

Użytkowanie

Przygotowanie potraw w urządzeniu Thermomix® jest wyjątkowo proste i intuicyjne, zawsze należy jednak pamiętać o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia. Kampania „2+2=4” ma na celu przekazanie informacji dotyczących prawidłowego zmniejszania lub zwiększania ilości obrotów oraz zastosowania miarki. Dzięki kampanii „2+2=4” w krótkim czasie można stać się ekspertem w dziedzinie obsługi urządzenia Thermomix®.

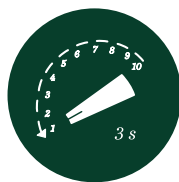


NIE PRZEPEŁNIAJ NACZYNNIA:

Nigdy nie należy przekraczać oznaczeń maksymalnego dopuszczalnego poziomu napełnienia naczynia miksującego, koszyczka czy przystawki Varoma. Sprawdź oznaczenia poziomu napełnienia naczynia miksującego za każdym razem, kiedy chcesz dodać składniki. Przepięlenie naczynia miksującego, koszyczka czy przystawki Varoma wpływa na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia Thermomix® i może spowodować poważne obrażenia.



NIE SPIESZ SIĘ: Zmniejsz obroty i odczekaj przynajmniej 3 sekundy, aż przygotowywane jedzenie przestanie się poruszać. Tylko wtedy można przekręcić pokrętkę obrotów do pozycji „pokrywa otwarta” (wyłącznie TM31), a następnie ostrożnie otworzyć pokrywę.



OBROTY ZMNIEJSZAJ POWOLI:

Po zakończeniu miksowania stopniowo zmniejszaj obroty i przytrzymaj pokrętkę na pozycji „1” przez przynajmniej 3 sekundy (wyłącznie TM31).



OBROTY ZWIĘKSZAJ POWOLI:

Po zakończeniu gotowania w wysokich temperaturach zmiksuj składniki, stopniowo zwiększając obroty.

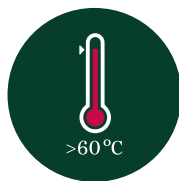


UŻYWAJ MIARKI: Nie należy przykrywać otworu w pokrywie naczynia miksującego niczym innym niż oryginalną miarką, specjalnie dostosowaną do urządzenia Thermomix®. Nie przykrywaj miarki. W przeciwnym razie para nie będzie mogła wydostawać się na zewnątrz, w urządzeniu zwiększy się ciśnienie, może to spowodować poważne obrażenia.



GOTOWANIE W WYSOKICH TEMPERATURACH:

Pokrywa naczynia miksującego powinna być zakryta miarką. Uważaj na gorącą zawartość urządzenia, która może wydostawać się przez otwór w pokrywie podczas przygotowywania gorących potraw. W takiej sytuacji natychmiast zmniejsz obroty i przytrzymaj pokrętkę na pozycji „1” przez co najmniej 3 sekundy, zanim przekręcisz ją do pozycji „pokrywa otwarta” (wyłącznie TM31). Odczekaj, aż urządzenie się schłodzi, sprawdź poziom napełnienia i zmniejsz go, jeśli jest to konieczne.



WYSOKA TEMPERTAURA AKCESORIÓW:

Kilka elementów urządzenia Thermomix® nagrzewa się lub uwalnia gorącą parę po podgrzaniu ich do temperatury wyższej niż 60°C. Dlatego należy zachować odpowiednią odległość oraz ostrożność podczas posługiwania się gorącymi elementami. Nigdy nie przytrzymuj miarki ręką podczas przygotowywania jedzenia o temperaturze powyżej 60°C.



GOTOWANIE NA PARZE W WYSOKIEJ TEMPERATURZE:

Para może wydostawać się z przystawki bocznymi otworami. Należy dotykać wyłącznie uchwytów po obu stronach przystawki Varoma. Po usunięciu przystawki Varoma, para nadal będzie wydobywać się przez otwór w pokrywie naczynia miksującego.



TRYBU TURBO UŻYWAJ WYŁĄCZNIE, JEŚLI POTRAWA JEST ZIMNA:

Trybu Turbo używaj wyłącznie do przygotowania potraw z zimnych składników. Nie należy używać trybu Turbo podczas przygotowywania gorących potraw.

Dodatkowe informacje

znajdują się na stronie internetowej

www.thermomix.vorwerk.pl/dwa-plus-dwa