

Υποδείξεις ασφαλείας

Το Thermomix TM31 συμμορφώνεται με τα περισσότερα προηγμένα στάνταρ ασφαλείας. Για την ασφάλειά σας, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά και βεβαιωθείτε ότι προσέχετε ιδιαίτερα τα κάτωθι:

- 1 Ορισμένα μέρη της συσκευής μπορεί να είναι ζεστά, κοφτερά ή και τα δύο. Παρακαλούμε να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε οικιακές συσκευές αυτού του τύπου.
- 2 Κρατείστε πάντοτε τη συσκευή σας μακριά από τα παιδιά και προειδοποιήστε τα παιδιά σας όταν ο κάδος είναι ζεστός.
- 3 Τοποθετείστε το Thermomix σε μια στερεή και επίπεδη επιφάνεια, ώστε να μην κινδυνεύει να γλιστρήσει. Κρατήστε αρκετή απόσταση από την άκρη της επιφάνειας, και αφήστε χώρο από πάνω. Όταν ετοιμάζετε μια ζύμη ή κόβετε κάπι σκληρό, μπορεί να προκληθούν κραδασμοί στο εσωτερικό του κάδου και το μηχάνημα μπορεί να κινηθεί. Για το λόγο αυτό, πάντοτε επιβλέπετε το μηχάνημα όταν λειτουργεί, για να μην πέσει από τον πάγκο σας.
- 4 Κρατείστε αρκετή απόσταση ανάμεσα στο μηχάνημα και σε εστίες θέρμανσης, όπως μάτια κουζίνας κλπ.
- 5 Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη σπάτουλα που παραλάβατε μοζι με το μηχάνημά σας για το ανακάτεμα μέσα στον κάδο. Μη χρησιμοποιείτε κουτάλια, κουτάλες κλπ για το ανακάτεμα. Μπορεί να πιαστούν από τα μαχαίρια και να προκαλέσουν τραυματισμό. Πάντοτε κλείνετε το καπάκι πριν βάλετε τη σπάτουλα στον κάδο.
- 6 Βεβαιωθείτε πάντοτε ότι το λάστιχο του κάδου εφαρμόζει σωστά. Είναι σημαντικό για να μην ξεχειλίζουν τα υλικά από τον κάδο.
- 7 Αν χρησιμοποιήσετε το κουμπί turbo για να κόψετε υλικά, όσο η συσκευή λειτουργεί σε μεσαίες ή υψηλές ταχύτητες, παρακαλούμε κρατήστε σταθερά τη μεζούρα με το χέρι σας για να μη φύγει από τη θέση της.
- 8 Ποτέ μη θερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.
- 9 Αν αναδεύετε στον κάδο ζεστό φαγητό που δεν έχει ζεσταθεί στο Thermomix, μη χρησιμοποιείτε το κουμπί turbo, καθώς υπάρχει κίνδυνος να ξεχειλίσει και να προκαλέσει έγκαυμα.
- 10 Ποτέ μην υπερβαίνετε τη μέγιστη επιτρέπομενη ποσότητα των 2 λίτρων στον κάδο. Ένας υπερφορτωμένος κάδος μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα γιατί μπορεί ζεστά υλικά να χυθούν κατά τη χρήση ή μετά από αυτή. Για την ασφάλειά σας παρακαλούμε να ακολουθείτε πάντοτε τις αναγραφόμενες στις συνταγές ποσότητες.



- 11 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πίριν την καθαρίσετε.
- 12 Μη βυθίζετε το Thermomix TM31 σε νερό και μη χρησιμοποιείτε πολύ νερό κατά τον καθαρισμό. Δεν πρέπει να μπει νερό στο κέλυφος της συσκευής.
- 13 Εξετάζετε τακτικά τη συσκευή σας, τον κάδο και τα εξαρτήματα για πιθανές ζημιές, γιατί σ' αυτήν την περίπτωση μπορεί να μην είναι ασφαλές να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας. Εάν υπάρχουν ζημιές, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.
- 14 To Thermomix TM31 μπορεί να επισκευαστεί μόνο από το υπεύθυνο service της Vorwerk. Αυτό ισχύει και για την αλλαγή του καλωδίου ρεύματος, το οποίο πρέπει να αντικατασταθεί με το αυθεντικό καλώδιο από το service της Vorwerk. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά, διαφορετικά η εγγύησή σας δε θα ισχύει.
- 15 Παρακαλούμε προσέχετε να μην κοπείτε κάθε φορά που αφαιρείτε ή επανατοποθετείτε τα μαχαίρια στον κάδο.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Σύμβολα ασφαλείας



Κινητήρας

Κινητήρας Vorwerk χωρίς συντήρηση ονομαστική ισχύς 500W. Ρύθμιση στροφών χωρίς βαθμίδες από 100-10.200 στροφές το λεπτό (απαλή ανάμειξη 40 στλ). Ειδική ταχύτητα για ζύμες. Ηλεκτρονική προστασία του μοτέρ από υπερφόρτιση.

Θέρμανση

Απορροφούμενη ισχύς 1000W.
Προστασία από υπερθέρμανση.

Ενσωματωμένες ζυγαριές

Εύρος μέτρησης από 5 έως 100 γρ. με ακρίβεια 5 γρ. - 100 έως 2000 γρ. με ακρίβεια 10 γρ. (έως 6 κιλά μέγιστο)

Περίβλημα

Πλαστικό υψηλής ποιότητας

Κάδος

Ανοξείδωτο ατσάλι με ενσωματωμένο σύστημα θέρμανσης και αισθητήρα θερμοκρασίας
Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης 2 λίτρα

Τιμή σύνδεσης

Μόνο για εναλλασσόμενο ρεύμα 230 V
Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς 1.500 W
Μήκος του καλωδίου σύνδεσης 1 μέτρο (τραβηγχτό)

Διαστάσεις και βάρος
(εκτός του Varoma)

Ύψος	30 cm
Πλάτος	28.5 cm
Βάθος	28.5 cm
Βάρος	6.3 kg



Εισαγωγή

Εξυπηρέτηση πελατών

Οι οδηγίες χρήσης θα σας διδάξουν να χρησιμοποιείτε το μηχανημά σας. Είχατε την ευκαιρία να παρακολουθήσετε μια παρουσίαση αυτού που εμείς ονομάζουμε «η επανάσταση στην κουζίνα σας», το Thermomix TM31. Στη διάρκεια αυτής της παρουσίασης, που είδατε τις δυνατότητες του Thermomix TM31, μπορέσατε να εκπιμήσετε το πόσο απλό στη χρήση του είναι.

Τώρα, σίγουρα θα βιάζεστε να χρησιμοποιήσετε η ίδια το Thermomix TM31 και να δείτε στην πράξη πόσο θα σας διευκολύνει στην καθημερινή μαγειρική.

Και καθώς κρατάμε πάντα τις υποσχέσεις μας, ετοιμάσαμε για σας αυτό τον οδηγό χρήσης για να εξοικειωθείτε βήμα - βήμα με το νέο σας Thermomix TM31.

Σε κάθε στάδιο, θα δείτε ότι προτεραιότητά μας στη δημιουργία αυτού του προϊόντος είναι να ανταποκριθούμε σε όλες τις ανάγκες σας.

Χρησιμοποιήστε το βιβλίο συνταγών για τις πρώτες δοκιμές σας. Στη συνέχεια, θα είστε σε θέση να ετοιμάζετε τις συνταγές που συνηθίζετε, αυτές που προτιμά η οικογένεια και οι φίλοι σας.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε το νέο σας μηχανημά.

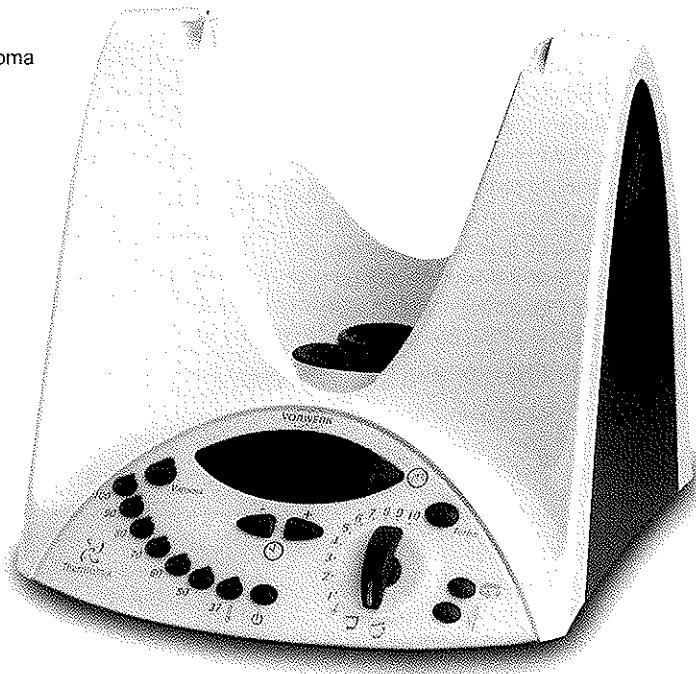
Οι συμβουλές μας προορίζονται να σας διευκολύνουν στη χρήση του Thermomix σας. Διαβάστε τις προσεκτικά, ώστε να χρησιμοποιήσετε καλύτερα το νέο σας σύμμαχο στην κουζίνα.

Εάν έχετε οποιαδήποτε απορία ή δυσκολία στη χρήση, μη διστάστε να επικοινωνήσετε μαζί μας.

Το νέο σας Thermomix TM 31

Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, παρακαλούμε
βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματά του
βρίσκονται μέσα στο κουτί. Αυτά είναι:

- Το Thermomix TM 31 μαζί με τον κάδο και το καπάκι
 - Καλαθάκι για μαγείρεμα στον ατμό
 - Εξάρτημα ανάδευσης (πτεταλούδα)
 - Μεζούρα
 - Σπάτουλα
 - Βιβλίο συνταγών
 - Οδηγίες χρήσης
 - VAROMA (σελ. 29)
- 1 Κυρίως μονάδα Varoma
2 Εσωτερικός δίσκος
Varoma
3 Καπάκι

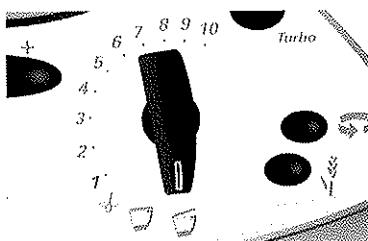


Εξαρτήματα



Πριν ξεκινήσετε

Συγχαρητήρια για την απόκτηση του Thermomix TM 31!



1



2



3



4

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το νέο σας Thermomix TM 31 θα πρέπει να παρακαλούθησετε μια παρουσίαση με μια εξειδικευμένη Σύμβουλο Υγιεινής Διατροφής.

Πριν ξεκινήσετε

Τοποθετήστε το Thermomix TM 31 σε μια μόνιμη θέση στην κουζίνα σας, για να το χρησιμοποιείτε εύκολα.

Αρχική δοκιμή

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το νέο σας Thermomix TM 31 θα πρέπει να μάθετε πώς λειτουργεί.

Πώς να τοποθετηθείτε σωστά τον κάδο

Πριν τοποθετηθείτε τον κάδο, παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι ο διακόπητης της ταχύτητας βρίσκεται στην ένδειξη .

Τοποθετήστε τον κάδο με τη λαβή προς τα εμπρός και σπρώχτε απαλά να μπει στη θέση του .

Ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά όταν η λαβή είναι προς τα εμπρός, όπως φαίνεται στις φωτογραφίες και αν ο κάδος έχει ασφαλίσει μέσα στη συσκευή.

Για να κλείσετε σωστά τον κάδο πίεστε κάθετα το καπάκι πάνω στον κάδο . Ο δεικτής πρέπει να δείχνει στη λαβή. Στη συνέχεια, γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να το ακούσετε να ασφαλίζει .

Σημαντική σημείωση:

Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού όσο πάει, διαφορετικά δε μπορεί να τεθεί σε λειτουργία το μηχάνημα.

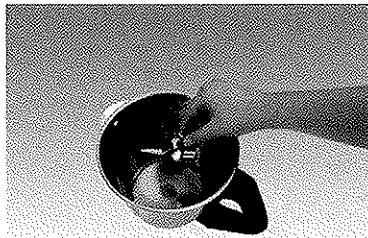
Καθαρισμός:

Όπως όλες οι συσκευές και τα σερβίτσια, το Thermomix πρέπει να καθαριστεί σχολαστικά πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά – ειδικά τα μαχαίρια, ο κάδος, το καπάκι και το καλαθάκι.

1



2

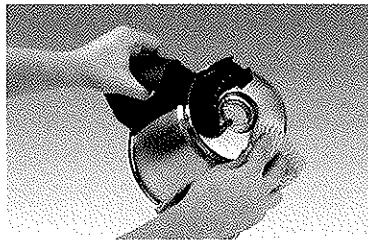
**Για την ασφάλειά σας**

Παρακαλούμε προσέχετε να μην κοπείτε ενώ αφαιρείτε ή επανατοποθετείτε στη θέση τους τα μαχαίρια.

Σημαντικό:

Προσέξτε να μη σας πέσουν κατά λάθος τα μαχαίρια από τον κάδο.

Καθαρίστε τον κάδο (χωρίς τα μαχαίρια) εσωτερικά και εξωτερικά, είτε με ζεστό νερό, είτε στο πλυντήριο πιάτων. Η σπιάτουλα, η πτεταλούδα, το καλαθάκι, η μεζούρα, το καπάκι και το VAROMA μπορούν να καθαριστούν κατά τον ίδιο τρόπο.



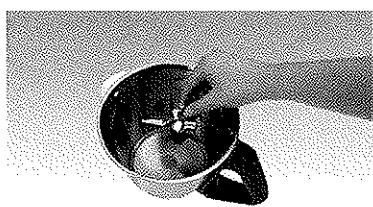
Βεβαιωθείτε ότι τα μεταλλικά σημεία επαφής στο κάτω μέρος του κάδου δε στάζουν. Αν χρειαστεί, σκουπίστε τα με ένα πιανί.

Σας συμβουλεύουμε να βγάζετε τον κάδο από το μηχάνημα για να τον καθαρίσετε.

Σημαντικό:

Ποτέ μη βάζετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων, χωρίς να αφαιρέσετε προηγουμένως τα μαχαίρια.

Το κυρίως σώμα της συσκευής μπορεί να σκουπιστεί με νωπό πανί. Χρησιμοποιήστε μικρή πασότητα νερού για να μη μπει υγρασία στο εσωτερικό της συσκευής.



Σημαντικό:

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε κοφτερά αντικείμενα για τον καθαρισμό, αφού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά σε λειτουργικά μέρη ή να επιτρέψουν την ασφάλεια της συσκευής.

Για να καθαρίσετε τα μαχαίρια, τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό και πάντοτε με τις λάμες προς τα επάνω. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για πιο εύκολο καθάρισμα.

Σημαντικό:

Ποτέ μη μουλιάζετε τα μαχαίρια σε νερό και μην τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να τους προκαλέσετε ζημιά.

Πώς να τοποθετήσετε τα μαχαίρια

Για να τοποθετήσετε τα μαχαίρια ξανά στη θέση τους, ακολουθήστε τα βήματα αφαίρεσης ανάποδα.

- 1 Τοποθετήστε τα μαχαίρια πίσω στον κάδο, πιέζοντάς τα από το άνοιγμα στο βάθος του κάδου. Πάντοτε προσέχετε να μην κοπείτε.

Σημαντικό:

Όταν τοποθετείτε τα μαχαίρια, βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι βρίσκεται πάνω στο σύστημα των μαχαιριών. Χωρίς το λαστιχάκι, τα υλικά που θα αναμείξετε ή θα μαγειρέψετε μέσα στον κάδο μπορεί να τρέξουν και να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή σας.

- 2 Τώρα τοποθετήστε ξανά τη βάση του κάδου από το κάτω μέρος, πάνω στα μαχαίρια. Γυρίστε προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού 30 μοίρες, μέχρι να ασφαλίσει.

Σημαντικό:

Όλα τα μέρη του Thermomix, εκτός από τα μαχαίρια, μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων. Τοποθετείτε τα πλαστικά μέρη, και κυρίως το καπάκι του κάδου, στο πάνω μέρος του πλυντηρίου, για να αποφύγετε αλλοιώσεις στο σχήμα, που μπορεί να προκληθούν από τις υψηλές θερμοκρασίες.

Ορισμένα φαγητά όπως το κάρυ, ο χυμός καρότου και εκείνα που περιέχουν κιτρικό οξύ, μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες.

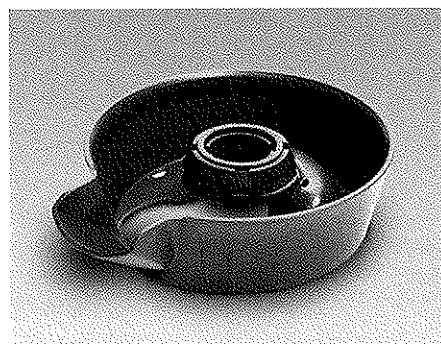
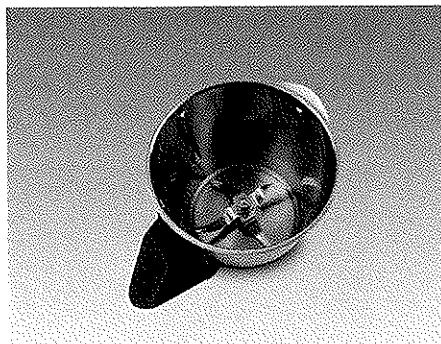
Σκουπίστε αυτές τις ουσίες από το καπάκι, τη στάπουλα και το καλαθάκι το συντομότερο δυνατόν. Αν υπάρχουν υπολείμματα του λεκέ, με τον καιρό θα εξαφανιστούν.



Εξαρτήματα

Πριν χρησιμοποιήσετε το νέο σας Thermomix TM31 για πρώτη φορά, θα θέλαμε να σας παρουσιάσουμε τα εξαρτήματά του με λεπτομέρεια.

Κάθε ένα από τα εξαρτήματά του είναι σχεδιασμένο με έχυπνο τρόπο και έχει διαφορετικές λειτουργίες.



Κάδος

Ο κάδος έχει χωρητικότητα 2 λίτρων. Ποτέ μην υπερβαίνετε αυτή την ποσότητα, γιατί υπάρχει κίνδυνος υπερχείλισης.

Στο εσωτερικό και εξωτερικό του κάδου, υπάρχουν ενδείξεις που θα σας διευκολύνουν. Κάθε ένδειξη αντιστοιχεί σε 500 ml.

Για την ασφάλειά σας

Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 2 λίτρα. Ποτέ μην υπερβαίνετε αυτή την ποσότητα, γιατί μπορεί τα υλικά να ξεχειλίσουν από τον κάδο και να προκαλέσουν σγκαύματα.

Βάση κάδου

Η βάση του κάδου χρησιμοποιείται για να βιδώνουμε και να ξεβιδώνουμε τα μαχαίρια μέσα στον κάδο. Ο κάδος μπορεί να ακουμπήσει σε οποιαδήποτε επιφάνεια, χωρίς να χρειάζεται να τοποθετήσετε κάποιο προστατευτικό από κάτω.

Σημαντικό:

Η βάση του κάδου πρέπει να βιδώνεται καλά και να ασφαλίζει. Αν δε βιδωθεί καλά, μπορεί να προκληθεί βλάβη σε όλα μέρη του μηχανήματος.



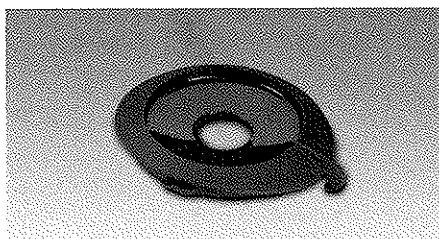
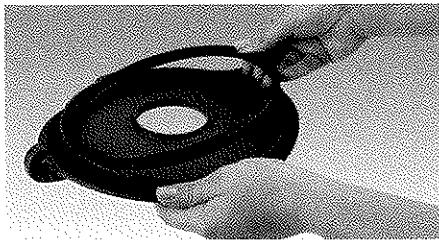
Thermomix

Καπάκι κάδου

Το καπάκι του κάδου χρησιμοποιείται για να κλείσει τον κάδο. Για λόγους ασφαλείας, το Thermomix TM31 δεν λειτουργεί αν ο κάδος δεν έχει κλείσει και ασφαλίσει σωστά.

Ποτέ μην προσπαθείτε να ανοίξετε τον κάδο με τη βίᾳ, όταν είναι κλειδωμένος. Θα δείτε τότε την ένδειξη «ΟΡΕΝ» (βλ. σελίδα 36).

Φροντίστε να προσαρμόσετε σωστά το λάστιχο του καπακιού. Ακουμπήστε το καπάκι ανάποδα σε μια επιφάνεια και τοποθετήστε το λάστιχο πιέζοντάς το στις τρεις εγκοπές μέχρι να ακούσετε «κλίκ». Το λάστιχο του καπακιού προστατεύει από διαρροές υγρών και υλικών μεταξύ του κάδου και του καπακιού.



Για την ασφάλειά σας

Βεβαιωθείτε πάντα ότι το λάστιχο του καπακιού έχει ασφαλίσει σωστά, για να αποφύγετε τις διαρροές και τον κίνδυνο εγκαύματος.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς το λάστιχο του καπακιού.

Όταν καθαρίζετε το καπάκι, σας συνιστούμε να καθαρίζετε τάκτικά και το λάστιχο ξεχωριστά.

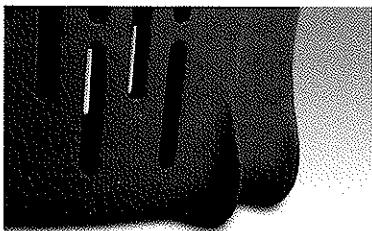
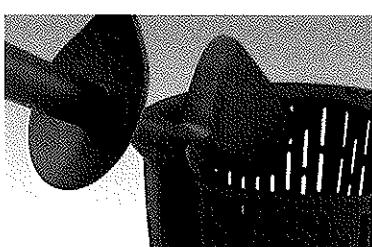
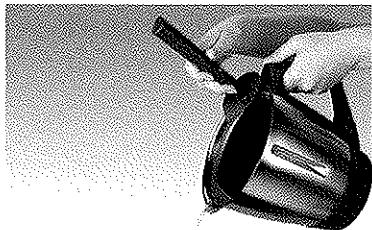
Μεζούρα

Η μεζούρα είναι ένα εξάρτημα με πολλές χρήσεις: κλείνει το άνοιγμα του καπακιού και εμποδίζει έτσι τη διαρροή της θερμότητας, καθώς και των υλικών που μαγειρεύονται στον κάδο.

Η μεζούρα χρησιμοποιείται επίσης για το μέτρημα των υλικών. Η μεζούρα γεμάτη μέχρι επάνω αντιστοιχεί σε 100 ml, ενώ μέχρι τη μέση σε 50 ml.

Τοποθετείτε πάντα τη μεζούρα πάνω στο καπάκι με το άνοιγμά της προς τα επάνω (μόνο όταν χρησιμοποιείτε την πεταλούδα, τοποθετείτε τη μεζούρα με το άνοιγμα προς τα κάτω). Αν χρειάζεται να αφαιρέσετε τη μεζούρα. Απλώς βάλτε το υγρό πάνω στο καπάκι και θα τρέξει μέσα στον κάδο χωρίς να ανασηκώσετε τη μεζούρα. Αν θέλετε να προσθέσετε υλικά στον κάδο, ανασηκώστε τη μεζούρα και προσθέστε τα υλικά από το άνοιγμα του καπακιού, όσο το μηχάνημα βρίσκεται σε λειτουργία.





Καλαθάκι

Το καλαθάκι του Thermomix TM31 είναι κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας πλαστικό. Όπως και η μεζούρα, το καλαθάκι έχει πολλές χρήσεις:

- 1 Φίλτρο για χυμούς φρούτων και λαχανικών. Κόβετε και πολτοποιείτε τα φρούτα ή τα λαχανικά και στη συνέχεια, τοποθετείτε το καλαθάκι στον κάδο για να διαχωρίσετε τα στερεά και να σερβίρετε το χυμό, σταθεροποιώντας το με τη σπάτουλα.
- 2 Ευαίσθητα παρασκευάσματα όπως τα κεφτεδάκια ή οι ψαροκεφτέδες τοποθετούνται στο καλαθάκι για να ψηθούν στον ατμό.
- 3 Στο καλαθάκι μαγειρεύουμε επίσης τις γαρνιτούρες (π.χ ρύζι).

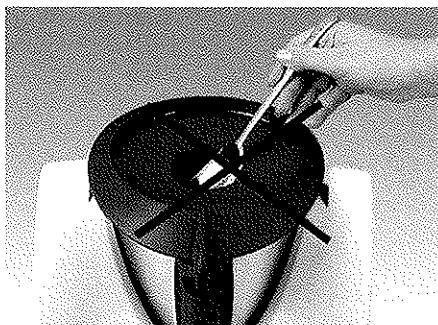
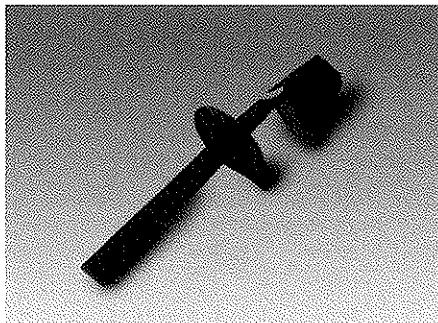
Είναι πολύ εύκολο να αφαιρέσουμε το καλαθάκι από τον κάδο. Προσαρμόζουμε απλώς τη σπάτουλα στην ειδική υποδοχή και ανασηκώνουμε. Αφαιρούμε τη σπάτουλα από το καλαθάκι όποτε θέλουμε.

Η ειδικά σχεδιασμένη βάση του επιτρέπει στους χυμούς να μη στάζουν πάνω στο φαγητό που βρίσκεται μέσα στον κάδο.

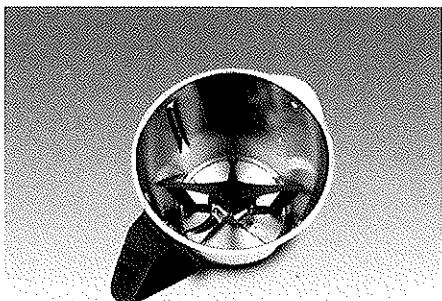
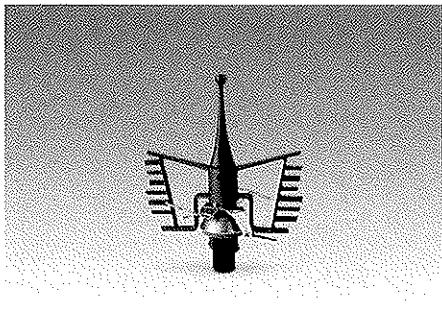
Σπάτουλα

Η σπάτουλα είναι άλλο ένα παράδειγμα έξυπνου σχεδιασμού του Thermomix.

- 1** Η σπάτουλα έχει έναν ειδικό δίσκο ασφαλείας, για να μη γλιστρήσει μέσα στον κάδο κατά τη χρήση.
- 2** Η σπάτουλα του Thermomix TM31 είναι το μόνο εργαλείο που πρέπει να χρησιμοποιείτε για να ανακατεύετε υλικά μέσα στον κάδο. Βάλτε τη σπάτουλα μέσα στον κάδο από το άνοιγμα του καπακιού. Ο δίσκος ασφαλείας την προστατεύει από το να φτάσει στα μαχαίρια. Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όσο μαγειρεύετε ή κόβετε τα υλικά μέσα στον κάδο.
- 3** Η σπάτουλα χρησιμοποιείται επίσης για να αδειάζετε τον κάδο. Η άκρη της σπάτουλας είναι σχεδιασμένη για να εφαρμόζει τέλεια ανάμεσα στα μαχαίρια και τα τοιχώματα του κάδου.
- 4** Έχουμε ήδη περιγράψει μία από τις πιθανές χρήσεις της σπάτουλας: χρησιμοποιήστε τη για να συγκρατείτε το καλαθάκι κατά το φιλτράρισμα των χυμών.

**Για την ασφάλειά σας**

Χρησιμοποιείτε μόνο τη σπάτουλα που παραλάβατε με το μηχάνημά σας για το ανακάτεμα των υλικών. Μη χρησιμοποιείτε άλλα αντικείμενα, όπως κουτάλια, κουτάλες κλπ. Μπορεί να πιαστούν από τα μαχαίρια και να προκληθεί τραυματισμός. Πάντοτε, τοποθετείτε και ασφαλίζετε το καπάκι πριν βάλετε τη σπάτουλα στον κάδο.



Εξάρτημα ανάδευσης (πεταλούδα)

- ➊ Αυτό το εξάρτημα θα σας βοηθήσει να έχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, όταν χτυπάτε σαντιγί ή φτιάχνετε μαρέκα. Είναι επίσης το τέλειο εργαλείο για να φτιάχνετε διάφορες κρέμες ή μείγματα.
- ➋ Όταν βράζετε γάλα ή φτιάχνετε κρέμες ή σάλτσες, η πεταλούδα επιτρέπει το συνεχές ανακάτεμα των υλικών, εμποδίζοντάς τα να κολλήσουν.

Είναι εύκολο να προσαρμόσετε την πεταλούδα στα μαχαίρια:

Τοποθετήστε την πεταλούδα όπως βλέπετε στη φωτογραφία. Η σφαιρική άκρη της βοηθά στην εύκολη αφαίρεση της πεταλούδας από τα μαχαίρια.

Σημαντικό:

- ➊ Ανοίξτε την ταχύτητα μόνο αφού έχετε τοποθετήσει την πεταλούδα στα μαχαίρια.
- ➋ Μην επιλέγετε ποτέ ταχύτητα μεγαλύτερη του 4, όταν έχετε την πεταλούδα στα μαχαίρια.
- ➌ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα όταν έχετε την πεταλούδα στον κάδο.
- ➍ Μην προσθέτετε υλικά που θα μπορούσαν να βλάψουν ή να μπλοκάρουν την πεταλούδα, όσο αυτή είναι στα μαχαίρια και το μηχάνημα λειτουργεί.

Δουλεύοντας με το Thermomix TM 31

Για την ασφάλεια σας

Πριν χρησιμοποιήσετε το Thermomix TM 31, σιγούρευτείτε ότι το έχετε τοποθετήσει σε ένα στέρεο, επίπεδο σημείο, οχι πολύ κοντά στην άκρη και ότι δεν υπάρχουν πολύ κοντά του ράφια, κρεμαστά ντουλάπια κλπ.

Βρείτε ένα σημείο στην κουζίνα σας όπου θα τοποθετήσετε μόνιμα το Thermomix TM 31 και θα σας εξυπηρετεί για συχνή χρήση.

Θέτοντας σε λειτουργία το Thermomix TM 31

Τραβήγτε ελαφρά το καλώδιο τροφοδοσίας από την υποδοχή και συνδέστε το με την πρίζα (230 V). Το καλώδιο μπορεί να φτάσει σε μήκος το 1 μέτρο. Αν δεν χρειάζεστε όλο το μήκος του καλωδίου, το υπόλοιπο μένει μέσα στο σώμα του Thermomix TM 31 και έτσι δεν «κατασφρώνει» μετά από καιρό. Μην τεντώνετε ή μαζεύετε άσκοτα το καλώδιο για να αποφύγετε τυχόν φθορές του. Μην τεντώνετε υπερβολικά το καλώδιο και μην τοποθετείτε το Thermomix TM 31 πάνω σε αυτό, γιατί το μηχάνημα δεν θα στηρίζεται σωστά και μπορεί η ζυγαριά να μην ζυγίζει με ακρίβεια. Τώρα που το μηχάνημα είναι έτοιμο να τεθεί σε λειτουργία, πατήστε το κουμπί . Η οθόνη θα δείξει:

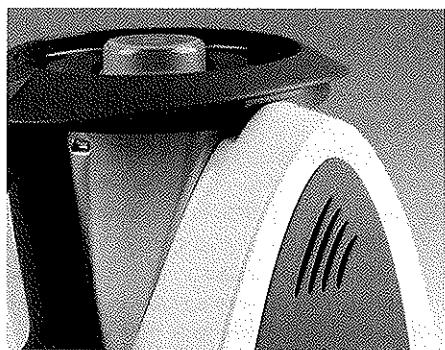


Πριν ξεκινήσετε με το Thermomix TM 31, διαβάστε τις παρακάτω συμβουλές που θα κάνουν το μηχάνημα ακόμα πιο εύκολο στη χρήση του:

- 1 Αν δεν έχετε τοποθετήσει σωστά τον κάδο στη βάση του και δεν τον έχετε κλείσει σωστά, ένας μηχανισμός ασφαλείας εμποδίζει το Thermomix TM 31 να ξεκινήσει. Το ίδιο συμβαίνει, όταν θέλετε να ανοίξετε το Thermomix TM 31 ενώ αυτό είναι σε λειτουργία.
- 2 Η ηλεκτρονική ζυγαριά δουλεύει σε Θερμοκρασίες από -20 έως +50 βαθμούς Κελσίου. Αν έχετε μεταφέρει το Thermomix TM 31 και η θερμοκρασία είναι κάτω από -20 βαθμούς, περιμένετε μέχρι το μηχάνημα να αποκτήσει θερμοκρασία δωματίου και κατόπιν λειτουργήστε την ζυγαριά. Με αυτόν τον τρόπο εξασφαλίζετε την τέλεια λειτουργία της ζυγαριάς.
- 3 Αν δεν χρησιμοποιήσετε το Thermomix TM 31 για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, παρακαλούμε βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα, όπως κάνετε και με τις περισσότερες ηλεκτρικές σας συσκευές. Αυτό θα βοηθήσει όχι μόνο στην συντήρηση του αλλά και στην εξοικονόμηση ρεύματος (δείτε επίσης την «Κατάσταση αδράνειας»)



Επεξήγηση συμβόλων



Φροντίστε να μην κλείσετε τα ανοίγματα εξαερισμού στα πλάγια της συσκευής. Μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση.

Χρονοδιακόπτης

Διακόπτης θερμοκρασίας

Ταχύτητα για απαλό ανακάτεμα

Διακόπτης για ταχύτητα ζύμης

Διακόπτης λειτουργίας/ μηδενισμού βάρους ζυγαριάς

Διακόπτης αντίστροφης κίνησης των μαχαιριών (αριστερά-δεξιά)

Ενδεικτική λυχνία κλειστού καπακιού

Ενδεικτική λυχνία ανοιχτού καπακιού

Διακόπτης λειτουργίας

Οθόνη πολλαπλών λειτουργιών

Στο κέντρο του πάνω μέρους του μηχανήματος, υπάρχει μια οθόνη στην οποία φαίνονται οι παρακάτω πληροφορίες:

- ① Ένδειξη χρόνου ②
- ② Ένδειξη βάρους ③

Τα σύμβολα ① και ② δείχνουν αν το μηχάνημα βρίσκεται σε διαδικασία βρασμού ή ζύγισης.

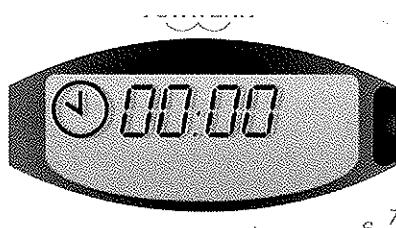
- ③ Ένδειξη ζύμης (για την ταχύτητα ζύμης) ④
- ④ Ένδειξη αριστερά-δεξιά (για την αντίστροφη κίνηση των μαχαιριών) ⑤

Οι δύο τελευταίες λειτουργίες δεχωρίζουν από τα ειδικά τους σύμβολα, ④ για την ζύμη και ⑤ για την αντίστροφη κίνηση.

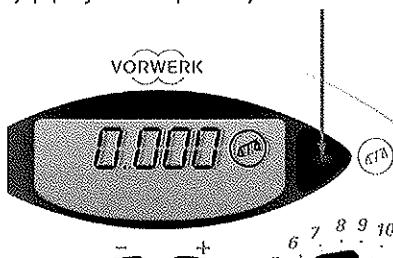
Ζυγίζοντας και προσθέτοντας υλικά

Η λειτουργία μηδενισμού βάρους της ζυγαριάς, σας δίνει την δυνατότητα να ζυγίζετε δεχωριστά κάθε υλικό που προσθέτετε στον κάδο του μηχανήματος ή στο Varoma. Απλά ακολουθήστε τα εξής βήματα:

- ① Τοποθετήστε τον κάδο στο μηχάνημα. Η ένδειξη της οθόνης θα είναι η εξής:



- ② Πατήστε τον διακόπτη λειτουργίας της ζυγαριάς. Η οθόνη θα δείξει:



- ③ Τοποθετήστε το πρώτο υλικό στον κάδο (μέγιστο βάρος 2 κιλά) και δείτε το βάρος του στην οθόνη.



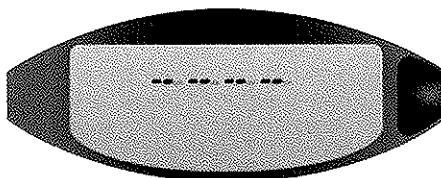
- ④ Αν θέλετε να προσθέστε και άλλα υλικά, πατήστε ξανά τον διακόπτη για να μηδενίσετε την ζυγαριά και συνεχίστε με το επόμενο υλικό.

Επαναλάβατε τα ίδια βήματα όσες φορές χρειάζεται. Το μέγιστο βάρος ανά υλικό είναι 2 κιλά (με απόκλιση +- 30 γραμμάρια), ενώ το μέγιστο συνολικό βάρος στον κάδο είναι 6 κιλά.



Άλλες χρήσιμες πληροφορίες

Όταν χρησιμοποιείτε την λειτουργία της ζυγαριάς, οι ενδείξεις της αρχίζουν από τα 5 γραμμάρια και φτάνουν μέχρι τα 6 κιλά. Η ζυγαριά χρειάζεται 2-3 δευτερόλεπτα μέχρι να δείξει το σωστό βάρος, για αυτό προσθέτετε τα υλικά στον κάδο σιγά σιγά. Αν βγάλετε ένα υλικό από τον κάδο, αφού έχετε πατήσει το κουμπί της ζυγαριάς, η οθόνη θα δείξει την ακόλουθη ένδειξη:



Όταν προσθέτετε υλικά στον κάδο με την βοήθεια της ζυγαριάς μην βάζετε πάνω από 2 κιλά την φορά. Αν βάλετε πάνω από 2 κιλά, η οθόνη της ζυγαριάς θα αρχίσει να αναβοσβήνει, δείχνοντας υπερφόρτωση:



Πάντα να πατάτε το κουμπί της ζυγαριάς πριν την λειτουργήσετε και πριν ζυγίσετε. Αυτό θα σας δώσει πιο ακριβείς ενδείξεις. Επίσης μην μετακινείτε το μηχάνημα όταν ζυγίζετε υλικά.

Η οθόνη του μηχανήματος σας παρέχει χρήσιμες πληροφορίες όταν ζυγίζετε ή προσθέτετε υλικά. Να θυμάστε πάντα ότι το μέγιστο βάρος ανά υλικό είναι 2 κιλά.



Χρονοδιακόπτης και ενδείξεις ώρας

Αν θέλετε να μαγειρέψετε ή να ζεστάνετε κάπι με το Thermomix TM 31, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

Πριν ρυθμίσετε την θερμοκρασία, ρυθμίστε το χρόνο που θέλετε. Η συσκευή ζεστάνει μόνο όταν έχει επιλεγεί ο χρόνος προηγουμένων.

Χρησιμοποιείστε τον χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο βρασμού από 1 έως 60 λεπτά. Πλατήστε το «+» για να αυξήσετε τον χρόνο σε λεπτά και το «-> για να τον μειώσετε. Πιέζοντας τα κουμπιά στιγμιαία ανεβάζετε το χρόνο λεπτό-λεπτό. Πιέζοντας και κρατώντας το «+» αυξάνετε το χρόνο γρήγορα.

0-1 λεπτά σε υποδιαιρέσεις του 1

δευτερολέπτου

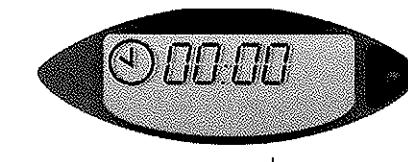
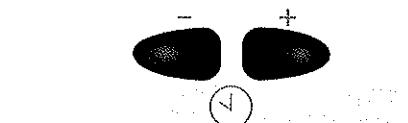
1-10 λεπτά σε υποδιαιρέσεις των 30

δευτερολέπτων

10-60 λεπτά σε υποδιαιρέσεις του 1 λεπτού

Όταν η οθόνη βρίσκεται στο μηδέν μπορείτε να ρυθμίσετε την οθόνη κατ' ευθείαν στο 1 λεπτό πιέζοντας σύντομα το κουμπί «->. Μ' αυτό τον τρόπο δε χρειάζεται να μετράτε με υποδιαιρέσεις δευτερολέπτου. Στη συνέχεια, προχωρήστε στη ρύθμιση του χρόνου όπως περιγράφουμε παραπάνω.

Πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά για μηδενίσετε την ένδειξη του χρονοδιακόπτη. Η ρύθμιση της ώρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα και αν φτιάχνετε ένα κρύο παρασκεύασμα. Μόλις ξεκινήσετε το μηχάνημα, ο χρονοδιακόπτης μετράει αντίστροφα την ώρα που έχετε βάλει μέχρι να φτάσει στον μηδέν.



Μόλις μηδενίσει ο χρόνος, το μηχάνημα σταματάει την κίνηση των μαχαιριών και ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος ότι το παρασκεύασμα σας είναι έτοιμο!

Όταν το μηχάνημα ζεστάνει ή μαγειρεύει, τα μαχαίρια συνεχίζουν να δουλεύουν σε αργή ταχύτητα ακόμα και αφού τελειώσει ο χρόνος που είχατε ορίσει. Για να σταματήσει ο προειδοποιητικός ήχος, τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας από το στο .

Το μηχάνημα μαγειρεύει ή ζεστάνει μόνο όταν έχετε ρυθμίσει ώρα.

Ρύθμιση του χρόνου

Η ρύθμιση του χρόνου μπορεί να γίνει οποιαδήποτε στιγμή πριν αρχίσετε να φτιάχνετε το παρασκεύασμα. Πατήστε το «+» για να αυξήσετε τον χρόνο σε λεπτά και το «->» για να τον μειώσετε. Αν η ένδειξη ταχύτητας δείχζει / πριν μηδενίσει ο χρόνος, για παράδειγμα αν θέλετε να προσθέσετε ένα έξτρα ωλικό, η θύρων θα αναβοστήνει δείχνοντας την ώρα που απομένει, μέχρι να ξεκινήσετε ξανά το μηχάνημα και να συνεχίσετε το μαγείρεμα κανονικά. Αν δεν θέλετε να συνεχίσετε με αυτό το παρασκεύασμα, απλά πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά για να μηδενίσετε την ένδειξη του χρονοδιακόπτη. Αυτό θα σταματήσει την οθόνη από να αναβοστήνει και μπορείτε να μηδενίσετε το χρόνο. Αν δεν έχετε ρυθμίσει καθόλου ώρα, τότε ορίζεται αυτόματα στα 60 λεπτά μόλις βάλετε το μηχάνημα σε λειτουργία. Μετά τα 60 λεπτά, ακούγεται ο προειδοποιητικός ήχος.

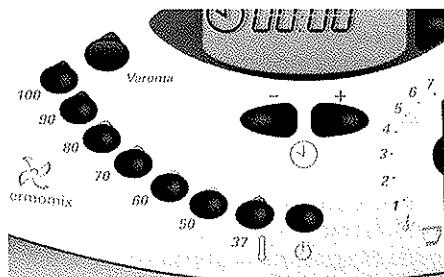
Διακόπτες και φωτεινές ενδείξεις θερμοκρασίας

Οι διακόπτες θερμοκρασίας μπορούν να ορίσουν την θερμοκρασία από 37 έως 100 βαθμούς Κελσίου. Κάθε διακόπτης έχει μια φωτεινή ένδειξη που ανάβει μόλις τον πατήστε:

37°C	= πράσινο
50°C και 60°C	= κίτρινο
70°C και 80°C	= πορτοκαλί
90°C, 100°C και Varoma	= κόκκινο

Σε περίπτωση που δεν θέλετε να μαγειρέψετε, σιγούρευτείτε ότι καμία από αυτές τις φωτεινές ενδείξεις δεν είναι αναμμένη. Αν είναι, κλείστε την θερμοκρασία πατώντας το κουμπί . Έτσι δεν θα ζεστάνετε κατά λάθος κάποιο παρασκεύασμα αν έχετε ήδη ρυθμίσει τον επιθυμητό χρόνο.

Όταν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το μηχάνημα φτάσει στην θερμοκρασία που του έχετε ορίσει, η φωτεινή ένδειξη θα σβήσει και το μηχάνημα θα συνεχίσει να μαγειρεύει κανονικά. Οι φωτεινές ενδείξεις ανάβουν μέχρι να φτάσει το μηχάνημα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Για παράδειγμα, αν έχετε ορίσει την θερμοκρασία στους 90 βαθμούς Κελσίου, η ανάλογη φωτεινή ένδειξη θα ανάψει. Όση ώρα χρειαστεί το Thermomix να φτάσει αυτή τη θερμοκρασία, θα ανάψουν διαδοχικά όλες οι προηγούμενες ενδείξεις των 37, 50, 60, 70 και 80 βαθμών. Μόλις φτάσει στους 90 βαθμούς, η φωτεινή ένδειξη θα σβήσει και το μηχάνημα θα συνεχίσει να μαγειρεύει κανονικά. Οι φωτεινές ενδείξεις απλά σας ενημερώνουν για την αυξανόμενη θερμοκρασία του μηχανήματος.



Ένδειξη εναπομένουσας θερμοκρασίας

Αν τοποθετήσετε τον κάδο ξανά στο μηχάνημα ενώ είναι ακόμα ζεστό, μια από τις φωτεινές ενδείξεις θα ανάψει για να σας δείξει την θερμοκρασία του μηχανήματος εκείνη τη στιγμή. Για να συνεχίσετε να μαγειρέυετε πρέπει να ορίσετε ξανά θερμοκρασία και χρόνο βρασμού. Για αυτό, πάντα να ρυθμίζετε πρώτα το χρόνο, μετά την θερμοκρασία και τέλος την ταχύτητα.



Απαλή λειτουργία

Αν πατήσετε το κουμπί turbo ή ανεβάσετε την ταχύτητα των μαχαιριών ενώ η θερμοκρασία μέσα στον κάδο είναι πάνω από 60 βαθμούς, το ηλεκτρονικό σύστημα θα ανεβάσει την ταχύτητα σιγά σιγά, για να μην ξεχειλίσει το παρασκεύασμα από στον κάδο. Αυτή η απαλή λειτουργία, γίνεται μόνο αν το παρασκεύασμα έχει ζεσταθεί μέσα στο Thermomix.

Ταχύτητα για αργό ανακάτεμα

Μπορείτε να επιλέξετε την ταχύτητα για απαλό ανακάτεμα με τον διακόπτη ταχύτητας των μαχαιριών. Με αυτή την λειτουργία, το παρασκεύασμα ανακατέυεται αργά, όπως θα το κάνατε εσείς χρησιμοποιώντας την κατσαρόλα σας και δεν τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια.

Ταχύτητα για σταδιακό ζέσταμα

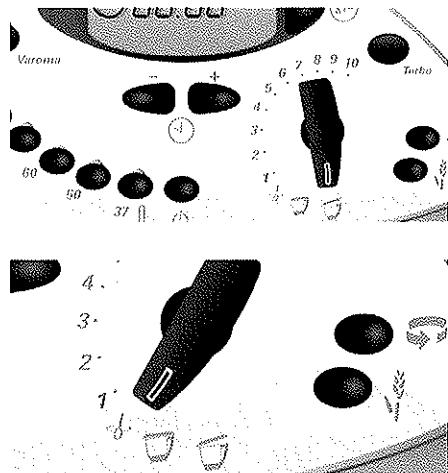
Η ταχύτητα 3 έχει σχεδιαστεί ως η ταχύτητα για το σταδιακό ζέσταμα. Επιτρέπει στα υλικά που έχουμε βάλει στον κάδο να ζεστάθουν ή να κρυώσουν σταδιακά ανάλογα με την επιλογή της θερμοκρασίας.

Θερμοκρασία Varoma

Με τη λειτουργία Varoma, το μηχάνημα μπορεί να φτάσει σε θερμοκρασίες πάνω από 100 βαθμούς Κελσίου, ανάλογα και με τα υλικά που χρησιμοποιείτε. Χρησιμοποιείστε αυτή την λειτουργία μόνο για συνταγές του Varoma, γιατί εδώ το μαγείρεμα γίνεται στον ατμό.

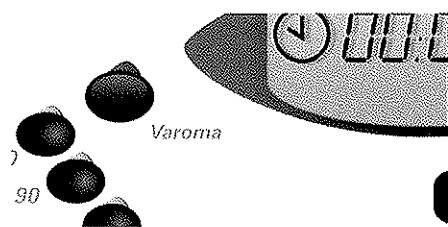
Για την ασφάλεια σας

Μην ζεσταίνετε ποτέ τον κάδο όταν είναι άδιος.



Για την ασφάλεια σας

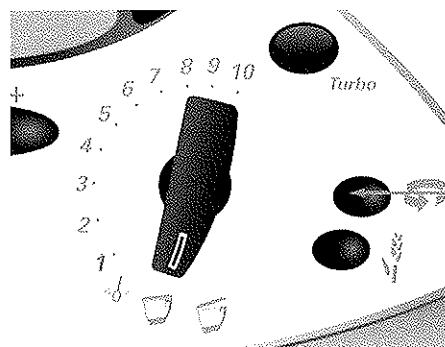
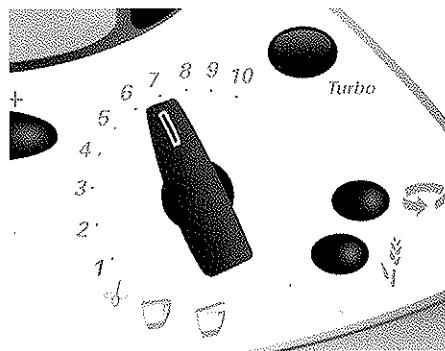
Η ταχύτητα για σταδιακό ζέσταμα λειτουργεί μόνο αν το παρασκεύασμα έχει μαγειρευτεί ή ζεσταθεί μέσα στο Thermomix. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το Thermomix για να ζεστάνετε κάπτοι φαγητό, απλά αυξήστε την ταχύτητα αργά και σταδιακά. Μην χρησιμοποιήσετε το κουμπί turbo, υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!



Διακόπητης ταχύτητας μαχαιριών

Χρησιμοποιήστε τον διακόπητη ταχύτητας των μαχαιριών για να θέσετε σε λειτουργία το Thermomix TM 31. Οι διαθέσιμες ταχύτητες είναι οι ακόλουθες:

Όνομασία	Ένδειξη	Στροφές/λεπτό
Ταχύτητα για απαλό ανακάτεμα		40
Ανακάτεμα	1-3	100-500
Ταχύτητα μίξερ	4-9	1.100-7.600
Ταχύτητα turbo	10	10.200



Για την ασφάλειά σας

Άν λειτουργείτε το μηχάνημα σε κάποια μεσαία ή υψηλή ταχύτητα και πατήστε το κουμπί τύρβο, κρατήστε τη μεζούρα στη θέση της με το χέρι σας στο πάνω μέρος του κάδου:

Ανακάτεμα

Χρησιμοποιείστε τις χαμηλότερες ταχύτητες από 1 έως 3 για αργό ανακάτεμα. Η χαμηλή ταχύτητα είναι ιδανική για μαγειρευτά φαγητά.

Ανάμειξη/πολτοποίηση

Χρησιμοποιείστε τις ταχύτητες από 4 έως 10 για χονδρό, ψιλό ή πολύ ψιλό κόψιμο, ανακάτεμα και άλεσμα.

Σιγουρευτείτε ότι γυρίζετε τον διακόπητη ταχύτητας σιγά σιγά με την μεζούρα τοποθετημένη στο πάνω μέρος του κάδου. Ετσι δεν θα χυθεί το παρασκεύασμα έξω από τον κάδο.

Λειτουργία αντίστροφης κίνησης των μαχαιριών
Πίεστε το κουμπί για να θέσετε σε λειτουργία την αντίστροφη κίνηση των μαχαιριών (αριστερά-δεξιά). Διαλέγοντας αυτή την λειτουργία, δεν χρειάζεται να ξαναρυθμίσετε την ταχύτητα των μαχαιριών.

Η λειτουργία αντίστροφης κίνησης των μαχαιριών φαίνεται από το ειδικό σύμβολο στην οθόνη. Αυτή η κίνηση είναι ιδανική για ανακάτεμα τροφών που δεν θέλετε να τεμαχιστούν.

Ταχύτητα turbo

Χρησιμοποιήστε αυτή την λειτουργία αν θέλετε το Thermomix να δουλέψει στην μέγιστη ταχύτητα. Η ταχύτητα αυτή δουλεύει όταν πιέσετε και κρατήσετε το διακόπτη της ταχύτητας στο turbo.

Επίσης, χρησιμοποιείται και σαν εναλλακτική λειτουργία. Αν για παράδειγμα, θέλετε να τεμαχίσετε μια μεγάλη ποσότητα υλικών, πιέστε το κουμπί turbo 3 ή 4 φορές. Η λειτουργία turbo μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα κι αν ή ένδειξη του μηχανήματος είναι [2] ή από την ταχύτητα 5 και πάνω. Αν η ένδειξη του μηχανήματος είναι [3], ενεργοποιείται το χρονόμετρο. Η λειτουργία turbo δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί αν το μηχάνημα δουλεύει στην ταχύτητα ζύμης. [4]

Ταχύτητα για ζύμες [3]

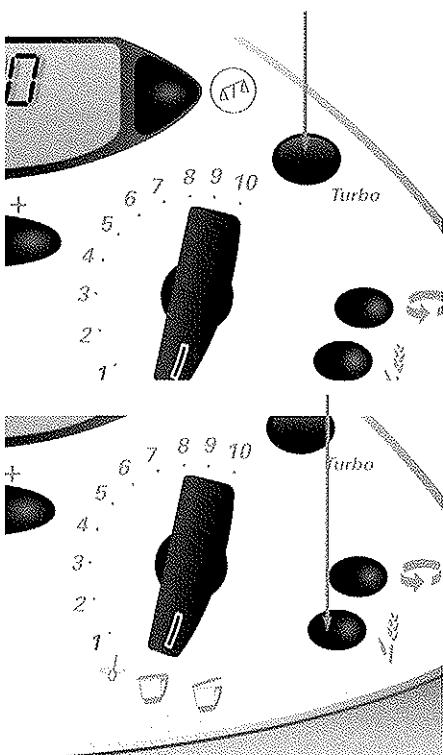
Χρησιμοποιείστε αυτή την λειτουργία για να κάνετε ζύμες από μαγιά ή ζύμη για ψωμί. Βάλτε τον διακόπτη ταχύτητας στο [3] και πατήστε το κατάλληλο κουμπί στον πίνακα χειρισμού. Το μαχαίρι θα αρχίσουν να γυρίζουν αριστερά-δεξιά για να παράγουν τη ζύμη. Η κίνηση αυτή θα σας δώσει σε ελάχιστο χρόνο, άριστης ποιότητας ζύμη!

Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο όταν ο κάδος έχει κρυώσει μετά από ένα ζεστό πταρασκεύασμα και η θερμοκρασία του είναι κάτω από 60 βαθμούς. Αν η θερμοκρασία είναι πιο υψηλή, θα ακουστεί ένας προειδοποιητικός ήχος. Για να μην ζεστάνετε κατά λάθος την ζύμη, το ηλεκτρονικό σύστημα του Thermomix δεν επιτρέπει στο μηχάνημα να θερμανθεί όταν δουλεύει στην ταχύτητα ζύμης.

Όταν το μηχάνημα είναι σε λειτουργία ζύμης, ίσως έχει κάπιοις κραδασμούς, ανάλογα με την επιφάνεια που το έχετε τοποθετήσει και ίσως χρειάζεται την επίβλεψη σας.

Για την ασφάλεια σας

Η απαλή λειτουργία δουλεύει μόνο αν το πταρασκεύασμα έχει ζεσταθεί μέσα στο Thermomix. Αυτός είναι και ο μόνος τρόπος για να μην έχει αποκλίσει ο αισθητήρας θερμοκρασίας και να ρυθμίσει σωστά την θερμοκρασία. Γι αυτό μη χρησιμοποιείτε το κουμπί turbo με υλικά που δεν έχουν ζεσταθεί πιριν στο Thermomix. Υπάρχει κίνδυνος υπερχειλίσης του κάδου ή εγκαύματος!



Υπενθυμίσεις

Κατάσταση αδράνειας

Αν το Thermomix TM 31 είναι συνδεδεμένο με το ρεύμα και δεν το έχετε χρησιμοποιήσει για περίπου 15 λεπτά, μπαίνει αυτόματα σε μια «κατάσταση αδράνειας» και η οθόνη του σβήνει. Για να το λειτουργήσετε ξανά, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί στον τίνακα ελέγχου. Για να θέσετε εσείς το Thermomix TM 31 σε κατάσταση αδράνειας πατήστε τον διακόπτη ☒ για περίπου 2 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "OFF". Για να το λειτουργήσετε ξανά, πιέστε ξανά τον διακόπτη ☒. Η κατανάλωση ρεύματος του Thermomix στην κατάσταση αδράνειας είναι μικρότερη από 1 W.

Προστασία ηλεκτρονικού μοτέρ

Όλες οι συνταγές που περιέχουν τα βιβλία συνταγών του Thermomix TM 31 είναι κατάλληλα φτιαγμένες ώστε να μην χρειάζεται κάποια έξτρα προστασία το μοτέρ, αν ακολουθείτε σωστά τις οδηγίες τους.

Σε περίπτωση που κάνετε κάποιο λάθος με τις ποσότητες των υλικών, το μοτέρ προστατεύεται από μια λειτουργία αυτόματου κλεισμάτος. Αν συμβεί αυτό, η οθόνη θα δείξει την ένδειξη "E.r 29". Αν το μοτέρ έχει σταματήσει:

- γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας στο ☒
- βγάλτε τον κάδο
- αφαιρέστε κάποια ποσότητα του υλικού που έχετε βάλει ή προσθέστε λίγο νερό
- περιμένετε περίπου 5 λεπτά για να κρυώσει το μηχάνημα
- βάλτε πάλι τον κάδο στην θέση του
- Θέστε πάλι το Thermomix TM 31 σε λειτουργία, γυρνώντας τον διακόπτη ταχύτητας
- αν εμφανίζεται πάλι η ένδειξη "E.r 29", επικοινωνήστε με την εταιρεία μας.

Οσμές

Όταν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα για πρώτη φορά ή αν μαγειρεύετε ένα παχύρρευστο φαγητό, το μηχάνημα μπορεί να μυρίσει ή ακόμα και να σταματήσει αυτόματα. Σε περίπτωση που γίνει κάπι τέτοιο, θα πρέπει να αφήσετε το μηχάνημα να κρυώσει για περίπου 5 λεπτά και κατόπιν να συνεχίσετε με το παρασκεύασμα σας.

Καθαρισμός

Βγάλτε το μηχάνημα από την πρίζα πριν το καθαρίσετε. Μην βυθίζετε το Thermomix TM 31 σε νερό ή μην χρησιμοποιείτε πολύ νερό όταν το καθαρίζετε. Το περίβλημα θα πρέπει να καθαρίζεται με ένα στεγνό πανάκι και λίγο ήπιο υγρό καθαρισμού και όχι με νερό!

Όλα τα μέρη του μηχανήματος, εκτός από τα μαχαίρια μπορούν να πλυσθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μερικά από τα πλαστικά μέρη ίσως ξεθωριάσουν.

Καθαρίζεται τα μαχαίρια με ένα σφουγγάρι ή μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

Συναρμολογήστε ξανά προσεκτικά το Thermomix TM 31 (δείτε την ενότητα του πρώτου καθαρισμού και συναρμολόγησης). Αν ο κάδος ή άλλα μέρη του είναι ελαφρώς λερωμένα, μπορείτε να βάλετε στον κάδο λίγο νερό και σταγόνες υγρού πιάτων και να το θέσετε σε λειτουργία. Αν έχουν μείνει υπολείμματα τροφής, χρησιμοποιείστε κάποιο καθαριστικό για ανοξείδωτα σκεύη.

Όταν δεν χρησιμοποιείτε το Thermomix TM 31, μην κλείνετε τον κάδο με την μεζούρα για να αερίζεται καλύτερα. Επίσης, αν δεν το χρησιμοποιείτε για αρκετό καιρό, βγάλτε το από την πρίζα.



Υποδείξεις ασφαλείας- VAROMA

- 1 Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, κάποια μέρη του μηχανήματος θερμαίνονται και μια ποσότητα ατμού βγαίνει από το πλαϊνό και πάνω μέρος του VAROMA.
- 2 Όταν χρησιμοποιείτε το VAROMA, φροντίζετε να έχετε τοποθετήσει το Thermomix TM 31 σε μία επίπεδη και στερεή επιφάνεια.
- 3 Όταν χρησιμοποιείτε το Thermomix TM 31 φροντίζετε να υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος τόσο στα πλάγια όσο και πάνω από την συσκευή. Μην τοποθετείτε το Thermomix TM 31 στην άκρη του πάγκου της κουζίνας σας ή του τραπεζιού.
- 4 Για λόγους ασφαλείας, μην αφήνετε παιδιά να πλησιάσουν όταν μαγειρεύετε με το VAROMA, γιατί υπάρχει κίνδυνος να καούν από τον ατμό.
- 5 Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν βγάζετε το VAROMA από το πάνω μέρος του κάδου, ειδικά αν είναι ακόμα ζεστό και μην το χρησιμοποιείτε ποτέ χωρίς το καπάκι. Όταν αφαιρείτε το καπάκι, κάντε το προσεκτικά ώστε να μην καείτε από τον ατμό που βγαίνει από το VAROMA. Να θυμάστε ότι όταν αφαιρείτε ολόκληρο το VAROMA, ο ατμός θα συνεχίσει να βγαίνει από τα ανοιγματα του κάδου.
- 6 Τα ειδικά ανοιγματα του καπακιού που απελευθερώνουν τον ατμό στο VAROMA πρέπει να είναι πάντα ελεύθερα, αλλιώς ο ατμός δεν θα βγαίνει κανονικά.
- 7 Χρησιμοποιείτε χαμηλές ταχύτητες όταν μαγειρεύετε με το VAROMA. Οι υψηλές ταχύτητες μπορεί να κάνουν το παρασκεύασμα να ξεχειλίσει και υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- 8 Αν χρειαστεί οποιαδήποτε επισκευή, θα πρέπει να γίνει μόνο από το εξειδικευμένο προσωπικό μας. Επισκευές από τρίτους, ακυρώνουν την εγγύηση που σας παρέχουμε και μπορεί να βλάψουν το μηχάνημα σας.

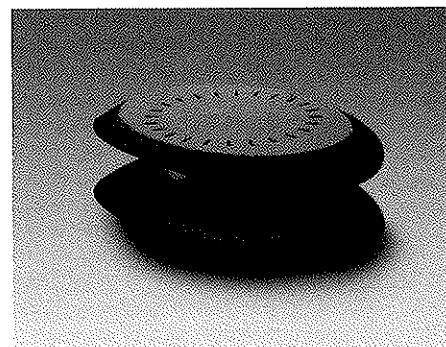
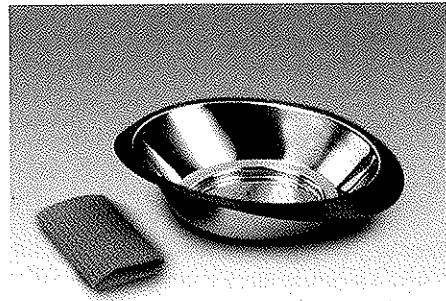
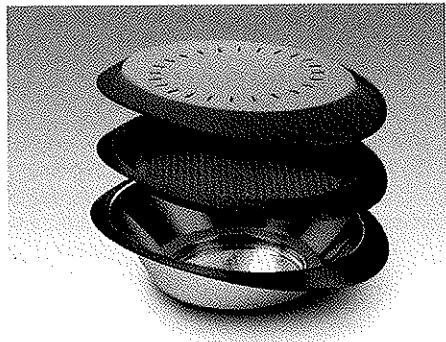
Τεχνικά χαρακτηριστικά- VAROMA

Υλικό: Ανοξείδωτο αισάλι

Λαβές, εσωτερικός δίσκος και καπάκι: Υψηλής ποιότητας πλαστικό, κατάλληλο για τρόφιμα.

Διαστάσεις και βάρος:

Μήκος:	38,5 εκατοστά
Πλάτος:	27,5 εκατοστά
Βάθος:	10 εκατοστά
Βάρος:	1.135 γραμμάρια
Όγκος:	περίπου 3 λίτρα



To VAROMA σας

To VAROMA αποτελείται από τρία μέρη:

- ① Την βάση, που είναι φτιαγμένη από ανοξείδωτο ατσάλι
- ② Τον εσωτερικό δίσκο και,
- ③ Το καπάκι, και τα δύο φτιαγμένα από υψηλής ποιότητας πλαστικό, κατάλληλο για τρόφιμα.

Καθαρίζοντας το VAROMA σας

...είναι απλό και εύκολο!

Πριν χρησιμοποιήσετε το VAROMA σας για πρώτη φορά, πλύνετε όλα τα μέρη προσεκτικά με ζεστό νερό και σαπούνι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων.

Για να διατηρήσετε την λάμψη του, χρησιμοποιείτε τακτικά ένα ειδικό καθαριστικό για ανοξείδωτα σκεύη.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά και μεταλλικά αντικείμενα γιατί μπορεί να γδάρετε το σκεύος. Για τον καθαρισμό του εσωτερικού δίσκου ή του καπακιού, χρησιμοποιείτε τα συνηθισμένα απορρυπαντικά πιάτων.

Όλα τα μέρη του VAROMA μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Τοποθετείτε τα πλαστικά μέρη στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου σας.

Πώς να συναρμολογήσετε το VARAMA σας
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το VARAMA με δύο διαφορετικούς συνδυασμούς:

Συνδυασμός 1:

Η ανοξείδωτη βάση με το καπάκι.

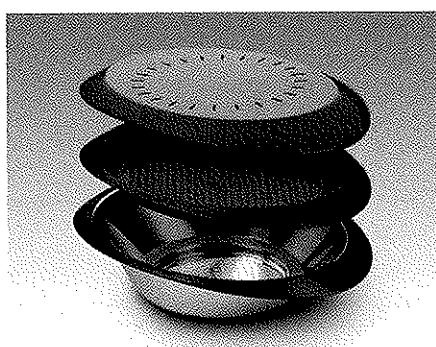
Αυτός είναι ο καλύτερος συνδυασμός για να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες ενός φαγητού όπως λαχανικά, πατάτες, μεγάλα κομμάτια κρέατος ή λουκάνικα.



Συνδυασμός 2:

Η ανοξείδωτη βάση με τον εσωτερικό δίσκο και το καπάκι.

Αυτός είναι ο καλύτερος συνδυασμός για να μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά π.χ. λαχανικά με κρέας ή ψάρι.

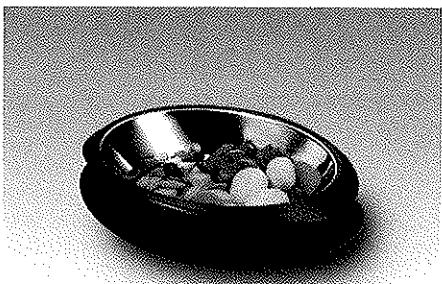
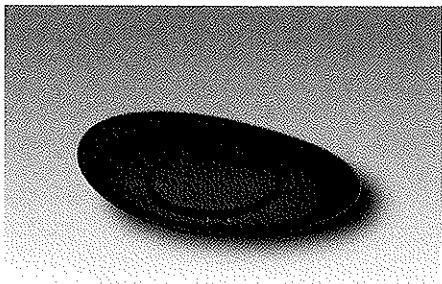


Σημείωση:

Όποιον συνδυασμό κι αν χρησιμοποιείτε, πάντα να βάζετε το καπάκι. Αν το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, ο ατμός θα φεύγει και το φαγητό σας δεν θα μαγειρευτεί όπως πρέπει.

Τοποθετώντας σωστά το VAROMA

Το VAROMA είναι ένα εξάρτημα που έχει σχεδιαστεί ειδικά για το Thermomix TM 31 και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με αυτό. Πριν το χρησιμοποιήσετε ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:



1) Το Thermomix TM 31

Γεμίστε τον κάδο του Thermomix με μισό λίτρο νερό, τοποθετήστε τον στην βάση και κλείστε το καπάκι. Εδώ κάνετε ό,τι θα κάνατε με οποιαδήποτε άλλη συνταγή με το Thermomix.

2) Γεμίζοντας το VAROMA

Η αληθινή αξία του VAROMA δεν φαίνεται μόνο στην εύκολη χρήση του αλλά και στον λειτουργικό σχεδιασμό του.

Ο καλύτερος τρόπος για να χρησιμοποιήσετε το VAROMA σας

- α. Βάλτε το καπάκι ανάποδα στον πάγκο σας και τοποθετήστε την ανοξειδωτή βάση του VAROMA πάνω του-θα εφαρμόσει τέλεια!
- β. Γεμίστε την βάση με τα υλικά σας. Το καπάκι από κάτω θα συγκρατήσει όλα τα υγρά και τα υπολείμματα από πλυμένα λαχανικά, κρέατα κλπ, κρατώντας τον πάγκο σας καθαρό!

Για πιο γευστικά αποτελέσματα, μπορείτε να βάζετε στον κάδο και λίγο κρασί ή ζωμό από λαχανικά αντί για σκέτο νερό.

Καθώς γεμίζετε το VAROMA, τοποθετείτε τα υλικά που χρειάζονται περισσότερο βράσιμο στο κάτω μέρος και αυτά που χρειάζονται λιγότερο στο επάνω.

- γ. Αν θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον εσωτερικό δίσκο και να βάλετε και εκεί υλικά.
- δ. Έχοντας γεύσει το VARAMA, τοποθετήστε το στο πάνω μέρος του κάδου και κλείστε το με το καπάκι. Το μόνο που πρέπει να κάνετε τώρα είναι να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και την θερμοκρασία στο Thermomix TM 31.

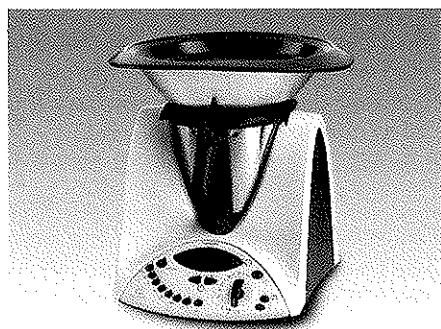
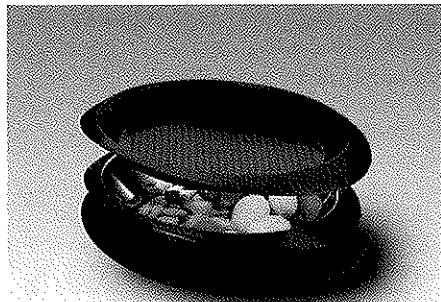
3) Μαγειρεύοντας με το VARAMA σας

Το μαγειρέμα ξεκινάει μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και την θερμοκρασία. Το νερό ή όποιο άλλο υγρό έχετε βάλει μέσα στον κάδο θερμαίνεται φτάνοντας σε θερμοκρασία άνω των 100 βαθμών Κελσίου, δημιουργείται ατμός, ο οποίος ανεβαίνει από τα ανοιγματα του κάδου μέσα στο VARAMA. Το φαγητό σας μαγειρεύεται αργά και σωστά στον ατμό.

Είναι πολύ σημαντικό η βάση του VARAMA και το καπάκι του να έχουν εφαρμόσει σωστά. Αν κάποιο από τα δύο δεν εφαρμόζει σωστά, δεν θα περάσει ο απαραίτητος ατμός μέσα στο VARAMA, το φαγητό σας θα χρειαστεί περισσότερη ώρα να ετοιμαστεί και υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος από τον ατμό που ίσως βγαίνει ανεξέλεγκτα από το καπάκι.

Για να ανοίξετε το VARAMA, γείρετε ελαφρά το καπάκι μπροστά για να φύγει ο ατμός από το πίσω μέρος του σκεύους. Στην συνέχεια κρατήστε το καπάκι ακριβώς πάνω από το VARAMA για να στραγγίζει το καυτό νερό που έχει μείνει μέσα.

Μην αφήνετε την μεζούρα πάνω στον κάδο όταν χρησιμοποιείτε το VARAMA.



Πρακτικές συμβουλές για το VAROMA
Δείτε πόσο εύκολα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το VAROMA.

Αν μαγειρεύετε δικές σας συνταγές να θυμάστε πάντα τα εξής:

- Βάζετε πάντα αρκετό νερό στον κάδο.
Μισό λίτρο νερό είναι πιθανόν να εξατμιστεί αν μαγειρεύετε για αρκετή ώρα.

Σημείωση:

Χρησιμοποιείτε τουλάχιστον μισό λίτρο νερό για μαγείρεμα μέχρι 30 λεπτά και από μισό έως ένα λίτρο για μαγείρεμα πάνω από 30 λεπτά.

Για την ασφάλεια σας

Χρησιμοποιείτε χαμηλές ταχύτητες όταν μαγειρεύετε με το VAROMA. Με υψηλές ταχύτητες μπορεί να ξεχειλίσει ο κάδος!

- Η βάση και ο εσωτερικός δίσκος του VAROMA έχουν εγκοπές που επιτρέπουν στον ατμό να διανέμεται ομοιόμορφα μέσα στο σκεύος. Τα υλικά πρέπει να τοποθετούνται έτσι, ώστε αυτές οι εγκοπές να είναι ελεύθερες. Γι αυτό τοποθετείτε τα υλικά στο VAROMA χωρίς να τα πιέζετε ή να τα στριμώχνετε.
- Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικά υλικά. Τοποθετείτε τα υλικά που χρειάζονται περισσότερο βράσιμο στο κάτω μέρος και αυτά που χρειάζονται λιγότερο στο επάνω.
- Μην πήζετε τις σούπες και τις σάλτσες πριν τελειώσει το μαγείρεμα. Αν το κάνετε, ίσως ο ατμός να μην κυκλοφορεί σωστά και να χρειαστείτε παραπάνω χρόνο στο μαγείρεμα.



Συμβουλές για τις δικές σας συνταγές

Συμβουλές για τις δικές σας συνταγές

Σειρά τοποθέτησης των υλικών

Όταν μαγειρεύετε δικές σας συνταγές, να έχετε κατά νου τη σειρά των υλικών με βάση το χρόνο ψησίματος που χρειάζονται.

Ζύγισμα των υλικών

Πριν ζυγίσετε το πρώτο υλικό, μηδενίζετε πάντα το απόβαρο πατώντας το κουμπί της ζυγαριάς.

Προετοιμασία

Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα, αν ακολουθείτε πάντα την ακόλουθη σειρά. Παράδειγμα: 5 λεπτά, στους 100 βαθμούς, ταχύτητα 1

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από:

- Ⓐ Την θερμοκρασία των υλικών που χρησιμοποιείτε
 - Ⓑ Την ποσότητα, το βάρος και τον όγκο των υλικών
 - Ⓒ Την ευκολία μαγειρέματος των υλικών
 - Ⓓ Την θερμοκρασία
 - Ⓔ Την ταχύτητα των μαχαιριών
 - Ⓕ Το καλαθάκι (αν θα το χρησιμοποιήσετε ή όχι)
- ⓐ Ρυθμίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά
 - ⓑ Πιέστε το κουμπί θερμοκρασίας 100
 - ⓒ Βάλτε τον διακόπτη ταχύτητας στο 1



Thermomix