

thermomix

thermomix

THERMOMIX® TM5

NÁVOD K POUŽITÍ



VORWERK

VORWERK

BEZPEČNOSTNÍ VÝSTRAŽNÉ SYMBOLY A SIGNÁLNÍ SLOVA



Toto je bezpečnostní výstražný symbol. Používá se k upozornění na možné nebezpečí fyzického poranění. Dodržujte všechny bezpečnostní pokyny, které tento symbol doprovázejí, abyste zabránili možnému zranění nebo smrti.

Signální slova

Dávejte pozor na použití signálních slov NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a VÝSTRAHA u bezpečnostních pokynů. Signální slovo pro každé upozornění bylo vybráno následovně:

NEBEZPEČÍ

NEBEZPEČÍ

označuje nebezpečnou situaci, která bude mít za následek smrt nebo vážné zranění, není-li jí zabráněno.

VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ

označuje nebezpečnou situaci, která by mohla mít za následek smrt nebo vážné zranění, není-li jí zabráněno.

VÝSTRAHA

VÝSTRAHA

označuje nebezpečnou situaci, která by mohla mít za následek lehké nebo středně těžké zranění, není-li jí zabráněno.

UPOZORNĚNÍ

UPOZORNĚNÍ

je adresováno praktikám, které nesouvisí s fyzickým poraněním.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

Při používání elektrických spotřebičů je nutné vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

Přečtěte si všechny následující instrukce

⚠ VAROVÁNÍ

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Odpojte Thermomix® TM5 od elektrické sítě, když není používán, před nasazením nebo odejmutím jeho příslušenství a před čištěním.
- Neponořujte Thermomix® TM5 do vody nebo do jiné tekutiny. Čistěte pouze navlhčenou textilií. Do pláště se nesmí dostat žádná voda nebo nečistota.
- Nepoužívejte Thermomix® TM5 je-li kabel nebo zástrčka poškozena, přístroj je porouchán, upadl nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Vraťte váš Thermomix® TM5 do nejbližšího autorizovaného servisního zařízení, kde bude provedeno prohlédnutí přístroje, oprava, elektrické nebo mechanické nastavení.

⚠ VAROVÁNÍ

Z důvodu zabránění nebezpečí opaření, popálení a tržné rány, se nepokoušejte otevřít víko mixovací nádoby násilím.

- Víko mixovací nádoby otevírejte až tehdy, když je rychlost nastavena na “0” a pojistný mechanismus je odblokován.

⚠ VAROVÁNÍ

Pokud by byl otvor ve víku mixovací nádoby blokován potravinami a bylo by aktivováno zahřívání, mohlo by dojít k přetlaku v mixovací nádobě a horký obsah by mohl unikat explozivně.

- Když při vaření zjistíte, že otvor ve víku mixovací nádoby je zablokován nebo když je odměrka vytlačována nahoru, odpojte Thermomix® TM5. NEDOTÝKEJTE SE ovládání.

- Nenaplňujte varný košík nad rysku maximálního naplnění.

- Nenaplňujte mixovací nádobu nad rysku maximálního naplnění (2.2 litry).

- Ujistěte se, že otvor ve víku mixovací nádoby neobsahuje zbytky potravin.

- Neblokujte ani nezakrývejte otvor ve víku mixovací nádoby.

⚠ VAROVÁNÍ

Můžete utrpět popáleniny nebo se opařit při úniku horkých potravin nebo páry nebo dotknutím se horkého povrchu.

- Vyjímejte mixovací nádobu opatrně, abyste zabránili rozlití nebo vystříknutí obsahu.
- Nedovolte, aby napájecí kabel visel přes hranu stolu či pracovní plochy nebo se dotýkal horkého povrchu, jako např. sporáku.
- Umístěte Thermomix® TM5 vždy na čistou, pevnou a rovnou plochu, aby nemohl sklouznout.

- Nikdy nepoužívejte Thermomix® TM5 v kombinaci s díly či příslušenstvím navrženými pro starší generace Thermomix® TM5.

- Použití součástek nebo dílů, které nebyly doporučeny nebo prodány společností Vorwerk může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

- Pro zabránění poranění při zpracovávání horkých potravin, umístěte odměrku do otvoru víka mixovací nádoby a nedotýkejte se jí a ani ji nepřidržujte.

- Používání režimu TURBO nebo náhlé zvyšování rychlosti mixování, pokud zpracováváte horké potraviny, může způsobit zranění opařením. Při zpracovávání horkých potravin zvyšujte rychlost postupně.

- Nedotýkejte se povrchu mixovací nádoby, víka mixovací nádoby, systému Varoma a částí odměrky, při zpracovávání horkých potravin budou horké.

- Dotýkejte se pouze rukojetí po obou stranách systému Varoma, když je horký.

- Thermomix® TM5 může během vaření vytvářet nepřetržitý průchod páry, v závislosti na zvoleném nastavení. Dávejte pozor na horkou páru, která bude při odejmutí celého systému Varoma nadále unikat otvorem ve víku mixovací nádoby. Během provozu může unikat horká pára po stranách a z horní části Varoma víka.
- Nepoužívejte váš Thermomix® TM5 s poškozeným příslušenstvím.
- K opaření z důvodu vykypění potravin může dojít během vaření většího množství potravin při vysokých teplotách. Když vykypění nastane, zmáčkněte ovladač (viz str. 14), aby se přístroj zastavil.
- Při snímání Varoma víka, nakloňte víko směrem od vašeho obličeje a těla abyste zabránili styku s unikající párou.
- Zajistěte, aby nebyly zcela zakryty otvory Varoma tácku a Varoma mísy, aby nedošlo k nekontrolovanému úniku páry.
- Nasad'te systém Varoma správně na mixovací nádobu a Thermomix® TM5 tak, aby zcela přiléhal.

- Uvolněte a odstraňte s'těrku z varného košíku po jeho vyjmutí a umístění na rovném povrchu. Je-li s'těrka zaháknuta na varném košíku, může způsobit jeho převrhnutí a vylití horkého obsahu.
- Obsah varného košíku může během vyjmutí vystříknout. Dbejte opatrnosti při vyjímání varného košíku.
- Nerozebírejte mixovací nádobu, když je horká.

⚠ VAROVÁNÍ

Nebezpečí ohně

- Váš Thermomix® TM5 může začít hořet, když je vystaven vnějším tepelným zdrojům. Neumisťujte jej na horký povrch nebo na sporák, nebo v jejich blízkosti.

⚠ VAROVÁNÍ

Nebezpečí tržné rány

- ČEPELE MIXOVACÍHO NOŽE JSOU OSTRÉ. MANIPULUJTE S NIMI OPATRNĚ. Při vyjímání a vkládání držte mixovací nůž za jeho horní část.

- Dávejte pozor, aby vám mixovací nůž při vyjímání nedopatřením nevypadl.
- Nevkládejte ruce a náčiní do mixovací nádoby, abyste eliminovali nebezpečí poranění osob nebo poškození předmětů.

⚠ VAROVÁNÍ

Není určeno pro používání dětmi

- Přísný dohled je nezbytný, je-li Thermomix® TM5 používán dětmi nebo v jejich blízkosti.
- V případě, že je Thermomix® TM5 používán v blízkosti dětí, zvažte použití uzamykacího kódu, viz strana 45.

⚠ VAROVÁNÍ

Magnety v Thermomix® chipu mohou ovlivnit kardiostimulátory

- Magnety v Thermomix® chipu a v místě pro vložení Thermomix® chipu mohou ovlivnit kardiostimulátory nebo vnitřní defibrilátory. Udržujte Thermomix® chipy a místo pro vložení Thermomix® chipu v bezpečné vzdálenosti od kardiostimulátorů nebo vnitřních defibrilátorů. Varujte osoby s kardiostimulátory nebo vnitřními defibrilátory.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí přiskřípnutí pohybujícími se částmi Thermomixu® TM5

- Vyhněte se dotknutí pohybujících se částí. Při otvírání a zavírání Thermomixu® TM5 se nikdy nedotýkejte aretačních ramen ani víka mixovací nádoby.
- Udržujte vlasy a oblečení v bezpečné vzdálenosti od pohybujících se částí Thermomixu® TM5.
- Před nasazováním nebo odejímáním příslušenství se ujistěte, že je spotřebič vypnut.

⚠ VÝSTRAHA

Poškozené příslušenství může způsobit poranění

- Při poškození jakéhokoliv příslušenství Thermomixu® TM5 mixovacím nožem během přípravy potravin, potraviny vyhod'te. Kontaktujte firmu Vorwerk z důvodu výměny daného příslušenství.

⚠ VÝSTRAHA

Můžete utrpět úraz nebo poškodit váš Thermomix® TM5 nebo majetek.

- Neupravujte váš Thermomix® TM5 ani žádné z příslušenství.
- Nikdy se nevzdalujte od Thermomixu® TM5, je-li v provozu. (Některé automatizované recepty, které používají nízké mixovací rychlosti a nízké teploty, mohou být připravovány v Thermomixu® TM5 bez dohledu. Tyto výjimky budou výslovně uvedeny v receptu).
- Při přípravě těsta či sekání potravin může dojít k nevyváženosti Thermomixu® TM5 a jeho pohybu na pracovní ploše. Udržujte Thermomix® TM5 dále od okraje, abyste zabránili jeho spadnutí.

UPOZORNĚNÍ

- Vytékající ingredience z okolí mixovacího nože mohou způsobit poškození Thermomixu® TM5. Zajistěte, aby byl těsnicí kroužek mixovacích nožů správně nasazen na jejich ložiska. Zajistěte, aby mixovací nože správně zapadly do základny mixovací nádoby.
- Pro zabránění korozi vašeho Thermomixu® TM5 zajistěte, aby kontaktní kolíky mixovací nádoby byly po mytí pečlivě osušeny a do Thermomixu® TM5 se tak nedostala vlhkost.
- Nepoužívejte přístroj venku.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY

SCHÉMA MINIMÁLNÍ BEZPEČNÉ VNITŘNÍ TEPLOTY

Bezpečný postup při zacházení s potravinami, vaření a uskladnění jsou nezbytné pro zabránění přenosu nemocí potravinami. Škodlivé bakterie, které mohou způsobit nemoci, není možné vidět, cítit nebo rozpoznat chutí. Při každém kroku přípravy potravin, dodržujte čtyři pokyny pro zachování bezpečnosti potravin:

- **Umývejte** – Často umývejte své ruce a pracovní plochy.
- **Oddělujte** – Oddělujte syrové maso od ostatních potravin.
- **Vařte** – Vařte při správné teplotě.
- **Chlad'te** – Potraviny chlad'te ihned.

Všechny potraviny vařte při následně uváděných minimálních vnitřních teplotách, které jsou měřeny potravinovým teploměrem před vyjmutím potravin z tepelného zdroje. Z důvodů osobní preference se spotřebitelé mohou rozhodnout vařit potraviny při vyšších teplotách.

Produkt	Minimální vnitřní teplota & Doba odpočinku
Hovězí, Vepřové, Telecí & Jehněčí Steaky, kotlety, pečeně	63 °C a nechte odpočinout alespoň 3 minuty
Mleté maso	72 °C
Šunka , čerstvá nebo uzená (nevařená)	63 °C a nechte odpočinout alespoň 3 minuty
Vařená šunka (k ohřátí)	74 °C

Produkt	Minimální vnitřní teplota
Drůbež (prsa, celý pták, nohy, stehna a křídla, mletá drůbež a nádivka)	74 °C
Vejce	72 °C
Ryby a Korýši	63 °C
Zbytky potravin	74 °C
Dušená masa se zeleninou	74 °C

NÁVOD K POUŽITÍ

Bezpečnostní výstražné symboly a signální slova	3
Důležitá bezpečnostní pravidla	4
Schéma minimální bezpečné vnitřní teploty	9
Technické údaje	12
Úvod	13

Váš Thermomix® TM5	14
--------------------------	----

Než začnete	16
Jak správně nasadit mixovací nádobu	17
Jak vyjmout mixovací nože	18
Jak nasadit mixovací nože	18

Příslušenství	19
Mixovací nádoba	19
Základna mixovací nádoby	19
Víko mixovací nádoby	20
Odměrka	21
Varný košík	22
Stěrka	23
Šlehačí metlička (Příslušenství pro míchání)	24
Varoma systém	25
Jak kombinovat části systému Varoma	25
Jak správně používat systém Varoma	26
Práce s Varoma systémem v praxi	28

Pracujeme s Thermomixem®	29
Uvedení Thermomixu® do chodu	29
Vypnutí Thermomixu®	30
Upozornění pro vaši bezpečnost	30
Vážení ingrediencí na přístroji Thermomix®	31
Další důležité informace o vážení	31
Ovládání Thermomixu® z domovské obrazovky	32
Úprava předem nastaveného času	33
Volič teploty	34
Šetrný ohřev při rychlostech 2 a 3	34
Nastavení teploty Varoma	35
Volič rychlosti	35
Nastavení jemného míchání	35
Míchání	35
Mixování/mísení	36
Režim Turbo	36
Pohyb nožů vpřed/zpětný chod	37
Režim pro přípravu těsta	37

Připojení Thermomix® chipu	38
Nabídka Thermomix®	38
Oblíbené recepty	38
Recepty	39
Podle kategorie	39
Od A do Z	39
Naposledy připravované	39
Vaření receptu z Thermomix® chipu s použitím funkce průvodce vařením	40
Paralelní kroky	40
Automatické recepty	41
Funkce transport	42
Nastavení	42
Upravit oblíbené	42
Jazyky	43
Jednotkový systém	43
O Thermomixu®	43
Obnovit tovární nastavení	44
Barva pozadí displeje	44
Zajištění Thermomixu®	45
Kontakt	46

Zapamatujte si	47
Automatické vypnutí	47
Elektronická ochrana motoru	47
Vysoká zátěž	47

Péče a údržba	48
Jak čistit mixovací nádobu a její víko	48
Jak čistit mixovací nože	49
Jak čistit Varoma systém	50
Jak čistit Thermomix®	50
Jak vyčistit prostor pod mixovací nádobou	51
Další informace k čištění přístroje	51

Výměna ochranné mřížky	52
Výměna zadní ochranné mřížky	52
Výměna ochranné mřížky ve dnu	53

Poznámky k vašim vlastním receptům	54
Řešení problémů	55
Právní předpisy/autorská práva	56
Záruka/Zákaznický servis	57

TECHNICKÉ ÚDAJE

Symbol pro označení shody/
značka shody



Motor	Bezúdržbový reluktanční motor Vorwerk, jmenovitý výkon 500 W Rychlost průběžně nastavitelná od 100 do 10700 otáček za minutu (pomalé míchání 40 ot. za min.). Zvláštní nastavení rychlosti (střídavý režim) pro přípravu těsta. Elektronická ochrana motoru proti přetížení.		
Systém ohřevu	Příkon 1000 W. Ochrana před přehřátím.		
Integrované váhy	Rozsah vážení od 5 do 3000 g po 5 g; (až do max. 6,0 kg); –5 až –3000 g po 5 g (až do max. –6,0 kg).		
Plášť	Vysoce kvalitní plast.		
Mixovací nádoba	Nerezová ocel s integrovaným systémem ohřevu a senzorem teploty. Maximální kapacita 2,2 litry.		
Napájení	Pouze pro střídavé napětí 220 ... 240 V ~ 50/60 Hz (TM5-1). Maximální příkon 1500 W Napájecí kabel o délce 1 m		
Rozměry a hmotnost Thermomix® TM5	bez Varoma		Varoma
	výška	34,10 cm	výška 13,10 cm
	šířka	32,60 cm	šířka 38,30 cm
	hloubka	32,60 cm	hloubka 27,50 cm
	hmotnost	7,95 kg	hmotnost 0,80 kg

ÚVOD

Vážený zákazníku,

blahopřejeme vám k výběru Thermomixu® TM5!

Během předvedení Thermomixu® TM5 jste se mohl(a) sám na vlastní oči seznámit s výhodami vašeho nového přístroje. Zkušený poradce vám předvedl všechny možnosti, které přístroj nabízí, a přizpůsobil je vašim osobním potřebám.

Nyní můžete jeho výhody začít využívat a brzy se přesvědčíte o tom, že díky Thermomixu® TM5 bude práce ve vaší kuchyni rychlejší, snadnější a bezpečnější a vám zbyde čas na další aktivity.

Návod k použití vás seznámí krok za krokem s vaším novým Thermomixem® TM5. Prosím, čtěte jej pozorně. Při každém kroku se přesvědčíte, že při navrhování tohoto vysoce kvalitního výrobku byly středem naší pozornosti zájmy a potřeby vás, našich zákazníků, a to od samého začátku vývoje až po konečnou výrobu.

Při svých prvních samostatných pokusech využijte Základní kuchařku pro Thermomix® TM5.

Přejeme vám, vaší rodině a přátelům mnoho radosti s novým Thermomixem® TM5.

Vorwerk Thermomix®

VÁŠ THERMOMIX® TM5



- 14. Thermomix® Chip
- 15. Senzor víka mixovací nádoby
- 16. Ovladač



- 17. Rukojeť
 - 18. Základní kuchařka
 - 19. Návod k použití
- Varoma
- 6. Varoma víko
 - 7. Varoma tácek
 - 8. Varoma mísa

NEŽ ZAČNETE

UPOZORNĚNÍ

Vytékající suroviny z okolí mixovacího nože mohou poškodit Thermomix® TM5

- Zajistěte, aby těsnicí kroužek mixovacího nože byl nasazen na ložisko nože.
- Zajistěte, aby mixovací nůž správně zapadl do základny mixovací nádoby.
- Unikne-li nebo vyteče tekutina do základny, odpojte Thermomix® TM5 a najděte pokyny pro správné vyčištění v kapitole o péči a údržbě (str. 48).

Gratulujeme vám ke koupi přístroje Thermomix® TM5.

Předtím, než poprvé použijete Thermomix® TM5 (dále jen „Thermomix®“), je vhodné zúčastnit se předvedení výrobku kvalifikovaným obchodním zástupcem. Zvykněte si na používání vašeho Thermomixu®.

Než začnete

VAROVÁNÍ

Použití příslušenství nebo dílů, které nejsou doporučeny nebo prodány firmou Vorwerk může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

- Nepoužívejte váš Thermomix® s poškozeným příslušenstvím.
- Neupravujte váš Thermomix® ani žádné z příslušenství.
- Nikdy nepoužívejte Thermomix® v kombinaci s díly či příslušenstvím, navrženými pro starší generace Thermomix®.

Poškozené příslušenství může způsobit poranění.

- Při poškození jakéhokoli příslušenství Thermomixu® mixovacím nožem během přípravy potravin, potraviny vyhodte. Kontaktujte firmu Vorwerk z důvodu výměny daného příslušenství.

Zajistěte, aby byl Thermomix® umístěn na čistém, pevném a rovném povrchu tak, aby nemohl sklouznout. Nepokládejte na plynový nebo elektrický sporák nebo v jejich blízkosti. Nedávejte do horké trouby. Doporučujeme vám, abyste měli ve své kuchyni Thermomix® na jednom stálém místě, aby bylo zajištěno jeho snadné používání. Odstraňte z displeje ochrannou folii. Před prvním použitím svůj Thermomix® důkladně očistěte. Postupujte podle instrukcí v kapitole o čištění (strana 48).

Jak správně nasadit mixovací nádobu

VAROVÁNÍ

Z důvodu zabránění nebezpečí opaření, popálení a tržné rány:

- Nepokoušejte se otevřít víko mixovací nádoby násilím. Víko mixovací nádoby otevírejte až tehdy, když je rychlost nastavena na “0” a pojistný mechanismus je odblokován.
- Nedovolte, aby napájecí kabel visel přes hranu stolu či pracovní plochy nebo se dotýkal horkého povrchu, jako např. sporáku.
- Nedotýkejte se povrchu mixovací nádoby, víka mixovací nádoby, systému Varoma a částí odměrky, při zpracovávání horkých potravin budou horké.

VÝSTRAHA

Aretační ramena vás mohou přiskřípnout.

- Vyhněte se dotknutí pohybujících se částí. Při otvírání a zavírání Thermomixu® se nikdy nedotýkejte aretačních ramen ani víka mixovací nádoby.
- Před nasazováním nebo odejímáním příslušenství se ujistěte, že je spotřebič vypnut.

Nasaďte mixovací nádobu tak, aby držadlo nádoby směřovalo dopředu a jemně ji umístěte do správné polohy ①.

Mixovací nádoba je uložena správně, pokud je držadlo na přední straně ve stejné poloze jako na obrázku ①, a pokud je nádoba v přístroji Thermomix® pevně usazena. Pro uzavření mixovací nádoby umístěte víko mixovací nádoby vodorovně na mixovací nádobu ②. Víko se automaticky uzamkne když jsou voliče aktivní a je otočeno ovladačem.



Jak vyjmout mixovací nože

⚠ VAROVÁNÍ

Ostří mixovacích nožů mohou pořezat

- NOŽE JSOU OSTRÉ. MANIPULUJTE S NIMI OPATRNĚ. Při vyjímání a vkládání držte mixovací nůž za jeho horní část.
- Udržujte vlasy a oblečení v bezpečné vzdálenosti od pohybujících se částí Thermomixu®.
- Dávejte pozor, aby vám mixovací nůž při vyjímání nedopatřením nevypadl.
- Nevkládejte ruce a předměty do mixovací nádoby, abyste eliminovali nebezpečí poranění osob nebo poškození přístroje.

Při vyjímání mixovacích nožů držte mixovací nádobu jednou rukou tak, že bod pro otevírání nádoby směřuje nahoru. Druhou rukou otočte základnou mixovací nádoby proti směru hodinových ručiček o 30 stupňů a táhněte základnu mixovací nádoby směrem dolů ①. Opatrně uchopte horní část mixovacích nožů a vyjměte je společně s těsnicím kroužkem ②.

⚠ VÝSTRAHA

Nerozebírejte mixovací nádobu, když je horká.

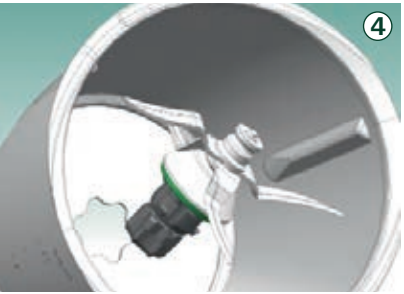
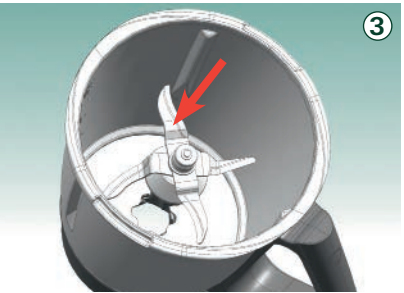
Jak nasadit mixovací nože

UPOZORNĚNÍ

Vytékající suroviny z okolí mixovacího nože mohou poškodit Thermomix®

- Zajistěte, aby byl těsnicí kroužek mixovacího nože správně nasazen na jeho ložisko.
- Zajistěte, aby mixovací nůž správně zapadl do základny mixovací nádoby.
- Unikne-li nebo vyteče tekutina do základny Thermomixu®, odpojte ho a najděte pokyny pro správné vyčištění v kapitole o péči a údržbě (str. 48).

Chcete-li znovu nasadit mixovací nože, postavte základnu mixovací nádoby na rovnou a čistou plochu, umístěte do ní mixovací nádobu a pevně držte rukojeť. Nyní prostrčte mixovací nože otvorem v mixovací nádobě ③ ④ tak, aby se těsnicí kroužek dotýkal dna mixovací nádoby. Potom otočte základnou mixovací nádoby o 30 stupňů po směru hodinových ručiček a zajistěte mixovací nože ⑤.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

Než začnete používat váš Thermomix®, přečtěte si, prosím, následující informaci o jeho příslušenství. Každá jeho část slouží několika účelům.

Mixovací nádoba

⚠ VAROVÁNÍ

Přeplnění by mohlo vést k opaření/popálení

- Ujistěte se, že otvor ve víku mixovací nádoby neobsahuje zbytky potravin.
- Nenaplňujte mixovací nádobu nad rysku maximálního naplnění (2.2 litrů).
- Vyjímajte mixovací nádobu opatrně, abyste zabránili rozlití nebo vystříknutí obsahu.

Na vnitřní a vnější straně nádoby jsou značky, které určují úroveň jejího naplnění ⑥. Mixovací nádoba má maximální objem 2,2 litry ⑦.



Základna mixovací nádoby

UPOZORNĚNÍ

- Základnu mixovací nádoby je nutno otáčet, dokud je to možné a dokud pevně nezapadne. Nepřípevníte-li základnu mixovací nádoby a mixovací nůž správně, může dojít k poškození ostatních částí Thermomixu®. Unikne-li nebo vyteče tekutina do základny Thermomixu®, odpojte ho a najděte pokyny pro správné vyčištění v kapitole o péči a údržbě (str. 48).
- Pro zabránění korozi vašeho Thermomixu® zajistěte, aby kontaktní kolíky mixovací nádoby byly po mytí pečlivě osušeny a do Thermomixu® se tak nedostala vlhkost.

Základna mixovací nádoby ⑧ slouží k upevnění a uvolnění mixovacích nožů v nádobě. Celou mixovací nádobu je možné postavit na jakoukoliv pracovní plochu.



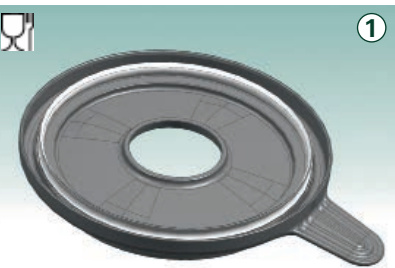
Víko mixovací nádoby

VAROVÁNÍ

- Z důvodu zabránění opaření neblokujejte nebo nezakrývejte otvor ve víku mixovací nádoby.
- Vyhněte se dotknutí pohybujících se částí a zabraňte tak nebezpečí přiskřípnutí. Při otvírání a zavírání Thermomixu® se nikdy nedotýkejte aretačních ramen ani víka mixovací nádoby.
- Z důvodu zabránění nebezpečí opaření, popálení a tržné rány, se nepokoušejte otevřít víko mixovací nádoby násilím. Víko mixovací nádoby otevírejte až tehdy, když je rychlost nastavena na “0” a pojistný mechanismus je odblokován.

UPOZORNĚNÍ

Používejte váš Thermomix® pouze s čistým víkem mixovací nádoby a s čistým těsněním víka. Zajistěte, aby byl okraj nádoby vždy čistý. Těsnění víka pravidelně kontrolujte, zda není případně poškozeno. Těsnění není možné odejmout a pokus o jeho odstranění může mít za následek poškození. V případě poškození těsnění nebo jeho netěsnosti okamžitě vyměňte víko mixovací nádoby a nepoužívejte váš Thermomix® dokud jste nevyměnili víko nebo víko mixovací nádoby násilím.



Víko mixovací nádoby ① se používá k jejímu uzavření. Z bezpečnostních důvodů nezačne Thermomix® pracovat, dokud není víko správně umístěno a zajištěno. Nikdy se nepokoušejte otvírat víko násilím, když je Thermomix® zajištěn. Víko mixovací nádoby je zajištěno automatickým pojistným mechanismem. Skládá se ze dvou aretačních ramen zajišťujících zamykání víka mixovací nádoby a senzoru umístěného v horním krytu mezi aretačními rameny. Zajistěte, aby byl senzor vždy čistý. Upozorňujeme na zpoždění mezi nastavením rychlosti motoru na nulu a uvolněním pojistného mechanismu. To závisí na otáčkách motoru, aby se zabránilo unikání surovin v případě, kdy je mixovací nádoba naplněna až na maximum.

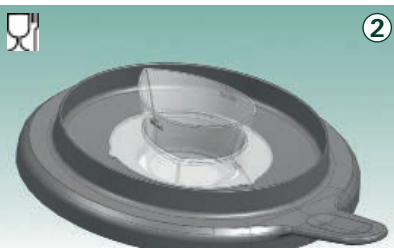
Odměrka

VAROVÁNÍ

Potraviny vytékající z Thermomixu® mohou způsobit popáleniny nebo opaření.

- Nenaplňujte varný košík nad rysku maximálního naplnění (viz strana 22, foto ②). Když při vaření zjistíte, že otvor ve víku mixovací nádoby je blokován nebo když je odměrka vytlačována nahoru, odpojte Thermomix®. NEDOTÝKEJTE SE ovládání. Pokud by byl otvor ve víku mixovací nádoby blokován potravinami a bylo by aktivováno zahřívání, mohlo by dojít k přetlaku v mixovací nádobě a horký obsah by mohl unikat explozivně.
- Pro zabránění poranění při zpracovávání horkých potravin, umístěte odměrku do otvoru víka mixovací nádoby a nedotýkejte se jí a ani ji nepřidržujte.
- Používání režimu Turbo nebo náhlé zvyšování rychlosti mixování, pokud zpracováváte horké potraviny, může způsobit zranění opařením. Při zpracovávání horkých potravin zvyšujte rychlost postupně.

Odměrka má mnoho účelů. Slouží pro uzavření otvoru ve víku mixovací nádoby a brání úniku vařených nebo mixovaných potravin. Odměrku je možné používat i pro odměřování tekutin. Celkový objem odměrky je 100 ml, ryska v polovině odměrky značí 50 ml. Odměrku vždy vkládejte do otvoru ve víku mixovací nádoby tak, že její otevřená část směřuje nahoru ②. Pokud si přejete přidat trochu tekutiny, není nutné odměrku odstraňovat. Prostě nalijte tekutinu na víko mixovací nádoby. Ta postupně steče do mixovací nádoby. Pro přidávání surovin otvorem ve víku mixovací nádoby zvedněte odměrku a přidejte suroviny do mixovací nádoby.



Varný košík

⚠ VAROVÁNÍ

Potraviny vytékající z Thermomixu® mohou způsobit popáleniny nebo opaření.

- Nenaplňujte varný košík nad rysku maximálního naplnění ①. Když při vaření zjistíte, že otvor ve víku mixovací nádoby je blokován nebo když je odměrka vytlačována nahoru, odpojte Thermomix®. NEDOTÝKEJTE SE ovládání. Pokud by byl otvor ve víku mixovací nádoby blokován potravinami a bylo by aktivováno zahřívání, mohlo by dojít k přetlaku v mixovací nádobě a horký obsah by mohl unikat explozivně.

Rozlití nebo vystříknutí obsahu může způsobit popáleniny nebo opaření.

- Uvolněte a odstraňte stěrku z varného košíku po jeho vyjmutí a umístění na rovném povrchu. Je-li stěrka zaháknuta na varném košíku, může způsobit jeho převrnutí a vylití horkého obsahu.
- Obsah varného košíku může během vyjmutí vystříknout. Dbejte opatrnosti při vyjmutí varného košíku.

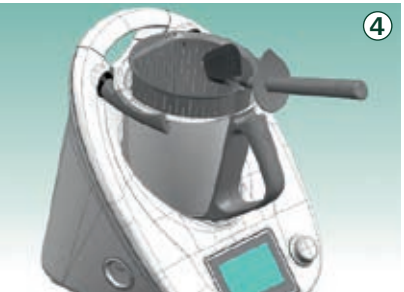
Varný košík Thermomixu® je vyroben z vysoce kvalitního plastu.

Je víceúčelový:

- Cezení ovocných a zeleninových šťáv. Pomocí Thermomixu® připravte pyré, poté do nádoby vložte varný košík a použijte jej jako cedník při vylévání šťávy. Přidržíte si varný košík ② pomocí stěrky.
- Křehké potraviny jako masové nebo rybí kuličky nejsou vhodné pro přípravu přímo v mixovací nádobě a je třeba je vložit do varného košíku, kde je lze uvařit.

Varný košík lze vyjmout velmi snadno – do otvoru ve varném košíku vsuňte stěrku a košík ③ s její pomocí zvedněte ④. Stěrku je možné kdykoli vyjmout.

- Nožičky na dně varného košíku ⑤ umožňují, aby mohla z varného košíku odtékat šťáva.
- V případě potřeby redukce obsahu tekutiny v připravovaném jídle (např. v omáčce) použijte varný košík k přikrytí otvoru víka mixovací nádoby ⑥ namísto odměrky.



Stěrka

⚠ VAROVÁNÍ

Použití součástí nebo dílů, které nebyly doporučeny nebo prodány firmou Vorwerk může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

- Stěrka Thermomixu® ⑦ je jediným náčiním, který můžete použít k promíchání přísad uvnitř nádoby ⑧. Vkládá se otvorem ve víku. Bezpečnostní lem zajišťuje, aby mixovací nože v nádobě stěrku nezachytily. To znamená, že ji můžete používat během vaření, dušení nebo sekání.
- Stěrka by měla být použita k vyškrábání všech ingrediencí z mixovací nádoby. Špička je tvarována tak, aby se přesně vešla mezi nože a stěnu mixovací nádoby. **Nedotýkejte se stěrkou ostrých hran mixovacích nožů, poškodily by její měkkou část.**
- Stěrka má speciálně tvarovaný bezpečnostní lem, který zabraňuje sklouznutí z pracovní plochy.
- Při cezení ovocných nebo zeleninových šťáv přidržíte stěrku varný košík ②.
- Vyjímání varného košíku je díky stěrce velmi snadné ③.



Šlehací metlička (Příslušenství pro míchání)

UPOZORNĚNÍ

- Pokud je nasazená šlehací metlička, nevolte vyšší rychlost než 4, když ji zvolíte, je vysoce pravděpodobné, že metlička vypadne z mixovacích nožů a zničí se.
 - Nikdy nepoužívejte stěrku, když je nasazena šlehací metlička.
 - Nepřidávejte přísady, které by mohly zablokovat šlehací metličku nasazenou na mixovací nože v okamžiku, kdy je motor v chodu.
- Šlehací metlička ① umístěná na mixovacích nožích ② vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků při šlehání šlehačky nebo sněhu z bílku. Je to také skvělý pomocník při přípravě krémů nebo krémových pudingů.
- Při vaření mléka nebo přípravě pudingů umožňuje metlička stálé promíchávání surovin. Díky tomu se jídlo nepřichytí.

Nasadit a vyjmout šlehací metličku je velmi snadné: vložte šlehací metličku podle obrázku ③ a lehce s ní otočte proti běžné rotaci mixovacích nožů. Měla by se zaháknout pod mixovací nože a tak není možné jí vytáhnout vertikálně. Její konec má kulatý tvar, takže ji lze rovněž snadno vyjmout. Při vyjímání držte šlehací metličku za kulatý konec a při vytahování jí otáčejte na obě strany.



Varoma systém

VAROVÁNÍ

- Nebezpečí opaření**
- Thermomix® může během vaření vytvářet nepřetržitý průchod páry, v závislosti na zvoleném nastavení. Dávejte pozor na horkou páru, která bude při odejmutí celého systému Varoma nadále unikat otvorem ve víku mixovací nádoby. Během provozu může unikat horká pára po stranách a z horní části Varoma víka.
 - Dotýkejte se pouze rukojetí po obou stranách systému Varoma, když je horký.
 - Při snímání Varoma víka, nakloňte víko směrem od vašeho obličeje a těla, abyste zabránili styku s unikající párou.
 - Používání režimu Turbo nebo náhlé zvyšování rychlosti mixování, pokud zpracováváte horké potraviny, může způsobit zranění opařením. Při zpracovávání horkých potravin zvyšujte rychlost postupně.
 - Zajistěte, aby některé otvory Varoma mísy a tácku nebyly zcela zakryty, aby nedošlo k nekontrolovanému úniku páry.
 - Nasaďte systém Varoma správně na mixovací nádobu a Thermomix® tak, aby přesně přiléhal.

UPOZORNĚNÍ

- Používejte systém Varoma výhradně s Thermomixem® (nevhodné pro použití v mikrovlnných troubách, v klasických troubách či jiných zařízeních).
- Zajistěte, aby byl nad Thermomixem® a systémem Varoma a v jejich okolí dostatek volného prostoru, abyste zabránili poškození způsobené uvolňující se horkou párou.
- Během vaření, vždy používejte systém Varoma s nasazeným Varoma víkem ④.

Systém Varoma ④ se skládá ze tří částí ⑤):

- Varoma mísa (dolní část)
- Varoma tácek (střední část)
- Varoma víko (horní část)

Všechny jmenované části jsou vyrobeny z vysoce kvalitního plastu vhodného pro potraviny.

Jak kombinovat části systému Varoma

Systém Varoma můžete používat v jedné z následujících dvou kombinací:

Kombinace č. 1: Varoma mísa, tácek a víko ⑤).

Tuto kombinaci používejte pro vaření různých potravin, např. zeleniny s masem nebo rybou, nebo pro vaření většího množství stejných potravin, jako např. kynutých knedlíků.

Kombinace č. 2: Varoma mísa a víko ⑥).

Tuto kombinaci používejte pro vaření velkého množství stejného druhu potravin, jako např. zeleniny, brambor, masa nebo párků.



Jak správně používat systém Varoma

UPOZORNĚNÍ

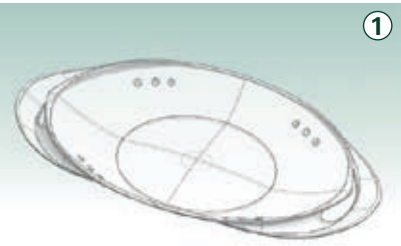
Při používání systému Varoma nikdy nenechávejte odměrku ve víku mixovací nádoby.
Není-li Varoma víko správně umístěno, nebude v systému Varoma dostatek páry, a tím se zpomalí proces vaření.
Váš Thermomix® vypne zahřívání při rychlostech vyšších než 6.

Systém Varoma tvoří příslušenství přístroje Thermomix® a může být používán pouze s ním. Proto než začnete používat systém Varoma, musíte nejprve správně nastavit přístroj Thermomix®:

1. krok: Nastavení přístroje Thermomix®
Správným způsobem nasadíte mixovací nádobu a vložte do ní nejméně 0,5 l/500 g vody pro 30 minut vaření v páře. Pokud vaříte v páře s varným košíkem, nasadíte varný košík a naplníte jej surovinami, např. bramborami či rýží. Mixovací nádobu uzavřete víkem mixovací nádoby.

Pro chutné variace můžete místo vody použít zeleninový vývar nebo směs vína a vody.

2. krok: Naplnění systému Varoma
Varoma víko položte dnem vzhůru na pracovní plochu ① a Varoma mísu na ně umístěte tak, že přesně zapadne do drážky.
Nyní volně naplníte Varoma mísu potravinami ② a ujistěte se, že některé otvory na dně zůstaly volné, aby se pára dostala k potravinám rovnoměrně.
Při plnění systému Varoma vkládejte potraviny vyžadující delší vaření na dno a potraviny, které se vaří kratce, nahoru.
Víko pod Varoma mísou brání, aby tekutiny z omyté zeleniny, zralého ovoce, syrového masa nebo ryb vytekly na pracovní plochu.

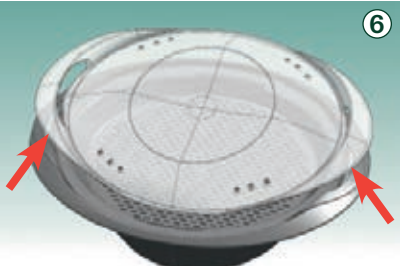


V případě potřeby vložte do Varoma mísy Varoma tácek a ujistěte se, že je na Varoma míse položen volně a rovně. Pak na něj rozložte potraviny ③.
Po naplnění umístěte systém Varoma ve vertikální poloze na víko mixovací nádoby (bez odměrky) tak, aby na něm dobře seděl ④.

Na Varoma mísu umístěte Varoma víko. Mělo by být položeno volně a rovně, aby dobře uzavřelo Varoma mísu a nedovolilo unikání páry.

3. krok: Vaření v páře se systémem Varoma ⑤
Jediné, co musíte udělat, je nastavit čas a teplotu Varoma použitím voliče času a voliče rychlosti. Proces vaření v páře začne, jakmile otočíte ovladačem na nastavení rychlosti (4 – 6). Začne ubíhat nastavený čas. Voda nebo jiná tekutina v nádobě se zahřeje do varu, a vzniká horká pára 250 gramů za čtvrt hodiny pro vaření v páře nebo redukci kapaliny. Pára stoupá otvorem ve víku mixovací nádoby Thermomixu® do systému Varoma. Potraviny se vaří šetrně v horké páře.

Když jsou suroviny uvařené nebo v případě, že chcete zjistit, zda jsou již uvařené, nastavte rychlost na nulu dotekem na volič rychlosti na domovské obrazovce a otočením ovladače proti směru hodinových ručiček. Chcete-li systém Varoma otevřít, lehce nakloňte jeho víko směrem dopředu a nechte uniknout páru ze zadní části ⑥. Víko pak podržte nad mísou Varoma, aby sražená voda odkapala zpět dovnitř nebo na Varoma tácek. Pak víko opatrně odejměte a položte je dnem vzhůru na pracovní plochu. Zvedněte Varoma mísu s táckem a počkejte pár vteřin, než kondenzovaná voda odkape na víko mixovací nádoby, a potom položte mísu a tácek Varoma na víko Varoma.



Práce s Varoma systémem v praxi

UPOZORNĚNÍ

30ti minutové vaření v páře vyžaduje nejméně 0.5 l/500 g vody. Pro každých dalších 15 minut přidejte dalších 250 g vody.

Při používání systému Varoma zachovávejte následující základní pravidla:

- Do nádoby nalijte dostatek vody.
- Dno Varoma mísy i Varoma tácek mají stejný vzorek vytvořený z malých otvorů, které zaručují rovnoměrný rozvod páry v systému Varoma.
- Potraviny by měly být vždy umístěny tak, aby zůstalo co nejvíce těchto otvorů volných. Většinou postačí, když potraviny vložíte dostatečně „volně“.
- Můžete zároveň vařit potraviny různé konzistence a tvrdosti. Potraviny vyžadující delší vaření dejte na dno a potraviny, které se vaří krátce, vložte do horní části. Např. zeleninu vložte do Varoma mísy a rybu na Varoma tácek.
- Zelenina bude rovnoměrně provařená, pokud ji rozkrájíte na podobně velké kusy. Udávaný čas vaření je jen přibližný a může se lišit podle kvality, zralosti a velikosti surovin nebo podle osobních preferencí.
- Varoma mísu a Varoma tácek vymastěte, aby se suroviny, jako je maso, ryby či těsto, nepřichytily.
- Omáčky a polévky nezahušťujte, dokud nebude proces vaření v páře dokončen. Po zahuštění už pára nemusí pronikat rovnoměrně a proces vaření se zpomalí.
- Varoma víko můžete použít obrácené dnem vzhůru pro odkapání vody z Varoma mísy a Varoma tácku ①. Můžete je také použít jako podnos k servírování pokrmu přímo ze systému Varoma.



PRACUJEME S THERMOMIXEM®

Uvedení Thermomixu® do chodu

VAROVÁNÍ

Váš Thermomix® může začít hořet, když je vystaven vnějším tepelným zdrojům.

Neumísťujte přístroj na horký povrch nebo na sporák, nebo v jejich blízkosti.

Padající Thermomix® může vést ke zranění

Umístěte váš Thermomix® na čistou, pevnou a rovnou plochu, aby nemohl sklouznout.

Dotýkání se horkých povrchů může vést k popáleninám.

Nedotýkejte se povrchu mixovací nádoby, víka mixovací nádoby, systému Varoma a částí odměrky, při zpracovávání horkých potravin budou horké.

UPOZORNĚNÍ

Unikající pára může poškodit váš majetek

Zajistěte, aby byl nad Thermomixem® a systémem Varoma a v jejich okolí dostatek volného prostoru, abyste zabránili poškození způsobené uvolňující se horkou párou.

Při prvním použití může Thermomix® vydávat určitý zápach.

Vytáhněte napájecí kabel z přístroje, aniž byste za něj silně tahali, a připojte jej do elektrické sítě. Můžete zvolit jakoukoli délku kabelu podle potřeby až do 1 metru.

Pokud nepotřebujete celou délku kabelu, jeho zbytek zůstane uvnitř Thermomixu®, takže vám nepřekáží. Ujistěte se, že kabel není příliš natažen, aby mohly řádně fungovat váhy. Nestavte Thermomix® na kabel. Pokud tak učiníte, nebude Thermomix® stát pevně a váhy nebudou vážit přesně. Nyní je Thermomix® připraven k provozu. Zapněte Thermomix® stiskem ovladačem. Zobrazí se domovská obrazovka ②.

Stiskněte ikonu Domů, abyste se vrátili zpět na Domovskou obrazovku z různých voleb nabídky. Na Domovské obrazovce můžete zrušit volby dotechem a podržením ikony Domů. Najděte pro svůj Thermomix® ve své kuchyni stálé místo od samého začátku, aby bylo zajištěno jeho rychlé používání, kdykoliv jej budete potřebovat. Odpojte váš Thermomix® když není používán.

Stavová lišta/nabídka Thermomix®

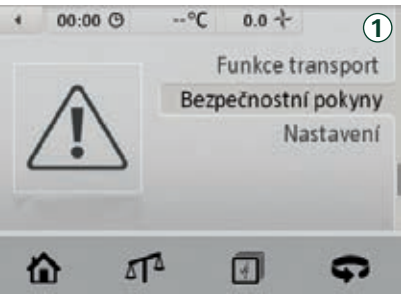


Vypnutí Thermomixu®

Thermomix® se vypíná stisknutím a podržením ovladače, dokud se nezobrazí zpráva, že se Thermomix® vypíná. Pak můžete ovladač pustit.

Upozornění pro vaši bezpečnost

Před prvním použitím Thermomixu® si pečlivě přečtěte tato upozornění. Chcete-li zkontrolovat, co je potřeba brát v úvahu, prostě zvolte “Upozornění pro vaši bezpečnost” v nabídce Thermomix® ①.



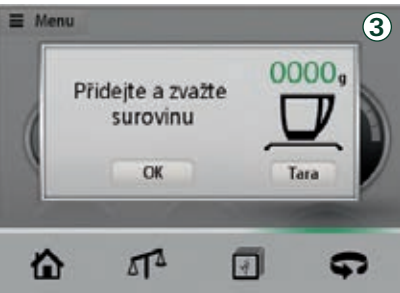
Vážení ingrediencí na přístroji Thermomix®

UPOZORNĚNÍ
Při vážení se nedotýkejte Thermomixu®, nic o něj neopírejte a zajistěte, aby pod Thermomixem® nic nebylo. Ujistěte se, že je volný napájecí kabel.

Stisknutím ikony vah aktivujete integrovanou funkci vah Thermomix® ②. Můžete vážit ingredience přímo v mixovací nádobě a systému Varoma. Při používání vah postupujte následovně:

- Krok 1: Vložte mixovací nádobu.
- Krok 2: Dotkněte se ikony vah.
- Krok 3: Do nádoby vložte první surovinu (3,0 kg max.) a zkontrolujte množství na displeji.
- Krok 4: Pokud si přejete přidat další suroviny, stiskněte tárovací tlačítko a přidejte další ingredienci ③.

Tyto kroky opakujte podle potřeby až do maximální hmotnosti (6.0 kg). Odchylka do 3.0 kg je +/-30 g.



Další důležité informace o vážení

Funkce vážení funguje od hmotnosti 5 g do 6.0 kg v krocích 2krát po 3.0 kg. Pokud vážíte a přidáváte suroviny pomocí funkce vážení, přidávejte je vždy pomalu. Než váhy ukáží správnou hmotnost, uběhnou dvě až tři vteřiny.

Pokud odeberete ingredienci z mixovací nádoby, váhy budou hlásit zápornou hodnotu, podle hmotnosti odebrané přísady.

Při použití funkce tárování během dodávání surovin nepřidávejte najednou více než 3.0 kg. Jestliže přidáte více než 3.0 kg najednou, zobrazí se hlášení o přetížení.

Před každým vážením nejprve stiskněte tlačítko vah. Zvýší se tím přesnost vah. Dbejte na to, abyste s Thermomixem® během vážení nehýbali.

Když se funkce vážení nepoužívá déle než 15 minut, Thermomix® se automaticky vypne. Když ťuknete na ikonu vah znovu, než uplyne těchto 15 minut, váhy se opět spustí.

Vážení během míchání: Můžete vážit suroviny za chodu motoru do rychlosti 4. Prosím, berte v úvahu, že tato funkce pracuje správně pouze pokud obsah vašeho Thermomixu® umožňuje plynulý chod motoru.

Ovládání Thermomixu® z domovské obrazovky

VAROVÁNÍ

Pojistný mechanismus může přiskřípnout vaše prsty

Vyhňte se dotknutí pohybujících se částí. Při otvírání a zavírání Thermomixu® se nikdy nedotýkejte aretačních ramen ani víka mixovací nádoby.

Z důvodu zabránění nebezpečí opaření, popálení a tržné rány, se nepokoušejte otevřít víko mixovací nádoby násilím.

Víko mixovací nádoby otevírejte až tehdy, když je rychlost nastavena na “0” a pojistný mechanismus je odblokován.

UPOZORNĚNÍ

Zahřívání a vaření je možné pouze tehdy, je-li nastaven čas.

Krok 1: Nastavení času
Dotkněte se na displeji voliče času a použijte ovladač k nastavení doby provozu do 99 minut.

Čas v intervalu 0-1 minuta se volí v přírůstcích po 1 sekundě,
1–5 minut v přírůstcích po 10 sekundách,
5–20 minut v přírůstcích po 30 sekundách,
20–99 minut v přírůstcích po 60 sekundách.

Krok 2: Nastavení teploty
Dotkněte se voliče teploty a použijte ovladač k nastavení požadované teploty pro ohřev nebo vaření surovin v mixovací nádobě. Pokud nemá být mixovací nádoba zahřívána, tento krok přeskočte. Mějte na paměti, že funkce ohřívání Thermomixu® zůstane neaktivní, dokud nebude nastaven čas.

Krok 3: Spuštění Thermomixu®
Dotkněte se voliče rychlosti a použijte ovladač k nastavení požadované rychlosti. Po nastavení rychlosti uzamkne automatický pojistný mechanismus ❶ víko a začne se odpočítávat čas do 00:00 po jedné sekundě. V režimu mixování za studena se rychlost mixování vypne po uplynutí nastaveného času. Konec procesu je signalizován akusticky, poté lze sejmut víko mixovací nádoby. Podle nastavení rychlosti odblokuje automatický pojistný mechanismus víko až za několik sekund, aby bylo zajištěno, že žádná tekutina nevystříkne ven. V režimu mixování za horka po ohřívání a vaření se bude Thermomix® chovat jinak než v režimu míchání za studena. Po uplynutí přednastaveného času budou mixovací nože dále jemně míchat po dobu 8 sekund, aby nedošlo ke vznícení základny mixovací nádoby. Po uplynutí dalších 8 sekund se motor zastaví a akustický signál oznámí, že je proces u konce a že lze sejmut víko mixovací nádoby. Prosím, berte na vědomí, že není potřeba čekat těchto 8 sekund, ale můžete také zastavit Thermomix® ručně kdykoliv před uplynutím těchto posledních 8 sekund.

Automatický pojistný mechanismus

Úprava předem nastaveného času

Nastavený čas je možné měnit kdykoli během přípravy. Stiskněte volič času (pokud ještě není aktivní) a otočte ovladačem ve směru hodinových ručiček pro prodloužení doby nebo proti směru hodinových ručiček pro zkrácení doby. Pokud jsou mixovací nože zastaveny před uplynutím nastaveného času, např. chceme-li přidat další ingredienci, volič času odpočítávání času přeruší. Čas se začne znovu odpočítávat po volbě nové rychlosti. Chcete-li zastavit proces míchání před uplynutím předem nastaveného času, stiskněte volič času a otočte ovladačem proti směru hodinových ručiček tak, aby byl čas nastaven na 00:00.

Pokud nebyl nastaven žádný čas a je aktivován volič času, zastaví se Thermomix® automaticky po dosažení 99 minut. Po uplynutí této doby zazní výstražný tón.

32 Pracujeme s Thermomixem®

Pracujeme s Thermomixem® 33

Volič teploty

VAROVÁNÍ

- Thermomix® může během vaření vytvářet nepřetržitý průchod páry, v závislosti na zvoleném nastavení. Dávejte pozor na horkou páru, která bude při odejmutí celého systému Varoma nadále unikat otvorem ve víku mixovací nádoby. Během provozu může unikat horká pára po stranách a z horní části Varoma víka.
- K opaření z důvodu vykypění potravin může dojít během vaření většího množství potravin při vysokých teplotách. Když vykypění nastane, zmáčkněte ovladač tak, aby se přístroj zastavil.

Teplotu lze nastavit v rozmezí od 37 °C do 120 °C. Požadovaná teplota se bude zobrazovat uprostřed voliče teploty velkými číslicemi. Teplota mixovací nádoby se bude zobrazovat na horním okraji voliče teploty na barevné stupnici od modré k červené ① Aktuální teplota mixovací nádoby se bude také zobrazovat menšími číslicemi mezi požadovanou teplotou a barevnou stupnicí. Při aktivním zahřívání si můžete také všimnout pulsujícího “°C” na voliči teploty. Nastavená a aktuální teplota se zobrazují pouze v přibližných hodnotách. Pokud nechcete pokrm vařit nebo ohřívat, vždy zkontrolujte, zda je teplota nastavena na „---“. Jinak můžete vypnout funkci ohřívání dotekem voliče teploty a otočením ovladače proti směru hodinových ručiček na „---“. Tím se zabrání nechtěnému ohřevu potravin v mixovací nádobě, pokud byl nastaven čas. Funkce ohřevu se zapne pouze tehdy, když je nastaven čas na voliči času.

Všimněte si, že maximální teplota Varoma je 120°C, v závislosti na použitých ingrediencích, např. olej.

Thermomix® rovněž využívá LED diody na plášti k informování, zda jsou připravovány studené pokrmy (bliká zeleně) nebo teplé pokrmy (bliká červeně od okamžiku, kdy mixovací nádoba dosáhne teploty 55 °C – 60 °C) ②.



Nastavení teploty Varoma

UPOZORNĚNÍ

Teplota obsahu mixovací nádoby s vodou nemůže přesáhnout 100 °C. Vyšších teplot lze dosáhnout pouze s tekutinami s vysokým obsahem soli nebo cukru nebo tekutinami na bázi vody jako je olej.

Zvolíte-li nastavení teploty Varoma ③, můžete dosáhnout teploty až 120 °C podle toho, jaké suroviny používáte, např. olej. Vezměte, prosím, na vědomí, že hodnota aktuální teploty přepne na „Varoma“ v okamžiku, kdy mixovací nádoba dosáhne hodnoty 100 °C, která je potřebná pro vaření v páře. Barevná škála bude zobrazovat aktuální teplotu mixovací nádoby (100 °C–120 °C). Během 15 minut se při nastavení Varoma vypaří 250 g vody nebo tekutiny na bázi vody. Volba teploty Varoma je určena pro vaření v páře (viz strana 25–28) a redukování množství tekutin v připravovaném pokrmu. Pro restování doporučujeme teplotu 120 °C. Uvědomte si, prosím, že teplota 120 °C může být dosažena pouze po odpaření většího obsahu vody ze surovin.



Volič rychlosti

Thermomix® spustíte stiskem voliče rychlosti a otočením ovladače. K dispozici jsou následující rychlosti:

Označení	Stupeň rychlostiot	ot./min.
Jemné míchání		40
Míchání	1–3	100–500
Mixování/mísení	4–10	1100–10200
Turbo mixování	Turbo	10700

Nastavení jemného míchání

Nastavení jemného míchání ④ provedete voličem rychlosti. Při tomto nastavení jsou přísady promíchávány pomalu stejným způsobem, jako když pravidelně mícháte pokrm na pánvi. Při tomto nastavení se suroviny nerozsekají, zůstanou ve větších kusech.

Míchání

Pro jemné míchání používejte nižší rychlosti 1–3. Tyto nižší rychlosti se ideálně hodí pro vynikající dušená jídla.

Mixování/mísení

VAROVÁNÍ

Nevkládejte ruce a náčiní do mixovací nádoby, abyste eliminovali nebezpečí poranění osob nebo poškození přístroje.

Používejte rychlosti v rozsahu 4 až 10, podle toho, zda chcete potraviny nasekat či rozmixovat nahrubo, jemně či velmi jemně, nebo zda chcete připravit pyré. Vždy dbejte na to, abyste nastavovali rychlost na požadovanou hodnotu pomalu a aby v otvoru víka byla umístěna odměrka. Tím zabráníte úniku potravin, které chcete rozsekat či rozmixovat.

Režim Turbo

VAROVÁNÍ

Nebezpečí opaření

- Používání režimu turbo nebo náhlé zvyšování rychlosti mixování, pokud zpracováváte horké potraviny, může způsobit zranění opařením.
- Při zpracovávání horkých potravin zvyšujte rychlost postupně.
- Pro zabránění poranění při zpracovávání horkých potravin, umístěte odměrku do otvoru víka mixovací nádoby a nedotýkejte se jí a ani ji nepřidrčujte.
- Nenaplňujte mixovací nádobu nad rysku maximálního naplnění (2.2 litrů). Vyjímejte mixovací nádobu opatrně, abyste zabránili rozlití nebo vystříknutí obsahu.

UPOZORNĚNÍ

Váš Thermomix® vypne zahřívání při rychlostech vyšších než 6.

Použijte režim Turbo k dosažení maximální rychlosti Thermomixu®. Pro aktivaci režimu Turbo stiskněte ikonu režimů ① a zvolte Turbo ②. Na obrazovce Turbo ③ zvolte požadovanou dobu přípravy pyré od 0,5 do 2 sekund dotykem na oblast voliče času a otočením ovladače. Například pokud chcete nasekat nahrubo velké množství potravin, stiskněte Turbo na 0,5 sekundy třikrát nebo čtyřikrát (opakujte podle potřeby). Výsledkem jsou rovnoměrně rozsekané potraviny. Režim Turbo je k dispozici, když je nastavena rychlost, automaticky se deaktivuje, když teplota v nádobě překročí 60 °C nebo je aktivován režim pro přípravu těsta.



Pohyb nožů vpřed/zpětný chod

Chcete-li, aby nože změnily směr pohybu z otáčení vpřed (po směru hodinových ručiček) na otáčení ve zpětném chodu (proti směru hodinových ručiček) ④, dotkněte se ikony . Můžete změnit směr otáčení mixovacích nožů při jakékoli rychlosti, s výjimkou režimu Turbo. Provoz proti směru hodinových ručiček je indikován příslušným symbolem na displeji. Pro změnu na provoz po směru hodinových ručiček pouze znovu stiskněte nebo počkejte dokud nevyprší nastavený čas a pohyb nožů se vrátí do původního nastavení. Provoz v opačném směru je určen pro mírné míchání křehkých potravin, které není potřeba sekat.

Režim pro přípravu těsta

VAROVÁNÍ

Padající Thermomix® může vést ke zranění

- Při přípravě těsta či sekání potravin může dojít k nevyváženosti Thermomixu® a jeho pohybu na pracovní ploše. Udržujte přístroj v dostatečné vzdálenosti od okraje.
- Nikdy se nevzdalujte od Thermomixu® je-li v provozu. (Některé automatizované recepty, které používají nízké mixovací rychlosti a nízké teploty, mohou být připravovány v Thermomixu® bez dohledu. Tyto výjimky budou výslovně uvedeny v receptu).
- Umístěte váš Thermomix® na čistou, pevnou a rovnou plochu, aby nemohl sklouznout.

Použijte režim Těsto pro přípravu chlebových nebo hutných kynutých těst s droždím. Chcete-li zvolit režim přípravy těsta, stiskněte ikonu ⑤ na displeji a zvolte ikonu Klas ⑥. Nahoře na displeji se zobrazí hlášení potvrzující vaši volbu. Na voliči rychlosti se nyní bude zobrazovat ikona klas, signalizující, že byl zvolen režim pro přípravu těsta. Režim pro přípravu těsta můžete aktivovat stiskem voliče rychlosti a otočením ovladače s nastavením či bez nastavení času. Spustí se střídavý provoz, při němž se těsto hněte střídavě po směru hodinových ručiček a proti směru hodinových ručiček a zajistí tak rovnoměrné zpracování těsta v mixovací nádobě. Pro deaktivaci režimu pro přípravu těsta stiskněte ikonu Klas znovu. Nahoře na obrazovce se zobrazí hlášení potvrzující vaši volbu. Režim pro přípravu těsta je dostupný pouze tehdy, když se mixovací nádoba po vaření ochladila pod 60 °C. Je-li teplota vyšší, režim pro přípravu těsta nelze spustit a zobrazí se varovné hlášení. V případě, že je nastaven tento režim, zablokuje elektronický řídicí systém ohřev, režim Turbo a ikonu provozu zpětný chod, aby nedošlo k nechtěnému zahřátí těsta. Prosím, berte na vědomí, že v režimu Těsto je zahřívací systém aktivován a režim Turbo a zpětný chod je deaktivován.



Připojení Thermomix® chipu

 **VAROVÁNÍ**

Magnety v Thermomix® chipu a v místě pro vložení Thermomix® chipu mohou ovlivnit kardiostimulátory nebo vnitřní defibrilátory. Udržujte Thermomix® chipy a místo pro vložení Thermomix® chipu s v bezpečné vzdálenosti od kardiostimulátorů nebo vnitřních defibrilátorů. Varujte osoby s kardiostimulátory nebo vnitřními defibrilátory.

Thermomix® chip s recepty připojte k Thermomixu® do vstupu z boční strany Thermomixu®. Zapadne na místo, jakmile bude magnet dostatečně blízko ①. Displej bude signalizovat, jaký Thermomix® chip byl připojen. Ikona Thermomix® chipu se zobrazí před zadáním nabídky „Recepty“ v hlavní nabídce. Recepty z Thermomix® chipu můžete nyní vybírat a vařit podle nich z nabídky „Recepty“ a „Oblíbené recepty“.

 **UPOZORNĚNÍ**

Vyvarujte se dotyku místa pro vložení Thermomix® chipu s kovovými předměty, mohlo by v místě dojít ke zkratu.

Nabídka Thermomix®

Když se dotknete položky „Menu“, zobrazí se seznam dalších užitečných funkcí Thermomixu® ②.

Oblíbené recepty

Volba položky „Oblíbené recepty“ je nejrychlejším způsobem, jak se dostat k receptům, které jste si označili jako oblíbené. **Důležité:** K návratu do nabídky Thermomix® krok za krokem použijte šipku v levém horním rohu obrazovky ③. Jestliže zadání nabídky přesahuje prostor na řádku, tři tečky na konci řádku signalizují, že protažením se zobrazí skrytý text.



Recepty

K prohledání všech receptů volte „Recepty“ ze seznamu ④. Existují čtyři různé cesty hledání požadovaného receptu: podle kategorie, názvu receptu, oblíbené recepty a naposledy připravované recepty ⑤.

Podle kategorie

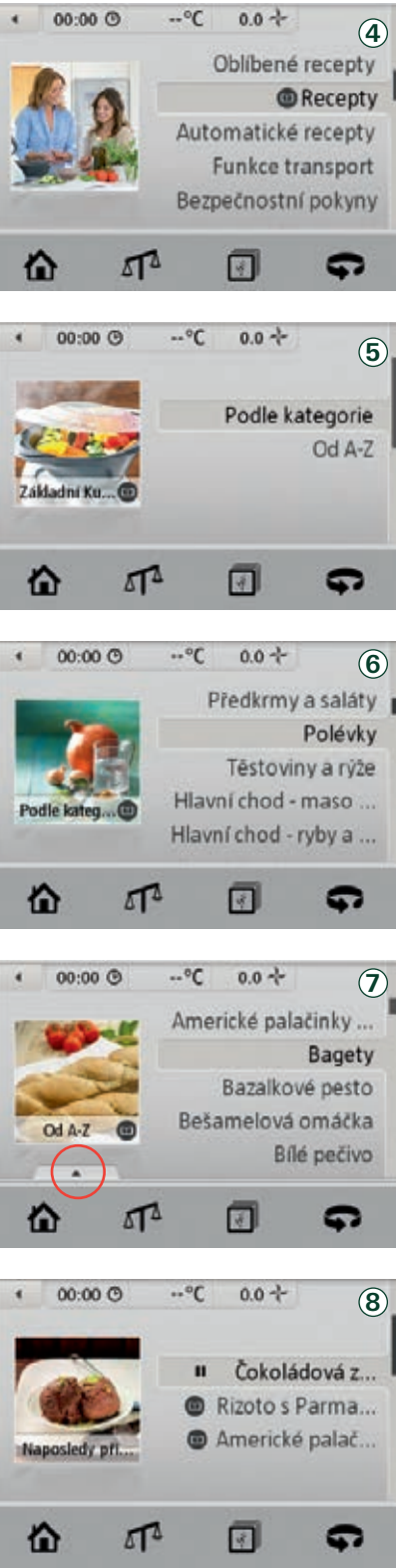
Když vyhledáváte podle kategorie, navrhne Thermomix® různé kategorie, jako například předkrmy nebo hlavní jídla. Recepty jsou v rámci kategorií seřazeny podle abecedy ⑥.

Od A do Z

Můžete vyhledávat název receptu v seznamu podle abecedy. Můžete seznamem listovat vertikálním posunem obrazovky pomocí posuvné lišty na pravé straně obrazovky. K zadání hledaného písmena se dotkněte záložky se šipkou nahoru, a pak libovolně listujte abecedou ⑦.

Naposledy připravované

Vařili jste nedávno něco výborného a chcete tento úspěch zopakovat? Nedávno připravené recepty se zobrazují zde ⑧. Před nabídkou záznamů naleznete symboly označující stav receptů v okamžiku, kdy byly opuštěny. Ikona pauzy || signalizuje, že byl recept opuštěn v průběhu přípravy. Ikona Thermomix® chipu signalizuje, že byl recept dokončen. Transparentní ikona Thermomix® chipu indikuje, že Thermomix® chip obsahující recepty není připojen k Thermomixu®.



Vaření receptu z Thermomix® chipu s použitím funkce průvodce vařením

Dotkněte se „Menu“ na domovské obrazovce a zvolte recept z nabídky „Oblíbené recepty“ nebo z nabídky „Recepty“ a její dílčí nabídky. Po zvolení se recept zobrazí v režimu úplného zobrazení a umožní vám listovat nahoru a dolů pro přečtení celého receptu a seznamu ingrediencí ①. Na obrazovce, vlevo dole, naleznete záložku. Dotknete-li se záložky, zobrazí se vám další podrobnější informace k receptu ②:

Oblíbený recept

Označí recept jako oblíbený.

Nutriční hodnota

Přehled nutriční hodnoty receptu.

Tipy

Tipy k receptu.

Varianty

Nápady pro osobní úpravy receptu.

Návrhy nápojů

Pro každý pokrm budou navrženy nápoje, které se k němu hodí.

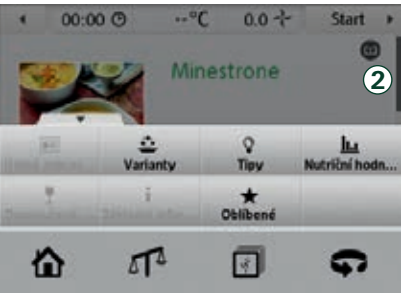
Zobrazení

Pro některé pokrmy lze zvolit různá zobrazení.

Pokud chcete skutečně vařit podle daného receptu, můžete buď přepínat mezi režimem čtení a obrazovkou hlavní nabídky nebo Łuknout na položku „Start“ v pravém horním rohu obrazovky a postupovat podle pokynů zobrazovaných na obrazovce ③.

Paralelní kroky

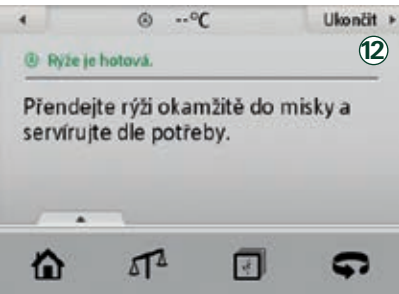
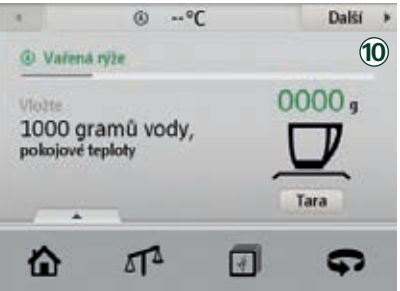
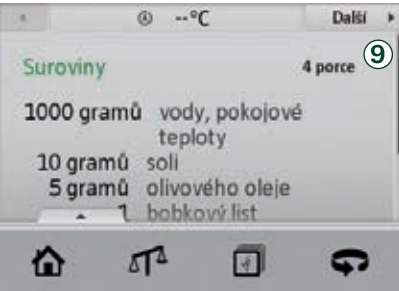
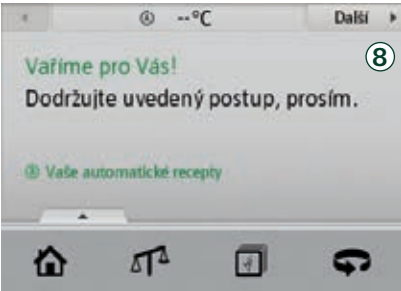
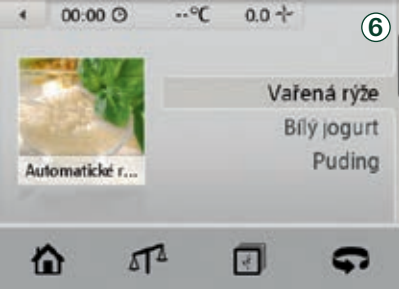
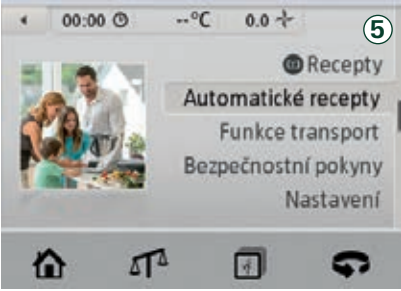
Některé recepty obsahují funkci paralelních kroků pro vaření nebo vaření v páře pro zkrácení celkového času receptu. V těchto případech je ikona „Další“ nahrazena ikonou „Paralelní krok“ ④. Klikněte na ní ihned po startu motoru.



Automatické recepty

Zde naleznete speciální recepty, které se postarají o většinu kroků přípravy. Thermomix® používá zabudované snímače k určení stavu vařeného pokrmu a podle toho reaguje. Program vás bude vést procesem vaření krok za krokem.

Zvolte možnost „Automatické recepty“ ⑤. Zvolte požadovaný recept ⑥. Thermomix® vám sdělí požadavky na přípravu a dobu vaření ⑦. Recept začne být připravován po stisku tlačítka „Start“ ⑧. Připravte si suroviny podle zobrazeného seznamu ⑨. Když máte všechny suroviny připravené, můžete začít vařit. Postupujte podle pokynů na obrazovce. Po dokončení každého kroku zvolte možnost „Další“ ⑩. Obrazovka ⑪ ukazuje aktuální stav automaticky vařeného receptu. Upozorňujeme, že uvedený čas je pouze přibližný, protože závisí na kvalitě surovin a na prostředí, v němž vaříte. Když se v pravém horním rohu zobrazí „Konec“, pokrm je připraven a lze jej podávat ⑫. Po dokončení receptu se zobrazí domovská obrazovka s teplotou mixovací nádoby. Pro vaši bezpečnost se na obrazovce objeví teplota mixovací nádoby ⑬.



Funkce transport

Pokud potřebujete Thermomix® přepravovat, musíte nejprve zajistit mixovací nádobu. Provedete to volbou položky „Funkce transport“ ①. Zobrazí se hlášení s vysvětlením, jak ukončit „Funkci transport“ ②. Nikdy nepřenášejte ani nezdvíhejte Thermomix® za aretační ramena. Na aretační ramena nikdy netlačte a netahejte za ně. Mohlo by to mít za následek poškození a nemožnost dalšího provozu Thermomixu®.

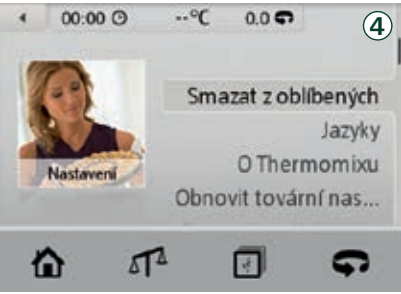
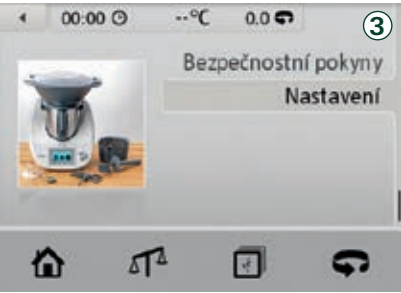
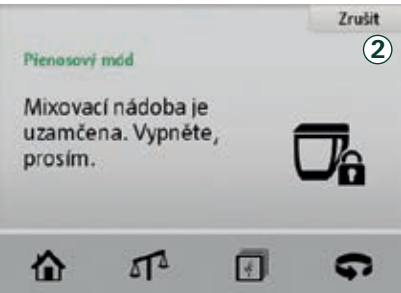
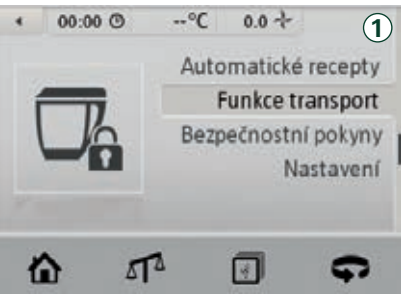
Nastavení

Při volbě „Nastavení“ naleznete seznam funkcí pro další přizpůsobení zařízení Thermomix® vašim potřebám. ③ Jsou to:

- Upravit oblíbené
- Jazyky
- O Thermomixu®
- Obnovit tovární nastavení
- Barva pozadí displeje
- Odemknout nebo zamknout Thermomix®
- Kontakt

Upravit oblíbené

V sekci „Upravit oblíbené“ naleznete možnosti, jak odstranit recept ze seznamu vašich oblíbených receptů ④.



Jazyky

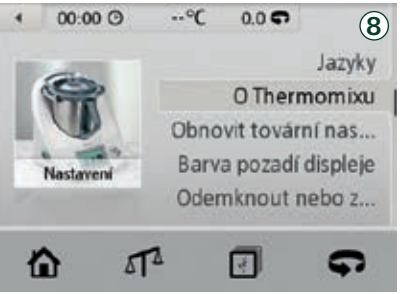
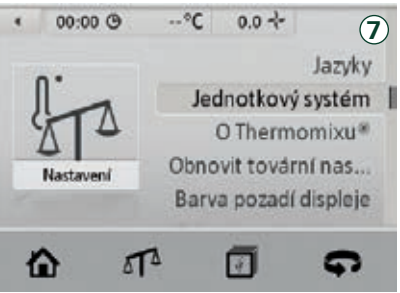
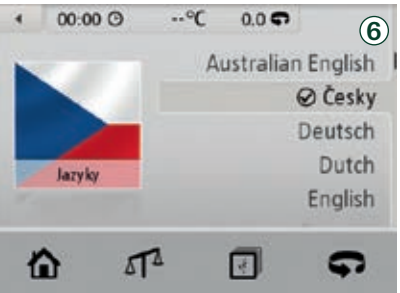
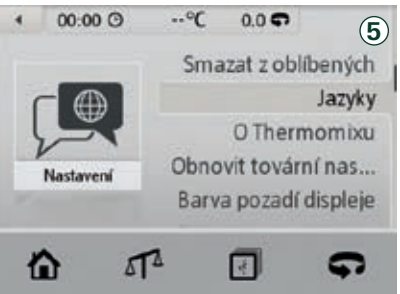
Zde nastavte preferovaný jazyk ⑤. Po provedení volby se všechny informace budou zobrazovat ve vámi zvoleném jazyce ⑥.

Jednotkový systém

Nastavte váš Thermomix® na použití metrického nebo imperiálního jednotkového systému. Spustíte-li recept, který používá jiný jednotkový systém než ten, který je nastaven, váš Thermomix® se automaticky přepne na jednotkový systém vybraného receptu a po ukončení nebo přerušení receptu se přepne zpět ⑦.

O Thermomixu®

Informace o výrobním čísle Thermomixu® a o aktuální verzi softwaru jsou k dispozici pod volbou „O Thermomixu®“ ⑧ ⑨.

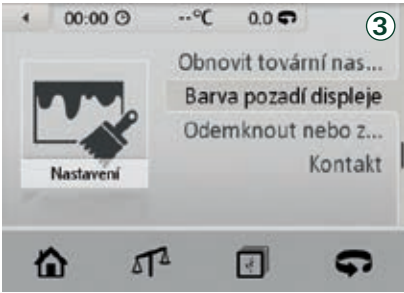
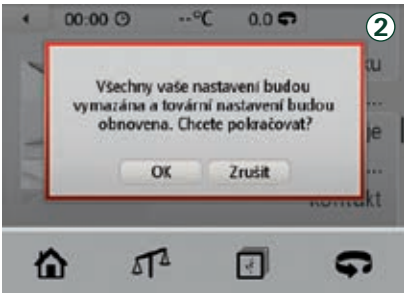
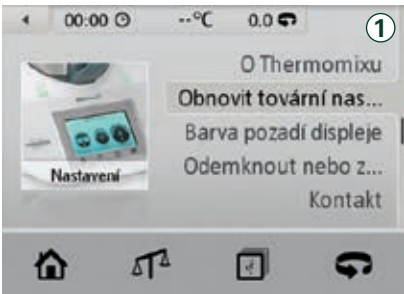


Obnovit tovární nastavení

Použijte funkci „Obnovit tovární nastavení“ k návratu k původnímu nastavení Thermomixu® od výrobce ①.
Upozorňujeme, že vaše osobní nastavení se tím ztratí ②.

Barva pozadí displeje

Můžete zvolit mezi světlým textem na tmavém pozadí a černým textem na světlém pozadí ③ ④.



Zajištění Thermomixu®

⚠ VAROVÁNÍ

Není určeno pro používání dětmi

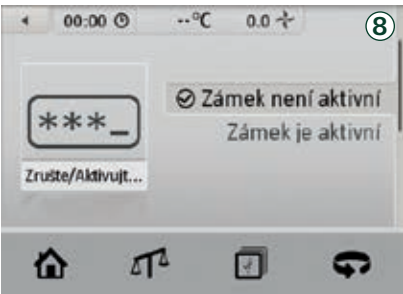
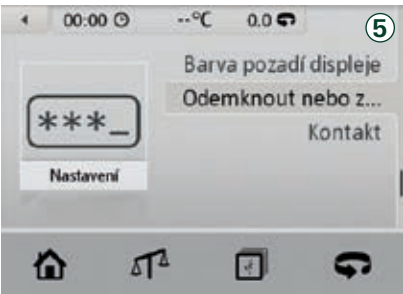
- Přísný dohled je nezbytný, je-li jakýkoliv spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti.
- V případě, že je Thermomix® používán v blízkosti dětí, zvažte použití zamykacího kódu.

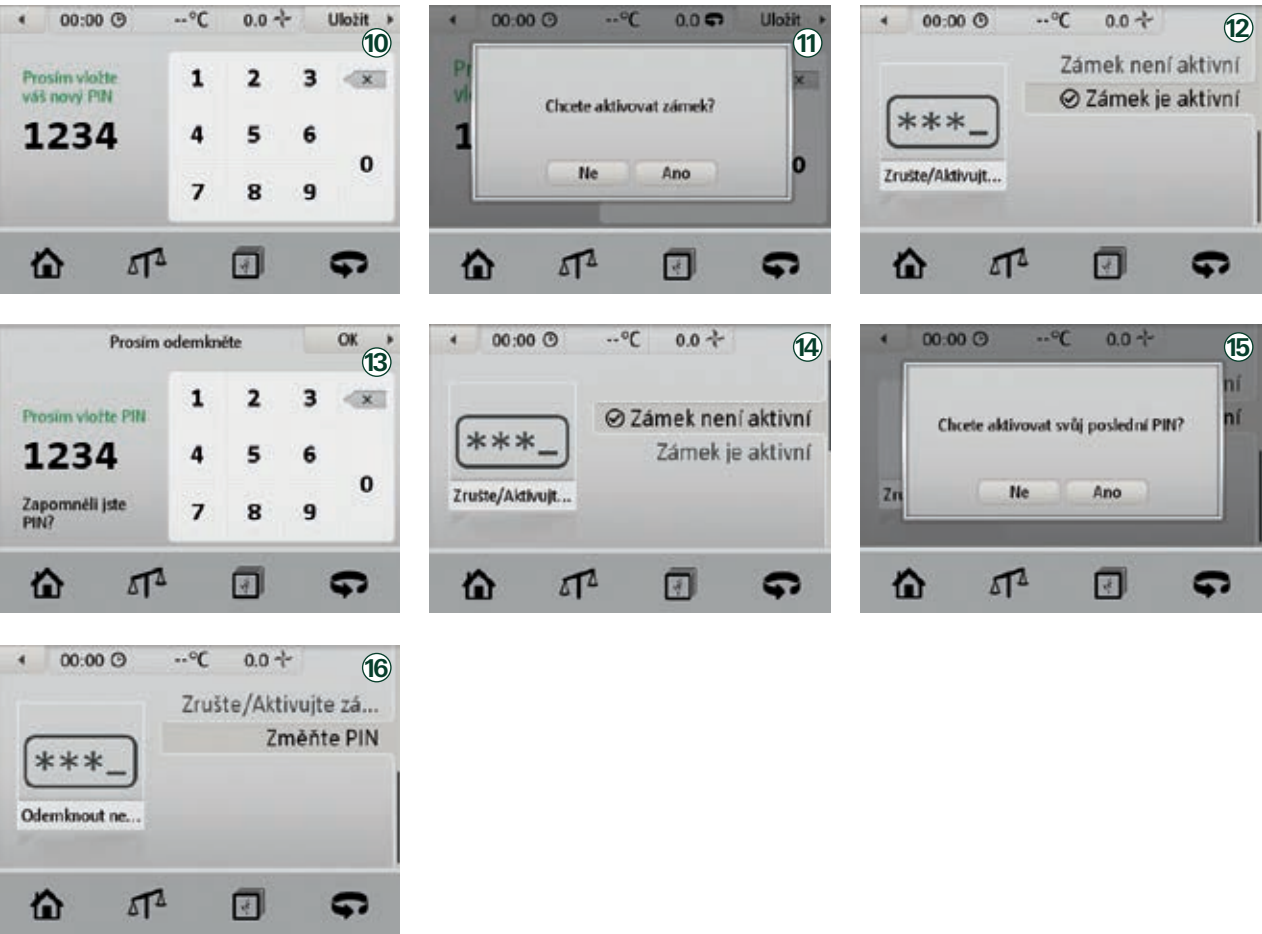
UPOZORNĚNÍ

Thermomix® nelze zamknout když je v provozu.

- Zabraňte neoprávněnému užití vašeho Thermomixu® dětmi nebo jinými uživateli. Zvolte funkci „Odemknout nebo zamknout Thermomix®“ pro dvě možnosti zajištění ⑤.
- Aktivujte a deaktivujte zajištění podle potřeby. Můžete také změnit své osobní identifikační číslo (PIN) ⑥.
 - Když stisknete „Zrušte/Aktivujte zámek“ poprvé, zajištění bude neaktivní ⑦.
 - Zvolte „Zámek je aktivní“ ⑧.
 - Zobrazí se políčko pro čísla a budete požádáni o zadání osobního identifikačního čísla (PIN). Zadejte 4místný kód podle svého výběru ⑨.
 - Po zadání PIN stiskněte „Uložit“ ⑩.
 - Zobrazí se bezpečnostní hlášení. Zvolte možnost „Ano“ pro potvrzení vašeho nového čísla PIN ⑪.
 - Thermomix® je nyní zajištěn a můžete jej vypnout ⑫.
 - Až příště zapnete Thermomix®, nejprve vás požádá o zadání PIN. Pokud jste PIN zapomněli, zvolte „Zapomenutý PIN?“. Thermomix® můžete odjistit s použitím univerzálního PIN 62742766 ⑬.
 - Po zadání PIN můžete zajištění opět snadno deaktivovat. Zvolte „Zrušte/Aktivujte zámek“ pod položkou Nastavení v nabídce Thermomix® a zvolte „Zámek není aktivní“ ⑭.
 - Pokud si přejete zajištění opět aktivovat, Thermomix® se vás zeptá, zda si přejete použít stejný PIN. Pokud zvolíte „Ano“, Thermomix® bude okamžitě zajištěn. Pokud zvolíte „Ne“, budete požádáni o nový PIN a Thermomix® pak bude zajištěn po jeho uložení ⑮.
 - Jinak můžete zadat nový PIN kdykoli pod volbou „Změnit PIN“ ⑯.

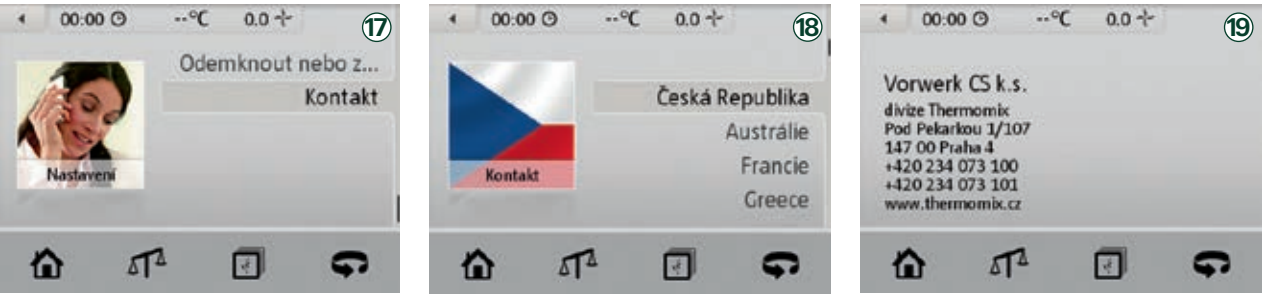
Obr. 10–16 naleznete na následující straně!





Kontakt

Kontakt na svůj místní zákaznický servis můžete nalézt následovně:
Zvolte „Kontakt“ v nabídce Nastavení 17).
Zvolte svoji zemi ze seznamu 18).
Zobrazí se úplné kontaktní údaje 19).



ZAPAMATUJTE SI

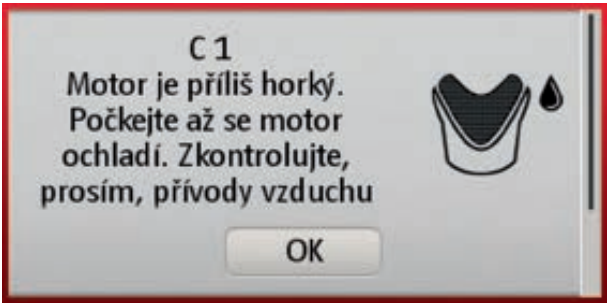
Automatické vypnutí

Thermomix® se automaticky vypne po 15 minutách. V posledních 30 sekundách se zobrazí hlášení a máte možnost automatické vypnutí zrušit.

Vysoká zátěž

Je-li motor během přípravy pokrmu velmi zatížen, může se přehřát a začne vydávat zápach. Spotřebič se také může automaticky vypnout. Tato situace nepředstavuje naprosto žádné nebezpečí a po uplynutí doby pro ochlazení, kterou popisujeme výše, bude přístroj Thermomix® opět perfektně pracovat.

Elektronická ochrana motoru



- Pokud se motor vypnul:**
- Vyjměte mixovací nádobu z Thermomixu®.
 - Snižte množství potravin v nádobě a/nebo přidejte trochu tekutiny s ohledem na recept
 - Vyčkejte asi 5 minut (doba pro ochlazení).
 - Znovu nasadte mixovací nádobu do přístroje.
 - Zkontrolujte, zda jsou přívody vzduchu na zadní straně přístroje volné.
 - Uvedte Thermomix® opět do chodu.
- Pokud je na displeji chybové hlášení i po uplynutí doby pro ochlazení, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.

UPOZORNĚNÍ

Při výpadku elektrického proudu se aretační ramena neotevřou a vy nebudete moci vyjmout obsah mixovací nádoby. Vyčkejte na obnovení přívodu elektrického proudu.

PÉČE A ÚDRŽBA

Pro zjištění případného poškození pravidelně kontrolujte váš Thermomix® a jeho příslušenství (včetně mixovací nádoby, napájecího kabelu a těsnicího kroužku víka mixovací nádoby). Nepoužívejte váš Thermomix® s poškozeným příslušenstvím.

Jako u všech kuchyňských přístrojů a nádobí je vhodné před prvním použitím Thermomix® a všechny jeho části umýt, zvláště pak mixovací nože, mixovací nádobu a víko mixovací nádoby s těsněním. Totéž provádějte po každém použití přístroje.

Jak čistit mixovací nádobu a její víko

⚠ VAROVÁNÍ

Ostří mixovacích nožů mohou pořezat
ČEPELE MIXOVACÍHO NOŽE JSOU OSTRÉ. MANIPULUJTE S NIMI OPATRNĚ. Při vyjímání a vkládání držte mixovací nůž za jeho horní část.

UPOZORNĚNÍ

Vytékající suroviny z okolí mixovacího nože mohou poškodit Thermomix®

- Zajistěte, aby těsnicí kroužek mixovacího nože byl nasazen na ložisko nože.
- Zajistěte, aby mixovací nůž správně zapadl do základny mixovací nádoby.
- Unikne-li nebo vyteče tekutina do základny, odpojte Thermomix® a najděte pokyny pro správné vyčištění v kapitole o péči a údržbě.

UPOZORNĚNÍ

K čištění nikdy nepoužívejte špičaté nebo ostré nástroje, může dojít k poškození funkčních částí Thermomixu® a k ohrožení jeho bezpečnosti.

Sejměte mixovací nádobu z Thermomixu® a vyjměte mixovací nože (viz strany 17-18).

Nyní vyčistěte mixovací nádobu z vnitřní a vnější strany (bez mixovacích nožů) ① buď teplou vodou s čisticím prostředkem a s použitím vlhké textilie nebo v myčce nádobí. Stejným způsobem lze čistit mixovací nože, stěrku, šlehací metličku, varný košík, odměrku, víko mixovací nádoby a Varoma systém.

Pokud na mixovací nádobě ulpívají potraviny, použijte speciální čisticí prostředek na nerezovou ocel.

Zajistěte, aby kontaktní kolíky na dně mixovací nádoby byly vždy čisté a suché. V případě potřeby je otřete. Doporučujeme vám mixovací nádobu před čištěním rozmontovat, zejména pokud ji myjete v myčce na nádobí.

Pro zabránění poškození Thermomixu® zajistěte, aby větrací otvory na zadní straně a na dně Thermomixu® nebyly ucpané. To je důležité zejména je-li váš Thermomix® zakrytý ochrannými mřížkami. Při každém čištění ochranné mřížky odstraňujte.



Jak čistit mixovací nože

UPOZORNĚNÍ

- Nenechávejte mixovací nůž ve vodě po dlouhou dobu, může to vést k poškození těsnicího systému ložiska nože.
- Mějte na paměti, že ponechání mixovacího nože ve zbytcích potravin nebo použití velmi agresivního čisticího prostředku může vést ke vzniku koroze. To je neškodné a dá se odstranit pomocí kartáče nebo slabým octovým roztokem.

NOTICE

Vytékající ingredience z okolí mixovacích nožů mohou způsobit poškození Thermomixu®. Zajistěte, aby byl těsnicí kroužek mixovacích nožů správně nasazen na jejich ložiska. Zajistěte, aby mixovací nože správně zapadly do základny mixovací nádoby.

Mixovací nože podržte pod tekoucí vodou ostrím nahoru jako na obrázku ②. K čištění můžete použít kartáč nebo vložit mixovací nože do myčky nádobí.

Mixovací nádobu a nože pečlivě smontujte (včetně těsnicího kroužku).

Jak čistit Varoma systém

UPOZORNĚNÍ

- Všechny součásti je možné mýt v myčce nádobí. Všechny plastové části, hlavně víko mixovací nádoby, vložte do horní části myčky, aby nedošlo k jejich poškození vlivem vyšších teplot a tlakem z předmětů uložených v horní části myčky.
- Některé potraviny a tekutiny jako kari, mrkvová šťáva a potraviny obsahující kyselinu citrónovou, mohou způsobit skvrny. Takové látky z víka mixovací nádoby, jejího těsnění, stěrky, varného košíku, šlehací metličky a všech částí systému Varoma vždy co nejrychleji setřete. Jakékoliv skvrny však časem zmizí a neovlivní vaše zdraví ani nesníží funkčnost jednotlivých částí přístroje.

Při čištění Varoma systému omyjte Varoma mísu, tácek a víko v teplé vodě se saponátem nebo je vložte do myčky na nádobí. Pro čištění použijte měkký, čistý hadřík a jemný saponát ①. K čištění Varoma systému nepoužívejte ostré či kovové předměty, neboť způsobují škrábance.



Jak čistit Thermomix®

VAROVÁNÍ

- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**
- Odpojte Thermomix® od elektrické sítě, když není používán, před nasazením nebo odejmutím jeho příslušenství a před čištěním.
 - Neponořujte Thermomix® do vody nebo do jiné tekutiny. Čistěte pouze navlhčenou textilií. Do pláště se nesmí dostat žádná voda nebo nečistota.

Před čištěním odpojte Thermomix® od přívodu elektrického proudu.

Otírejte Thermomix® měkkým, vlhkým hadříkem a jemným saponátem ②. Vodu používejte velmi úsporně, aby hadřík nebyl příliš mokrá a voda se nedostala dovnitř Thermomixu®.

Jak vyčistit prostor pod mixovací nádobou

Odpojte váš Thermomix®. Osušte utěrkou přebytečnou tekutinu z prostoru pod mixovací nádobou. V případě podezření, že se dovnitř vašeho Thermomixu® dostala tekutina, nepokoušejte se ho rozmontovat. Nejsou zde žádné části opravitelné uživatelem. NEZAPÍNEJTE váš Thermomix®. Kontaktujte náš zákaznický servis nebo vašeho Thermomix® poradce.

Další informace k čištění přístroje

UPOZORNĚNÍ

Kontaktní kolíky mixovací nádoby mohou korodovat
Zajistěte, aby kontaktní kolíky mixovací nádoby byly po umytí mixovací nádoby pečlivě osušeny a do Thermomixu® se tak kontaktními kolíky nedostala vlhkost.

Některé plastové části mohou časem mírně změnit svou barvu, což ale neovlivní vaše zdraví ani nesníží funkčnost jednotlivých částí přístroje.

Je-li mixovací nádoba s noži, odměrka a víko mixovací nádoby pouze lehce zašpiněné, postačí, když v přístroji krátce promixujete přibližně 1 litr vody s několika kapkami saponátu při rychlosti 5 nebo 6. Během mixování několikrát stiskněte ikonu Zpětný chod ↺. Pak nádobu pečlivě opláchněte vodou a v případě potřeby použijte i měkký hadřík.

Při skladování přístroje nemá být na víko mixovací nádoby nasazena odměrka pro zajištění lepšího větrání.

VÝMĚNA OCHRANNÉ MŘÍŽKY

Príslušenství ve vybraných zemích

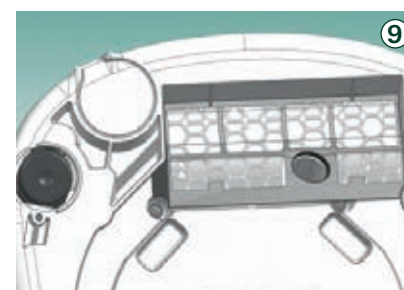
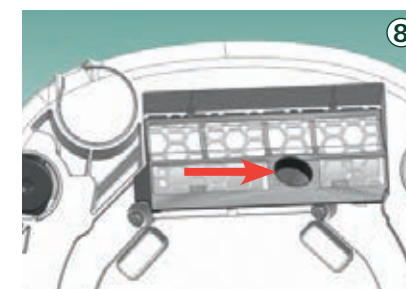
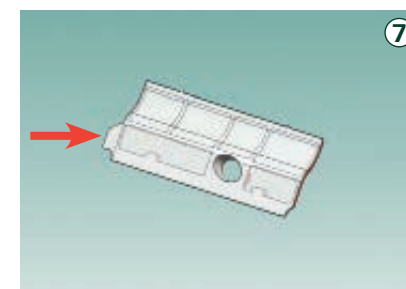
Výměna zadní ochranné mřížky

Odpojte Thermomix® od elektrické sítě. Odstraňte větrací mřížku nadzdvihnutím z příchytek prohlubní pro uchopení ①. Nyní uvidíte zadní stranu Thermomixu® s větracími štěrbinami ②. Uchopte ochrannou mřížku pro zadní stranu ③ a nasadte ji. Hladce zaklapne přes větrací štěrby ④. Větrací mřížku lze nyní znovu nasadit. Opatrně ji zatlačte do příchytek, aby zcela zapadla na místo. Nikdy nepouštějte Thermomix® bez větrací mřížky ⑤. Zkontrolujte větrací mřížku vždy, když čistíte váš Thermomix® zvenku.



Výměna ochranné mřížky ve dnu

Před instalací ochranné mřížky do dna odpojte Thermomix® od elektrické sítě. Sejměte mixovací nádobu a nakloňte Thermomix®, jak je znázorněno ⑥. Uchopte větrací mřížku pro dno ⑦. Má oválný doraz, který musí směřovat ke dnu Thermomixu® ⑧. Položte ochrannou mřížku pod horní drážky, a pak přitlačte dolů, dokud neuslyšíte, že je mřížka zajištěna na svém místě ⑨. Před odstraněním ochranné mřížky nejprve odpojte Thermomix® od elektrické sítě. Sejměte mixovací nádobu a nakloňte Thermomix® stejným způsobem, jako když jste vkládali mřížku. Na levé straně ochranné mřížky je chlopeň. Zatažením za chlopeň se ochranná mřížka odstraní.



POZNÁMKY K VAŠIM VLASTNÍM RECEPTŮM

Jako průvodce k úpravě vašich vlastních receptů pro Thermomix® vám poslouží podobné recepty z kuchařek určených pro Thermomix®. Naše snadno pochopitelné recepty, popsané krok za krokem, vám pomohou k přípravě vlastních receptů pro váš Thermomix®.

Pořadí ingrediencí

Pokud připravujete pokrm podle vlastních receptů, dbejte na promyšlené pořadí jednotlivých kroků, např. jako první pracujte se suchými ingrediencemi.

Vážení surovin

Před vážením každé suroviny stiskněte ikonu vah  a na vahách se zobrazí „0.000“. Přidejte ingredienci. Upozornění: nikdy nepřekračujte maximální kapacitu mixovací nádoby a systému Varoma.

Nastavení času, teploty a rychlosti

Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete postupovat dle pořadí navrženého v následujících příkladech:

Příklad: Normální ohřev

Nastavení: 5 min/100 °C/rychlost 1:

- 1 nastavte volič času na 5 minut
- 2 nastavte volič teploty na 100 °C
- 3 otočte ovladačem – zvolte rychlost 1

Příklad: Vaření křehkých potravin

Nastavení: 5 min/90 °C/  /rychlost 1:

- 1 nastavte volič času na 5 minut
- 2 nastavte volič teploty na 90 °C
- 3 zvolte zpětný chod 
- 4 otočte ovladačem – zvolte rychlost 1

Příklad: Sekání zeleniny

Nastavení: 7 sek/rychlost 5:

- 1 nastavte volič času na 7 sekund
- 2 otočte ovladačem – zvolte rychlost 5

Příklad: Hnětení těsta

Nastavení: 2 min/  :

- 1 nastavte volič času na 2 minuty
- 2 zvolte režim pro přípravu těsta 
- 3 otočte ovladačem po směru hodinových ručiček pro start

Sekání a příprava pyré

Budete-li sekat suroviny nebo připravovat pyré, nastavte nejdříve krátký čas a zkontrolujte výsledek. Pokud není dosaženo požadovaného výsledku, dobu prodlužte.

Doba ohřevu

Doba ohřevu závisí na následujících faktorech:

- a počáteční teplotě surovin, které se mají zahřívat
- b množství, hmotnosti a objemu surovin
- c tepelné vodivosti připravovaných potravin
- d stupni ohřevu
- e rychlosti
- f použitém příslušenství

(s varným košíkem/bez košíku/Varoma systém)

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chyba:	Opatření:
Thermomix® nelze zapnout.	Zkontrolujte, zda je síťový kabel správně připojen. Zkontrolujte, zda je Thermomix® stále v „režimu spánku“.
Thermomix® nehřeje.	Zkontrolujte, zda byla přednastavena doba vaření a teplota.
Thermomix® se zastaví za provozu.	Zkontrolujte, zda byla přednastavena doba ohřevu a teplota viz. kapitola s názvem „Elektronická ochrana motoru“ na straně 47.
Problémy s váhami.	Zajistěte následující: při stisknutí tárovacího tlačítka se nedotýkejte Thermomixu®, o Thermomix® se nesmí nic opírat, kabel není napjatý, „nožky“ Thermomixu® jsou čisté, pracovní plocha je čistá, pevná, rovná a nevibruje, Thermomix® neklouže po pracovní ploše.

VAROVÁNÍ

Nepoužívejte Thermomix® je-li kabel nebo zástrčka poškozena, přístroj je porouchán, upadl nebo byl jakýmkoliv způsobem poškozen. Vraťte váš Thermomix® do nejbližšího autorizovaného servisního zařízení, kde bude provedeno prohlédnutí přístroje, oprava, elektrické nebo mechanické nastavení.

UPOZORNĚNÍ

Pro zjištění případného poškození pravidelně kontrolujte váš Thermomix® a jeho příslušenství. Nepoužívejte váš Thermomix® s poškozeným příslušenstvím. Poškozené příslušenství nahraďte novým. Nepoužívejte poškozený Thermomix®, kontaktujte zákaznický servis firmy Vorwerk nebo autorizovaného opraváře firmy Vorwerk.

Pro kompletní přehled kódů závad prosím navštivte www.thermomix.com

PRÁVNÍ PŘEDPISY/ AUTORSKÁ PRÁVA

Pro zákazníky žijící v členských státech EU:

 Jako majiteli elektronického výrobku vám je zákonem zakázáno (dle směrnice EU 200/96/ES z 27.ledna 2003 o odpadních elektrických a elektronických zařízeních a příslušných národních zákonů členských států EU harmonizujících tuto směrnici) likvidovat tento výrobek nebo jeho elektrické či elektronické součásti do netříděného komunálního odpadu. Namísto toho musíte využít možnosti jeho bezplatného vrácení. Příslušné informace vám na vyžádání poskytne místní obecní úřad.

Registrační číslo: reg. č. OEEZ DE 86265910.

Copyright ©

Text, design, fotografie, ilustrace Vorwerk International Strecker & Co., Švýcarsko. Všechna práva vyhrazena. Tato publikace nesmí být z části ani jako celek reprodukována, uložena ve vyhledávacích, přenášena či distribuována v jakémkoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem elektronicky, mechanicky, v kopiích, nahrávkách či jinak bez předchozího souhlasu společnosti Vorwerk International Strecker & Co.

Pokyny týkající se trhu v USA

Prosím, vezměte na vědomí, že Thermomix® („Thermomix“) byl a stále je vyráběn, uváděn na trh, prodáván a distribuován firmou Vorwerk International Strecker & Co. („Vorwerk“).

Thermomix® nebyl ani vyvinut/navrhnut pro trh v USA, nebyl pro něj ani schválen ani na něj uvolněn. Z tohoto důvodu není Thermomix® firmou Vorwerk ani žádnou oprávněnou třetí stranou záměrně žádným způsobem prodáván ani propagován v USA a v USA není firmou Vorwerk ani žádnou oprávněnou třetí stranou poskytován ve vztahu k Thermomixu® žádný zákaznický servis.

Firma Vorwerk na sebe nebere a nebude brát žádnou odpovědnost za jakékoliv škody a/nebo ztráty (včetně škod a ztrát přímých, nepřímých, speciálních, náhodných, trestněprávních nebo následných, dále za žádnou ztrátu zisku nebo obchodu a žádné škody týkající se poškození, zranění nebo smrti, ale ne s omezením jen na ně) vyplývajících jakýmkoliv způsobem z používání nebo v souvislosti s používáním Thermomixu® v USA (včetně škod a/nebo ztrát způsobených odlišným napětím používaným v USA). Osoby používající Thermomix® v USA jednají výhradně na své vlastní nebezpečí.

ZÁRUKA/ ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Záruka

Pro dobu trvání záruky se prosím odkazujte na svou kupní smlouvu.

Thermomix® smí opravovat pouze odpovědný zákaznický servis nebo autorizovaný servis firmy Vorwerk.

Používejte pouze díly a příslušenství dodané s přístrojem Thermomix® (strana 14–15) nebo originální náhradní díly Vorwerk Thermomix®. Nikdy nepoužívejte Thermomix® v kombinaci s díly nebo příslušenstvím, které nebyly dodány společností Vorwerk Thermomix®. V opačném případě záruka zaniká.

Zákaznický servis

Pro podrobnější informace kontaktujte svého obchodního zástupce pro Thermomix® ve vaší zemi, nebo navštivte internetové stránky www.thermomix.com.

Vyrobeno společností
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

Váš poradce pro Thermomix®:

Telefon	_____
Fax	_____
Mobilní telefon	_____
E-mail	_____

Zákaznický servis Thermomix®:

Pondělí – pátek 8:00 – 18:00
Zelená linka 800 168 987

Servisní centrum Vorwerk

Podrobnosti o vašem nejbližším servisním centru Vorwerk si laskavě vyhledejte na adrese www.thermomix.cz

Vorwerk Service-Center Praha 4

Pod Pekařkou 1/107
147 00 Praha 4

Tento návod k použití je k dispozici v dalších jazycích na adrese www.thermomix.com

