튼 램프를 순서대로 가열해 90도에 도달 할 때까지 차례대로 깜박 거립니다. 90도에 도달하면 90도의 램프는 깜박거림을 멈추고 연속 가열 기능으로 바뀝니다. 전광식 온도 표시기능은 단지 현재 온도를 알려 주는 기능을 합니다.

가열 조리를 원하지 않는 경우에는 온도표시 램프가 깜박거리면 안된다는 것을 기억 하십시오. 가열온도 표시 램프가 계속 깜박이면  버튼을 눌러 가열 기능을 해제하십시오. 이 기능은 조리시간을 설정하고 재료를 가열 없이 조리 하는 경우에 조리용기가 가열 되는것을 방지 합니다.

조리용기 내의 내부 온도 표시

열기가 남아있는 조리용기를 다른 요리를 위해 다시 본체에 설치하면 해당 잔열 온도가 표시 됩니다(해당 온도 램프에만 표시 됩니다. 예 :그림 ②와 같이 60도의 램프만 표시됩니다). 사전에 조리 시간을 설정하지 않으면, 데우기와 끓이기, 또는 찜을 위한 온도 설정이 되지 않습니다. 그러므로 가열 요리시 항상 다음과 같이 진행 하시기 바랍니다. 먼저 조리 시간을 설정하고, 가열 온도를 선택하신 후, 작동 속도를 설정 하십시오.



안전작동 기능 (섭씨 60도 이상)

그림 ②와 같이 조리 용기내의 온도가 섭씨 60도 (화씨140도)이거나 그 이상일때 터보 기능이나 속도선택이 작동되어 있으면, 기계 내의 전자 시스템이 작동 속도를 천천히 증가 시킴으로써 용기 내의 내용물이 조리 도중에 분출되는 것을 방지해 줍니다. 안전작동 기능은 써머믹스 조리 용기 내에서 가열 되거나 끓여진 경우에만 작동 합니다. 그런다음 써머믹스의 온도 감지기가 실제 온도를 측정하여 안전 작동 기능을 가동시킵니다.

만약 외부에서 끓인 요리 재료를 써머믹스 조리용기에서 다시 조리하고자 한다면 (예를들어 다른 냄비에서 끓인 옥수를 써머믹스에서 고기 소스로 조리 할 경우), 회전 날의 속도를 천천히 점차 올리십시오.

⚠ 경고

뜨거운 음식으로 인한 화상의 위험

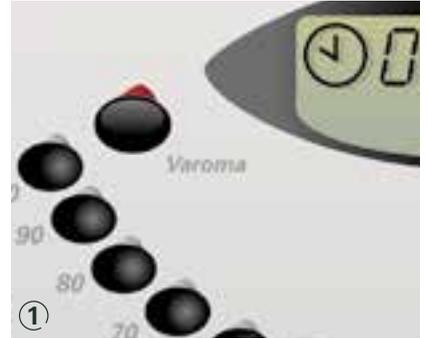
외부에서 끓인 뜨거운 요리 재료(섭씨 60도 이상의 온도)를 써머믹스에서 재 조리 시에는 절대로 터보 버튼을 사용하거나 회전 날 속도를 급격하게 올리지 마십시오. 뜨거운 음식 조리 시 계량컵을 만지지 마십시오.

가열온도 저속 증가 기능

작동속도 “2”와 “3”은 가열 온도를 천천히 올려 주도록 제작되었습니다. 이 두 가지 속도를 설정하면, 가열 온도가 천천히 증가하여 영양소의 파괴 없이 조리할 수 있습니다.

“바로마(찜기)” 온도 설정

그림 ① 에 보이는 바로마 온도 버튼을 설정하면 오일과 같은 조리 재료에 따라 가열 온도가 섭씨 120도(화씨 248도)까지 가열 될 수 있습니다. 바로마 가열 온도에서는 15분간 250g의 물이나 액상 재료의 수분을 증발 시킵니다. 찜 요리를 하거나 소테 요리를 위한 재료를 조리하실때 바로마 온도로 설정 하십시오(21쪽 참조).



주의

비어있는 조리용기는 절대로 가열하지 마십시오.

회전속도 설정

속도조정 손잡이로 써머믹스의 작동속도를 설정 하십시오. 아래의 작동속도 설정이 가능 합니다.



명칭	단계	분당 회전 수(r.p.m.)
저속 젓기	☞	40
젓기	1-3	100-500
혼합/다지기/분쇄	4-10	1100-10200
고속 혼합	터보	10200

저속젓기 기능설정 ☞

작동속도 설정시 저속젓기 기능 설정이 가능 합니다. 이 기능은 보통 프라이팬에서 일정 속도로 저어주는 것과 같은 기능을 말합니다. 이 기능은 조리 재료가 회전 날로 인해 잘려 지지 않고 형태가 그대로 유지되도록 해 줍니다. ②

일반젓기 기능

일반젓기 기능은 속도를 1-3으로 하시면 됩니다. 일반젓기 기능은 맛있는 스투를 조리하는데 적합 합니다.

혼합/다지기/분쇄 기능

재료를 혼합하거나 절단 및 다질때, 또는 고운 분말로 분쇄를 하실때는 그림 ③에 표시 된 것과 같이 가동 속도를 4 에서 10 사이로 설정하십시오. 가동속도를 설정하실 때에는 항상 부드럽고 천천히 속도 조절 손잡이를 작동시키고, 계량컵으로 재료 투입구를 덮아 용기 내의 재료의 분출을 막아 주시기 바랍니다.

⚠ 경고

차가운 조리 재료의 누출로 인한 부상 위험 (섭씨 60도 이하의 온도)

써머믹스 제품의 회전 날의 속도를 중속(3-6)이나 고속(7-10)으로 하고, 또는 재료를 갈거나 차가운 퓨레 음식을 만들기 위해 터보 속도로 가동시에는 반드시 계량컵으로 조리용기 뚜껑 투입구를 막아 주십시오



뜨거운 음식물 혼합 및 분쇄

뜨거운 재료를 혼합하거나 푸레로 만들 때, 작동을 멈추기 위해 속도 조절기를 급하게 열린 뚜껑 이미지로 돌려서는 절대 안됩니다. 먼저 속도 조절기를 1로 옮겨 놓고 ④ 3초가 지난 후 ⑤ 열린 뚜껑 이미지로 돌려야 합니다 ⑥.

⚠ 경고

뜨거운 음식물이 튀어 발생하는 화상의 위험

속도 4 이상의 고속에서 뜨거운 음식물을 섞을 때 속도 조절기를 급하게 열린 뚜껑 이미지로 돌려서는 절대 안됩니다. 반드시 속도 1에서 최소 3초 기다린 후 열린 뚜껑 이미지로 돌려야 합니다.



터보(고속) 회전 버튼

최고 속도의 작동을 원하시면 터보버튼을 누르시면 됩니다. 터보속도 기능은 터보속도 버튼을 누르고 있을 때만 작동 합니다. 터보 기능은 요리 재료의 “불연속” 가공시 유용 합니다. 예를들어 많은 양의 재료를 거칠게 분쇄하기 위해서는 터보속도 버튼을 3-4회 정도(또는 필요한 횟수 만큼) 누르시면 됩니다. 그러면 재료가 균일하게 분쇄 됩니다. ⑦ 터보 기능은 가동 속도가 ④, 또는 “4” 이상으로 가동 중일때만 작동 됩니다. 가동 속도가 ④에 설정되면 조리시간 기능이 작동 됩니다. 반죽 기능 작동시에는 터보 기능이 작동하지 않습니다.

⚠ 경고

뜨거운 음식으로 인한 화상의 위험

외부에서 끓인 뜨거운 요리 재료(섭씨 60도 이상의 온도)를 써머믹스에서 재 조리 시에는 절대로 터보 버튼을 사용하거나 회전 날 속도를 급격하게 올리지 마십시오. 뜨거운 음식 조리 시 계량컵을 만지지 마십시오.



시계 방향 및 역 방향 회전 가동

그림(1)에 표시된  버튼을 누르시면 회전 날의 작동방향을 시계 방향에서 반대 방향으로 회전 시킬 수 있습니다.

역방향 회전기능은 모든 작동속도에서 가능 합니다. 역회전 가동시에는 본체의 디지털 화면에 역방향 회전 부호 가 표시 됩니다. 회전방향 변경은 다시 한번 을 눌러 주시면 됩니다. 역회전 기능은 재료를 자르지 않고 천천히 저어서 조리해야 하는 까다로운 재료들을 위해 제작 되었습니다.



반죽 기능

이스트를 넣은 반죽이나 빵 반죽을 하실때는 그림 ②의 반죽기능을 사용하십시오. 반죽기능은 우선 가동속도를 에 설정하고, 제어판에 표시된 반죽기능 버튼 을 누르시면 됩니다.

반죽기능은 조리용기 내의 재료를 균일하게 반죽하기 위해 특별히 설계된 회전방법에 의해 반죽기능을 시작 합니다. 이 반죽기능은 제과업체에서 고품질의 반죽을 생산할때 사용하는 반죽과정과 동일한 방법입니다. 반죽기능은 다른 요리를 먼저 조리한 경우, 용기 온도가 섭씨 60도(화씨 140도) 이하로 식어야만 작동을 합니다. 만약 용기 온도가 섭씨 60도인 경우에는 경보음이 울립니다. 반죽시 용기에 열이 가해지는 문제를 예방하기 위해 써머믹스 전자 시스템이 가열기능, 터보 버튼, 시계 방향/역 방향 회전 버튼을 자동으로 차단 시킵니다.

주의

써머믹스 TM31 제품이 움직일 수 있습니다.

깨끗하고 단단하면서 평평한 비가열성 바닥에다 써머믹스 제품을 설치하십시오. 또한 제품이 떨어지는 것을 방지하기 위해 설치 장소 가장자리에서 충분한 거리를 두고 설치 하십시오. 반죽 기능이나 고속 회전으로 재료를 갈때, 제품이 설치된 바닥이 평평하지 않으면 제품이 움직일 수 있습니다.

그러므로 제품이 움직여 바닥에 떨어질 가능성이 있는 조리기능을 사용할때나 그런 환경에서 제품을 사용하실 때는 반드시 조리시에 제품을 옆에서 지켜 보시기 바랍니다.

기억해야 할 사항들

작동 대기 기능

써머믹스에 전원을 연결한 후 15분 까지 작동시키지 않으면 (가동 속도가 로 설정) 대기 기능으로 자동 전환 됩니다. 디지털 화면에는 아무것도 표시가 되지 않습니다. 써머믹스를 다시 작동시키려면 제어판에 있는 아무 버튼이나 누르시면 됩니다. 작동 후에 대기 기능으로 설정하기 위해서는  버튼을 "OFF" 표시가 나올 때 까지 약 2초간 눌러 주십시오. 또한  버튼만 눌러 주시면 간단히 다시 가동 상태로 전환 됩니다. 대기기능 작동 중 써머믹스의 전력사용은 1 W 미만 입니다. 만약 써머믹스를 장시간 사용할 계획이 없으시면 전원 플러그를 빼십시오.

전자모터 자동 보호 기능

써머믹스 요리책 내의 모든 요리 방법들이 올바르게 지켜지면 모터 보호기능이 작동할 필요가 없도록 설계 되었습니다. 그러나 만약 조리 중량이 가능용량을 초과한 경우에는 자동으로 모터를 정지시키는 안전기능이 작동하여 모터를 보호합니다. 이런 경우에는, 디지털 표시판에 작동불가 표시인 "LOAD"가 나타납니다. 모터가 정지 되었을 경우에는 다음과 같이 실행해 주시면 됩니다.

- 속도 조절기를 에 설정 하십시오.
- 조리용기를 써머믹스 본체에서 분리 하십시오.
- 조리용기 안에 양을 덜어 내거나 물, 또는 액상 재료를 더 넣으십시오.
- 5 분 정도 기다리십시오(냉각 시간).
- 조리용기를 다시 본체에 설치 하십시오.
- 가동 속도를 다시 설정하여 재가동 시키십시오.
- 냉각 시간 5분 경과 후에도 계속해서 작동불가 표시인 "LOAD"가 나타나면 고객센터로 연락 주시기 바랍니다.

첫 가동 시 모터 부하

써머믹스 제품을 처음으로 가동시킬 때에는 냄새가 날 수도 있습니다. 또한 조리 중에 모터 부하가 걸려 본체 전원이 자동으로 차단 되더라도, 모터가 과열되고 냄새가 나기 시작 할 수도 있습니다. 그러나 이것은 인체에는 전혀 무해하며, 위에서 설명한바와 같이 약 5분간 냉각 후에는 다시 완벽하게 제 기능을 발휘 합니다.

세척

다른 모든 조리 기구나 식기류와 같이 써머믹스 TM31 제품도 처음 사용전후에 매번 세척을 해 주시기 바랍니다. 특히 회전 날이나 조리용기, 조리용기 뚜껑 및 누수방지 씬은 좀 더 세심하게 세척해 주십시오.

조리용기 및 뚜껑 세척 방법

세척을 하기전에 조리용기와 회전 날 뿐만 아니라 용기 뚜껑 및 뚜껑의 누수방지 씬을 모두 분리 하십시오. (13, 14, 16 쪽 참조)

⚠ 경고

날카로운 회전 날로 인한 부상 위험

회전 날 부위를 직접 손으로 잡지 마십시오. 매우 날카롭습니다. 회전 날의 탈부착 시에는 반드시 회전 날의 상단 부분을 잡고 하십시오.

이제 그림 ① 과 같이 회전 날이 분리된 조리용기 안쪽과 바깥쪽을 세척세제 및 부드러운 천과 함께 뜨거운 물로 세척하시거나, 또는 식기 세척기를 이용하여 세척하시기 바랍니다. 회전 날, 전용 주걱, 나비 젓기, 보조 바구니, 계량컵, 조리용기 뚜껑 및 바로마 찌기도 같은 방법으로 세척 하시면 됩니다.

만약 조리용기에 음식물 찌꺼기가 있다면 스테인레스용 특수 세제를 이용하여 세척 하십시오.

조리용기 바닥에 있는 본체와의 연결 핀들은 항상 청결하고 건조한 상태를 유지해야 합니다. 필요 시 닦아주시기 바랍니다. 세척 시 특히 식기 세척기 이용 시 조리용기를 분리하는 것이 좋습니다.

중요사항 :

써머믹스 세척시에는 절대로 날카로운 기구나 도구를 사용하지 마십시오. 제품의 안전한 작동에 손상을 줄 수 있습니다.



회전 날 세척 방법

회전 날을 세척하실 때에는 그림 ②와 같이 회전 날을 세워서 흐르는 물에 세척하십시오. 세척을 쉽게 하기 위해서는 작은 솔을 사용 하시거나 식기 세척기를 사용 하시면 됩니다.

중요사항 :

회전 날을 장시간 물속에 담구어 두지 마십시오. 회전 날의 베어링용 패키징시스템 손상될 수 있습니다.

세척 후 주의하여 조리용기와 회전 날을 재조립 하십시오(뚜껑 및 회전 날 방수 씬 포함).



바로마(찜기) 세척 방법

바로마 용기, 바로마 쟁반 및 바로마 뚜껑은 따뜻한 비눗물이나 식기 세척기를 이용하여 세척 하십시오.

세척 시에는 그림 ③에 있는것 처럼 부드럽고 깨끗한 천과 순한 세척제를 사용 하십시오.

날카로운 물질이나 금속 성분이 있는 패드는 제품에 흠집을 낼 수 있으므로 사용하지 마십시오.

중요사항 :

써머믹스의 모든 부분품은 식기 세척기를 사용하여 세척 하실 수 있습니다. 그러나 특히 용기 뚜껑은 식기 세척기의 고온으로 인해 제품 형태가 변형될 수 있으므로 식기 세척기 상단에 넣어 세척 하십시오.

예를들어, 카레나 당근액과 같이 구연산을 포함한 일부 재료들은 조리시에 플라스틱 구성용품에 얼룩의 원인이 될 수 있습니다. 그러므로 이러한 재료를 조리한 후에는 용기 뚜껑과 방수 씬, 전용 주걱, 보조 바구니 및 바로마 부품 일체를 즉시 세척해 주십시오. 남은 얼룩은 곧 사라지며 건강상의 문제를 일으키거나 기계 작동에 영향을 주지는 않습니다.

써머믹스 본체 세척 방법

세척 전에 먼저 전원 플러그를 뽑아 주십시오.

△ 경고

전기 충격에 대한 위험

- 세척 시와 장시간 사용하지 않을 시 반드시 전원 플러그를 빼십시오.
- 써머믹스 제품을 물에 담그지 마십시오. 젖은 천으로만 세척하셔야 합니다. 특히 써머믹스 본체 안으로 물이나 이물질이 들어 가지 않도록 주의하시기 바랍니다.



그림 ① 과 같이 부드러운 젖은 천으로 본체를 닦아 주십시오. 본체 내부에 습기가 차지 않도록 물은 최소한 조금만 사용하십시오.

세척 추가 정보

플라스틱 구성용품 중 일부는 색상이 약간 변색 될 수도 있지만 건강상의 문제를 일으키거나 기계 작동에 영향을 주지는 않습니다.

계량컵이나 용기뚜껑, 회전 날을 포함하여 조리용기에 약간의 얼룩이 생겼을 경우에는 조리용기에 물 1L와 세척제 몇 방울을 넣고 가동 속도를 5~6으로 하여 작동 시킨다음 ↻ 버튼을 5~6회 정도 눌러 세척 하십시오. 그리고 깨끗한 물로 헹궈 주시고 필요한 경우 부드러운 천으로 물기를 닦아 주시면 됩니다.

조리용기 보관시 용기 내부의 통풍을 위해 보관시 계량컵으로 투입구를 막지 마십시오.

개인적인 요리시 유의사항

요리 시연에서 보셨던 써머믹스 요리책과 유사한 형식의 요리책을 사용하십시오. 단계별로 이해 하시기 쉽게 제작된 써머믹스 요리책이 고객님의 쉽게 써머믹스로 요리를 하실 수 있도록 도와드립니다.

요리 재료 투입 순서

고객님 자신의 요리를 조리하실 때에는 써머믹스 사용 방법에 유의하시면서 조리 하시기 바랍니다. (예) 물기 없는 요리재료 먼저 조리 등.

요리 재료 중량 확인

재료 중량을 측정하기 전에 먼저 디지털 화면에 “0.000”이 표시되도록 저울 버튼을 눌러 주십시오. 그런다음 재료의 중량을 확인 하십시오.

주의 : 조리하실 재료의 중량이 조리용기의 최대 용량인 2 L 를 초과하면 안됩니다.

사전 설정 순서

아래와 같이 사전에 해당항목을 설정하시면 써머믹스TM31 을 가장 효과적으로 사용하실 수 있습니다. 가열요리의 경우 반드시 먼저 조리시간을 설정 하십시오. 만약 계속 저어 주어야하는 까다로운 요리의 경우에는 역방향 회전 기능을  사용 하시면 됩니다.

예제 : 까다로운 요리

설정 : 5분/100도//속도 1

- ① 조리 시간 5분 설정
- ② 조리 온도 100도 표시 버튼 누르기
- ③  버튼을 누르기
- ④ 가동 속도를 “1”에 맞추기

예제 : 야채를 잘게 자를때

설정 : 7초/속도 5

- ① 조리 시간 7초 설정
- ② 가동 속도 “5”에 맞추기

예제: 반죽

설정 : 2분/

- ① 조리 시간 2분 설정
- ② 가동 속도  에 맞추기
- ③  버튼을 누르기

다지기 또는 퓨레(진한스프) 조리방법

요리 재료를 다지거나 퓨레 요리를 할때는 먼저 조리시간을 짧게 설정하여 조리한 후, 조리상태에 따라 조리 시간을 연장하시면 됩니다.

가열 시간

가열 시간은 아래의 조건에 따라 설정 하십시오.

- a) 조리를 시작 할때의 재료 및 조리용기 온도
- b) 요리 재료의 수량, 중량 및 분량
주의 : 조리용기나 바로마의 최대 조리가능 용량을 초과하지 마십시오.
- c) 요리 재료의 열 전도성
- d) 가열 온도
- e) 가동 속도
- f) 다른 구성용품 사용 여부
(보조 바구니,바로마 용기 사용 여부 등)

사용시 발생하는 문제 해결방법

문제점:

써머믹스TM31 본체에 전원이 들어오지 않을때.

조리용기가 가열되지 않을때.

써머믹스TM31이 작동 중 멈췄을때.

저울 문제

대처법:

전원 연결선이 플러그에 제대로 연결 되었는지 확인 하시고, 본체가 계속 “대기 모드”인 경우에는 조리용기 뚜껑이 올바르게 닫혔는지 확인 하십시오.

써머믹스TM31 본체에 조리시간과 조리온도가 사전 설정 되었는지 확인 하십시오.

35쪽의 “전자 모터 보호기능”을 참고하시기 바랍니다.

확인 사항 : 저울버튼을 누를때 써머믹스 본체를 만지지 말고, 어떤 물질도 기대어 놓치 마십시오. 또한 전선 케이블을 너무 잡아 당기지 마십시오. 써머믹스 본체는 깨끗하고 바닥이 단단하며 평평한 곳에 설치되어 흔들리지 말아야 하며, 설치 장소에서 써머믹스가 미끌어지지 않아야 합니다.

고장 신호 표시

써머믹스TM31은 고장의 원인이 디지털 화면에 자동으로 표시되는 특수한 기능을 갖고 있습니다. 만약 디지털 화면에 “E.r” 표시와 두 단위 숫자가 표시되면 (예를들어, 표시된 고장 번호 E.r 53 = 온도 감지기의 이상을 뜻함) 일단 전원 플러그를 뽑다가 다시 연결 하십시오. 재가동 시도 후에도 계속 고장 표시가 나타나면 휘백사의 고객 서비스 센터에 연락하여 수리를 요청 하십시오. 고장 번호가 “LOAd”로 표시 될 경우에는 35 쪽을 참고하여 재가동 절차를 시도해 보시기 바랍니다.

고장 표시 번호별 대처방법

- ① 주 전원 플러그를 소켓에서 뽑니다. : 고장표시 : E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ② 가동 속도 조절기의 표시를  로 이동한 후,  에 다시 맞추십시오. : 고장 표시 : E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEn, LOAd
- ③ 휘백사의 고객 서비스센터에 고장신고를 해 주십시오. : 고장 표시 : E.r 71, 72

⚠ 경고

전기 충격에 대한 위험

써머믹스 본체나 구성용품의 손상 여부를 확인하기 위해 정기적으로 제품을 확인해 주십시오. 손상된 부품은 안전 작동에 문제를 발생시킬 수도 있습니다. 고장이나 손상이 발견되면 제품 사용을 중지 하시고 고객 서비스 센터나 휘백사가 지정한 전문 수리인에게 연락 하십시오.

관련 법규/ 저작권

EU 국가 거주 고객 :

 전기 전자제품 폐기물에 관한 EU 국가들의 법령이나 2003년 1월 23일자 EC 법령 2002/96/EC에 의거하여 전자, 전기 제품의 소유자는 해당 제품, 또는 부속물 폐기시 국내 미 구분 폐기물로써 폐기 할 수 없음(한국 고객에게는 해당되지 않습니다).

저작권

본 설명서에 게재된 본문, 디자인, 사진, 그림의 저작권은 Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland.가 소유하고 있습니다.

본 출판물은 Vorwerk International Strecker & Co의 사전 승인없이 일부나 전체를 재인쇄하거나 검색용으로 저장 및 전자식, 기계식, 전자 복사, 녹음 등 어떠한 형태로도 전달되거나 배포될 수 없습니다.

미국 시장 관련 안내문

과거는 물론 현재까지도 써머믹스 TM31 (이하 "제품")은 Vorwerk International Strecker & Co. (이하 "취백")가 단독으로 생산과 마케팅, 판매, 유통에 참여합니다.

본 제품은 미국 시장용으로 개발이나 설계된 적이 없으며 미국 시장용으로 승인이나 출시된 적도 없습니다. 따라서 취백사 또는 다른 지정 업체가 미국에서 어떤 식으로든 본 제품을 의도적으로 판매나 홍보하지 않으며 미국에서 취백사 또는 다른 지정 업체가 제품 관련 고객 서비스도 제공하지 않습니다.

취백사는 미국에서의 본 제품 사용으로 발생하거나 사용과 관련되어 생기는 모든 형태의 피해나 손실 (직접/간접/특별/부수적/징벌/결과적 피해나 손실, 이익 손실이나 비즈니스 손실, 피해나 부상, 사망 관련 피해 등)에 대해 책임을 전혀 지지 않습니다 (미국에서 다른 전압 사용으로 인한 피해나 손실 포함). 미국에서 본 제품 사용 시 발생하는 위험에 대한 책임은 전적으로 사용자에게 있습니다.

품질보증/ 고객 서비스

품질보증

품질보증 기간에 관련된 내용은 구매 계약서를 확인 하십시오.

써머믹스TM31 제품은 휘백사의 고객 서비스 부서나 휘백사가 지정한 휘백 제품 전문 수리인만 제품을 수리 할 수 있습니다.

써머믹스TM31에 사용 되는 구성용품(10-11쪽)이나 부분품은 반드시 휘백사가 공급하는 부품이나 구성용품을 사용 하셔야 합니다.

절대로 써머믹스 제품과 다른 제품을 혼합하여 사용 하지 마십시오. 이런 경우에는 휘백사의 품질 보증에서 제외 됩니다.

고객 서비스

더욱 자세한 내용을 원하시면 제품을 구입하신 써머믹스의 어드바이저나 한국 내 판매 대리점,
또는 www.thermomix.com으로 연락 주시기 바랍니다.

생산 :

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix

ID: 22921-1015 KR

