

thermomix

THERMOMIX® TM5

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**Niebezpieczeństwo poparzenia wskutek używania
miarki TM6 podczas gotowania.**

Na stronie www.vorwerk.com/2022/77 podane są informacje o prawidłowym
postępowaniu z miarką TM6, jeśli zablokuje się podczas gotowania.



TM5



TM6



ZNAKI I SYMBOLE OSTRZEGAWCZE



To jest znak ostrzegawczy. Jest on używany do ostrzegania przed ryzykiem wystąpienia obrażeń fizycznych. Należy przestrzegać wszystkich komunikatów bezpieczeństwa oznaczonych tym symbolem, aby uniknąć obrażeń ciała lub śmierci.

Znaki ostrzegawcze

W komunikatach dotyczących bezpieczeństwa zostały użyte znaki ostrzegawcze, takie jak NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE, UWAGA oraz WAŻNE. Każdy komunikat oznaczony jest odpowiednim znakiem, zgodnie z poniższymi zasadami:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

NIEBEZPIECZEŃSTWO

wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która jeśli nastąpi, z dużym prawdopodobieństwem może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.

OSTRZEŻENIE

OSTRZEŻENIE

wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która jeśli nastąpi, może prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.

UWAGA

UWAGA

wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która jeśli nastąpi, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

WAŻNE

WAŻNE

przydatne informacje, dotyczące użytkowania urządzenia, niezwiązane z wystąpieniem niebezpieczeństwa obrażeń fizycznych

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze postępować zgodnie z podstawowymi zasadami bezpieczeństwa, w tym:

Należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami!

⚠ OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci

- Thermomix® TM5 jest urządzeniem kuchennym przeznaczonym do użytku domowego lub podobnego. Nie może ono służyć dzieciom do zabawy. Urządzenie i jego kable przyłączeniowe należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Jeśli urządzenie jest użytkowane w otoczeniu, w którym przebywają dzieci, należy rozważyć użycie kodu blokującego urządzenie (zob. str. 52).
- Thermomix® TM5 służy wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowany przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia podczas jego działania. Należy ostrzec dzieci o zagrożeniu

związanym z wytwarzaniem się ciepła/pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.

- Urządzenie Thermomix® TM5 może być użytkowane w pobliżu dzieci wyłącznie pod ścisłym nadzorem.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia lub stosownej wiedzy pod warunkiem zapewnienia im nadzoru lub instruktażu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz jeżeli rozumieją one związane z tym zagrożenie.

⚠ OSTRZEŻENIE

Porażenie prądem elektrycznym

- Odłącz Thermomix® TM5 od gniazdka, kiedy nie jest w użyciu, przed założeniem lub wyjmowaniem części oraz przed czyszczeniem.

- W trakcie czyszczenia nie należy zanurzać urządzenia w wodzie. Czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Należy uważać, aby woda i zanieczyszczenia nie przedostały się do obudowy.
- Nie należy używać urządzenia Thermomix® TM5, jeśli przewód lub wtyczka ulegnie uszkodzeniu, jeśli nastąpi awaria urządzenia, lub jeśli Thermomix® TM5 zostanie upuszczony lub uszkodzony w inny sposób. W takim przypadku należy zwrócić urządzenie Thermomix® TM5 do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu zbadania, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
- Nie należy używać urządzenia Thermomix® TM5 na zewnątrz.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć poparzenia lub niebezpieczeństwa zranienia, nie należy otwierać pokrywy naczynia miksującego przy użyciu siły.

- Pokrywę naczynia miksującego można otworzyć dopiero po ustawieniu pokrętki obrotów w położeniu 0 i otwarciu się mechanizmu blokującego.

⚠ OSTRZEŻENIE

Jeżeli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie zablokowany nadmiarem składników, a urządzenie pracuje z użyciem wysokiej temperatury, może nastąpić wzrost ciśnienia i w następstwie gorące składniki mogą gwałtownie rozprysnąć się na zewnątrz urządzenia Thermomix® TM5.

- Jeśli podczas gotowania zostanie zablokowany otwór w pokrywie naczynia lub miarka została wypchnięta przez nadmiar składników, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania. Nie należy dotykać pokrętki obrotów ani ekranu dotykowego.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności koszyczka.
- Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2,2 litra i nie należy jej przekraczać.
- Należy się upewnić, czy otwór w pokrywie naczynia miksującego nie jest zablokowany przez nadmiar składników.
- Nie należy zakrywać ani blokować otworu w pokrywie naczynia miksującego – czy to od wewnątrz (np. jedzeniem), czy też od zewnątrz (np. ręcznikiem) – aby umożliwić parze wydostawanie się na zewnątrz,

a tym samym zapobiec wytwarzaniu się zbyt wysokiego ciśnienia.

OSTRZEŻENIE

Istnieje ryzyko poparzenia się gorącą potrawą, parą lub w wyniku dotknięcia gorącej powierzchni.

- Należy ostrożnie zdejmować pokrywę naczynia miksującego, by uniknąć rozchłapania lub rozprysnięcia zawartości naczynia.
- Należy ostrożnie dodawać płyny do naczynia miksującego, aby uniknąć ich nagłego wyrzucenia w wyniku parowania.
- Należy uważać na gorące jedzenie rozpryskujące się po otwarciu naczynia miksującego. By uniknąć obrażeń podczas przygotowywania gorącej potrawy, miarkę należy umieścić w otworze pokrywy naczynia. Nagrzanej miarki nie należy dotykać ani poprawiać.
- Aby uniknąć rozprysnięcia zawartości, należy przykryć otwór w pokrywie naczynia miksującego miarką, koszykiem lub przystawką Varoma. Urządzenie będzie działać bezpiecznie tylko pod warunkiem użycia oryginalnych akcesoriów Thermomix® TM5. Należy dopilnować, aby akcesoria lub otwór w pokrywie naczynia miksującego nie były przykryte lub zablokowane od wewnątrz i z zewnątrz (np. rącznikiem).
- Podczas pracy na wyższych obrotach może dojść do rozprysnięcia gorącego jedzenia lub spienienia się gorących płynów. Aby tego uniknąć, przy wysokiej temperaturze (większej niż 60°C lub temperaturze Varoma) należy używać wyłącznie niskich obrotów (4–6).
- Korzystanie z trybu Turbo lub gwałtownie zwiększanie prędkości obrotów podczas przygotowywania gorących potraw może spowodować poparzenia.
- W takiej sytuacji należy stopniowo zwiększać prędkość obrotów.
- Podczas gotowania gorących potraw nie należy dotykać takich części urządzenia Thermomix® TM5 jak: naczynie miksujące, pokrywa naczynia, Varoma lub miarka.
- Gorącą przystawkę Varoma należy zakładać i zdejmować przy użyciu bocznych uchwytów.
- Podczas zdejmowania przystawki Varoma z gorącą zawartością z pokrywy naczynia miksującego i odkładania jej na bok pokrywa przystawki Varoma powinna zawsze być założona.
- Thermomix® TM5 może wytwarzać stały przepływ pary, zależnie od ustawionych parametrów gotowania. Należy stać w bezpiecznej odległości od pary. Po usunięciu przystawki Varoma, para nadal będzie wydobywać się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego. Gorąca

para może wydostawać się z przystawki bocznymi otworami i górą przez otwór w pokrywie naczynia miksującego.

- Nie należy korzystać z uszkodzonych akcesoriów urządzenia Thermomix® TM5.
- Wykipienie wrzącej potrawy podczas podgrzewania dużej ilości jedzenia w wysokiej temperaturze (powyżej 90°C i temperatury Varoma) grozi poparzeniem. W takim przypadku należy wcisnąć pokrętkę, aby zatrzymać Thermomix® TM5.
- Po zdjęciu pokrywy przystawki Varoma, należy trzymać pokrywę z dala od twarzy i ciała, aby uniknąć oparzenia parą.
- Należy dopilnować, aby niektóre otwory w dolnej części i wkładzie przystawki Varoma pozostawały odkryte.
- Należy ustawić przystawkę Varoma prawidłowo względem naczynia miksującego i urządzenia Thermomix® TM5, aby zapobiec jej poluzowaniu.
- Po usunięciu koszyczka przy pomocy kopystki należy kopystkę odczepić i położyć na płaskiej powierzchni. Pozostawiona w koszyczku kopystka może spowodować jego przewrócenie i rozrzucenie jego zawartości.
- Zawartość koszyczka może zostać rozprysnięta podczas wyjmowania go z naczynia. Należy zachować ostrożność przy tej czynności.

- Nie należy rozmontowywać naczyń miksującego gdy jest ono gorące.

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenie pożarem. W wyniku niewłaściwego ustawienia urządzenia Thermomix® TM5 może się zapalić lub spaść i spowodować obrażenia ciała.

- Thermomix® TM5 może się zapalić się w przypadku narażenia go na działanie zewnętrznego źródła ciepła.
- Z tego powodu nie należy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (piekarnik, kuchenka itd.) ani w ich pobliżu.
- Urządzenie Thermomix® TM5 należy postawić na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni, aby zapobiec jego ześlizgnięciu się lub zapaleniu.
- Należy uważać, by przewód zasilania nie zwisał z blatu lub nie dotykał gorących powierzchni, np. piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

Używanie przystawek lub elementów innych niż zalecane lub sprzedawane przez Vorwerk może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.

- Nigdy nie należy używać urządzenia Thermomix® TM5 z akcesoriami z poprzednich modeli urządzenia Thermomix® TM5.
- Do mieszania potraw w naczyniu miksującym należy używać wyłącznie kopystki z tarczą ochronną. Nie należy używać do tego celu innych narzędzi, np. łyżki, gdyż mogą one zostać wciągnięte przez obracający się nóż i spowodować obrażenia.

⚠ OSTRZEŻENIE**Zagrożenie obrażeń fizycznych**

- Noże są ostre. Postępować ostrożnie. W celu demontażu lub ponownego montażu noża należy trzymać go za górną część.
- Należy zachować ostrożność podczas demontażu noża, by uniknąć przypadkowego upuszczenia go.

- Należy unikać wkładania dłoni lub sztućców do naczynia miksującego, by uniknąć zagrożenia zranienia lub uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nośnik przepisów zawiera magnes, mogący stanowić zagrożenie dla osób z wszczepionym rozrusznikiem serca.

- Nośnik przepisów na Thermomix® TM5 oraz miejsce na urządzeniu służące do podłączania nośnika zawierają magnes, który może stanowić zagrożenie dla osób z wszczepionym rozrusznikiem serca. Osoby posiadające wszczepiony rozrusznik serca lub implantowany kardiowerter powinny zachować bezpieczny dystans. Należy je o tym poinformować.

⚠ UWAGA

Istnieje zagrożenie przycięcia palców przez mechanizm blokujący.

- Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia Thermomix® TM5. Nie należy dotykać ramion blokujących ani pokrywy naczynia miksującego podczas otwierania lub zamykania urządzenia.

- Należy uważać, by włosy lub odzież nie miały kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia Thermomix® TM5.
- Przed zdjęciem lub założeniem akcesoriów urządzenia należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, a mechanizm blokujący jest otwarty.

⚠ UWAGA

Uszkodzone akcesoria mogą spowodować obrażenia.

- W przypadku uszkodzenia jakichkolwiek akcesoriów urządzenia Thermomix® TM5 poprzez kontakt z nożami w trakcie gotowania należy wyrzucić gotowaną potrawę i skontaktować się z autoryzowanym serwisem Vorwerk w celu wymiany akcesoriów.
- 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.

⚠ UWAGA

Istnieje ryzyko poniesienia szkody lub uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5 lub mienia.

- Nie należy modyfikować urządzenia ani żadnych akcesoriów, dołączonych do urządzenia Thermomix® TM5.
- Nie należy pozostawiać bez nadzoru urządzenia Thermomix® TM5 w czasie pracy. (Automatyczne przepisy, które wykorzystują niską prędkość obrotów i niskie temperatury mogą być przygotowane w urządzeniu Thermomix® TM5 bez nadzoru. Tego typu wyjątki zostaną wyraźnie zaznaczone w przepisie).
- Może pojawić się pewna niestabilność urządzenia Thermomix® TM5 podczas wyrabiania ciasta i miksowania żywności. Urządzenie może zacząć przemieszczać się po blacie. Należy umieścić Thermomix® TM5 z dala od brzegu blatu, by uniknąć ewentualnego upadku urządzenia.
- Należy zapewnić wystarczającą odległość powyżej urządzenia Thermomix® TM5 oraz Varomy (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich, w celu uniknięcia uszkodzeń spowodowanych działaniem gorącej pary wodnej.

WAŻNE

- Należy podłączać urządzenie do prądu zmiennego wyłącznie w gniazdku zamontowanym przez wykwalifikowanego specjalistę. Napięcie i częstotliwość prądu muszą być zgodne z etykietą na wtyczce (zasilaczu).
- Należy przekręcać pokrętło obrotów wyłącznie, gdy motylek (nasadka mieszająca) jest prawidłowo założony.
- Korzystając z motylka, należy unikać obrotów wyższych niż 4, bowiem może to spowodować jego zrzucenie z noża miksującego i zniszczenie.
- 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.
- Nieszczelny nóż może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5.
- Należy upewnić się, że uszczelka noża jest prawidłowo zamontowana na trzpieniu noża.
- Należy także upewnić się, że nóż miksujący jest prawidłowo zablokowany w podstawie naczynia.
- Podstawa naczynia miksującego powinna zostać przekręcona do oporu i zablokowana. Źle dopasowany nóż może uszkodzić inne części urządzenia Thermomix® TM5. Jeśli na podstawę naczynia zostanie wylany lub rozprysnięty płyn, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania i wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia (str. 56).
- By uniknąć zagrożenia korozją, należy dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu czyszczenia naczynia miksującego, aby nie dopuścić do wniknięcia do urządzenia wilgoci.
- Należy używać urządzenia Thermomix® TM5 wyłącznie z czystą pokrywą naczynia miksującego oraz dopilnować, by brzeg naczynia był zawsze czysty.

**NALEŻY ZACHOWAĆ
TĘ INSTRUKCJĘ**

ZASADY DOT. PRZYGOTOWYWANIA I PRZECHOWYWANIA ŻYWNOSCI

Należy zachować podstawowe zasady bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością, jej gotowaniem i przechowywaniem, w celu uniknięcia chorób przenoszonych drogą pokarmową.

- **Czystość** – należy często myć ręce i blat roboczy
- **Oddzielne przechowywanie** – należy oddzielać surowe mięso od reszty żywności
- **Gotowanie** – należy gotować w określonych temperaturach
- **Chłodzenie** – żywność należy przechowywać w lodówce.

Przygotowując określone potrawy należy kierować się podanymi niżej optymalnymi wskazaniami temperatur. Ze względu na indywidualne preferencje użytkownika można zwiększyć temperaturę przygotowywania posiłku.

Składnik	Minimalna wewnętrzna temperatura potrawy oraz uwagi dodatkowe
Wołowina, wieprzowina, cielęcina i jagnięcina Steki, kotlety, pieczenie	63 °C następnie mięso powinno odpocząć min. 3 minuty
Mięso mielone	72 °C
Szynka , świeża lub wędzona (surowa)	63 °C następnie szynka powinna odpocząć min. 3 minuty
Szynka gotowana (do podgrzania)	74 °C

Składnik	Minimalna temperatura wewnętrzna składnika
Drób (piersi, nóżki, udka, skrzydełka, mielony i nadziewany drób, cały ptak)	74 °C
Jaja	72 °C
Ryby i skorupiaki	63 °C
Resztki pożywienia	74 °C
Zapiekanki	74 °C

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Znaki i symbole ostrzegawcze	3
Ważne wskazówki bezpieczeństwa	4
Zasady dot. przygotowywania i przechowywania żywności	11
Dane techniczne	14
Wprowadzenie	15
 Twoje urządzenie Thermomix® TM5	 16
 Przed uruchomieniem	 18
Prawidłowe montowanie naczynia miksującego	20
Wymontowanie noża miksującego	21
Zamontowanie noża miksującego	22
 Akcesoria	 23
Naczynie miksujące	23
Podstawa naczynia miksującego	23
Pokrywa naczynia miksującego	24
Miarka	25
Koszyczek	26
Kopystka	27
Motylek (nasadka mieszająca)	28
Przystawka Varoma	29
Prawidłowe użycie przystawki Varoma	30
Praktyczne wskazówki zastosowania przystawki Varoma	32
 Praca z urządzeniem Thermomix® TM5	 33
Uruchomienie urządzenia Thermomix® TM5	33
Wyłączanie urządzenia Thermomix® TM5	35
Wskazówki bezpieczeństwa	35
Ważenie składników za pomocą urządzenia Thermomix® TM5	35
Pozostałe informacje dotyczące ważenia	36
Obsługa urządzenia Thermomix® TM5 za pośrednictwem ekranu głównego	37
Korekta ustawionego czasu	38
Ikonka regulacji temperatury	39
Łagodne podgrzewanie na pozycji obrotów 2 i 3	40
Ustawianie temperatury Varoma	40
Ikonka regulacji obrotów	41
Ustawianie trybu delikatnego mieszania	41
Mieszanie	41
Rozdrabnianie	42
Tryb Turbo	42
Obroty zgodne z ruchem wskazówek zegara/Obroty wsteczne	43
Tryb wyrabiania ciasta.....	44

Podłączanie nośnika przepisów na Thermomix® TM5	45
Menu urządzenia Thermomix® TM5	45
Ulubione przepisy	45
Przepisy	46
Według kategorii	46
Od A do Z	46
Ostatnio gotowane	46
Przygotowanie potrawy z nośnika przepisów w trybie gotowania z ustawieniami	47
Równoczesne kroki	47
Automatyczne przepisy	48
Tryb transportu	49
Ustawienia	49
Zarządzanie ulubionymi przepisami	49
Języki	50
Układ jednostek miar	50
Informacje o urządzeniu Thermomix® TM5	50
Powrót do ustawień fabrycznych	51
Kolor tła ekranu dotykowego	51
Blokowanie urządzenia Thermomix® TM5	52
Kontakt	54
Do zapamiętania	55
Automatyczne wyłączenie	55
Elektroniczna ochrona silnika	55
Duże obciążenia	55
Czyszczenie	56
Mycie naczynia miksującego i jego pokrywy	56
Mycie noża miksującego	57
Mycie przystawki Varoma	58
Mycie korpusu urządzenia Thermomix® TM5	58
Mycie korpusu urządzenia pod naczyniem miksującym	59
Dodatkowe informacje dotyczące mycia i czyszczenia	59
Wymiana siatki ochronnej	60
Wymiana tylnej siatki ochronnej	60
Wymiana dolnej siatki ochronnej	61
Uwagi związane z własnymi przepisami	62
Rozwiązywanie problemów	63
Informacje prawne/Copyright	64
Gwarancja/Obsługa klienta	65
Gwarancja na urządzenie Thermomix® TM5	66

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	Varoma	
	wysokość	34,10 cm	wysokość 13,10 cm
	szerokość	32,60 cm	szerokość 38,30 cm
	głębokość	32,60 cm	głębokość 27,50 cm
	waga	7,95 kg	waga 0,80 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





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® TM5

⑮ Czujnik blokady pokrywy

⑯ Pokrętło

⑰ Uchwyt

⑱ Książka podstawowa

⑲ Instrukcja obsługi

Varoma

⑥ Pokrywa przystawki

⑦ Wkład przystawki Varoma

⑧ Dolna część przystawki

Varoma

PRZED URUCHOMIENIEM

WAŻNE

Nieszczelny nóż może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5.

- Należy upewnić się, że uszczelka noża jest prawidłowo zamontowana na trzpieniu noża.
- Należy także upewnić się, że nóż miksujący jest prawidłowo zablokowany w podstawie naczynia.
- Podstawa naczynia miksującego powinna zostać przekręcona do oporu i zablokowana. Źle dopasowany nóż może uszkodzić inne części urządzenia Thermomix® TM5.
- W przypadku zalania podstawy urządzenia Thermomix® TM5, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania w celu wyczyszczenia urządzenia. Instrukcje dotyczące czyszczenia urządzenia znajdują się na str. 56.
- By uniknąć zagrożenia korozją, należy dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu czyszczenia naczynia miksującego, aby nie dopuścić do wnikięcia do urządzenia wilgoci.

Gratulujemy zakupu urządzenia Thermomix® TM5!

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia Thermomix® TM5 zalecamy uczestnictwo w prezentacji przeprowadzonej przez wykwalifikowanego przedstawiciela handlowego oraz zapoznanie się z zasadami funkcjonowania urządzenia.



Przed uruchomieniem

OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci.

- Thermomix® TM5 służy wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowany przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia podczas jego działania. Należy ostrzec dzieci o zagrożeniu związanym z wytwarzaniem się ciepła/pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.

Używanie przystawek lub elementów innych niż zalecane lub sprzedawane przez Vorwerk może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.

- Nie należy stosować w urządzeniu Thermomix® TM5 uszkodzonych akcesoriów.
- Nie należy modyfikować urządzenia Thermomix® TM5 ani żadnych jego akcesoriów.
- Nigdy nie należy używać urządzenia Thermomix® TM5 z akcesoriami z poprzednich modeli urządzenia Thermomix® TM5.

Zagrożenie pożarem. W wyniku niewłaściwego ustawienia urządzenie Thermomix® TM5 może się zapalić lub spaść i spowodować obrażenia ciała.

- Urządzenie Thermomix® TM5 należy postawić na czystej, stabilnej, równej i nienagrzewającej się powierzchni, aby zapobiec jego ześlizgnięciu się lub zapaleniu.

UWAGA

Uszkodzone akcesoria mogą powodować obrażenia.

- W przypadku uszkodzenia jakichkolwiek akcesoriów poprzez kontakt z nożami w trakcie gotowania należy wyrzucić gotowaną potrawę i skontaktować się z autoryzowanym serwisem Vorwerk w celu wymiany akcesoriów.
- 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.

Urządzenie Thermomix® TM5 należy postawić na czystej, stabilnej, równej powierzchni, aby zapobiec jego ześlizgnięciu się. Zaleca się przechowywanie urządzenia Thermomix® TM5 w stałym miejscu w kuchni, co ułatwi korzystanie z urządzenia. Należy usunąć folię z ekranu dotykowego. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić urządzenie. Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale dotyczącym czyszczenia (str. 56).

Prawidłowe montowanie naczynia miksującego

⚠ OSTRZEŻENIE

By uniknąć oparzeń, skaleczeń i innych obrażeń ciała:

- Pokrywę naczynia miksującego można otworzyć dopiero po ustawieniu pokrętki obrotów w położeniu 0 i otwarciu się mechanizmu blokującego.
- Aby uniknąć rozprysnięcia zawartości, należy przykryć otwór w pokrywie naczynia miksującego miarką, koszyczkiem lub przystawką Varoma. Urządzenie będzie działać bezpiecznie tylko pod warunkiem użycia oryginalnych akcesoriów Thermomix® TM5. Należy dopilnować, aby akcesoria lub otwór w pokrywie naczynia miksującego nie były przykryte lub zablokowane od wewnątrz i z zewnątrz (np. ręcznikiem).
- Należy uważać by przewód zasilania nie zwisał z blatu lub nie dotykał gorących powierzchni, np. piekarnika.
- Nie należy dotykać powierzchni naczynia miksującego, jego pokrywy, przystawki Varoma ani miarki, ponieważ podczas gotowania w wysokich temperaturach elementy te ulegają rozgrzaniu.
- Nie należy rozmontowywać naczynia miksującego gdy jest ono gorące.



⚠ UWAGA

Istnieje zagrożenie przycięcia palców przez mechanizm blokujący.

- Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia Thermomix® TM5. Nie należy dotykać ramion blokujących ani pokrywy naczynia miksującego podczas otwierania lub zamykania urządzenia Thermomix® TM5.
- Przed zdjęciem lub założeniem akcesoriów urządzenia należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, a mechanizm blokujący jest otwarty.
- Należy uważać by włosy lub odzież nie miały kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia Thermomix® TM5.

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 Thermomix® TM5. Aby zamknąć naczynie miksujące, należy od góry pionowo założyć jego pokrywę ②. Pokrywa zostanie zablokowana automatycznie po uruchomieniu silnika.

Wymontowanie noża miksującego

⚠ OSTRZEŻENIE

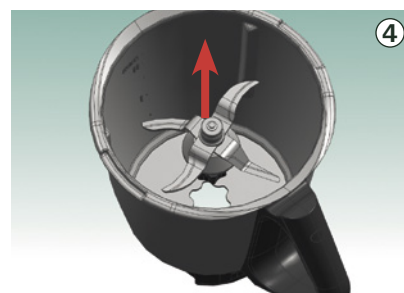
Ostrze noża może zranić

- Noże są ostre. Postępować ostrożnie. W celu montażu lub demontażu noża należy trzymać go za górną część.
- Należy zachować ostrożność podczas demontażu noża, by uniknąć przypadkowego upuszczenia go.
- Należy unikać wkładania dłoni lub przedmiotów do naczynia miksującego, by uniknąć zagrożenia zranienia lub uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5.
- Nie należy rozmontowywać naczynia miksującego, gdy jest ono gorące.

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

Należy uważać by włosy lub odzież nie miały kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia Thermomix® TM5.



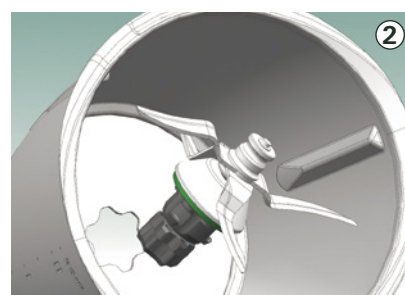
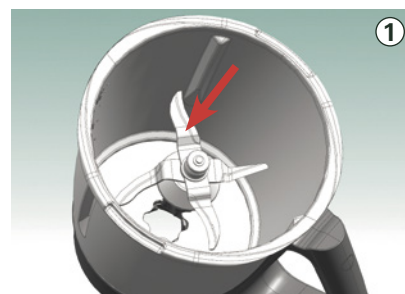
Zamontowanie noża miksującego

WAŻNE

Nieszczelny nóż może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5

- Należy upewnić się, że uszczelka noża jest prawidłowo zamontowana na trzpieniu noża.
- Należy upewnić się, że nóż miksujący jest prawidłowo zablokowany w podstawie naczynia.
- Podstawa naczynia miksującego powinna zostać przekręcona do oporu i zablokowana. Źle dopasowany lub nieszczelny nóż może uszkodzić inne części urządzenia Thermomix® TM5. Jeśli na podstawę naczynia zostanie wylany lub rozprysnięty płyn, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania i zgłosić się do serwisu w celu wyczyszczenia urządzenia (str. 56).
- By uniknąć zagrożenia korozją należy dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu czyszczenia naczynia miksującego, aby nie dopuścić do wniknięcia do urządzenia wilgoci.

Aby ponownie zamontować nóż, należy podstawę naczynia miksującego położyć na równym, 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.



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

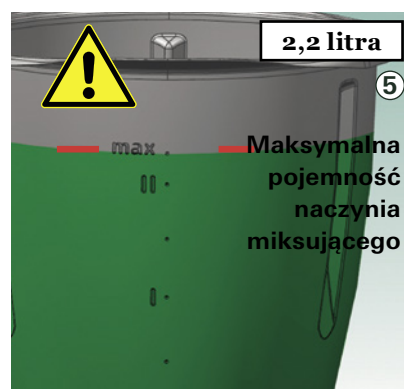
⚠ OSTRZEŻENIE

Przepełnienie naczynia miksującego może prowadzić do skaleczenia lub oparzenia

- Należy się upewnić, że otwór w pokrywie naczynia miksującego nie jest zablokowany przez nadmiar składników.
- Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2,2 litra i nie należy jej przekraczać.
- Naczynie miksujące należy ostrożnie wyjąć z obudowy, tak by zawartość naczynia nie uległa rozchlapaniu.
- Należy ostrożnie dodawać płyny do naczynia miksującego, aby uniknąć ich nagłego wyrzucenia w wyniku parowania.

Na wewnętrznej i na zewnętrznej ścianie naczynia znajduje się praktyczna miarka pokazująca kolejne poziomy napelniania ④.

Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2,2 litra ⑤.



Podstawa naczynia miksującego

WAŻNE

- Podstawa naczynia miksującego powinna zostać przekręcona do oporu i zablokowana. Źle dopasowany nóż może uszkodzić inne części urządzenia Thermomix® TM5. Jeśli na podstawę naczynia zostanie wylany lub rozprysnięty płyn, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania i wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia (str. 56).
- By uniknąć zagrożenia korozją, należy dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu czyszczenia naczynia miksującego, aby nie dopuścić do wnikięcia do urządzenia wilgoci.

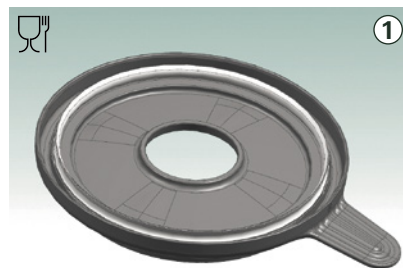
Podstawa naczynia miksującego ⑥ służy do montażu i demontażu noża. Całe naczynie miksujące można postawić na blacie.



Pokrywa naczynia miksującego

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie należy zakrywać ani blokować otworu w pokrywie naczynia miksującego – czy to od wewnątrz (np. jedzeniem), czy też od zewnątrz (np. ręcznikiem) – aby umożliwić parze wydostawanie się na zewnątrz, a tym samym zapobiec wytwarzaniu się zbyt wysokiego ciśnienia).
- Aby uniknąć rozprysnięcia zawartości, należy przykryć otwór w pokrywie naczynia miksującego miarką, koszyczkiem lub przystawką Varoma. Urządzenie będzie działać bezpiecznie tylko pod warunkiem użycia oryginalnych akcesoriów Thermomix® TM5. Należy dopilnować, aby akcesoria lub otwór w pokrywie naczynia miksującego nie były przykryte lub zablokowane od wewnątrz i z zewnątrz (np. ręcznikiem).
- Aby uniknąć poparzenia lub niebezpieczeństwa zranienia, nie należy otwierać pokrywy naczynia miksującego przy użyciu siły.
- Pokrywę naczynia miksującego można otworzyć dopiero po ustawieniu pokrętki obrotów w położeniu 0 i otwarciu się mechanizmu blokującego.
- Thermomix® TM5 służy wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowany przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia podczas jego działania. Należy ostrzec dzieci o zagrożeniu związanym z wytwarzaniem się ciepła/ pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.



⚠ UWAGA

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.

WAŻNE

Należy używać urządzenia Thermomix® TM5 wyłącznie z czystą pokrywą naczynia miksującego i uszczelką oraz dopilnować, by brzeg naczynia był zawsze czysty.

Pokrywa naczynia miksującego ① służy do jego przykrycia. Thermomix® TM5 nie zostanie uruchomiony, jeśli pokrywa nie zostanie prawidłowo nałożona i zablokowana przez mechanizm blokujący. Nie należy siłą otwierać pokrywy, gdy urządzenie Thermomix® TM5 jest zablokowane. Automatyczny mechanizm blokujący składa się z dwóch ramion blokujących pokrywę oraz czujnika umieszczonego między nimi w górnej części obudowy. Należy pamiętać, by czujnik zawsze był czysty.

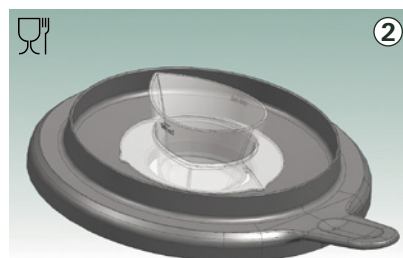
Proszę zwrócić uwagę na opóźnienie pomiędzy skręceniem obrotów do zera a zwolnieniem mechanizmu blokującego. Ma to na celu przeciwdziałanie wylaniu zawartości naczynia, w przypadku gdy jest ono maksymalnie wypełnione.

Miarka

⚠ OSTRZEŻENIE

Istnieje ryzyko poparzenia się gorącą potrawą, parą lub w wyniku dotknięcia gorącej powierzchni.

- Aby uniknąć rozprysnięcia zawartości, należy przykryć otwór w pokrywie naczynia miksującego miarką, koszyczkiem lub przystawką Varoma. Urządzenie będzie działać bezpiecznie tylko pod warunkiem użycia oryginalnych akcesoriów Thermomix® TM5. Należy dopilnować, aby akcesoria lub otwór w pokrywie naczynia miksującego nie były przykryte lub zablokowane od wewnątrz i z zewnątrz (np. ręcznikiem).
- Jeżeli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie zablokowany nadmiarem składników, a urządzenie pracuje z użyciem wysokiej temperatury, może nastąpić wzrost ciśnienia i w następstwie gorące składniki mogą gwałtownie rozprysnąć się na zewnątrz urządzenia Thermomix® TM5.
- Jeśli podczas gotowania zostanie zablokowany otwór w pokrywie naczynia lub miarka została wypchnięta przez nadmiar składników, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania. Nie należy dotykać pokrętki obrotów ani ekranu dotykowego.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności naczynia miksującego i koszyczka.
- Należy uważać na gorące jedzenie rozpryskujące się po otwarciu naczynia miksującego. By uniknąć obrażeń podczas przygotowywania gorącej potrawy, miarkę należy umieścić w otworze pokrywy naczynia. Nagrzanej miarki nie należy dotykać ani poprawiać.
- Korzystanie z trybu Turbo lub gwałtownie zwiększanie prędkości obrotów podczas przygotowywania gorących potraw może spowodować poparzenia.
- W takiej sytuacji należy stopniowo zwiększać prędkość obrotów.



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

Miarkę można także stosować do odmierzania składników. Napelniona do końca miarka mieści 100 ml płynu, a do wyłobienia – 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 większą ilość płynu lub składniki przez otwór w pokrywie naczynia miksującego, należy unieść miarkę.

Koszyczek

⚠ OSTRZEŻENIE

Istnieje ryzyko poparzenia się gorącą potrawą, parą lub w wyniku dotknięcia gorącej powierzchni.

- Jeżeli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie zablokowany nadmiarem składników, a urządzenie pracuje z użyciem wysokiej temperatury, może nastąpić wzrost ciśnienia i w następstwie gorące składniki mogą gwałtownie rozprysnąć się na zewnątrz urządzenia Thermomix® TM5.
- Jeśli podczas gotowania zostanie zablokowany otwór w pokrywie naczynia lub miarka została wypchnięta przez nadmiar składników, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania. Nie należy dotykać pokręta obrotów ani ekranu dotykowego.
- Zawartość koszyczka nigdy nie może wystawać ponad brzeg ①.

Rozchlapania zawartość naczynia miksującego może spowodować oparzenie.

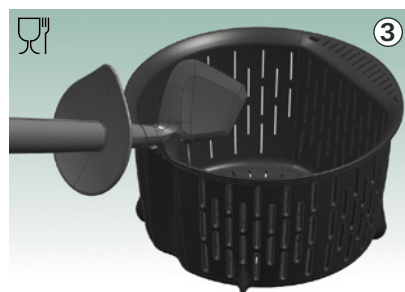
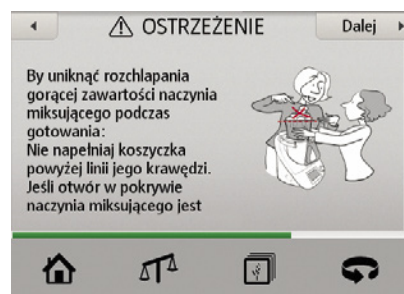
- Po usunięciu koszyczka przy pomocy kopystki należy kopystkę odczepić i położyć na płaskiej powierzchni. Pozostawiona w koszyczku kopystka może spowodować jego przewrócenie i rozrzuć jego zawartość.
- Zawartość koszyczka może zostać rozprysnięta podczas wyjmowania go z naczynia. Należy zachować ostrożność przy tej czynności.

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 odcędzania soku. Podczas odlewania soku do przytrzymywania koszyczka należy wykorzystać kopystkę ②.
- 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 ③ i unieść koszyczek ④. Kopystkę można wyjąć w dowolnym momencie.

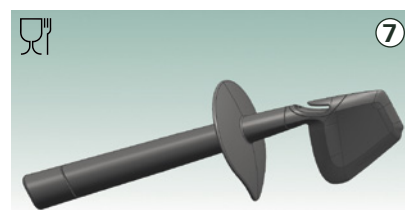
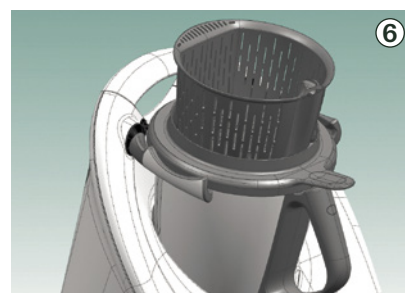
- Nóżki znajdujące się na dnie koszyczka ⑤ pozwalają na swobodne odcędzenie nadmiaru płynu z potrawy.
- W razie potrzeby odparowania płynu z potrawy (np. sos) na pokrywie naczynia miksującego ⑥ zamiast miarki należy umieścić koszyczek.



Kopystka

⚠ OSTRZEŻENIE

- Używanie przystawek, akcesoriów lub elementów innych niż zalecane lub sprzedawane przez Vorwerk może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.
 - Do mieszania potraw w naczyniu miksującym należy używać wyłącznie kopystki z tarczą ochronną. Nie należy używać do tego celu innych narzędzi, np. łyżki, gdyż mogą one zostać wciągnięte przez obracający się nóż i spowodować obrażenia.
- Kopystka ⑦ dołączona do urządzenia Thermomix® TM5 jest jedynym narzędziem, za pomocą którego można mieszać produkty w naczyniu miksującym. Kopystkę należy włożyć do naczynia od góry przez otwór w pokrywie ⑧. 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. **Należy unikać kontaktu kopystki z ostrzami noża. Może spowodować to uszkodzenie akcesorium!**
- 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 ②.
- Za pomocą kopystki można bez wysiłku wyjąć koszyczek z naczynia ③.



Motylek (nasadka mieszająca)

WAŻNE

- Należy przekręcać pokrętkę obrotów wyłącznie, gdy motylek (nasadka mieszająca) jest prawidłowo założony. Korzystając z motylka, należy unikać obrotów wyższych niż 4, bowiem może to spowodować jego zrzucenie z noża miksującego i zniszczenie.
- 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.

Motylek ① (tu założony na nóż miksujący) ② 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 ③, 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.



Przystawka Varoma

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenie oparzeniem

- Thermomix® TM5 może wytwarzać stały przepływ pary, zależnie od ustawionych parametrów gotowania. Należy stać w bezpiecznej odległości od pary. Po usunięciu przystawki Varoma gorąca para nadal będzie wydobywać się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego. Podczas pracy urządzenia gorąca para może wydostawać się z boku lub górą pokrywy Varoma.
- Akcesoria używane wraz z urządzeniem Thermomix® TM5 nie mogą być uszkodzone.
- Gorącą przystawkę Varoma należy zakładać i zdejmować przy użyciu bocznych uchwytów.
- Podczas zdejmowania przystawki Varoma z pokrywy naczynia miksującego i odkładania jej na bok pokrywa przystawki Varoma powinna zawsze być założona ④.
- Po zdjęciu pokrywy przystawki Varoma, należy trzymać pokrywę z dala od twarzy i ciała, aby uniknąć oparzenia parą.
- Podczas pracy na wyższych obrotach może dojść do rozprysnięcia gorącego jedzenia lub spienienia się gorących płynów. Aby tego uniknąć, przy wysokiej temperaturze (wyższej niż 60°C lub temperaturze Varoma) należy używać wyłącznie niskich obrotów (1–6).
- Należy dopilnować, aby niektóre otwory w dolnej części i wkładzie przystawki Varoma pozostawały odkryte.
- Należy ustawić przystawkę Varoma prawidłowo względem naczynia miksującego i urządzenia Thermomix® TM5, aby zapobiec jej poluzowaniu.



⚠ UWAGA

Należy zapewnić wystarczającą odległość powyżej urządzenia Thermomix® TM5 i Varomy (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich, w celu uniknięcia uszkodzeń spowodowanych działaniem gorącej pary wodnej.

WAŻNE

Przystawka Varoma może być wykorzystywana wyłącznie z urządzeniem Thermomix® TM5 (nie nadaje się do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych, piekarnikach oraz innych urządzeniach).

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. Z przystawki Varoma można także korzystać bez wkładu w celu ugotowania na parze większych składników (np. klusek) lub przygotowania większej ilości jedzenia.

Prawidłowe użycie przystawki Varoma

WAŻNE

- Podczas korzystania z przystawki Varoma nie należy pozostawiać w naczyniu miksującym miarki.
- Niewłaściwe zamknięcie pokrywy przystawki Varoma spowoduje, że na zewnątrz będzie wydostawać się para, a potrawa znajdująca się w środku nie ugotuje się właściwie.
- Należy korzystać wyłącznie z niskich obrotów (☞ –6) przy temperaturze Varoma. Powyżej poziomu obrotów 6 grzanie w urządzeniu zostaje zdezaktywowane.

Przystawki Varoma należy używać tylko z urządzeniem Thermomix® TM5. Przed rozpoczęciem gotowania na parze przy użyciu przystawki Varoma należy prawidłowo przygotować urządzenie:

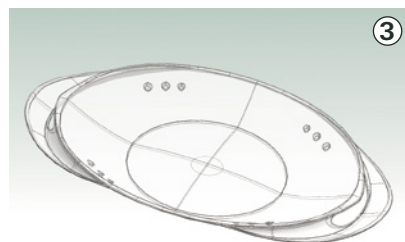
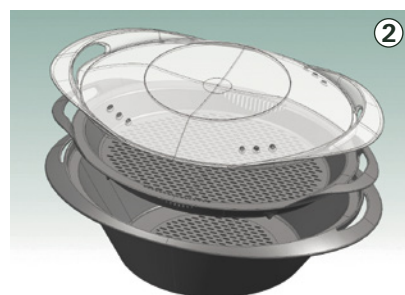
Krok 1: Ustawienie urządzenia Thermomix® TM5

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 napęlnić 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: Napęlnianie przystawki Varoma

Na blacie roboczym należy położyć pokrywę przystawki Varoma wierzchem do spodu ③ i umieścić na niej dolną część Varomy – powinna ona idealnie pasować do wgłębienia. Następnie luźno poukładać produkty w dolnej części przystawki Varoma ④. By umożliwić równomierne rozchodzenie się pary wodnej, należy dopilnować, aby część otworów pozostała odkryta. Podczas napęlniania 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.

W przypadku korzystania z wkładu należy włożyć go do dolnej części przystawki Varoma ⑤.

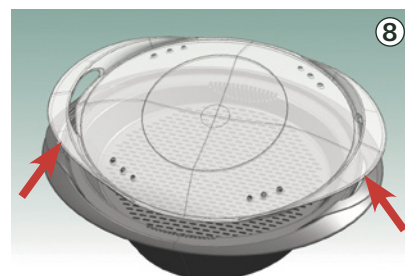
Umieścić przystawkę Varoma na pokrywie naczynia miksującego (bez miarki) w sposób zapewniający jej właściwe ułożenie ⑥.

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

Krok 3: Gotowanie na parze przy użyciu przystawki Varoma ⑦

Ostatnim krokiem jest wybranie czasu i temperatury Varoma. Gotowanie na parze rozpocznie się w momencie ustawienia pokrętki w położeniu obrotów pomiędzy (4–6). Minutnik rozpoczyna odliczanie w dół. Woda lub wywar w naczyniu miksującym podgrzewa się do temperatury wrzenia, powoduje to wytworzenie 250 ml 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.

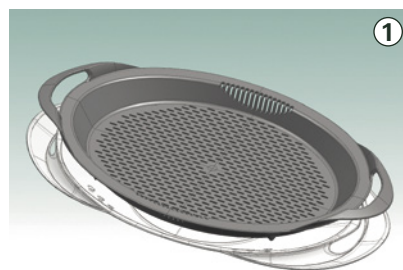
Po ugotowaniu potrawy lub w razie potrzeby sprawdzenia, czy została ugotowana, należy zmniejszyć obroty do zera, poprzez dotknięcie na wyświetlaczu ikony czasu oraz obrócenie pokrętki w lewo. Aby otworzyć przystawkę Varoma, należy lekko i ostrożnie przechylić jej pokrywę do przodu, doprowadzając do wydostania się pary wodnej z tyłu przystawki ⑧. 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

WAŻNE

30 minut gotowania na parze wymaga użycia 0,5 l (500 g) wody (2 szklanki). Każde dodatkowe 15 minut zwiększa zapotrzebowanie o kolejne 250 g.



Stosując przystawkę Varoma należy przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Wlać wystarczającą ilość wody do naczynia miksującego.
- 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.
- Składniki 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 bezpośrednio z przystawki Varoma.

PRACA Z URZĄDZENIEM THERMOMIX® TM5

Uruchomienie urządzenia Thermomix® TM5

OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci.

- Thermomix® TM5 służy wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowany przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia podczas jego działania. Należy ostrzec dzieci o zagrożeniu związanym z wytwarzaniem się ciepła/pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.

Thermomix® TM5 może się zapalić w przypadku narażenia go na działanie zewnętrznego źródła ciepła.

- Z tego powodu nie należy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (piekarnik, kuchenka itd.) ani w ich pobliżu.

Upadek urządzenia Thermomix® TM5 z blatu roboczego może spowodować obrażenia.

- Thermomix® TM5 należy umieścić na czystej, stabilnej, płaskiej i nienagrzewającej się powierzchni, która zapobiegnie ślizganiu lub zapaleniu się urządzenia.

Istnieje ryzyko poparzenia się gorącą potrawą, parą lub w wyniku dotknięcia gorącej powierzchni.

- Podczas gotowania gorących potraw nie należy dotykać takich części urządzenia Thermomix® TM5 jak: naczynie miksujące, pokrywa naczynia, Varoma lub miarka.
- Aby uniknąć rozprysnięcia zawartości, należy przykryć otwór w pokrywie naczynia miksującego miarką, koszyczkiem lub przystawką Varoma. Urządzenie będzie działać bezpiecznie tylko pod warunkiem użycia oryginalnych akcesoriów Thermomix® TM5. Należy dopilnować, aby akcesoria lub otwór w pokrywie naczynia miksującego nie były przykryte lub zablokowane od wewnątrz i z zewnątrz (np. ręcznikiem).

UWAGA

Zagrożenie uszkodzenia mienia na skutek działania pary.

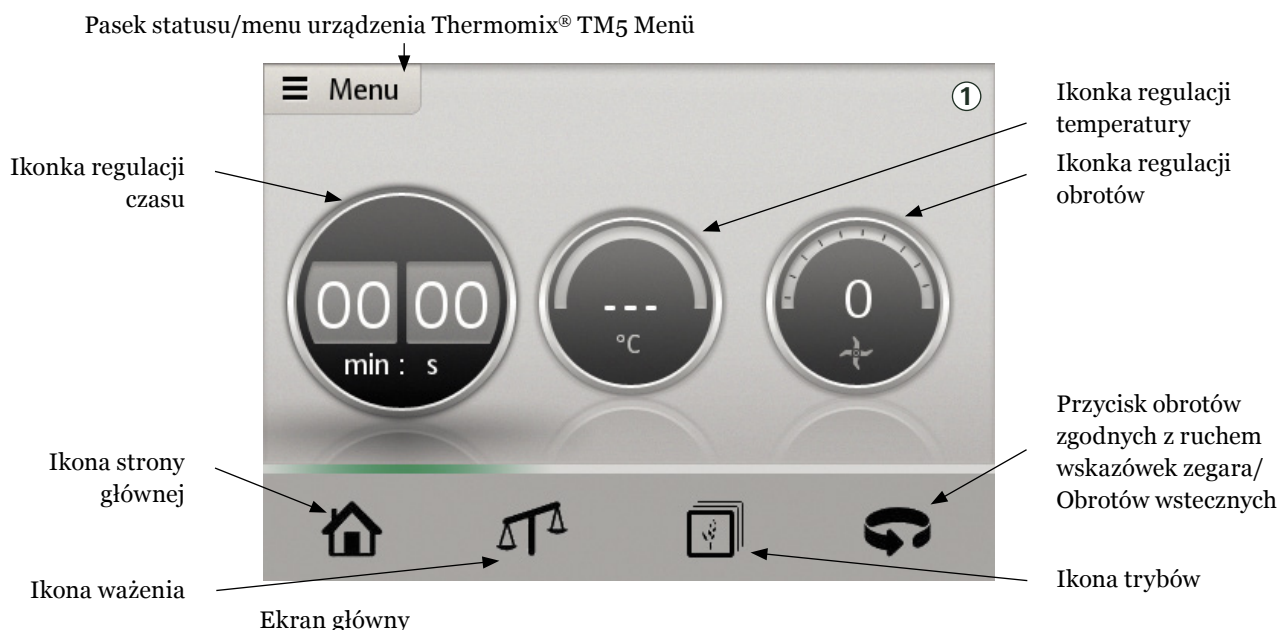
- Należy zapewnić wystarczającą odległość powyżej urządzenia Thermomix® TM5 oraz Varomy (wiszące szafki, półki) oraz wokół nich, w celu uniknięcia uszkodzeń spowodowanych działaniem gorącej pary wodnej.
- Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny specyficzny zapach.

Ostrożnie wyciągnąć kabel zasilający z obudowy urządzenia Thermomix® TM5 i podłączyć go do gniazdka (220–240 V). Kabel można rozwinąć na dowolną długość maks. do 1 m. Jeżeli całkowite rozwinięcie kabla nie jest konieczne, jego nieużywana część pozostaje w obudowie urządzenia, co zapobiega jego splątaniu. 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® TM5 jest gotowy do pracy. Włączyć urządzenie poprzez naciśnięcie pokrętła. Wyświetlony zostanie ekran główny ①. 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.

Gdy urządzenie Thermomix® TM5 nie jest używane, należy odłączyć je od zasilania.



Wyłączanie urządzenia Thermomix® TM5

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

Wskazówki bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem urządzenia, jak również po każdym jego 50. użyciu oraz gdy urządzenie nie zostało prawidłowo wyłączone, należy zapoznać się z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Aby przeczytać wszystko, co warto wiedzieć, należy wybrać wskazówki bezpieczeństwa w menu urządzenia ②.

Ważenie składników za pomocą urządzenia Thermomix® TM5

WAŻNE

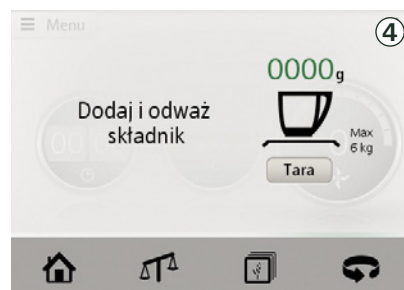
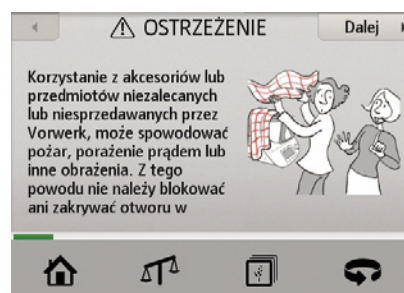
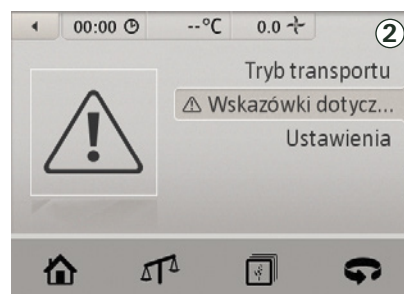
W czasie ważenia nie należy dotykać urządzenia ani opierać się o nie. Należy także upewnić się, że nic się pod nim nie znajduje, a kabel zasilający nie jest naprężony.

Nacisnąć ikonę ważenia, aby aktywować wbudowaną w urządzeniu funkcję ważenia ③.

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 ④.

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



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 ważenia 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 („Maks.”).

W czasie ważenia nie wolno ruszać urządzeniem. Jeżeli funkcja ważenia nie będzie używana przez czas dłuższy niż 15 minut, Thermomix® TM5 wyłączy się automatycznie. Naciśnięcie ikony ważenia przed upływem tego czasu spowoduje ponowne rozpoczęcie odliczania czasu 15 minut. Ostatni pomiar wagi nie zostanie zapisany, jeśli urządzenie zostanie wyłączone.

Ważenie podczas mieszania:
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. Wibrujący Thermomix® TM5 może wskazywać nieprawidłową wagę.

Obsługa urządzenia Thermomix® TM5 za pośrednictwem ekranu głównego

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć poparzenia lub niebezpieczeństwa zranienia, nie należy otwierać pokrywy naczynia miksującego przy użyciu siły.

- Pokrywę naczynia miksującego można otworzyć dopiero po ustawieniu pokrętła obrotów w położeniu 0 i otwarciu się mechanizmu blokującego.

WAŻNE

Podgrzewanie i gotowanie jest możliwe wyłącznie w przypadku ustawienia czasu.

⚠ UWAGA

Istnieje zagrożenie przycięcia palców przez mechanizm blokujący.

- Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia Thermomix® TM5. Nie należy dotykać ramion blokujących ani pokrywy naczynia miksującego podczas otwierania lub zamykania urządzenia.
- Należy uważać by włosy lub odzież nie miały kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia Thermomix® TM5.

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

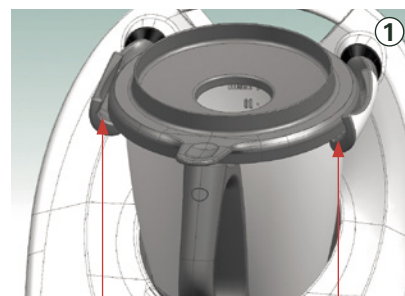
Należy dotknąć ikonki temperatury i za pomocą pokrętła ustawić temperaturę docelową. Ten etap należy pominąć, jeżeli potrawa nie powinna być podgrzewana. Należy zwrócić uwagę na fakt, że do momentu ustawienia czasu funkcja podgrzewania urządzenia Thermomix® TM5 pozostanie nieaktywna.

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 upływu 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® TM5 można wyłączyć ręcznie przed upływem tego czasu, poprzez dotknięcie na wyświetlaczu ikony czasu oraz obrócenie pokrętła w lewo.



Mechanizm blokujący

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 pokrętło 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 pokrętło w lewo do pozycji 00:00 lub nacisnąć pokrętło.

Jeżeli nie ustawiono żadnego czasu, ale aktywowane zostało pokrętło obrotów, Thermomix® TM5 zatrzyma się automatycznie po upływie 99 minut. Po tym czasie uruchomi się sygnał dźwiękowy.

Ikonka regulacji temperatury

⚠ OSTRZEŻENIE

Istnieje ryzyko poparzenia się gorącą potrawą, parą lub w wyniku dotknięcia gorącej powierzchni.

- Thermomix® TM5 może wytwarzać stały przepływ pary, zależnie od ustawionych parametrów gotowania. Należy stać w bezpiecznej odległości od pary. Po usunięciu przystawki Varoma gorąca para nadal będzie wydobywać się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego. Podczas pracy urządzenia gorąca para może wydostawać się z boku lub górą pokrywy Varoma.
- Akcesoria używane wraz z urządzeniem Thermomix® TM5 nie mogą być uszkodzone.
- Wykipienie wrzącej potrawy podczas podgrzewania dużej ilości jedzenia w wysokiej temperaturze (>90°C i temperaturze Varoma) grozi poparzeniem. W takim przypadku należy wcisnąć pokrętkę, aby zatrzymać Thermomix® TM5.

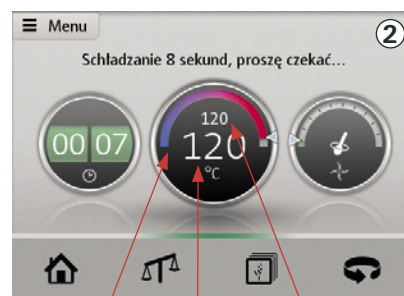
Temperaturę można ustawić w zakresie między 37°C a 120°C. Docelowa wartość temperatury zostanie wskazana pośrodku ikonki regulacji temperatury w postaci dużych cyfr. Temperatura naczynia będzie wskazywana wzdłuż górnej krawędzi ikonki temperatury na kolorowej skali - od koloru niebieskiego do czerwonego ②. Aktualna temperatura naczynia będzie także wyświetlana mniejszymi cyframi w przestrzeni między wskazaniem temperatury docelowej a kolorową skalą. Podczas podgrzewania wewnątrz ikonki regulacji temperatury będzie także widoczny migający symbol „°C”.

Temperatury zadana i aktualna są wartościami przybliżonymi.

Jeżeli potrawa ma nie być podgrzewana ani gotowana, w polu wartości temperatury zadanej powinien widnieć znak „---”. Funkcja podgrzewania zostanie aktywowana wyłącznie pod warunkiem ustawienia czasu zadanego za pośrednictwem ikonki regulacji czasu.

Należy pamiętać, że maksymalna temperatura Varoma wynosi 120°C, w zależności od użytych składników (np. oleju).

Na obudowie urządzenia Thermomix® TM5 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) ③.



Kolorowa skala

Aktualna temperatura w naczyniu

Temperatura zadana



Łagodne podgrzewanie na pozycji 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. zabaglione).

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 urządzeniu Thermomix® TM5. Tylko w takich warunkach czujnik temperatury może prawidłowo odczytać bieżącą wartość temperatury i zainicjować łagodny start. Aby wykorzystać urządzenie do dalszego przygotowania potrawy, która nie została w nim podgrzana, wystarczy tylko powoli i stopniowo zwiększyć obroty.



Ustawianie temperatury Varoma

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenie oparzeniem

- Podczas pracy na wyższych obrotach może dojść do rozprysnięcia gorącego jedzenia lub spienienia się gorących płynów. Aby tego uniknąć, przy wysokiej temperaturze (wyższej niż 60°C lub temperaturze Varoma) należy używać wyłącznie niskich obrotów (1–6).

WAŻNE

Podczas gotowania na parze z użyciem wody urządzenie może osiągnąć maksymalnie temperaturę 100°C. Wyższą temperaturę może osiągnąć w przypadku mocno słonej lub słodkiej zawartości lub w przypadku użycia innego płynu niż woda (np. olej).

W przypadku wybrania ustawienia temperatury Varoma ① możliwe jest osiągnięcie temperatury maksymalnej 120°C, zależnie od użytych składników, np. oleju. Prosimy zwrócić uwagę, że wskazanie aktualnej temperatury zmienia 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 29–32) oraz do redukcji 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.

Ikonka regulacji obrotów

Aby uruchomić Thermomix® TM5, należy dotknąć ikonki obrotów i obrócić pokrętkę. Dostępne są następujące prędkości:

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



Ustawianie trybu delikatnego mieszania/🥄

Za pomocą ikonki regulacji obrotów można wybrać tryb delikatnego mieszania ②. 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.

Łagodne mieszanie

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

Mieszanie

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zranienia

- Należy unikać wkładania dłoni lub sztućców do naczynia miksującego, by uniknąć zagrożenia zranienia lub uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Należy uważać na gorące jedzenie rozpryskujące się po otwarciu naczynia miksującego. By uniknąć obrażeń podczas przygotowywania gorącej potrawy, miarkę należy umieścić w otworze pokrywy naczynia. Nagrzanej miarki nie należy dotykać ani poprawiać.
- Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2,2 litra i nie należy jej przekraczać.
- Korzystanie z trybu Turbo lub gwałtownie zwiększanie prędkości obrotów podczas przygotowywania gorących potraw może spowodować poparzenia.
- W takiej sytuacji należy stopniowo zwiększać prędkość obrotów.

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

Tryb Turbo

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo oparzenia.

- Korzystanie z trybu Turbo lub gwałtownie zwiększanie prędkości obrotów podczas przygotowywania gorących potraw może spowodować poparzenia.
- W takiej sytuacji należy stopniowo zwiększać prędkość obrotów.
- By uniknąć obrażeń podczas przygotowywania potrawy, miarkę należy umieścić w otworze pokrywy naczynia. Nagrzanej miarki nie należy dotykać ani poprawiać.
- Nie należy przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia naczynia miksującego (2,2 l).
- Naczynie miksujące należy wyjmować ostrożnie, by nie rozlać zawartości naczynia.

WAŻNE

Powyżej poziomu obrotów 6 grzanie w urządzeniu zostaje zdezaktywowane.

Aby włączyć najwyższe obroty, należy ustawić tryb Turbo.

Aby aktywować tryb Turbo, należy nacisnąć ikonę trybu ❶ i wybrać Turbo ❷. Na ekranie trybu Turbo ❸ wybrać docelowy czas mieszania od 0,5 do 2 sekund poprzez dotknięcie odpowiedniej ikonki. Należy włączyć silnik poprzez dotknięcie wyświetlacza i obrócenie pokrętki.

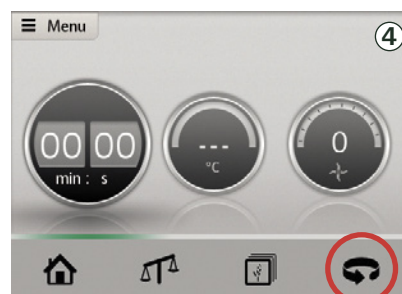
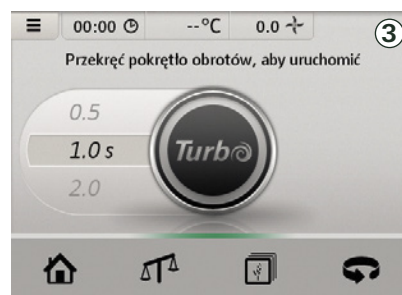
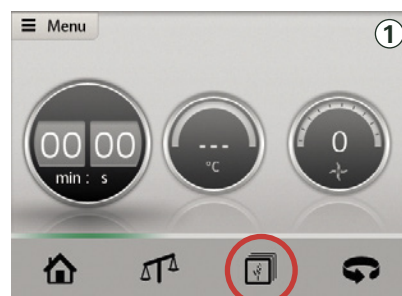
Tryb Turbo służy także do tzw. zastosowań „interwałowych”. Aby na przykład grubo posiekać większą ilość składników, należy nacisnąć przycisk trzy- lub czterokrotnie na pół sekundy (w razie potrzeby powtórzyć cykl). Spowoduje to równomierne posiekanie składników. Z trybu Turbo można korzystać przy dowolnej prędkości.

Tryb ten zostanie automatycznie dezaktywowany, jeżeli temperatura w naczyniu przekroczy 60°C lub aktywowany zostanie tryb wyrabiania ciasta.

Obroty zgodne z ruchem wskazówek zegara/ Obroty wsteczne ↺

Dotknąć ikonki ↺ (aby odwrócić kierunek obrotów noża miksującego z ruchu zgodnego z ruchem wskazówek zegara do obrotów wstecznych ❹). Zmiany kierunku obrotów noża miksującego można dokonać przy dowolnej prędkości. 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 powolne mieszanie delikatnych składników w celu uniknięcia ich rozdrobnienia.



Tryb wyrabiania ciasta 🌾

⚠️ OSTRZEŻENIE

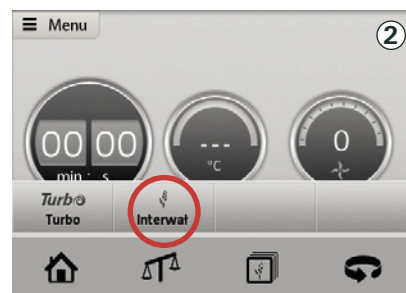
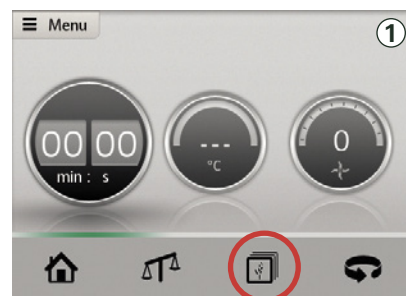
Upadek urządzenia Thermomix® TM5 z blatu roboczego może spowodować obrażenia.

- Thermomix® TM5 należy umieścić na czystej, stabilnej, płaskiej i nienagrzewającej się powierzchni, która zapobiegnie ślizganiu lub zapaleniu się urządzenia.

⚠️ OSTRZEŻENIE

Istnieje zagrożenie przycięcia palców przez mechanizm blokujący

- Może pojawić się pewna niestabilność urządzenia Thermomix® TM5 podczas wyrabiania ciasta i miksowania żywności. Urządzenie może zacząć przemieszczać się po blacie. Należy umieścić Thermomix® TM5 z dala od brzegu blatu, by uniknąć ewentualnego upadku urządzenia.
- Nie należy pozostawiać bez nadzoru urządzenia Thermomix® TM5 w czasie pracy. (Automatyczne przepisy, które wykorzystują niską prędkość obrotów i niskie temperatury mogą być przygotowane w urządzeniu Thermomix® TM5 bez nadzoru. Tego typu wyjątki zostaną wyraźnie zaznaczone w przepisie.)



Tryb wyrabiania ciasta służy do wyrabiania ciężkich ciast, np. drożdżowego lub chlebowego. Aby aktywować tryb wyrabiania ciasta, należy nacisnąć na wyświetlaczu ikonę trybów ①, a następnie kliknąć ikonę trybu wyrabiania ciasta (symbol kłosa) ②. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat potwierdzający dokonany wybór. Na wyświetlaczu pojawi się symbol kłosa informujący o tym, że został wybrany tryb wyrabiania ciasta. 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 wyrabiania ciasta, 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 wyrabiania ciasta nie będzie możliwe, a na ekranie wyświetlony zostanie komunikat o błędzie. Należy pamiętać, że gdy włączony jest tryb wyrabiania ciasta, tryb Turbo i obroty wsteczne są dezaktywowane.

Podłączanie nośnika przepisów na Thermomix® TM5

⚠ OSTRZEŻENIE

Nośnik przepisów na Thermomix® TM5 oraz miejsce na urządzeniu, służące do podłączania nośnika, zawierają magnes mogący stanowić zagrożenie dla osób z wszczepionym rozrusznikiem serca lub implantowanym kardiowerterem. Osoby te powinny zachować bezpieczny dystans, o czym należy je poinformować.

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 ③.

Na ekranie zostanie wyświetlona informacja, który nośnik przepisów jest podłączony do urządzenia Thermomix® TM5. Ikonka nośnika przepisów zostanie wyświetlona w menu „Przepisy”, które znajduje się w menu głównym. Aby przygotować przepis z nośnika, należy wyszukać go poprzez pozycję z menu „Przepisy” lub „Ulubione przepisy”.

WAŻNE

Nigdy nie należy dotykać metalowymi przedmiotami miejsca na urządzeniu Thermomix® TM5, służącego do podłączania nośnika przepisów, bowiem może to doprowadzić do zwarcia.

Menu urządzenia Thermomix® TM5

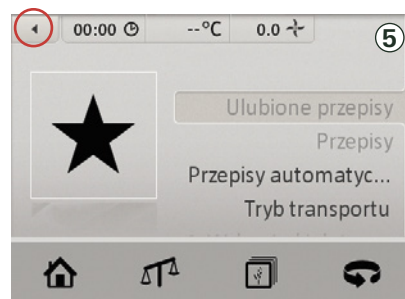
Po dotknięciu opcji „Menu” na ekranie głównym wyświetlona zostanie lista przydatnych funkcji urządzenia ④.

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 ⑤.

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” ①. Istnieją cztery sposoby wyszukiwania przepisów: według kategorii, nazwy przepisu, ulubionych przepisów lub ostatnio przyrządzanych potraw ②.

Według kategorii

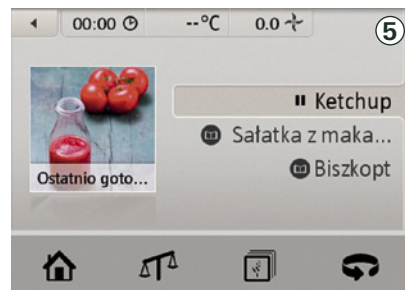
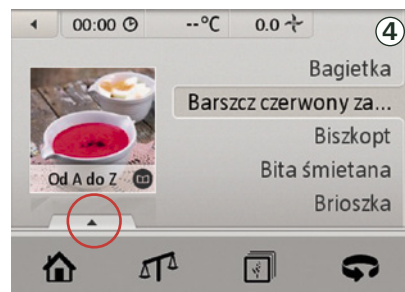
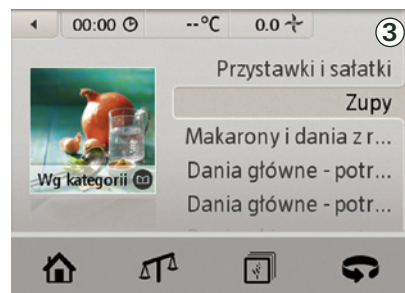
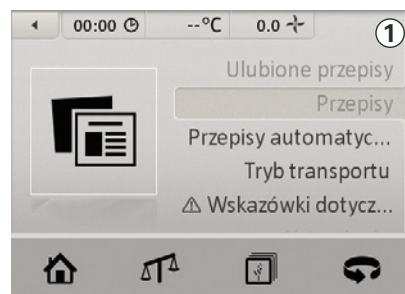
W przypadku wyszukiwania według kategorii urządzenie zaproponuje dostępne kategorie, np. przystawki lub mięsne dania główne. Przepisy w danej kategorii są uporządkowane w kolejności alfabetycznej ③.

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 ④.

Ostatnio gotowane

Funkcja daje możliwość odtworzenia przygotowanej niedawno potrawy. W tym miejscu wyświetlane są ostatnio przygotowywane przepisy ⑤. 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. Po wybraniu odpowiedniego przepisu użytkownik zostanie poproszony o wskazanie, czy chce kontynuować przygotowywanie przepisu, czy rozpocząć od nowa. Funkcja ta służy do jednoczesnego gotowania kilku potraw (o ile pozwala na to dany przepis). Ikona nośnika przepisów informuje o zakończeniu przygotowywania przepisu. Przezroczysta ikona nośnika przepisów informuje o tym, że nośnik przepisów na Thermomix® TM5 zawierający dany przepis nie został podłączony do urządzenia.



Przygotowywanie potrawy z nośnika przepisów na Thermomix® TM5 w trybie gotowania z ustawieniami

Naciśnij opcję „Menu” na ekranie głównym i wybierz przepis.

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 (6). U dołu ekranu znajduje się przycisk. Jego naciśnięcie spowoduje wyświetlenie kolejnego menu zawierającego szczegółowe informacje na temat przepisu (7):

Ulubiony przepis

Oznacz przepis jako ulubiony.

Wartości odżywcze

Informacje dotyczące wartości odżywczych.

Wskazówki

Wskazówki dotyczące przepisu.

Warianty

Proponowane modyfikacje przepisu.

Rekomendacje dotyczące napojów

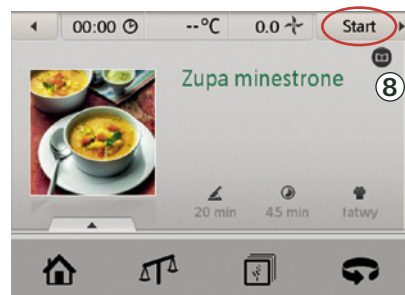
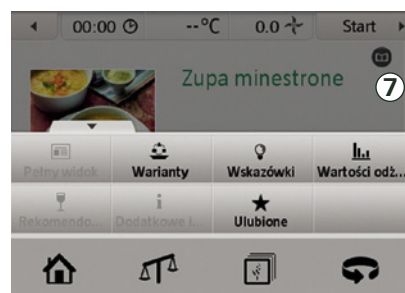
Rekomendacje dotyczące pasujących do danej potrawy napojów.

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 (8).

Równoczesne kroki

W niektórych przepisach wybrane kroki przygotowania są wykonywane równocześnie z procesem gotowania lub mieszania, aby skrócić ogólny czas przygotowania potrawy na podstawie przepisu. W takim przypadku w prawym górnym rogu zamiast przycisku „Dalej” pojawi się przycisk „Równocześnie” (9). Należy nacisnąć go po włączeniu silnika.



Automatyczne przepisy

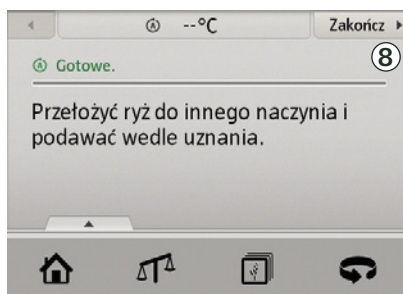
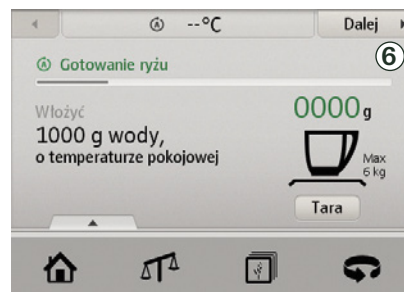
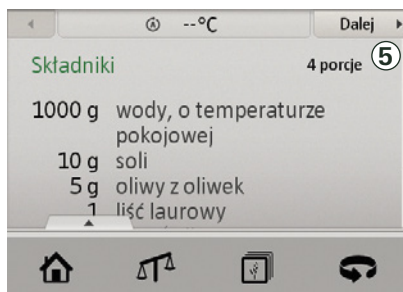
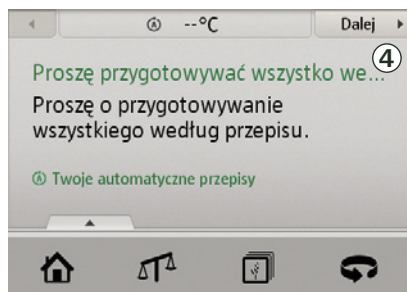
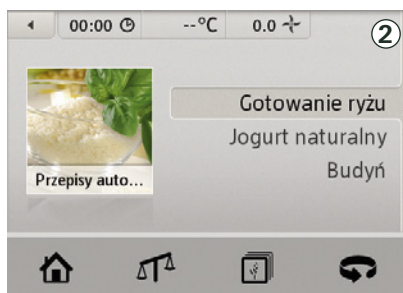
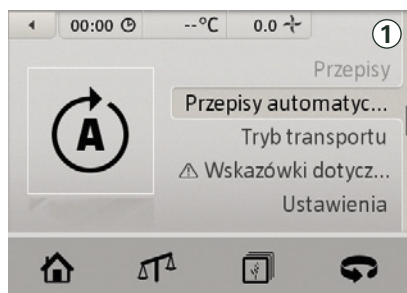
W tym miejscu można znaleźć przepisy automatyczne, które pomagają w realizacji dodatkowych etapów przygotowania potrawy. Urządzenie Thermomix® TM5 wyposażone jest we wbudowane czujniki, które określają stan przygotowywanej potrawy i według niego reagują. Program prowadzi użytkownika krok po kroku przez procedurę przygotowania potrawy.

Wybrać opcję „Automatyczne przepisy” ①. Należy wybrać żądany przepis ②.

Urządzenie powiadomi użytkownika o tym, ile czasu wymaga przygotowanie i ugotowanie danej potrawy ③. Proces przygotowania potrawy rozpocznie się po dotknięciu przycisku „Start” ④.

Składniki należy przygotować zgodnie z wyświetloną listą ⑤. Po przygotowaniu składników można rozpocząć przygotowywanie potrawy. Należy postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie. Po zakończeniu każdego etapu

wybrać przycisk „Dalej” ⑥. Ilustracja ⑦ 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 ⑧. Po zakończeniu przyrządzania potrawy wyświetlony zostanie ekran główny ze wskazaniem temperatury naczynia miksującego. Dla bezpieczeństwa użytkownika na ekranie wyświetlana będzie wartość temperatury naczynia miksującego ⑨.



Tryb transportu

Aby przenieść Thermomix® TM5, należy najpierw zablokować naczynie miksujące. W tym celu należy wybrać tryb transportu ⑩.

Wybranie opcji „Anuluj” umożliwi dalsze korzystanie z urządzenia ⑪.

Nie należy podnosić urządzenia za ramiona blokujące. Nie popychać, nie ciągnąć ani nie dociskać ramion blokujących. Może to spowodować uszkodzenie uniemożliwiające dalszą eksploatację urządzenia.

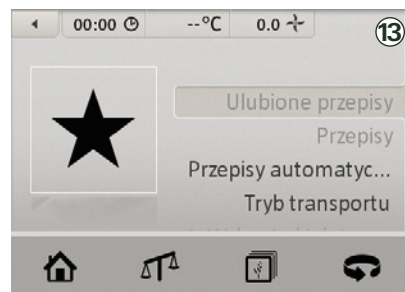
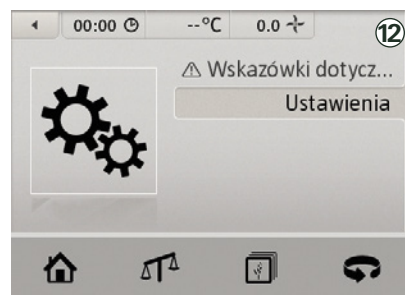
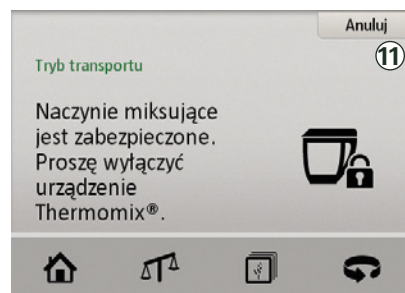
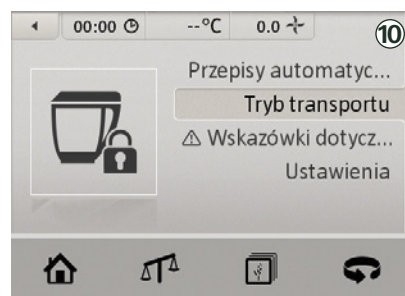
Ustawienia

Po wybraniu opcji „Ustawienia” dostępne są dodatkowe funkcje umożliwiające personalizację urządzenia ⑫. Są to:

- zarządzanie ulubionymi przepisami
- wybór języka
- ustawienia układu jednostek miar
- informacje dotyczące urządzenia
- kolor wyświetlacza
- przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia
- blokowanie urządzenia

Zarządzanie ulubionymi przepisami

W ramach opcji zarządzania ulubionymi przepisami dostępne są opcje usuwania przepisów z listy ulubionych ⑬.



Języki

W tym miejscu można ustawić język obsługi ①.

Po dokonaniu wyboru wszystkie informacje będą wyświetlane na ekranie w wybranym języku ②.

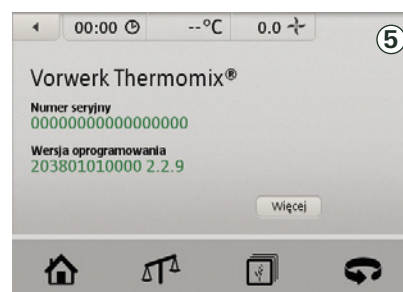
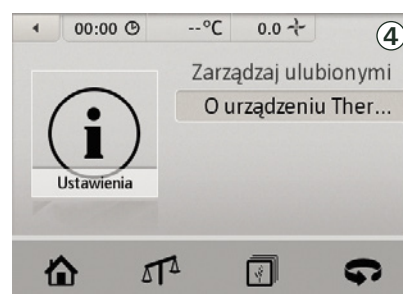
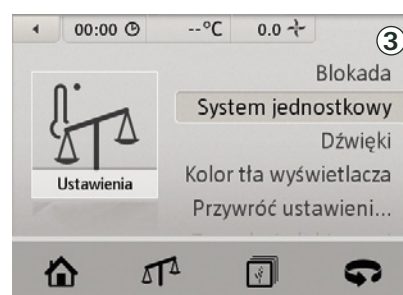
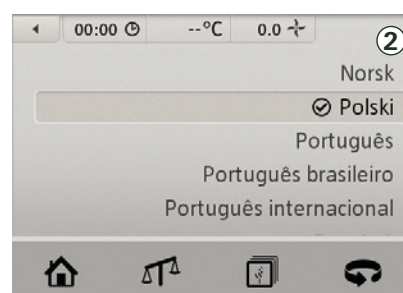
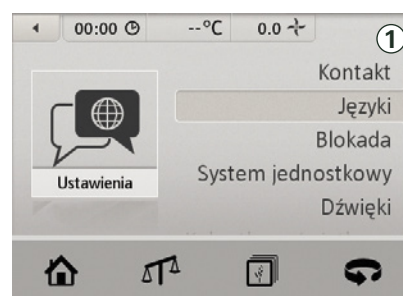
Układ jednostek miar

Istnieje możliwość ustawienia w urządzeniu międzynarodowego (gramy, stopnie Celsjusza) lub anglosaskiego (uncje, stopnie Fahrenheita) układu jednostek miar.

Należy pamiętać, że w przypadku przygotowywania przepisu zawierającego inny system miar, urządzenie automatycznie dopasuje się do układu, w którym zapisany został przepis. Po zakończeniu gotowania Thermomix® TM5 przywróci poprzednie ustawienia ③.

Informacje o urządzeniu Thermomix® TM5

W ramach tej opcji wyświetlany jest numer seryjny urządzenia Thermomix® TM5 oraz aktualna wersja oprogramowania ④ ⑤.



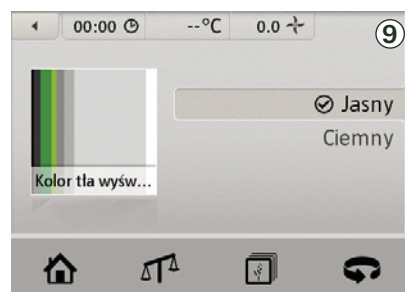
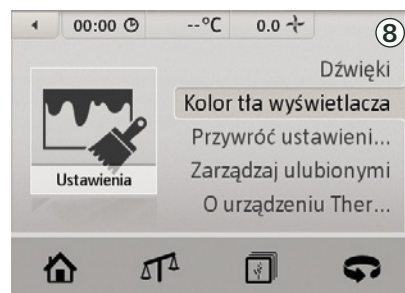
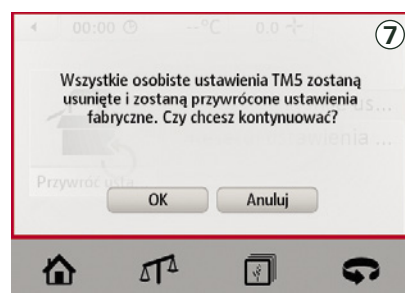
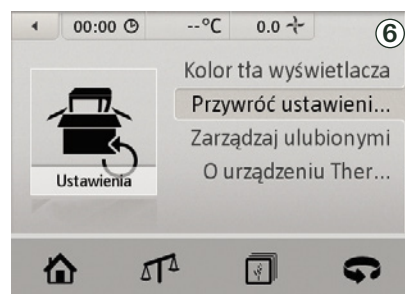
Powrót do ustawień fabrycznych

Opcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia ⑥.

Spowoduje to także utratę ustawień użytkownika ⑦.

Kolor tła ekranu dotykowego

W ramach tej opcji można zmieniać sposób wyświetlania między jasnym tekstem na ciemnym tle a czarnym tekstem na jasnym tle ⑧ ⑨.



Blokowanie urządzenia Thermomix® TM5

⚠ OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci.

- Thermomix® TM5 jest urządzeniem kuchennym przeznaczonym do użytku domowego lub podobnego. Nie może ono służyć dzieciom do zabawy. Urządzenie i jego kable przyłączeniowe należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Jeśli urządzenie jest użytkowane w otoczeniu, w którym przebywają dzieci, należy rozważyć użycie kodu blokującego urządzenie.
- Thermomix® TM5 służy wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowany przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia podczas jego działania. Należy ostrzec dzieci o zagrożeniu związanym z wytwarzaniem się ciepła/pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie Thermomix® TM5 może być użytkowane w pobliżu dzieci wyłącznie przy zapewnieniu ścisłego nadzoru.

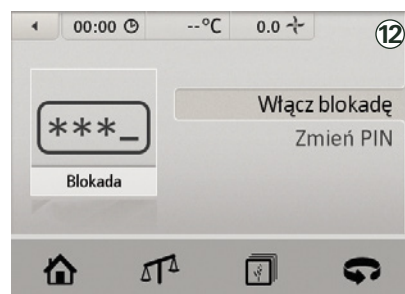
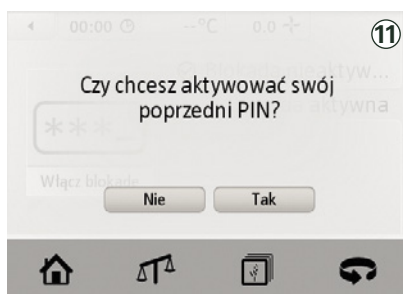
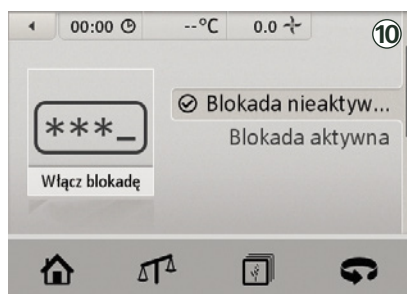
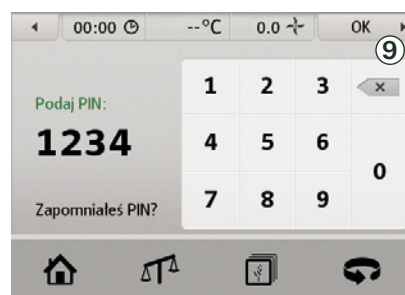
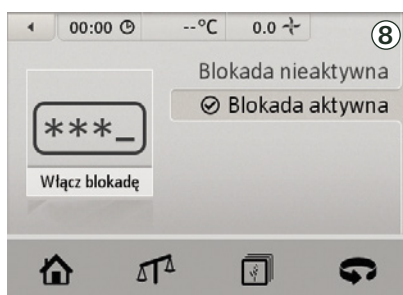
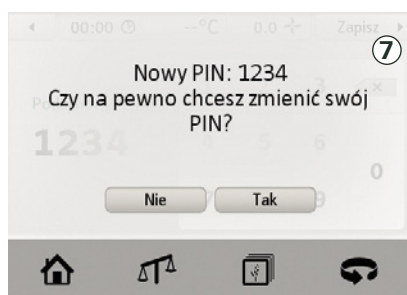
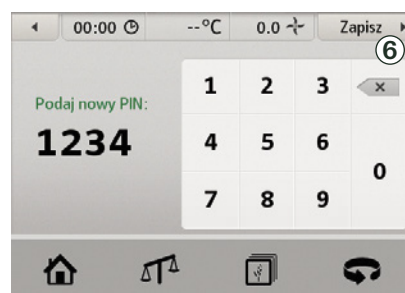
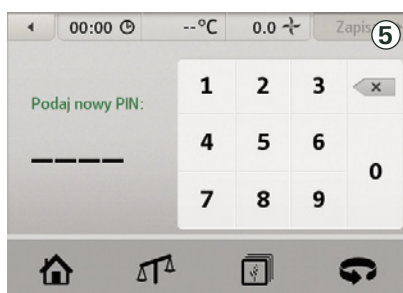
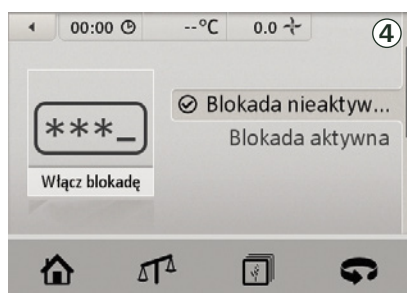
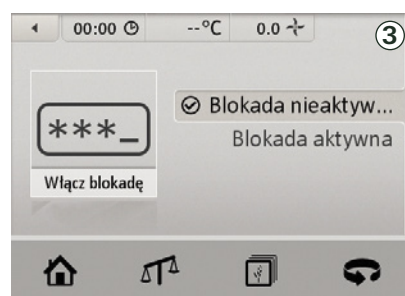
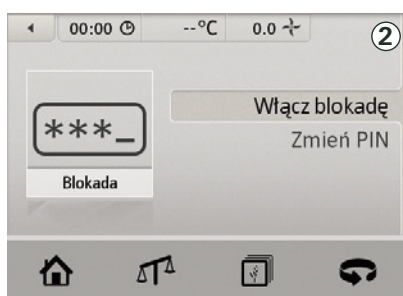
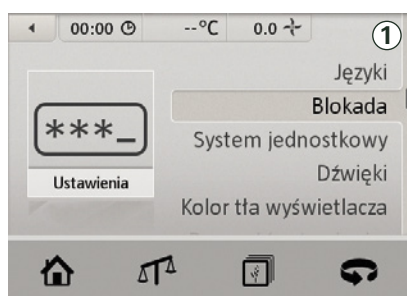
WAŻNE

Nie można zablokować urządzenia podczas pracy.

Należy zabezpieczyć Thermomix® TM5 przed dziećmi oraz innymi nieuprawnionymi użytkownikami. Należy wybrać „Wyłącz/włącz blokadę” – do wyboru są dwie opcje blokowania urządzenia ①.

- Blokadę można w dowolnej chwili aktywować lub dezaktywować. Istnieje także możliwość zmiany numeru identyfikacyjnego (PIN) ②.
- Naciśnięcie przycisku dezaktywacji/aktywacji blokady po raz pierwszy spowoduje jej dezaktywację ③.
- Należy wybrać opcję aktywacji blokady ④.
- Wyświetlona zostanie klawiatura numeryczna na potrzeby wprowadzenia kodu identyfikacyjnego (PIN). Należy wprowadzić dowolne cztery cyfry kodu ⑤.
- Po wprowadzeniu kodu nacisnąć przycisk „Zapisz” ⑥.
- Wyświetlony zostanie komunikat bezpieczeństwa. Wybrać „Tak”, aby potwierdzić nowy kod PIN ⑦.
- Urządzenie zostanie zablokowane i będzie można je wyłączyć ⑧.

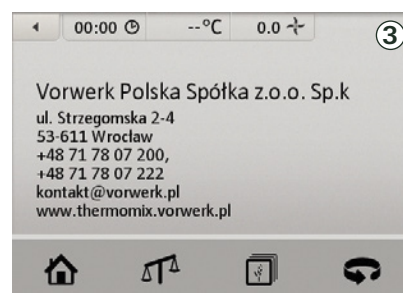
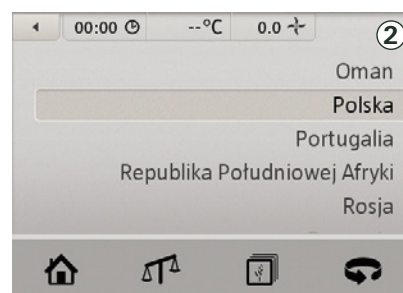
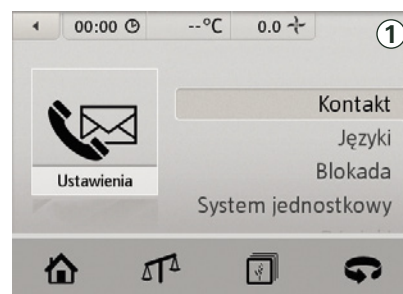
- Po kolejnym włączeniu urządzenia użytkownik zostanie poproszony o wprowadzenie kodu PIN.
- W razie zapomnienia kodu PIN należy wybrać opcję „Nie pamiętam PIN”. Możliwe będzie wówczas odblokowanie urządzenia poprzez wprowadzenie głównego kodu PIN: 62742766 ⑨.
- Po wprowadzeniu kodu PIN można w dowolnej chwili dezaktywować blokadę. W opcji „Ustawienia” menu urządzenia wybrać funkcję dezaktywacji/aktywacji blokady, a następnie wybrać opcję „Blokada nieaktywna” ⑩.
- W przypadku próby ponownej aktywacji blokady urządzenie Thermomix® TM5 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 ⑪.
- Innym rozwiązaniem jest wprowadzenie nowego kodu PIN za pośrednictwem opcji zmiany kodu PIN ⑫.



Kontakt

Aby odnaleźć lokalny dział obsługi klienta, należy:

- Wybrać opcję „Kontakt” w menu „Ustawienia” ①.
- Wybrać kraj z wyświetlanej listy ②.
- Wyświetlone zostaną pełne dane kontaktowe ③.



DO ZAPAMIĘTANIA

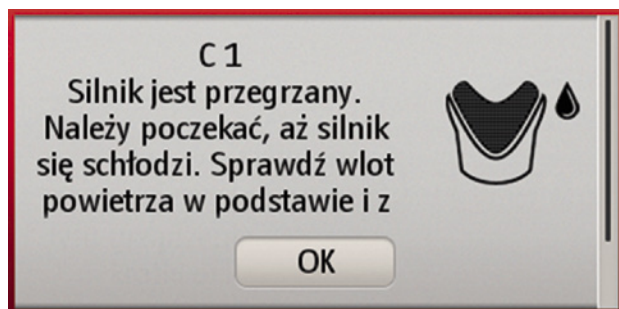
Automatyczne wyłączenie

Thermomix® TM5 wyłącza się automatycznie po upływie 15 minut. Przez ostatnie 30 sekund wyświetlany będzie komunikat o możliwości anulowania automatycznego wyłączenia urządzenia.

Duże obciążenia

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 przez ok. **5 minut** będzie ono pracować bez zakłóceń.

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.

WAŻNE

Podczas przerwy w dostawie prądu mechanizm blokujący jest zablokowany i nie ma możliwości usunięcia zawartości naczynia miksującego. Należy poczekać na wznowienie dostawy prądu.

CZYSZCZENIE

Należy przeprowadzać regularne kontrole urządzenia oraz jego akcesoriów, w tym naczyń miksującego oraz kabla zasilającego i uszczelki pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy korzystać z uszkodzonych akcesoriów urządzenia Thermomix® TM5.

Urządzenie Thermomix® TM5, 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 miksującego i jego pokrywy

OSTRZEŻENIE

Ostrze noża może zranić.

- Noże są ostre. Postępować ostrożnie. W celu montażu lub demontażu noża należy trzymać go za górną część.
- Należy zachować ostrożność podczas demontażu noża, by uniknąć przypadkowego upuszczenia go.

WAŻNE

Nieszczelny nóż może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia Thermomix® TM5.

- Należy upewnić się, że uszczelka noża jest prawidłowo zamontowana na trzpieniu noża.
- Należy także upewnić się, że nóż miksujący jest prawidłowo zablokowany w podstawie naczyń.
- Podstawa naczyń miksującego powinna zostać przekreślona do oporu i zablokowana. Źle dopasowany nóż może uszkodzić inne części urządzenia Thermomix® TM5. Jeśli na podstawę naczyń zostanie wylany lub rozprysnięty płyn, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania i wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia (str. 56).
- By uniknąć zagrożenia korozją, należy dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu czyszczenia naczyń miksującego, aby nie dopuścić do wniknięcia do urządzenia wilgoci.
- Nigdy nie należy używać ostrych przedmiotów do czyszczenia urządzenia Thermomix® TM5. Może to doprowadzić do uszkodzenia istotnych części lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania.

Wyjąć z urządzenia Thermomix® TM5 naczynie miksujące i zdemontować nóż miksujący (zob. strony 21–22).

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 naczynia miksującego oraz przystawkę Varoma.

Jeżeli do naczynia miksującego przywarły resztki żywności, należy użyć specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

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

Aby zapobiec uszkodzeniu, Thermomix® TM5 musi mieć zapewnioną wentylację. Należy sprawdzić czy otwory w tylnej i dolnej części urządzenia Thermomix® TM5 są drożne. Jest to szczególnie ważne, ponieważ Thermomix® TM5 zabezpieczony jest siatką ochronną. Należy pamiętać, aby usunąć ją podczas czyszczenia



Mycie noża miksującego

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.
- Wyciek płynów w okolicy noża miksującego może spowodować uszkodzenie urządzenia Thermomix® TM5.
- Należy upewnić się, że uszczelka noża jest prawidłowo zamocowana na łożysku noża, a sam nóż jest poprawnie umiejscowiony w podstawie naczynia 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. Ponownie ostrożnie zamontować nóż miksujący wraz z uszczelką w naczyniu miksującym.

Mycie przystawki Varoma

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 pokrywy naczynia miksującego, uszczelki, kopystki, koszyczka, motylka oraz wszystkich części przystawki Varoma. Inne przebarwienia po czasie znikną same i nie wpłyną negatywnie na zdrowie użytkownika ani na funkcjonowanie zabarwionych części.



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 ①. Należy unikać stosowania przedmiotów o ostrych krawędziach lub chropowatej powierzchni, ponieważ mogą one spowodować powstanie rys.

Mycie korpusu urządzenia Thermomix® TM5

⚠ OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia Thermomix® TM5 oraz jeśli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy czas, przed założeniem lub zdjęciem jego elementów (np. siatki ochronnej) należy odłączyć urządzenie 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.

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

Przetrzeć korpus urządzenia wilgotną, miękką ściereczką z łagodnym środkiem czyszczącym ②. Nie należy używać dużych ilości wody, aby zapobiec przedostaniu się wilgoci do wnętrza urządzenia.

Mycie korpusu urządzenia pod naczyniem miksującym.

Należy odłączyć urządzenie Thermomix® TM5 i usunąć nadmiar cieczy za pomocą ściereczki.

Jeśli istnieje ryzyko, że płyn dostał się do wnętrza urządzenia, nie należy samodzielnie demontować poszczególnych części. Nie należy uruchamiać urządzenia. Należy skontaktować się z obsługą klienta lub przedstawicielem handlowym Thermomix® TM5.

WAŻNE

Styki kontaktowe naczynia miksującego mogą ulec korozji.

- Podstawa naczynia miksującego powinna zostać przekręcona do oporu i zablokowana. Źle dopasowany nóż może uszkodzić inne części urządzenia Thermomix® TM5. Jeśli na podstawę naczynia zostanie wylany lub rozprysnięty płyn, należy odłączyć Thermomix® TM5 od zasilania i wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia (str. 56).
- By uniknąć zagrożenia korozją, należy dokładnie osuszyć styki kontaktowe po zakończeniu czyszczenia naczynia miksującego, aby nie dopuścić do wnikięcia do urządzenia wilgoci.

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 włączyć 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.

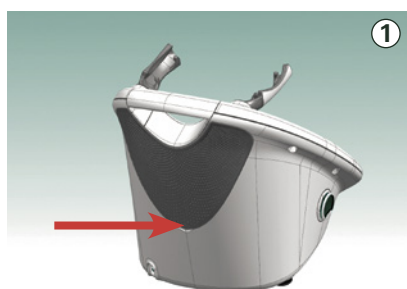
Aby zapewnić lepszą wentylację w czasie przechowywania urządzenia, nie należy zamykać naczynia miksującego miarką.

WYMIANA SIATKI OCHRONNEJ

Akcesorium dostępne w wybranych krajach

Wymiana tylnej siatki ochronnej

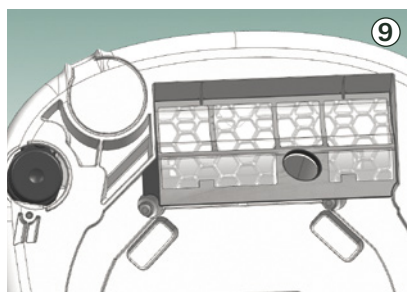
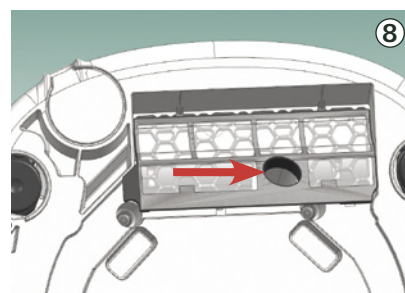
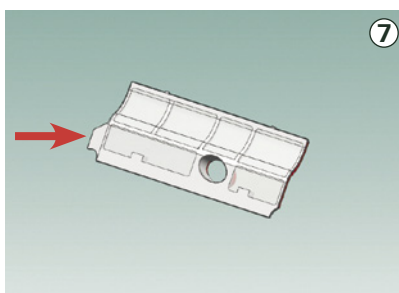
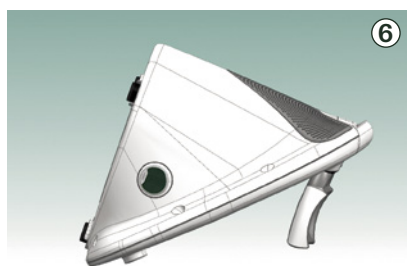
Przed założeniem siatki ochronnej należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Wyjąć kratkę wentylacyjną poprzez uniesienie języczków zatrząsków ①. Odsłonięta zostanie tylna część urządzenia ze szczelinami wentylacyjnymi ②. Zamocować tylną siatkę ochronną ③. Pasuje ona idealnie do szczelin wentylacyjnych ④. Teraz można z powrotem zamocować kratkę wentylacyjną. Należy ostrożnie docisnąć ją do zatrząsków aż do zablokowania. Nie należy uruchamiać urządzenia bez kratki wentylacyjnej ⑤. Przy każdym myciu obudowy urządzenia Thermomix® TM5 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 ⑥. Zlokalizować dolną siatkę ochronną ⑦. Posiada ona wybrzuszenie, które musi być zwrócone w stronę urządzenia ⑧. Ułożyć siatkę ochronną pod górnymi występami, a następnie docisnąć do momentu, w którym pojawi się trzask oznaczający zablokowanie ⑨.

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 pociągnąć.



UWAGI ZWIĄZANE Z WŁASNYMI PRZEPISAMI

Przepisy dostępne w książkach kucharskich dołączonych do urządzenia Thermomix® TM5 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 (2,2 l).

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 ustawić 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 minuty
- 2 wybrać tryb wyrabiania ciasta 
- 3 dotknąć wyświetlacza, aby aktywować pokrętkę, i obrócić je w prawo

Rozdrabnianie składników

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

Czas podgrzewania

Czas podgrzewania zależy od następujących czynników:

- a temperatury początkowej składników przeznaczonych do podgrzania
- b ilości, ciężaru i objętości składników
- 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 55.
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. Wyświetlenie się prawidłowego ciężaru świadczy o sprawnym działaniu wagi.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie należy używać urządzenia Thermomix® TM5, jeśli przewód lub wtyczka ulegnie uszkodzeniu, jeśli nastąpi awaria urządzenia, lub jeśli Thermomix® TM5 zostanie upuszczony lub uszkodzony w inny sposób. W takim przypadku należy zwrócić urządzenie Thermomix® TM5 do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu zbadania, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.

WAŻNE

Należy przeprowadzać regularne kontrole urządzenia oraz jego akcesoriów (w tym naczyń miksujących i kabla) pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Uszkodzone części mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika. Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. W przypadku wykrycia uszkodzenia należy skontaktować się z działem Contact Center Vorwerk Polska.

Pełna lista kodów błędów znajduje się na stronie www.thermomix.pl.

INFORMACJE PRAWNE/ COPYRIGHT

Informacje dla klientów z krajów członkowskich UE:

Likwidacja – utylizacja zużytego sprzętu



Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE z dnia 27 stycznia 2003 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego oraz szczególnymi przepisami krajowymi poszczególnych państw członkowskich UE, przekształcającymi tę dyrektywę, właściciele sprzętu elektrycznego lub elektronicznego nie mogą usuwać tego sprzętu lub jego akcesoriów elektrycznych/elektronicznych w formie nieposortowanych odpadów z gospodarstw domowych. Oznacza to, że należy je zwrócić do odpowiednich bezpłatnych punktów zbiorczych. Informacje na ten temat można uzyskać od przedstawicieli władz miejskich lub gminnych.

Numer rejestracji:
WEEE nr rej. DE 86265910

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 rynku amerykańskiego

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji nie zostało opracowane ani nie jest przeznaczone na rynek amerykański. Nie zostało także zatwierdzone do sprzedaży na terenie USA. Z tego względu urządzenie w wersji opisanej w niniejszej instrukcji nie jest 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/odpowiedzialność za wady materiałowe

Informacje na temat okresu gwarancji znajdują Państwo w umowie kupna.

Napraw urządzenia Thermomix® TM5 mogą dokonywać wyłącznie punkty obsługi klienta Vorwerk Thermomix® lub autoryzowane serwisy Vorwerk.

Należy używać wyłącznie części dołączonych do urządzenia Thermomix® TM5 (str. 16–17) lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix® TM5. Pod rygorem utraty gwarancji i braku odpowiedzialności za wady materiałowe zabronione jest stosowanie w urządzeniu Thermomix® TM5 części lub podzespołów producentów innych niż Vorwerk Thermomix®.

Obsługa klienta

Szczegółowe informacje na temat lokalnego centrum obsługi klienta można uzyskać od przedstawiciela handlowego Thermomix® TM5 lub dystrybutora w Państwa kraju; można także 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 18:00

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 <http://thermomix.vorwerk.com>

GWARANCJA NA URZĄDZENIE THERMOMIX® TM5

Numer indywidualny urządzenia Thermomix® 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 nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi wady rzeczy sprzedanej.
3. Każde urządzenie posiada numer indywidualny, który znajduje się na spodzie urządzenia Thermomix® TM5. 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, w uzgodnionym terminie.
5. Vorwerk usunie wadę w terminie 14 dni roboczych od dnia dostarczenia urządzenia do punktu serwisowego. Termin usunięcia wad może być wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części zamiennych lub gdy urządzenie wymaga dokonania ekspertyzy technicznej.
6. W przypadku dokonania istotnej naprawy termin gwarancji biegnie na nowo od chwili zwrócenia towaru naprawionego. W innych wypadkach termin gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w ciągu którego wskutek wady rzeczy objętej gwarancją, uprawniony nie mógł korzystać z gwarancji. O uznaniu naprawy jako istotnej decyduje Vorwerk Polska.
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
 - koszyczek
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. 8.00–18.00

thermomix

