

thermomix

Thermomix TM31 o numerze identyfikacyjnym:



thermomix

THERMOMIX TM31

INSTRUKCJA OBSŁUGI Prosimy zachować instrukcję obsługi!



SPIIS TREŚCI

Wskazówki bezpieczeństwa	5
Dane techniczne	8
Wprowadzenie/Serwis	9
Twój Thermomix TM31	10
Przed uruchomieniem	12
Prawidłowe montowanie naczynia miksującego	12
Wymontowanie noża miksującego	13
Zamontowanie noża miksującego	14
Wyposażenie/akcesoria	15
Naczynie miksujące, podstawa naczynia miksującego	15
Pokrywa naczynia miksującego, miarka	16
Koszyczek	17
Kopystka	18
Motylek (nasadka mieszająca)	19
Varoma	20
Łączenie elementów Varomy	20
Prawidłowe użycie Varomy	21
Praktyczne wskazówki zastosowania Varomy	24
Praca z Thermomixem TM31	25
Uruchomienie Thermomixa TM31	25
Objaśnienie symboli na panelu sterującym	26
Wyświetlacz wielofunkcyjny	27
Ważenie i dodawanie składników z wykorzystaniem przycisku tary	27
Pozostałe ważne informacje dotyczące ważenia	28
Przyciski do nastawiania czasu i wyświetlacz czasu	29

Korekta nastawionego czasu.....	30
Przyciski temperatury i podświetlane wskaźniki temperatury	30
Sygnalizator ciepła resztkowego.....	31
Łagodny start	31
Ustawianie łagodnego podgrzewania.....	31
Pokrętko obrotów.....	32
Ustawianie trybu łagodnego mieszania (funkcja Soft).....	32
Mieszanie.....	32
Miksowanie/blendowanie.....	33
Miksowanie/blendowanie gorących potraw	33
Przycisk Turbo.....	33
Praca zgodna z ruchem wskazówek zegara i obroty wsteczne	34
Tryb wyrabiania ciasta (Interwał).....	34
Informacje, które warto zapamiętać.....	35
Tryb gotowości	35
Elektroniczna ochrona silnika.....	35
Pierwsze uruchomienie i przeciążenie	35
Mycie/czyszczenie	36
Mycie naczynia miksującego i jego pokrywki.....	36
Mycie noża miksującego	37
Mycie Varomy	37
Mycie urządzenia.....	38
Dodatkowe informacje dotyczące mycia i czyszczenia	38
Uwagi związane z własnymi przepisami	39
Rozwiązywanie problemów	40
Regulacje prawne	41
Gwarancja.....	42
Obsługa klienta	42
Gwarancja na urządzenie Thermomix TM31-1.....	43
Karta Gwarancyjna	44
Informacja o punktach serwisowych i biurach regionalnych	45

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie Thermomix TM31 przeznaczone jest do użytku domowego (oraz do użytku podobnego do domowego). Spełnia ono najwyższe normy bezpieczeństwa. Aby uniknąć ewentualnych zagrożeń, prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji przed pierwszym użyciem urządzenia oraz o zwrócenie szczególnej uwagi na poniższe zalecenia. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji. Stanowi ona część zestawu Thermomix TM31 i należy ją zawsze do niego dołączać powierzając urządzenie osobie trzeciej. Urządzenie Thermomix TM31 nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, bądź nieposiadających dostatecznego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoby te będą je obsługiwać pod nadzorem lub według wskazówek otrzymanych od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Urządzenie Thermomix TM31 jest zgodne z normami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju, w którym jest sprzedawane przez autoryzowanego przedstawiciela handlowego firmy Vorwerk. Nie gwarantuje się zgodności z krajowymi przepisami bezpieczeństwa w przypadku używania urządzenia Thermomix TM31 w innych krajach. Firma Vorwerk nie przejmuje odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą powstawać wskutek takiego użytkownika.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed czyszczeniem urządzenia oraz jeśli ma być nieużywane przez dłuższy czas, należy je odłączyć od źródła zasilania.
- W trakcie czyszczenia nie należy zanurzać Thermomixa TM31 w wodzie. Czyścić wilgotną szmatką. Należy uważać, aby woda i brud nie przedostały się do obudowy.
- Należy dokonywać regularnych kontroli urządzenia, jego akcesoriów, w tym naczynia miksującego oraz przewodu elektrycznego, w celu wykrycia ewentualnych uszkodzeń. Uszkodzone części stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa

użytkownika. W przypadku uszkodzenia, nie należy używać urządzenia, lecz skontaktować się z działem Call Center Vorwerk Polska.

- Napraw Thermomixa TM31 mogą dokonywać wyłącznie autoryzowane serwisy Vorwerk. Dotyczy to również uszkodzeń przewodu zasilającego, który może być wymieniony jedynie przez pracownika autoryzowanego serwisu Vorwerk. Nieprawidłowe lub niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem stanowią poważne zagrożenie dla użytkownika.

Niebezpieczeństwo obrażeń od ostrego noża

- Ostrza noża są bardzo ostre i nie należy ich dotykać. Przy wyjmowaniu lub ponownym wkładaniu noża należy go trzymać za górną krawędź.

Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapywanymi kawałkami gorących potraw

- W naczyniu miksującym nie należy umieszczać potraw w ilości przekraczającej 2 litry.
- Nie należy napełniać naczynia miksującego ponad znak napełnienia.
- Urządzenia TM31 należy używać wyłącznie wraz z prawidłowo zamontowaną, czystą uszczelką pokrywy naczynia miksującego. Regularnie sprawdzać uszczelkę pod kątem ewentualnych uszkodzeń. W razie uszkodzenia lub nieszczelności natychmiast wymienić uszczelkę. Nieuszkodzoną uszczelkę trzeba wymieniać nie rzadziej niż co 2 lata.

- Pokrywę wolno otworzyć dopiero gdy miksowane potrawy będą w całkowitym bezruchu. Jest to szczególnie ważne, jeśli miksowanie odbywało się z dużą prędkością obrotową, od poziomu 5 wzwyż.
- Nie wolno otwierać pokrywy naczynia miksującego na siłę. Otwarcie pokrywy jest możliwe tylko, gdy pokrętko obrotów jest w położeniu otwartej pokrywy.
- Nie używać przycisku Turbo ani gwałtownie zwiększać obrotów podczas przygotowywania gorących potraw (temperatura powyżej 60°C), szczególnie jeśli potrawy te nie zostały podgrzane w urządzeniu TM31. Nie przytrzymywać miarki ręką podczas przetwarzania potraw.
- Należy uważać na drobiny gorących potraw wydostające się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego. Umieścić miarkę w otworze i pozostawić ją tam podczas miksowania gorących potraw (np. dżem, zupa) ze średnią (3–6) lub dużą (7–10, Turbo) prędkością obrotową.
- Miksując gorące potrawy (o temperaturze wyższej niż 60 °C) nie należy przytrzymywać miarki ręką ani używać przycisku Turbo.
- Nie należy korzystać z przystawki Varoma do podgrzewania i gotowania dużych ilości jedzenia.
- Wybierając temperaturę w przystawce Varoma należy korzystać wyłącznie z niskich poziomów obrotów (1–2). Wyższe obroty mogą powodować rozchlapywanie gorących potraw lub tworzenie się piany w gorącej cieczy.
- Thermomix TM31 należy stawiać na czystych, stabilnych i równych, nierozgrzewających się powierzchniach, zwłaszcza podczas korzystania z przystawki Varoma.
- Należy sprawdzić prawidłowe ułożenie przystawki Varoma na naczyniu miksującym i urządzeniu.

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną wodą

- W trakcie obsługi należy uważać na parę wodną wydostającą się po bokach i z górnej części pokrywy przystawki Varoma.
- Należy dotykać wyłącznie uchwytów po obu stronach przystawki Varoma.
- Nie należy używać przystawki Varoma bez pokrywy.

- Przy zdejmowaniu pokrywy przystawki Varoma należy ją trzymać w sposób pozwalający na uniknięcie kontaktu z wydostającą się parą lub gorącymi kroplami cieczy. Przy zdejmowaniu całej przystawki Varoma należy uważać na gorącą parę wodną wydostającą się z otworu w pokrywie naczynia miksującego.
- Korzystając z Varomy, należy trzymać Thermomix TM31 z dala od dzieci i poinformować je o niebezpieczeństwie poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną wodą.
- W celu uniknięcia niekontrolowanego wydostawania się pary należy dopilnować, aby otwór w pokrywie naczynia miksującego oraz otwory w garnku i wkładzie Varomy pozostawały niezakryte.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku kontaktu z gorącymi częściami

- Urządzenie powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy ostrzec dzieci, że naczynie miksujące oraz Varoma nagrzewają się do wysokich temperatur.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku wydostania się zimnych potraw na zewnątrz (temperatura poniżej 60°C)

- W trakcie obsługi urządzenia Thermomix TM31 na średnich (3–6) i wyższych (7–10) obrotach lub wciskając przycisk TURBO w celu posiekania lub zmiksowana zimnego jedzenia, należy mocno przytrzymywać miarkę.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku korzystania z nieodpowiednich przedmiotów lub sprzętu

- Należy używać tylko części dołączonych do Thermomixa TM31 (str. 10–11) lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix.
- Nie wolno używać Thermomixa TM31 z wykorzystaniem części lub sprzętu innego niż Vorwerk Thermomix.
- Do przykrywania otworu w pokrywie naczynia miksującego należy używać miarki. Nie przykrywać ręcznikiem kuchennym itp.
- Do mieszania potraw w naczyniu miksującym należy używać wyłącznie kopystki z tarczą ochronną. Do mieszania nigdy nie należy używać łyżeczek, łyżek ani innych podobnych przedmiotów. Mogą one zostać wciągnięte przez obracający się nóż, co może spowodować obrażenia.
- Przed włożeniem kopystki do otworu w pokrywie naczynia miksującego należy zamknąć pokrywę naczynia.

Niebezpieczeństwo przemieszczenia się urządzenia Thermomix TM31

- W celu ochrony urządzenia Thermomix TM31 przed upadkiem należy postawić je na czystej, stabilnej i równej, nierozgrzewającej się powierzchni. Należy ustawić Thermomix TM31 w odpowiedniej odległości od krawędzi tej powierzchni, aby zapobiec jego upadkowi, a także pozostawić odpowiednią przestrzeń nad nim. Przy wyrabianiu ciasta lub siekaniu żywności w naczyniu miksującym może nastąpić zachwianie równowagi, co w pewnych okolicznościach może doprowadzić do przemieszczenia się całego urządzenia. W związku z tym nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru, ponieważ może ono spaść z miejsca, na którym jest postawione.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia

- **W wyniku działania gorącej pary wodnej:** Należy zachować odpowiednią odległość pomiędzy urządzeniem TM31 i przystawką Varoma (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich, w celu uniknięcia uszkodzenia w wyniku działania wydostającej się gorącej pary wodnej.
- **W wyniku działania zewnętrznych źródeł ciepła:** Należy zachować odpowiednią odległość pomiędzy urządzeniem a zewnętrznymi źródłami ciepła, np. grzejnikiem, gorącą blachą, itp. Nie stawiać Thermomixa ani jego kabla sieciowego na powierzchniach będących źródłem ciepła (np. gorących płytkach kuchenki), ponieważ przypadkowe włączenie kuchenki mogłoby spowodować uszkodzenie urządzenia.
- **W wyniku wyciekania potraw:** Należy pamiętać o zamontowaniu uszczelki noża na trzpieniu noża oraz upewnić się, że uszczelka została do niego dopasowana. Brak uszczelki może doprowadzić do wycieku mieszanych lub gotowanych potraw i do uszkodzenia urządzenia.
- **W wyniku niedostatecznego chłodzenia:** Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne po obu stronach urządzenia nie są zabrudzone tłuszczem, resztkami jedzenia, itp. i nie są zakryte. Zastonięcie otworów może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- **W wyniku nieprawidłowego sposobu użytkowania:** Urządzenie Thermomix TM31 należy podłączać wyłącznie do gniazda sieciowego prądu przemiennego, które zostało zainstalowane przez fachowca. Napięcie zasilania i częstotliwość muszą być zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej (na spodzie głównego elementu urządzenia).

DANE TECHNICZNE

Symbol zgodności



Silnik	Bezobrotowy reluktancyjny silnik firmy Vorwerk o mocy znamionowej 500 W; bezstopniowe ustawianie liczby obrotów od 100 do 10200 obr/min (delikatne mieszanie – funkcja Soft – 40 obr/min). Specjalne ustawianie obrotów (napęd interwałowy) do wyrabiania ciasta. Automatyczny wyłącznik zapobiegający przeciążeniu.	
System ogrzewania	Pobór mocy 1000 W. Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu.	
Zintegrowana waga	Zakres ważenia od 5 do 100 g w przedziałach po 5 g; od 100 do 2000 g w przedziałach po 10 g (maksymalnie 6 kg).	
Obudowa	Tworzywo sztuczne wysokiej jakości.	
Naczynie miksujące	Stal nierdzewna z systemem grzewczym i zintegrowanym czujnikiem temperatury. Maksymalna pojemność 2 l.	
Zasilanie	Tylko dla 220...240 V 50/60 Hz prądu przemiennego. Maksymalny pobór energii 1500 W. Przewód zasilający o dł. 1 m, wyciągany z obudowy.	
Wymiary i waga	nie dotyczy Varomy	Varoma
Thermomix TM31	Wysokość: 30,0 cm	Wysokość: 11,8 cm
	Szerokość: 28,5 cm	Szerokość: 38,5 cm
	Głębokość: 28,5 cm	Głębokość: 27,5 cm
	Ciężar: 6,3 kg	Ciężar: 0,8 kg

WPROWADZENIE/ SERWIS

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru Thermomixa TM31!

W czasie prezentacji Thermomixa TM31 mieli Państwo możliwość dokładnego przyjrzenia się temu, co nazywamy „rewolucją w kuchni”. Doświadczony przedstawiciel zaprezentował Państwu wszystkie opcje, w jakie wyposażone jest urządzenie. Mogli się Państwo także przekonać, że obsługa Thermomixa TM31 jest niezwykle łatwa i szybka.

Teraz z całą pewnością czekają Państwo na to, aby w końcu samemu przetestować urządzenie i przekonać się, że Państwa nowy zakup przyspieszy i ułatwi przygotowywanie smacznych i zdrowych potraw.

Gotowanie z Thermomixem pozwala na zaoszczędzenie czasu, który można poświęcić innym sprawom.

Instrukcja obsługi zaznajomi Państwa z nowym Thermomixem TM31. Prosimy o jej uważne przeczytanie. Przekonają się Państwo, że w procesie tworzenia tego wysokiej jakości produktu, koncentrowaliśmy się na oczekiwaniach i potrzebach naszych klientów.

Nasze proste opracowane krok po kroku przepisy pozwolą Państwu na przygotowanie wszystkich potraw bez potrzeby posiadania specjalistycznej wiedzy.

Życzymy Państwu, Państwa rodzinie i przyjaciołom przyjemnej zabawy z Thermomixem!

Vorwerk Thermomix

Jeżeli będą mieli Państwo pytania prosimy o kontakt z Państwa

Przedstawicielem handlowym:

imię i nazwisko _____
telefon _____
fax _____
telefon kom. _____
e-mail _____

lub z:
Call Center Vorwerk Polska
tel. 71 780 72 00, 71 780 72 22
www.vorwerk.pl
www.thermomix.pl

Niniejsza instrukcja dostępna jest w innych wersjach językowych na stronie www.thermomix.com.

Wersja: 20120816/230

TWÓJ THERMOMIX TM31

Po otwarciu opakowania należy sprawdzić, czy zawiera ono wszystkie niżej wymienione części Thermomixa TM31:

- Thermomix TM31 z naczyniem miksującym i pokrywą
- koszyczek do gotowania
- motylek (nasadkę mieszającą)
- miarkę
- kopystkę
- Varomę (patrz str 20)
- książkę kucharską
- instrukcję obsługi



- ① Część zasadnicza
- ② Naczynie miksujące
- ③ Podstawa naczynia
- ④ Uszczelka noża miksującego
- ⑤ Nóż miksujący
- ⑥ Pokrywa naczynia miksującego
- ⑩ Motylek
- ⑪ Kopystka
- ⑫ Koszyczek
- ⑬ Miarka
- ⑭ Uszczelka pokrywy naczynia miksującego

Varoma

- ⑥ Varoma dolna część
- ⑦ Varoma wkład
- ⑧ Varoma pokrywa

PRZED URUCHOMIENIEM



Gratulujemy zakupu Thermomixa TM31

Zanim zaczną się Państwo posługiwać Thermomixem TM31 powinni Państwo wziąć udział w prezentacji przeprowadzonej przez przedstawiciela posiadającego odpowiednie kwalifikacje oraz zapoznać się z zasadami funkcjonowania urządzenia Thermomix TM31.

Przed uruchomieniem

Aby obsługa urządzenia nie stanowiła żadnego kłopotu, Thermomix TM31 należy ustawić w kuchni w jednym, wyznaczonym dla niego miejscu. W celu uniknięcia upadku urządzenia, Thermomix TM31 należy stawiać na czystych, stabilnych i równych powierzchniach. Przed pierwszym użyciem Thermomixa TM31, należy go dokładnie wyczyścić według wskazówek podanych w rozdziale o myciu (str. 36).


Prawidłowe montowanie naczynia miksującego

Przed włożeniem naczynia miksującego należy upewnić się, czy pokrętko obrotów znajduje się w pozycji  ①. Naczynie miksujące należy wstawić pionowo uchwytem do przodu i delikatnie docisnąć ②. Naczynie miksujące jest osadzone w sposób prawidłowy, gdy uchwyt znajduje się z przodu, a samo naczynie jest bezpiecznie ustawione w korpusie, co pokazano na zdjęciu ②. Aby prawidłowo zamknąć naczynie należy od góry pionowo docisnąć pokrywę naczynia miksującego ③. Strzałka musi znajdować się nad uchwytem. Następnie należy przekręcać pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu, aż usłyszą Państwo, że zaskoczyła ④. Po usłyszeniu odgłosu upewnić się, że pokrywy nie da się dalej obrócić. Pokrętko obrotów należy ustawić w położeniu zamkniętej pokrywy . W przeciwnym razie nie będzie można uruchomić urządzenia.



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapującymi kawałkami gorących potraw

Nie wolno otwierać pokrywy naczynia miksującego na siłę. Otwarcie pokrywy jest możliwe tylko, gdy pokrętko obrotów jest w położeniu otwartej pokrywy .



Wymontowanie noża miksującego

Aby wymontować nóż, należy chwycić jedną ręką naczynie miksujące, a drugą przekręcić jego podstawę o 30 stopni w kierunku wskazówek zegara i pociągnąć ją w dół ⑤. Następnie należy ostrożnie chwycić górną część noża miksującego i wyjąć nóż razem z uszczelką ⑥.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń od ostrego noża

Ostrza noża są bardzo ostre i nie należy ich dotykać. Przy wyjmowaniu lub ponownym wkładaniu noża należy go trzymać za górną krawędź.



UWAGA

Należy przedsięwziąć środki bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wypadnięciu noża.

Zamontowanie noża miksującego

W celu ponownego zamontowania noża miksującego należy, w odwrotnej kolejności, zastosować procedurę, która obowiązuje podczas jego demontażu. Nóż należy włożyć do naczynia miksującego ① wsuwając go w otwór znajdujący się na spodzie naczynia ②.

WSKAZÓWKA

Niebezpieczeństwo uszkodzenia poprzez wyciekanie potraw

Należy pamiętać o zamontowaniu uszczelki noża na trzpieniu noża oraz upewnić się, że uszczelka została do niego dopasowana. Brak uszczelki może doprowadzić do wycieku mieszanych lub gotowanych potraw i do uszkodzenia urządzenia.

Następnie od dołu na nóż należy założyć podstawę naczynia miksującego. Jedną ręką należy przepchnąć nóż miksujący przez otwór na spodzie naczynia miksującego. Drugą ręką należy trzymać podstawę naczynia miksującego i przekręcić ją o 30 stopni przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, w celu całkowitego dokręcenia ③.



WYPOSAŻENIE/ AKCESORIA

Zanim zaczną Państwo gotować w Thermomixie TM31, chcielibyśmy Państwa zapoznać szczegółowo z wyposażeniem urządzenia. Jest to wyjątkowo dobrze przemyślana konstrukcja. Każda część została zaprojektowana w sposób nowatorski i służy do kilku celów.

Naczynie miksujące

Na zewnętrznej i na wewnętrznej ścianie naczynia znajduje się praktyczna miarka pokazująca kolejne poziomy napełniania ④. Każdy znak odpowiada 0,5 l. Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2 litry ⑤.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapującymi kawałkami gorących potraw

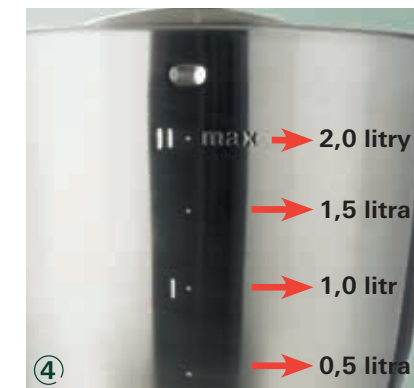
- W naczyniu miksującym nie należy umieszczać potraw w ilości przekraczającej 2 litry.
- Nie należy napełniać naczynia miksującego ponad znak napełnienia.

Podstawa naczynia miksującego

Podstawa naczynia miksującego ⑥ służy do zamocowania i wyjmowania noża z naczynia miksującego. Całe naczynie miksujące można postawić na blacie roboczym. Ustawianie naczynia na podkładce nie jest konieczne.

UWAGA

Podstawę naczynia miksującego należy przekręcić do oporu, aby zaskoczyła. Złe zamocowanie podstawy może spowodować uszkodzenie pozostałych części urządzenia.



Pokrywa naczynia misującego

Pokrywa służy do przykrycia naczynia miksującego. Ze względów bezpieczeństwa Thermomix TM31 nie zacznie pracować, zanim pokrywa nie znajdzie się na właściwym miejscu i nie zostanie prawidłowo zamknięta. Gdy urządzenie jest zamknięte, nie wolno na siłę otwierać pokrywy.

Należy zwrócić uwagę na prawidłowe położenie uszczelki pokrywy. Pokrywę ułożyć spodem do góry na blacie roboczym, a następnie włożyć uszczelkę, wpychając ją na trzy zaczepy, aż usłyszysz Państwo charakterystyczne kliknięcie ①. Uszczelka zapobiega wydostawaniu się płynów lub potraw przez szczelinę pomiędzy naczyniem a pokrywą.



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapującymi kawałkami gorących potraw

Urządzenia TM31 należy używać wyłącznie wraz z prawidłowo zamontowaną, czystą uszczelką pokrywy naczynia miksującego. Regularnie sprawdzać uszczelkę. W razie uszkodzenia lub nieszczelności natychmiast wymienić. Uszczelkę należy wymieniać przynajmniej co 2 lata.

Myjąc naczynie miksujące, uszczelkę należy oczyścić osobno.

Miarka (MT)

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapującymi kawałkami gorących potraw

- Należy uważać na drobiny gorących potraw wydostające się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego. Podczas gotowania gorących potraw, miarkę należy umieścić w otworze pokrywy (np. dżem, zupa) ze średnią (3–6) lub dużą (7–10, Turbo) prędkością obrotową.
- Nie wolno przykrywać naczynia miksującego, np. ręcznikiem kuchennym itp.

Miarka to część, którą można wykorzystywać na wiele sposobów. Jest ona zamknięciem otworu znajdującego się w pokrywie, które zapobiega utracie ciepła i nie pozwala miksowanym i gotowanym potrawom wydostawać się na zewnątrz. Miarkę można także stosować do odmierzania składników.

Wypełniona po brzegi miarka zawiera 100 ml, natomiast miarka napełniona do połowy (środkowe nacięcie) mieści 50 ml. Miarkę należy umieszczać w otworze w normalnej pozycji ②.

Jedynie, gdy używają Państwo motylka należy wkładać miarkę dnem do góry. Zdejmowanie miarki w przypadku dolewania płynu nie jest konieczne. Płyn należy nalać na pokrywę i poczekać, aż sam stopniowo przesączy się do naczynia.

Aby przez otwór w pokrywie dodać składniki, należy unieść miarkę i włożyć je do naczynia miksującego.

Koszyczek

W Thermomixie TM31 koszyczek do gotowania jest wykonany z wysokiej jakości plastiku. Podobnie jak miarkę, można go wykorzystywać na różne sposoby:

- Jako sitko do soków owocowych i warzywnych. Produkty należy najpierw zmiksować w Thermomixie TM31, a następnie włożyć koszyczek do naczynia miksującego i zastosować jako sitko w czasie odciedzania soku. Podczas odlewania soku do przytrzymywania koszyczka należy wykorzystać kopystkę ③.
- Do gotowania składników, które nie powinny ulec rozdrobieniu, np. pulpety mięsne czy rybne. Należy je w całości włożyć do koszyczka i dusić.
- Do gotowania potraw sypkich (np. ryżu, ziemniaków).

Wymywanie koszyczka nie następuje żadnych trudności. Kopystkę należy umieścić w nacięciu koszyczka ④ i następnie go unieść ⑤. Kopystkę można wyjąć w dowolnym momencie.

- Nóżki znajdujące się na dnie koszyczka ⑥ pozwalają na swobodne odcieknięcie soku z potrawy.
- W przypadku odparowywania płynu z potrawy (np. sos pomidorowy) na pokrywie ⑦ zamiast miarki postawić koszyczek.



Kopystka

Kopystka ① to kolejny przykład inteligentnego rozwiązania zastosowanego w Thermomixie.

- Kopystka dołączona do Thermomixa TM31 jest jedynym narzędziem, za pomocą którego można łączyć i mieszać produkty w naczyniu miksującym. Kopystkę należy włożyć do naczynia od góry przez otwór w pokrywie ②. Dzięki tarczy kopystka nie styka się z nożem miksującym, co pozwala na jej stosowanie podczas gotowania, mieszania i rozdrabniania.
- Kopystkę należy wykorzystywać także do zeskrobywania składników z naczynia miksującego. Końcówka kopystki została tak zaprojektowana, aby idealnie mieściła się między nożem a ściankami naczynia.
- Na kopystce zamontowano specjalną tarczę ochronną, dzięki której kopystka nie zsuwa się z blatu roboczego.
- Przy pomocy kopystki można bez wysiłku wyjąć koszyczek z naczynia (patrz str. 17, zdjęcie 4).



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku korzystania z nieodpowiednich przedmiotów

- Do mieszania potraw w naczyniu miksującym należy używać wyłącznie dołączonej do zestawu Thermomix TM31 kopystki z tarczą ochronną.
- Przed włożeniem kopystki do otworu w pokrywie naczynia miksującego, należy zamknąć pokrywę naczynia.
- Do mieszania nigdy nie należy używać łyżeczek, łyżek ani innych podobnych przedmiotów. Mogą one zostać wciągnięte przez obracający się nóż, co może spowodować obrażenia.

Motylek (nasadka mieszająca)

- Motylek ③ (tu na nożu ④) służy do ubijania śmietany i jajek. Świetnie sprawdza się także podczas przygotowywania mas kremowych i budyniowych.
- Podczas gotowania mleka lub przygotowywania masy budyniowej czy sosu, motylek stale obraca składnikami, dzięki temu potrawa nie przywiera do dna.

Motylek daje się łatwo zamontować. Należy włożyć go w sposób pokazany na zdjęciu ⑤. Motylek ma końcówkę o kulistym kształcie, dzięki której można go również łatwo wyjąć. Aby zdjąć motylek należy chwycić za kulistą końcówkę i obracając ją w obu kierunkach wyjąć motylek.

⚠ UWAGA

- Urządzenie można włączyć jedynie wtedy, gdy motylek został prawidłowo zamocowany.
- Jeżeli w naczyniu zamocowany jest motylek, nie wolno nastawić obrotów na poziom wyższy niż 4.
- Gdy do mieszania używany jest motylek, nigdy nie wolno postugiwać się kopystką.
- Jeżeli motylek jest zamocowany, a nóż się obraca, nie wolno dodawać składników, które mogłyby go zepsuć lub zablokować.



Varoma

Varoma ① składa się z trzech części ②:

- dolnej części Varomy
- wkładu Varomy (w środku)
- pokrywy Varomy (u góry)

Wszystkie części zostały wykonane z wysokogatunkowego plastiku, dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

WSKAZÓWKA

- Przechowując Varomę zawsze należy zamknąć pokrywę ①.
- Varomy należy używać tylko z Thermomixem TM31 (nie jest przeznaczona do kuchenek mikrofalowych, piekarników oraz innych urządzeń).

Łączenie elementów Varomy

Varomę można wykorzystać w następujących zestawach:

Zestaw 1:

Dolna część Varomy razem z wkładem i pokrywą ②.

Ten zestaw idealnie nadaje się do gotowania różnych potraw np. warzyw z mięsem lub rybą, lub większej ilości tej samej potrawy np. klusek na parze.

Zestaw 2:

Dolna część Varomy razem z pokrywą ③.

Ten zestaw idealnie nadaje się do gotowania dużych ilości składników danego rodzaju np. warzyw, ziemniaków, dużych porcji mięsa lub kielbasek.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną wodą

Nigdy nie należy używać przystawki Varoma bez pokrywy.

WAŻNE:

Niewłaściwe ułożenie pokrywy Varomy spowoduje wydostanie się pary wodnej na zewnątrz, a potrawa znajdująca się w środku nie ugotuje się właściwie.



Prawidłowe użycie Varomy

Varoma jest częścią wyposażenia Thermomixa TM31. Można jej używać tylko z tym modelem urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania na parze przy użyciu Varomy, należy prawidłowo przygotować Thermomix TM31.

Krok 1: Ustawianie Thermomixa TM31

Włożyć naczynie miksujące do urządzenia. Przy gotowaniu na parze przez 30 minut do naczynia miksującego należy wlać co najmniej 0,5 l (500 g) wody. W przypadku gotowania na parze w koszyczku, należy włożyć koszyczek i napełnić go składnikami np. ziemniakami lub ryżem. Włożyć pokrywę na naczynie miksujące i zamknąć ją.

Aby podnieść smak potrawy, zamiast wody można dodać mieszanki wina rozcieńczonego wodą lub wywaru z warzyw.

Krok 2: Napełnianie Varomy

Na blacie roboczym należy położyć pokrywę Varomy wierzchem do spodu ④ i umieścić na niej dolną część Varomy – powinna ona idealnie przylegać do wgłębienia. Następnie luźno ułożyć produkty w dolnej części Varomy ⑤. W celu umożliwienia równomiernego rozchodzenia się pary wodnej należy dopilnować, aby część otworów pozostała niezakryta.

Podczas napełniania Varomy na spód należy położyć składniki wymagające dłuższego gotowania, natomiast na górze umieścić składniki, którym wystarczy krótszy czas gotowania.

Położenie pokrywy pod dolną częścią Varomy zapobiegnie przedostawaniu się na blat roboczy wody z płukanych warzyw, owoców, surowego mięsa lub ryby.



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną oraz gorącą skroploną wodą

- W celu uniknięcia niekontrolowanego wydostawania się pary, należy dopilnować, aby otwór pokrywy naczynia miksującego oraz niektóre otwory w garnku i wkładzie pozostawały niezakryte.
- Należy sprawdzić właściwe ułożenie Varomy na naczyniu miksującym i urządzeniu.

W przypadku korzystania z wkładu Varomy należy włożyć go do dolnej części Varomy. Wkład Varomy powinien być ułożony w sposób luźny i równy, dopiero wtedy można położyć na nim składniki ①.

Umieścić Varomę na zamkniętej pokrywie naczynia miksującego (bez miarki) w sposób zapewniający jej właściwe ułożenie ②.

Przykryć Varomę pokrywą ③, aby zapewnić szczelność Varomy i zatrzymać parę wewnątrz przystawki, należy pokrywę Varomy ułożyć w sposób luźny i równy.



WAŻNE:

Przy korzystaniu z Varomy nie należy nigdy pozostawiać miarki w pokrywie naczynia miksującego. W przypadku niewłaściwego ułożenia pokrywy, w Varomie nie zostanie wystarczająca ilość pary wodnej, co spowolni przygotowywanie potraw.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną oraz gorącą skroploną wodą

- W trakcie obsługi należy uważać na parę wodną wydostającą się po bokach i z górnej części pokrywy.
- Korzystając z Varomy należy ustawić Thermomix TM31 w miejscu niedostępnym dla dzieci i poinformować je o niebezpieczeństwie poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną wodą.

Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapwanymi kawałkami gorących potraw

- Przy wyborze temperatury Varoma należy korzystać wyłącznie z niskich poziomów obrotów (☞-2). Wyższe obroty mogą powodować rozchlapywanie gorących potraw lub tworzenie się piany w gorącej cieczy.

Krok 3: Gotowanie na parze przy użyciu Varomy ③

Ostatnim krokiem jest wybranie czasu i temperatury dla Varomy na panelu sterowania. Gotowanie na parze rozpocznie się w momencie ustawienia pokrętła obrotów w położeniu niskich obrotów (☞-2). Wyświetlacz czasu zaczyna odliczać czas. Woda lub inny wywar w naczyniu miksującym podgrzewa się do temperatury powyżej 100 °C i wytwarza gorącą parę, która przedostaje się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego Thermomixa TM31 do Varomy. Potrawy gotują się łagodnie w gorącej parze. Prosimy pamiętać, że maksymalna temperatura Varomy wynosi 120°C, zależnie od użytych składników, np. oleju.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną wodą

- Należy dotykać wyłącznie uchwytów po obu stronach przystawki Varoma.
- Przy zdejmowaniu pokrywy przystawki Varoma należy ją trzymać w sposób pozwalający na uniknięcie kontaktu z wydostającą się parą oraz gorącymi kroplami cieczy.
- Przy zdejmowaniu całej Varomy należy uważać na gorącą parę wodną wydostającą się z otworu naczynia miksującego.

W trakcie gotowania składników lub w razie potrzeby sprawdzenia, czy składniki się gotują, należy ustawić pokrętło obrotów w pozycji „pokrywa zamknięta“ lub „pokrywa otwarta“ (☞/☞). Aby otworzyć Varomę, należy lekko i ostrożnie przechylić pokrywę Varomy do przodu, doprowadzając do wydostania się pary wodnej z tyłu przystawki ④. Należy umożliwić skapnięcie skroplonej wody do dolnej części i wkładu Varomy, trzymając jej pokrywę ponad nimi. Następnie ostrożnie zdjąć pokrywę Varomy i położyć ją do góry dnem na blacie roboczym. Podnieść dolną część i wkład Varomy do góry i odczekać kilka sekund, aż skroplona woda skapnie do naczynia miksującego. Następnie położyć dolną część z wkładem Varomy na pokrywę Varomy.



Praktyczne wskazówki zastosowania Varomy

Powyższy opis jasno pokazuje, jak łatwe jest korzystanie z Varomy.

Przy korzystaniu z przystawki należy przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Wlać wystarczającą ilość wody do naczynia miksującego.



WAŻNE:

30 minut gotowania na parze wymaga 0,5 l (500 g) wody, zaś każde następne 15 minut dodatkowych 250 g.

- Na spodzie dolnej części i wkładu Varomy znajdują się ułożone w równych odstępach niewielkie otwory zapewniające równomierne rozchodzenie się pary wodnej po przystawce. Podczas wkładania składników należy zadbać, aby jak największa liczba otworów pozostała odkryta. W tym celu należy unikać gęstego układania składników.
- Możliwe jest jednoczesne przygotowywanie potraw o różnej konsystencji i miękkości. Potrawy wymagające dłuższego przygotowywania należy układać na spodzie, potrawy wymagające krótszego przygotowywania na górze, np. warzywa w dolnej części, zaś ryby we wkładzie Varomy.
- Warzywa ugotują się równomiernie, jeżeli zostaną pokrojone na kawałki o podobnej wielkości. Podane czasy gotowania są szacunkowe. Rzeczywisty czas gotowania zależy od jakości, dojrzałości i wielkości składników oraz osobistych upodobań.
- Dolna część i wkład Varomy należy posmarować tłuszczem, aby zapobiec przyklejaniu się do ich powierzchni składników w rodzaju mięsa, ryb lub ciasta.
- Nie należy zagęszczać sosów ani zup przed zakończeniem procesu gotowania na parze. Środki zagęszczające mogą zatrzymać proces równomiernego tworzenia się pary w naczyniu miksującym i spowolnić cały proces gotowania.
- Pokrywę Varomy można przechylić do góry dnem i używać do zbierania wody z dolnej części i wkładu Varomy ①. Można jej również używać jako tacki do bezpośredniego serwowania potraw z przystawki.

PRACA Z THERMOMIXEM TM31

WSKAZÓWKA

Niebezpieczeństwo przemieszczenia się urządzenia Thermomix TM31

W celu ochrony urządzenia TM31 przed upadkiem, należy postawić je na czystej, stabilnej i równej, nierozgrzewającej się powierzchni. Należy zachować odpowiednią odległość od krawędzi tej powierzchni, aby zapobiec upadkowi Thermomixa TM31.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia w wyniku działania gorącej pary wodnej

Należy zachować odpowiednią odległość pomiędzy urządzeniem Thermomix TM31 i przystawką Varoma (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich, w celu uniknięcia uszkodzenia w wyniku działania wydostającej się gorącej pary wodnej.



W kuchni powinni Państwo ustawić urządzenie w jednym stałym miejscu, tak aby zawsze w razie potrzeby było pod ręką.

Uruchomienie Thermomixa TM31

Najpierw należy ostrożnie wyciągnąć przewód elektryczny z obudowy i włączyć go do gniazdka. Przewód można rozwinąć na dowolną długość maks. do 1 m. Jeżeli całkowite rozwinięcie kabla nie jest konieczne, jego nieużywana część pozostaje w obudowie, dzięki czemu nie przeszkadza on w pracy. Należy upewnić się, że przewód nie ma supłów, które mogłyby zakłócić pracę wagi. Nie wolno stawiać urządzenia na przewodzie. Jeżeli tak zrobimy, urządzenie utraci stabilność, a waga nie będzie ważyć dokładnie. Teraz Thermomix TM31 jest gotowy do pracy, a wyświetlacz znajduje się w trybie czasu ②.

Do włączania urządzenia i przełączania go w tryb uśpienia służy przycisk .

Zanim zaczną Państwo korzystać z Thermomixa TM31, powinni Państwo zapoznać się z podanymi poniżej wskazówkami, które ułatwią pracę: Thermomix TM31 posiada zabezpieczenia, które nie pozwalają włączyć urządzenia, jeżeli naczynie miksujące nie zostało właściwie ustawione oraz gdy pokrywa nie została właściwie zamknięta (pokrętło obrotów jest wówczas zablokowane). Zabezpieczenie uniemożliwia także otwarcie pokrywy podczas pracy Thermomixa.

Elektroniczna waga pracuje w zakresie temperatury od -20°C do $+50^{\circ}\text{C}$ (-4°F do $+122^{\circ}\text{F}$). Jeżeli przewożili Państwo Thermomix zimą w temperaturze poniżej -20°C (-4°F) należy odczekać, aż urządzenie nagrzej się do poziomu temperatury pokojowej. Tylko w ten sposób zapewnią Państwo prawidłowe działanie wagi. Jeżeli nie będą Państwo używać Thermomixa TM31 przez dłuższy czas, należy wyłączyć go z gniazdka tak, jak robimy w przypadku innych urządzeń zasilanych elektrycznie (oszczędzanie energii/patrz także „tryb gotowości“, str. 35).



WSKAZÓWKA

Niebezpieczeństwo uszkodzenia w wyniku niedostatecznego chłodzenia

Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne po obu stronach urządzenia ① nie są zabrudzone tłuszczem, resztkami jedzenia, itp. i nie są zakryte. Zastąpienie otworów może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Objaśnienie symboli na panelu sterującym



- | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------------|
| ⌚ Przcisk do nastawiania czasu | ⌚ Przcisk Interwał | ☑ Pokrywa zamknięta |
| 🌡 Przcisk do nastawiania temperatury | ⚖ Przcisk tarowania wagi | ☑ Pokrywa otwarta |
| 🌀 Ustawienie delikatnego mieszania (funkcja Soft) | ↻ Przcisk zmiany kierunku obrotów | ⏻ Przelącznik trybu uśpiania |

Wyświetlacz wielofunkcyjny

W górnej środkowej części panelu sterowania znajduje się cyfrowy wyświetlacz. Na wyświetlaczu pojawiać się mogą następujące informacje:

- Tryb ważenia ⚖
- Tryb czasu ⌚
- Wybrano pracę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara ↻ (obroty wsteczne)
- Thermomix ustawiony na tryb wyrabiania ciasta 🌀 (Interwał)

Symbol ⚖ i ⌚ pokazuje, że urządzenie zostało ustawione w tryb ważenia lub tryb czasu.

Dwa ostatnie wymienione tryby sygnalizowane są na wyświetlaczu za pomocą odpowiednich symboli (↻ lub 🌀).



Ważenie i dodawanie składników z wykorzystaniem przycisku tary ⚖

Zintegrowana waga pozwala na precyzyjne odważanie składników bezpośrednio w naczyniu miksującym i w Varomie. Czynności należy wykonywać w podanej poniżej kolejności:

Krok 1: Ustawić naczynie miksujące. Na wyświetlaczu pokaże się 00:00 ②.

Krok 2: Przycisnąć przycisk tary. Poczekać na sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 0.000 ③.

WAŻNE:

Podczas tarowania nie wolno dotykać Thermomixa ani nic o niego opierać.

Krok 3: Włożyć pierwszy składnik (maks. 2 kg) i sprawdzić wartość, która pojawiła się na wyświetlaczu ④.

Krok 4: Jeżeli konieczne jest dodanie kolejnych składników, należy znów nacisnąć przycisk tary i dodać następny składnik.

Kroki te należy powtarzać tak długo, jak jest to konieczne, nie przekraczając jednak maksymalnego ciężaru wynoszącego 6 kg. Tolerancja 2 kg \pm 30 g.

Pozostałe informacje dotyczące ważenia

Tara funkcjonuje w przedziale od 5 g to 6,0 kg w podziale na trzy partie po 2 kg. Podczas ważenia i dodawania składników z wykorzystaniem tary, składniki należy dodawać powoli, ponieważ waga potrzebuje od dwóch do trzech sekund na wyświetlenie prawidłowej wartości.

Jeżeli po przyciśnięciu tary nastąpi wyjęcie składnika z naczynia miksującego, wówczas na wyświetlaczu wagi pokaże się informacja, patrz zdjęcie ①:

Podczas dodawania składników z wykorzystaniem przycisku tary jednorazowo nie można dodawać więcej niż 2 kg. Jeżeli od razu dodane zostanie więcej niż 2 kg składnika, wyświetlacz wagi zacznie migać wskazując przeciążenie ②.

Przycisk tary zawsze należy przycisnąć zanim przystąpią Państwo do odważania i wykorzystywania funkcji tary. Taka kolejność zwiększy dokładność pracy wagi. W czasie ważenia nie można ruszać urządzeniem.

Po wciśnięciu przycisku tary Thermomix pozostaje przez 5 min w trybie ważenia, chyba że w tym czasie zostanie wciśnięty inny przycisk lub zostanie włączone pokrętło obrotów. Po 5 min. Thermomix powraca do trybu odmierzania czasu. Ponowne wciśnięcie przycisku tary spowoduje ponowne przejście urządzenia do trybu ważenia na okres 5 min.

Podczas odważania i dodawania składników wyświetlacz pokazuje ważne informacje. Dodając składniki należy pamiętać o tym, aby jednorazowo nie przekroczyć wagi maksymalnej wynoszącej 2 kg.



Przyciski do nastawiania czasu i wyświetlacz czasu ⌚

Jeżeli chcą Państwo podgrzać lub ugotować potrawę w Thermomixie TM31 powinni Państwo przestrzegać podanej poniżej kolejności czynności:

Krok 1: Ustawić czas

Do ustawienia czasu, maks do 60 min, należy użyć przycisku ustawiania czasu ③.

Naciskając „+” wydłuża się, a naciskając „-” skraca się czas. Aby zmieniać czas stopniowo należy krótko naciskać przycisk. Aby wydłużyć czas w trybie przyspieszonym należy przycisnąć i przytrzymać przycisk „+”, przykład ④.

Ustawienie czasu:

- 0–1 minuta zmiana następuje w odstępach **sekundowych**
- 1–10 minut zmiana następuje w odstępach **trzydziestosekundowych**
- 10–60 minut zmiana następuje w odstępach **minutowych**

W chwili gdy na wyświetlaczu pojawi się ustawienie „0”, można ustawić czas bezpośrednio na 1 min, krótko przytrzymując przycisk „-”, bez konieczności odmierzania czasu w odstępach sekundowych.

Następnie proszę postępować jak wskazano powyżej. Przyciskając jednocześnie oba przyciski otrzymujemy ustawienie na czas 00:00 ③.

Krok 2: Wybrać temperaturę (patrz strona 30)

W razie potrzeby podgrzania lub ugotowania potraw, należy wybrać odpowiednią temperaturę. W przeciwnym wypadku, proszę przejść do kroku 3.

Krok 3: Przekręcić pokrętło obrotów (patrz strona 32)

Po przekręceniu pokrętła obrotów wyświetlacz będzie odliczał czas do tyłu w odstępach sekundowych, aż do pojawienia się 00:00.

Gdy urządzenie działa w trybie miksowania na zimno, miksowanie zostaje wyłączone po upływie nastawionego czasu (włącza się sygnał dźwiękowy, informujący o zakończeniu pracy).



Kiedy urządzenie nastawimy na tryb podgrzewania lub gotowania, po upływie czasu pracy, nóż miksujący będzie się obracać w trybie łagodnego mieszania. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy przekręcić pokrętło obrotów na / .

WAŻNE:

Podgrzewanie i gotowanie jest możliwe tylko po wcześniejszym ustawieniu czasu pracy urządzenia.




Korekta nastawionego czasu

W czasie przygotowań w dowolnym momencie można zmienić wcześniej ustawiony czas. Aby skrócić czas, należy przycisnąć przycisk „-“, aby wydłużyć czas, należy przycisnąć przycisk „+“. Jeżeli pokrętko obrotów przekręci się na pozycję  /  przed upływem nastawionego czasu, np. po to, aby dodać nowe składniki, wyświetlacz będzie migał, wskazując bieżący czas, aż do chwili ponownego przekręcenia pokrętki obrotów. Można zatem dalej bez przeszkód przygotowywać potrawę. Jeżeli chcą Państwo zakończyć miksowanie przed upływem nastawionego czasu, powinni Państwo jednocześnie przycisnąć oba przyciski czasu. Spowoduje to zatrzymanie migotania wyświetlacza i pozwoli na zresetowanie czasu. Jeżeli pokrętko obrotów jest aktywne, a nie nastawią Państwo czasu pracy, urządzenie automatycznie ustawi czas maksymalny tj. 60 min. Po upłynięciu czasu włączy się sygnał dźwiękowy.




Przyciski temperatury i podświetlane wskaźniki temperatury


Przyciski temperatury wykorzystywane są do ustawiania temperatury od 37°C do 100°C (99°F do 212°F). Każdy przycisk jest wyposażony w lampkę kontrolną  która miga po wybraniu danego przycisku:

37°C (99°F) = **lampka zielona**
 50°C i 60°C (122°F i 140°F) = **lampka żółta**
 70°C i 80°C (158°F i 176°F).... = **lampka pomarańczowa**
 90°C, 100°C i Varoma
 (194°F i 212°F) = **lampka czerwona**

Podświetlane wskaźniki temperatury stanowią punkt odniesienia. Jeżeli urządzenie nagrzej się do wybranej temperatury, lampka kontrolna przestaje migać i przełącza się na tryb ciągły. Podświetlane wskaźniki pokazują temperaturę, którą urządzenie osiągnęło w procesie podgrzewania. Na przykład jeżeli ustawią Państwo temperaturę 90°C (194°F), odpowiadająca jej kontrolka zacznie migać. Przez cały czas nagrzewania urządzenia od temperatury 37°C, 50°C, 60°C, 70°C i 80°C (99, 122, 140, 158 i 176°F), kolejne lampki zapalają się aż do chwili, gdy urządzenie osiągnie temperaturę 90°C (194°F). W tym momencie lampka przestaje migać i zaczyna świecić w sposób ciągły. Podświetlane wskaźniki temperatury mają znaczenie orientacyjne.


Jeżeli nie chcą Państwo podgrzewać lub gotować potraw, powinni się Państwo upewnić, czy któraś z lampek kontrolnych nie miga. Jeżeli tak jest, należy wyłączyć funkcję grzania, naciskając przycisk , Dzięki temu, nawet jeżeli ustawiony został czas, nie dojdzie do niepotrzebnego podgrzewania składników w naczyniu miksującym.

Sygnalizator ciepła resztkowego

Gdy do urządzenia zostanie włożone ciepłe naczynie miksujące, wówczas odpowiednia lampka pokaże jego temperaturę (tylko jedna lampka w trybie ciągłym, np.  odpowiadająca temperaturze ciepła resztkowego 60°C). Nie można ustawić funkcji gotowania i duszenia, jeżeli nie ustawi się czasu. Dlatego też zawsze prosimy postępować następująco: Zawsze należy zaczynać pracę od ustawiania czasu, potem można już ustawić temperaturę, a następnie wybrać prędkość obrotów.



Łagodny start (powyżej 60°C/140°F)

W przypadku włączenia przycisku Turbo lub uruchomienia pokrętki obrotów gdy temperatura w naczyniu miksującym przekracza 60°C (140°F)  elektroniczny system zabezpieczający opóźnia przyspieszenie prędkości obrotów i zapobiega wykipieniu potrawy. Łagodny start działa wyłącznie, gdy składniki były podgrzewane w Thermomixie TM31. Wówczas czujnik temperatury będzie mógł prawidłowo zmierzyć rzeczywistą temperaturę i kontrolować łagodny start. Jeżeli chcą Państwo poddać dalszej obróbce potrawy, które nie były podgrzewane w urządzeniu (np. zagęścić sos), powinni Państwo stopniowo i powoli zwiększać prędkość obrotów.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia rozchlapującymi kawałkami gorących potraw

Nie używać przycisku Turbo ani gwałtownie zwiększać obrotów podczas przygotowywania gorących potraw (temperatura powyżej 60°C), szczególnie jeśli potrawy te nie zostały podgrzane w urządzeniu TM31. Nie przytrzymywać miarki ręką podczas przetwarzania potraw.

Ustawianie łagodnego podgrzewania

Obroty 2 i 3 służą do ustawiania łagodnego podgrzewania. Wybór tych prędkości obrotów powoduje wolniejszy wzrost temperatury. W ten sposób gotowane produkty ogrzewane są wolniej i łagodniej.

Ustawianie temperatury na tryb Varoma

W przypadku ustawienia trybu Varoma ① niektóre składniki mogą osiągnąć temperaturę do 120°C (248°F), w zależności od użytych składników, np. oleju. Przy ustawianiu temperatury Varoma w ciągu 15 minut wyparowuje 250 g wody lub innego wywaru. Ustawienie to używane jest do gotowania na parze (patrz strona 20) oraz do smażenia na małej ilości tłuszczu.



WSKAZÓWKA

Nie wolno podgrzewać pustego naczynia miksującego.

Pokrętko obrotów

Aby rozpocząć pracę Thermomixa TM31 należy przycisnąć pokrętko obrotów. W zależności od potrzeb mogą Państwo wybrać następujące zakresy obrotów:

Funkcja	Poziom	Obroty/min
Łagodne mieszanie (funkcja Soft)	☞	40
Mieszanie	1–3	100–500
Miksowanie/puree	4–10	1100–10200
Miksowanie Turbo	turbo	10200

Ustawienie trybu łagodnego mieszania ☞ (funkcja Soft)

Za pomocą pokrętki obrotów można wybrać tryb łagodnego mieszania ②. Wybór tego trybu powoduje łagodne mieszanie potrawy, podobne do wykonywanego ręcznie w garnku. Gdy tryb ten jest aktywny, nie dochodzi do siekania składników, a w naczyniu pozostają większe kawałki.

Mieszanie

Aby mieszać potrawy w sposób delikatny, należy wybrać niższe obroty 1–3. Wolniejsze obroty są idealne do przygotowywania potraw duszonych z jarzynami.

Miksowanie/blendowanie

Aby drobno posiekać lub zmiksować składniki należy wybrać pozycję obrotów 4-10. ③. Pokrętko obrotów zawsze należy przekreślać powoli cały czas przytrzymując miarkę.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku wyrzucenia zimnych składników z naczynia (temperatura poniżej 60°C)

W trakcie korzystania ze średnich (3–6) lub wyższych (7–10) obrotów lub wciskając przycisk Turbo należy mocno przytrzymywać miarkę.



Miksowanie/blendowanie gorących potraw

Po zakończeniu miksowania gorących składników nie należy gwałtownie przekreślać pokrętki obrotów na pozycję Otwarte. Zawsze należy najpierw ustawić pokrętko obrotów na pozycji 1 ④, odczekać 3 sekundy ⑤, następnie ustawić na pozycji Otwarte ⑥.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo oparzenia gorącymi składnikami

Nie należy gwałtownie przekreślać pokrętki obrotów na pozycję Otwarte, gdy w naczyniu miksowane są gorące składniki na pozycji równej lub wyższej niż 4. Zawsze należy najpierw przekreślić pokrętko obrotów na pozycję 1, odczekać 3 sekundy, następnie ustawić na pozycji Otwarte.



Przycisk Turbo

Aby włączyć Thermomix TM31 na najwyższe obroty należy wcisnąć przycisk Turbo ⑦. Funkcja Turbo jest aktywna tak długo, jak długo przyciśnięty i przytrzymywany jest przycisk. Można go także wykorzystywać w trybie „naprzemiennym”. Jeżeli na przykład chcą Państwo grubo pokroić duże ilości jedzenia przycisk Turbo należy przycisnąć od 3 do 4 razy (powtarzać tę czynność tak długo, jak to jest konieczne). Dzięki temu jedzenie zostanie równomiernie rozdrobnione. Tryb Turbo jest aktywny, gdy pokrętko ustawione jest na pozycję ☞ lub na poziom 4 lub wyższy. Gdy pokrętko jest ustawione na ☞ uaktywnia się zegar.


⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącymi składnikami



Nie używać przycisku Turbo ani gwałtownie zwiększać obrotów podczas przygotowywania gorących potraw (temperatura powyżej 60°C), szczególnie jeśli potrawy te nie zostały podgrzane w urządzeniu TM31. Nie przytrzymywać miarki ręką podczas przetwarzania potraw.



Praca zgodna z ruchem wskazówek zegara i obroty wsteczne



Na panelu sterującym należy przycisnąć przycisk , aby zmienić kierunek obrotów ① noża miksującego ze zgodnego z ruchem wskazówek zegara na przeciwny.

Uaktywnienie funkcji obrotów wstecznych  jest możliwe na dowolnej pozycji obrotów i na .

Operację zmiany kierunku obrotów sygnalizuje symbol  widoczny na wyświetlaczu. Uruchomienie funkcji obrotów wstecznych wymaga ponownego wciśnięcia przycisku . Zmiana kierunku mieszania jest przeznaczona dla łagodnie mieszanych delikatnych potraw, których nie trzeba rozdrabniać.



INTERWAŁ (tryb wyrabiania ciasta)

Tryb ten ② służy do wyrabiania ciężkich ciast np. drożdżowego lub chlebowego itp. Aby uaktywnić funkcję Interwał, należy ustawić pokrętło obrotów na  i wcisnąć przycisk  znajdujący się na panelu sterowania.

Uruchomi to tryb naprzemienny, dzięki któremu ciasto znajdujące się w naczyniu miksującym będzie poddawane równomiernej obróbce. Naśladuje się tu specjalne procedury ugniatania ciasta stosowane w piekarnictwie, dzięki którym otrzymuje się ciasto najwyższej jakości.

Funkcję Interwał można uaktywnić dopiero wówczas, gdy naczynie miksujące wykorzystywane podczas poprzedniego przygotowywania potraw ostygnie do temperatury niższej niż 60°C (140°F). Jeżeli temperatura będzie wyższa, włączy się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Aby nie dopuścić do przypadkowego podgrzania ciasta chlebowego, elektroniczny system blokuje system podgrzewania, przycisk Turbo oraz przycisk zmiany kierunku obrotów w chwili włączenia funkcji Interwał.




WSKAZÓWKA

Niebezpieczeństwo przemieszczenia się urządzenia Thermomix TM31

W celu ochrony urządzenia TM31 przed upadkiem należy postawić je na czystej, stabilnej i równej, nierozgrzewającej się powierzchni. Należy zachować odpowiednią odległość od krawędzi tej powierzchni, aby zapobiec upadkowi Thermomixa TM31, a także pozostawić odpowiednią przestrzeń nad urządzeniem. Przy wyrabianiu ciasta lub siekaniu żywności w naczyniu miksującym może nastąpić zachwianie równowagi, co w pewnych okolicznościach może doprowadzić do przemieszczenia się całego urządzenia. W związku z tym nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie jego pracy bez nadzoru, ponieważ może ono spaść z miejsca, na którym jest postawione.

INFORMACJE, KTÓRE WARTO ZAPAMIĘTAĆ


Tryb gotowości

Gdy Thermomix TM31 jest włączony do sieci, ale nie jest aktualnie wykorzystywany (pokrętło obrotów jest ustawione na pozycję ) , po około 15 minutach automatycznie przełącza się w stan gotowości. Wyświetlacz jest pusty. Aby uaktywnić urządzenie, wystarczy przycisnąć dowolny przycisk znajdujący się na panelu sterowania. W celu przełączenia Thermomixa TM31 na tryb oczekiwania, należy przycisnąć przycisk  i przytrzymać go przez około 4 sekundy do chwili, aż na wyświetlaczu pokaże się komunikat „OFF“. Włączenie urządzenia jest możliwe dzięki ponownemu przyciśnięciu przycisku . Thermomix TM31 ustawiony na tryb gotowości zużywa energię elektryczną poniżej 1 W. Jeżeli nie używają Państwo Thermomixa przez dłuższy czas, zalecamy odłączenie urządzenia od źródła zasilania.

Elektroniczna ochrona silnika

Wszystkie przepisy w książce kucharskiej do Thermomixa TM31 zostały opracowane w taki sposób, aby w przypadku zachowania wszystkich zaleceń, elektroniczna ochrona silnika nie uaktywniała się. W razie przeciążenia silnik chroni funkcja automatycznego wyłączania. W tym przypadku na wyświetlaczu pokaże się komunikat o błędzie „LOAD“.

W przypadku wyłączenia silnika należy:

- przekręcić pokrętło na pozycję .
- wyjąć naczynie miksujące z urządzenia
- zmniejszyć ilość składników znajdujących się w naczyniu i/lub dodać nieco płynu
- odczekać ok. 5 minut (czas stygnięcia)
- ponownie wstawić naczynie do urządzenia
- włączyć ponownie Thermomix TM31 używając do tego celu pokrętła obrotów

- jeżeli po upływie czasu stygnięcia na wyświetlaczu wciąż widoczny jest komunikat o błędzie „LOAD“ należy skontaktować się z Działem Serwisu i Logistyki Vorwerk Polska.

Pierwsze uruchomienie i przeciążenie

Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia może ono uwalniać zapachy. W przypadku przeciążenia, gdy dochodzi do przegrzania silnika, uaktywnia się funkcja automatycznego wyłączania i może dojść do wydobywania się zapachów. Nie jest to sytuacja groźna dla urządzenia i po ostygnięciu urządzenie znów będzie pracować bez zakłóceń.

MYCIE/CZYSZCZENIE

Thermomix TM31, podobnie jak inne urządzenia i sprzęty kuchenne, należy umyć wraz z jego akcesoriami – dotyczy to w szczególności noża miksującego i jego uszczelki, pokrywy naczynia i jej uszczelki, naczynia miksującego oraz koszyczka do gotowania – zarówno przed pierwszym użyciem jak i po każdym kolejnym użyciu.

Mycie naczynia miksującego i jego pokrywy

Należy rozmontować naczynie miksujące oraz nóż miksujący, a także pokrywę naczynia miksującego oraz jego uszczelkę (patrz str. 15–16).

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń od ostrego noża

Ostrza noża są bardzo ostre i nie należy ich dotykać. Przy wyjmowaniu lub ponownym wkładaniu noża należy go trzymać za górną krawędź.

Teraz można umyć naczynie miksujące wewnątrz i na zewnątrz (bez noża miksującego) ①, w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego za pomocą miękkiej ściereczki lub w zmywarce do naczyń. W taki sam sposób można umyć nóż miksujący, kopystkę, motylek, koszyczek do gotowania, miarkę, pokrywę naczynia miksującego oraz Varomę.

Jeżeli na ściankach naczynia miksującego pozostaną resztki jedzenia, należy zastosować specjalny środek do czyszczenia stali nierdzewnej.

Należy zwrócić uwagę, aby styki znajdujące się na spodzie naczynia miksującego były zawsze czyste i suche. W razie potrzeby należy je wytrzeć. W przypadku mycia naczynia miksującego, zwłaszcza w zmywarce, zalecamy jego rozmontowanie.

UWAGA

Do mycia nie wolno używać zaostrzonych lub ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić elementy urządzenia i spowodować jego awarię.



Mycie noża miksującego

Wskazówka: Myjąc nóż pod bieżącą wodą należy zawsze trzymać go w pozycji pionowej, patrz zdjęcie ②. Aby ułatwić sobie mycie, można posłużyć się szczotką lub umyć nóż w zmywarce.

WAŻNE:

Noża miksującego nie wolno namaczać w wodzie i pozostawiać na długo w zmywarce, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia systemu uszczelek, na którym zamontowany jest nóż.

Ponownie ostrożnie zamontować nóż miksujący wraz z uszczelką w naczyniu miksującym.

Mycie Varomy

Aby wyczyścić Varomę, należy ostrożnie umyć dolną część, wkład i pokrywę w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego lub w zmywarce. Należy używać w tym celu miękkiej i czystej ściereczki oraz łagodnych środków czyszczących ③. Należy unikać stosowania przedmiotów o ostrych krawędziach lub przeznaczonych do czyszczenia metali, gdyż mogą one porysować powierzchnię.

UWAGA

Wszystkie części można myć w zmywarce. Części wykonane z plastiku, zwłaszcza pokrywę naczynia miksującego, należy układać w górnym koszyku zmywarki, aby nie odkształciły się pod wpływem wysokiej temperatury. Niektóre artykuły spożywcze, jak np. curry, sok z marchwi czy potrawy zawierające kwas cytrynowy, mogą powodować odbarwienia. W związku z tym należy je niezwłocznie zmyć z powierzchni pokrywy i jej uszczelki, kopystki, koszyczka do gotowania oraz wszystkich części Varomy. Inne plamy po pewnym czasie znikną same. Nie mają one żadnego wpływu na działanie części ani na zdrowie użytkownika.



Mycie urządzenia

Przed przystąpieniem do mycia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Przed czyszczeniem urządzenia oraz jeśli ma ono być nieużywane przez dłuższy czas, należy je odłączyć od źródła zasilania.
- W trakcie czyszczenia nie należy zanurzać urządzenia Thermomix TM31 w wodzie. Czyścić tylko wilgotną szmatką. Należy uważać, aby woda i brud nie przedostały się do obudowy.

Przetrzeć korpus urządzenia wilgotną i miękką ściereczką z łagodnym środkiem czyszczącym ①. Nie należy używać dużych ilości wody, aby zapobiec przedostaniu się wilgoci do wnętrza urządzenia.

Dodatkowe informacje dotyczące mycia i czyszczenia

Niektóre plastikowe części mogą się nieznacznie odbarwić, ale nie ma to żadnego wpływu na ich działanie ani na zdrowie użytkownika.

W przypadku, gdy naczynie miksujące wraz nożem, pokrywą i miarką jest jedynie lekko zabrudzone wystarczy na chwilę włączyć urządzenie i przeprowadzić krótkie mycie. W tym celu należy wlać do naczynia miksującego ok. 1 l wody i dodać kilka kropel środka czyszczącego, a następnie wybrać poziom obrotów 5 lub 6 i wcisnąć kilka razy przycisk . Powtórzyć czynność i dokładnie wypłukać urządzenie wodą. W razie potrzeby dodatkowo użyć miękkiej ściereczki.

Aby zapewnić lepszą wentylację w czasie przechowywania urządzenia nie należy zamykać naczynia miksującego miarką.

UWAGI ZWIĄZANE Z WŁASNYMI PRZEPISAMI

Nasze proste, opracowane krok po kroku, przepisy z książek kucharskich TM31 traktowane jako punkt odniesienia, pozwolą Państwu tworzyć własne przepisy do Thermomixa TM31.

Kolejność

Podczas przygotowywania potraw według własnych przepisów, prosimy przestrzegać niezbędnej kolejności wykonywania czynności.

Ważenie składników

Przed rozpoczęciem ważenia pierwszego składnika należy nacisnąć przycisk tary , wyświetlacz pokaże 0.000. Teraz można włożyć składnik.

Uwaga: Nigdy nie wolno przekraczać maksymalnej, wynoszącej 2 litry, pojemności naczynia miksującego.

Kolejność ustawień

Jeżeli chcą Państwo podgrzać potrawę, należy pamiętać, aby w pierwszej kolejności ustawić czas. Natomiast jeżeli mieszają Państwo delikatne potrawy, należy ustawić obroty wsteczne .

Przykład: Gotowanie delikatnej potrawy

Ustawienia: 5 min/100°C//obr. poz. 1

- ① ustawić czas na 5 minut
- ② ustawić temperaturę 100°C
- ③ ustawić obroty wsteczne
- ④ przekręcić pokrętkę obrotów na poz. 1

Przykład: Siekanie warzyw

Ustawienia: 7 sek./obr. poz. 5

- ① ustawić czas na 7 sekund
- ② ustawić obroty na poz. 5

Przykład: Wyrabianie ciasta

Ustawienia: 2 min.//🌀

- ① ustawić czas na 2 minuty
- ② ustawić pokrętkę na „pokrywa zamknięta“
- ③ wcisnąć Interwał

Siekanie i miksowanie

Podczas siekania lub miksowania składników należy ustawić krótki czas i sprawdzić rezultat. Jeżeli składniki są niedostatecznie rozdrobnione, należy przedłużyć czas siekania/miksowania.

Czas podgrzewania

Czas podgrzewania zależy od następujących czynników:

- a) temperatury początkowej składników przeznaczonych do podgrzewania
- b) ilości, wagi i objętości składników

Uwaga: Nigdy nie wolno przekraczać maksymalnej pojemności naczynia miksującego ani Varomy!
- c) przewodzenia ciepła składników przeznaczonych do podgrzewania
- d) poziomu podgrzewania
- e) obrotów
- f) korzystania z akcesoriów (wykorzystanie/lub nie koszyczka/Varomy do gotowania)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Błąd:	Podjęte działania:
Nie można włączyć urządzenia	Należy sprawdzić, czy przewód zasilający został prawidłowo podłączony do sieci oraz czy pokrywa została prawidłowo zamknięta. Sprawdzić, czy urządzenie nie znajduje się jeszcze w trybie gotowości.
Urządzenie nie grzeje	Sprawdzić, czy został ustawiony czas i temperatura.
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy	Patrz rozdział pt. „Elektroniczna ochrona silnika” na str. 35.
Problemy z wagą	Sprawdzić czy: podczas tarowania nie dotykamy urządzenia, nic nie opiera się o Thermomix, kabel nie jest napięty, nożki Thermomixa są czyste, blat roboczy jest czysty, stabilny, płaski; nie przesuwamy Thermomixa po blacie.

Komunikat o błędzie:



Jedną z cech charakterystycznych Thermomixa TM31 jest wyświetlanie przyczyn błędu na wyświetlaczu. Jeżeli wyświetlacz pokaże komunikat o błędzie E.r i dwucyfrową liczbę, i jeżeli nie można samemu usunąć błędu poprzez wyłączenie urządzenia lub jego zresetowanie, wówczas należy skontaktować się z Call Center Vorwerk Polska, podając numer błędu. W przypadku pojawienia się komunikatu o błędzie „LOAd”, należy sprawdzić wskazówki podane na str. 35.

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Napraw urządzenia Thermomix TM31 mogą dokonywać wyłącznie autoryzowane serwisy Vorwerk. Dotyczy to również uszkodzeń przewodu zasilającego, który może być wymieniony jedynie na odpowiedni przewód przez pracownika autoryzowanego serwisu Vorwerk. Nieprawidłowo dokonane naprawy lub niewłaściwe obchodzenie się z urządzeniem stanowią poważne zagrożenie dla użytkownika.

Następujące komunikaty o błędzie można zresetować:

- 1 Włączając główne zasilanie – błąd:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- 2 Przekręcając pokrętko obrotów najpierw na pozycję pokrywa otwarta /zamknięta 
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
- 3 Błąd ten może usunąć jedynie serwis:
E.r 71, 72

REGULACJE PRAWNE/ COPYRIGHT

Ustawa o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym



Zgodnie z regulacją UE 2002/96/EG z dnia 27 stycznia 2003 r. o utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz przepisami prawnymi obowiązującymi w danym państwie członkowskim Unii, usuwanie tego produktu i jego elektrycznych/elektronicznych akcesoriów wraz odpadami domowymi jest surowo zabronione.

Symbol umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany tak jak ogólny odpad domowy. Jako właściciel takiego sprzętu jest Pan/Pani odpowiedzialny/a za prawidłową utylizację zużytych urządzeń, tzn. należy je zwrócić do odpowiednich bezpłatnych punktów zbiorczych, zorganizowanych przez administrację państwową. Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego, równorzędnego sprzętu.

W przypadku niezastosowania się do obowiązujących regulacji prawnych, właściciel sprzętu narażony jest na sankcje prawne, zgodnie z obowiązującymi przepisami w dziedzinie odpadów.

Poprawna, selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu do recyklingu, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczyniają się do zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których wykonano produkt.

W celu otrzymania szczegółowych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów świadczących usługi usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt (kontakt@vorwerk.pl). Producent i/lub importer spełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem.

Copyright ©

Tekst, opracowanie graficzne, fotografie i ilustracje wykonane przez Vorwerk International Strecker & Co., Szwajcaria. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być powielana, przechowywana w żadnym systemie odtwarzania informacji, przekazywana ani rozpowszechniana za pomocą urządzeń elektronicznych, mechanicznych, kopiujących, nagrywających i innych, bez uprzedniej pisemnej zgody Vorwerk International Strecker & Co.

Uwaga dotycząca użytkowników w USA

Prosimy zwrócić uwagę, że do tej pory urządzenie Thermomix TM31 (zwane dalej „urządzeniem”) było i jest produkowane, reklamowane, sprzedawane i rozprowadzane wyłącznie przez firmę Vorwerk International Strecker & Co. (zwaną dalej „Vorwerk”). Urządzenie nie było opracowane ani przeznaczone na rynek USA, ani nie zostało zatwierdzone do sprzedaży w USA. Z tego względu urządzenie nie jest w żadnej formie sprzedawane ani reklamowane w USA, ani przez firmę Vorwerk, ani przez jej autoryzowanych przedstawicieli. Vorwerk nie przejmuje w chwili obecnej ani w przyszłości żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub straty (obejmujące, ale nieograniczone do uszkodzeń lub strat bezpośrednich lub pośrednich, szczególnych, przypadkowych, strat moralnych lub wynikowych, utraty zysku lub interesów oraz strat związanych z uszkodzeniem, obrażeniami ciała lub śmiercią) w jakikolwiek sposób związane z albo wynikające z użytkowania urządzenia w USA (dotyczy to również szkód lub strat wynikłych z różnicy napięcia znamionowego między Europą a USA). Osoby użytkujące urządzenie w USA czynią to wyłącznie na własną odpowiedzialność.

GWARANCJA/ OBSŁUGA KLIENTA

Gwarancja

Informacje na temat okresu gwarancji znajdują Państwo w naszej instrukcji obsługi.

Thermomix TM31 może naprawić jedynie autoryzowany serwis firmy Vorwerk.

Należy używać tylko części dołączonych do Thermomixa TM31 (str. 10–11) lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix.

Nie wolno używać Thermomixa TM31 z wykorzystaniem części lub sprzętu innego niż Vorwerk Thermomix pod rygorem utraty gwarancji.

Obsługa klienta

We wszystkich sprawach dotyczących serwisu gwarancyjnego i pogwarancyjnego należy kontaktować się z:

Call Center Vorwerk Polska

ul. Strzegomska 2–4,

53-611 Wrocław

tel. 71 780 72 00, 71 780 72 22

e-mail: kontakt@vorwerk.pl

www.vorwerk.pl

www.thermomix.pl

poniedziałek–piątek

w godz. 8:30–16:00

W celu uzyskania szczegółowych informacji możecie Państwo się również skontaktować się z Państwa Przedstawicielem Handlowym.

Gwarancja na urządzenie

Thermomix TM31-1

Numer indywidualny Państwa urządzenia znajduje się na tylnej okładce niniejszej instrukcji

Warunki gwarancji

Sprzedający Vorwerk Polska Sp. z o.o. we Wrocławiu udziela gwarancji na urządzenie Thermomix TM31-1 na okres 24 miesięcy (2 lata). Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez autoryzowany serwis gwarancyjny Vorwerk Polska Sp. z o.o. według poniżej podanych zasad:

1. Uprawniony z tytułu gwarancji zobowiązany jest przedstawić kartę gwarancyjną wraz z oryginalną fakturą zakupu, pod rygorem utraty uprawnień z tytułu gwarancji. Kartę gwarancyjną i fakturę należy starannie przechowywać.
2. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustawy z dnia 27.07.2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (DZ. U. 2002, nr 141, poz.1176).
3. Każde urządzenie posiada numer indywidualny, umieszczony na spodzie urządzenia i na zewnętrznej okładce niniejszej instrukcji obsługi. Zerwanie w/w identyfikatorów powoduje utratę uprawnień wynikających z gwarancji.

4. Urządzenie jest naprawiane przez autoryzowany serwis Vorwerk Polska u klienta lub we wskazanym przez Vorwerk punkcie serwisowym, w uzgodnionym terminie. Jeżeli urządzenie wymaga dokonania ekspertyzy technicznej/naprawy, która musi być przeprowadzona w warsztacie serwisowym, wówczas urządzenie jest odbierane i dostarczone po naprawie transportem serwisu na koszt Vorwerk Polska.
5. Serwis dokona naprawy w ciągu 14 dni roboczych od daty zgłoszenia usterki w centrali Vorwerk Polska. Termin usunięcia wad może być wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części zamiennych.
6. Okres gwarancji przedłuża się o czas naprawy gwarancyjnej.
7. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik.
8. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia urządzenia spowodowane przez użytkownika i wywołane nimi wady;
 - b) uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi i niezależnymi od producenta;
 - c) uszkodzenia i wady urządzenia wynikłe na skutek:
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją obsługi użytkownika, przechowywania lub konserwacji,
 - samowolnych (dokonanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby) napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
 - d) części eksploatacyjne związane bezpośrednio z urządzeniem:
 - miarka
 - kopystka
 - motylek
 - pokrywa z uszczelką
9. Gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.

KARTA GWARANCYJNA

Lp.	Data	Zakres naprawy	Potwierdzenie

Obsługa klienta

W celu zgłoszenia reklamacji gwarancyjnej lub pogwarancyjnej należy kontaktować się z naszym Call Center

tel. 71 780 72 00, 71 780 72 22

e-mail: kontakt@vorwerk.pl

www.vorwerk.pl

www.thermomix.pl

poniedziałek-piątek

w godz. 8.00–16.00

Informacja o punktach serwisowych i biurach regionalnych

Akcesoria i drobne części zamienne można:

zakupić lub zamówić za zaliczeniem pocztowym w naszych biurach regionalnych oraz pod **numerami telefonów: 71 780 72 00, 71 780 72 22**

- zamówić na naszej stronie internetowej **www.vorwerk.pl**, **www.thermomix.pl**
- można zakupić je też w następujących punktach:

NASZE SERWISY:

81-625 Gdynia
ul. Krótka 2/6
tel./fax 058/62 43 813

61-063 Poznań
ul. Browarna 28a
tel. 061/876 83 48
fax 061/653 26 62

40-718 Katowice
ul. Kołobrzeska 24
tel. 032/25 21 456
fax 032/782 00 51

53-234 Wrocław
ul. Grabiszyńska 281
budynek FAT, III piętro, pok. 307
tel. 071/360 95 15
fax 071/360 95 58

92-432 Łódź
ul. Legionów 68
tel./fax 042/633 08 89
tel. kom. 0 509 922 549

Adres producenta:
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, Blombacher Bach 3,
42270 Wuppertal, www.vorwerk-elektrowerke.de

NASZE BIURA REGIONALNE:

40-084 Katowice
ul. Opolska 22
tel./fax 32 781 10 80

71-612 Szczecin
ul. Malczewskiego 26
tel. 601 714 219

30-415 Kraków
ul. Wadowicka 8a, wejście B, I p.
tel./fax 12 296 44 25

00-867 Warszawa
ul. Chłodna 51 (Warsaw Trade Tower)
tel. 22 632 62 35
fax 22 632 62 38

90-330 Łódź
Al. Marszałka J. Piłsudskiego 76
tel. 42 256 77 64

03-944 Warszawa
Plac Przymierza 6
tel./fax 22 672 02 11

45-716 Opole
ul. Spychalskiego 13
tel. 77 457 48 77

53-234 Wrocław
ul. Grabiszyńska 251A
tel. 71 797 87 00

61-719 Poznań
ul. Kutrzeby 16 G (zespół
budynków ul. Kutrzeby 14/16)
tel. 61 851 61 00 (01, 02)
fax 61 851 61 00

