VORWERK

Najlepszy dla Twojej Rodziny

Instrukcja użytkowania

Thermomix TM 21

Thermomix

SPIS TREŚCI

Instrukcja użytkowania – czyli kilka pomocnych wskazówek **5**
Thermomix TM 21 - opis urządzenia 6
Wyposażenie 7

Zanim zaczniecie **8**
Pierwszy test urządzenia 8
Właściwe umieszczenie naczynia miksującego 8
Mycie urządzenia 9
Ponowne instalowanie noży 10

Części składowe **12**
Naczynie miksujące 12
Podstawa garnka miksującego 12
Pokrywa naczynia 13
Miarka (MT) 13
Koszyczek do gotowania 14
Kopystka 15
Motylek (nasadka rotacyjna) 16
Czujnik temperatury 17

Praca z Thermomixem TM 21 **18**
Objaśnienia symboli 18
Uruchamianie Thermomixa TM 21 18
Wyświetlacz czasu i wagi 19
Przycisk tara i wyświetlacz wagi 19
Ważne informacje 20
Gotowanie 21
Korekta uprzednio wybranego czasu 22
Pokrętło temperatury i wskaźnik temperatury 22
Poziom obrotów 3 23
Powolny rozbieg obrotów (pow. 60° C) 23
Varoma 23
Pokrętło obrotów i wskaźnik obrotów 24
Mieszanie 24
Miksowanie – przygotowywanie puree 24
Przycisk turbo 25
Program interwał 25

Na co zwrócić uwagę **26**
Automatyczny bezpiecznik silnika 26
Tworzenie się zapachów 26
Czyszczenie 26

Bezpieczeństwo podczas pracy z Thermomixem **27–29**

Dane techniczne 30
Przepisy własne – wskazówki 31
Tabela czasów gotowania 32
Maksymalne i minimalne ilości 33
Funkcje 34
Przepisy specjalne 36
Zakłócenia pracy urządzenia 38

Informacje końcowe **39**
Gwarancja 39
Obsługa serwisowa 39

Instrukcja użytkowania – czyli kilka pomocnych wskazówek

Po prezentacji zapewne nikt już nie ma wątpliwości, iż Thermomix faktycznie dokona „rewolucji w kuchni". Nasz prezenter przedstawił szeroki wachlarz możliwości Thermomixa, a także udowodnił, iż obsługa tego wieloczynnościowego urządzenia jest niezwykle łatwa.

W wielu standardowych czynnościach wykonywanych codziennie w kuchni, zastąpi nas teraz Thermomix. Dzięki niemu będziemy mieli więcej czasu na odpoczynek, dla rodziny. Co więcej, urządzenie nie tylko ułatwi nam życie, ale również swoje zadania wykona szybko, sprawnie, dobrze.

Dzięki niniejszej instrukcji użytkownicy będą mogli, „krok po kroku", dokładnie poznać Thermomix TM 21 i przekonać się o doskonałej koncepcji konstruktorów tego urządzenia, którym przyświecała idea realizacji oczekiwań wszystkich klientów.

Podczas pierwszych prób z TM 21 wszystkim powinna towarzyszyć książka kucharska „Nowoczesne Gotowanie", która ułatwi wykonanie wszystkich potraw, nawet tych najtrudniejszych.

Życzymy Państwu wiele radości w pracy z Thermomixem. Jeśli pojawią się jakieś pytania, problemy, zawsze możecie się zwrócić do naszych przedstawicieli.

Na telefony od użytkowników czeka także Biuro Obsługi Klienta (071) 360 95 15.

Niniejsza instrukcja użytkowania pozwoli Państwu na pewne i bezbłędne korzystanie z wszelkich możliwości jakie daje Thermomix TM 21. Przeczytajcie ją Państwo uważnie, umożliwi Wam to lepsze poznanie urządzenia.

OPIS URZĄDZENIA

Po otwarciu opakowania prosimy sprawdzić kompletność wyposażenia. Komplet zawiera:

- Thermomix TM 21, łącznie z naczyniem miksującym i pokrywką
- koszyczek do gotowania,
- motylek
- miarkę (MT)
- kopystkę
- książkę kucharską
- instrukcję użytkowania

Thermomix TM 21



Wyposażenie





Zanim zaczniecie

Pierwszy test urządzenia
Po rozpakowaniu urządzenia musimy pamiętać, że bardzo ważne jest

właściwe umieszczenie naczynia miksującego.

Przed osadzeniem naczynia miksującego, proszę się upewnić, czy pokrętło obrotów ustawione jest w pozycji 0 – dopiero wówczas można uruchomić włącznik główny. W przeciwnym razie usłyszymy sygnał informujący o błędzie. Naczynie miksujące jest poprawnie osadzone w korpusie dopiero wtedy, gdy stabilnie stoi i kiedy jego uchwyt skierowany jest prosto.
Należy zwrócić uwagę, czy przed samym umieszczeniem naczynia blokada pokrywy (rygiel) obrócona jest maksymalnie w prawo. Aby właściwie zamknąć pokrywę należy ją zahaczyć o języczek naczynia, przykryć (docisnąć) i następnie kciukiem przesunąć blokadę w lewo.





Ważne:
Blokada – rygiel zamkniętej pokrywy musi być przekręcona do oporu w lewo, w przeciwnym razie urządzenie nie da się uruchomić.

BARDZO WAŻNE:
Uwaga: blokada pokrywy (rygiel) jest tak skosntruwowana, że niewłaściwa próba otwarcia urządzenia podczas jego pracy lub też po przekręceniu pokrętła obrotów w pozycję zero (tzn. wyłączenie), ale przed wygaśnięciem podświetlenia tarczy obrotów może spowodować uszkodzenie (złamanie) blokady pokrywy – takie uszkodzenie nie jest objęte gwarancją.

Mycie urządzenia
Tak jak każde inne nowe urządzenie kuchenne, przed pierwszym użyciem, Thermomix TM 21 należy umyć.

1. Jako pierwsze wymontowujemy noże: trzymając naczynie nieco przechylone, jedną ręką unieruchamiamy noże, drugą natomiast odkręcamy podstawkę aż do uwolnienia noży.
2. Na nożach powinna pozostać uszczelka.



Ważne!
Podczas tej czynności należy zachować szczególną ostrożność, gdyż noże są ostre.



Po wymontowaniu noży, naczynie można łatwo umyć ręcznie lub w zmywarce do naczyń. W ten sam sposób można również myć kopystkę, motylek, koszyczek i miarkę.

BARDZO WAŻNE:
Naczynie miksujące można umieścić w zmywarce do naczyń jedynie po uprzednim wymontowaniu noży.



Korpus Thermomixa należy zmywać wilgotną szmatką (lub gąbką), w ten sam sposób czyścimy również miejsce osadzenia naczynia. Nie należy przy tym używać dużej ilości wody, gdyż grozi to zawilgoceniem wnętrza urządzenia.



Aby uniknąć zadrapań i uszkodzeń, część wewnętrzną, grzejącą, należy zmywać jedynie wilgotną ściereczką.

W trakcie mycia, noże (po ich wymontowaniu) powinny pozostawać w pozycji pionowej. Zapobiega to dostawaniu się wody do łożyska, a co za tym idzie ich uszkodzeniu.



Ważne:
Noże nie mogą pozostawać w wodzie, ani być myte w zmywarce – może to spowodować ich poważne uszkodzenie!

Ponowne instalowanie noży

Pamiętając, w jaki sposób wymontowaliśmy noże z naczynia, teraz wykonujemy te same czynności, tylko w odwrotnej kolejności.

1. Osadzamy noże w naczyniu, uważając aby się przy tym nie pokaleczyć!



Ważne:
Należy pamiętać o uszczelce noża. Brak tej uszczelki spowoduje wylanie zawartości naczynia i uszkodzenia urządzenia.

2. Następnie należy nasadzić podstawę od spodu naczynia i zamocować ją z powrotem, przekręcając aż do lekko wyczuwalnego oporu.
3. Należy zwrócić uwagę, aby miejsce styku czujnika temperatury (koliste wgłębienie w spodzie naczynia) znajdowało się symetrycznie po środku półkolistego wycięcia w podstawie.



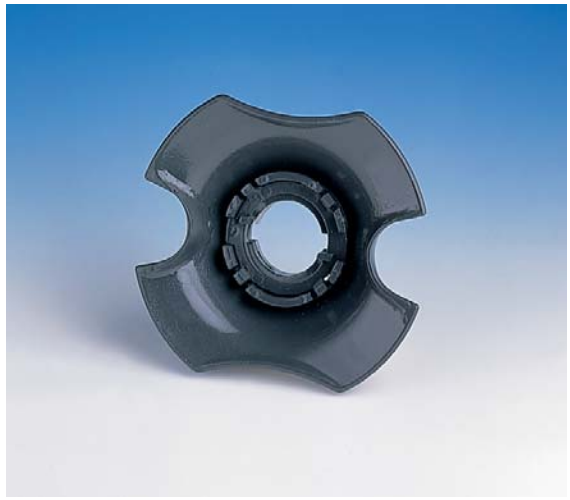
Części składowe
Thermomix TM 21 składa się z bardzo ważnych elementów. Są one tak skonstruowane, że spełniają wiele funkcji i mają różne zastosowanie.

Naczynie miksujące
Maksymalna pojemność naczynia wynosi 2 litry. W żadnym wypadku nie wolno jej przekraczać. W codziennym użytkowaniu szczególnie praktyczne są oznaczenia na ściance naczynia. Są one dobrze widoczne zarówno od wewnątrz jak i z zewnątrz. Każda kreska oznacza ½ litra.



Ważne:
Maksymalna pojemność garnka wynosi 2 litry. W żadnym wypadku nie wolno jej przekraczać.

Podstawa garnka miksującego
Podstawa naczynia służy do mocowania noży. Montuje się je na zasadzie połączenia bagnetowego. Podstawa spełnia również funkcję izolacyjną. Dzięki niej gorące naczynie można postawić na stole, bez obaw o uszkodzenie powierzchni blatu.



Ważne:
Podstawa naczynia musi być prawidłowo i dokładnie dokręcona, w przeciwnym razie czujnik temperatury może wykazywać błędy (źle styka się z naczyniem), co spowoduje automatyczne wyłączenie urządzenia. W dalszej kolejności może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Pokrywa naczynia
Pokrywa pozwala szczelnie zamknąć naczynie. Urządzenie da się włączyć tylko w przypadku, gdy pokrywa jest właściwie nałożona i zablokowana. W przeciwnym razie usłyszymy sygnał informujący o błędzie. Dobrze nałożona uszczelka zapobiega wydostawaniu się zawartości spod pokrywy naczynia.
Dokładnie umyjemy pokrywę zdejmując z niej uszczelkę.



Ważne:
Należy zwrócić uwagę, czy uszczelka jest właściwie nałożona.



Miarka (MT)
Miarka służy do zamknięcia otworu w pokrywie naczynia, co zapobiega niepożądanej utracie temperatury oraz wylewaniu się zawartości. Oprócz tego służy do odmierzania określonych ilości dodawanych produktów. Pełna miarka zawiera następujące ilości:

woda, olej, mleko	100	ml
cukier	100	g
mąka	55	g
bułka tarta	40	g
ryż	100	g
tarty parmezan	50	g

Miarkę należy umieszczać w pokrywie otworem do góry. Jeśli zechcecie Państwo dolać czegoś w trakcie pracy urządzenia, wystarczy po prostu wlać składnik (olej, mleko, wodę itd.) na pokrywę urządzenia – bez konieczności wyjmowania miarki – spłynie on powoli do naczynia miksującego.

Koszyczek do gotowania
Koszyczek do gotowania wykonany jest z wysokiej jakości stali szlachetnej.
Może być wykorzystany w dwojaki sposób:

1. Jako cedzak (sitko) do owoców i soków warzywnych. Po rozdrobnieniu i zmiksowaniu owoców lub warzyw w Thermomixie TM 21 należy zamontować koszyczek i wykorzystać go jako sitko. Podczas wylewania soku koszyczek przytrzymujemy kopystką.
2. Składniki, które chcemy przygotować w całości, jak np. mięso lub klopsiki rybne, należy gotować w koszyczku.



Aby wyjąć koszyczek z naczynia, należy włożyć kopystkę w wyżłobienie i delikatnie go wyciągnąć.
Ma to szczególne znaczenie, gdy koszyczek jest gorący i napełniony. Kopystkę można w każdej chwili bez trudu wysunąć z wyżłobienia.



Kopystka



Kopystka jest również przykładem dobrze przemyślanej koncepcji funkcjonalności Thermomixa.
Jak już wspomniano, służy do przytrzymywania koszyczka podczas cedzenia soków owocowych lub warzywnych.
Gotowane w naczyniu produkty można mieszać tylko kopystką. Aby wymieszać potrawę, wkładamy kopystkę od góry przez otwór w pokrywce naczynia.
Tarcza zabezpieczająca chroni ją przed możliwością zetknięcia z wirującym nożem.
Należy jej używać podczas gotowania i rozdrabniania potraw. Kopystką można wyjąć wszystkie produkty z naczynia, m. in.: ciasta, zupy, marmolady itp.
Końcówka kopystki jest tak ukształtowana, że idealnie wpasowuje się między nóż, a ścianki naczynia. W ten sposób można wyjąć z naczynia wszystkie produkty, bez pozostawiania resztek na dnie.



Żeby dokładnie oczyścić kopystkę, należy zdjąć jej końcówkę.

Uwaga:
Prosimy nie używać do mieszania potraw innych przedmiotów niż kopystka. Mogłoby to spowodować uszkodzenie noża do miksowania lub skaleczenie użytkownika Thermomixa TM 21.

Podczas mieszania potrawy tarcza kopystki musi znajdować się w pokrywie.

Motylek (nasadka rotacyjna)
W języku włoskim nasadka rotacyjna przyjęła nazwę „farfall", czyli „motylek". Nazwa ta przyjęła się także w innych krajach.

1. Nasadka rotacyjna (motylek) pomaga ubić śmietanę. Nadaje się także wspaniale do przygotowywania mas budyniowych i śmietanowych.
2. Podczas gotowania potraw z dodatkiem mleka lub innych zagęszczonych potraw, motylek zapobiega przypalaniu. Gdy gotujemy mleko, budyń, ryż na mleku, sosy, itp., motylek miesza gotowaną potrawę.

Motylek daje się bardzo łatwo zamontować. Nakłada się go na górną część noża miksującego, zamocowanego w naczyniu do miksowania. Należy przycisnąć go do dołu, lekko obracając w prawo. Motylek wskoczy na swoje miejsce.





Uwaga:

1. ***Przed uruchomieniem urządzenia, należy upewnić się, że motylek jest prawidłowo nałożony.***
2. ***Przy założonym motylku nie należy przekraczać poziomu obrotów 3.***
3. ***Gdy używamy motylka, nie wolno używać kopystki do mieszania.***
4. ***Przy włączonym urządzeniu z zamocowanym motylkiem, do naczynia można dodawać jedynie płynne artykuły spożywcze.***

Czujnik temperatury
Temperatura gotowanych produktów jest ciągle kontrolowana przez czujnik temperatury. Czujnik spełnia bardzo ważną rolę w Thermomixie. W przypadku zbyt wysokiej temperatury podgrzewania urządzenie jest wyłączane, a w przypadku zbyt niskiej włączane. Dodatkowy ogranicznik temperatury chroni element grzejny przed przegrzaniem.

Uwaga:
Prosimy nie zostawiać resztek artykułów spożywczych między czujnikiem a spodem naczynia do miksowania. Do czyszczenia pierścienia grzejnego wykonanego z teflonu – materiału zapobiegającego przywieraniu – należy używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Tylko w ten sposób zapobiegniemy zadrapaniom.



Praca z Thermomixem TM 21

Przed rozpoczęciem pracy z Thermomixem TM 21 należy upewnić się, że stoi on pewnie na prostej, poziomej płaszczyźnie, niezbyt blisko krawędzi blatu i w wystarczającej odległości od wiszących regałów i szafek.

Objaśnienia symboli

– pokrętło czasu
– pokrętło temperatury
– pokrętło obrotów
– funkcja mieszania
– funkcja interwał
– waga



Uwaga:
Prosimy nie zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się z tyłu urządzenia. Zapobiega on przegrzaniu się urządzenia.

Thermomixa TM 21 nie wolno przenosić za uchwyt naczynia.

Jeśli nie wykorzystują Państwo całego przewodu elektrycznego, można zostawić część kabla wewnątrz urządzenia.

Uruchamianie Thermomixa TM 21

Należy wyciągnąć przewód elektryczny z urządzenia i podłączyć go do sieci (220V), do gniazda ze stykiem ochronnym. Długość makysmalna przewodu 1 m. Urządzenie włączane jest przyciskiem głównym. Przez krótki moment na wyświetlaczu wagi/czasu pojawią się kreski, po chwili ukaże się znak:

	.	0	0

Oznacza on, że urządzenie jest gotowe do pracy.
Przed rozpoczęciem pracy z Thermomixem TM 21, proszę zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

1. W przypadku, gdy naczynie do miksowania jest nieprawidłowo nałożone, zabezpieczenie nie pozwoli na uruchomienie Thermomixa. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby uruchomić urządzenie należy nastawić pokrętło obrotów w pozycji 0, prawidłowo nałożyć naczynie i zablokować ryglem pokrywę.

2. Elektroniczna funkcja ważenia działa w temperaturze od 5° do 45° C.
   W przypadku przewożenia Thermomixa TM 21 w zimie, gdy temperatura jest niższa niż 5° C, trzeba poczekać aż urządzenie dostosuje się do temperatury pokojowej. Od tej chwili zintegrowana waga powinna działać bezbłędnie.
3. Podobnie jak w przypadku innych urządzeń elektrycznych, prosimy wyłączyć zasilanie, gdy nie używamy Thermomixa. Działając w ten sposób, oszczędzamy energię elektryczną.





Wyświetlacz czasu i wagi
W górnej części panela sterującego zainstalowany jest wyświetlacz cyfrowy. Spełnia dwie funkcje:
1. wskaźnika wagi
2. wskaźnika czasu

Rozpoznania trybu ważenia lub trybu czasu dokonuje się przez umiejscowienie punktu dziesiętnego: przy symbolu wagi (⚖) lub przy symbolu czasu (🕒).

Przycisk tara i wyświetlacz wagi
Na wadze można ważyć wszystkie produkty bezpośrednio w naczyniu do miksowania. Prosimy o przestrzeganie następującej kolejności:
1. Nakładamy naczynie na korpus urządzenia. Na wyświetlaczu wagi pojawi się:

	.	0	0

2. Wciskamy przycisk tara, na wyświetlaczu pojawi się:

.	0	0	0



3. Napełniamy naczynie do miksowania produktem (maksymalnie do 2,5 kg) i sprawdzamy jego wagę na wyświetlaczu.
4. Jeśli chcemy dołożyć składniki do naczynia, należy ponownie wcisnąć przycisk tara i dodawać składniki do naczynia.

Ważenie produktów można powtarzać dowolną ilość razy.



Ważne informacje

Podczas ważenia lub doważania, składniki należy dodawać bardzo powoli, ponieważ waga potrzebuje dwóch-trzech sekund, zanim pokaże prawidłową wagę składnika (składników).

Jeśli wyjmiemy jeden składnik z naczynia, po naciśnięciu przycisku tara, na wyświetlaczu wagi pojawi się informacja o błędzie:

–	–	–	–

Podczas doważania prosimy uważać, aby nie przekroczyć maksymalnej ilości składników, tj. 2,5 kg. Napełnienie ilością większą niż 2,5 kg spowoduje, że na wyświetlaczu wagi pokaże się informacja o przeciążeniu:

8	8	8	8

Przed rozpoczęciem ważenia lub doważania, prosimy najpierw przycisnąć przycisk tara. Zapobiegnie to wyświetleniu informacji o błędzie ważenia.

Wyświetlacz wagi jest nieocenioną pomocą podczas ważenia lub doważania.
Prosimy zwracać uwagę na pojawiające się na wyświetlaczu informacji o błędzie

Maksymalna ilość produktów nie może przekraczać 2,5 kg.

Gotowanie
Przystępując do gotowania w Thermomixie TM 21, prosimy stosować się do następujących zaleceń:

1. **Zaczynamy zawsze od ustawienia czasu.**
2. **Dopiero teraz ustawiamy temperaturę.**

Pokrętło czasu pozwala nastawić czas pracy maksymalnie do 60 minut. Przez przekręcenie pokrętła w prawo można nastawić czas w następujących odstępach:
0– 1 minuta w odstępach sekundowych
1–10 minut w odstępach 30 sekund
10–60 minut w odstępach 60 sekund.

Funkcja gotowania działa jedynie wtedy, gdy najpierw ustawimy czas gotowania.

Oczywiście istnieje także możliwość wybierania czasu działania podczas miksowania bez włączania funkcji gotowania (pokrętło temperatury ustawione w pozycji 0). Po włączeniu urządzenia nastąpi wsteczne odliczanie uprzednio wybranego czasu w odstępach sekundowych aż do 0.
W trybie pracy „zimnego" miksowania, po upływie uprzednio wybranego czasu, automatycznie zatrzymują się noże.
O zakończeniu pracy dodatkowo informuje sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania, gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy, nóż miksujący nadal kręci się z prędkością 100 obrotów na minutę.
Sygnał dźwiękowy wyłącza się po przełączeniu pokrętła obrotów na pozycję 0.
Wtedy noże zatrzymują się i dopiero wówczas otwieramy pokrywę, wyjmujemy naczynie z podstawy grzewczej.





Podczas miksowania na zimno Thermomix wyłącza się automatycznie po upływie wcześniej zaprogramowanego czasu. Podczas gotowania nóż miksujący obraca się nadal, także po upływie uprzednio nastawionego czasu. W ten sposób zapobiega się przypaleniu lub wykipieniu potrawy. Jeśli nie są więc Państwo obecni w kuchni, danie nie wykipi.

Uwaga:
Jeśli wyłączą Państwo funkcję miksowania po zakończeniu gotowania, prosimy wyjąć naczynie z podstawy, ponieważ jest ona źródłem ciepła. Tylko wirujący nóż gwarantuje, że nic się nie przypali, ani nie wykipi.

Korekta uprzednio wybranego czasu

Wybrany czas może być w każdej chwili zmieniony. Gdy przekręcimy gałkę pokrętła w lewo, czas jest skracany, a w prawo – wydłużany.
Jeśli urządzenie zostanie wyłączone przed upływem wybranego czasu poprzez pokrętło obrotów, np. w celu dodania jeszcze jednego składnika, na wyświetlaczu nieustannie miga aktualny czas, aż do chwili, gdy urządzenie zostanie ponownie włączone.
Proces przygotowania potrawy może być bez problemu kontynuowany.
Jeśli chcemy zakończyć miksowanie przed upływem zaprogramowanego czasu, należy przekręcić pokrętło czasu w lewo i ustawić je w pozycji 0.

Jeszcze jedna wskazówka: W przypadku miksowania bez wcześniej wybranego czasu, po ustawieniu obrotów, następuje automatyczne nastawienie na 60 minut. Po upływie tego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Pokrętło temperatury i wskaźnik temperatury

Za pomocą pokrętła temperatury można ustawić temperaturę procesu gotowania od 40° do 100° C.
Podświetlana kolorowa skala wskazuje temperaturę. Skala barw rozciąga się od żółtozielonej w niskim poziomie grzania, przez pomarańczową w średnim, aż do czerwonej i ciemnoczerwonej w najwyższym poziomie grzania.
Uwaga! Należy zawsze upewnić się, czy pokrętło temperatury jest ustawione na „0”. Unikniemy w ten sposób niekontrolowanego rozgrzania ciasta, lodów lub innej potrawy.

Poziom obrotów 3
Wybierając poziom obrotów 3 do podgrzania potrawy, gotowanie trwa dłużej, ponieważ jest to tzw. delikatny poziom podgrzewania. Potrawa jest gotowana wolniej, lecz bez utraty znajdujących się w niej witamin.

Powolny rozbieg obrotów (pow. 60° C)
W przypadku, gdy przy temperaturze ponad 60° C zostanie wciśnięty klawisz turbo, elektronika urządzenia zapobiega (przez wydłużenie procesu zwiększania obrotów) wylaniu się potrawy z naczynia, o ile była ona przygotowana w Thermomixie TM 21.

Varoma
Po ustawieniu poziomu temperatury w pozycji Varoma, potrawa podgrzewana jest do 100° C. Z reguły stosuje się ten poziom grzania do przygotowania potraw w Thermomixie TM 21. Poziom ten pomaga znacznie skrócić długie procesy gotowania, np. gdy chcemy przygotować produkty spożywcze w przystawce Varoma. Poziom grzania Varoma można rozpoznać na skali po ciemnoczerwonym kolorze.

Jeśli używają Państwo poziomu grzania Varoma, prosimy zawsze nalać do garnka przynajmniej pół litra wody.

Stopniowe zwiększanie obrotów funkcjonuje tylko w przypadku, gdy miksowana lub gotowana potrawa jest podgrzewana i przygotowywana w Thermomixie TM 21. Jeśli chcą Państwo przygotowane produkty nadal przetwarzać (np. zagęścić sos po upieczeniu mięsa), poziomy obrotów mogą być nastawiane jedynie stopniowo i bardzo wolno. W żadnym wypadku nie wolno naciskać przycisku turbo, ponieważ grozi to poparzeniem.





Pokrętło obrotów
i wskaźnik obrotów
Thermomix TM 21 uruchamiamy przez przekręcenie pokrętła obrotów. W zależności od potrzeb można wybierać między czterema zakresami ilości obrotów:

Oznaczenie	Poziom	obr./minutę
Mieszania	1–3	100–1 000
Miksowanie	4–9	2 000–9 000
Miksowanie turbo	turbo	12 000
Program interwał		ok. 6 000



Uwaga:
Prosimy przesuwać rygiel otwierający pokrywkę tylko wtedy, gdy pokrętło obrotów nastawione jest na pozycję 0 i zgaśnie podświetlenie wskaźnika obrotów.

Mieszanie
Niskie poziomy obrotów stosuje się do delikatnego miksowania i gotowania. Przy niskich obrotach wspaniale przygotowuje się znakomite zupy!

W przypadku, gdy chcą Państwo rozdrabniać produkty na średnich i wysokich obrotach, prosimy przytrzymać miarkę ręką.

Miksowanie
– przygotowywanie puree
Zakresy obrotów od 4 do 9 doskonale rozdrabniają produkty na grube, drobne i bardzo drobne kawałeczki. Prosimy zwrócić uwagę na to, by pokrętło obrotów na żądaną pozycję przekręcać powoli. W ten sposób unikniemy wydostawania się rozdrabnianych produktów z naczynia.

Przycisk turbo
Funkcję turbo stosujemy podczas śrutowania, mielenia lub rozdrobniania produktu na bardzo małe kawałeczki.
Po wciśnięciu turbo wykorzystujemy maksymalną ilość obrotów. Przystępując do pracy należy wcisnąć przycisk na pulpicie i przytrzymać go przez chwilę (od 5 do 10 sek.).
Wtedy naciskamy dwa, trzy lub więcej razy przycisk turbo i otrzymujemy równomiernie rozdrobniony produkt.
Przycisk turbo funkcjonuje w pozycji 0 lub od poziomu 4. W pozycji 0 uaktywnia się licznik czasowy.
Przycisk turbo nie funkcjonuje przy programie interwał.



Uwaga:
Stopniowe zwiększanie obrotów działa w Thermomixie TM 21 jedynie wtedy, gdy miksowana lub gotowana potrawa jest podgrzewana. Tylko w ten sposób czujnik temperatury może odczytać bezpośrednio rzeczywistą temperaturę i sterować odpowiednio procesem grzania.
W przypadku zewnętrznie podgrzewanych potraw nie wolno używać przycisku turbo.
Potrawa mogłaby wydostać się spod pokrywki i poparzyć użytkownika Thermomixa TM 21.

Program interwał
Pokrętło obrotów lekko odciągamy i przekręcamy całkowicie w prawo.
Napęd interwałowy równomiernie wyrobi ciasto w naczyniu do miksowania.
Napęd ten imituje tzw. falowanie, które odpowiada za jakość wyrabianego ciasta we wszystkich piekarniach.
Program interwał może być włączany jedynie wtedy, gdy po zakończeniu gotowania temperatura produktu jest niższa od 60° C.
Jeśli temperatura jest wyższa, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby ciasto chlebowe nie zostało nieopatrznie podgrzane, układ elektroniczny urządzenia zablokuje podgrzewanie w chwili włączenia programu interwał.



Automatyczny bezpiecznik silnika

Przepisy zawarte w książce kucharskiej Thermomixa TM 21, zatytułowanej „Nowoczesne gotowanie" są sporządzone w taki sposób, że przestrzeganie zawartych w nich zaleceń nie powoduje włączenia zabezpieczeń. Ale już w momencie przekroczenia zalecanych ilości produktu (np. więcej niż 600 g mąki), automatyczne odłączenie silnika zabezpiecza urządzenie przed powstaniem szkód. Na wyświetlaczu pojawi się [6].
Jeśli doszło do wyłączenia silnika to:

- należy nastawić pokrętło ilości obrotów na 0
- wyjąć naczynie do miksowania z urządzenia
- zmniejszyć ilość produktu i/lub dodać odrobinę cieczy do naczynia,
- odczekać ok. 5 minut (czas chłodzenia urządzenia)
- ponownie nałożyć naczynie do miksowania
- włączyć urządzenie za pomocą pokrętła obrotów.

Tworzenie się zapachów

Podczas pierwszego użycia urządzenia może dojść do tworzenia się zapachów. Jeśli silnik urządzenia jest mocno obciążony podczas przygotowania potraw, może dojść nie tylko do wyłączenia urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa, ale także do wytworzenia zapachu spowodowanego dużym rozgrzaniem silnika. To nie powinno budzić obaw. Po ochłodzeniu silnika, urządzenie jest ponownie w pełni gotowe do pracy.

Czyszczenie

Przed rozpoczęciem każdego gruntownego czyszczenia Thermomixa TM 21 należy wyłączyć włącznik główny i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Korpus całego urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką i delikatnymi środkami myjącymi.
Aby uniknąć zakłóceń związanych z regulacją temperatury, powierzchnie podstawy aluminiowej naczynia do miksowania oraz powierzchnie pierścienia grzejnego i czujnika temperatury, powinny być czyste.
Zabrudzoną powierzchnię podstawy czyścimy delikatną gąbką stalową.
Pierścień grzejny i czujnik temperatury prosimy czyścić miękką wilgotną ściereczką.
Wszystkie części urządzenia, **z wyjątkiem noża do miksowania,** mogą być myte w zmywarce do naczyń. Aluminiowa podstawa naczynia do miksowania i niektóre części z tworzywa sztucznego mogą odrobinę wyblaknąć.

Nóż miksujący myjemy gąbką lub szczoteczką pod strumieniem bieżącej wody, tak, aby nie zamoczyć podstawy noża.

Przy ponownym montowaniu Thermomixa TM 21 prosimy postępować bardzo uważnie (patrz pierwsze czyszczenie urządzenia i montaż).
Bardzo ważne jest zachowanie czystości mechanizmu zamykającego pokrywę.
W przypadku niewielkich zabrudzeń naczynia do miksowania wystarczy krótkie miksowanie wody z kilkoma kroplami środka do mycia naczyń i koniecznym wypłukaniem.
W przypadku większych zabrudzeń naczynia należy czyścić je środkiem do czyszczenia stali szlachetnej. Podczas przechowywania nie zamykamy pokrywy naczynia do miksowania. Umożliwi to jego lepszą wentylację. Zaleca się wyłączenie głównego włącznika urządzenia Thermomix TM 21, gdy go dłużej nie używamy.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRACY Z THERMOMIXEM

Urządzenie Thermomix TM 21 odpowiada najwyższym standardom bezpieczeństwa. Niniejsza instrukcja użytkowania pomoże Państwu uniknąć ewentualnych problemów.

Thermomix TM 21 ustawiamy na płaskiej, stabilnej powierzchni, zachowując wystarczającą odległości do zewnętrznych źródeł ciepła, czyli kaloryferów, płyt grzejnych, itp. Należy również pamiętać o odpowiednim odstępie od krawędzi powierzchni, na której stoi Thermomix.

Thermomix TM 21 stawiamy na stabilnej, płaskiej powierzchni. Niezbędny jest wystarczający odstęp od zewnętrznych źródeł ciepła, czyli kaloryferów, płyt grzejnych, itp.

Thermomix TM 21 jest urządzeniem, które można wykorzystywać nie tylko w kuchni, ale również podczas wakacyjnych wyjazdów.

Thermomixa nie należy nosić za uchwyt garnka do gotowania. Urządzenie jest zbyt ciężkie, by tak się z nim obchodzić.

Thermomix jest urządzeniem elektronicznym spełniającym wiele funkcji:wyrabia ciasto, miesza i rozdrabnia produkty, a także gotuje. Podczas gotowania naczynie do miksowania nagrzewa się.

Thermomix powinien być chroniony przed dziećmi. Najmłodszych należy ostrzec przed źródłami ciepła, jakimi są naczynie do miksowania i pierścień grzejny.

Podczas gotowania nagrzewa się pierścień grzejny. Prosimy odczekać z ewentualnym czyszczeniem urządzenia aż do momentu ochłodzenia pierścienia.

Nie wolno podgrzewać pustego naczynia. Przegrzanie może spowodować uszkodzenie Thermomixa!

W naczyniu do gotowania powinno być minimum pół litra płynu (np. wody). W ten sposób zapobiegniemy przypaleniu i przegrzaniu naczynia.
Wiedzą Państwo, że Thermomix znakomicie przygotowuje puree.

Pamiętajmy, że w tym przypadku nie wolno korzystać z przycisku turbo.

Podgrzana wcześniej potrawa mogłaby wyprysnąć z naczynia i poparzyć użytkownika. Do przygotowania puree najlepiej jest używać pokrętła obrotów, a ich szybkość zwiększać powoli aż do uzyskania najwyższego poziomu.

Podczas gotowania napełniamy naczynie zawsze minimum ½ litra wody lub innej cieczy.

W przypadku dalszej obróbki produktów podgrzanych na innym źródle ciepła niż Thermomix, nigdy nie wolno używać przycisku turbo, ponieważ grozi to poparzeniem.

Do mieszania potraw w naczyniu do miksowania należy używać wyłącznie dostarczanej w komplecie kopystki z tarczą ochronną. Nie wolno używać żadnych innych przedmiotów do mieszania, np. metalowych łyżek i widelców. W ten sposób unikną Państwo uszkodzenia noża i skaleczenia się.

Nie wolno podgrzewać pustego naczynia. Przegrzanie może spowodować uszkodzenie Thermomixa TM 21!

Nie należy wrzucać zamrożonych produktów na wirujące noże – może to spowodować mechaniczne uszkodzenie przeniesienia napędu.

Rygiel zabezpieczający wolno otworzyć dopiero po ustawieniu pokrętła obrotów na „0” i zatrzymaniu obrotów noży (po wygaśnięciu podświetlenia wskaźnika obrotów).
Przed przystąpieniem do czyszczenia Thermomixu TM 21, należy urządzenie wyłączyć z sieci – wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Z powodu wilgoci mogłoby dojść do zwarcia instalacji elektrycznej.

Przed rozpoczęciem czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Nie wolno myć Thermomixu TM 21 przez zanurzanie w wodzie ani mycie go w dużej ilości płynu. Urządzenie wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką.

Urządzenia elektryczne firmy Vorwerk odpowiadają wymogom bezpieczeństwa – posiadają atest. Wszelkich napraw może dokonywać jedynie pracownik serwisu, odpowiednio przeszkolony przez firmę Vorwerk.

W przypadku naprawiania TM 21 przez osoby nieupoważnione lub nieprzestrzegania zasad zawartych w niniejszej instrukcji, użytkownikowi grozi ryzyko porażenia prądem.

Należy zwracać szczególną uwagę na czystość czujnika temperatury i całego urządzenia.

Akcesoria z tworzyw sztucznych (jak pokrywa, motylek, kopystka) mogą ulec przebarwieniu pod wpływem niektórych przypraw, np. curry, soku z cytryny – nie podlegają one wymianie gwarancyjnej.

DANE TECHNICZNE

Thermomix TM 21	
Znaki bezpieczeństwa	   
Silnik	silnik uniwersalny firmy Vorwerk, nie wymagający konserwacji, moc znamionowa 600 W bezstopniowe nastawianie ilości obrotów w zakresie 100–12.000 obr./minutę/przycisk turbo specjalny poziom obrotów (napęd interwałowy) do wyrabiania ciasta automatyczny wyłącznik przeciw przeciążeniu
Ogrzewanie	pobór mocy: 1350 W zabezpieczenie przed przegrzaniem
Waga zintegrowana	zakres ważenia od 10–7.500 g (3x 2.500 g)
Obudowa	wysokiej jakości tworzywo sztuczne, dopuszczone do kontaktów z żywnością
Naczynie	Nierdzewna, kwasoodporna stal szlachetna, podstawa z wysokowartościowego stopu aluminium maksymalna pojemność: 2 litry
Zasilanie	prąd przemienny 230 V maksymalny pobór mocy 1950 W przewód zasilający 1 m, wyciągany z pojemnika
Wymiary	wysokość; 30 cm szerokość: 27 cm głębokość: 42 cm waga: 7,7 kg
Części urządzenia mające kontakt z potrawami wykonane są z materiałów zalecanych przez niemiecki Federalny Urząd Zdrowia	

1. Przygotowanie składników
Przygotowując potrawy według własnych przepisów, należy ustalić w jakiej kolejności będziemy dodawać składniki do naczynia i czy należy je podgrzać.

2. Ważenie składników
Przed zważeniem pierwszego składnika przepisu należy nastawić wagę na „0". Naczynie do miksowania musi być właściwie nałożone na urządzenie.

3. Kolejność czynności
Realizacja przepisu jest bardzo prosta, jeśli ustawimy przełączniki i przyciski na panelu sterowania od góry do dołu.
Przykład: 5 minut przy temp. 100° C i poziom obrotów 1 – miksowanie gorące:
a) pokrętło czasu na 5 minut
b) pokrętło temperatury na 100° C
c) pokrętło obrotów na 1.

4. Czasy podgrzewania
Czas podgrzewania zależy od:
a) temperatury wyjściowej podgrzewanego składnika,
b) ilości, wagi i objętości składników,
c) przewodności cieplnej produktu,
d) poziomu grzania,
e) ilości obrotów,
f) zastosowanego wyposażenia

5. Program oszczędzania energii
Thermomix TM 21 jest nowoczesnym urządzeniem. Świadczy o tym między innymi fakt, że podczas podgrzewania prąd doprowadzany jest w określonych odstępach, tzw. taktach. Mówimy tutaj o tzw. systemie taktowym. Thermomix TM 21 jest wyposażony w zintegrowany program oszczędzania energii elektrycznej. Na początku podgrzewania zmiany taktów są bardzo częste. Dzięki temu można szybko podgrzać produkt do żądanej temperatury. Po osiągnięciu żądanej temperatury system zmian taktowych ulega spowolnieniu. Zostaje włączony lub wyłączony, w zależności od automatycznie mierzonej przez czujnik temperatury. Około 30 sekund przed końcem procesu grzewczego prąd jest całkowicie wyłączany. Dzieje się tak dzięki przewodności cieplnej naczynia do gotowania wykonanego ze stali szlachetnej, która utrzymuje odpowiednią temperaturę bez potrzeby doprowadzania energii.

6. Poziomy grzejne Thermomixa
Proces podgrzewania, opisany w punkcie piątym, działający w systemie taktowym funkcjonuje w zakresie od 40° C do 100° C. Sytuacja zmienia się po nastawieniu poziomu grzania Varoma. W tym przypadku czas podgrzewania zostaje skrócony przez wydłużenie „podawania" energii na każdy takt. W momencie nastawienia łagodnego poziomu grzejnego (poziom obrotów 3), czas doprowadzania energii na takt jest skracany, a tym samym czas gotowania ulega wydłużeniu.

TABELA CZASÓW GOTOWANIA

Naczynie do miksowania napełniamy ½ litra wody, poziom grzewczy Varoma, poziom ilości obrotów 1.

Artykuły gotowane – warzywa	**Ilość**	**Czas gotowania**	**Uwagi**
kalafior	400 g	18 do 20 minut	podzielony na cząstki
brokuły	400 g	18 d0 20 minut	podzielone na cząstki
pieczarki	400 g	18 do 20 minut	pokrojone w plasterki
kapusta chińska	350 g	20 minut	poszatkowana
koper włoski	500 g	20 do 25 minut	poszatkowany
fasola	500 g	20 minut	cała (ok. 7 cm)
groch (zamrożony)	450 g	18 minut	nie namoczony
por	500 g	18 minut	pokrojony na plasterki/ /paski
ziemniaki	700 g	25 minut	700 ml wody, pokrojone na ćwiartki
kalarepa	500 g	20 do 25 minut	pokrojona w plasterki
marchew	500 g	20 minut	pokrojona na paski
kapusta biała	400 g	20 do 25 minut	poszatkowana
cukinia	500 g	15 do 18 minut	paski o grubości 1 cm
papryka	500 g	16 minut	paski o grubości 1 cm

Artykuły gotowane – owoce	**Ilość**	**Czas gotowania**	**Uwagi**
gruszki	500 g	15minut	połówki
jabłka	500 g	15 minut	ćwiartki
brzoskwinie	500 g	12 minut	połówki
śliwki	500 g	12 minut	wypestkowane

Artykuły gotowane – mięso i kiełbasy	**Ilość**	**Czas gotowania**	**Uwagi**
nogi z kurczaka	500 g	35 minut	2 sztuki
piersi z kurczaka	250 g	20 minut	
kluseczki z mięsa	500 g	25 minut	wielkość śliwki
sznycel z indyka	400 g	25 minut	
świeża kiełbasa	4 sztuki	15 do 18 minut	

Artykuły gotowane – ryby i owoce morza	**Ilość**	**Czas gotowania**	**Uwagi**
łosoś	200 g	10 minut	
małże w skorupkach	500 g	10 do 12 minut	świeże

MAKSYMALNE I MINIMALNE ILOŚCI

Ilości minimalne rozdrabniania i mielenia:

cebula pokrojona na 2–3 plasterki		poziom 5
ząbki czosnku (na pracujący nóż)		poziom 5
ziarnka pieprzu, śrutowanie	10 g	20 sekund/turbo

Ilości maksymalne:

ziemniaki, surowe	1.000 g	poziom 3–4
marchew, surowa	700 g	poziom 3–4
kapusta czerwona /biała	400 g	poziom 3–4
migdały	500 g	turbo lub interwał
cukier	300 g	turbo
zboże	250 g	turbo (delikatnie)
zboże	300 g	turbo (grubiej)
owoce, zamrożone	500 g	turbo
kawa	500 g	turbo
kukurydza	250 g	turbo lub interwał
jabłka na sztuki	600 g	poziom 3–4
sucharki, słabo rozdrobnione	250 g	turbo
nektaryny do deseru	900 g	poziom 3
nektaryny na sok	900 g	poziom 6
czekolada gorzka, na sztuki	400 g	turbo
czekolada mleczna, na sztuki	300 g	turbo

Wskazówka:
Czas potrzebny do rozdrobnienia produktów zależy od pożądanego stopnia rozdrobnienia. Do chwili nabrania wprawy w pracy z Thermomixem TM 21, zalecamy dokładne obserwowanie rozdrabniania składnika.

Podane w tabelach wartości są wartościami sugerowanymi.

Mielenie

Za pomocą Thermomixu TM 21 można bez problemu bardzo drobno śrutować i mielić wszystkie rodzaje zbóż. Nawet ziarna oleiste lub szczególnie twarde poddają się mieleniu. Podczas pracy Thermomixu TM 21 w naczyniu nie może być więcej niż 300 gramów ziarna.

orkisz	100 g	10 sekund	poziom 8	gruby śrut
orkisz	100 g	1,5 minuty	turbo	drobno
ryż	100 g	1,5 minuty	turbo	drobno
kukurydza	100 g	1,5 minuty	turbo	drobno
proso	250 g	minuta	turbo	drobno
mak	250 g	minuta	turbo	drobno
len	200 g	30 sekund	turbo	drobno
len	100 g	10 sekund	turbo	pokruszony
sezam	200 g	minuta	turbo	drobno

Mieląc nasiona oleiste (mak, len, wiesiołek) w pozycji „interwał" zapobiegniemy zbijaniu się mielonego produktu w jednolitą masę.

Tarcie produktów

Thermomix TM 21 doskonale rozdrabnia produkty spożywcze. W ten sposób wyręcza nas w uciążliwej i męczącej czynności jaką jest ucieranie i tarcie produktów. W przypadku rozdrabniania żółtego sera zaletą Thermomixu TM 21 jest, że zarówno twarde, jak i miękkie gatunki żółtego sera rozdrabnia jednakowo równomiernie.

Gouda, młoda (lub podobne gatunki żółtych serów)	200 g, pokrojone na duże kawałki	5 sekund	poziom 4
Parmezan (lub inne gatunki serów twardych)	100 g, pokrojone na duże kawałki	20 sekund	turbo

Czerstwe pieczywo można również rozdrabniać i mielić

bułki, czerstwe pieczywo	3 sztuki, połamane na grube kawałki	15 sekund/ /turbo	półdrobno
bułki, czerstwe pieczywo	3 sztuki, połamane na grube kawałki	30 sekund/ /turbo	drobno

Rozdrabnianie i przygotowywanie puree

Thermomix TM 21 umożliwia rozdrabnianie wszystkich warzyw i owoców. Składniki wkładamy do naczynia do miksowania jednocześnie z przyprawami. Zatem proces rozdrabniania jest jednocześnie procesem przygotowania potrawy. Dzięki temu oszczędzamy sporo czasu. Przyrządzając potrawę każdy użytkownik może kierować się swoim smakiem i własnymi upodobaniami. Na przykład jedna osoba woli jeść owoce rozdrobnione na krem, a inna chciałaby mieć kawałki owoców np. w tartym cieście. Dlatego najpierw trzeba wypróbować, jakie ilości produktów i poziomy rozdrabniania dają oczekiwany, zadowalający efekt.
Pamiętać też należy o tym aby do naczyniaThermomixa TM 21 nie wkładać więcej niż 400–500 gramów warzyw lub owoców na jeden tryb pracy. Natomiast aby osiągnąć najlepsze wyniki w rozdrabnianiu należy podczas jednego trybu rozdrabniać nie więcej niż 300 gramów mięsa. W ten sposób można również rozdrabniać ryby.

Proszkowanie

Dzięki Thermomixowi TM 21 możemy mieć zawsze pod ręką cukier puder. Wystarczy wsypać do naczynia do miksowania cukier zwykły lub w kostkach, włączyć przycisk turbo i już gotowe!

cukier	200 g	1 minuta/turbo	cukier puder

Również suszone zioła mogą być w ten sam sposób rozdrabniane. Najważniejsze, aby podczas rozdrabniania zarówno naczynie, jak i nóż do miksowania były absolutnie suche.

Ubijanie

Do ubijania śmietany lub piany używana jest specjalna nakładka – motylek. Nakłada się ją bezpośrednio na nóż do miksowania. Po ubiciu piany motylek bez trudu zdejmujemy z noża.

Ubijanie piany
Minimalną ilością są dwa białka, które ubija się w czasie 1–3 minut na poziomie obrotów 3.
Dla maksymalnej ilości dziesięciu białek potrzebujemy około 5,5 minuty (poziom obrotów 3).
Siedem białek ubija się przez 3,5 minuty (poziom 3). Do testu użyto jajek o wadze ok. 45 g.

Ubijanie śmietany
Dla ilości minimalnej (100 gramów) potrzebujemy około 40 sekund (poziom obrotów 2). Dla maksymalnej ilości (1000 gramów) czas ten wydłuża się do 4,5 minuty, także na poziomie 2 lub minutę na poziomie 3.
Śmietana powinna być zawsze dobrze schłodzona. Podane czasy przygotowania są jedynie czasami orientacyjnymi.

FUNKCJE

Siekanie

Thermomix TM 21 umożliwia przygotowanie w ciągu kilku sekund świeżych ziół i orzechów. Nawet najtwardsze składniki, takie jak kostki lodu nie sprawiają Thermomixowi żadnego problemu.

Zioła			
koper (pokrojony nożem)	pęczek, ok. 40 g	10 sekund/poziom 8	
pietruszka	pęczek, ok. 40 g	10 sekund/poziom 8	
Migdały/orzechy			
migdały	250 g	30 sekund/poziom 3	grube
migdały	250 g	minuta/turbo	drobne
orzechy laskowe	200 g	10 sekund/poziom 4	grube
orzechy laskowe	200 g	30 sekund/turbo	drobne
Kostki lodu			
kostki lodu	300 g	12 sekund/poziom 4	lód przezroczysty
kostki lodu	300 g	20 sekund/poziom 4	lód matowy

PRZEPISY SPECJALNE

Gotowanie jajek

Przepis na maksymalnie cztery jajka
Wlewamy do naczynia 1 litr wody, wkładamy jajka do koszyczka. Gotujemy 11 minut w 100° C, na poziomie 3–4, aby otrzymać jajka na miękko lub 12 minut w 100° C, na poziomie 3–4, aby otrzymać jajka na twardo.

Gotowanie spaghetti

Dla dwóch osób
Do naczynia wlewamy litr wody, dodajemy łyżeczkę soli, gotujemy przez 17 minut na poziomie Varoma, poziom obrotów 1. Po siedmiu minutach dodajemy powoli 150 gramów makaronu przez otwór w pokrywce i przestawiamy temperaturę na 100° C.

Dla czterech osób
Do naczynia wlewamy litr wody, dodajemy łyżeczkę soli i gotujemy przez 17 minut na poziomie Varoma, poziom obrotów 1. Po siedmiu minutach dodajemy 350 gramów makaronu i przestawiamy urządzenie na 100° C.

Gotowanie ryżu

Ryż na mleku
Nakładamy motylek do miksowania, do naczynia wlewamy litr mleka i dodajemy szczyptę soli. Podgrzewamy przez osiem minut na poziomie Varoma, poziom obrotów 1. Dodajemy 250 gramów ryżu i gotujemy przez pół godziny, w temperaturze 90° C, poziom obrotów 1.

Ryż pełnowartościowy
250 g ryżu pełnowartościowego wsypujemy do koszyczka. Naczynie napełniamy 1,25 litra wody i wsypujemy szczyptę soli. Gotujemy przez 40 minut w temperaturze 100° C, na poziomie obrotów 1.

Ryż długoziarnisty
250 gramów ryżu długoziarnistego wkładamy do naczynia. Naczynie napełniamy 1,25 l wody, wsypujemy pół łyżeczki soli. Gotujemy przez pół godziny, w temperaturze 100° C, poziom obrotów 1.

Ziemniaki przecierane/puree

Składniki
1 kg obranych ziemniaków, ½ litra wody, 3 miarki mleka, 50 g masła, łyżeczka soli.

Przygotowanie
Obrane ziemniaki kroimy na ćwiartki, wkładamy je do naczynia miksującego napełnionego wodą (nie do koszyka do gotowania). Gotujemy ziemniaki przez dwadzieścia minut, na poziomie Varoma, poziom obrotów 1. Następnie dodajemy mleko oraz pozostałe składniki i podgrzewamy przez trzy minuty w temperaturze 100° C, poziom obrotów 1. Za pomocą kopystki przygotowujemy puree przez dziesięć sekund, poziom obrotów 6.

Jajecznica

Składniki
40 gramów masła, sześć dużych jajek, pół miarki śmietany, pół łyżeczki soli, szczypta pieprzu, 2 łyżki stołowe posiekanego szczypiorku.

Przygotowanie
Nakładamy motylek, podgrzewamy masło przez minutę, w temperaturze 90° C, poziom obrotów 1. Dodajemy jajka, śmietanę, sól, pieprz, podgrzewamy przez cztery minuty w 90° C, poziom obrotów 1. Dodajemy szczypiorek, 2 minuty, poziom obrotów 2.

ZAKŁÓCENIA PRACY URZĄDZENIA

Zakłócenie	**Usuwanie zakłóceń**
Urządzenia nie można włączyć	– prosimy sprawdzić, czy włącznik główny jest włączony (wyświetlacz wagi i czasu musi być podświetlony) – prosimy sprawdzić, czy pokrywa naczynia została prawidłowo zamknięta
Urządzenie nie grzeje	– prosimy ustawić parametry w następującej kolejności: czas, temperatura, obroty
Urządzenie grzeje zbyt mocno	– prosimy sprawdzić, czy czujnik temperatury lub przeznaczone na niego miejsce w dnie naczynia do miksowania są czyste
Po nastawieniu trybu pracy urządzenie nie działa, na wyświetlaczu pojawia się [6].	– włączył się bezpiecznik przeciążeniowy silnika – prosimy zajrzeć na stronę 26, punkt „automatyczny bezpiecznik silnika”
Przebicie na garnku	– brak zerowania w gniazdku wtykowym. Thermomix może byc podłączony tylko i wyłącznie do gniazdka z uziemieniem
Naczynie miksujące nie wchodzi do obudowy	– przekręcone gniazdo rygla (patrz strona 6). Prosimy przestawić gniazdo rygla (najlepiej przy pomocy płaskiego śrubokręta 4 mm) z godz. 14 ma 11
Nóż zmienił kolor	– nie należy myć noży w zmywarce
Wskaźniki zakłóceń	Thermomix TM 21 sygnalizuje przyczynę zakłóceń na wyświetlaczu czasu/wagi. Po wskazaniu następujących numerów prosimy skontaktować się z Działem Serwisu: [0] [1] [2] [3] [4] [5] [7] [8] [9] [A] [c] [d]

Gwarancja

Firma Vorwerk zapewnia dwuletnią gwarancję. Podstawą uznania i trwania gwarancji jest wystawiona przy zakupie karta gwarancyjna, którą otrzymuje klient wraz z fakturą.
Firma Vorwerk obejmuje gwarancją urządzenie Thermomix TM 21 od dnia dostawy przez okres 2 lat.
W przypadku używania Thermomixu TM 21 przez podmioty gospodarcze gwarancja wynosi dwanaście miesięcy.
Wady produkcyjne i materiałowe, które ujawnią się podczas użytkowania, serwis firmy Vorwerk usuwa bezpłatnie.
Specjalista serwisowy decyduje na miejscu, czy uszkodzone części mogą zostać naprawione, czy trzeba je wymienić.
Napraw urządzenia dokonuje serwis w mieszkaniu klienta.
Gdy naprawa wymaga specjalistycznych urządzeń, Thermomix jest przewożony do serwisu. Gwarancji nie podlegają wady powstałe z powodu nieprawidłowego użytkowania lub z powodu zużycia urządzenia.

Obsługa serwisowa

W przypadku, gdy mimo prawidłowego korzystania z urządzenia pojawią się pewne zakłócenia w jego pracy, prosimy zwracać się do naszego Działu Serwisu.

Z Działem Serwisu można kontaktować się od poniedziałku do piątku, w godzinach od 8.30 do 16.00,
tel.: (071) 78 07 222

