

thermomix

THERMOMIX TM31

РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ Запазете за бъдещи справки!



VORWERK

СЪДЪРЖАНИЕ

**Забележка: Всички инструкции за употреба важат за
Thermomix TM31-1C с 220...240 V и
Thermomix TM31-4C с 110...127 V**

Указания за Вашата безопасност	5
Технически данни	8
Предговор/Обслужване на клиенти	9
Вашият Thermomix TM31	10
Преди да започнете	12
Правилно поставяне на каната за миксиране.....	12
Разглобяване на ножа за миксиране.....	13
Поставяне на ножа за миксиране.....	14
Принадлежности	15
Кана за миксиране, основа на съда.....	15
Капак на каната, мерителна чашка.....	16
Кошничка за варене.....	17
Шпатула.....	18
Бъркалка (пеперуда).....	19
Vaгoma.....	20
Как да комбинирате частите на Vaгoma.....	20
Как да използвате Vaгoma правилно.....	21
Практически операции с Vaгoma.....	24
Работа с Thermomix TM31	25
Стартиране на Thermomix TM31.....	25
Обяснения на символите на контролния панел.....	26
Мултифункционален екран.....	27
Мерене и допълнително притегляне.....	27
Допълнителна информация за притегляне.....	28
Бутони и индикатор за време.....	29

Корекция на предварително зададено време	30
Бутони и светлинни индикатори за температура	30
Индикатор за остатъчна топлина	31
Плавен старт.....	31
Настройки за плавно нагряване	31
Vaгomа настройка на температурата	32
Селектор за скоростта	32
Настройка за леко бъркане	32
Разбъркване	32
Миксиране/смесване	33
Турбо бутон	33
Въртене по посока на/обратно на часовниковата стрелка	34
Режим „Тесто“	34
Какво да запомните	35
Спящ режим	35
Електронна защита на мотора	35
Употреба за първи път и препълване	35
Почистване	36
Как да почистите каната за миксиране и нейния капак	36
Как да почистите ножа за миксиране.....	37
Как да почистите Vaгomа	37
Как да почистите главното устройство	38
Допълнителна информация за почистване	38
Бележки за Вашите собствени рецепти	39
Отстраняване на неизправности	40
Декларация за съответствие СЕ	41
Законови разпоредби/Авторско право	42
Гаранция	43
Гаранционна карта	44
Обслужване на клиенти (сервиз).....	45

УКАЗАНИЯ ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Thermomix TM31 е предназначен само за домашна употреба или подобно приложение. Той отговаря на най-високите стандарти за безопасност. За Ваша сигурност, преди да пуснете уреда за първи път, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и обърнете особено внимание на следното.

Запазете ръководството за експлоатация за бъдещи справки. Това ръководство за експлоатация е част от Thermomix TM31. За това винаги го добавяйте към уреда, когато го ползва трето лице.

Thermomix TM31 не е предназначен за ползване от лица (вкл. деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен ако те не са били наблюдавани или инструктирани относно използването на този уред от лице, което отговаря за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че те не си играят с уреда.

Thermomix TM31 е в съответствие със стандартите за безопасност на страната, в която е бил продаден от упълномощен представител на организацията Vorwerk. Не може да бъде гарантирано съответствие с местните стандарти за безопасност, ако Thermomix TM31 се използва в някоя друга държава. За това Vorwerk не носи отговорност за щетите, които могат да възникнат като последица.

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа преди почистване или ако не се използва за по-продължителен период от време.
- Не потапяйте Thermomix TM31 във вода. Почиствайте само с влажна кърпа. В корпусът корпуса не трябва да прониква вода или замърсяване.
- Проверявайте от време на време Вашия уред и аксесоарите към него, включително и каната за миксиране за евентуални повреди. Повредените части могат да представляват опасност. Ако настъпи повреда, не използвайте уреда и се свържете с продавача или оторизирания сервиз на Vorwerk – Стенли Колев ЕООД.
- Thermomix TM31 може да бъде поправян само от оторизиран сервиз на фирмата продавач. При повреда на хранящия кабел, той може да бъде подменен само в оторизирания сервиз. При неправилен ремонт и неправилна експлоатация, опасността за потребителя може да бъде значителна.

Опасност от нараняване от острия миксиращ нож

- Не докосвайте остриетата на ножа за миксиране. Те са много остри. Хващайте горната част на ножа, когато го изваждате или го поставяте повторно.

Опасност от изгаряне при изпръскване на топла храна

- Максималният обем на каната е 2 литра. Той не трябва да се превишава.
- Спазвайте маркираните нива за пълнене върху каната.
- Използвайте Thermomix TM31 с правилно поставен и чист уплътнител на капака. Винаги проверявайте дали уплътнението е здраво. В случай, че уплътнението е наранено или изтича храна, подменете го незабавно или го подменяйте най-късно веднъж на всеки две години.
- Отваряйте капака само когато обработваната храна спре да се движи. Това е особено важно, ако използвате високоскоростни степени над 5.
- Никога не се опитвайте да отваряте капака на каната със сила. Отваряйте го само когато индикаторът за скорост е в позиция за отваряне на капака.
- Никога не използвайте турбо бутона и не увеличавайте рязко скоростта, когато обработвате гореща храна (Температура над 60 °C), особено ако не е била загорята в Thermomix TM31. Никога не дръжте измервателната купа, когато обработвате гореща храна.
- Малки капки от гореща храна може да изскочат при отварянето на капака. Поставете мерителната чашка правилно в отвора, особено при обработката на топла храна (напр. сладко, супа) при средни (3–6) и по-високи (7–10, Турбо) нива на скоростта.
- При обработване на топла храна (при температури над 60 °C) не докосвайте мерителната чашка и не натискайте турбо бутон.
- Не използвайте Varoma температура за подгриване или готвене на големи количества храна.
- Използвайте само ниски нива на скорост (1–2) когато избирате Varoma температура. По-високите нива на скорост могат да доведат до изпръскване на топла храна или изливане на течност.
- Не забравяйте да поставите Thermomix TM31 върху чиста, твърда, гладка и ненагорята повърхност, особено когато използвате Varoma.
- Бъдете сигурни, че сте поставили Varoma правилно върху каната за миксиране и уреда.

Опасност от изгаряне с гореща пара и кондензирана вода

- Не забравяйте за горещата пара, която излиза от страните и горната част на капака на Varoma по време на работа.
- Хващайте само дръжките от двете страни на Varoma.
- Никога не използвайте Varoma без капака на Varoma.
- Вдигнете капака Varoma по такъв начин, че вдигащата се пара или стичащият се конденз да не може да Ви опари.
- Внимавайте за парата, която ще продължи да излиза от каната след като отворите капака и извадите всички части на Varoma.
- Дръжте децата далече от Thermomix TM31, когато използвате Varoma и ги предупредете за опасността от гореща пара и гореща кондензирана вода.
- Уверете се, че отворът на капака на съда за миксиране, приставката и подложката Varoma имат достатъчно свободни отвори, от които да излиза пара; в противен случай може да има неконтролирано изпускане на пара.

Опасност от нараняване при контакт с горещи части

- Дръжте уреда винаги далече от деца и ги предупреждавайте, че съда за миксиране и Varoma се загоряват.

Опасност от нараняване при изхвърчане на студена храна (Температура под 60 °C)

- Дръжте здраво измервателната купа, когато работите с Thermomix TM31 при средни (3–6) и високи (7–10) нива на скоростта или когато натискате турбо бутон, за накълцване или пасиране на студена храна.

Опасност от нараняване чрез използване на елементи, които не са от оборудването

- Използвайте само части, доставени с Thermomix TM31 (стр. 10–11) или оригинални резервни части от Vorwerk Thermomix.
- Никога не използвайте Thermomix TM31 в комбинация с части или оборудване, което не е предоставено от Vorwerk Thermomix.
- Използвайте мерителната чашка за затваряне на отвора на капака. Не покривайте отвора с кърпи или подобни предмети.
- Използвайте само шпатулата с предпазен диск за разбъркване на храната в каната. Никога не ползвайте лъжици, готварски лъжици или други предмети за разбъркване. Те могат да бъдат захванати от ножа за миксиране, което да доведе до наранявания.
- Затворете капака добре преди да поставите шпатулата през отвора на капака.

Материални щети

Thermomix TM31 може да се движи докато работи

- Поставете Вашия Thermomix TM31 върху чиста, твърда, равна и ненагрята повърхност, така че да не може да се движи. Дръжте Thermomix TM31 на достатъчно разстояние от края на тази повърхност, за да го предпазите от падане. При подготовката на тесто или кълцане на храна, дисбаланс в каната за миксиране може да доведе до движение на целия уред. Затова не оставяйте уреда без надзор по време на работа, тъй като има опасност да падне от работната повърхност.

Риск от повреди

- **От парата:** Осигурете достатъчно разстояние над Thermomix TM31 и Varoma (окачени шкафове, рафтове) и около тях, за да се предотврати повреда от гореща пара.
- **От външен източник на топлина:** Съхранявайте Thermomix TM31 на достатъчно разстояние от външни източници на топлина като радиатори, котлони, фурни и др.
Не поставяйте Thermomix или свързващия кабел върху източник на топлина (напр. котлони, готварски елементи, готварска печка или фурна), защото това може да доведе до повреда на уреда.
- **От изтичане на храна:** Уверете се, че уплътнението на ножа за миксиране е плътно прилепнало. Ако няма уплътнение, храната, която се обработва или готви може да изтече и да повреди уреда.
- **От недостатъчно охлаждане на Thermomix TM31:** Уверете се, че вентилационните отвори от двете страни на уреда са винаги свободни от пръски мазнина, хранителни остатъци или нещо от този род. В противен случай уредът може да се повреди.
- **От неправилна употреба:** Използвайте Thermomix TM31 само с променлив ток и в ел. мрежа, инсталирана от специалист. Волтажът и честотата на ел. мрежата трябва да отговарят на тези, които са изписани на табелката (от долната страна на уреда).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАНИИ

Символ за съответствие/
Знак за съответствие



Мотор	<p>Vorwerk подсинхронен електродвигател с 500 W номинална мощност и без нужда от поддръжка.</p> <p>Плавно регулиране на скоростта от 100 до 10200 оборота в минута (Леко разбъркване 40 оборота в минута).</p> <p>Специална настройка за скорост (променлив режим) за приготвяне на тесто.</p> <p>Електронна защита на мотора, за да се избегне претоварване.</p>	
Подгряваща система	<p>1000 W консумация на енергия.</p> <p>Защита от прегряване.</p>	
Интегрирани везни	<p>Обхват на измерване от 5 до 100 гр., в стъпки от 5 гр.</p> <p>От 100 до 2000 гр. в стъпки от 10 гр. (до макс. 6 кг)</p>	
Корпус	<p>Висококачествена пластмаса.</p>	
Кана за миксиране	<p>Неръждаема стомана с отоплителна система и вграден температурен сензор.</p> <p>Максимален капацитет 2 литра.</p>	
Мощност	<p>Само за 220...240 V 50/60 Hz променливо напрежение (вижте подробности за страната).</p> <p>Максимална консумирана мощност 1500 W.</p> <p>Издърпващ се кабел с дължина 1 метър.</p>	
Размери и тегло	без Varoma	Varoma
Thermomix TM31	височина 30,0 cm	височина 11,8 cm
	ширина 28,5 cm	ширина 38,5 cm
	дълбочина 28,5 cm	дълбочина 27,5 cm
	тегло 6,3 kg	тегло 0,8 kg

ПРЕДГОВОР/ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Уважаеми клиенти,

Поздравления за това, че избрахте Thermomix TM31!

По време на презентацията на Thermomix TM31, усетихте и опитахте с петте си сетива ползите от Вашия нов Thermomix. Опитен консултант Ви показва как да оптимизирате използването на всички възможни функции за Вашите индивидуални нужди.

Сега сте готови да започнете да употребявате Вашия Thermomix. Подготовката на вкусна и здравословна храна става бързо и лесно. Готвенето с Thermomix Ви спестява време за други дейности.

Това ръководство ще Ви запознае стъпка по стъпка с новия Ви Thermomix. Моля, прочетете го внимателно. С всяка стъпка Вие ще разберете, че сме взели предвид интересите и нуждите Ви, когато създадохме този висококачествен продукт.

Лесно разбираемата подредба на рецептите ни стъпка по стъпка ще Ви помогне за бързото им приготвяне без да е нужно експертно знание.

Желаем на Вас, Вашето семейство и приятели много забавни моменти с Вашия нов Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Ако имате някакви въпроси или затруднения, моля, не се колебайте да се свържете с:

Вашият Thermomix TM31 съветник:

СТЕНЛИ КОЛЕВ ЕООД

ул. Костур 14А

1618 София

Тел: 02-950 7715

Факс: 02-950 7716

E-mail: thermomix.bg@abv.bg

www.thermomix.bg

Thermomix обслужване на клиенти: виж стр. 44.

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastrasse 39

8832 Wollerau

Switzerland

Това упътване можете да прочетете на други езици на www.thermomix.com

Версия: 20120816/230

ВАШИЯ THERMOMIX TM31

След разпаковане на уреда проверете дали всички елементи на Thermomix TM31 са налице:

- Thermomix TM31, включително кана за миксиране и капак
- Кошничка за варене
- Бъркалка (пеперуда)
- Мерителна чашка
- Шпатула
- Вагома
- Готварска книжка
- Ръководство за експлоатация





① Основен уред (корпус)

② Кана за миксиране

③ Основа на съда

④ Уплътнение за ножа за миксиране

⑤ Нож за миксиране

⑨ Капак на каната за миксиране

⑩ Бъркалка (пеперуда)

⑪ Шпатула с предпазител

⑫ Кошничка за варене

⑬ Мерителна чашка

⑭ Уплътнение за капака

Varoma

⑥ Varoma капак

⑦ Varoma тавичка

⑧ Varoma чинийка

ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

Поздравления за закупуването на Thermomix TM31!

Преди употреба на Thermomix TM31 за първи път, посетете демонстрация с квалифициран представител на Thermomix. Запознайте се първо с употребата на Вашия Thermomix TM31.




Преди да започнете


Поставете Thermomix TM31 на чиста, стабилна и равна повърхност, където няма да се подхлъзне. Поставете Вашия Thermomix TM31 на удобно място в кухнята Ви, от където може да го използвате лесно. Почистете Вашия Thermomix TM31 добре преди да го използвате за първи път. Следвайте инструкциите в раздела за почистване (стр. 36).



Как да поставите каната за миксиране правилно

Преди да поставите каната за миксиране, проверете дали селекторът за скоростта е на позиция  ①. Каната за миксиране се поставя с лек натиск в уреда, като дръжката ѝ трябва да сочи напред ②.




Каната е правилно поставена, ако дръжката сочи напред, както е посочено на фигура ② и ако самият съд е поставен стабилно и сигурно в корпуса. За да затворите каната за миксиране поставете капака вертикално върху каната и го натиснете ③. Маркировката трябва да сочи към дръжката. Завъртете капака по посока на часовниковата стрелка ④, докато чуете щракване и продължете да въртите до крайна позиция. Завъртете селектора за скоростта на позиция за затворен капак : в противен случай Thermomix TM31 няма да може да бъде пуснат.





⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне при изпръскване на топла храна

Никога не се опитвайте да отворите капака на каната за миксиране със сила. Отваряйте капака само тогава, когато селекторът за скоростта сочи към символа за отворен капак .



Как да разглобите ножа за миксиране

За да извадите ножа: Хванете каната за миксиране с едната ръка, с другата ръка завъртете основата на каната на 30 градуса по посока на часовниковата стрелка и издърпайте основата на каната за миксиране надолу  5. Внимателно задръжте горната част на ножа за миксиране и го извадете заедно с уплътнителния пръстен  6.



⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от нараняване с острия нож за миксиране

Не докосвайте остриетата на ножа, тъй като са много остри. Придържайте горната част на ножа, когато го изваждате или поставяте.

ВАЖНО:

При изваждане на ножа внимавайте много да не го изпуснете.

Поставяне на ножа за миксиране

За да поставите ножа, следвайте указанията за изваждане, но в обратен ред.

Поставете ножа обратно в каната за миксиране ① натискайки го през отвора в дъното на съда ②.

ВАЖНО

Опасност от повреда при изтичане на храна

При поставянето на ножа, уплътнението трябва да е върху лагера на ножа. В противен случай, варивото ще изтече в корпуса на уреда и ще го повреди.

Поставете отново основата на каната за миксиране. Натиснете ножа през отвора на дъното на каната с едната ръка. С другата хванете каната и завъртете (едновременно) основата на 30 градуса обратно на часовниковата стрелка ③.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Преди да започнете работа с Вашия Thermomix TM31, бихме искали да Ви представим всички принадлежности. Те са доказателство за един добре обмислен дизайн. Всяка част е конструирана интелигентно и служи за няколко цели.

Кана за миксиране

От външната и вътрешната страна на каната за миксиране има скала, която показва нивото на пълнене в съда (4). Всяка черта отговаря на 0,5 литра. Максималният обем на каната е 2 литра (5).

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне при изпръскване на топла храна

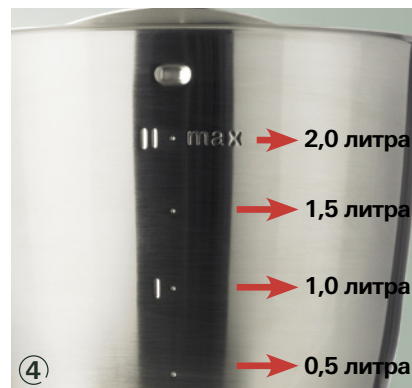
- Максималният обем за пълнене на каната за миксиране е 2 литра.
- Спазвайте маркираните нива на пълнене на каната за миксиране.

Основа на каната за миксиране

Основата на каната за миксиране (6) служи за закрепване и освобождаване на ножа вътре в каната за миксиране. Каната може да се постави върху всякаква работна повърхност. Не е необходима допълнителна постелка под каната.

ВАЖНО:

Основата на каната трябва да бъде правилно поставена и затворена. При неправилно затваряне на основата могат да бъдат повредени други части на Thermomix.



Капак на каната за миксиране

Капакът служи за затваряне на каната за миксиране. От съображения за безопасност, Thermomix TM31 може да бъде пуснат само при правилно поставен и фиксиран капак. Когато уредът е заключен, не се опитвайте да отваряте капака със сила.

За да поставите правилно уплътнението на капака, поставете капака на работната повърхност и сложете уплътнението чрез натиск в трите гнезда, докато чуete леко щракване ①. Уплътнението не позволява на течностите или на продукта, който готвите, да се разлива извън съда.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне при изтичане на топла храна

Употребявайте Thermomix TM31 само с правилно поставен и чист уплътнителен пръстен на капака. Редовно проверявайте уплътнението. Незабавно сменете уплътнението при повреда или изтичане или най-късно веднъж на всеки 2 години.

При почистване на капака, почиствайте уплътнението отделно.

Мерителна чашка

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне при изтичане на топла храна

- Внимавайте с горещата храна, когато капакът е отворен. Поставете мерителната чашка правилно в отвора и я оставете там, особено при обработката на топла храна (например сладко, супа) на средни (3–6) и по-високи (7–10, Турбо) нива на скоростта.
- Не покривайте каната за миксиране с кърпи или подобни предмети.

Мерителната чашка е многофункционална: служи и за затваряне на отвора на капака, предотвратявайки топлинната загуба и предпазвайки от изпръскване.

Мерителната чашка служи и за измерване на количествата: до ръба на съда – 100 ml, а до средната черта – 50 ml.

Поставяйте мерителната чашка в отвора на капака с нейния отвор, сочещ нагоре ②.



Само когато използвате бъркалката, отворът на мерителната чашка трябва да е надолу. При доливане на течности не е необходимо да отстранявате мерителната чашка. Просто сипете течността върху капака и тя ще проникне бавно в каната за миксиране.

За добавяне на продукти през отвора на капака, повдигнете мерителната чашка и ги прибавете към каната за миксиране.

Кошничка за варене

Кошничката за варене на Thermomix TM31 е изработена от висококачествена пластмаса и също както и мерителната чашка има разнообразни приложения.

- Филтриране на плодове и зеленчукови сокове. След раздробяване и пюриране на плодове или зеленчуци, поставете кошничката в каната за миксиране и я използвайте като филтър при изливането на сместа. По време на изливането може да придържате кошничката с шпатулата ③.
- Меки продукти като кюфтенца от месо или риба, които не могат да бъдат поставени в каната за миксиране се слагат в кошничката за варене. Тук те могат да се варят.
- За варене на гарнитурни (напр. ориз, картофи).

Изваждането на кошничката е лесно: поставете кукичката на шпатулата в прореза на кошничката за варене ④ и я издърпайте ⑤. Шпатулата може да бъде извадена по всяко време.

- Крачетата в долната част на кошничката ⑥ позволяват на соковете да се отичат от храната в кошничката.
- При изпаряване на течност от храна (напр. доматен сос) кошничката за варене се слага върху капака ⑦ вместо върху мерителната чашка.



Шпатула

Шпатулата ① е още един пример за интелигентия дизайн на Thermomix.

- За смесване и разбъркване на продукти в каната за миксиране, можете да използвате само шпатулата на Thermomix TM31 ②. Пъхнете я през горния отвор на капака. Предпазният диск не позволява на шпатулата да стигне до ножа. Така Вие можете да я използвате по време на кълцане, готвене или варене.
- Шпатулата се използва и за остъргване на продукти от каната за миксиране. Върхът на шпатулата е оформен така, че тя спокойно минава между ножа и стената на каната за миксиране.
- Специално оформения предпазен диск не позволява на шпатулата да се търкаля и да пада от върха на капака.
- Използвайте шпатулата, за да придържате кошничката за варене, когато филтрирате плодови или зеленчукови сокове.
- Кошничката за варене се изважда много лесно с шпатулата (виж стр. 17, фиг. 4).



⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от нараняване при употреба на други принадлежности

- За разбъркване използвайте само доставената с Thermomix TM31 шпатула с предпазен диск.
- Винаги затваряйте капака и го фиксирайте преди да вкарате шпатулата през отвора.
- Никога не използвайте други предмети, като напр. метални или дървени лъжици. Те могат да стигнат до въртящия се нож и да причинят нараняване.

Бъркалка (пеперуда)

- Бъркалката пеперуда ③ (поставена тук върху ножа ④) ще Ви помогне да постигнете най-добри резултати при разбиване на сметана и белтък. Тя е и перфектният помощник при приготвяне на смеси за кремове или пудинги.
- При варене на мляко или приготвяне на пудинг и сосове, бъркалката осигурява постоянно движение на продуктите. Това предпазва храната от залепване.

Бъркалката се поставя и маха лесно: поставете бъркалката както е показано на изображението ⑤. Чрез кръглия накрайник тя може да се извади много лесно.

За да извадите бъркалката задръжте кръглия накрайник и я издърпайте с въртеливи движения в двете посоки.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Включете оборотите едва тогава, когато бъркалката е поставена правилно.
- Не преминавайте 4 степен на оборотите, когато ползвате бъркалката.
- Никога не използвайте шпатулата когато бъркалката е вътре.
- Не добавяйте продукти, които могат да повредят или блокират бъркалката при работещ уред.



Varoma

Приставката Varoma ① се състои от три части ②:

- Varoma чинийка (дъно)
- Varoma тавичка (среда)
- Varoma капак (връх)

Всички части са направени от висококачествена, използвана в хранително-вкусовата промишленост пластмаса.



ВАЖНО

- Съхранявайте Varoma със затворен капак ①.
- Използвайте приставката Varoma само с Thermomix TM31 (не е подходяща за употреба в микровълнова или друга печка).

Как да комбинирате частите на Varoma

Частите Varoma могат да се използват в следните две комбинации:

Комбинация 1:

Varoma чинийка, плюс тавичка и капак ②.

Използвайте тази комбинация при варене на различни продукти, напр. зеленчуци с месо или риба, както и за по-големи количества еднородни продукти, напр. кнедли.

Комбинация 2:

Varoma чинийка и Varoma капак ③.

Препоръчва се за приготвяне на по-големи количества еднородни продукти, напр. зеленчуци, картофи, а така също и по-едри парчета месо или колбаси.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне с гореща пара и кондензирана вода

Никога не използвайте Varoma без капак.

ВАЖНО:

Капакът на Varoma трябва да е правилно поставен, за да няма загуба на пара и за правилно приготвяне на храната във Varoma.

Как да използвате Varoma правилно

Varoma е аксесоар създаден специално за употреба с Thermomix TM31. Преди да започнете да готвите с пара с Varoma, трябва да подготвите Thermomix TM31 правилно.

Стъпка 1: Подготвяне на Thermomix TM31.

Поставете каната за миксиране. Налейте минимум 0,5 литра (500 гр.) вода в нея, която ще Ви стигне за 30 минути готвене на пара. Ако използвате кошничката за варене поставете я в каната за миксиране и я напълнете с продукти като картофи или ориз. Затворете каната за миксиране с капака.

За промяна на вкуса може да се използва смес от зеленчуков бульон и вода или вино и вода вместо вода.

Стъпка 2: Пълнене на Varoma.

Сложете Varoma капака обратно върху работната повърхност ④ и поставете върху него чинийката Varoma – тя пасва идеално в отвора. Подредете продуктите свободно ⑤ за да оставите повече отвори, които да осигурят равномерното разпределяне на парата. При подреждането на продуктите във Varoma поставете най-отдолу продуктите, които изискват повече време за варене, а по-нагоре тези които се приготвят по бързо. Капакът Varoma поставен под чинийката спира разливането на течности върху работния плот напр. от измити зеленчуци или плодове, както и от сурово месо или риба.



⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне от гореща пара и кондензирана вода

- Уверете се, че при отварянето на капака на каната за миксиране, чинийката и тавичката Varoma имат достатъчно отвори, в противен случай може да има неконтролирано изпускане на пара.
- Проверете дали сте поставили правилно Varoma върху каната за миксиране и корпуса.

Поставете тавичката Varoma в чинийката Varoma. Вижте дали тавичката лежи свободно и равно. След това сложете продуктите в нея ①. Поставете Varoma изправена на мястото ѝ върху затворения капак на каната за миксиране (без мерителната чашка) така, че да не мърда ②.

Затворете капака на Varoma. Трябва да е поставен свободно и равно така, че да затвори Varoma и да спре загубата на пара от уреда.



①



②



③

ВАЖНО:

Никога не оставяйте мерителната чашка в капака на каната за миксиране, когато използвате Varoma. Важно е капакът Varoma да е поставен правилно, за да няма загуба на пара и да не се забавя процеса на готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне от гореща пара и кондензирана вода

- Внимавайте с парата, която излиза от страните и от капака на Varoma.
- Пазете деца далеч от Thermomix TM31, когато използвате Varoma и ги предупредете за опасността от гореща пара и гореща кондензирана вода.

Опасност от изгаряне при изпръскване на гореща храна от уреда

- Ползвайте ниски обороти (☑ – 2), когато избирате температура Varoma.
- По-високи обороти могат да доведат до изпръскване на гореща храна или течност.

Стъпка 3: Готвене на пара с Varoma ③

Всичко което трябва да направите е да изберете времето и температурата Varoma на контролния панел. Процесът на готвене с пара започва, когато завъртите селектора на скоростта на ниска настройка на скоростта (☑ – 2). Таймерът започва да работи. Вода или течност на базата на вода в купата за бъркане се нагрива до над 100 °C, образувайки гореща пара. Парата се издига през отворите в капака на купата за бъркане на Thermomix TM31 до Varoma. Храната се готви предимно в горещата пара. Обърнете внимание, че максималната температура за Varoma е 120 °C, в зависимост от това какви съставки използвате, напр. мазнина.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне с гореща пара и гореща кондензирана вода

- Докосвайте само дръжките от двете страни на Varoma.
- Хванете капака така, че да не попадате в контакт с издигащата се пара или капеща вода, когато го вдигате.
- Внимавайте с горещата пара, продължаваща да излиза от отвора на каната за миксиране, докато водите всички части на Varoma.



Когато храната е готова или искате да проверите дали продуктите са готови, преместете селектора за скоростите в позиция отворен или затворен капак (☐/☐). При отваряне на Varoma, капакът се накланя леко напред така, че парата да излезе от задната част на капака ④. Погрижете се кондензираната вода да капе върху тавичката и чинийката като държите капака над тях.

След това обърнете капака на Varoma внимателно на работната повърхност. Повдигнете чинийката и тавичката Varoma и изчакайте няколко секунди, за да може кондензираната вода да капе върху капака на миксиращата кана. Поставете чинийката и тавичката Varoma върху капака Varoma.

Практическа работа с Varoma

Това описание показва ясно колко лесно се работи с Varoma. Спазвайте следните основни правила за работа с Varoma:

- Наливайте достатъчно вода в каната за миксиране.

ВАЖНО:

30 минутно готвене на пара изисква 0,5 л (500 гр.) вода, за всеки 15 минути се прибавят допълнително 250 гр.

- За да се гарантира равномерното разпределение на пара във Varoma, дъното на чинийката и тавичката имат тесни отвори. Продуктите се слагат винаги така, че по възможност повече отвори да останат „свободни“. Този ефект се получава, когато продуктите се подредят достатъчно „свободно“.
- Можете да готвите едновременно продукти с различна консистенция и твърдост. Поставете най-отдолу продуктите, които изискват повече време за готвене, а най-отгоре тези, които се приготвят по бързо, напр. зеленчуци в чинийката, а риба в тавичката на Varoma.
- Зеленчуците ще бъдат равномерно приготвени, ако се нарежат на равни парчета. Времената за готвене са определени приблизително; времето за приготвяне зависи от качеството, твърдостта и големината на продуктите, както и от Вашите лични предпочитания.
- Намазвайте чинийката и тавичката Varoma с мазнина, за да не залепват продукти като месо, риба или тесто.
- Не сгъстявайте сосове и супи, докато не приключи готвенето на пара. Сгъстяващите вещества могат да възпрепятстват равномерното парообразуване в миксиращата кана и да забавят цялостния процес на готвенето.
- Можете да обърнете капака на Varoma и да събирате вода от чинийката и тавичката Varoma ①. Капакът може да се използва за табла за сервиране директно от Varoma.



РАБОТА С THERMOMIX TM31

ВАЖНО

Thermomix TM31 може да се движи при работа

Поставете Вашия Thermomix TM31 върху чиста, твърда, равна и ненагрята повърхност, така че да не може да се движи. Поставете Thermomix TM31 на достатъчно разстояние от края на тази повърхност, за да го предпазите от падане.

Риск от повреда с горещата пара

Осигурете достатъчно разстояние над Thermomix TM31 и Varoma (окачени шкафове, рафтове) и около тях, за да се предотврати повреда от горещата пара.



Намерете за Thermomix TM31 постоянно място във Вашата кухня, така че той винаги да Ви е под ръка и готов за употреба.

Стартиране на Thermomix TM31

Издърпайте леко кабела от уреда и го включете в контакта. Можете да изберете дължината на кабела, която Ви е необходима, до 1 м. Ако не използвате цялата дължина, останалият кабел е във Вашия Thermomix TM31, така че да не Ви пречи. Проверявайте дали кабелът не прекалено опънат, за да функционира правилно везната. Не поставяйте корпуса върху кабела. Безупречността на везната не е гарантирана, ако кабелът е прекалено опънат или уредът е поставен върху него. Сега уредът е готов за работа и екранът показва режим таймер ②.

Корпусът се включва или преминава в спящ режим при натискане на бутона ⏻.

Преди употреба на Вашия Thermomix TM31 прочетете следните полезни съвети, които ще улеснят работата Ви:

При неправилно поставена кана за миксиране и нефиксиран капак, електронната защита на Thermomix TM31 не позволява работа на уреда (селекторът за скоростите е блокиран). И обратно: при работещ уред, защитата не позволява капакът да бъде отворен.

Електронната везна работи в температурен диапазон от -20°C до $+50^{\circ}\text{C}$ (4°F до 122°F). Ако уредът се транспортира през зимата и температурата падне под -20°C , уредът трябва да се климатизира на стайна температура преди употреба. По този начин интегрираната везна ще работи перфектно. Ако не използвате Вашия Thermomix TM31 за дълъг период от време, издърпайте кабела от контакта, както правите с повечето уреди. (така се пести енергия; вижте спящ режим на стр. 35)



ВАЖНО

Опасност от повреда поради недостатъчно охлаждане на Thermomix TM31:

Уверете се, че вентилационните отвори от двете страни на уреда ① са винаги свободни от пръски от мазнини, хранителни остатъци и не са запушени. В противен случай уредът може да се повреди.

Обяснение на символите на контролния панел



- ⌚ Бутони за време
- 🌡️ Бутони за температура
- 🔌 Режим бавно разбъркване

- 🍞 Бутон за месене на тесто
- ⚖️ Бутон тара за везната
- 🔄 Бутон за смяна посоката на въртене (дясно/ляво)

- 🔒 Затворен капак
- 🔓 Отворен капак
- ⏻ Бутон за спящ режим

Многофункционален екран

Дигиталният екран се намира в средата на горната част на контролния панел.

Той показва следната информация:

- Режим теглене ⚖
- Режим таймер ⌚
- Избрана посока, обратна на часовниковата стрелка ↻
- Режим месене на тесто 🌀

Символите ⚖ и ⌚ показват дали корпуса се намира в режим на теглене или в режим таймер.

Последните два режима се показват със съответните символи (↻ или 🌀).

Теглене и прибавяне с бутона тара ⚖

С вградената везна Вие можете да претегляте продуктите директно в каната за миксиране и във Varoma. За целта спазвайте следната последователност:

Стъпка 1: Поставете каната за миксиране. Екранът показва таймера 00:00 (2).

Стъпка 2: Натиснете бутона тара и изчакайте сигналния тон. Екранът ще покаже везната 0.000 (3).

ВАЖНО:

Когато натискате бутона тара, не докосвайте Thermomix и не опирайте нищо до него.

Стъпка 3: Поставете първите продуктите (макс. 2 кг) и проверете количеството на екрана (4).

Стъпка 4: Ако желаете да добавите други продукти, натиснете повторно бутона тара преди да добавите следващия продукт.

Повторете тези стъпки при необходимост до максималното тегло (6 кг.) Допустимото отклонение за тегло до 2 кг възлиза на +/-30 гр.



Допълнителна информация за претегляне

Механизмът за претегляне функционира от 5 гр. до 6 кг при прибавяне на количества 3 пъти по 2 кг. При претегляне чрез функцията тара, продуктите се поставят бавно, тъй като везната се нуждае от две до три секунди, преди да покаже точното тегло на екрана.

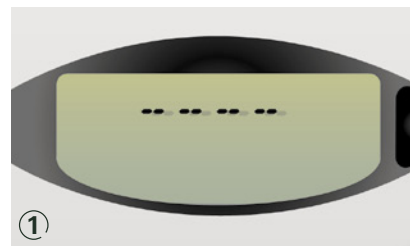
При изваждане на продукти от каната за миксиране след като сте натиснали вече тара бутона, информацията от изображение ① се появява на екрана.

При претегляне на продукти с помощта на функцията тара, не слагайте повече от 2 кг наведнъж. Ако сложите повече от 2 кг наведнъж, екранът започва да мига и показва претоварване ②.

Бутонът тара се натиска винаги преди мерене или допълнително претегляне. Така се повишава точността на везната. Уредът не трябва да се мести по време на претегляне.

След натискане на бутона тара, Thermomix остава в режим претегляне за около 5 минути, освен ако друг бутон не бъде натиснат или не бъде завъртян селекторът за скоростта. След 5 минути, Thermomix се връща в режим таймер. Ако бутонът тара се натисне още веднъж, 5-те минути започват отначало.

Екранът Ви дава ценна информация при теглене или добавяне на продукти. Винаги спазвайте указаното по-горе максимално количество от 2 кг при допълнително претегляне.



Таймер бутони и таймер екран ⌚

Спазвайте следните указания при затопляне или приготвяне на храна с Вашия Thermomix TM31:

Стъпка 1: Изберете време

С бутоните за време можете да зададете време до максимум 60 минути **③**. Натиснете +, за да увеличите времето или -, за да го намалите. За да промените времето бавно натискайте бутона за кратко. Натиснете и задържете бутона +, за да увеличите времето много бързо, напр. **④**.

Избор на време:

0–1 минута с увеличение през **1 секунда**

1–10 минути с увеличение през **30 секунди**

10–60 минути с увеличение през **1 минута**

При нулев показател на екрана, можете да зададете времетраене от 1 минута като за кратко натиснете бутона -. По този начин не е необходимо да броите по 1 секунда до минутата. Оттам нататък продължете както е описано по-горе.

За нулиране на времето, натиснете двата бутона едновременно **③**.



Стъпка 2: Избор на температура (вижте стр. 30 и по-нататък)

Изберете подходящата температура, ако ще затопляте или готвите храна. Ако не, продължете със стъпка 3.

Стъпка 3: Завъртете селектора за скоростта (вижте стр. 32 и по-нататък)

След завъртане на селектора за скоростта, зададеното време започва да се отброява обратно на интервали от една секунда, докато стигне 00:00. В режим студено миксиране, уредът се изключва автоматично след изтичане на зададеното време. След края на работния процес се чува звуков сигнал.

Когато уредът е в режим затопляне или готвене, ножът продължава да се върти в режим бавно разбъркване, след изтичане на предварително зададеното време.

За да изключите звуковия сигнал завъртете селектора за скоростта обратно на /.



ВАЖНО:

Режимите затопляне и готвене функционират само при предварително зададено време.

Корекция на зададеното време

Зададеното време може да се променя по всяко време в процеса на работа. Натиснете бутона **-**, за да намалите, или бутона **+**, за да увеличите времето. Ако селекторът за скоростта се завърти на **☐/☐** преди да е изтекло зададеното време, напр. за да се добави друг продукт, текущото време примигва върху екрана, докато селекторът за скоростта бъде завъртян отново. По този начин готвенето продължава безпроблемно. За да прекратите окончателно миксирането преди да е изтекло зададеното време, натиснете едновременно двата бутона за време. Това ще спре примигването на екрана и можете да нулирате времето. Ако предварително не е зададено време и селекторът за скоростта бъде активиран, уредът ще спре работа автоматично след 60 минути. След това ще прозвучи звуков сигнал.



Бутони за температура и светлинни индикатори за температура

С бутоните за температура се настройва температура между 37°C и 100°C (99°F и 212°F). Всеки бутон има различен цветен светлинен индикатор **①**, който примигва при натискане на съответния бутон:

37°C (99°F)	= зелен
50°C и 60°C (122°F и 140°F)	= жълт
70°C и 80°C (158°F и 176°F).....	= оранжев
90°C, 100°C и	
Varoma (194°F и 212°F).....	= червен

Когато зададената температура, бъде достигната, съответният светлинен индикатор спира да мига и започва да свети постоянно. Той показва температурата достигната по време на готвене. Например, ако зададената температура е 90°C (194°F), съответният индикатор започва да мига. При нагряване и достигане на температури от 37°C, 50°C, 60°C, 70°C и 80°C (99, 122, 140, 158 и 176°F съответно), съответните светлинни индикатори светват един след друг, докато достигнат зададената стойност от 90°C (194°F). В този момент светлинният индикатор спира да примигва и започва да свети постоянно. Светлинните индикатори за температурата представляват приблизителни стойности.

Светлинните индикатори не трябва да светят ако не сте в режим затопляне или готвене. Ако въпреки това светят, изключете нагряването чрез натискане за кратко време на бутона **☐**, за да избегнете нежелано загряване на продуктите в каната за миксиране, ако е било зададено време.

Индикатор за остатъчна топлина

Ако кана за миксиране се постави отново в уреда, докато е все още топла, съответният светлинен индикатор ще покаже оставащата температура (само 1 индикатор свети постоянно, напр. ② остатъчна топлина 60 °C). Не могат да бъдат зададени температури за затопляне, варене и готвене с пара без да е било зададено време. Затова винаги първо задавайте времето, след това температурата и най-накрая оборотите.



Плавен старт (над 60 °C/140 °F)

Ако турбо бутонът се задейства или селекторът за скоростта се завърти, докато температурата в каната за миксиране е 60 °C (140 °F) или по-висока ②, електронната защита предотвратява изпръскването на продукта извън каната, чрез забавено повишаване на оборотите. Плавното стартиране функционира само тогава, когато продуктът е загрят или сготвен в Thermomix TM31. Тогава температурният сензор може да отчете температурата правилно и да контролира плавния старт. При дообработка на предварително затоплени извън Thermomix TM31 продукти (напр. приготвяне на сосове от топли супи) е препоръчително да увеличавате оборотите на уреда много бавно и постепенно.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне при разплискване на гореща храна

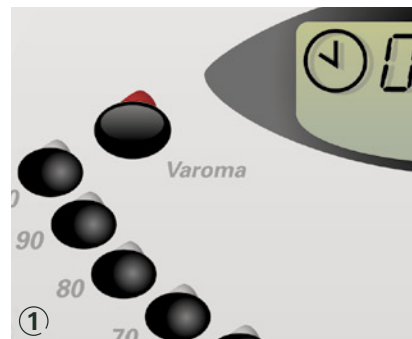
Никога не използвайте турбо бутона и не увеличавайте рязко скоростта, когато обработвате гореща храна (Температура над 60 °C), особено ако не е била загрята в Thermomix TM31. Никога не дръжте измервателната купа, когато обработвате гореща храна.

Настройка за плавно нагриване

Позиции 2 и 3 на селектора за скоростта са предназначени за плавно нагриване. Когато тези позиции са избрани, температурата се увеличава по-бавно и храната се загрява плавно.

Настройка на температура Varoma

Ако е избрана настройка на температурата Varoma ①, могат да бъдат достигнати температури до 120 °C (248 °F), в зависимост от това какви съставки използвате, напр. мазнина. За 15 минути при настройка на температура Varoma се изпарява 250 гр. вода или течности на водна основа. Тази настройка на температурата се използва за готвене на пара (вижте стр. 21 и по-нататък) и за запържване на продукти.



ВАЖНО

Никога не нагривайте каната за миксиране, ако е празна.

Селектор за скоростта

Завъртете селектора за скоростта, за да стартирате Thermomix TM31. Предлагат се следните степени:

Наименование	Степен	Обороти/мин
Бавно разбъркване	🍴	40
Бъркане	1–3	100–500
Миксиране/пюриране	4–10	1100–10200
Турбо миксиране	Турбо	10200

Бавно разбъркване 🍴

Бавното разбъркване ② може да се зададе чрез селектора за скоростта. Става въпрос за бавни обороти, функция, която може да се сравни с разбъркването от време на време на храната в тиган. Ако изберете този режим, храната не се раздробява и остават големи парчета.

Бъркане

Използвайте ниските обороти 1–3 за леко, бавно бъркане. Тази по ниска скорост е идеална за приготвяне на вкусни яхнии.

Миксиране/пюриране

Степените от 4 до 10 ③ са подходящи за едро, фино и много фино раздробяване, миксиране и смесване.

При поставена мерителна чашка, бавно и внимателно въртете селектора за скоростта до желаната степен.

Така ще предотвратите разпръскването на храна извън съда.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от нараняване при изхвърчане на студена храна (Температура под 60 °C)




Дръжте здраво измервателната купа, когато работите с Thermomix TM31 при средни (3–6) и високи (7–10) нива на скоростта или когато натискате турбо бутона, за накълцване или пасиране на студена храна.



Турбо бутон

С турбо бутона ④ Thermomix TM31 работи на максимални обороти. За тази функция той трябва да се натисне и задържи.

Турбо бутонът е подходящ и за така наречения „редуващ“ се режим. Ако искате да нарежете на едро по голямо количество храна, натиснете турбо бутона 3 или 4 пъти (повторете при нужда). По този начин храната се нарязва равномерно.




Турбо бутонът функционира само когато селекторът за скоростта е в положение  или на 4-та степен или по-нагоре. Когато селекторът за скоростта е в позиция  таймерът е активиран. Турбо бутонът не функционира, когато е избран режим за тесто .



⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от изгаряне при разплискване на гореща храна

Никога не използвайте турбо бутона и не увеличавайте рязко скоростта, когато обработвате гореща храна (Температура над 60 °C), особено ако не е била загрята в Thermomix TM31. Никога не дръжте измервателната купа, когато обработвате гореща храна.



Въртене по посока/обратно на часовниковата стрелка

Натиснете бутона  на контролния панел **(1)**, за да промените обратно посоката на въртене на миксиращия нож. Натискането на бутона  е възможно при всички скорости на въртене и .

Въртене, обратно на часовниковата стрелка е показано чрез символа  върху екрана. За да изключите тази функция на обратно въртене, натиснете още веднъж бутона . Въртенето обратно на часовниковата стрелка е подходящо за разбъркване на по-деликатни продукти, които не трябва да бъдат раздробявани.



Режим Тесто

Използвайте режим Тесто **(2)** за приготвяне на пълтни теста или теста за хляб. За режим Тесто завъртете селектора за скоростта на позиция  и натиснете бутона  върху контролния панел.

Това стартира режим на редуване за равномерна обработка на тестото в каната. Така се имитира специална процедура на омесване, използвана в хлебопекарната промишленост, за по-качествено тесто.

Режим Тесто може да бъде избран само ако миксиращата кана се е охладил след готвене до температура под 60 °C (140 °F). При по-висока температура прозвучава звуков сигнал. За да се избегне нежелано загряване на тестото, защитната електронна система блокира нагревателната система, Турбо бутона и бутона за смяна на посоката на въртене, когато е избран режим Тесто.

ВАЖНО




Thermomix TM31 може да се движи при работа

Поставете Вашия Thermomix TM31 върху чиста, твърда, равна и ненагрята повърхност, така че да не може да се движи. Дръжте Thermomix TM31 на достатъчно разстояние от края на тази повърхност, за да го предпазите от падане.

При подготовка на тесто или кълцане на храна, дисбаланс в каната може да доведе до движение на целия уред. Затова не оставяйте уреда без надзор по време на работа, тъй като има опасност да падне от работната повърхност.

ВАЖНО ЗА ЗАПОМНЯНЕ

Спящ режим


Ако Thermomix TM31 е включен в контакта, но не се използва (селекторът за скоростта е настроен на ) , уредът преминава в режим на изчакване (спящ режим) след около 15 минути. Екранът угасва. За да активирате уреда отново, натиснете който и да било бутон на контролния панел. За да включите Thermomix TM31 в спящ режим, натиснете и задръжте бутона  за около 2 секунди, докато се появи „OFF“ на екрана. Уредът сега може да бъде активиран отново само с кратко натискане на бутона  . В спящ режим консумацията на електроенергия на Thermomix TM31 е по-малко от 1 W. Ако не използвате Thermomix TM31 за по-дълъг период от време, изключете кабела от електрическата мрежа.

Електронна защита на мотора

Всички рецепти в готварската книга на Thermomix TM31 са направени така, че при спазване на указанията електронната защита да не се включва.

Но дори при превишаване на указаните количества, моторът е защитен чрез функция за автоматично изключване.

Тогава на екрана се появява съобщение за грешка „LOAD“ (пренатоварване). Ако моторът се изключи:

- завъртете селектора за скоростта на .
- извадете миксиращата кана от уреда,
- намалете количеството на продукта и/или добавете малко течност,
- изчакайте около 5 мин. (време за охлаждане),
- поставете отново миксиращата кана,
- включете отново Thermomix TM31 чрез селектора за скоростта.
- Ако след изтичане на времето за охлаждане съобщението „LOAD“ (пренатоварване) все още се появява на екрана, моля, свържете се със сервиза.

Употреба за първи път и пренатоварване

При първото използване на уреда може да се появи мирис. При претоварване на мотора, той може да прегрее и да се появи мирис, а освен това уредът може да се изключи автоматично. Това обаче е напълно безопасно и след изтичане на времето за охлаждане споменатото по-горе, уредът отново е готов за експлоатация.

ПОЧИСТВАНЕ

Като всички кухненски уреди, почистете добре всички части на Вашия Thermomix TM31, особено ножа за миксиране, каната за миксиране, капака на каната и неговото уплътнение – преди да го използвате за първи път, а също така и след всяко използване.

Почистване на каната за миксиране и капака

Извадете каната за миксиране, ножа за миксиране, капака и уплътнението на капака (както е показано на стр. 13, 14, 16).



⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от нараняване от острия миксиращ нож

Не докосвайте остриетата на ножа. Те са много остри. Хващайте горната част на ножа, когато го изваждате или поставяте.

Почистете отвън и отвътре каната за миксиране (без ножа) ① с топла вода, веро и мека кърпа или в съдомиялна. Ножът, шпатулата, бъркалката пеперуда, кошничката за варене, мерителната чашка, каната за миксиране и Varoma се почистват по същия начин.

Хранителни остатъци, полепнали по каната за миксиране се почистват със специален препарат за неръждаема стомана.

Погрижете се контактните щифтове на долната страна на каната за миксиране винаги да са чисти и сухи. При нужда ги подсушете. Препоръчваме Ви да разглобявате каната за миксиране при почистване, особено когато се слага в съдомиялната.

ВАЖНО:

Никога не използвайте остри предмети при почистване, за да не повредите отделните части, с което да понижите безопасността на уреда.

Почистване на ножа

Миксиращият нож се измива под течаща вода с резачката насочена нагоре, както е показано на фигура ②. За по-лесно почистване използвайте четка или почистете в съдомиялната.

ВАЖНО:

Не оставяйте ножа във вода с веро за дълго време, тъй като това може да повреди уплътнението или лагера на ножа.

Внимателно сглобете каната за миксиране и ножа (с уплътнението).



Почистване на Varoma

Всички части Varoma се почистват с топла вода и почистващи препарати за чинии или в съдомиялна.

Използвайте мека кърпа и щадящи препарати при почистването ③. Избягвайте употребата на остри предмети или телчета при почистване, за да не надраскате частите.

ВАЖНО:

Всички части могат да се почистват в съдомиялна. Частите от пластмаса, особено капакът на каната за миксиране, се поставят в горната кошница на съдомиялната, за да се избегнат деформации от прекомерно нагряване.

Някои хранителни продукти като кърри, сок от моркови и тези които съдържат лимонви киселини могат да предизвикат оцветяване. Затова веднага след употреба измийте капака, шпатулата, кошничката за варене и всички части на Varoma колкото се може по-бързо. Оцветяването изчезва с времето. То не е вредно за Вашето здраве и не пречи на работещите части на уреда.

Почистване на корпуса

Изключете корпуса от електрическото захранване преди почистване.

⚠ ВНИМАНИЕ

Опасност от токов удар

- Изключете уреда от електрическата мрежа преди почистване или ако не се използва за по-продължителен период от време.
- Не потапяйте Thermomix TM31 във вода. Почиствайте само с влажна кърпа. В корпусът не трябва да прониква вода.



Почиства се само с влажна кърпа и щадящи препарати **①**. Използвайте минимално количество вода, за да не попадне във вътрешността на уреда.

Допълнителна информация при почистване

Някои пластмасови части могат да избледнеят, но това не застрашава Вашето здраве или работата на уреда.

Ако каната за миксиране, ножът, капакът и мерителната чашка са само леко замърсени, ги почистете по следния начин. За целта сипете 1 литър вода, капнете няколко капки почистващ препарат в каната за миксиране, изберете скорост 5 или 6 и натиснете няколко пъти бутона **↻**. След тази процедура изплакнете с чиста вода и, ако е необходимо, използвайте също и мека кърпа.

За да подобрите проветряването при съхранение, не затваряйте каната за миксиране с мерителната чашка.


БЕЛЕЖКИ ЗА ВАШИТЕ ЛИЧНИ РЕЦЕПТИ

Използвайте рецептите в готварските книги на Thermomix TM31 като пример, за да приспособите Вашите рецепти. Рецептите с упътване стъпка по стъпка ще Ви улеснят в подготвянето на собствени рецепти за Thermomix TM31.

Последователност на продуктите


При приготвянето на храна по собствени рецепти, спазвайте последователността на стъпките, напр. първо пригответе сухите продукти.

Претегляне на продуктите


Преди да теглите всеки продукт, натиснете бутона  и везната ще покаже 0.000. Добавете съставките.


Внимание: Никога не надвишавайте капацитета от 2 литра на каната за миксиране!

Последователност на настройките

Ще получите най-добър резултат, ако следвате стъпките в следващите примери: Настройка на време е задължителна при загряване. Разбърквайте леки храни в режим обратно на часовниковата стрелка .

Пример: Готвене на леки храни

Настройки: 5 мин/100 °C//степен 1



- 1 задайте времето на 5 минути
- 2 натиснете бутона за температура на 100 °C
- 3 натиснете бутона 
- 4 завъртете селектора за скоростта на степен 1



Пример: нарязване на зеленчуци

Настройки: 7 сек/степен 5

- 1 задайте време 7 секунди
- 2 завъртете селектора за скоростта на степен 5

Пример: месене на тесто

Настройка: 2 мин//

- 1 задайте време 2 минути
- 2 завъртете селектора за скоростта на 
- 3 натиснете 

Нарязване и пюриране

При режим нарязване на продукти или пюриране изберете късо време и проверете резултата. Ако той не е задоволителен, удължете времето.

Настройка времена за загряване

Времето за загряване зависи от:

- a първоначалната температура на продуктите, които ще се загряват
 - b количеството, теглото и обема на продуктите
- Внимание:** Никога не надвишавайте максималния капацитет на каната за миксиране и Varoma!
- v топлопроводимостта на продуктите
 - r нивото на затопляне
 - d скоростта на оборотите
 - e употребата на принадлежности (с/без кошничка за варене/Varoma)


ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Грешка:	Действие:
Уредът не може да бъде включен	Проверете дали сте включили щепсела в контакта и дали капакът е правилно затворен и фиксиран. Проверете дали уредът не се намира в спящ режим.
Уредът не нагрива	Проверете дали сте настроили времето и дали сте избрали температурата.
Уредът спира по време на работа	Вижте „Електронна защита на мотора“ на стр. 35.
Проблеми с претеглянето	Проверете: докато натискате бутона тара не докосвайте Thermomix и не облягайте нищо на уреда; не опъвайте кабела; Thermomix “крачетата” са чисти; работния плот е чист, равен и не вибрира; не плъзгайте Thermomix по работния плот.

Показване на грешки върху екрана:

Thermomix TM31 показва причините за грешките на екрана. Ако на екранът показва „E.r“, следвано от двуцифрено число (напр. E.r 53 = дефектен температурен сензор) обърнете се към сервиза на СТЕНЛИ КОЛЕВ ЕООД, ако проблемът не може да се отстрани чрез издърпване на щепсела от контакта и рестартиране на уреда. При грешка „LOAD“, моля, вижте указанията на стр. 35.

Съобщенията за грешка могат да бъдат коригирани, както следва:

- 1 При издърпване на щепсела от контакта: E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- 2 При завъртане на селектора за скоростта на  и след това за: E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEn, LOAd
- 3 Само в сервиза: E.r 71, 72

ВНИМАНИЕ

Опасност от токов удар

Редовно проверявайте уреда и всички принадлежности, включително каната за миксиране, за евентуални повреди. Повредените части могат да застрашат безопасността при работа с уреда.

При повреда, не използвайте уреда, а се свържете със сервиза на Стенли Колев ЕООД, ул Костур 14А, 1618 София. Тел: 02 - 950 7715

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ СЕ

Декларация за съответствие СЕ

Фирма Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3, 42270 Wuppertal, Deutschland,
декларира на собствена отговорност, че посочения
в настоящата декларация за съответствие уред,
отговаря на следните изисквания за безопасност,
предвидени в директивите за маркировка СЕ:

Електрическа безопасност

73/23/ЕИО
93/68/ЕИО
и отговаря на следните хармонизирани стандарти:
EN 60335-1 : 2002
EN 60335-2-54 2003

Електромагнитна съвместимост

89/336 и на съответните промени на ЕО

EN 61000-3-2 : 2000
EN 61000-3-3 : 1995
EN 55014-1 : 2000
EN 55014-2 : 1997

ЗАКОНОВИ РАЗПОРЕДБИ/ АВТОРСКО ПРАВО

За клиенти, живеещи в Европейския Съюз:

Отстраняване като отпадък и рециклиране



Като собственик на електрически или електронен продукт, по закон не се позволява (съгласно директива 2002/96/ЕО от 27 януари 2003 г. за отпадъците от електрически и електронни уреди и в частност националните закони на държавата членка на ЕС, които трансформират тази директива) да изхвърляте този продукт или негови електрически или електронни аксесоари като домашен отпадък. Вместо това трябва да използвате специално предназначения безплатни възможности за връщане на уреда.

Авторско право ©

Текст, дизайн, снимки, илюстрации от Vorwerk International Strecker & Co, Швейцария. Всички права запазени.

Тази публикация не може – частично или изцяло – да бъде преиздавана, съхранявана в бази данни, препредавана или разпространявана под никаква форма и за никакви нужди, по електронен или механичен път, чрез фотокопиране, записване или какъвто и да било начин без изричното съгласие на Vorwerk International Strecker & Co.

Указания относно пазара в САЩ

Моля, обърнете внимание, че до момента Thermomix TM31 („Уредът“) е бил произвеждан и се произвежда, рекламира, продава и разпространява от Vorwerk International Strecker & Co. („Vorwerk“).

Уредът нито е бил разработен/създаден за пазара в САЩ, нито е бил одобрен или пуснат на пазара в САЩ. Поради тази причина, Уредът целенасочено не се продава или рекламира по какъвто и да било начин от Vorwerk или някоя друга оторизирана трета страна в САЩ и не се предлага обслужване на клиенти, свързано с Уреда, от Vorwerk или друга оторизирана трета страна в САЩ.

Vorwerk не носи и няма да поеме никаква отговорност за каквито и да било щети и/или загуби (включително, но не ограничаващи се до каквито и да било преки, косвени, специални, инцидентни, наказателни или последващи щети или загуби, каквито и да било нереализирани печалби или загуба на бизнес и каквито и да било щети по отношение на увреждания, наранявания или смърт), които възникнат по какъвто и да било начин от или във връзка с, или причинени в резултат на използването на Уреда в САЩ (включително щети и/или загуби, произтичащи от различното напрежение на електрическата мрежа, което се използва в САЩ). Лица, използващи Уреда в САЩ, правят това изцяло на собствен риск.

ГАРАНЦИЯ

Гаранция

За гаранционния период, погледнете гаранционната карта.

Ремонтните дейности на Thermomix TM31 могат да се извършват само в упълномощения за целта сервиз на Стенли Колев ЕООД.

Използвайте само приставки доставени с Thermomix TM31 (стр. 10–11) или оригинални резервни части от сервиза Vogwerk Thermomix.

Не употребявайте Thermomix TM31 в комбинация с части, които не принадлежат към уреда или не са доставени от Vogwerk Thermomix.

В противен случай гаранцията не важи.

Първоначалният гаранционен период не се удължава при извършване на гаранционни услуги, а само чрез допълнително заплащане при покупката на уреда.

Не се поема гаранция при:

- неправилен монтаж или инсталация
- неспазване на ръководството за експлоатация
- бързо износващи се части като уплътнения
- всякъв вид механични повреди
- повреди които клиентът сам е причинил, форсмажорни обстоятелства, влияния на околната среда и климатични влияния
- повреди при транспорта

Без копие от фактурата не се извършват гаранционни услуги!

След 2 години при всеки ремонт се дължат транспортни разходи.

Преди ремонта се съставя предварителна сметка за разходите. Ако поръчката за ремонт не бъде възложена, предварителната сметка за разходите се заплаща.

Изпращане само в оригинална опаковка

При обратни пратки клиентът е длъжен да избере най-евтиния начин за изпращане, в противен случай трябва да поеме разходите за изпращане.

Сервизът обхваща цялата територия на Република България.

Изпращане само в оригинална опаковка

При обратни пратки клиентът е длъжен да избере най-евтиния начин за изпращане, в противен случай трябва да поеме разходите за изпращане.

Сервизът обхваща цялата територия на Република България.

Потвърждавам, че получих гаранционна карта и упътване на български език.

.....
(Име и фамилия)

Подпис:

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Гаранционна карта

2 години гаранция

Име: _____

Улица: _____

П.К/н. място: _____

Дата на доставка: _____ Тел.: _____

Номер на уреда: _____

Номер на каната за миксиране: _____

Номер на режещия нож: _____

Продавач: _____

Независимо от търговската гаранция, продавачът

отговаря за несъответствието на потребителската стока с договора за продажба.

Няма несъответствия: _____

име и подпис на купувача

подпис на продавача

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин за обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;

2. значимостта на несъответствието;

3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) (Нова - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) (Предишна ал. 1 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) (Предишна ал. 2, изм. - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) (Предишна ал. 4 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;

2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ (СЕРВИЗ)

Обслужване на клиенти (сервиз)

Оторизиран представител за Република България:

Стенли Колев ЕООД, ул. Костур 14А, 1618 София

Тел: 02 - 950 7715, Факс: 02 - 950 7716

E-mail: thermomix.bg@abv.bg

www.thermomix.bg

За подробна информация, свържете се с Вашия
Thermomix консултант, официалния представител
за страната или посетете www.thermomix.com.

Произведено от:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix

ID: 20007-3312 BG

