
thermomix

THERMOMIX® TM5

INSTRUKCJA OBSŁUGI



ID: 20698-4914 PL V2

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Wskazówki bezpieczeństwa	5
Dane techniczne	10
Wprowadzenie	11
 Twoje urządzenie Thermomix® TM5	 12
 Przed uruchomieniem	 14
Prawidłowe montowanie naczynia miksującego	14
Wymontowanie noża miksującego	15
Zamontowanie noża miksującego	16
 Akcesoria	 17
Naczynie miksujące, podstawa naczynia miksującego	17
Pokrywa naczynia miksującego, miarka	18
Koszyczek	19
Kopystka	20
Motylek (nasadka mieszająca)	21
Przystawka Varoma	22
Łączenie elementów przystawki Varoma	22
Prawidłowe użycie przystawki Varoma	23
Praktyczne wskazówki zastosowania przystawki Varoma	26
 Praca z Thermomixem®	 27
Uruchomienie Thermomixa®	27
Wyłączanie Thermomixa®	28
Wskazówki bezpieczeństwa	28
Ważenie składników za pomocą Thermomixa®	29
Pozostałe informacje dotyczące ważenia	29
Obsługa urządzenia Thermomix® za pośrednictwem ekranu głównego	30
Korekta ustawionego czasu	31
Ikonka regulacji temperatury	32
Łagodne podgrzewanie na pozycji obrotów 2 i 3	32

Ustawianie temperatury Varoma	33
Ikonka regulacji obrotów	33
Ustawianie trybu delikatnego mieszania	33
Mieszanie	33
Rozdrabnianie	34
Tryb Turbo	34
Obroty zgodne z ruchem wskazówek zegara/Obroty wsteczne	35
Tryb wyrabiania ciasta/Interwał	35
Podłączanie nośnika przepisów na Thermomix®	36
Menu Thermomixa®	36
Ulubione przepisy	36
Przepisy	36
Według kategorii	37
Od A do Z	37
Ostatnio gotowane	37
Przygotowanie potrawy z nośnika przepisów w trybie gotowania z ustawieniami	38
Równoczesne kroki	38
Automatyczne przepisy	39
Tryb transportu	40
Ustawienia	40
Zarządzanie ulubionymi przepisami	40
Języki	41
Informacje o Thermomixie®	41
Powrót do ustawień fabrycznych	42
Kolor tła wyświetlacza	42
Blokowanie urządzenia Thermomix®	43
Kontakt	44
Do zapamiętania	45
Automatyczne wyłączenie	45
Elektroniczna ochrona silnika	45
Pierwsze uruchomienie i duże obciążenia	45
Czyszczenie	46
Mycie naczynia miksującego i jego pokrywy	46
Mycie noża miksującego	47
Mycie przystawki Varoma	47
Mycie korpusu urządzenia Thermomix®	48
Dodatkowe informacje dotyczące mycia i czyszczenia	48
Wymiana siatki ochronnej	49
Wymiana tylnej siatki ochronnej	49
Wymiana dolnej siatki ochronnej	50
Uwagi związane z własnymi przepisami	51
Rozwiązywanie problemów	52
Informacje prawne/Copyright	53
Gwarancja/Obsługa klienta	54
Gwarancja na urządzenie Thermomix® TM5	56

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA ⚠

Urządzenie Thermomix® TM5 jest przeznaczone do użytku domowego w zakresie przygotowania żywności oraz w podobnych obszarach zastosowań:

- w pomieszczeniach socjalnych biur, sklepów, itp.
- w gospodarstwach rolnych
- przez klientów w hotelach, motelach i innych tego typu miejscach
- w hotelach typu B&B

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 urządzenia Thermomix® TM5. Należy ją zawsze do niego dołączyć, przekazując urządzenie Thermomix® TM5 innej osobie. Kluczowe informacje z zakresu bezpieczeństwa są dostępne również w menu Thermomixa® TM5 (zob. także strona 28).

Urządzenie Thermomix® TM5 nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź osób nieposiadających wystarczającej wiedzy i doświadczenia – za wyjątkiem przypadków, w których osoby takie pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przeszkolone w zakresie korzystania z urządze-

nia. Dzieci powinny być nadzorowane, by nie używały Thermomixa® TM5 do zabawy.

Urządzenie Thermomix® TM5 jest zgodne z normami bezpieczeństwa obowiązującymi w kraju, w którym jest sprzedawane przez autoryzowanego przedstawiciela handlowego firmy Vorwerk. Producent nie gwarantuje zgodności z krajowymi normami bezpieczeństwa w przypadku używania urządzenia Thermomix® TM5 w innych krajach. Firma Vorwerk nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą powstawać wskutek takiego użytkowania.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Thermomix® TM5 powinien zostać odłączony od sieci zasilającej przed czyszczeniem oraz jeśli ma być nieużywany przez dłuższy czas.
- W trakcie czyszczenia nie należy zanurzać urządzenia w wodzie. Czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Należy uważać, aby woda i zanieczyszczenia nie przedostały się do obudowy. Dotyczy to również resztek jedzenia w formie zarówno ciekłej, jak i stałej.
- Należy przeprowadzać regularne kontrole urządzenia oraz jego akcesoriów, w tym naczynia miksującego oraz kabla

zasilającego pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Uszkodzone części mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika. W przypadku wykrycia uszkodzenia należy przerwać użytkowanie urządzenia i skontaktować się z działem Contact Center Vorwerk Polska.

- Napraw urządzenia mogą dokonywać wyłącznie autoryzowane serwisy Vorwerk. Dotyczy to również uszkodzeń kabla zasilającego, który może być wymieniony jedynie przez pracownika autoryzowanego serwisu Vorwerk. Nieprawidłowe prace naprawcze lub niewłaściwa obsługa mogą powodować poważne zagrożenie dla użytkownika.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrym nożem miksującym

- Nie należy dotykać ostrzy noża miksującego. Są one niezwykle ostre. W czasie wyjmowania lub wkładania noża miksującego należy trzymać go za górną część.
- W czasie pracy Thermomixa® TM5 nie należy sięgać przez otwór w pokrywie naczynia miksującego.

Niebezpieczeństwo poparzenia poprzez rozpryskiwanie gorącej potrawy

- Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2,2 litra.
- Poziom maksymalny wskazuje oznaczenie na ścianie naczynia.
- Z Thermomixa® TM5 można korzystać tylko, gdy pokrywa oraz uszczelka pokrywy naczynia miksującego jest prawidłowo zamocowana i oczyszczona.

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę pod kątem ewentualnych uszkodzeń.

W razie wykrycia uszkodzenia lub wycieku należy niezwłocznie wymienić pokrywę. Uszczelka jest zamocowana na stałe. Każda próba jej wyjęcia, może spowodować uszkodzenie pokrywy, a w efekcie konieczność jej wymiany.

- Nie należy otwierać pokrywy naczynia miksującego na siłę. Pokrywę naczynia miksującego można otworzyć dopiero po ustawieniu pokrętki obrotów w położeniu 0 i otwarciu się mechanizmu blokady.
- Nie wolno korzystać z trybu Turbo ani gwałtownie zwiększać obrotów podczas przygotowywania gorących potraw (temperatura powyżej 60 °C), zwłaszcza gdy składniki nie zostały podgrzane w urządzeniu. W czasie przygotowywania gorących potraw nie należy dotykać miarki. Należy uważać na drobiny gorących potraw wydostające się przez otwór naczynia miksującego. Podczas przygotowywania gorących potraw (np. dżemów lub zup) na średnich obrotach (3–6) oraz wyższych (7–10, Turbo) w otworze pokrywy należy umieścić miarkę.
- Podczas przygotowywania gorących potraw (temperatura powyżej 60 °C) nie należy przytrzymywać miarki ani aktywować trybu Turbo.
- Nie należy korzystać z przystawki Varoma do podgrzewania i gotowania dużych ilości jedzenia.
- Wybierając temperaturę Varoma, należy korzystać wyłącznie z niskich obrotów (1–2). Wyższe obroty mogą powodować rozchlapywanie lub pienie się gorącej zawartości.

- Urządzenie należy stawiać na czystych, stabilnych, równych i nienagrzewających się powierzchniach, zwłaszcza podczas korzystania z przystawki Varoma.
- Naczynie miksujące należy zdejmować ostrożnie, tak aby nie wylać jego zawartości, zwłaszcza gdy jest ona gorąca.

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą lub skroploną cieczą

- Należy sprawdzić, czy przystawka Varoma jest ustawiona prawidłowo względem naczynia miksującego.
- W trakcie użytkowania należy uważać na parę wodną wydostającą się po bokach i z górnej części pokrywy przystawki Varoma.
- Należy dotykać wyłącznie uchwytów znajdujących się z obu stron przystawki Varoma.
- Nie należy używać przystawki Varoma bez pokrywy.
- Pokrywę przystawki Varoma należy zdejmować w taki sposób, aby nie ulec poparzeniu gorącą parą.
- Należy pamiętać, że po zdjęciu przystawki Varoma z otworu w pokrywie naczynia miksującego będzie nadal unosiła się gorąca para.
- Korzystając z przystawki Varoma, należy trzymać dzieci z dala od urządzenia i poinformować je o niebezpieczeństwie poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną cieczą.
- Nigdy nie należy przepelniać koszyczka. Zawartość koszyczka nigdy nie może wystawać ponad brzeg. Należy się upewnić, że otwór w pokrywie naczynia miksującego nie jest wypełniony zawartością koszyczka.

Jeżeli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie zablokowany nadmiarem składników w koszyczku, podczas grzania wzrastające ciśnienie spowoduje zwiększenie objętości zawartości koszyczka i gorące składniki mogą gwałtownie rozprysnąć się. W takim przypadku istnieje wysokie ryzyko poparzenia i zranienia.

- Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącej cieczy do naczynia miksującego, może ulec ona rozprysnięciu.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku kontaktu z gorącymi częściami

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

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku kontaktu z zimną żywnością

- W trakcie pracy urządzenia na średnich (3–6) i wyższych (7–10) obrotach lub przy aktywowanym trybie Turbo, w celu rozdrobnienia lub zmiksowania zimnych składników, należy mocno przytrzymywać miarkę.

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi krawędziami

- Ekran dotykowy urządzenia jest wykonany ze szkła i może ulec uszkodzeniu w przypadku nieprawidłowej obsługi.

Niebezpieczeństwo obrażeń z powodu nieprawidłowego użytkowania

- W czasie otwierania lub zamykania urządzenia nie należy opierać dłoni na ramionach blokujących ani na pokrywie naczynia miksującego. Nie należy podejmować prób wyjęcia naczynia miksującego lub otwarcia jego pokrywy na siłę.
- Nie należy podgrzewać naczynia miksującego, gdy jest puste.
- Przed uruchomieniem pokrętła obrotów należy upewnić się, że motylek jest prawidłowo zamontowany.
- Korzystając z motylka, należy unikać używania obrotów wyższych niż 4.
- Nie należy korzystać z kopystki przy założonym motylku.
- Nie należy dodawać składników, które mogą uszkodzić lub zablokować motylek podczas pracy urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku korzystania z nieodpowiednich akcesoriów lub elementów wyposażenia

- Należy używać tylko akcesoriów dołączonych do urządzenia (str. 12–13) lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix®.
- Zabronione jest używanie w urządzeniu Thermomix® TM5 akcesoriów przeznaczonych do poprzednich modeli Thermomixa® lub części i podzespołów producentów innych niż Vorwerk Thermomix®.
- Naczynie miksujące należy zamykać wyłącznie za pomocą pokrywy dołączonej do zestawu.

- Do zamykania otworu w pokrywie naczynia miksującego należy używać miarki. Nie należy przykrywać pokrywy naczynia miksującego rękami ani podobnymi materiałami.
- Do mieszania potraw w naczyniu miksującym należy używać wyłącznie kopystki z tarczą ochronną. Do mieszania nie należy nigdy 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.

Ostrzeżenie dla osób z wszczepionym rozrusznikiem serca

Niebezpieczeństwo związane z obsługą urządzenia przez osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca. Nośnik przepisów na Thermomix® oraz miejsce na urządzeniu, służące do podłączania nośnika, zawierają magnesy. Osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca powinny zachować bezpieczny dystans.

Uszkodzenia mienia

Thermomix® TM5 może się przemieszczać.

- W celu ochrony urządzenia przed przesuwaniem się, należy postawić je na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni. Thermomix® TM5 należy ustawić w odpowiedniej odległości od krawędzi tej powierzchni, aby

zapobiec jego upadkowi. W przypadku wyrabiania ciasta lub rozdrabniania żywności w naczyniu miksującym może dojść do przeniesienia środka ciężkości, co w określonych 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 blatu, na którym jest postawione.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia

- **W wyniku działania gorącej pary wodnej:** Należy zapewnić wystarczającą odległość powyżej Thermomixa® TM5 oraz Varomy (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich, w celu uniknięcia uszkodzeń spowodowanych działaniem gorącej pary wodnej.
- **W wyniku działania zewnętrznych źródeł ciepła:** Należy zachować odpowiednią odległość pomiędzy Thermomixem® TM5 a zewnętrznymi źródłami ciepła, np. grzejnikiem, płytą grzejącą itp. Nie należy umieszczać Thermomixa® TM5 lub kabla zasilającego na jakichkolwiek źródłach ciepła (np. gorących płytkach kuchenki), ponieważ przypadkowe włączenie kuchenki mogłoby spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie ustawiać Thermomixa® TM5 na gorących powierzchniach.
- **W wyniku wyciekania potraw:** Należy upewnić się, że uszczelka noża jest prawidłowo zamontowana na trzpieniu noża. Brak uszczelki może doprowadzić do wycieku zawartości naczynia miksującego i uszkodzenia Thermomixa® TM5. Należy także upewnić się, że nóż miksujący jest prawidłowo zablokowany w podstawie naczynia.
- **W wyniku niedostatecznego chłodzenia Thermomixa® TM5:** Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne po obu stronach urządzenia nie są zabrudzone tłuszczem, resztkami jedzenia itp., i nie są zakryte. Zasłonięcie otworów może doprowadzić do uszkodzenia Thermomixa® TM5. Jest to szczególnie istotne w przypadku, gdy otwory wentylacyjne urządzenia są przesłonięte kratkami ochronnymi. Kratki ochronne należy wyjąć przy każdym czyszczeniu.
- **W wyniku nieprawidłowego sposobu użytkowania:** Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda sieciowego prądu przemiennego, które zostało zainstalowane przez fachowca. Napięcie i częstotliwość prądu zasilającego muszą być zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej (na spodzie korpusu urządzenia).
- **W wyniku korozji:** Dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu czyszczenia ręcznego lub w zmywarce naczynia miksującego.
- **W wyniku zwarcia w nośniku przepisów na Thermomix®:** Nie należy dotykać nośnika przepisów metalowymi przedmiotami, np. łyżką, może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

DANE TECHNICZNE

Symbol
zgodności



Silnik

Bezobrotowy reluktancyjny silnik firmy Vorwerk o mocy znamionowej 500 W.
Bezstopniowa regulacja prędkości w zakresie od 100 do 10700 obr./min (delikatne mieszanie – 40 obr./min).
Specjalne ustawianie prędkości (tryb naprzemienny) do wyrabiania ciasta.
Automatyczny wyłącznik zapobiegający przeciążeniu.

Układ grzewczy

Pobór mocy 1000 W.
Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu.

Wbudowana waga

Zakres ważenia od 5 do 3000 g w odstępach co 5 g (maksymalnie 6 kg);
od -5 do -3000 g w odstępach co 5 g (maksymalnie -6 kg)

Obudowa

Tworzywo sztuczne wysokiej jakości.

Naczynie miksujące

Stal nierdzewna, z układem grzewczym i wbudowanym czujnikiem temperatury. Maksymalna pojemność: 2,2 l.

Moc przyłączeniowa

Tylko 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Maksymalne zużycie energii: 1500 W
Kabel zasilający o dł. 1 m, wyciągany z obudowy.

Wymiary i waga

Thermomix® TM5

bez przystawki Varoma

wysokość	34,1 cm
szerokość	32,6 cm
głębokość	32,6 cm
waga	7,95 kg

Varoma

wysokość	13,1 cm
szerokość	38,3 cm
głębokość	27,5 cm
waga	0,8 kg

WPROWADZENIE

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru urządzenia Thermomix® TM5!

W czasie prezentacji urządzenia Thermomix® TM5 mieli Państwo możliwość dokładnego zapoznania się z jego zaletami dzięki aktywnemu uczestnictwu w prezentacji. Doświadczony przedstawiciel zaprezentował Państwu wszystkie funkcje, w jakie wyposażone jest urządzenie.

Mogli się Państwo także przekonać, że obsługa urządzenia Thermomix® TM5 jest niezwykle łatwa i szybka. Teraz z całą pewnością czekają Państwo na to, aby w końcu samodzielnie przetestować urządzenie i przekonać się, że nowy zakup przyspieszy i ułatwi przygotowywanie smacznych i zdrowych potraw. Urządzenie pozwala na zaoszczędzenie czasu, który można poświęcić innym sprawom.

Instrukcja obsługi zaznajomi Państwa z nowym urządzeniem Thermomix® TM5. Prosimy o uważne zapoznanie się z jej treścią. 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 przygotowywanie wszystkich potraw bez potrzeby posiadania specjalistycznej wiedzy.

Życzymy Państwu, Państwa rodzinie i przyjaciołom przyjemnej zabawy z urządzeniem Thermomix® TM5!

Vorwerk Thermomix®

TWOJE URZĄDZENIE THERMOMIX® TM5

Po otwarciu opakowania należy sprawdzić, czy zawiera ono wszystkie niżej wymienione części urządzenia Thermomix® TM5: Są to:

- Thermomix® TM5 z naczyniem miksującym i pokrywą
- koszyczek
- nasadka mieszająca (motylek)
- miarka
- kopystka
- przystawka Varoma
- książka kucharska
- Nośnik przepisów na Thermomix®
- instrukcja obsługi





- ① Korpus urządzenia Thermomix® TM5
- ② Naczynie miksujące
- ③ Podstawa naczynia miksującego
- ④ Uszczelka noża miksującego
- ⑤ Nóż miksujący

- ⑨ Pokrywa naczynia miksującego
- ⑩ Nasadka mieszająca (motylek)
- ⑪ Kopystka z tarczą ochronną
- ⑫ Koszyczek
- ⑬ Miarka
- ⑭ Nośnik przepisów na Thermomix®
- ⑮ Czujnik blokady pokrywy
- ⑯ Pokrętło
- ⑰ Uchwyt

Varoma

- ⑥ Pokrywa przystawki Varoma
- ⑦ Wkład przystawki Varoma
- ⑧ Dolna część przystawki Varoma

PRZED URUCHOMIENIEM

Gratulujemy zakupu urządzenia Thermomix® TM5!

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia Thermomix® TM5 (dalej zwanego „Thermomix®”) zalecamy uczestnictwo w prezentacji przeprowadzonej przez wykwalifikowanego przedstawiciela handlowego oraz zapoznanie się z zasadami funkcjonowania urządzenia.

Przed uruchomieniem

W celu ochrony Thermomixa® przed przesuwaniem się, należy postawić je na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni. Aby obsługa urządzenia nie stanowiła żadnego kłopotu, Thermomix® należy ustawić w jednym, wyznaczonym dla niego miejscu. Należy usunąć folię ochronną z wyświetlacza. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy je dokładnie wyczyścić według wskazówek podanych w części poświęconej myciu (str. 46).



Prawidłowe montowanie naczynia miksującego

Naczynie miksujące należy wprowadzić uchwytem do przodu i delikatnie ustawić w pozycji ①.

Naczynie miksujące jest osadzone w sposób prawidłowy, gdy uchwyt znajduje się z przodu, co pokazano na zdjęciu ①, a samo naczynie jest unieruchomione w korpusie urządzenia. Aby zamknąć naczynie miksujące, należy od góry pionowo założyć jego pokrywę ②. Pokrywa zostanie zablokowana automatycznie po aktywowaniu pokrętła obrotów.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia poprzez rozpryskiwanie gorącej potrawy

- Nie należy otwierać pokrywy naczynia miksującego na siłę. Pokrywę można otworzyć dopiero, gdy pokrętło znajduje się w położeniu otwarcia pokrywy, a zawartość naczynia jest w bezruchu.

Niebezpieczeństwo obrażeń

- W czasie otwierania lub zamykania urządzenia nie należy opierać dłoni na ramionach blokujących ani na pokrywie naczynia miksującego.

Wymontowanie noża miksującego

Aby wymontować nóż miksujący: należy chwycić jedną ręką naczynie miksujące otwartą częścią do góry, a drugą przekręcić jego podstawę o 30 stopni w lewo, a następnie pociągnąć ją w dół ③. Ostrożnie chwycić górną część noża miksującego i wyjąć nóż razem z uszczelką ④.

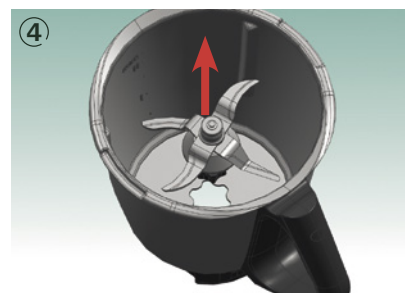
⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo zranienia ostrym nożem miksującym

Nie dotykać ostrzy noża miksującego. Są one niezwykle ostre. W czasie wyjmowania lub wkładania noża miksującego należy przytrzymywać go za górną krawędź.

WAŻNE:

Należy przedsięwziąć środki bezpieczeństwa, które zapobiegą przypadkowemu wypadnięciu noża.



Zamontowanie noża miksującego

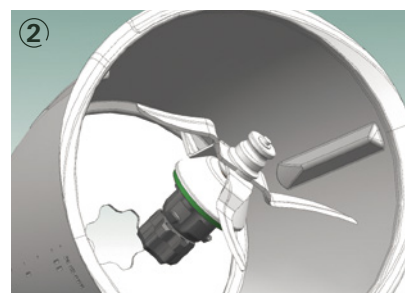
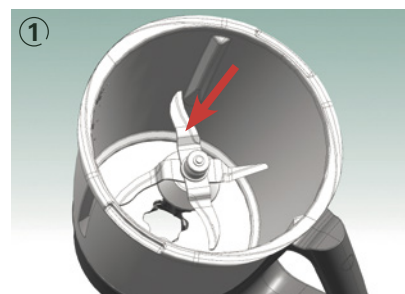
Aby ponownie zamontować nóż, należy podstawę naczynia miksującego położyć na czystym blacie roboczym, nałożyć na nią naczynie miksujące, mocno trzymając. Następnie przez otwór w naczyniu miksującym należy włożyć nóż, tak by uszczelka noża dotknęła spodu naczynia ① ②, po czym należy przekręcić naczynie miksujące o 30 stopni w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, w celu zablokowania noża w prawidłowej pozycji ③.

UWAGA

Niebezpieczeństwo uszkodzenia przez wyciekanie zawartości

Należy pamiętać o zamontowaniu uszczelki na trzpieniu noża.

Brak uszczelki może doprowadzić do wycieku mieszanej lub gotowanej zawartości i do uszkodzenia urządzenia.



AKCESORIA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia warto zapoznać się z jego wyposażeniem. Jest to wyjątkowo dobrze przemyślana konstrukcja. Każda część została zaprojektowana w sposób nowatorski i służy do kilku celów.

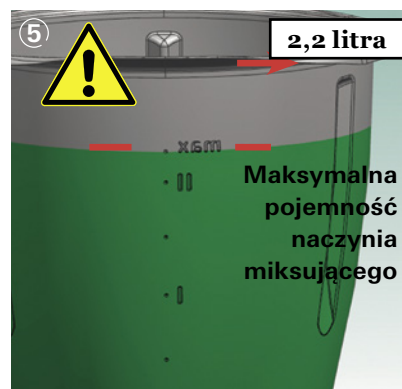
Naczynie miksujące

Na wewnętrznej i na zewnętrznej ścianie naczynia znajduje się praktyczna miarka pokazująca kolejne poziomy napełniania ④. Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2,2 litra ⑤.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia poprzez rozpryskiwanie gorącej potrawy

- Do naczynia miksującego można wlać maksymalnie 2,2 litra płynu.
- Poziom maksymalny wskazuje oznaczenie na ścianie naczynia.



Podstawa naczynia miksującego

Podstawa naczynia miksującego ⑥ służy do montażu i demontażu noża. Całe naczynie miksujące można postawić na blacie.

WAŻNE:

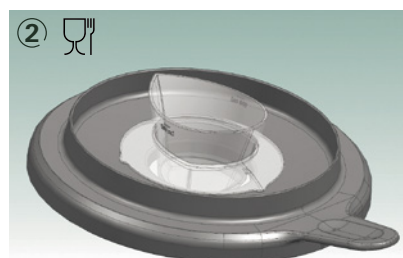
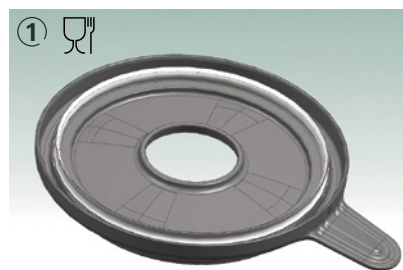
Podstawę naczynia miksującego należy przekreślić do oporu aż do zablokowania. Niewłaściwe zamocowanie podstawy może spowodować uszkodzenie pozostałych części urządzenia.



Pokrywa naczynia miksującego

Pokrywa naczynia miksującego ① służy do jego przykrycia. Ze względów bezpieczeństwa Thermomix® nie zostanie uruchomiony do momentu, aż pokrywa nie znajdzie się na właściwym miejscu i nie zostanie prawidłowo zamknięta. Gdy urządzenie jest zablokowane, nie wolno na siłę otwierać pokrywy. Pokrywa naczynia miksującego jest zabezpieczona mechanizmem blokującym. Składa się on z dwóch ramion blokujących pokrywę oraz czujnika umieszczonego między nimi. Należy pamiętać, by czujnik zawsze był czysty.

Proszę zwrócić uwagę na opóźnienie pomiędzy skręceniem obrotów do zera a zwolnieniem mechanizmu blokującego. Ma to na celu przeciwdziałanie wylaniu zawartości naczynia, w przypadku gdy jest ono maksymalnie wypełnione.



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń z powodu nieprawidłowego użytkowania

- Naczynie robocze należy zamykać wyłącznie za pomocą pokrywy dołączonej do zestawu.
- W regularnych odstępach czasu należy sprawdzać stan uszczelki pod kątem ewentualnych uszkodzeń. W razie wykrycia uszkodzenia lub wycieku należy niezwłocznie wymienić pokrywę naczynia miksującego. Nie ma możliwości wymiany lub wyjęcia uszczelki z pokrywy naczynia miksującego.

Niebezpieczeństwo obrażeń

- W czasie otwierania lub zamykania urządzenia nie należy opierać dłoni na ramionach blokujących ani na pokrywie naczynia miksującego.

Miarka

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia poprzez rozpryskiwanie gorącej potrawy

- Należy pamiętać, że przez otwór w pokrywie naczynia miksującego może przyskać gorąca zawartość naczynia. Podczas przygotowywania gorących potraw (np. dżemów lub zup) na średnich obrotach (3–6) oraz wyższych (7–10, Turbo) w otworze pokrywy należy umieścić i pozostawić miarkę.
- Nie należy przykrywać pokrywy naczynia miksującego rękami ani podobnymi materiałami.
- Podczas gotowania z użyciem miarki, należy się upewnić, że jest ona założona prawidłowo na pokrywę naczynia miksującego i nie jest wypychana przez zawartość koszyeczka. Jeżeli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie zablokowany nadmiarem składników w koszyeczku, podczas grzania wzrastające ciśnienie spowoduje zwiększenie objętości zawartości koszyeczka i gorące składniki mogą gwałtownie rozprysnąć się. W takim przypadku istnieje wysokie ryzyko poparzenia i zranienia.

Miarka to akcesorium, które można wykorzystywać na wiele sposobów. Służy jako zamknięcie otworu w pokrywie, zapobiega utracie ciepła i nie pozwala miksowanej i gotowanej zawartości wydostawać się na zewnątrz.

Miarkę można także stosować do odmierzania składników. Miarka posiada na ściance oznaczenie 100 ml. Napełniona do końca mieści 100 ml płynu, a do wyżłobienia – 50 ml.

Miarkę należy umieszczać w otworze pokrywy naczynia miksującego w taki sposób, aby stroną otwartą była skierowana do góry (2).

Aby dodać płynu, nie trzeba wyjmować miarki. Wystarczy nalać go na pokrywę. Płyn powoli ścieknie do naczynia miksującego.

Aby móc dodać składniki przez otwór w pokrywie naczynia miksującego, należy unieść miarkę.

Koszyczek

Koszyczek jest wykonany z wysokiej jakości plastiku. Można go wykorzystywać na różne sposoby:

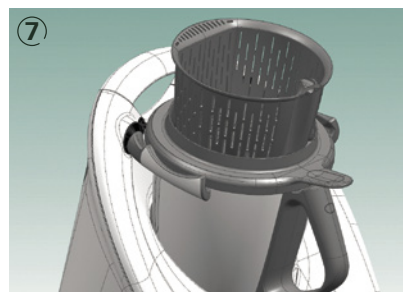
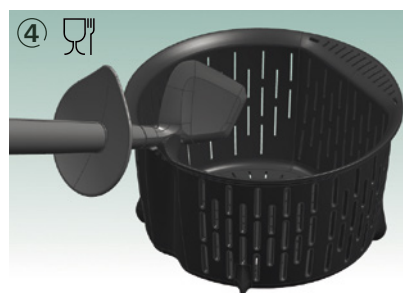
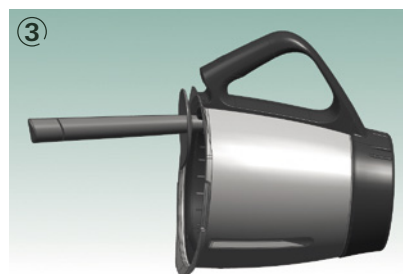
- Jako sitko do soków owocowych i warzywnych. Składniki należy najpierw zmiksować w urządzeniu, a następnie do naczynia miksującego włożyć koszyczek i zastosować jako sitko do odciedzania soku. Podczas odlewania soku do przytrzymywania koszyczka należy wykorzystać kopystkę (3).
- Delikatne potrawy, takie jak pulpety mięsne lub rybne, które nie mogą być przygotowywane w naczyniu miksującym, powinny być gotowane w koszyczku.

By wyjąć koszyczek z naczynia miksującego, należy zaczep kopystki umieścić w nacięciu koszyczka (4) i unieść koszyczek (5). Kopystkę można wyjąć w dowolnym momencie.

- Nóżki znajdujące się na dnie koszyczka (6) pozwalają na swobodne odczedzenie nadmiaru płynu z potrawy.
- W razie potrzeby odparowania płynu z potrawy (np. sos) na pokrywie naczynia miksującego (7) zamiast miarki należy umieścić koszyczek.

⚠ UWAGA

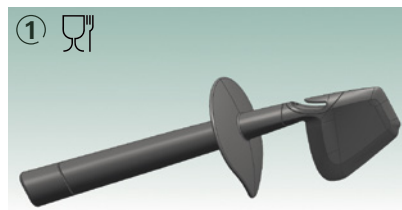
- Nigdy nie należy przepełniać koszyczka. Zawartość koszyczka nigdy nie może wystawać ponad brzeg. Należy się upewnić, że otwór w pokrywie naczynia miksującego nie jest wypełniony zawartością koszyczka. Jeżeli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie zablokowany nadmiarem składników w koszyczku, podczas grzania wzrastające ciśnienie spowoduje zwiększenie objętości zawartości koszyczka i gorące składniki mogą gwałtownie rozprysnąć się. W takim przypadku istnieje wysokie ryzyko poparzenia i zranienia.



Kopystka

Kopystka ① to kolejny przykład inteligentnego rozwiązania zastosowanego w Thermomixie®.

- Kopystka dołączona do Thermomixa® jest jedynym narzędziem, za pomocą którego można mieszać produkty w naczyniu miksującym ②. Kopystkę należy włożyć do naczynia od góry przez otwór w pokrywie. Dzięki tarczy ochronnej kopystka nie ma kontaktu się z nożem miksującym, co pozwala na jej stosowanie podczas rozdrabniania i gotowania.
- Kopystkę można wykorzystywać także do usuwania składników z naczynia miksującego. Końcówka kopystki została ukształtowana w taki sposób, aby idealnie mieściła się między nożem a ściankami naczynia.
- Na kopystce zamontowano specjalną tarczę ochronną, dzięki której kopystka nie zsuwa się z blatu roboczego.
- Kopystka nadaje się do przytrzymywania koszyczka podczas odcedzania soku z owoców lub warzyw.
- Za pomocą kopystki można bez wysiłku wyjąć koszyczek z naczynia (zob. str. 19, ilustracja ④).



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń w wyniku korzystania z nieodpowiednich przedmiotów

- Do mieszania zawartości naczynia miksującego należy używać wyłącznie dołączonej do Thermomixa® kopystki z tarczą ochronną.
- Przed włożeniem kopystki do otworu w pokrywie naczynia miksującego należy zamknąć pokrywę naczynia.
- Do mieszania nie należy nigdy 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 założony na nóż miksujący) ④ służy do ubijania śmietany i białek. Świetnie sprawdza się także podczas przygotowywania mas kremowych i budyniowych.
- Podczas gotowania mleka lub przygotowywania masy budyniowej czy sosu motylek stale miesza zawartość. Dzięki temu ta nie przywiera do dna.

Motylek daje się łatwo zamontować. Należy włożyć go w sposób pokazany na ilustracji ⑤, lekko przekręcić go w odwrotnym kierunku do wybranego kierunku ruchu noży. Spowoduje to zaczepienie się motylka o noże i uniemożliwi jego wypadnięcie. Motylek ma końcówkę o kulistym kształcie, dzięki której można go również łatwo wyjąć. Aby wyjąć motylek, należy chwycić za kulistą końcówkę i ciągnąć, obracając ją w obu kierunkach.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo obrażeń z powodu nieprawidłowego użytkowania

- Włączenie obrotów jest dopuszczalne wyłącznie wówczas, gdy motylek został prawidłowo zamontowany.
- Korzystając z motylka, należy unikać obrotów wyższych niż 4.
- Nie należy korzystać z kopystki przy założonym motylku.
- Jeżeli motylek jest zamocowany, a nóż obraca się, nie wolno dodawać składników, które mogłyby go uszkodzić lub zablokować.



Przystawka Varoma

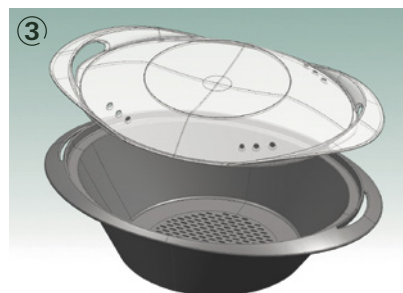
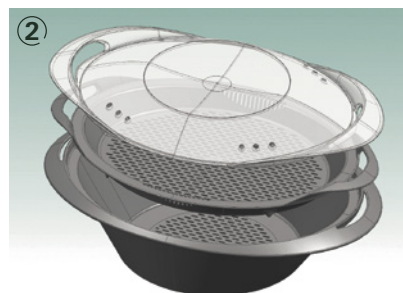
Przystawka Varoma ① składa się z trzech części ②:

- dolnej części
- wkładu
- pokrywy

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

UWAGA

- Przystawkę Varoma należy przechowywać zawsze z założoną pokrywą ①.
- Przystawka Varoma może być wykorzystywana wyłącznie z Thermomixem® (nie nadaje się do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych, piekarnikach oraz innych urządzeniach).



Łączenie elementów przystawki Varoma

Przystawkę Varoma można wykorzystać w następujących zestawach:

Zestaw 1:

Dolna część razem z wkładem i pokrywą ②.

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

Zestaw 2:

Dolna część razem z pokrywą ③.

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

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo oparzenia gorącą parą lub skroploną wodą

Nie należy używać przystawki Varoma bez pokrywy.

WAŻNE:

Niewłaściwe zamknięcie pokrywy przystawki Varoma spowoduje, że na zewnątrz będzie wydostawać się para, a potrawa znajdująca się w środku nie ugotuje się właściwie.

Prawidłowe użycie przystawki Varoma

Przystawki Varoma należy używać tylko z Thermomixem®. Przed rozpoczęciem gotowania na parze przy użyciu przystawki Varoma należy prawidłowo przygotować urządzenie:

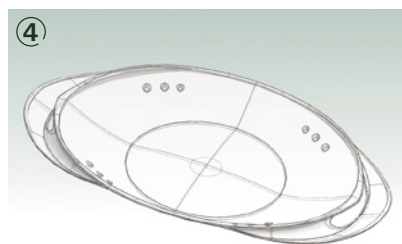
Krok 1: Ustawienie urządzenia Thermomix®

Umieścić naczynie miksujące w urządzeniu. W przypadku gotowania na parze w czasie do 30 minut, do naczynia miksującego należy wlać co najmniej 0,5 l (500 g) wody. W przypadku gotowania na parze z koszyczkiem należy włożyć koszyczek do naczynia miksującego i napełnić go składnikami, np. ziemniakami lub ryżem, następnie zamknąć pokrywę.

Aby poprawić smak potrawy, zamiast wody można dodać wino rozcieńczone wodą lub wywar z warzyw.

Krok 2: Napełnianie przystawki Varoma

Na blacie roboczym należy położyć pokrywę przystawki Varoma wierzchem do spodu ④ i umieścić na niej dolną część Varomy – powinna ona idealnie pasować do wgłębienia. Następnie luźno poukładać produkty w dolnej części przystawki Varoma ⑤. By umożliwić równomierne rozchodzenie się pary wodnej, należy dopilnować, aby część otworów pozostała odkryta. Podczas napełniania przystawki Varoma na spód należy położyć składniki wymagające dłuższego gotowania, natomiast na górze umieścić składniki, którym wystarczy krótszy czas gotowania. Umieszczenie pokrywy pod naczyniem przystawki Varoma zapobiegnie przedostawaniu się na blat roboczy wody z płukanych warzyw, owoców, surowego mięsa lub ryby.



⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą lub skroploną wodą

- W celu uniknięcia niekontrolowanego wydostawania się pary należy dopilnować, aby otwór w pokrywie naczynia miksującego oraz otwory w dolnej części i wkładzie przystawki Varoma pozostawały niezastłonięte.
- Należy sprawdzić, czy przystawka Varoma jest ustawiona prawidłowo względem naczynia miksującego i Thermomixa®.

W przypadku korzystania z wkładu należy włożyć go do dolnej części przystawki Varoma. Wkład przystawki Varoma powinien leżeć luźno i równo. Dopiero wówczas można ułożyć na nim składniki ①.

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

Przykryć przystawkę Varoma pokrywą. Pokrywa przystawki Varoma powinna leżeć luźno i równo, co stanowi gwarancję szczelności i zatrzymania pary wewnątrz przystawki.

WAŻNE:

Podczas korzystania z przystawki Varoma nie należy nigdy pozostawiać miarki w pokrywie naczynia miksującego. W przypadku niewłaściwego ułożenia pokrywy, w przystawce Varoma nie powstanie wystarczająca ilość pary wodnej, co spowolni przygotowywanie potraw.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą lub skroploną wodą

- W trakcie użytkowania należy uważać na gorącą parę wodną wydostającą się po bokach i z górnej części przystawki Varoma.
- Korzystając z przystawki Varoma, należy trzymać dzieci z dala od urządzenia i poinformować je o niebezpieczeństwie poparzenia gorącą parą wodną lub gorącą skroploną wodą.

Niebezpieczeństwo poparzenia poprzez rozpryskiwanie gorącej potrawy

- Wybierając temperaturę wyższą niż 60 °C, należy korzystać wyłącznie z niskich obrotów (☞ – 6). Wyższe obroty mogą powodować pryskanie lub pienienie się gorącej zawartości.



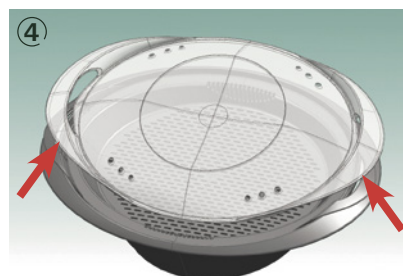
Krok 3: Gotowanie na parze przy użyciu przystawki Varoma ③

Ostatnim krokiem jest wybranie czasu i temperatury Varoma. Gotowanie na parze rozpocznie się w momencie ustawienia pokrętki w położeniu obrotów pomiędzy (☞ – 6). Minutnik rozpoczyna odliczanie w dół. Woda lub wywar w naczyniu miksującym podgrzewa się do temperatury wrzenia, powoduje to wytworzenia 250 g pary na każdy kwadrans gotowania na parze lub redukcji płynu w naczyniu miksującym, która przedostaje się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego do przystawki Varoma. Potrawy gotują się łagodnie w gorącej parze. Warto pamiętać, że maksymalnie temperatura Varoma może wynieść 120 °C, zależnie od użytych składników, np. oleju.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą lub skroploną wodą

- Dotykać można wyłącznie uchwytów znajdujących się z obu stron przystawki Varoma.
- Pokrywę przystawki Varoma należy zdejmować w taki sposób, aby nie ulec poparzeniu gorącą parą lub zawartością.
- Należy pamiętać, że po zdjęciu przystawki Varoma z otworu w pokrywie naczynia miksującego będzie nadal unosiła się gorąca para.



Po ugotowaniu potrawy lub w razie potrzeby sprawdzenia, czy została ugotowana, należy zmniejszyć obroty do zera, poprzez dotknięcie na wyświetlaczu ikony czasu oraz obrócenie pokrętki w lewo. Aby otworzyć przystawkę Varoma, należy lekko i ostrożnie przechylić jej pokrywę do przodu, doprowadzając do wydostania się pary wodnej z tyłu przystawki ④. Należy umożliwić skapnięcie skroplonej wody do przystawki Varoma, przytrzymując pokrywę ponad nią. Następnie ostrożnie zdjąć pokrywę przystawki Varoma i położyć ją do góry dnem na blacie roboczym. Unieść przystawkę Varoma i odczekać kilka sekund, aż skroplona woda spłynie do naczynia miksującego. Następnie umieścić dolną część i wkład na pokrywie przystawki Varoma.

Praktyczne wskazówki zastosowania przystawki Varoma

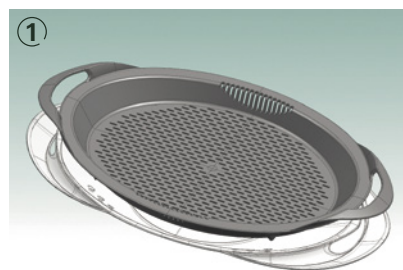
Powyższy opis jasno pokazuje, jak łatwe jest korzystanie z przystawki Varoma. Stosując przystawkę Varoma należy przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Wlać wystarczającą ilość wody do naczynia miksującego.

WAŻNE:

30 minut gotowania na parze wymaga użycia 0,5 l (500 g) wody.

Każde dodatkowe 15 minut zwiększa zapotrzebowanie o kolejne 250 g.



- W dolnej części oraz we wkładzie przystawki Varoma znajdują się ułożone w równych odstępach niewielkie otwory zapewniające równomierne rozchodzenie się pary wodnej wewnątrz przystawki.
- Podczas układania składników należy zadbać o to, 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 gotowania należy układać na spodzie, potrawy wymagające krótszego gotowania na górze, np. warzywa w dolnej części, natomiast ryby na wkładzie przystawki Varoma.
- Warzywa ugotują się równomiernie, jeżeli zostaną pokrojone na kawałki o podobnej wielkości. Podane czasy gotowania mają charakter szacunkowy. Rzeczywisty czas gotowania zależy od jakości, dojrzałości i wielkości składników oraz osobistych upodobań użytkownika.
- Dolną część i wkład przystawki Varoma należy posmarować tłuszczem, aby zapobiec przywieraniu takich składników, jak mięso, ryby lub ciasto.
- Nie należy zagęszczać sosów ani zup przed zakończeniem gotowania na parze. Środki zagęszczające mogą utrudnić proces równomiernego tworzenia się pary w naczyniu miksującym i wydłużyć czas gotowania.
- Pokrywę przystawki Varoma można ułożyć do góry dnem i wykorzystać do zbierania wody z przystawki ①. Można jej również używać jako tacki do serwowania potraw z przystawki Varoma.

PRACA Z THERMOMIXEM®

Uruchomienie Thermomixa®

Ostrożnie wyciągnąć kabel zasilający z obudowy i podłączyć go do gniazdka. Kabel można rozwinąć na dowolną długość maks. do 1 m. Jeżeli całkowite rozwinięcie kabla nie jest konieczne, jego nieużywana część pozostaje w obudowie urządzenia, dzięki czemu nie przeszkadza on w pracy. Należy upewnić się, że kabel nie jest obciążony, co mogłoby zakłócić pracę wagi. Nie stawiać urządzenia na kablu, w przeciwnym razie urządzenie utraci stabilność, a waga nie będzie ważyć dokładnie. Teraz Thermomix® jest gotowy do pracy.

Włączyć urządzenie poprzez naciśnięcie pokrętła. Wyświetlony zostanie ekran główny ②.

Aby powrócić do ekranu głównego z innych pozycji menu, należy nacisnąć ikonę menu głównego. Na ekranie głównym można wyzerować pokrętła poprzez dotknięcie i przytrzymanie ikony menu głównego. Warto znaleźć dla urządzenia stałe miejsce w kuchni, tak aby było ono zawsze pod ręką, gdy jest potrzebne.

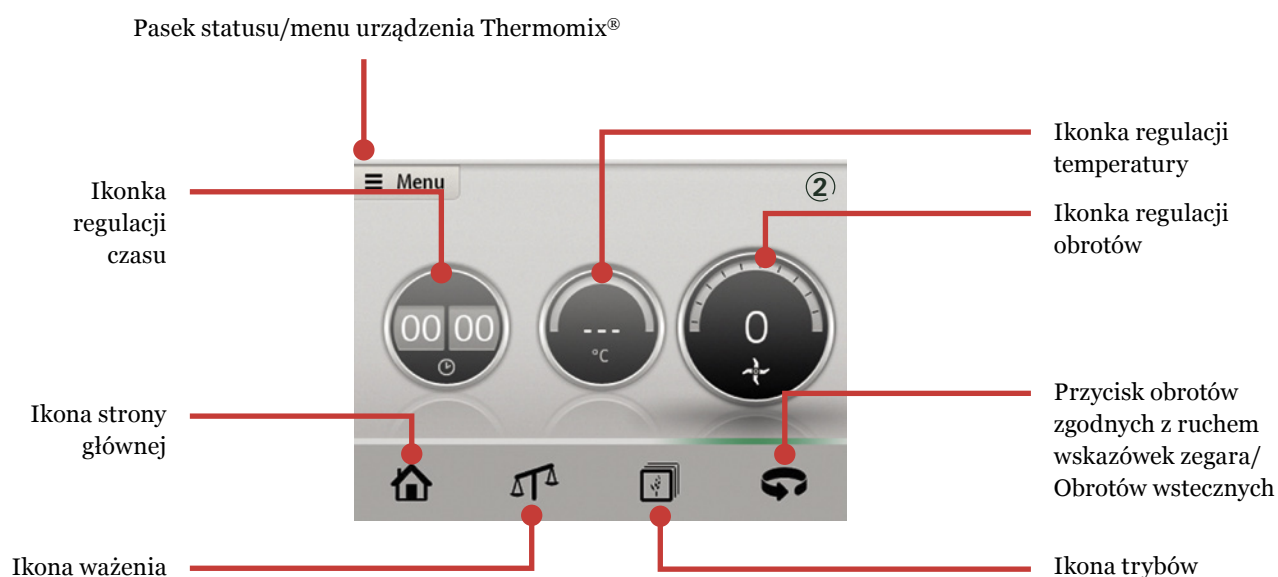
UWAGA:

Thermomix® może się przemieszczać

W celu ochrony urządzenia przed przesuwaniem się należy postawić je na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni. Należy ustawić urządzenie w odpowiedniej odległości od krawędzi tej powierzchni, aby zapobiec jego upadkowi z kuchennego blatu.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia w wyniku działania gorącej pary wodnej

Należy zapewnić wystarczającą odległość powyżej Thermomixa oraz Varomy (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich w celu uniknięcia uszkodzeń spowodowanych działaniem gorącej pary wodnej.



Wyłączanie Thermomixa®

Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę do czasu, gdy wyświetlony zostanie komunikat o wyłączeniu urządzenia. Następnie zwolnić pokrętkę.

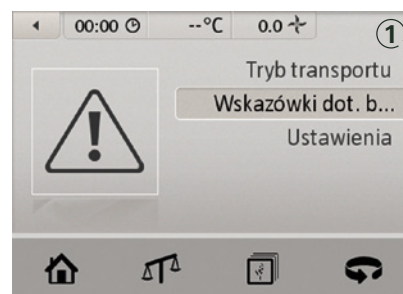
⚠ UWAGA

Pomimo zastosowania wielu środków ostrożności, użytkując Thermomix® nie ma pewności całkowitego bezpieczeństwa – zawartość podgrzewana jest do temperatury 120 °C, a nóż obraca się z prędkością 10700 obrotów na minutę. W czasie przygotowywania potraw mogą wystąpić zjawiska fizyczne znane z gotowania na kuchenkach (np. kipienie mleka). Z tego powodu zalecamy zachowanie ostrożności w czasie korzystania z urządzenia.

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi krawędziami

Ekran Thermomixa® wykonano ze szkła. Może on ulec uszkodzeniu w przypadku nieprawidłowej obsługi.



Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Aby przeczytać wszystko, co warto wiedzieć, należy wybrać wskazówki bezpieczeństwa w menu urządzenia ①.

Ważenie składników za pomocą Thermomixa®

Nacisnąć ikonę ważenia, aby aktywować wbudowaną w urządzeniu funkcję ważenia (2). Składniki można ważyć bezpośrednio w naczyniu miksującym i przystawce Varoma. Aby zważyć produkty:

Krok 1: Włożyć naczynie miksujące.

Krok 2: Nacisnąć ikonę ważenia.

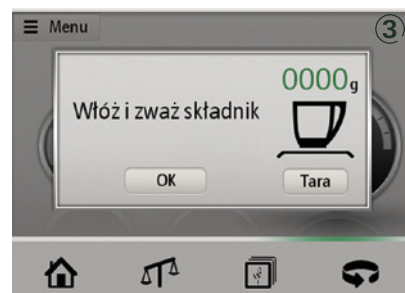
Krok 3: Włożyć pierwszy składnik (maks. 3,0 kg) i sprawdzić wartość na wyświetlaczu.

Krok 4: Aby dodać więcej składników, należy nacisnąć ponownie przycisk tarowania i włożyć kolejny składnik (3).

Powtórzyć powyższe czynności aż do osiągnięcia ciężaru maksymalnego (6 kg). Tolerancja błędu do 3,0 kg to +/- 30 g.

WAŻNE:

W czasie ważenia nie należy dotykać urządzenia ani opierać się o nie. Należy także upewnić się, że nic się pod nim nie znajduje, a kabel zasilający nie jest naprężony.



Pozostałe informacje dotyczące ważenia

Zakres ważenia wynosi od 5 g do 6 kg w dwóch etapach po 3 kg. Podczas ważenia i dodawania składników z wykorzystaniem funkcji ważenia, składniki należy dodawać powoli, ponieważ waga potrzebuje od dwóch do trzech sekund na wyświetlenie prawidłowej wartości.

Jeżeli w czasie ważenia nastąpi wyjęcie składnika z naczynia miksującego, wówczas na wyświetlaczu wagi pokaże się wartość ujemna zgodnie z ciężarem usuniętego składnika.

W przypadku korzystania z funkcji tarowania na potrzeby dodawania składników nie należy dodawać jednorazowo więcej niż 3 kg. W razie dodania składników o ciężarze większym niż 3 kg wyświetlony zostanie komunikat o przeciążeniu.

Przed rozpoczęciem ważenia lub korzystania z funkcji ważenia należy zawsze nacisnąć najpierw ikonę ważenia. Taka kolejność zwiększy dokładność pracy wagi. W czasie ważenia nie wolno ruszać urządzeniem.

Jeżeli funkcja ważenia nie będzie używana przez czas dłuższy niż 15 minut, Thermomix® wyłączy się automatycznie. Naciśnięcie ikony ważenia przed upływem tego czasu spowoduje ponowne rozpoczęcie odliczania czasu 15 minut.

Ważenie podczas pracy urządzenia: podczas pracy urządzenia można zważyć składniki, obroty jednak nie mogą przekraczać pozycji 4. Należy mieć na uwadze fakt, że funkcja ta będzie prawidłowo działać tylko wówczas gdy zawartość naczynia miksującego pozwoli na płynną pracę silnika.

Obsługa urządzenia Thermomix® za pośrednictwem ekranu głównego

Krok 1: Ustawić zegar

Należy dotknąć ikonki czasu i za pomocą pokrętła ustawić czas działania do maks. 99 minut.

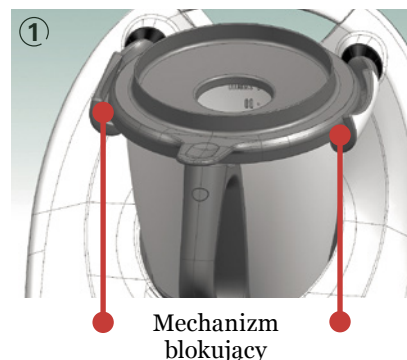
Czas w przedziale od 0 do 1 minuty ustawiany jest w odstępach co 1 sekundę;
od 1 do 5 minut – co 10 sekund;
od 5 do 20 minut – co 30 sekund;
od 20 do 99 minut – co 60 sekund

Krok 2: Ustawić temperaturę

Należy dotknąć ikonki temperatury i za pomocą pokrętła ustawić temperaturę docelową. Ten etap należy pominąć, jeżeli potrawa nie powinna być podgrzewana. Należy zwrócić uwagę na fakt, że do momentu ustawienia czasu, funkcja podgrzewania Thermomixa® pozostanie nieaktywna.

Krok 3: Uruchomić urządzenie

Należy dotknąć ikonki obrotów i za pomocą pokrętła wybrać obroty docelowe. Po ustawieniu obrotów zostanie aktywowany mechanizm blokujący ① pokrywy i rozpocznie się sekundowe odliczanie ustawionego czasu aż do osiągnięcia wartości 00:00. W trybie mieszania na zimno praca urządzenia zakończy się w chwili upłynięcia ustawionego czasu. Zakończenie procesu zostanie zasygnalizowane dźwiękowo, możliwe jest wówczas zdjęcie pokrywy. W zależności od ustawionych obrotów mechanizm blokujący zostanie dezaktywowany dopiero po upływie kilku sekund, tak aby zapobiec wylaniu zawartości. W trybie mieszania na ciepło po zakończeniu pracy urządzenie będzie zachowywało się inaczej niż w trybie mieszania na zimno. Po upływie ustawionego czasu nóż miksujący będzie dalej obracał się wolno przez 8 sekund, co ma na celu zapobieżenie przypaleniu zawartości naczynia roboczego. Po kolejnych 8 sekundach nastąpi zatrzymanie silnika, które zostanie zasygnalizowane dźwiękowo, możliwe jest wówczas zdjęcie pokrywy. Prosimy zwrócić uwagę, że nie ma konieczności czekania 8 sekund, Thermomix® można wyłączyć ręcznie przed upływem tego czasu.



WAŻNE:

Podgrzewanie i gotowanie jest możliwe wyłącznie w przypadku ustawienia czasu.

⚠ UWAGA

Przed każdym użyciem Thermomixa® należy czy uszczelka noża jest prawidłowo zamontowana. Uruchomienie urządzenia bez noża, uszczelki noża lub podstawy naczynia miksującego może spowodować awarię.

⚠ UWAGA

W czasie aktywowania lub dezaktywowania mechanizmu blokującego nie należy opierać dłoni na mechanizmie blokującym ani na pokrywie naczynia miksującego.

Korekta ustawionego czasu

W trakcie przygotowywania potrawy, można w dowolnej chwili zmienić ustawiony czas. Należy dotknąć ikonki regulacji czasu (jeżeli nie zostało już aktywowane) i obrócić pokrętkę w prawo, aby wydłużyć, lub w lewo, aby skrócić czas. Jeżeli nóż miksujący zostanie zatrzymany przed upływem ustawionego czasu – na przykład w celu dodania składnika – zegar zostanie wstrzymany. Odliczanie zostanie wznowione po ponownym ustawieniu obrotów. Aby zatrzymać proces mieszania przed upływem ustawionego czasu, należy dotknąć ikonkę regulacji czasu i obrócić pokrętkę w lewo do pozycji 00:00 lub nacisnąć pokrętkę.

Jeżeli nie ustawiono żadnego czasu, ale aktywowane zostało pokrętko obrotów, Thermomix® zatrzyma się automatycznie po upływie 99 minut. Następnie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

UWAGA

Ostrożnie wyjąć naczynie miksujące, tak aby nie wylać jego zawartości, zwłaszcza gdy jest ona gorąca.

WAŻNE:

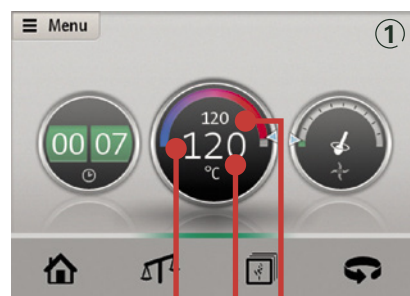
Niezwłocznie usunąć wszelkie resztki zawartości z powierzchni urządzenia.

Ikonka regulacji temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie między 37 °C a 120 °C. Docelowa wartość temperatury zostanie wskazana pośrodku ikonki regulacji temperatury w postaci dużych cyfr. Temperatura naczynia będzie wskazywana wzdłuż górnej krawędzi ikonki temperatury na kolorowej skali - od koloru niebieskiego do czerwonego. Aktualna temperatura naczynia będzie także wyświetlana mniejszymi cyframi w przestrzeni między wskazaniem temperatury docelowej a kolorową skalą ①.

Temperatury zadana i aktualna są wartościami przybliżonymi. Jeżeli potrawa ma nie być podgrzewana ani gotowana, w polu wartości temperatury zadanej powinien widnieć znak „---”. Istnieje także możliwość wyłączenia funkcji podgrzewania poprzez naciśnięcie ikonki regulacji temperatury i obrócenie pokrętła do położenia „---”. Spowoduje to wstrzymanie podgrzewania zawartości w naczyniu miksującym w razie ustawienia czasu zadanego. Funkcja podgrzewania zostanie aktywowana wyłącznie pod warunkiem ustawienia czasu zadanego za pośrednictwem ikonki regulacji czasu.

Na obudowie urządzenia znajdują się także diody świetlne, które sygnalizują przygotowywanie potraw zimnych (pulsowanie w kolorze zielonym) lub gorących (pulsowanie w kolorze czerwonym, do momentu, w którym temperatura w naczyniu miksującym nie spadnie do przedziału temperatury 55 °C – 60 °C) ②.



Kolorowa skala
Temperatura zadana
Aktualna temperatura w naczyniu



Łagodne podgrzewanie na poziomach obrotów 2 i 3

Obroty 2 i 3 służą do łagodnego podgrzewania. Po wybraniu tych poziomów obrotów wzrost temperatury będzie następował wolniej niż w przypadku innych poziomów. Umożliwia to stopniowe podgrzewanie bardziej wrażliwych na zmiany temperatury składników (np. zabażlione).

Łagodny start (powyżej 60 °C)

W przypadku włączenia trybu Turbo lub uruchomienia silnika w czasie, gdy temperatura w naczyniu miksującym przekracza 60 °C, elektroniczny system zabezpieczający opóźni wzrost prędkości obrotów, aby zapobiec wylaniu zawartości. Łagodny start działa wyłącznie wówczas, gdy składniki były podgrzewane w Thermomixie®. Tylko w takich warunkach czujnik temperatury może prawidłowo odczytać bieżącą wartość temperatury i zainicjować łagodne włączanie.

Aby wykorzystać urządzenie do dalszego przygotowania potrawy, która nie została w nim podgrzana (np. zagęścić sos), wystarczy tylko powoli i stopniowo zwiększyć obroty.

Ustawianie temperatury Varoma

W przypadku wybrania ustawienia temperatury Varoma ③ możliwe jest osiągnięcie temperatury maksymalnej 120 °C, zależnie od użytych składników, np. oleju. Prosimy zwrócić uwagę, że wskazanie aktualnej temperatury zmieni się na „Varoma”, w momencie gdy temperatura w naczyniu osiągnie, wymagany do wytworzenia pary, wynik 100 °C. Kolorowa skala na wyświetlaczu nadal będzie pokazywała aktualną temperaturę w naczyniu (100 °C–120 °C). W ciągu 15 minut pracy w trybie ustawienia temperatury Varoma wyparowuje 250 g wody lub innego płynu. Ustawienie to jest używane do gotowania na parze (patrz strony 22–26) oraz do redukowania płynów. Stosowanie tej temperatury jest również polecane do duszenia składników. Należy pamiętać, że temperatura 120 °C zostanie osiągnięta gdy większość wody w naczyniu ulegnie odparowaniu.

WAŻNE:

Nie należy podgrzewać naczyń miksującego gdy jest puste.



Ikonka regulacji obrotów

Aby uruchomić Thermomix, należy dotknąć ikonki obrotów i obrócić pokrętkę. Dostępne są następujące prędkości:

Znaczenie	Poziom prędkości/ tryb Turbo	Obr./min
Łagodne mieszanie		40
Mieszanie	1–3	100–500
Rozdrabnianie	4–10	1100–10200
Szybkie miksowanie	Turbo	10700

Ustawianie trybu delikatnego mieszania/🥄

Za pomocą ikonki regulacji obrotów można wybrać tryb delikatnego mieszania ④. Wybór tego trybu powoduje łagodne mieszanie potrawy, podobne do ręcznego mieszania potrawy w garnku. Nie dochodzi wówczas do rozdrabniania składników, a w naczyniu pozostają większe kawałki.

Mieszanie

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

Rozdrabnianie

Do rozdrabniania na kawałki dużej, średniej i małej wielkości oraz do miksovania należy wybierać obroty w zakresie od 4 do 10. Po umieszczeniu miarki w otworze pokrywy naczynia i dotknięciu ikonki obrotów, należy powoli obracać pokrętło do docelowego położenia. Dzięki temu już rozdrobnione składniki nie wydobędą się z naczynia.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Ostrzeżenie dla osób z wszczepionym rozrusznikiem serca

W czasie pracy Thermomixa® nie sięgać przez otwór w pokrywie naczynia miksującego.

Tryb Turbo

Aby włączyć najwyższe obroty, należy ustawić tryb Turbo. Aby aktywować tryb Turbo, należy nacisnąć ikonę trybu ① i wybrać Turbo ②. Na ekranie trybu Turbo ③ wybrać docelowy czas miksowania od 0,5 do 2 sekund poprzez dotknięcie ikonki regulacji czasu i obrócenie pokrętła. Aby na przykład grubo posiekać większą ilość składników, należy nacisnąć przycisk trzy- lub czterokrotnie na pół sekundy (w razie potrzeby powtórzyć cykl). Spowoduje to równomierne posiekanie składników. Tryb Turbo jest dostępny również podczas pracy silnika; zostanie automatycznie dezaktywowany, jeżeli temperatura w naczyniu przekroczy 60 °C lub aktywowany zostanie tryb wyrabiania ciasta.

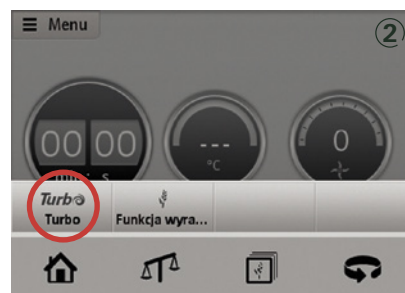
⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą lub skroploną wodą

- Nigdy nie wolno aktywować trybu Turbo lub gwałtownie zwiększać obrotów w przypadku przygotowywania gorącej potrawy (temperatura powyżej 60 °C), zwłaszcza gdy składniki nie zostały podgrzane w urządzeniu. W czasie przygotowywania gorących potraw miarka powinna być wyjęta.
- Naczynie miksujące należy zdejmować ostrożnie, tak aby nie wylać jego zawartości, zwłaszcza gdy jest ona gorąca.

WAŻNE:

Aby zmiksować składniki w temperaturze wyższej niż 60 °C (np. na potrzeby zagęszczenia sosu), należy zwiększyć obroty poprzez obrócenie pokrętła. Zwiększanie obrotów powinno odbywać się powoli i stopniowo.



Obroty zgodne z ruchem wskazówek zegara/ Obroty wsteczne ↺

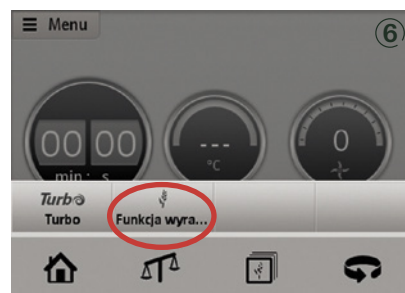
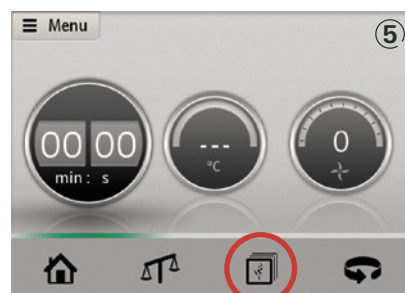
Dotknąć ↺ aby odwrócić kierunek obrotów noża miksującego z ruchu zgodnego z ruchem wskazówek zegara do obrotów wstecznych (4). Zmiany kierunku obrotów noża miksującego można dokonać przy dowolnej prędkości, za wyjątkiem trybu Turbo. Obroty wsteczne wskazywane są za pomocą odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu. Aby odwrócić kierunek pracy noży, wystarczy ponownie nacisnąć ↺ lub poczekać aż czas wybrany na wyświetlaczu dobiegnie końca, wówczas noże automatycznie przełączą się na ruch zgodny ze wskazówkami zegara. Odwrócenie kierunku obrotów umożliwia mieszanie składników, unikając ich rozdrobnienia.

Tryb wyrabiania ciasta/Interwał ↻

Interwał służy do wyrabiania ciężkich ciast np. drożdżowego lub chlebowego. Aby aktywować tryb Interwał, należy nacisnąć na wyświetlaczu ikonę trybów (5). Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat potwierdzający dokonany wybór. Na ikonke regulacji obrotów wyświetlony zostanie symbol kłosa, co oznacza, że wybrano tryb Interwał. Aby aktywować ten tryb, należy dotknąć ikonki regulacji obrotów i obrócić pokrętkę obrotów wraz z nastawieniem czasu lub bez niego.

Tryb pracy naprzemiennej, w którym ciasto jest mieszane w obu kierunkach, zapewnia równomierne wymieszanie ciasta w naczyniu miksującym. Aby wyłączyć tryb Interwał, należy ponownie nacisnąć ikonę trybów. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat potwierdzający dokonany wybór.

Tryb wyrabiania ciasta można aktywować dopiero wówczas, gdy naczynie miksujące ostygnie po zakończeniu gotowania do temperatury niższej niż 60 °C. Jeżeli temperatura będzie wyższa, uruchomienie trybu Interwał nie będzie możliwe, a na ekranie wyświetlony zostanie komunikat o błędzie. Należy pamiętać, że gdy włączony jest tryb Interwał, tryb Turbo, obroty wsteczne oraz funkcja podgrzewania są dezaktywowane.



WAŻNE:

Thermomix® może się przemieszczać

W celu ochrony urządzenia przed przesuwaniem się należy postawić je na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni. Należy ustawić urządzenie w odpowiedniej odległości od krawędzi tej powierzchni, aby zapobiec jego upadkowi.

W przypadku wyrabiania ciasta lub rozdrabniania żywności w naczyniu miksującym może dojść do przeniesienia środka ciężkości, co w określonych 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 blatu, na którym jest postawione.

Podłączanie nośnika przepisów na Thermomix®

Aby podłączyć do urządzenia nośnik przepisów należy umieścić go w porcie zlokalizowanym z boku urządzenia. Nośnik dopasuje się do portu w chwili, gdy znajdzie się dostatecznie blisko magnesu ①. Na ekranie zostanie wyświetlona informacja, który nośnik przepisów jest podłączony do Thermomixa®. Ikona nośnika przepisów zostanie wyświetlona w menu „Przepisy”. Aby przygotować przepis z nośnika, należy wyszukać go poprzez pozycje z menu „Przepisy” lub „Ulubione przepisy”.

⚠ OSTRZEŻENIE

Ostrzeżenie dla osób z wszczepionym rozrusznikiem serca

Nośnik przepisów na Thermomix® oraz miejsce na urządzeniu, służące do podłączania nośnika, zawierają magnes. Osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca powinny zachować bezpieczny dystans.

Menu Thermomixa®

Po dotknięciu opcji „Menu” wyświetlona zostanie lista przydatnych funkcji urządzenia ②.

Ulubione przepisy

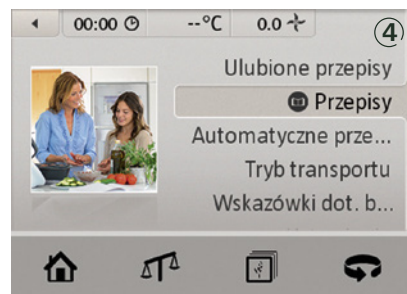
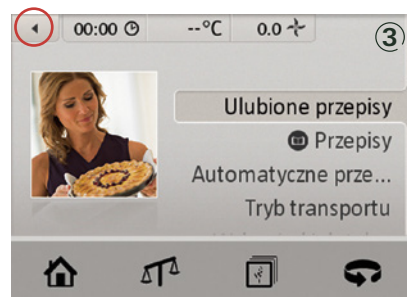
Wybranie opcji „Ulubione przepisy” to najszybszy sposób na uzyskanie dostępu do przepisów oznaczonych jako ulubione.

Ważne: Za pomocą strzałki w lewo zlokalizowanej w lewym górnym rogu ekranu można krok po kroku cofać się w obrębie menu urządzenia ③.

Jeżeli ciąg znaków menu nie mieści się w wierszu, na jego końcu wyświetlony zostanie wielokropek, który wskazuje na możliwość przesunięcia ciągu w celu odsłonięcia ukrytych znaków.

Przepisy

Aby przeszukać wszystkie przepisy, należy wybrać z listy opcję „Przepisy” ④. Istnieją cztery sposoby wyszukiwania przepisów: według kategorii, nazwy przepisu, ulubionych przepisów lub ostatnio przyrządzanych potraw ⑤.



Według kategorii

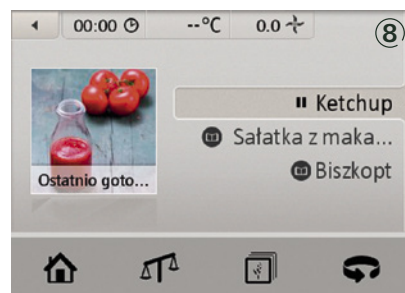
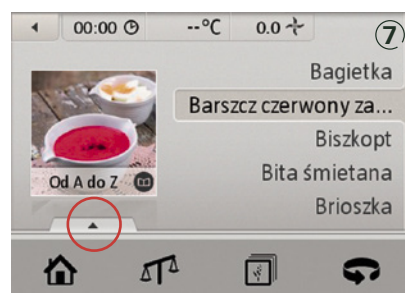
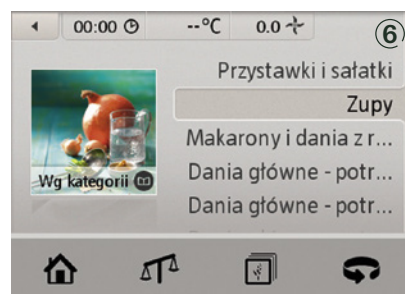
W przypadku wyszukiwania według kategorii urządzenie zaproponuje dostępne kategorie, np. przystawki lub dania główne. Przepisy w danej kategorii są uporządkowane w kolejności alfabetycznej ⑥.

Od A do Z

Nazwę przepisu można wyszukać na liście alfabetycznej. Listę można przewijać, przesuwając palcem pionowo po ekranie lub z wykorzystaniem paska przewijania z prawej strony ekranu. Należy użyć przycisku ze strzałką w górę, aby wprowadzić pierwszą literę ⑦.

Ostatnio gotowane

Funkcja daje możliwość odtworzenia przygotowanej niedawno potrawy. W tym miejscu wyświetlane są ostatnio przygotowywane przepisy ⑧. Przed każdą pozycją na liście znajduje się symbol wskazujący status przepisu w chwili jego pozostawienia. Ikona pauzy ■■ wskazuje, że przepis został przerwany w trakcie przygotowywania. Ikona strzałki wskazuje, że przepis został ukończony. Wyszarzona ikonka strzałki informuje, że nośnik przepisów nie jest podłączony do Thermomixa®.



Przygotowywanie potrawy z nośnika przepisów w trybie gotowania z ustawieniami

Naciśnij opcję „Menu” na ekranie głównym i wybierz przepis z menu „Ulubione przepisy” lub z listy przepisów.

Po wybraniu przepisu zostanie on wyświetlony w trybie pełnego widoku, który pozwala na przewijanie w górę lub w dół oraz odczyt sposobu przygotowania wraz z listą składników ①. U dołu ekranu znajduje się przycisk. Jego naciśnięcie spowoduje wyświetlenie kolejnego menu zawierającego szczegółowe informacje na temat przepisu ②:

Ulubiony przepis

Oznacz przepis jako ulubiony

Wartości odżywcze

Informacje dotyczące wartości odżywczych.

Wskazówki

Wskazówki dotyczące przepisu.

Warianty

Proponowane modyfikacje przepisu.

Rekomendacje dotyczące napojów

Do części potraw dołączone są rekomendacje dotyczące pasujących do danej potrawy napojów.

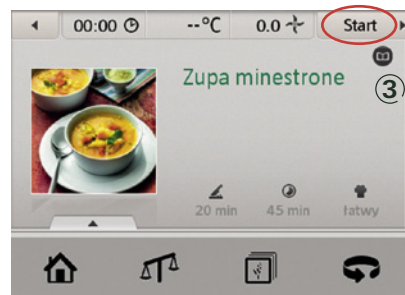
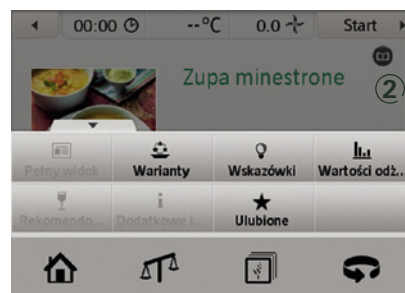
Pełny widok

Dla niektórych potraw dostępne są różne widoki.

Aby przygotować potrawę według przepisu, należy przełączyć z trybu odczytu na ekran menu głównego lub nacisnąć przycisk „Start” w prawym górnym rogu ekranu wyświetlacza i wykonać wyświetlane na ekranie instrukcje ③.

Równoczesne kroki

W niektórych przepisach wybrane kroki przygotowania są wykonywane równocześnie z pracą urządzenia. W takim przypadku w prawym górnym rogu zamiast przycisku „Następny” pojawi się przycisk „Równocześnie” ④.



Automatyczne przepisy

W tym miejscu można znaleźć przepisy automatyczne, które pomagają w realizacji poszczególnych etapów przygotowania potrawy. Urządzenie wyposażone jest we wbudowane czujniki, które określają stan przygotowywanej potrawy i według niego reagują. Program prowadzi użytkownika krok po kroku przez procedurę przygotowania potrawy.

Wybrać opcję „Automatyczne przepisy” (5).

Należy wybrać żądany przepis (6).

Urządzenie zaprezentuje sposób przygotowania i czas gotowania (7).

Proces przygotowania potrawy rozpocznie się po dotknięciu przycisku „Start” (8).

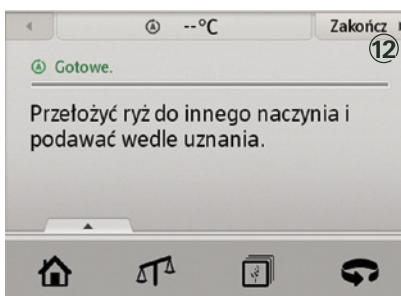
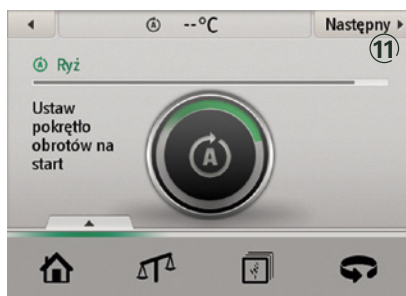
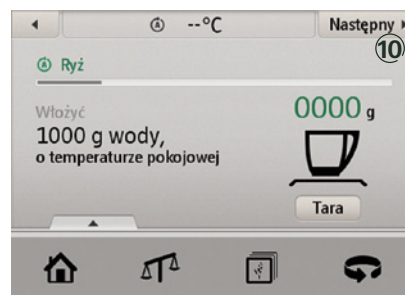
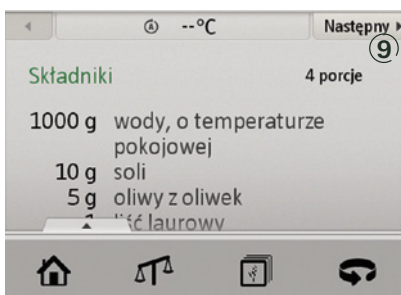
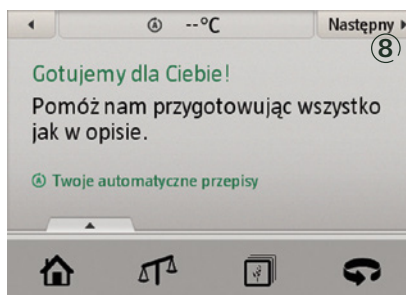
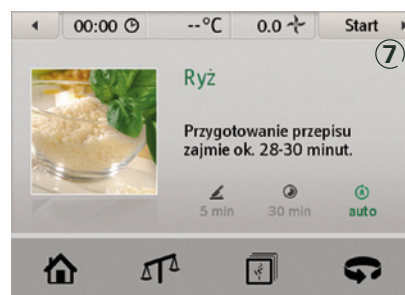
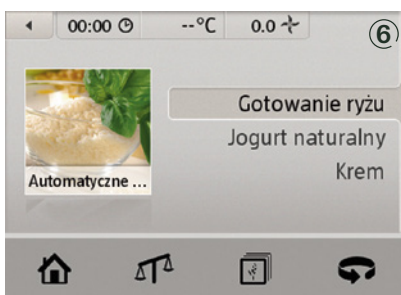
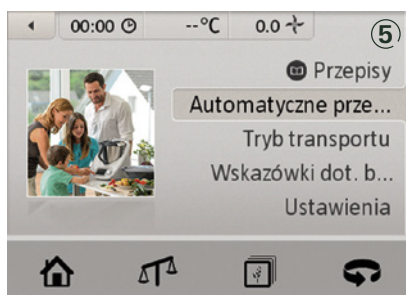
Składniki należy przygotować zgodnie z wyświetloną listą (9).

Po przygotowaniu składników można rozpocząć przygotowywanie potrawy. Należy postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie. Po zakończeniu każdego etapu wybrać przycisk „Następny” (10).

Ilustracja (11) pokazuje aktualny status przepisu wykonywanego w trybie automatycznym.

Warto pamiętać, że podany czas ma wartość przybliżoną, która zależy od jakości składników oraz otoczenia, w którym przyrządzana jest potrawa. Gdy w prawym górnym rogu ekranu wyświetlony zostanie przycisk „Zakończ”, danie będzie gotowe do podania (12).

Po zakończeniu przyrządzania potrawy wyświetlony zostanie ekran główny ze wskazaniem temperatury naczynia miksującego. Dla bezpieczeństwa użytkownika na ekranie wyświetlana będzie wartość temperatury naczynia miksującego (13).



Tryb transportu

Aby przenieść Thermomix® należy najpierw zablokować naczynie miksujące. W tym celu należy wybrać tryb transportu ①.

Wyświetlony zostanie komunikat wyjaśniający sposób wyłączenia trybu transportu ②. Nie należy podnosić urządzenia za ramiona blokujące.

Nie popychać, nie ciągnąć ani nie dociskać ramion blokujących. Może to spowodować uszkodzenie uniemożliwiające dalszą eksploatację urządzenia.

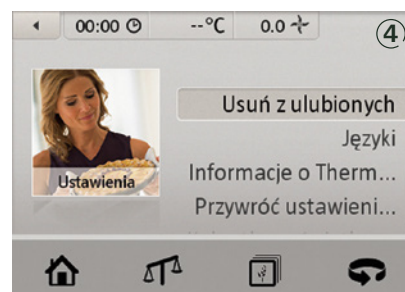
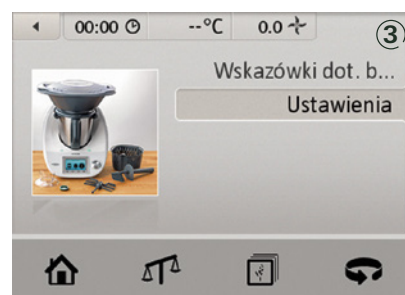
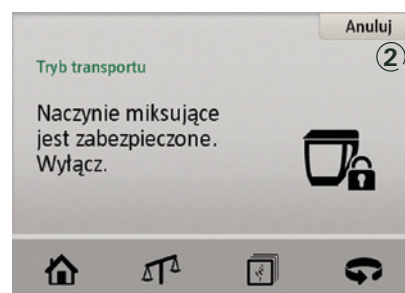
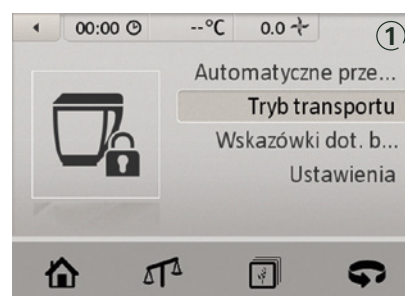
Ustawienia

Po wybraniu opcji „Ustawienia” dostępne są dodatkowe funkcje umożliwiające personalizację urządzenia ③. Są to:

- zarządzanie ulubionymi przepisami
- wybór języka
- informacje dotyczące urządzenia
- kolor wyświetlacza
- przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia
- blokowanie urządzenia

Zarządzanie ulubionymi przepisami

W ramach opcji zarządzania przepisami dostępne są opcje usuwania przepisów z listy ulubionych ④.

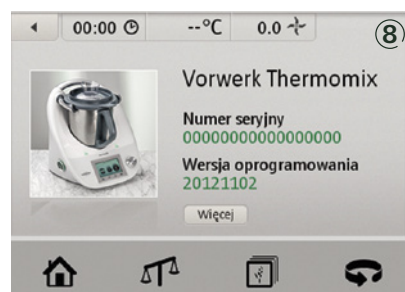
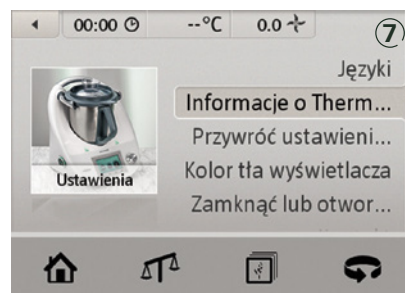
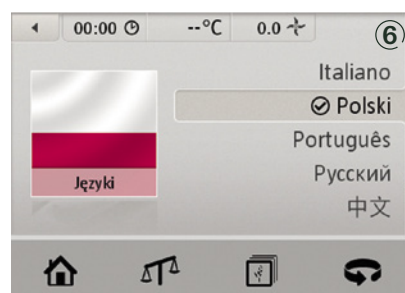
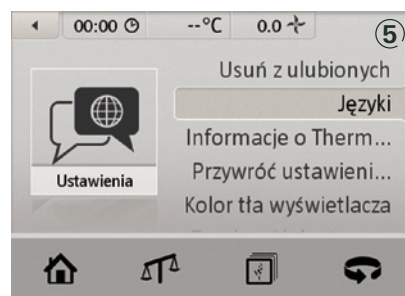


Języki

W tym miejscu można ustawić język obsługi ⑤. Po dokonaniu wyboru wszystkie informacje będą wyświetlane na ekranie w wybranym języku ⑥.

Informacje o Thermomix®

W ramach tej opcji wyświetlany jest numer seryjny urządzenia Thermomix® oraz aktualna wersja oprogramowania ⑦ ⑧.

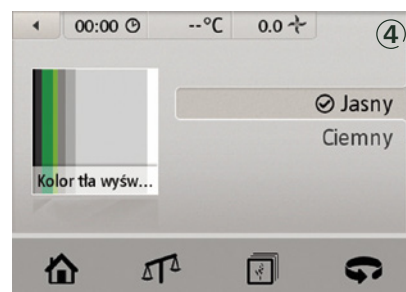
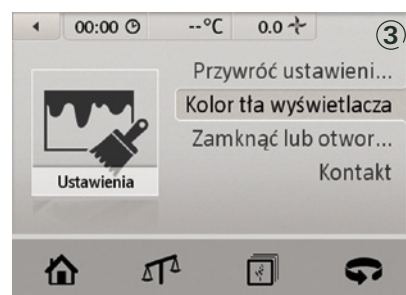
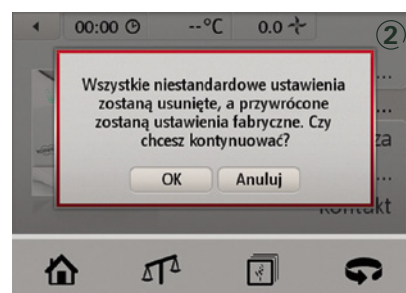
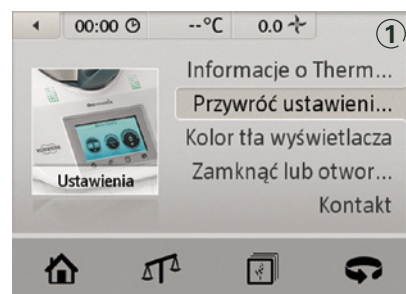


Powrót do ustawień fabrycznych

Opcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia ①. Spowoduje to także utratę ustawień użytkownika ②.

Kolor tła ekranu dotykowego

W ramach tej opcji można zmieniać sposób wyświetlania między jasnym tekstem na ciemnym tle a czarnym tekstem na jasnym tle ③ ④.



Blokowanie urządzenia Thermomix®

Dzięki tej funkcji Thermomix® można zabezpieczyć przed dziećmi oraz innymi nieuprawnionymi użytkownikami. Do wyboru są dwie opcje blokowania urządzenia ⑤.

Blokadę można w dowolnej chwili aktywować lub dezaktywować. Istnieje także możliwość zmiany numeru identyfikacyjnego (PIN) ⑥. Naciśnięcie przycisku dezaktywacji/aktywacji blokady po raz pierwszy spowoduje jej dezaktywację ⑦.

Należy wybrać opcję aktywacji blokady ⑧.

Wyświetlona zostanie klawiatura numeryczna na potrzeby wprowadzenia kodu identyfikacyjnego (PIN). Należy wprowadzić dowolne cztery cyfry kodu ⑨.

Po wprowadzeniu kodu nacisnąć przycisk „Zapisz” ⑩.

Wyświetlony zostanie komunikat bezpieczeństwa. Wybrać „Tak”, aby potwierdzić nowy kod PIN ⑪.

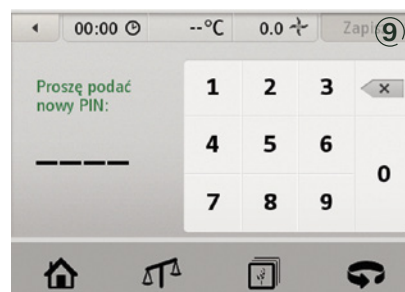
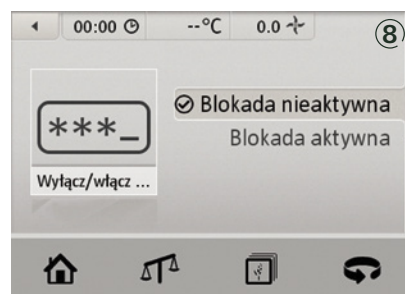
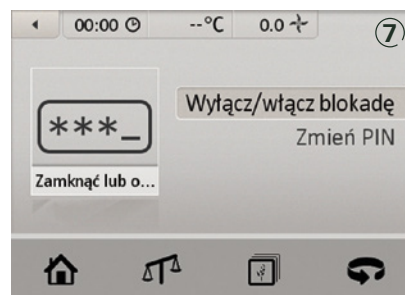
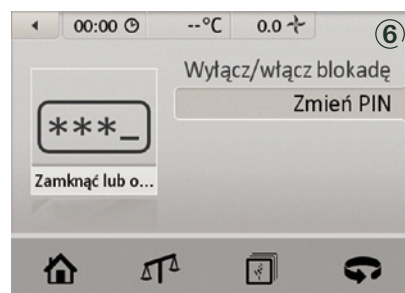
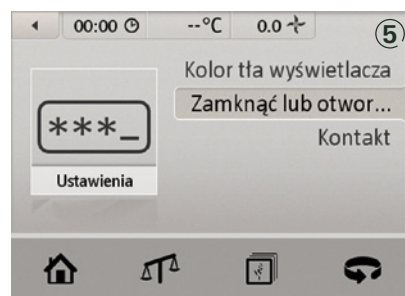
Urządzenie zostanie zablokowane i będzie można je wyłączyć ⑫.

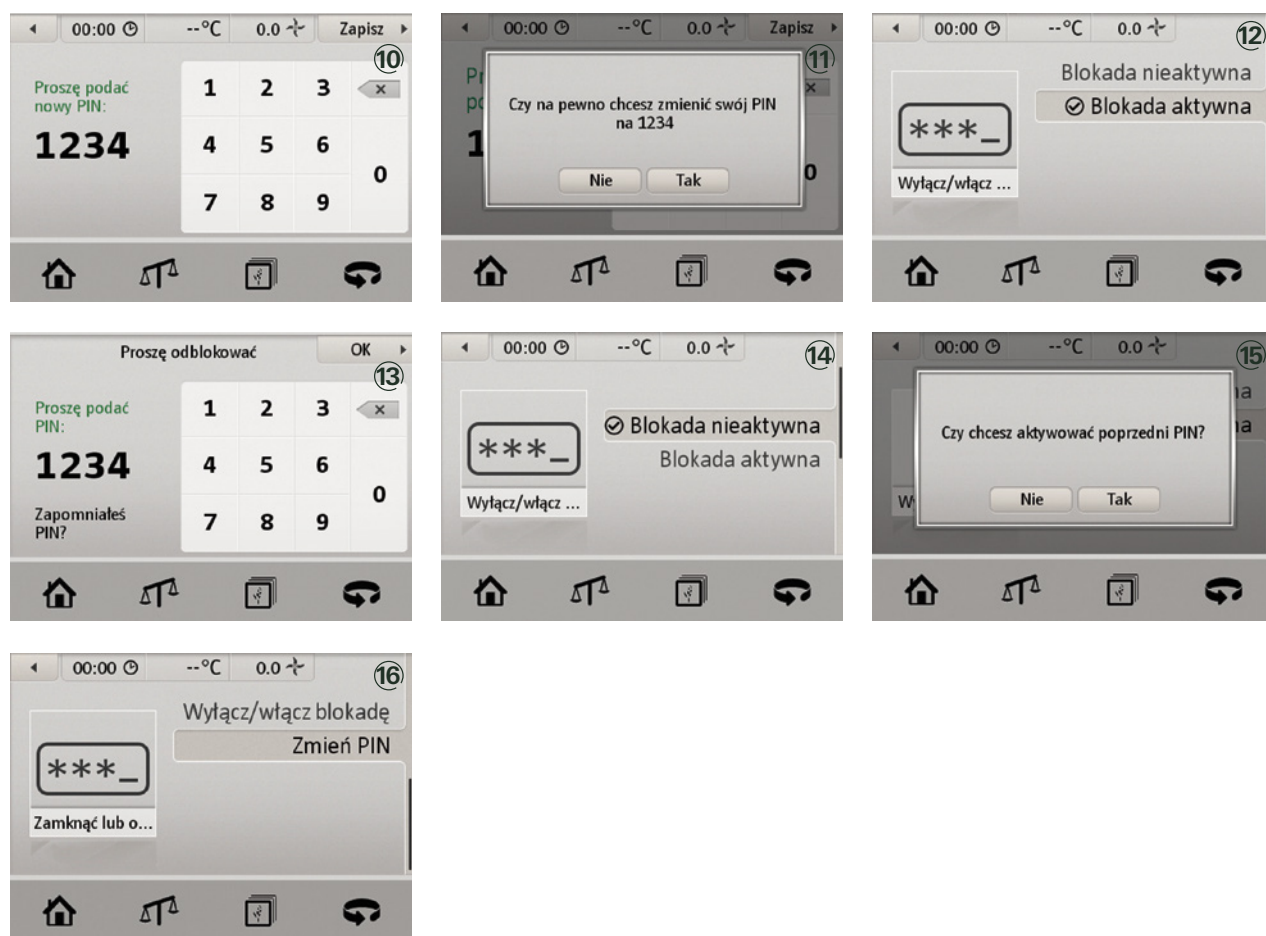
Po kolejnym włączeniu urządzenia użytkownik zostanie poproszony o wprowadzenie kodu PIN. W razie zapomnienia kodu PIN należy wybrać opcję „Nie pamiętam PIN”. Możliwe będzie wówczas odblokowanie urządzenia poprzez wprowadzenie głównego kodu PIN: 62742766 ⑬.

Po wprowadzeniu kodu PIN można w dowolnej chwili dezaktywować blokadę. W opcji „Ustawienia” menu urządzenia wybrać funkcję dezaktywacji/aktywacji blokady, a następnie wybrać opcję „Blokada nieaktywna” ⑭.

W przypadku próby ponownej aktywacji blokady urządzenie Thermomix® zapyta o chęć wykorzystania tego samego kodu PIN. Wybranie odpowiedzi twierdzącej spowoduje natychmiastowe zablokowanie urządzenia. Wybranie odpowiedzi przeczącej spowoduje wyświetlenie monitu o wprowadzenie nowego kodu PIN, a urządzenie zostanie zablokowane dopiero po zapisaniu kodu ⑮.

Innym rozwiązaniem jest wprowadzenie nowego kodu PIN za pośrednictwem opcji zmiany kodu PIN ⑯.



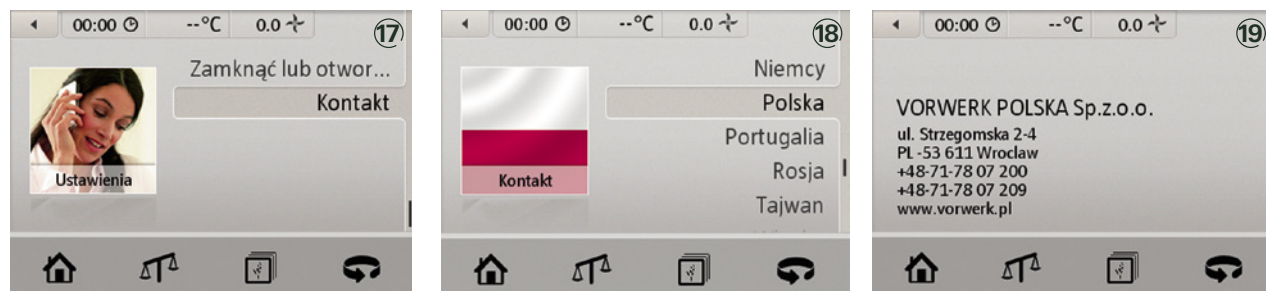


Kontakt

Aby odnaleźć lokalny dział obsługi klienta, należy wybrać opcję „Kontakt” w menu „Ustawienia” ⑰.

Wybrać kraj z wyświetlanej listy ⑱.

Wyświetlone zostaną pełne dane kontaktowe ⑲.

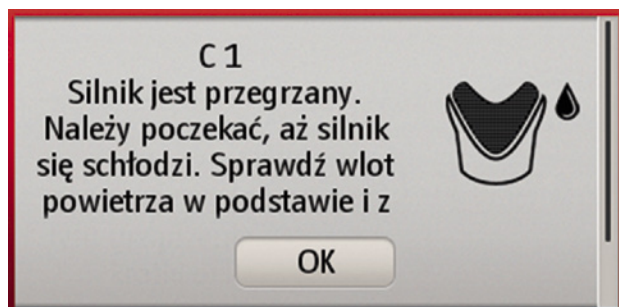


DO ZAPAMIĘTANIA

Automatyczne wyłączenie

Thermomix® wyłącza się automatycznie po upływie 15 minut. Przez ostatnie 30 sekund wyświetlany będzie komunikat o możliwości anulowania automatycznego wyłączenia urządzenia.

Elektroniczna ochrona silnika



W przypadku wyłączenia silnika należy:

- Wyjąć z urządzenia naczynie miksujące.
- Usunąć część zawartości naczynia lub dodać wody zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w przepisie.
- Zaczekać około 5 minut (czas stygnięcia).
- Ponownie włożyć naczynie miksujące.
- Sprawdzić, czy wloty powietrza z tyłu urządzenia nie są zasłonięte.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Jeżeli po upływie czasu stygnięcia komunikat o błędzie jest nadal wyświetlany, należy skontaktować się z działem serwisu.

Pierwsze uruchomienie i duże obciążenia

Podczas pierwszego uruchomienia z urządzenia Thermomix® może wydostawać się charakterystyczny zapach. W przypadku poddania silnika dużym obciążeniom może dojść do jego przegrzania, czemu towarzyszy charakterystyczny zapach. Może wówczas dojść do automatycznego zatrzymania urządzenia. Nie jest to sytuacja groźna dla urządzenia i po ostygnięciu będzie ono pracować bez zakłóceń.

CZYSZCZENIE

Urządzenie Thermomix®, podobnie jak inne urządzenia i sprzęty kuchenne, należy myć wraz z akcesoriami – dotyczy to w szczególności noża miksującego, naczyń miksującego, pokrywy naczyń i uszczelki – zarówno przed pierwszym użyciem, jak i po każdym kolejnym użyciu.



Mycie naczyń miksujących i jego pokrywy

Wyjąć z Thermomixa® naczynie miksujące i zdemontować nóż miksujący (zob. strony 14–16).

⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo zranienia nożem miksującym

Nie dotykać ostrzy noża miksującego. Są one niezwykle ostre. W czasie wyjmowania lub wkładania noża miksującego należy przytrzymywać go za górną krawędź.

Następnie umyć naczynie miksujące wewnątrz i na zewnątrz (bez noża miksującego) ① miękką ściereczką i gorącą wodą z dodatkiem środka czyszczącego, albo w zmywarce do naczyń; w ten sam sposób można umyć nóż miksujący, kopystkę, motylek, koszyczek, miarkę, pokrywę naczyń miksującego oraz przystawkę Varoma.

Jeżeli do naczyń miksujących przywarły resztki żywności, należy użyć specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Przed użyciem należy dokładnie oczyścić i osuszyć styki kontaktowe w dolnej części naczyń miksującego. W razie potrzeby należy je wytrzeć do sucha. Zalecamy przed czyszczeniem rozłożenie naczyń miksującego, zwłaszcza jeśli ma być myte w zmywarce do naczyń.

WAŻNE:

Do czyszczenia nie wolno używać zaostrzonych lub ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić elementy Thermomixa® i spowodować jego awarię.

Mycie noża miksującego

Myjąc nóż pod bieżącą wodą, należy zawsze trzymać go w pozycji pionowej w sposób pokazany na ilustracji ②. Dla ułatwienia można posłużyć się szczotką lub umyć nóż w zmywarce do naczyń.

WAŻNE:

Noża miksującego nie wolno pozostawiać w wodzie, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia uszczelnienia, na którym zamontowany jest nóż.

Należy pamiętać, że pozostawianie noża w brudnym naczyniu miksującym lub stosowanie agresywnych środków do czyszczenia może spowodować pojawienie się rdzy. Jest to jednak sytuacja zupełnie nieszkodliwa, nałot można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub przy użyciu łagodnego roztworu z octem.

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



Mycie przystawki Varoma

Aby wyczyścić przystawkę Varoma, należy ostrożnie umyć dolną część, wkład i pokrywę w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego lub w zmywarce do naczyń. Należy używać w tym celu miękkiej i czystej ściereczki oraz łagodnych środków czyszczących ③. Należy unikać stosowania przedmiotów o ostrych krawędziach lub chropowatej powierzchni, ponieważ mogą one spowodować powstanie rys.

WAŻNE:

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Części wykonane z plastiku, zwłaszcza pokrywę naczynia miksującego, należy układać w górnym koszyku zmywarki, aby nie odkształciły się pod wpływem wysokiej temperatury i nacisku przedmiotów umieszczonych powyżej. Niektóre artykuły spożywcze, jak np. curry, sok z marchwi czy potrawy zawierające kwas cytrynowy, mogą powodować przebarwienia. W związku z tym należy je niezwłocznie zmyć z powierzchni pokryw naczynia miksującego, uszczelki, kopystki, koszyczka oraz wszystkich części przystawki Varoma. Inne przebarwienia po czasie znikną same.

Mycie korpusu urządzenia Thermomix®

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia Thermomixa® oraz jeśli ma być ono nieużywane przez dłuższy czas, należy odłączyć je od źródła zasilania.
- W trakcie czyszczenia nie należy zanurzać urządzenia w wodzie. Czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Należy uważać, aby woda ani zanieczyszczenia nie przedostały się do obudowy.



Przetrzeć korpus urządzenia wilgotną, 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 miksującym, pokrywą i miarką jest jedynie lekko zabrudzone, wystarczy na chwilę włączyć obroty, co pozwoli na ich oczyszczenie. W tym celu należy wlać do naczynia miksującego ok. 1 l wody i dodać kilka kropel środka czyszczącego, a następnie wybrać obroty 5 lub 6 i nacisnąć kilka razy ikonę obrotów wstecznych ↺. Następnie 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.

UWAGA:

Niebezpieczeństwo uszkodzenia w wyniku korozji

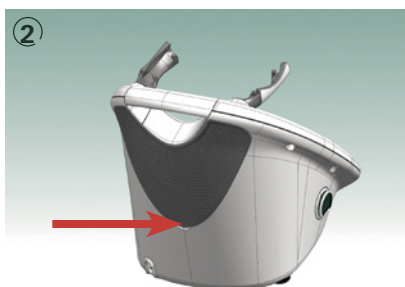
Dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu mycia naczynia miksującego, tak aby do wnętrza urządzenia nie przedostała się wilgoć.

WYMIANA SIATKI OCHRONNEJ

Akcesorium dostępne w wybranych krajach

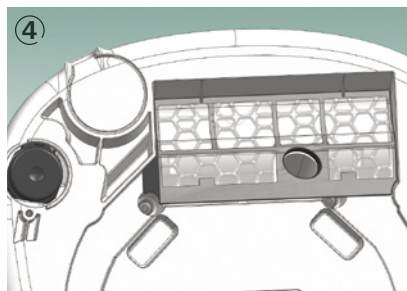
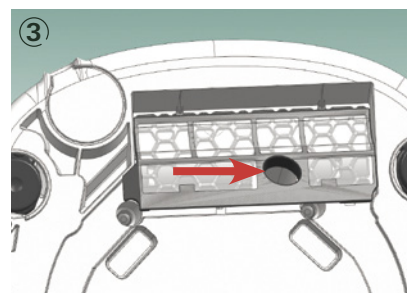
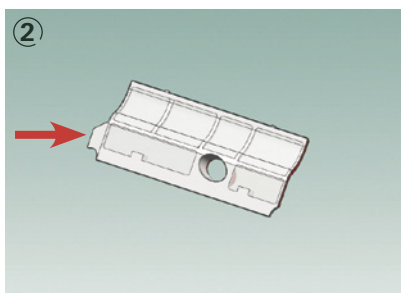
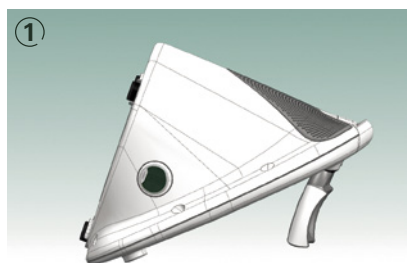
Wymiana tylnej siatki ochronnej

Przed założeniem siatki ochronnej należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Wyjąć kratkę wentylacyjną poprzez uniesienie języczków zatrząsków ②. Odsłonięta zostanie tylna część urządzenia ze szczelinami wentylacyjnymi ③. Zamocować tylną siatkę ochronną ④. Pasuje ona idealnie do szczelin wentylacyjnych ⑤. Teraz można z powrotem zamocować kratkę wentylacyjną. Należy ostrożnie docisnąć ją do zatrząsków aż do zablokowania. Nie należy uruchamiać urządzenia bez kratki wentylacyjnej ⑥. Przy każdym myciu obudowy Thermomixa®, należy sprawdzić czystość kratki ochronnej.



Wymiana dolnej siatki ochronnej

Przed zamocowaniem dolnej siatki ochronnej urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania. Wyjąć naczynie miksujące i przechylić urządzenie w sposób pokazany na ilustracji ①. Zlokalizować dolną siatkę ochronną ②. Posiada ona wyrzuszenie, które musi być zwrócone w stronę urządzenia ③. Ułożyć siatkę ochronną pod górnymi wystęgami, a następnie docisnąć do momentu, w którym pojawi się trzask oznaczający zablokowanie ④. Przed usunięciem siatki ochronnej należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Wyjąć naczynie miksujące i pochylić urządzenie w ten sam sposób, jak w przypadku montażu siatki. Z lewej strony siatki ochronnej znajduje się języczek. Aby wyjąć siatkę, należy go nacisnąć.



UWAGI ZWIĄZANE Z WŁASNYMI PRZEPISAMI

Przepisy dostępne w książkach kucharskich dołączonych do Thermomixa® mogą stanowić punkt wyjścia do tworzenia własnych przepisów. Przepisy zawierają instrukcje przygotowywania potraw krok po kroku, co ułatwia wprowadzanie własnych modyfikacji.

Kolejność składników

Podczas przygotowywania potraw według własnych przepisów prosimy przestrzegać kolejności poszczególnych etapów, np. przygotowywania najpierw suchych składników.

Ważenie składników

Przed rozpoczęciem ważenia pierwszego składnika należy nacisnąć ikonę wagi , aby wyświetlacz pokazał wartość 0.000. Teraz można włożyć składnik.

Uwaga: Nigdy nie wolno przekraczać maksymalnej pojemności naczynia miksującego i przystawki Varoma.

Ustawianie czasu, temperatury i obrotów

Najlepsze rezultaty zapewnia przestrzeganie zalecanej kolejności czynności.

Przykład: Podgrzewanie

Ustawienia: 5 min/100 °C/obr. 1:

- ① ustawić zegar na 5 minut
- ② ustawić temperaturę na 100 °C
- ③ ustawić obroty w pozycji 1

Przykład: Gotowanie delikatnych produktów

Ustawienia: 5 min/90 °C//obr. 1:

- ① stawić zegar na 5 minut
- ② ustawić temperaturę na 90 °C
- ③ wybrać 
- ④ ustawić obroty w pozycji 1

Przykład: Rozdrabnianie warzyw

Ustawienia: 7 s/obr. 5:

- ① ustawić zegar na 7 sekund
- ② ustawić obroty w pozycji 5

Przykład: Wyrabianie ciasta

Ustawienia: 2 min/:

- ① ustawić zegar na 2 minut
- ② wybrać  (Interwał)
- ③ obrócić pokrętkę w prawo

Rozdrabnianie i miksowanie

Podczas rozdrabniania lub miksowania składników należy ustawić najpierw krótki czas i sprawdzić rezultat. Jeżeli składniki nie są dostatecznie rozdrobnione, należy wydłużyć czas rozdrabniania/miksowania.

Czas podgrzewania

Czas podgrzewania zależy od następujących czynników:

- a) temperatury początkowej składników przeznaczonych do podgrzania
 - b) ilości, ciężaru i objętości składników
- Uwaga:** Nigdy nie wolno przekraczać maksymalnej pojemności naczynia miksującego i przystawki Varoma!
- c) przewodzenia ciepła przez składniki przeznaczone do podgrzania
 - d) wybranej temperatury
 - e) pozycji obrotów
 - f) korzystania z akcesoriów (koszyczek/Varoma)

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Błąd:	Działanie:
Urządzenie nie może zostać włączone.	Sprawdzić, czy kabel zasilający został prawidłowo podłączony do gniazda. Sprawdzić, czy urządzenie nie znajduje się w trybie uśpienia.
Urządzenie nie podgrzewa.	Sprawdzić, czy ustawiono czas podgrzewania i temperaturę.
Urządzenie zatrzymuje się w czasie pracy.	Zapoznać się z treścią części „Elektroniczna ochrona silnika” na stronie 45.
Problem z działaniem wagi.	Sprawdzić czy: w czasie naciskania przycisku tarowania użytkownik nie dotyka urządzenia; nie oparto nic o urządzenie; kabel nie jest naprężony; nóżki urządzenia są czyste; powierzchnia robocza jest czysta, twarda, równa i stabilna; urządzenie nie przesuwają się po blacie.

UWAGA

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Należy przeprowadzać regularne kontrole urządzenia Thermomix® oraz jego akcesoriów, w tym naczyń miksujących pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Uszkodzone części stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika. W przypadku wykrycia uszkodzenia Thermomixa® należy przerwać użytkowanie urządzenia i skontaktować się z działem obsługi klienta Vorwerk lub autoryzowanym serwisem Vorwerk.

INFORMACJE PRAWNE/ COPYRIGHT

Informacje dla klientów z krajów członkowskich UE



Zgodnie z Dyrektywą 2002/96/WE z dnia 27 stycznia 2003 r. o utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz przepisami krajowymi państw członkowskich wdrażającymi tę dyrektywę zabronione jest usuwanie tego produktu z jego elektrycznymi/elektronicznymi akcesoriami wraz odpadami domowymi.

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 na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.

O otrzymanie szczegółowych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt (www.kontakt@vorwerk.pl). Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem.

Copyright ©

Tekst, opracowanie graficzne, fotografie i ilustracje stanowią własność 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.

Informacje odnoszące się do ryнку amerykańskiego

W chwili obecnej urządzenie Thermomix® (zwane również tu „urządzeniem”) było i jest produkowane, reklamowane, sprzedawane i rozprowadzane wyłącznie przez firmę Vorwerk International Strecker & Co. (zwaną tu „Vorwerk”).

Urządzenie Thermomix® nie zostało opracowane ani nie jest przeznaczone na rynek amerykański. Nie zostało także zatwierdzone do sprzedaży na terenie USA. Z tego względu nie jest ono w żadnej formie sprzedawane ani reklamowane w USA ani przez firmę Vorwerk, ani przez jej autoryzowanych przedstawicieli. Nie jest także prowadzony serwis urządzenia na terenie USA.

Vorwerk nie ponosi w chwili obecnej ani w przyszłości żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub straty (obejmujące szkody lub straty bezpośrednie, pośrednie, szczególne, przypadkowe, domniemane lub wynikowe, utratę zysku lub kontrahenta oraz straty związane z uszkodzeniem, obrażeniami ciała lub śmiercią) w jakikolwiek sposób związane z użytkowaniem urządzenia na terenie USA (dotyczy to również szkód lub strat wynikłych z różnicy napięcia znamionowego między Europą a USA). Osoby użytkujące urządzenie na terenie USA czynią to wyłącznie na własną odpowiedzialność.

GWARANCJA/ OBSŁUGA KLIENTA

Gwarancja

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

Napraw urządzenia Thermomix® mogą dokonywać wyłącznie autoryzowane serwisy Vorwerk.

Należy używać wyłącznie części dołączonych do urządzenia Thermomix® (str. 12–13) lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix®. Pod rygorem utraty gwarancji, zabronione jest stosowanie w urządzeniu Thermomix® części lub podzespołów producentów innych niż Vorwerk Thermomix®.

Obsługa klienta

W razie pytań prosimy kontaktować się z przedstawicielem handlowym firmy Vorwerk Polska, działem obsługi klienta Vorwerk Polska lub odwiedzić stronę www.thermomix.pl

Producent

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Przedstawiciel handlowy Vorwerk Polska:

Telefon _____
Faks _____
Tel. _____
komórkowy _____
E-mail _____

Dział obsługi klienta:

Od poniedziałku do piątku w godz. od 8:00 do 16:00

Telefon: 71 780 72 00, 71 780 72 22

E-mail: kontakt@vorwerk.pl

Centrum serwisowe

Aby dowiedzieć się więcej na temat najbliższego serwisu firmy Vorwerk,
prosimy odwiedzić stronę www.thermomix.pl

Vorwerk Polska Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.

ul. Strzegomska 2-4, 53-611 Wrocław

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

GWARANCJA NA URZĄDZENIE THERMOMIX® TM5

Numer indywidualny Thermomixa® TM5 znajduje się na spodzie urządzenia

Gwarancja

Sprzedający Vorwerk Polska Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. we Wrocławiu udziela gwarancji na urządzenie Thermomix® TM5 na okres 24 miesięcy (2 lata) od daty zakupu, a w przypadku wykorzystania wyrobu do celów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej, lub zakupionych w ramach prowadzonej działalności na okres 12 miesięcy (1 rok). Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez autoryzowany serwis gwarancyjny Vorwerk według poniżej podanych zasad:

1. Uprawniony z tytułu gwarancji zobowiązany jest przedstawić kartę gwarancyjną wraz z oryginałem faktury 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, który znajduje się na spodzie Thermomixa. Zerwanie w/w identyfikatorów powoduje utratę uprawnień wynikających z gwarancji.
4. Urządzenie jest naprawiane przez autoryzowany serwis Vorwerk Polska we wskazanym przez Vorwerk punkcie serwisowym lub u klienta, 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. 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 użytkowania, 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 temacie zgłoszenia reklamacji gwarancyjnej, czy pogwarancyjnej należy kontaktować się z naszym Contact Center

Tel. 71 78 07 200 / 222

e-mail: kontakt@vorwerk.pl, www.vorwerk.pl, www.thermomix.pl

poniedziałek-piątek w godz. 8.00–16.00

thermomix

