

thermomix

thermomix

# THERMOMIX TM31

NÁVOD K OBSLUZE Uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí!  
NÁVOD NA OBSLUHU Uložte si pre prípad použitia v budúcnosti!



VORWERK

VORWERK



# OBSAH

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| <b>Pro vaši bezpečnost .....</b>              | <b>5</b>      |
| <b>Technické údaje .....</b>                  | <b>8</b>      |
| <b>Úvod/Zákaznický servis .....</b>           | <b>9</b>      |
| <br><b>Váš Thermomix TM31 .....</b>           | <br><b>10</b> |
| <br><b>Než začnete.....</b>                   | <br><b>12</b> |
| Jak správně vložit nádobu .....               | 12            |
| Jak vyjmout nože .....                        | 13            |
| Jak vložit nože .....                         | 14            |
| <br><b>Příslušenství .....</b>                | <br><b>15</b> |
| Nádoba, základna nádoby.....                  | 15            |
| Víko nádoby, odměrka .....                    | 16            |
| Košík .....                                   | 17            |
| Stěrka .....                                  | 18            |
| Metlička .....                                | 19            |
| Varoma.....                                   | 20            |
| Možné kombinace systému Varoma .....          | 20            |
| Jak správně použít systém Varoma .....        | 21            |
| Práce s Varoma v praxi.....                   | 24            |
| <br><b>Pracujeme s Thermomixem TM31 .....</b> | <br><b>25</b> |
| Uvedení do chodu .....                        | 25            |
| Vysvětlení symbolů na ovládacím panelu .....  | 26            |
| Multifunkční displej .....                    | 27            |
| Vážení a přidávání pomocí tlačítka VÁHA ..... | 27            |
| Další informace k vážení .....                | 28            |
| Tlačítka a displej časovače .....             | 29            |

Nastavení času..... 30

Tlačítka teploty a světelné indikátory teploty ..... 30

Indikátor zbytkového tepla ..... 31

Pomalý start ..... 31

Nastavení šetrného ohřevu ..... 31

Nastavení teploty Varoma..... 32

Volič rychlosti..... 32

Nastavení pomalého míchání ..... 32

Míchání..... 32

Mixování/příprava pyré ..... 33

Tlačítko TURBO ..... 33

Chod po směru/proti směru hodinových ručiček ..... 34

Režim pro přípravu těsta ..... 34

Zapamatujte si ..... 35

Klidový režim ..... 35

Elektronická ochrana motoru ..... 35

První použití a vysoká zátěž ..... 35

Čištění..... 36

Jak čistit mixovací nádobu a její víko..... 36

Jak čistit nože ..... 37

Jak čistit systém Varoma ..... 37

Jak čistit tělo přístroje ..... 38

Další informace k čištění přístroje ..... 38

Poznámky k vašim vlastním receptům ..... 39

Odstraňování problémů a závad ..... 40

Právní předpisy ..... 41

Záruka ..... 42

Zákaznický servis ..... 42

# PRO VAŠI BEZPEČNOST!

Thermomix TM31 je určen pro použití v domácnosti nebo podobné oblasti použití. Splňuje nejmodernější bezpečnostní standardy. V zájmu vlastní bezpečnosti si prosím tento návod před prvním použitím bedlivě přečtěte. Při tom věnujte zvláštní pozornost následujícím bodům.

Uschovejte návod k obsluze. Tento návod je nedílnou součástí dodávky Thermomixu TM31. Proto je vždy nutné návod k obsluze předat třetí osobě, pokud přístroj používá.

Thermomix TM31 není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim není poskytnut dohled a instrukce týkající se používání přístroje. Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zaručeno, že si nebudou s přístrojem hrát.

Thermomix TM31 odpovídá bezpečnostním standardům státu, v němž byl tento přístroj prodán autorizovanou organizací firmy Vorwerk. Při používání přístroje Thermomix TM31 v jiné zemi než v zemi zakoupení nelze shodu s místními bezpečnostními standardy zaručit.

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Než budete přístroj čistit, odpojte jej od přívodu elektrického proudu. Přístroj také odpojte, jestliže se po delší dobu nepoužívá.
- Nevkládejte Thermomix TM31 do vody. Čistěte ho pouze navlhčeným hadříkem. Dovnitř přístroje se nesmí dostat voda ani špína.
- Přístroj a jeho příslušenství včetně mixovací nádoby a napájecího kabelu pravidelně kontrolujte kvůli zjištění případného poškození. Poškozené části mohou snížit bezpečnost. V případě poškození přístroj nepoužívejte a kontaktujte zákaznický servis společnosti Vorwerk nebo její autorizovaný servis.
- Thermomix TM31 smí být opravován pouze odpovědným zákaznickým servisem společnosti Vorwerk nebo jejím autorizovaným servisním střediskem. To se týká také případu poškození přívodního elektrického kabelu, který smí být vyměněn zákaznickým servisem firmy Vorwerk nebo jejím autorizovaným servisem. Nevhodné opravy nebo neodborné zásahy mohou vést k vážným rizikům pro uživatele.

## Nebezpečí zranění ostrými noži

- Nedotýkejte se ostří nožů. Jsou velice ostrá. Nože při vyjmutí a vkládání držte za jejich horní část.

4    Obsah

Pro vaši bezpečnost!    5

ČESKY

## Nebezpečí opaření horkými potravinami

- Nikdy nepřekračujte max. množství náplně nádoby, které činí 2 litry.
- Sledujte označení naplnění nádoby.
- Thermomix TM31 používejte pouze se správně nasazeným, čistým těsněním víka nádoby. Těsnící kroužek pravidelně kontrolujte kvůli zjištění případného poškození. V případě poškození těsnícího kroužku nebo jeho netěsnosti ho okamžitě vyměňte. Kroužek vyměňujte nejméně jednou za dva roky.
- Mixovací nádobu otevírejte vždy teprve tehdy, až se zpracovávané potraviny přestanou v nádobě pohybovat, což je obzvláště důležité při používání vysokých rychlostí přesahujících stupeň 5.
- Nikdy se nesnažte otevřít víko mixovací nádoby násilím. Víko mixovací nádoby otevírejte až tehdy, když volič rychlosti ukazuje na pozici otevřeného víka.
- Nikdy nepoužívejte tlačítko TURBO nebo náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 60°C), zvláště pokud nebyly zahřívány v Thermomixu TM31. Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku.
- Myslete na možnost úniku horkých potravin při sundávání víka z mixovací nádoby. Odměrku umístěte správně do otvoru ve víku a ponechtejte ji na místě, obzvláště pokud pracujete s horkými potravinami (např. džem, polévka) při středních (3–6) a vyšších rychlostech (7–10, Turbo).
- Při zpracovávání horkých potravin (při teplotách vyšších než 60 °C) se nedotýkejte odměrky a nepoužívejte tlačítko Turbo.
- Nepoužívejte teplotu Varoma pro ohřívání nebo vaření většího množství potravin.
- V případě zvolení teploty Varoma používejte pouze nízké otáčky (🌀–2). Vyšší rychlosti mohou vést k vystříknutí horkých potravin nebo vypěnění kapaliny.
- Zajistěte, aby byl Thermomix TM31 umístěn na čisté, pevné a rovné ploše, která se nezahřívá, obzvláště používáte-li systém Varoma.
- Vždy se ujistěte, že systém Varoma je na mixovací nádobě a přístroji umístěn správným způsobem.

## Nebezpečí opaření horkou párou a horkou kondenzovanou vodou

- Při provozu přístroje dávejte pozor na horkou páru unikající po stranách víka.
- Dotýkejte se pouze rukojetí systému Varoma.
- Nikdy nepoužívejte systém Varoma bez víka.
- Při sundávání držte víko vždy tak, aby vás odkapávající horká kapalina neopařila.
- Dávejte pozor na horkou páru, která z nádoby Thermomixu TM31 uniká, i když systém Varoma není nasazen.
- Při používání systému Varoma udržujte Thermomix TM31 z dosahu dětí a varujte je před nebezpečím horké páry a horké vody.
- Zajistěte, aby otvor víka nádoby a otvory Varoma mísy nebyly zcela zakryty, jinak může dojít k nekontrolovanému úniku páry.

## Nebezpečí poranění při styku s horkými částmi

- Udržujte přístroj vždy mimo dosah dětí a varujte je, že se nádoba a systém Varoma zahřívají.

## Nebezpečí zranění unikajícími chladnými potravinami (s teplotou pod 60°C)

- Při používání přístroje Thermomix TM31 při středních (3–6) a vysokých rychlostech (7–10) nebo při zmáčknutí tlačítka Turbo pro přípravu pyré z chladných potravin nebo jejich sekání, pevně přidržíte odměrku.

## Nebezpečí poranění při používání nevhodných předmětů či vybavení

- Používejte pouze součástky dodané s Thermomixem TM31 (strana 10–11) nebo originální náhradní díly společnosti Vorwerk.
- Nikdy nepoužívejte Thermomix TM31 v kombinaci s díly či příslušenstvím, které nebylo dodáno společností Vorwerk nebo jejím autorizovaným prodejcem.
- K uzavření otvoru víka mixovací nádoby používejte výhradně odměrku. Víko mixovací nádoby nepřikrývejte utěrkou či podobnými předměty.
- K promíchání potravin uvnitř nádoby používejte pouze stěrku s bezpečnostním lemem. Nikdy k míchání nepoužívejte lžíce, vařečky či jakékoliv jiné nástroje, mohly by se zachytit za otáčející se nože a způsobit tak případná zranění.
- Před mícháním víko nádoby zcela uzavřete a potraviny míchejte stěrkou přes otvor víka.

## Škoda na majetku

### Thermomix se může pohybovat

- Thermomix TM31 umístěte vždy na čistou, pevnou a rovnou plochu, která se nezahřívá, tak, aby nemohl sklouznout. Thermomix TM31 udržujte dostatečně daleko od okraje této plochy, aby nemohl z plochy spadnout. Při přípravě těst či sekání potravin může dojít k tomu, že se přístroj pohne z místa. Z tohoto důvodu mějte přístroj vždy pod dohledem, aby nespadl z pracovní plochy.

## Riziko poškození

- **Horkou párou:** Zajistěte dostatečnou vzdálenost Thermomixu TM31 a systému Varoma od okolních předmětů (kuchyňské skříňky, poličky), aby nedošlo k jejich poškození horkou párou.
- **Vnější zdroj tepla:** Udržujte dostatečnou vzdálenost přístroje od vnějších tepelných zdrojů, jako jsou radiátory, plotýnky vaříče, trouby apod. Thermomix nebo jeho napájecí kabel nikdy neumísťujte na tepelné zdroje (např. horké plotýnky, vaříče, sporáky nebo trouby), protože jejich nechtěné zapnutí může způsobit poškození přístroje.
- **Vytékajícími potravinami:** Dbejte na to, aby těsnící kroužek mixovacích nožů byl správně nasazen. V případě nepřítomnosti těsnění mohou zpracovávané potraviny unikat a poškodit přístroj.
- **Nedostatečným chlazením Thermomixu TM31:** Zajistěte, aby větrací otvory na obou stranách přístroje byly vždy volné a očištěné od zbytků potravin, jinak může dojít k poškození přístroje.
- **Nesprávným používáním:** Thermomix T31 používejte výhradně s napájením střídavým proudem a síťovým napájením řádně nainstalovaným odborníkem. Napětí a frekvence síťového napájení musí odpovídat typovému štítku (na spodní části hlavního přístroje).

# TECHNICKÉ ÚDAJE

Symbol pro označení shody/  
značka shody



|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |          |         |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|---------|
| Motor                                | Bezúdržbový reluktanční motor Vorwerk, jmenovitý výkon 500 W.<br>Rychlost průběžně nastavitelná od 100 do 10 200 otáček za minutu (pomalé míchání 40 ot. za min).<br>Zvláštní nastavení rychlosti (střídavý režim) pro přípravu těsta<br>Elektronická ochrana motoru proti přetížení. |         |          |         |
| Systém ohřevu                        | Příkon 1000 W.<br>Ochrana před přehřátím.                                                                                                                                                                                                                                             |         |          |         |
| Integrované váhy                     | Rozsah vážení od 5 do 100 g po 5 g;<br>od 100 do 2 000 g po 10 g (až do max. 6 kg).                                                                                                                                                                                                   |         |          |         |
| Plášť                                | Vysoce kvalitní umělá hmota.                                                                                                                                                                                                                                                          |         |          |         |
| Mixovací nádoba                      | Nerezová ocel s integrovaným systémem ohřevu a senzorem teploty.<br>Maximální kapacita 2 litry.                                                                                                                                                                                       |         |          |         |
| Napájení                             | Pouze pro střídavé napětí 220 ... 240 V 50/60 Hz<br>Maximální příkon 1500 W<br>Napájecí kabel o délce 1 m                                                                                                                                                                             |         |          |         |
| Rozměry a hmotnost<br>Thermomix TM31 | bez Varoma                                                                                                                                                                                                                                                                            |         | Varoma   |         |
|                                      | výška                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30,0 cm | výška    | 11,8 cm |
|                                      | šířka                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 28,5 cm | šířka    | 38,5 cm |
|                                      | hloubka                                                                                                                                                                                                                                                                               | 28,5 cm | hloubka  | 27,5 cm |
|                                      | hmotnost                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6,3 kg  | hmotnost | 0,8 kg  |

# ÚVOD/ ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Vážený zákazníku,

blahopřejeme vám k výběru Thermomixu TM31!

Během předvedení Thermomixu TM31 jste se mohl sám na vlastní oči seznámit s výhodami vašeho nového přístroje. Zkušený poradce vám předvedl všechny možnosti, které nabízí, a přizpůsobil je vašim osobním potřebám. Nyní můžete jeho výhody začít využívat a brzy se přesvědčíte o tom, že díky Thermomixu TM31 bude práce ve vaší kuchyni rychlejší, snadnější a bezpečnější a zůstane vám čas na jiné aktivity.

Návod k použití vás seznámí krok za krokem s vaším novým Thermomixem TM31. 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 TM31.

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

Vorwerk Thermomix

V případě jakýchkoliv otázek nebo problémů neváhejte a kontaktujte:

**Svého obchodního zástupce pro Thermomix TM31:**

**Jméno:** \_\_\_\_\_  
**Telefon:** \_\_\_\_\_  
**Fax:** \_\_\_\_\_  
**Mobil:** \_\_\_\_\_  
**E-mail:** \_\_\_\_\_

**Zákaznický servis Thermomix:**

PO – PÁ od 08:00 do 18:00 hodin  
Bezplatná linka: **800 168 987**  
Fax: 234 073 101

**Vorwerk CS k.s.**

Pod Pekařkou 1/107  
147 00 Praha 4

Tento návod k obsluze je k dispozici v dalších jazycích na [www.thermomix.com](http://www.thermomix.com)

Verze: 20120816/230



# VÁŠ THERMOMIX TM31

Po otevření obalu se prosím ujistěte, že jsou obsaženy všechny součásti přístroje Thermomix TM31.

Jedná se o:

- Thermomix TM31 včetně mixovací nádoby a víka
- košík
- metlička
- odměrka
- stěrka
- systém Varoma
- základní kuchařka
- návod k použití



- ① přístroj
- ② mixovací nádoba
- ③ základna mixovací nádoby
- ④ těsnící kroužek nožů
- ⑤ mixovací nože
- ⑨ víko mixovací nádoby
- ⑩ metlička
- ⑪ stěrka s bezpečnostním lemem
- ⑫ košík
- ⑬ odměrka
- ⑭ těsnící kroužek víka mixovací nádoby

Varoma

- ⑥ víko Varoma
- ⑦ tácek Varoma
- ⑧ mísa Varoma

# NEŽ ZAČNETE

## Gratulujeme vám k tomu, že jste si koupili Thermomix TM31.

Předtím, než poprvé použijete Thermomix TM31, je vhodné se zúčastnit předvedení výrobku kvalifikovaným obchodním zástupcem.

### Než začnete

Zajistěte, aby Thermomix TM31 byl umístěn na čistém, pevném a rovném povrchu tak, aby nemohl sklouznout. Mějte ve své kuchyni Thermomix TM31 na jednom stálém místě, aby bylo zajištěno jeho snadné používání. Před prvním použitím svůj Thermomix TM31 dobře očistěte. Postupujte podle instrukcí v kapitole o čištění (strana 36).

### Jak správně vložit nádobu

Než do přístroje vložíte nádobu, vždy zajistěte, aby volič rychlosti byl nastaven na  ①. Vložte nádobu tak, aby držadlo nádoby směřovalo dopředu a jemným tlakem ji umístěte do správné polohy ②.

Mixovací nádoba je uložena správně, pokud je držadlo na přední straně ve stejné poloze jako na obrázku ② a pokud je nádoba v přístroji pevně usazena. Pro správné uzavření nádoby přitiskněte víko mixovací nádoby svisle na nádobu ③. Značka musí směřovat k držadlu nádoby. Poté otáčejte víkem po směru hodinových ručiček, dokud to jde a dokud neuslyšíte, že víko s cvaknutím zapadlo na místo ④. Ujistěte se, že jste víko otočili až do krajní polohy. Volič rychlosti nastavte do polohy uzavřeného víka , jinak nebudete moci Thermomix TM31 spustit.

#### POZOR

##### Nebezpečí opaření horkými potravinami

Nikdy se nesnažte otevřít víko mixovací nádoby násilím. Víko mixovací nádoby otevírejte až tehdy, když volič rychlosti ukazuje na pozici otevřeného víka .



### Jak vyjmout mixovací nože

Při vyjímání nožů držte jednou rukou mixovací nádobu a druhou rukou otočte spodní část mixovací nádoby po směru hodinových ručiček o 30 stupňů a táhněte spodní část mixovací nádoby směrem dolů ⑤. Opatrně uchopte horní část mixovacích nožů a vyjměte je společně s těsnícím kroužkem ⑥.

#### POZOR

##### Nebezpečí zranění ostrými noži

Nedotýkejte se ostří nožů. Jsou velice ostrá. Nože při vyjmutí a vkládání držte za jejich horní část.

#### DŮLEŽITÉ:

Dávejte pozor, aby vám nože při vyjímání nedopatřením nevypadly.





### Jak vložit nože

Chcete-li nože znovu vložit, postupujte jako při jejich vyjímání, avšak v opačném pořadí jednotlivých kroků.

Prostrčte nože otvorem ve dně ❶ a vložte je zpět do nádoby ❷.

### OZNÁMENÍ

**Riziko poškození přístroje vytékajícími potravinami**

Zajistěte, aby těsnicí kroužek mixovacích nožů byl správně nasazen. V případě chybějícího těsnění mohou zpracovávané potraviny unikat a poškodit přístroj.

Nyní opět nasadte spodní část mixovací nádoby zespodu na mixovací nože. Mixovací nože prostrčte jednou rukou otvorem ve dnu mixovací nádoby a druhou rukou držte mixovací nádobu a zároveň s ní otáčejte proti směru hodinových ručiček o 30 stupňů až zaskočí ❸.



# PŘÍSLUŠENSTVÍ

Než začnete používat Thermomix TM31, rádi bychom vás podrobněji seznámili s jeho příslušenstvím. Příslušenství Thermomixu TM31 je důkazem dobře promyšleného designu. Každá jeho část byla navržena se smyslem pro detail a slouží několika účelům.

### Mixovací nádoba

Na vnitřní a vnější straně nádoby jsou značky, které určují úroveň jejího naplnění ❹. Každá značka odpovídá objemu 0,5 l. Nádoba má maximální kapacitu 2 litry ❺.

**⚠ POZOR**

**Nebezpečí opaření horkými potravinami**

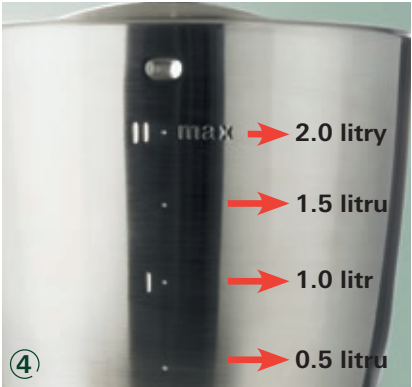
- Nikdy nepřekračujte maximální množství náplně nádoby, které činí 2 litry.
- Sledujte označení naplnění nádoby.

### Základna mixovací nádoby

Základna nádoby ❻ slouží k upevnění a uvolnění mixovacích nožů v nádobě. Celou mixovací nádobu je možné postavit na jakoukoliv pracovní plochu. Pod nádobu není třeba dávat podložku.

**DŮLEŽITÉ:**

Základnou nádoby je nutno otáčet, dokud je to možné a dokud pevně nezapadne. Nepřípevníte-li dno správně, může dojít k poškození ostatních částí.



## Víko nádoby

Víko nádoby se používá k jejímu uzavření. Z bezpečnostních důvodů nezačne Thermomix TM31 pracovat, dokud není víko správně umístěno a zajištěno. Nikdy se nepokoušejte otevírat víko násilím, když je přístroj zajištěn.

Nezapomeňte nikdy správně nasadit těsnicí kroužek víka. Položte víko dnem nahoru na rovnou plochu a těsnicí kroužek nasuňte na víko tak, že s cvaknutím zapadne do tří závěsů víka ①. Těsnicí kroužek brání tomu, aby tekutiny nebo potraviny, které se mají vařit, nevytekly prostorem mezi nádobou a víkem.

### ⚠ POZOR

#### Nebezpečí opaření horkými potravinami

Přístroj Thermomix TM31 používejte pouze se správně nasazeným, čistým těsnícím kroužkem víka mixovací nádoby. Těsnicí kroužek pravidelně kontrolujte. V případě poškození těsnicího kroužku nebo jeho netěsnosti ho okamžitě vyměňte. Kroužek vyměňujte nejméně jednou za dva roky.

Při čištění víka se doporučuje občas vyčistit zvlášť i jeho těsnění.

## Odměrka

### ⚠ POZOR

- Odměrku vždy umístěte správně do otvoru víka mixovací nádoby a ujistěte se, že odměrka není vytlačována nahoru obsahem ve varném košíku. Pokud je otvor mixovací nádoby blokován potravinami a přístroj vaří, může v mixovací nádobě dojít k přetlaku a horká potravina může explodovat ven z nádoby. V tomto případě je zde velké nebezpečí opaření a zranění.

Odměrka má mnoho účelů. Slouží jako uzavírací čepička otvoru ve víku, která brání úniku tepla a výtoku připravovaných potravin. Odměrku je možné používat i pro odměřování přísad. Odměrka naplněná po okraj pojme 100 ml a naplněná z poloviny (po drážku ve středu odměrky) pojme 50 ml.

Odměrku vždy vkládejte do otvoru ve víku dnem dolů ②.



Pouze při používání metličky umístěte odměrku dnem nahoru. Chcete-li přidat nějakou tekutinu, není nutné odměrku vyjmout. Prostě tekutinu nalijte na víko mixovací nádoby – tekutina do ní pak postupně steče.

Chcete-li do mixovací nádoby přidávat otvorem ve víku jiné přísady, vyjměte odměrku a přidejte příslušnou přísadu.

## Varný košík

Varný košík Thermomixu TM31pro mírné vaření je vyroben z vysoce kvalitního plastu. Stejně jako odměrka je i varný košík víceúčelový:

- Filtrování ovocných a zeleninových šťáv. Pomocí Thermomixu TM31 připravte pyré, poté do nádoby vložte košík a použijte jej jako filtr při vylévání šťávy. Přitom držte košík na místě pomocí stěrky ③.
- Jemné potraviny, jako masové nebo rybí kuličky, nejsou vhodné pro přípravu přímo v mixovací nádobě a je třeba je vložit do košíku, kde je lze uvařit.
- Pro přípravu příloh (např. rýže, brambor).

- Varný košík lze vyjmout velmi snadno – do zářezu ve varném košíku vsuňte stěrku ④ a koš s její pomocí zvedněte ⑤. Stěrku je možné kdykoli vyjmout.
- Nožičky na dně koše ⑥ umožňují, aby šťáva z jídla v koši mohla odtékat.
  - V případě potřeby snížení obsahu vody v připravovaném jídle (např. rajské omáčky) použijte košík k přikrytí otvoru víka ⑦ namísto odměrky.
  - Nikdy nepřeplyňte varný košík. Obsah nesmí nikdy přesáhnout horní okraj varného košíku. Ujistěte se, že potraviny neblokují otvor mixovací nádoby. Pokud je otvor mixovací nádoby blokován potravinami a přístroj vaří, může se v mixovací nádobě vytvořit přetlak a horký obsah může explodovat mimo nádobu. V tomto případě je zde velké nebezpečí opaření a zranění.



Stěrka

- Stěrka ① je dalším příkladem inteligentního designu Thermomixu.
- Stěrka Thermomixu TM31 je jediným nástrojem, který můžete použít k promíchání přísad uvnitř nádoby ②. Vsune se otvorem ve víku. Bezpečnostní lem zajišťuje, aby nože v nádobě stěrku nezachytily. To znamená, že ji můžete používat během vaření, dušení nebo sekání.
  - Stěrka by měla být použita k vyškrábání přísad z nádoby. Špička je tvarována tak, aby se přesně vešla mezi nože a stěnu nádoby.
  - Stěrka má speciálně tvarovaný bezpečnostní lem, aby se nemohla skutálet z pracovní plochy.
  - Filtrujeme-li ovocné nebo zeleninové šťávy, přidržujeme stěrkou varný koš na místě.
  - Vyjímání varného košíku je díky stěrce velmi snadné (viz strana 17, foto 4).

**⚠ POZOR**

**Nebezpečí poranění používáním nevhodných předmětů či vybavení**

- K promíchání potravin uvnitř nádoby používejte pouze stěrku s bezpečnostním lemem (dodaná s Thermomixem TM31).
- Před mícháním víko nádoby zcela uzavřete a potraviny míchejte stěrkou přes otvor víka.
- Nikdy k zamíchání obsahu nádoby nepoužívejte nástroje, jako jsou lžíce, vařečky apod., mohly by se zachytit za otáčející se nože a způsobit tak zranění.



Metlička

- Metlička ③ (zde umístěna na nožích ④) vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků při šlehání šlehačky nebo sněhu z bílku. Je to také skvělý pomocník při přípravě krémových pudinků nebo krémů.
- Při vaření mléka nebo přípravě pudinků umožňuje metlička stálé promíchávání přísad. Díky tomu se jídlo nepřichytí.

Vložit a vyjmout metličku je velmi snadné: Vložte metličku podle obrázku ⑤. Její konec má kulatý tvar, takže ji lze rovněž snadno vyjmout. Při vyjímání metličku držte za kulatý konec a při vytahování jí otáčejte na obě strany.

**⚠ POZOR**

- Rychlost zapínejte pouze, pokud je metlička umístěna na svém místě.
- Pracujete-li s metličkou, nezapínejte rychlost vyšší než 4!
- Pracujete-li s metličkou, nikdy nepoužívejte stěrku.
- Během otáčení nožů a současném používání metličky nepřidávejte přísady, které by ji mohly poškodit nebo zablokovat.



Varoma

Systém Varoma ❶ se skládá ze tří částí ❷:

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

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

OZNÁMENÍ

- Systém Varoma používejte vždy s uzavřeným víkem ❶.
- Systém Varoma používejte výhradně s Thermomixem TM31 (nevhodné pro použití v mikrovlnné troubě, pečících troubách či jiných zařízeních).

Jak kombinovat části systému Varoma

Systém Varoma můžete používat v jedné z následujících dvou kombinací:

Kombinace č. 1:

Varoma mísa, tácek a víko ❷.

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 ❸.

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

⚠ POZOR

Nebezpečí opaření horkou párou a horkou kondenzovanou vodou

Nikdy nepoužívejte systém Varoma bez jeho víka.

DŮLEŽITÉ:

Není-li Varoma víko umístěné správně, unikne pára a Varoma systém nebude správně vařit.



Jak správně použít systém Varoma

Systém Varoma tvoří příslušenství přístroje Thermomix TM31 a může být používán pouze s ním. Proto než začnete používat systém Varoma, musíte nejprve správně nastavit přístroj Thermomix TM31:

1. krok: Nastavení přístroje Thermomix TM31

Správným způsobem vložte nádobu a nalijte do ní nejméně 0,5 l vody pro 30 minut vaření v páře. Pokud vaříte v páře s košíkem, vložte košík a naplňte jej surovinami, např. bramborami či rýží. Mísu uzavřete jejím víkem.

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 ❹ a Varoma mísu na ně umístěte tak, že přesně zapadne do drážky. Nyní volně naplňte mísu Varoma potravinami ❺ 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 krátce nahoru. Víko pod mísou Varoma brání, aby tekutiny z omyté zeleniny, zralého ovoce, syrového masa nebo ryb vytekly na pracovní plochu.

⚠ POZOR

Nebezpečí opaření horkou párou a horkou kondenzovanou vodou

- Zajistěte, aby otvor víka nádoby a otvory Varoma mísy nebyly zcela zakryty, jinak může dojít k nekontrolovatelnému úniku páry.
- Ujistěte se, že je systém Varoma vždy správně nasazen na nádobě a přístroji.





V případě potřeby vložte do Varoma mísy tácek a ujistěte se, že je na Varoma míse položen volně a rovně. Pak na něj rozložte potraviny ①. Po naplnění umístěte systém Varoma ve vertikální poloze na zajištěné víko mixovací nádoby (bez odměrky) tak, aby na něm dobře seděl ②.

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

**DŮLEŽITÉ:**

Používáte-li systém Varoma, nikdy nenechávejte odměrku ve víku nádoby. Není-li víko Varoma správně umístěno, nebude v systému Varoma dostatek páry, a tím se zpomalí proces vaření.

**⚠ POZOR**

**Nebezpečí opaření horkou párou a horkou kondenzovanou vodou**

- Při provozu systému Varoma dávejte pozor na unikající horkou páru.
- Při používání systému Varoma udržujte Thermomix TM31 z dosahu dětí a varujte je před nebezpečím horké páry a horké vody.

**Nebezpečí opaření horkými potravinami**

- V případě zvolení teploty Varoma používejte pouze nízké otáčky (🌀 – 2). Vyšší rychlosti mohou vést k vystříknutí horkých potravin nebo vypěnění tekutiny.

**3. krok:** Vaření v páře se systémem Varoma ③.

Jediné, co musíte udělat, je nastavit čas a zvolit na kontrolním panelu teplotu Varoma. Proces vaření v páře začne, jakmile otočíte voličem rychlosti na nízkou rychlost (🌀 – 2). Začne ubíhat nastavený čas. Voda nebo jiná tekutina v nádobě se zahřeje na více než 100°C a takto vzniklá pára stoupá otvorem ve víku Thermomixu TM 31 do systému Varoma. Potraviny se tak vaří šetrně v horké páře. Vezměte prosím na vědomí, že maximální teplota v systému Varoma je 120°C podle toho, jaké přísady používáte, např. olej.



**⚠ POZOR**

**Nebezpečí opaření horkou párou a horkou kondenzovanou vodou**

- Dotýkejte se pouze rukojetí systému Varoma.
- Při sundávání držte víko Varoma vždy tak, aby Vás odkapávající horká kapalina neopařila.
- Dávejte pozor na horkou páru, která z nádoby uniká, i když systém Varoma není nasazen.

Když jsou suroviny uvařené nebo v případě, že chcete zjistit, zda jsou již uvařené, otočte voličem rychlosti na pozici uzavřeného či otevřeného víka (🔒/🔓). Chcete-li systém Varoma otevřít, lehce nakloňte jeho víko směrem dopředu a nechte uniknout páru v zadní části ④. Víko pak podržte nad mísou Varoma, aby sražená voda odkapala zpět dovnitř nebo na 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

Tento popis jasně vysvětluje, jak snadno se se systémem Varoma pracuje. Při používání systému Varoma zachovávejte následující základní pravidla:

- Do nádoby nalijte dostatek vody.

### DŮLEŽITÉ:

30-ti minutové vaření v páře vyžaduje nejméně 0,5 litru (500 g) vody. Pro každých dalších 15 minut přidejte dalších 0,25 l (250 g) vody.

- Dno misky Varoma i tácek Varoma 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 misky a rybu na Varoma tácek.
- Zelenina bude rovnoměrně provařená, pokud ji rozkrájíte na podobně velké kusy. Udaný 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 jsou 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 misky a tácku ❶. Můžete je také použít jako podnos k servírování pokrmu přímo ze systému Varoma.



# PRACUJEME S THERMOMIXEM TM31

## OZNÁMENÍ

### Thermomix se může pohybovat

Thermomix TM31 umístěte vždy na čistou, pevnou a rovnou plochu, která se nezahřívá, tak, aby nemohl sklouznout. Udržujte jej dostatečně daleko od okraje této plochy, aby z ní Thermomix TM31 nemohl spadnout.

### Riziko poškození horkou párou

Zajistěte dostatečnou vzdálenost Thermomixu TM31 a Varoma od okolních předmětů (kuchyňské skřínky, poličky), aby nedošlo k jejich poškození horkou párou.



Najděte pro svůj Thermomix TM31 ve své kuchyni stálé místo, aby bylo zajištěno jeho rychlé používání, kdykoliv jej budete potřebovat.

## Uvedení Thermomixu TM31 do chodu

Vytáhněte elektrický 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 TM31, takže vám nepřekáží. Ujistěte se, že kabel není příliš natažen, aby mohly řádně fungovat váhy. Nestavte přístroj na kabel. Pokud tak učiníte, nebude přístroj stát pevně a váhy nebudou vážit přesně. Nyní je přístroj připraven k provozu a displej ukazuje čas ❷.

Přístroj se aktivuje nebo uvádí do režimu spánku stisknutím tlačítka .

Než začnete používat Thermomix TM31, přečtěte si následující tipy, které vám usnadní práci:

Součástí přístroje je bezpečnostní systém, který zabraňuje provozu Thermomixu TM31, pokud není mixovací nádoba řádně umístěna a její víko není správně zajištěno (volič rychlosti je zablokován). Obdobně pak tento systém naopak zabraňuje otevření víka během provozu přístroje.

Elektronické váhy pracují v rozmezí teplot od –20°C do +50°C. Pokud byl přístroj převážen při teplotě nižší než –20°C, počkejte, až se teplota přístroje znovu ustálí na pokojové teplotě, aby váhy pracovaly bezchybně. Pokud nebudete po delší dobu Thermomix TM31 používat, odpojte jej prosím ze sítě, tak jako to děláte u většiny domácích spotřebičů (úspora spotřeby elektrické energie/viz též „Klidový režim“, strana 35).

OZNÁMENÍ

Riziko poškození nedostatečným ochlazením  
Thermomixu TM31:

Zajistěte, aby větrací otvory na obou stranách přístroje byly ❶ vždy volné a ničím nezakryté, očištěné od mastnoty, zbytků potravin a podobně, jinak může dojít k poškození přístroje.



Vysvětlení symbolů



- ⌚

tlačítka nastavení doby provozu
- ⏸

tlačítka nastavení teploty
- 🌀

nastavení pomalého míchání
- 🌾

tlačítko KLAS (příprava těst)
- ⚖️

tárovací tlačítko VÁHY
- 🔄

tlačítko pro provoz po/proti směru hodinových ručiček
- 🔒

zajištění víka
- 🔓

otevření víka
- 🔌

tlačítko režimu spánku

Multifunkční displej

Uprostřed horní části ovládacího panelu je digitální displej. Tento displej udává následující informace:

- Režim vážení ⚖️
- Režim hodin ⌚
- Provoz proti směru hodinových ručiček 🔄
- Thermomix je v režimu pro přípravu těst 🌾

Symboly ⚖️ a ⌚ na displeji udávají, zda je zařízení v režimu hodin nebo vážení. Poslední dva výše zmíněné provozní režimy jsou na displeji rovněž uvedeny pod příslušnými symboly (🔄 nebo 🌾).

Vážení a přidávání pomocí tárovacího tlačítka  
VÁHY ⚖️

Integrované váhy vám umožní odvážit všechny přísady přímo v mixovací nádobě a míse Varoma. Dodržujte prosím následující kroky:

**Krok 1:** Do přístroje vložte mixovací nádobu. Na displeji se objeví režim hodin 00:00 ❷.

**Krok 2:** Stiskněte tárovací tlačítko. Na displeji se objeví režim vážení 0.000 ❸.

DŮLEŽITÉ:

Po stisknutí tárovacího tlačítka se nedotýkejte Thermomixu a nic o něj neopírejte.

**Krok 3:** Do nádoby dejte první přísadu (max. 2 kg) a na displeji ❹ zkontrolujte množství.

**Krok 4:** Pokud si přejete přidat další přísady, stiskněte tárovací tlačítko a přidejte další přísadu.

Tyto kroky opakujte podle potřeby až do maximální hmotnosti (6 kg). Odchylka do 2 kg je +/-30 g.



## Ostatní důležité informace o vážení

Tárovací funkce (nulování pro přivažování surovin) funguje od hmotnosti 5 g do 6 kg. Pokud vážíte a přidáváte přísady pomocí tárovací funkce, přidávejte je vždy pomalu. Než váhy ukáží správnou hmotnost, uběhnou dvě až tři vteřiny. Pokud odeberete přísadu z nádoby poté, co jste stiskli tárovací tlačítko VÁHY, na displeji vah se objeví následující chybové hlášení ❶.

Pokud přidáváte přísady pomocí tárovací funkce, nepřidávejte více než 2 kg najednou. Přidáte-li více než 2 kg, začne displej vah blikat na znamení přetížení ❷.

Před každým vážením nejprve stiskněte tárovací tlačítko VÁHY, čímž se zvýší přesnost vah. Dbejte na to, abyste s přístrojem během vážení nehýbali.

Po stisknutí tárovacího tlačítka VÁHY zůstane Thermomix v režimu vah po dobu 5 minut, pokud není stisknuto jiné tlačítko, nebo pokud neotočíte voličem rychlosti. Po těchto 5 minutách se Thermomix vrátí do režimu hodin. Když stisknete tlačítko VÁHY znovu, Thermomix bude znovu 5 minut v režimu vah.

Displej vám při vážení a přidávání přísad poskytuje cenné informace. Nezapomeňte dodržet maximum 2 kg na jedno přidávání.



## Tlačítka a displej hodin ⌚

Chcete-li ohřívat nebo vařit jídlo pomocí Thermomix TM31, dodržujte následující postup:

**Krok 1:** Zvolte čas  
Tlačítka hodin se používají pro nastavení času provozu až do 60 minut ❸. Pro přidání času stiskněte + a pro zkrácení doby zpracování stiskněte tlačítko –. Chcete-li měnit čas postupně, stiskněte tlačítko krátce. Pokud chcete zvýšit čas rychle, pak tlačítko + stiskněte a držte ❹.

Volba času:  
**0–1** minuta v krocích po **1 vteřině**  
**1–10** minut v krocích po **30 vteřinách**  
**10–60** minut v krocích po **1 minutě**

Pokud displej ukazuje nulu, můžete zmáčknutím tlačítka – nastavit čas rovnou na 1 minutu. Odpadá tím pomalé nastavování prvé minuty po jedné vteřině pomocí tlačítka +. Poté můžete pokračovat s nastavováním času dle výše uvedeného postupu.

Chcete-li čas na displeji vynulovat, stiskněte obě tlačítka současně ❸.

**Krok 2:** Zvolte teplotu (viz strana 30 a následující).  
Zvolte požadovanou teplotu, pokud chcete pokrm tepelně zpracovat, pokud ne, pokračujte krokem 3.

**Krok 3:** Otočte voličem rychlosti (viz strana 32 a následující)  
Po otočení voličem rychlosti začne odpočítávání nastaveného času v krocích po jedné vteřině, dokud není dosaženo 00:00.  
Pokud je přístroj v režimu studeného míchání/mixování, přestanou se nože otáčet, jakmile čas skončí. Ozve se výstražný zvukový signál, který upozorní na uběhnutí nastaveného času.  
Pokud je přístroj v režimu zahřívání či vaření, budou se nože i po odpočítání času nadále pomalu otáčet  
a míchat. K vypnutí výstražného zvuku otočte voličem rychlosti zpět na / .

### DŮLEŽITÉ:

Ohřívání a vaření je možné pouze tehdy, byl-li předem nastaven čas.



## Úprava nastaveného času

Nastavený čas je možné měnit kdykoli během přípravy. Pro zkrácení doby stiskněte tlačítko **–**, pro prodloužení doby pak tlačítko **+**. Pokud se volič rychlosti otočí na **☐/☐** dříve, než uplyne nastavený čas, např. chceme-li přidat další přísadu, odpočítání času se zastaví a displej bude blikat a ukazovat zbývající čas, dokud nedojde k otočení voliče rychlosti. Po opětovném zapnutí přístroj pokračuje v odpočítávání. Pokud si přejete úplně zastavit míchání před vypršením nastaveného času, stiskněte zároveň obě tlačítka hodin. Tím zastavíte blikání displeje a okamžitě můžete znovu nastavit jiný čas. Pokud nebyl předem nastaven žádný čas, zastaví se přístroj automaticky po dosažení 60 minut. Po uplynutí této doby zazní výstražný tón.

## Tlačítka teploty a světelné ukazatele teploty

Tlačítka teploty mohou být použita k nastavení teploty mezi 37°C a 100°C. U každého tlačítka je barevný světelný indikátor **①**, který začne blikat poté, co stisknete dané tlačítko:

37°C..... = **zelená**  
50°C a 60°C..... = **žlutá**  
70°C a 80°C..... = **oranžová**  
90°C, 100°C a Varoma ..... = **červená**

Světelné indikátory teploty představují záchytné body. Když je během vaření dosaženo předem nastavené teploty, světelný indikátor přestane blikat a začne svítit trvale. Světelné indikátory ukazují teplotu, které bylo během zahřívání dosaženo. Například pokud nastavíte teplotu na 90°C, začne blikat příslušné světlo. V průběhu zahřívání přístroje Thermomix se postupně rozsvěcují jedno po druhém světla pro 37°C, 50°C, 60°C, 70°C a 80°C, dokud není dosaženo teploty 90°C. V tomto okamžiku přestane toto světlo blikat a začne svítit. Světelné indikátory teploty udávají pouze orientační hodnoty.

Pokud nechcete jídlo ohřívat ani vařit, vždy se ujistěte, že žádný barevný indikátor neblíká. V opačném případě je vypněte stisknutím tlačítka **⏻**. Tak se vyhnete nechtěnému zahřívání přísad v nádobě, pokud jste předem nastavili čas.



## Indikátor zbytkového tepla

Pokud nádobu vložíte do přístroje, když je ještě teplá, ukáže příslušné světlo, jaká je zbytková teplota nádoby (pouze 1 světlo nepřerušovaně, např. **②** zbytková teplota 60°C). Bez předchozího nastavení času není možné nastavit teplotu pro vaření a mírný var. Proto vždy začínějte nastavením času, poté zvolte teplotu a nakonec rychlost.

## Pomalý start (nad 60°C)

Pokud stisknete tlačítko TURBO nebo volič rychlosti a teplota v mixovací nádobě je 60°C nebo vyšší **②**, zabrání elektronický systém úniku potravin z nádoby tím, že zpomalí zvyšování rychlosti. Pomalý start je možný pouze tehdy, pokud se potraviny ohřívaly nebo vařily v Thermomixu TM31. V tomto případě může měřič teploty zjistit správnou aktuální teplotu a řídit pak následně pomalý start. Pokud používáte Thermomix TM31 ke zpracování potravin, které nebyly zahřívány v přístroji (např. příprava omáčky z horké šťávy z masa), měli byste vždy zrychlovat otáčky pomalu a postupně.

### ⚠ POZOR

#### Nebezpečí opaření horkými potravinami

Nikdy nepoužívejte tlačítko TURBO nebo náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 60°C), zvláště pokud nebyly zahřívány v Thermomixu TM31. Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku.

## Nastavení šetrného ohřevu

Rychlosti 2 a 3 jsou určeny pro šetrný ohřev. Pokud použijete tyto rychlosti, bude teplota stoupat pomalu a suroviny se budou vařit šetrněji.



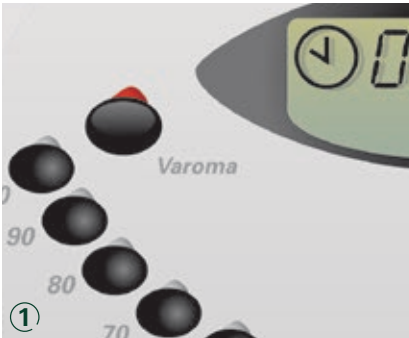


## Nastavení teploty Varoma

Zvolíte-li nastavení teploty Varoma ❶, můžete dosáhnout teploty až 120°C (248°F) podle toho, jaké přísady používáte, např. olej. Během 15 minut se při nastavení Varoma vypaří 250 g vody nebo kapaliny na bázi vody. Tato volba teploty je určena pro vaření v páře (viz strana 21 a následující) a restování přísad.

OZNÁMENÍ

Mixovací nádobu nikdy nezahřívejte, je-li prázdná.



## Volič rychlosti

Thermomix TM31 spustíte stisknutím voliče rychlosti. K dispozici jsou následující rychlosti.

| Označení      | stupeň | ot./min.   |
|---------------|--------|------------|
| Jemné míchání | 🌀      | 40         |
| Míchání       | 1–3    | 100–500    |
| Mixování      | 4–10   | 1100–10200 |
| TURBO         | Turbo  | 10 200     |

## Nastavení jemného míchání 🌀

Nastavení jemného míchání ❷ provedeme voličem rychlosti. Při tomto nastavení jsou přísady promíchávány pomalu stejným způsobem, jako když je pravidelně mícháte na pánvi. Při této volbě nejsou suroviny rozsekávány a zůstanou velké kusy.

## Míchání

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

## Mixování/příprava pyré

Pokud chcete ukončit proces přípravy pyré nebo mixování horkých potravin, nikdy neotáčejte volič rychlosti přímo do pozice OTEVŘÍT. Vždy nastavte volič rychlosti na stupeň 1 ❹ a čekejte po dobu 3 sekund ❺ než nastavíte na pozici OTEVŘÍT ❻.

⚠ POZOR

**Nebezpečí opařením výšplíchnutím horké potraviny.**  
Nikdy neotáčejte volič rychlosti překotně do pozice OTEVŘÍT, pokud mixujete horké potraviny rychlostí 4 a více. Vždy nejdříve snižte otáčky na rychlost 1 a to nejméně po dobu 3 sekund, poté nastavte volič rychlosti do pozice OTEVŘÍT.

## Tlačítko TURBO

Tlačítko TURBO ❷ se používá ke zvýšení rychlosti nožů na maximum. Funkce TURBO pracuje pouze po dobu, po kterou držíte příslušné tlačítko stisknuté. Této funkce se využívá také pro „střídavý“ režim. Pokud například chcete rozsekat nahrubo velké množství potravin, stiskněte tlačítko TURBO krátce třikrát nebo čtyřikrát (opakuje podle potřeby). Tímto způsobem se potraviny rozsekají rovnoměrně.

Funkce TURBO je k dispozici, když je volič rychlosti nastaven na stupeň 🌀 nebo rychlost na stupeň 4 a vyšší. Když je volič rychlosti nastaven na 🌀, aktivují se hodiny. Funkce TURBO není k dispozici v případě, že je aktivován režim KLAS 🍲.

⚠ POZOR

**Nebezpečí opaření horkými potravinami**  
Nikdy nepoužívejte tlačítko TURBO nebo náhle nezvyšujte rychlost, pokud zpracováváte horké potraviny (s teplotou nad 60°C), zvláště pokud nebyly zahřívány v Thermomixu TM31. Při zpracovávání horkých potravin nikdy nepřidržíte odměrku.



### Provoz po směru/proti směru hodinových ručiček

Chcete-li, aby se nože otáčely proti směru hodinových ručiček, stiskněte tlačítko ↺ na ovládacím panelu ①. Stisknout tlačítko ↻ můžete při jakékoliv rychlosti a při volbě 🍲.

Provoz proti směru hodinových ručiček se na displeji zobrazí pomocí symbolu ↺. Režim míchání proti směru hodinových ručiček je určen pro mírné míchání jemných potravin, které není potřeba sekat ani mixovat.



### Režim KLAS pro přípravu těst 🍞

Režim KLAS ② se používá pro přípravu hutných kynutých těst s droždím nebo chlebových těst. Chcete-li aktivovat tento režim, nastavte na ovládacím panelu volič rychlosti na 🍲 a stiskněte tlačítko 🍞.

Tak se spustí střídavý provoz, díky kterému se těsto v nádobě rovnoměrně zpracuje. Napodobuje se tak vlastně hnětení těsta, které se používá v pekárenství pro získání vysoce kvalitního těsta. Režim pro přípravu těst je dostupný pouze tehdy, když se mixovací nádoba po vaření ochladila pod 60°C. Je-li teplota vyšší, ozve se varovný signál. V případě, že je nastaven tento režim, zablokuje elektronický kontrolní systém ohřev, tlačítko Turbo a tlačítko po a proti směru hodinových ručiček, aby nedošlo k nechtěnému zahřátí těsta.

### OZNÁMENÍ

#### Thermomix se může pohybovat

Thermomix TM31 umístěte vždy na čistou, pevnou a rovnou plochu, která se nezahřívá, tak aby nemohl sklouznout. Udržujte jej dostatečně daleko od okraje této plochy, aby z ní Thermomix TM31 nemohl spadnout. Při přípravě těst či sekání potravin se přístroj může pohnout z místa. Z tohoto důvodu mějte přístroj vždy pod dohledem, aby nespadl z pracovní plochy.

# ZAPAMATUJTE SI

### Klidový režim

Pokud je Thermomix TM31 zapojen do sítě, ale nepoužívá se (volič rychlosti je nastaven na 🍲), automaticky se po přibližně 15 minutách přepne do klidového režimu. Displej se vypne. Chcete-li přístroj znovu aktivovat, krátce stiskněte jakékoliv tlačítko na ovládacím panelu. Chcete-li Thermomix sami přepnout do klidového režimu, stiskněte tlačítko ⏻ a držte je stisknuté po dobu asi 2 sekund, dokud se na displeji neobjeví „OFF“. V klidovém režimu je spotřeba energie Thermomixu TM31 nižší než 1 W. Nepoužíváte-li Thermomix TM31 po delší dobu, odpojte jej od hlavního přívodu elektrického proudu.

### Elektronická ochrana motoru

Všechny recepty v základní kuchařce pro Thermomix TM31 byly sestaveny tak, aby při dodržení všech pokynů ochrana motoru nemusela reagovat. Dokonce i v případě překročení udaných množství je motor chráněn funkcí automatického vypnutí. V takových případech se na displeji objeví chybové hlášení „LOAD“. Pokud se motor vypnul:

- nastavte volič rychlosti na 🍲
- vyjměte mixovací nádobu z přístroje,
- snižte množství potravin v nádobě a/nebo přidejte trochu tekutiny,
- nechejte přístroj asi 5 minut chladit,
- znovu vložte mixovací nádobu do přístroje,
- uveďte Thermomix TM31 do chodu pomocí voliče rychlosti.
- Pokud je na displeji chybové hlášení „LOAD“ i po uplynutí doby pro ochlazení, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.

### První použití a vysoká zátěž

Při prvním použití přístroje můžete cítit určitý pach. Je-li motor během přípravy jídla pod velkou zátěží, může se přehřát a začne vydávat zápach, navíc se v takovém případě může přístroj automaticky vypnout. Tato situace nepředstavuje naprosto žádné nebezpečí a po uplynutí doby pro ochlazení, kterou popisujeme výše, bude přístroj opět pracovat.

Jako u všech kuchyňských přístrojů a nádobí je vhodné před prvním použitím Thermomix TM31 a všechny jeho části vyčistit, zvláště pak nože, mixovací nádobu a víko nádoby s těsněním. Totéž provádějte po každém použití přístroje.

## Jak čistit nádobu a víko

Rozeberte nádobu, nože a víko nádoby s těsněním (viz stránky 13, 14, 16).

### ⚠ POZOR

#### Nebezpečí zranění ostrými mixovacími noži

Nedotýkejte se ostří nožů, jsou velice ostrá. Nože při vyjmutí a vkládání držte za jejich horní část.

Nyní očistíte mixovací nádobu zevnitř i zvenčí (bez nožů) ① v horké vodě se saponátem, pomocí měkkého hadříku, nebo ji vložte do myčky na nádobí: Mixovací nože, stěrka, metlička, košík, odměrka, víko mixovací nádoby a systém Varoma můžete čistit stejným způsobem. Pokud se potraviny přichytí v nádobě, použijte speciální čistící prostředek na nerezovou ocel.

Vždy se ujistěte, že kontakty na dně nádoby jsou čisté a suché. Je-li to nutné, otřete je. Doporučujeme nádobu před čištěním rozebrat, obzvláště pokud ji čistíte v myčce na nádobí.

### DŮLEŽITÉ:

K čištění nikdy nepoužívejte špičaté nebo ostré nástroje, neboť to může vést k poškození funkčních částí přístroje a ohrozit jeho bezpečnost.



## Jak čistit mixovací nože

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

### DŮLEŽITÉ:

Nenechávejte nože v myčce na nádobí po dlouhou dobu, může to vést k poškození těsnění jejich ložisek.

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

## Jak čistit systém Varoma

Při čištění systému Varoma omyjte 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 ③. K čištění systému Varoma nepoužívejte ostré či kovové předměty, neboť způsobují škrábance.

### DŮLEŽITÉ:

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 díky vyšším teplotám.

Některé potraviny, jako curry, mrkvová šťáva a potraviny obsahující kyselinu citrónovou mohou způsobit skvrny. Takové látky z víka mixovací nádoby, jejího těsnícího kroužku, stěrky, košíku a všech částí systému Varoma vždy co nejrychleji setřete. Jakékoliv skvrny však časem zase zmizí a neovlivní vaše zdraví ani nesníží funkčnost jednotlivých částí přístroje.



## Jak čistit tělo přístroje

Před čištěním odpojte přístroj od přívodu elektrického proudu.

### ⚠ VAROVÁNÍ

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Než budete přístroj čistit, odpojte jej od přívodu elektrického proudu. Přístroj také odpojte, jestliže se po delší dobu nepoužívá.
- Nevkládejte Thermomix TM31 do vody. Čistěte ho pouze navlhčeným hadříkem. Dovnitř přístroje se nesmí dostat voda ani špína.

Přístroj otřete měkkým, vlhkým hadříkem a jemným saponátem ❶. Vodu používejte velmi úsporně, aby hadřík nebyl příliš mokrý a voda se nedostala dovnitř přístroje.

## Další informace k čištění přístroje

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

Jsou-li nádoba s noži, odměrka a víko 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 tlačítko 🔄. Vše pak nechte okapat a otřete do sucha.

Při skladování přístroje neuzavírejte nádobu odměrkou, aby se do ní dostával vzduch.



# POZNÁMKY K VAŠIM VLASTNÍM RECEPTŮM

Jako průvodce k úpravě vašich vlastních receptů pro Thermomix TM31 vám poslouží podobné recepty z kuchařek určených pro Thermomix TM31. Jednoduchý způsob napsání našich receptů krok za krokem vám pomůže k přípravě vlastních receptů pro váš Thermomix TM31.

## Pořadí přísad

Pokud připravujete jídlo podle vlastních receptů, dbejte na promyšlené pořadí jednotlivých kroků, např. jako první připravujte suché suroviny.

## Vážení přísad

Před vážením každé přísady nastavte váhu na „0.000“ stisknutím tlačítka 🔢. **Upozornění:** nikdy nepřekračujte maximální objem nádoby, tedy 2 l!

## Pořadí nastavení

Nejllepších výsledků dosáhnete, když budete postupovat dle následujících příkladů: Nastavení hodin je nezbytné, pokud potřebujete pokrm zahřívát. Mícháte-li jemné potraviny, použijte chod proti směru hodinových ručiček 🔄.

## Příklad: Vaření křehkých potravin

Nastavení: 5 minut/100°C/🔄/rychlost 1

- ❶ nastavte čas na 5 minut
- ❷ stiskněte tlačítko teploty 100°C
- ❸ stiskněte tlačítko 🔄
- ❹ otočte voličem rychlosti na 1

## Příklad: Sekání zeleniny

Nastavení: 7 vteřin/rychlost 5

- ❶ nastavte čas na 7 vteřin
- ❷ otočte voličem rychlosti na 5

## Příklad: Hnětení těsta

Nastavení: 2 minuty/🔄/🌀,

- ❶ nastavte čas na 2 minuty
- ❷ otočte voličem rychlosti na 🔄
- ❸ stiskněte tlačítko 🌀

## Sekání a příprava pyré

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

## Doba ohřevu

Doba ohřevu závisí na následujících faktorech:

- a počáteční teplotě přísad, které se mají zahřívát
- b množství, hmotnosti a objemu přísad
- Upozornění:** nikdy nepřekračujte maximální kapacitu mixovací nádoby nebo mísy Varoma!
- c tepelné vodivosti připravovaných potravin
- d stupni ohřevu
- e rychlosti
- f použitým příslušenstvím (s/bez košíku / Varoma)



# ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Chyba:                             | Opatření:                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Přístroj nelze zapnout             | Zkontrolujte, zda je řádně zapojen kabel do sítě a víko je správně zajištěné. Zkontrolujte, zda přístroj není stále ještě v klidovém stavu.                                                                                    |
| Přístroj nehřeje                   | Zkontrolujte, zda byl nastaven čas a teplota.                                                                                                                                                                                  |
| Přístroj se během provozu zastavil | Viz oddíl „Elektronická ochrana motoru“ na straně 35.                                                                                                                                                                          |
| Problém s váhami                   | Zkontrolujte, zda o Thermomix není něco opřeno, zda přívodní kabel není příliš natažen, zda jsou „nožičky“ Thermomixu čisté, pracovní plocha je čistá, suchá, rovná nebo nevibruje a zda Thermomix na pracovní ploše neklouže. |

### Zobrazení chybové zprávy:

Thermomix TM31 zobrazí příčinu chyby na displeji. Pokud se na displeji objeví „E.r“ a dvouciferné číslo a problém není možné vyřešit vytažením kabelu ze zástrčky a restartováním přístroje, kontaktujte prosím příslušný zákaznický servis firmy Vorwerk a sdělte jim, jaké chybové hlášení se na displeji objevilo (např. E.r 53 = porucha teplotního senzoru). V případě chyby („E.r 29“) si prosím přečtěte poznámky na straně 28.

### VAROVÁNÍ

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Přístroj a jeho příslušenství včetně mixovací nádoby pravidelně kontrolujte, abyste zjistili případná poškození. Poškozené části mohou snížit bezpečnost přístroje. V případě poškození přístroj nepoužívejte a kontaktujte zákaznický servis nebo autorizovaný servis společnosti Vorwerk.

# PRÁVNÍ PŘEDPISY/ COPYRIGHT

### Pro zákazníky žijící v členských státech EU:

 Jako majiteli elektronického výrobku vám je zákonem zakázáno (dle směrnice EU 2002/96/ES z 27. ledna 2003 o elektroodpadu a částečně dle místních zákonů členských států EU) zbavit se tohoto produktu či jeho elektronických součástí v netříděném komunálním odpadu.

### Copyright ©

Text, design, fotografie, ilustrace Vorwerk International Strecker & Co., Švýcarsko. Všechna práva vyhrazena. Toto vydání nesmí být – v částech či jako celek – reprodukováno, uloženo ve vyhledávacích, přenášeno či distribuováno v jakékoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem elektronicky, mechanicky, v kopiích, nahrávkách či jinak, bez předchozího souhlasu společnosti Vorwerk International Strecker & Co.

### Pokyny týkající se se trhu v USA

Prosím vezměte na vědomí, že Thermomix TM31 („Přístroj“) byl a stáje je vyráběn, uváděn na trh, prodáván a distribuován firmou Vorwerk International Strecker & Co. („Vorwerk“).

Přístroj nebyl ani vyvinut/navrhnut pro trh v USA, nebyl pro něj ani schválen ani na něj uvolněn. Z tohoto důvodu není Přístroj firmou Vorwerk ani žádnou autorizovanou třetí stranou záměrně žádným způsobem prodáván nebo prosazován v USA a v USA není firmou Vorwerk ani žádnou autorizovanou třetí stranou poskytován ve vztahu k Přístroji žádný zákaznický servis.

Firma Vorwerk nepřejímá a nebude přejímat vůbec žádnou odpovědnost za jakékoliv škody a/nebo ztráty (včetně škod a ztrát přímých, nepřímých, speciálních, nahodilých, penálních nebo následných, dále za žádnou ztrátu zisku nebo podnikání a žádné škody ohledně poškození, zranění nebo smrti, ale ne s omezením jen na ně) vyplývajících jakýmkoliv způsobem z používání nebo v souvislosti s používáním Přístroje v USA, nebo způsobené kvůli používání Přístroje v USA nebo jako jeho výsledek (včetně škod a/nebo ztrát způsobených odlišným napětím používaným v USA). Osoby používající Přístroj v USA jednají výhradně na své vlastní nebezpečí.

# ZÁRUKA/ ZÁKAZNICKÝ SERVIS

## Záruka

Pro dobu trvání záruky prosím nahlédněte do své kupní smlouvy.

Thermomix TM31 smí být opravován pouze odpovědným zákaznickým servisem nebo autorizovaným servisem firmy Vorwerk.

Používejte pouze díly a příslušenství dodané s přístrojem Thermomix TM31 (strana 10–11), nebo originální náhradní díly Vorwerk Thermomix.

Nikdy nepoužívejte Thermomix TM31 v kombinaci s díly nebo příslušenstvím, které nebyly dodány Vorwerk Thermomix.

V opačném případě záruka zaniká.

## Zákaznický servis

Zákaznický servis viz strana 9

Vyrobena společností

**Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG**

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

**[www.vorwerk-elektrowerke.de](http://www.vorwerk-elektrowerke.de)**

### **Zákaznický servis Thermomix:**

pondělí – pátek 8.00 18.00 hodin

zelená linka 800 168 987

e-mail: [info@vorwerk.cz](mailto:info@vorwerk.cz)

### **Zákaznické centrum Vorwerk**

Zákaznické centrum Vorwerku ve Vaší blízkosti

naleznete na adrese **[www.vorwerk.cz](http://www.vorwerk.cz)**

### **Vorwerk CS k.s.**

#### **Divize Thermomix**

Pod Pekařkou 1/107

147 00 Praha 4

Telefon: 234 073 100

Fax: 234 073 101

Tento návod naleznete na adrese

**[www.thermomix.com](http://www.thermomix.com)**

i v dalších jazycích









