
thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL
ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ



Notes for your safety	5
Technical data	10
Introduction	11
 Your Thermomix™ TM5	12
 Before you start	14
How to insert the mixing bowl correctly	14
How to remove the mixing knife	15
How to insert the mixing knife	16
 Accessories	17
Mixing bowl, mixing bowl base	17
Mixing bowl lid, measuring cup	18
Simmering basket	19
Spatula	20
Butterfly Whisk (Stirring attachment)	21
Varoma	22
How to combine the Varoma parts	22
How to use the Varoma	23
Practical work with the Varoma	26
 Working with the Thermomix™	27
Starting the Thermomix™	27
Switching the Thermomix™ off	28
Security measures	28
Weighing ingredients with the Thermomix™	29
Further information about weighing	29
Operating the Thermomix™ from the Home screen	30
Time dial	31

Temperature dial	32
Soft heating at speeds 2 and 3	32
Varoma temperature setting	33
Speed dial	33
Gentle stir setting	33
Stirring	33
Mixing/blending	34
Turbo mode	34
Forward/reverse knife movement operation	35
Dough mode	35
Connecting a Thermomix™ recipe chip	36
Thermomix™ Menu	36
Favourite recipes	36
Recipes	36
By category	37
From A to Z	37
Recently cooked	37
Cooking a recipe from a Thermomix™ recipe chip using the “guided cooking function”	38
Parallel Steps	38
Automated recipes	39
Transportation mode	40
Settings	40
Recipe management	40
Language	41
About Thermomix™	41
Reset to factory settings	42
Display colour	42
Locking your Thermomix™	43
Contact	44
Things to remember	45
Sleep mode	45
Electronic motor protection	45
First time use and high loads	45
Cleaning	46
How to clean the mixing bowl and its lid	46
How to clean the mixing knife	47
How to clean the Varoma	47
How to clean the main Thermomix™	48
Additional information for cleaning	48
Changing the protection grid	49
Changing the protection grid at the back	49
Changing the protection grid on the bottom	50
Notes for your own recipes	51
Troubleshooting	52
Legal regulations/Copyright	53
Warranty/Customer service	54

NOTES FOR YOUR SAFETY

The Thermomix™ TM5 is intended for domestic food use or similar areas of application. It complies with the most advanced safety standards. The Thermomix™ TM5 has a number of safety features however it is still a cooking appliance and ordinary and sensible cooking safety precautions should be taken. Always take care when cooking and handle the Thermomix™ TM5 in accordance with this manual. For your own safety, please read this instruction manual carefully before using your Thermomix™ TM5 for the first time and be sure to pay particular attention to the notes for your safety. Retain the instruction manual for future reference. This instruction manual is part of the Thermomix™ TM5. Always provide this instruction manual with the Thermomix™ TM5 when a new person uses it. Key safety instructions are also available on the Thermomix™ TM5 operating menu (see page 28 also).

The Thermomix™ TM5 is not intended for users (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are given supervision or instruction concerning the use of the Thermomix™ TM5 by a person responsible for their safety. Children

should be supervised to ensure that they do not play with the Thermomix™ TM5.

The Thermomix™ TM5 complies with the safety standards of the countries in which it is sold by an authorised Vorwerk organisation. Compliance with the local safety standards cannot be guaranteed should the Thermomix™ TM5 be used in any other country. Vorwerk therefore accepts no liability for any damages that may arise as a consequence.

Danger of electric shock

- Disconnect the Thermomix™ TM5 from the mains power supply before cleaning and if the Thermomix™ TM5 is not to be used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix™ TM5 in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing. This includes all food residue or debris whether liquid or solid.
- Regularly inspect your Thermomix™ TM5 and its accessories (including the mixing bowl and the connecting cable) for possible damage. If damage does occur, do not use the Thermomix™ TM5 and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

- The Thermomix™ TM5 (including the connecting cable) must only be repaired by the responsible Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer. Improper repair works or improper handling may result in serious risks for the user. Vorwerk accepts no liability for any damages that may arise as a consequence of using a non-authorised repairer.

Danger of injury from the sharp mixing knife

- Do not touch the blades of the mixing knife. They are very sharp. Hold the upper part of the mixing knife when removing or re-inserting it.
- Do not reach into the hole in the mixing bowl lid or touch the mixing knife when the Thermomix™ TM5 is in operation.

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum quantity of 2.2 litres of ingredients into mixing bowl.
- Observe the fill level marks on the mixing bowl.
- Only use your Thermomix™ TM5 with a clean mixing bowl lid and sealing ring. Ensure that the brim of the mixing bowl is clean at all times. Inspect the sealing ring regularly for possible damage. Be aware that the sealing ring is not removable and attempting to

do so may result in damage. In case of damage or leakage exchange the lid immediately. Do not use your Thermomix™ TM5 until you have exchanged the lid.

- Never try to force the mixing bowl lid open. Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it.
- Never use the turbo mode or abruptly increase the speed when processing hot food (temperature above 60 °C), especially if the food has not been heated in the Thermomix™ TM5.
- Never hold or touch the measuring cup when processing hot food (temperature above 60 °C).
- Be aware of hot food escaping from the hole in the mixing bowl lid. Place the measuring cup correctly into the hole and leave it in place when processing hot food (e.g. jam, soup) especially at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels.
- Do not use Varoma temperature to heat or cook large quantities of food.
- Use only low speed levels (1–6) when selecting Varoma temperature. Higher speed levels can lead to splashing of hot food or frothing up of liquid.
- Be sure to place your Thermomix™ TM5 on a clean, solid, even and non-heatable surface, particularly when using the Varoma.
- Remove the mixing bowl carefully to prevent any spillage, especially when the mixing bowl contents are hot.

Danger of scalding by hot steam and hot condensed liquid

- Be sure to position the Varoma correctly onto the mixing bowl and Thermomix™ TM5.
- Be aware that hot steam escapes at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
- Touch only the handles on the sides of the Varoma.
- Never use the Varoma without the Varoma lid.
- When removing the Varoma lid hold it in such a way that the escaping steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you.
- Be aware that hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma.
- Keep children away from Thermomix™ TM5 when using the Varoma and warn them about the danger of hot steam and hot condensed liquid.
- Ensure that the hole in the mixing bowl lid and some slots of the Varoma dish and tray remain free of food to avoid an uncontrolled escape of steam.

Danger of injury by contact with hot parts

- Always keep the Thermomix™ TM5 out of children's reach and warn children that the mixing bowl and Varoma will heat up.

Measuring cup – cold food – danger of injury by escaping cold food

- When processing cold food at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or when activating the turbo mode to chop or purée cold food, hold the measuring cup to prevent cold food from escaping. (But never hold the measuring cup when processing hot food.)

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

- When processing hot food (temperature above 60 °C) do not touch the measuring cup or activate turbo mode.

Danger of injury from sharp edges

- The Thermomix™ TM5 touch screen display is made from glass and can shatter if handled incorrectly.

Danger of injury by improper use

- Only use the Thermomix™ TM5 in accordance with this instruction manual.
- Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™ TM5. Do not attempt to remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.
- Never heat up the mixing bowl when it is empty.

- When using the stirring attachment (butterfly whisk) switch on the speed only after the butterfly whisk is correctly in place.
- Do not select a speed higher than level 4 when using the butterfly whisk.
- Never use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
- Do not add ingredients that might damage or block the butterfly whisk when it is attached to the mixing knife and the motor is running.

Danger of injury by usage of non intended items or equipment

- Use only parts provided with the Thermomix™ TM5 (page 12–13) or original spare parts from Vorwerk Thermomix™ which have been specifically approved for use with Thermomix™ TM5.
- Never use the Thermomix™ TM5 in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix™.
- Never use the Thermomix™ TM5 in combination with parts or equipment designed for older generations of Thermomix™.
- Use only the lid provided to close the mixing bowl.
- Use only the Thermomix™ TM5 measuring cup to close the hole in the mixing bowl lid. Do not cover the mixing bowl lid with any item including towels or dish cloths.
- Use only the Thermomix™ TM5 spatula with safety disk for stirring food in

the mixing bowl. Never use other items or utensils such as spoons, whisks or knives for stirring. These might get caught in the rotating mixing knife, and could result in injury.

- Lock the mixing bowl lid before inserting the Thermomix™ TM5 spatula through the hole in the mixing bowl lid.

Risk for people wearing pacemakers

- The Thermomix™ Recipe Chip and the Thermomix™ Recipe Chip interface of the Thermomix™ TM5 contain magnets. If you wear a pacemaker be sure to maintain a sufficient distance. Warn people with pacemakers respectively.

Property damage

Thermomix™ TM5 can move

- Place your Thermomix™ TM5 on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip.
- Keep the Thermomix™ TM5 at a sufficient distance from the edge of the surface to prevent it from falling off.
- Be aware that occasionally when kneading dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which, under certain circumstances, may cause the whole Thermomix™ TM5 to move. Do not leave the Thermomix™ TM5 unattended while it is kneading dough or chopping food.

Risk of damage

- **By hot steam:** Ensure that there is a sufficient clearance above and around the Thermomix™ TM5 and Varoma (for example below suspended cupboards or shelving) to prevent damage from hot escaping steam.
- **By external heat source:** Keep a sufficient distance between the Thermomix™ TM5 and external heat sources such as radiators, hot plates, ovens, hobs, etc. Do not place the Thermomix™ TM5 or its connecting cable on any heat source as this may cause damage to the Thermomix™ TM5. Do not place the Thermomix™ TM5 on hot surfaces.
- **By leaking out ingredients:** Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing. If there is no sealing ring the ingredients may leak out and damage the Thermomix™ TM5. Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.
- **By insufficient cooling of Thermomix™ TM5:** Ensure that the ventilation openings on the rear side and on the bottom of the Thermomix™ TM5 are always free from splashes of fat, food, leftovers and other substances, and are not covered. Otherwise damage to the Thermomix™ TM5 may occur. This is especially important if the ventilation openings of your Thermomix™ TM5 are covered with protection grids. Be sure to remove the protection grids during every cleaning process.
- **By improper power supply:** Only use the Thermomix™ TM5 with alternating current and a mains power supply duly installed by an electrician. The mains power supply voltage and mains frequency must correspond with the type plate on the bottom of the main Thermomix™ TM5.
- **By corrosion:** Ensure that you thoroughly dry the contact pins of the mixing bowl after cleaning the mixing bowl, so no moisture can enter the Thermomix™ TM5 via the contact pins.
- **By short-circuiting the Thermomix™ TM5 recipe chip interface:** Never touch the Thermomix™ Recipe chip interface contacts with metal objects, e.g. spoons. You could damage your Thermomix™ TM5.

TECHNICAL DATA

Symbol of conformity/
Mark of conformity



Motor

Maintenance-free Vorwerk reluctance motor 500 W rated power.
Speed continuously adjustable from 100 to 10,700 revolutions per minute (Gentle stir 40 rpm).
Special speed setting (alternating mode) for dough preparation.
Electronic motor protection to prevent overload.

Heating system

1,000 W power consumption.
Protected against overheating.

Integrated scales

Measuring range from 5 to 3000 g in 5 g increments (to max. 6.0 kg);
-5 to -3000 g in 5 g increments (to max. -6.0 kg).

Housing

High-quality plastic material.

Mixing bowl

Stainless steel, with heating system and temperature sensor integrated.
Maximum capacity 2.2 litres.

Connected load

Only for 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Maximum power consumption 1,500 W.
Pull-out power cord, 1 m long.

Dimensions and weight

Thermomix™ TM5

excl. Varoma

height	34.1 cm
width	32.6 cm
depth	32.6 cm
weight	7.95 kg

Varoma

height	13.1 cm
width	38.3 cm
depth	27.5 cm
weight	0.8 kg

INTRODUCTION

Dear Customer,

Congratulations on your purchase of the Thermomix™ TM5!

During a Thermomix™ TM5 demonstration, you experienced and tested with your five senses the benefits of your new Thermomix™ TM5. An experienced Thermomix™ advisor helped you optimize the usage of all possible functions to your individual needs.

Now you are ready to start enjoying the advantages of your own Thermomix™ TM5. Preparing tasty and healthy food becomes fast and easy. Cooking with Thermomix™ TM5 saves you time for other activities.

This instruction manual will familiarize you step by step with your new Thermomix™ TM5. Please read it carefully. With each step you will experience that we have considered your interests and needs when we designed this high quality product.

The easy to understand step by step design of our recipes will enable you to prepare your meals and dishes with great success.

We wish you, your family and your friends a lot of fun with your new Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

YOUR THERMOMIX™ TM5

After opening the package please check that all Thermomix™ TM5 components are included. These are:

- Thermomix™ TM5 including mixing bowl and mixing bowl lid
- Simmering basket
- Butterfly whisk (Stirring attachment)
- Measuring cup
- Spatula
- Varoma
- Cookbook
- Instruction Manual
- Thermomix™ Recipe Chip





- ① Thermomix™ TM5
- ② Mixing bowl
- ③ Mixing bowl base
- ④ Seal ring for mixing knife
- ⑤ Mixing knife

- ⑨ Mixing bowl lid
- ⑩ Butterfly whisk
(Stirring attachment)
- ⑪ Spatula with safety disk
- ⑫ Simmering basket
- ⑬ Measuring cup

- ⑭ Thermomix™ Recipe Chip
- ⑮ Lid sensor
- ⑯ Selector
- ⑰ Handle

- Varoma
- ⑥ Varoma lid
- ⑦ Varoma tray
- ⑧ Varoma dish

BEFORE YOU START

Congratulations on purchasing the Thermomix™ TM5!

Before using your Thermomix™ TM5 (In the following simply called “Thermomix”) for the first time attend a demonstration with a qualified Thermomix™ advisor. Familiarize yourself with using your Thermomix™.

Before you start

Be sure to place your Thermomix™ on a clean, solid and even surface so that it cannot slip. It is recommended to keep your Thermomix™ in a permanent position in your kitchen so that you can operate it easily. Remove the Foil from the Touchscreen. Clean your Thermomix™ thoroughly before using it for the first time. Follow the instructions in the chapter on cleaning (page 46).

How to insert the mixing bowl correctly

Insert the mixing bowl with the handle pointing to the front and place it gently into position ①.

The mixing bowl has been inserted correctly if its handle is at the front, as shown in picture ①, and if the bowl itself is securely fixed in the Thermomix™. To close the mixing bowl place the mixing bowl lid vertically onto the mixing bowl ②. The lid will lock automatically when the motor is active.



⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Never try to force the mixing bowl lid open. Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it.
- Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™. Do not attempt to remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.

How to remove the mixing knife

To remove the mixing knife: Hold the mixing bowl with one hand so that its opening points upwards. With your other hand turn the mixing bowl base 30 degrees clockwise and pull the mixing bowl base off downwards ③. Carefully hold the upper part of the mixing knife and remove it together with its seal ring ④.

⚠ CAUTION

Danger of injury from the sharp mixing knife

Do not touch the blades of mixing knife. They are very sharp. Hold the upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.

IMPORTANT:

Take precautions to prevent the mixing knife from falling out accidentally.



How to insert the mixing knife

To re-insert the mixing knife place the mixing bowl base on an even and clean surface, place the mixing bowl on top of it and hold its handle firmly. Now push the mixing knife through the hole in the bottom of the mixing bowl ① ② until its sealing ring touches the bottom of the mixing bowl. Then turn the mixing bowl base 30 degrees counter-clockwise to lock the knife in place ③.

⚠ CAUTION

Risk of damage by leaking out ingredients

Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing. If the sealing ring is damaged the ingredients may leak out and damage the Thermomix™. Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.



ACCESSORIES

Before you start using your Thermomix™ we would like to present its accessories in more detail. They are proof of a well thought out design. Every part has been designed intelligently and serves several purposes.

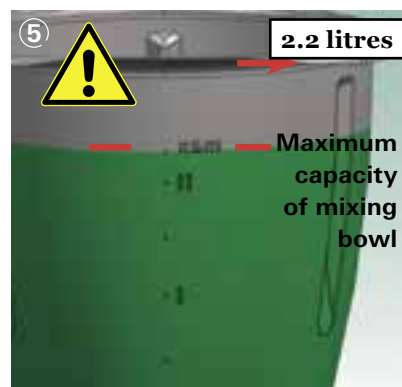
Mixing bowl

On the inside and on the outside of the mixing bowl there are marks indicating the filling level (4). The mixing bowl has a maximum capacity of 2.2 litres (5).

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum filling quantity of 2.2 litres of food and/or liquid into mixing bowl.
- Observe the fill level marks of mixing bowl.



Mixing bowl base

The mixing bowl base (6) is used to fasten and loosen the mixing knife within the mixing bowl. The whole mixing bowl may be placed on any work surface.

IMPORTANT:

The mixing bowl base must be turned as far as it will go and locked. Failure to fit the mixing bowl base and mixing knife correctly may result in damage to other parts of the Thermomix™.



Mixing bowl lid

The mixing bowl lid ① is used to close the mixing bowl. For safety reasons your Thermomix™ will not operate unless the lid has been positioned and locked correctly. Never try to force the lid open when the Thermomix™ is locked. The mixing bowl lid is being secured by the automatic locking mechanism. It consists of two locking arms securing the lid and a sensor located on the upper housing between the locking arms. Be sure to keep this sensor clean at all times. Please note the delay between setting the motor speed to zero and the release of the locking mechanism. It is dependent on the motor speed to prevent spillage of ingredients, if the mixing bowl is filled to the maximum indicator.

⚠ CAUTION

Danger of injury by improper use

- Use only the lid provided to close the mixing bowl.
- Only use your Thermomix™ with a clean mixing bowl lid and sealing ring. Ensure that the brim of the mixing bowl is clean at all times. Inspect the sealing ring regularly for possible damage. Be aware that the sealing ring is not removable and attempting to do so may result in damage. In case of damage or leakage exchange the lid immediately. Do not use your Thermomix™ until you have exchanged the lid.

Danger of injury

- Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™. Do not attempt to remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.



Measuring cup

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

- Be aware of hot food escaping from the hole in the mixing bowl lid. Place the measuring cup correctly into the hole and leave it in place when processing hot food (e.g. jam, soup) especially at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels.
- Use only the Thermomix™ measuring cup to close the hole in the mixing bowl lid. Do not cover the mixing bowl lid with any item including towels or dish cloths.
- Never hold or touch the measuring cup when processing hot food (Temperature above 60 °C).

Measuring cup – cold food – danger of injury by escaping cold food

- When processing cold food at medium (3–6) and higher (7–10) speed levels or when activating the turbo mode to chop or purée cold food, hold the measuring cup to prevent cold food from escaping. (But never hold the measuring cup when processing hot food.)

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

- When processing hot food (temperature above 60 °C) do not touch the measuring cup or activate turbo mode.

⚠ CAUTION

- Always place the measuring cup correctly in the hole in mixing bowl lid and ensure that it is not being pushed up by the contents of the simmering basket. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents might escape explosively. In this case there is a high risk of burns and injuries.



The measuring cup is a multi-purpose item: it is a closing cap for the hole in the mixing bowl lid to avoid heat loss and it prevents ingredients from escaping. The measuring cup can be used to measure ingredients. Besides the 100 ml mark please note that a measuring cup holds up to 100 ml, and 50 ml when filled to the notch. Place the measuring cup into the hole in the mixing bowl lid with its opening showing upwards (2).

If you wish to add some liquid there is no need to remove the measuring cup. Simply pour the liquid onto the lid. It will gradually trickle into the mixing bowl. To add ingredients through the hole in the mixing bowl lid lift the measuring cup and add them into the mixing bowl.



Simmering basket

The simmering basket for the Thermomix™ is made of high-quality plastic. It is a multi-purpose item:

- Filtering of fruit and vegetable juices. Chop and make a puree in the Thermomix™, then insert the simmering basket into the mixing bowl and use it as a filter when pouring the juice out. When pouring the juice use the spatula to hold the simmering basket (3).
- Delicate food such as meatballs or fishballs that are not suited to be prepared in the mixing bowl as a whole should be put into the simmering basket.

To remove the simmering basket: place the hook of the spatula into the notch of the simmering basket (4) and lift the basket (5). The spatula can be removed at any time.

- The feet at the bottom of the simmering basket (6) allow liquid to drip off the food in the basket.
- In case of wanting to reduce the liquid in the food (e.g. sauce) place the simmering basket as a cover onto the mixing bowl lid (7) instead of the measuring cup.



⚠ CAUTION

Never overfill the simmering basket. Content must never protrude over the top rim of the simmering basket. Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents might escape explosively. In this case there is a high risk of burns and injuries.

Spatula

The spatula ① is another example of the intelligent design of the Thermomix™.

- The Thermomix™ spatula is the only accessory you may use to mix or stir the ingredients in the mixing bowl ②. Push it from above into the bowl through the hole in the mixing bowl lid. The safety disk ensures that the spatula is not caught by the mixing knife. This means that you can use the spatula during chopping, cooking or simmering.
- The spatula should be used to scrape all ingredients from the mixing bowl. The tip of the spatula is shaped to fit exactly between the mixing knife assembly and the wall of the mixing bowl.
- The spatula has a specially shaped safety disk to make sure that it does not roll off the work surface.
- When filtering fruit or vegetable juices use the spatula to hold the simmering basket in place.
- Removing the simmering basket is effortless with the spatula (see page 19, photo ④).



⚠ CAUTION

Danger of injury by usage of not intended items

- Use only the Thermomix™ spatula with safety disk for stirring food in the mixing bowl.
- Never use other items or utensils such as spoons, whisks or knives for stirring. These might get caught in the rotating mixing knife, and could result in injury.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the Thermomix™ spatula through the hole in the mixing bowl lid.

Butterfly Whisk (Stirring attachment)

- The butterfly whisk ③ (here positioned on the mixing knife ④) will help you to achieve best results when whipping cream or beating egg whites. It is also the perfect accessory for the preparation of creamy puddings or cream mixtures.
- When boiling milk or preparing puddings or sauces the butterfly whisk allows a constant movement of ingredients. This will help prevent the food from sticking.

It is easy to insert and remove the butterfly whisk: Insert the butterfly whisk as shown in picture ⑤ and slightly turn it against the intended rotation of the mixing knife. It should be hooked under the knife now and not be possible to pull it off vertically. Its ball-shaped end ensures that it can be removed easily. To remove the butterfly whisk hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

⚠ CAUTION

- When using the stirring attachment (butterfly whisk) switch on the speed only after the butterfly whisk is correctly in place.
- Do not select a speed higher than level 4 when using the butterfly whisk.
- Never use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
- Do not add ingredients that might damage or block the butterfly whisk when it is attached to the mixing knife and the motor is running.



Varoma

The Varoma ① consists of three parts ②:

- Varoma dish (bottom)
- Varoma tray (middle)
- Varoma lid (top)

All parts are made of high-quality, food compatible plastic.

NOTICE

- While cooking, always keep the Varoma lid on top of the Varoma ①.
- Use the Varoma only with the Thermomix™ (The Varoma is not suitable for use with microwave, ovens or other appliances).

How to combine the Varoma parts

You can use your Varoma in either of the following two combinations:

Combination 1:

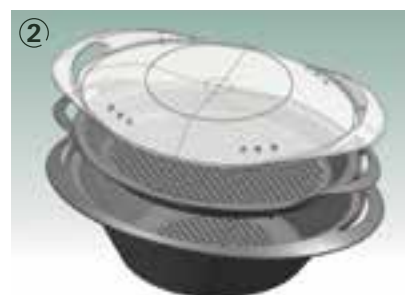
Varoma dish plus Varoma tray and lid ②.

Use this combination for cooking different foods, e.g. vegetables with meat or fish, or a larger amount of the same food, e.g. yeast dumplings.

Combination 2:

Varoma dish plus Varoma lid ③.

Use this combination for cooking large amounts of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.



⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

Never use the Varoma without the Varoma lid.

IMPORTANT:

If the Varoma lid is not positioned properly, the steam will escape and the food inside the Varoma will not cook properly.

How to use the Varoma

Your Varoma is an accessory designed for the Thermomix™ and can only be used with the Thermomix™. Before you can start steaming with the Varoma you will need to set up your Thermomix™ correctly:

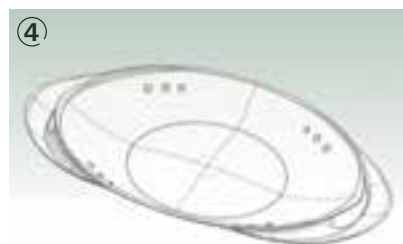
Step 1: Set up Thermomix™

Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes steaming. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.

For a flavoursome variation you can use a vegetable broth or water-wine-mix instead of water.

Step 2: Filling the Varoma

Place Varoma lid upside down on your work surface ④ and position Varoma dish on top – it fits precisely into the groove. Now loosely fill the Varoma dish with food ⑤. Make sure that some slots remain unobstructed so that the steam can spread evenly. As you fill the Varoma, put the food requiring longer cooking at the bottom, and food requiring shorter cooking at the top. The Varoma lid underneath the Varoma dish will stop the liquid from washed vegetables, ripe fruit, raw meat or fish from wetting your work surface.



⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Ensure that the hole in the mixing bowl lid and some slots of the Varoma dish and tray remain free of food to avoid an uncontrolled escape of steam.
- Be sure to position the Varoma correctly onto the mixing bowl and Thermomix™.

When using the Varoma tray, insert it into the Varoma dish. Make sure the Varoma tray is positioned loosely and evenly. Then place food onto it ①. Place the Varoma upright into position onto the locked mixing bowl lid (without the measuring cup) in such a way that it sits level ②.

Place the Varoma lid on top. It should be positioned loosely and evenly so that it seals the Varoma well, allowing no steam to escape.

IMPORTANT:

Never leave the measuring cup in the mixing bowl lid when using the Varoma.

If the Varoma lid is not positioned properly, not enough steam will stay in the Varoma. This will slow down the cooking process.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Be aware that hot steam escapes at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
- Keep children away from the Thermomix™ when using the Varoma and warn them about the danger of hot steam and hot condensed water.

Danger of scalding by splashing hot food

- Use only low speed levels (✓ – 6) when selecting Varoma temperature. Higher speed levels can lead to splashing of hot food or frothing up of liquid.

Step 3: Steaming with Varoma ③

All you need to do is select the time and Varoma temperature using the time dial and the temperature dial. The steaming process begins when you set the speed to a low speed setting (✓ – 6). The timer starts to count down. Water or waterbased liquid in the mixing bowl is brought to the boil, producing 250 g of steam per quarter hour for steam cooking or reducing the liquid. The steam rises through the hole in the mixing bowl lid of the Thermomix™ into the Varoma. The food is cooked gently in the hot steam. Please note that the maximum Varoma temperature is 120 °C, depending on what ingredients you are using, e.g. oil.



⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Touch only the handles on the sides of the Varoma.
- When removing the Varoma lid hold it in such a way that the escaping steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you.
- Be aware that hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma.



When the ingredients are cooked or if you want to check whether they are cooked, set speed to zero by tapping on the speed dial on the home screen and turning the selector counter clockwise. In order to open the Varoma, slightly incline the Varoma lid carefully to the front so that the steam can escape from the back ④. Take care to let the condensation water drip into the Varoma dish and tray by holding the Varoma lid above them. Then carefully remove the Varoma lid and place it upside down on the work surface.

Lift the Varoma dish and tray up, wait some seconds so that the condensed water drips onto the mixing bowl lid. Then place the Varoma dish and tray onto Varoma lid.

Practical work with the Varoma

This description explains clearly how easy it is to use the Varoma. Observe the following basic rules for using the Varoma:

- Place enough water in the mixing bowl.

IMPORTANT:

30 minutes steam cooking requires 0.5 litre (500 g) of water, for every additional 15 minutes an additional 250 g of water is required.

- The bottom of the Varoma dish and tray are both designed with an even pattern of small slots to guarantee an even distribution of steam in the Varoma.
- The food should always be positioned so that as many slots as possible remain unobstructed. Laying the food in “loosely” is usually enough to ensure this.
- You can cook foods of different consistency and hardness at the same time. Place food requiring longer cooking at the bottom and food requiring less cooking at the top, e.g. vegetables in the Varoma dish and fish on the Varoma tray.
- The vegetables will be evenly cooked if you cut them into similar-sized pieces. The cooking times stated are approximate. Cooking time varies depending on quality, ripeness and size of the ingredients as well as your personal preferences.
- Grease the Varoma dish and tray to make sure that ingredients such as meat, fish or dough do not stick.
- Do not thicken your sauces and soups until the steaming process is finished. Thickeners may prevent steam from forming evenly in the mixing bowl and slow down the overall cooking process.
- You can also turn the Varoma lid upside down and use it as a drip collector for the Varoma dish and the Varoma tray ①. It can also be used as a tray to serve food directly from the Varoma.



WORKING WITH THE THERMOMIX™

Starting the Thermomix™

Pull the power cord lightly from the housing and connect it to the mains power supply. You can choose whatever length of power cord you need, up to 1 m. If you do not need the whole length of the power cord the remaining length can be kept inside the Thermomix™. Make sure that there is no strain on the cable so that the scales can work properly. Do not place the Thermomix™ on the power cord. If you do, the Thermomix™ will not sit evenly on the surface and the scales will not weigh accurately. Now the Thermomix™ is ready to operate.

Switch the Thermomix™ on by pressing the selector. The Home screen ② will then appear.

Press the Home icon to return to the Home screen from the various menu options. On the Home screen, you can reset the dials by touching and holding the home icon. Find a permanent place in your kitchen for your Thermomix™ right from the start so that it is ready to use whenever you need it.

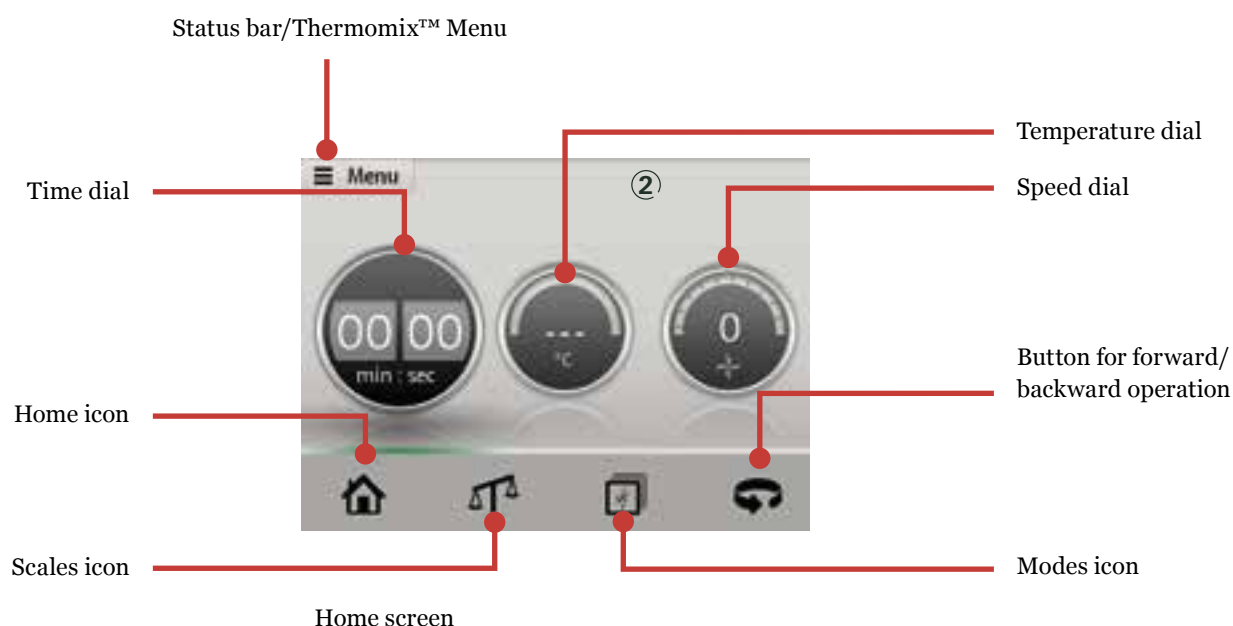
⚠ CAUTION

Thermomix™ can move

Place your Thermomix™ on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip. Keep the Thermomix™ at a sufficient distance from the edge of the surface to prevent it from falling off.

Risk of damage by hot steam

Ensure that there is a sufficient clearance above and around the Thermomix™ and Varoma (for example below suspended cupboards or shelving) to prevent damage from hot escaping steam.



Switching the Thermomix™ off

To switch off your Thermomix™, press and hold the selector until a message appears that the Thermomix™ is switching off. You can then release the selector.

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp edges

The Thermomix™ display is made from glass and can shatter if handled incorrectly.

Safety measures

Please read the safety measures carefully when using the Thermomix™ for the first time. To review what you need to take into account, simply select “Security measures” in the Thermomix™ Menu ①.



Weighing ingredients with the Thermomix™

Press the scales icon to activate your Thermomix™'s integrated scales function (2).

You can weigh ingredients directly into the mixing bowl and Varoma. Proceed as follows to use the scales:

Step 1: Insert mixing bowl.

Step 2: Tap on the scales icon.

Step 3: Put in the first ingredient (3.0 kg max.) and check the quantity on the display.

Step 4: If you wish to add more ingredients tap on the tare button and add the next ingredient (3).

Repeat these steps as often as required to the maximum weight (6 kg).

The variation for up to 3.0 kg is ± 30 g.



IMPORTANT:

When weighing do not touch or lean anything against the Thermomix™ and make sure that there is nothing underneath the Thermomix™. Also make sure the power cord is without tension.

Further information about weighing

The scales function works from 5 g to 6.0 kg in steps of 2 times 3 kg. When weighing and adding ingredients with the help of the scales function always add ingredients slowly because two to three seconds are needed before the scales show the correct weight.

If you remove an ingredient from the mixing bowl, the scales will indicate a negative value according to the weight of the ingredient removed.

When using the scales function to add ingredients, do not add more than 3.0 kg at a time. If you add more than 3.0 kg at a time, an overload message will appear.

Always tap on the scales icon first before weighing or using the scales function. This will increase the accuracy of the scales. Please be careful not to move the Thermomix™ during the weighing process.

When the scales function is not being used for more than 15 minutes the Thermomix™ will switch off automatically. If you tap on the scales icon again before this time out the 15 minutes will start again.

Weighing while stirring function: You may weigh in ingredients while the motor is running up to speed 4. Please note that this function only works when the contents of your Thermomix™ allow a smooth, shake-free operation.

Operating the Thermomix™ from the Home screen

Step 1: Set the timer

Tap the timer display and use the selector to set an operating time of up to 99 minutes.

Select a time between 0-1 minute in 1 second increments,
1-5 minutes in 10 second increments,
5-20 minutes in 30 second increments,
20-99 minutes in 60 second increments.

Step 2: Set the temperature

Tap the temperature dial and use the selector to set the desired temperature to heat or cook the ingredients in the mixing bowl. If the dish should not be heated, skip this step. Please note that the heating function of the Thermomix™ will remain inactive until a time is set.

Step 3: Start the Thermomix™

Tap the speed dial and use the selector to set the desired speed. Once the speed has been set, the locking mechanism ① will secure the lid and the preset time will begin counting down to 00:00 in one second increments. In the cold mixing mode, the mixing speed will switch off once the preset time has expired. A sound will indicate the end of the process and that the lid can be removed. Depending on the preset speed, the locking mechanism will only unlock the lid after a few seconds to ensure that no liquid spills out.

In the warm mixing mode after heating and simmering, you will experience a different behaviour of the Thermomix™ than in cold mixing mode.

Once the preset time has expired, the mixing knife continues to stir gently for 8 seconds to help prevent burning on the mixing bowl base. After the additional 8 seconds have expired, the Thermomix motor will stop, a sound will indicate the end of the process and that the lid can be removed. Please note that it is not required to wait these 8 seconds but you may also stop your Thermomix manually any time before the 8 seconds have expired.



IMPORTANT:

Heating and cooking are only possible if a time period has been set.

⚠ CAUTION

Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™. Do not attempt to remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.

Time dial

The preset time can be changed at any time during preparation. Tap the time dial (if it is not yet active) and turn the selector clockwise to increase the time or counter-clockwise to decrease it. If the mixing knife is stopped before the preset time has expired – for example, to add an ingredient – the timer will be paused. The countdown will resume once a new speed has been selected. To stop the mixing process before the preset time has expired, press the time dial and turn the selector counter-clockwise until the time is set to 00:00 or press the selector.

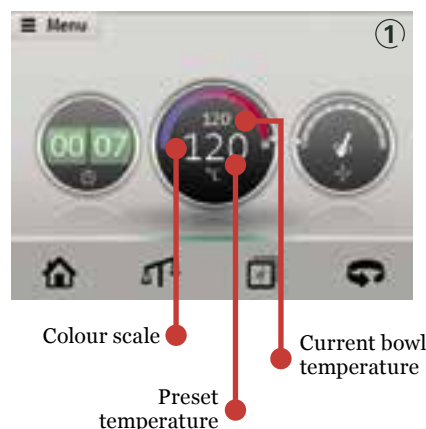
If no time has been preset and the motor is activated the Thermomix™ will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

Temperature dial

The temperature can be set to between 37 °C and 120 °C. The desired temperature will be indicated in the middle of the temperature dial in large numbers. The temperature of the bowl will be indicated along the top edge of the temperature dial on a colour scale from blue to red. The current bowl temperature will also be displayed in smaller writing between the desired temperature and colour scale ①. While the heating is active you will also notice the “°C” pulsing inside the temperature dial.

The preset and current temperatures indicated are approximate values only. Always ensure that the value for the preset temperature is set to “---” if you do not wish to heat or cook food! Alternatively, switch off the heating function by tapping on the temperature dial and turning the selector counter-clockwise to “---”. This will prevent unwanted heating of the ingredients in the mixing bowl if a time has been preset. The heating function will only be switched on if a time is preset on the time dial.

The Thermomix™ also uses LEDs on the housing to indicate whether it is preparing cold dishes (flashing green) or hot dishes (flashing red) as soon as the mixing bowl has reached a temperature of 55 °C – 60 °C) ②.



Soft heating at speeds 2 and 3

Speeds 2 and 3 are designed for soft heating. When these speeds are selected, the temperature will be increased slower than at the other speeds. This allows for the gradual heating of sensitive ingredients (e.g. zabaglione).

Soft start (above 60 °C/140 °F)

If the Turbo mode is activated or the motor is started when the temperature in the mixing bowl is 60 °C or higher, an electronic system will prevent food from escaping by delaying the speed increase. This soft start will only work if the food has been heated in the Thermomix™. Only then can the temperature sensor correctly gauge the current temperature and trigger the soft start accordingly.

If you want to use the Thermomix™ to process food that has not been heated in the Thermomix™ (e.g. preparing a gravy from hot meat juices), you should only increase the speed slowly and gradually.

Varoma temperature setting

If the Varoma temperature setting ③ is selected, temperatures of up to 120 °C (248 °F) may be reached, depending on what ingredients you are using, e.g. oil. Please note that the value for the current temperature will switch to “Varoma” as soon as the mixing bowl has reached a temperature of 100 °C, which is needed for steaming. The colour scale will continue to show the current mixing bowl temperature (100 °C - 120 °C). During 15 minutes at Varoma temperature setting 250 g water or waterbased liquids evaporate. The Varoma temperature setting is used for steam cooking (see page 22–26) and reducing water based liquids. For sautéing ingredients the temperature setting of 120 °C is recommended. Be aware that 120 °C can only be reached after most of the water content of the ingredients has evaporated.

⚠ CAUTION

Never heat up the mixing bowl when it is empty.



Speed dial

Tap on the speed dial and turn the selector to start the Thermomix™.

The following speeds are available:

Designation	Speed / mode	Revolutions/min.
Gentle stir		40
Stirring	1–3	100–500
Mixing/blending	4–10	1100–10200
Turbo mixing	Turbo	10700

Gentle stir setting 🥄

The gentle stir setting ④ can be selected using the speed dial. At this setting, the food is stirred slowly in the same way as if you periodically stirred some food in a saucepan. If this setting is selected, the food is not chopped and large chunks remain.

Stirring

Use the lower speeds 1–3 for gentle stirring. This lower speed range is ideally suited for delicious stews.

Mixing/blending

Use the speed range from 4 to 10 for coarse, fine and very fine chopping, mixing and blending. Always be sure to adjust the speed slowly to the desired value with the measuring cup inserted into the hole in the mixing bowl lid. This will prevent the food to be chopped from escaping.

⚠ CAUTION

Do not reach into the hole in the mixing bowl lid or touch the mixing knife when the Thermomix™ is in operation.

Turbo mode

Use the Turbo mode to operate the Thermomix™ at maximum speed. To activate the Turbo mode, tap on the modes icon ① and select Turbo ②. On the Turbo screen ③ select the desired blending time of 0.5 to 2 seconds by tapping on respective touch area and turning the selector. For example, if you want to coarsely chop larger quantities of food, activate the Turbo button 3 to 4 times for 0.5 seconds (repeat as necessary). The outcome will be evenly chopped food. The Turbo mode is also available while the motor is running already; it is automatically deactivated when the temperature in the bowl exceeds 60 °C or the dough mode is activated.

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

- Never use the turbo mode or abruptly increase the speed when processing hot food (temperature above 60 °C), especially if the food has not been heated in the Thermomix™.
- Never hold or touch the measuring cup when processing hot food (temperature above 60 °C).
- Remove the mixing bowl carefully to prevent any spillage, especially when the mixing bowl contents are hot.

IMPORTANT:

To blend the ingredients at a temperature higher than 60 °C (e.g. when preparing a gravy from hot meat juices), increase the speed slowly and gradually by tapping on the speed dial and turning the selector.



Forward/reverse knife movement ↺

Touch ↺ to reverse the rotating direction of the mixing knife from forward (clockwise) to reverse (counter-clockwise) ④. You can reverse the direction of the mixing knife at any speed. Counter-clockwise operation is indicated by the according symbol on the speed dial. To revert to clockwise operation, simply tap on ↺ again, or wait until the set time has expired and the rotation is automatically set back to forward knife movement. Reverse operation is intended for gently stirring delicate food which is not to be chopped.



Dough mode 🌽

Use the dough mode to make heavy yeast dough or bread dough. To select the dough mode, tap on the modes icon ⑤ on the display and select the dough mode icon ⑥. A message will appear at the top of the screen confirming your selection. An ear of corn will now be displayed on the speed dial, indicating that the dough mode has been selected. You can activate the dough mode by pressing on the speed dial and turning the selector with or without presetting the time.

The alternating operation during which the dough is mixed clockwise and counter-clockwise ensures even processing of the dough in the mixing bowl. To deactivate the dough mode, tap on the modes icon again. A message will appear at the top of the screen confirming your selection.

The dough mode is only available if the mixing bowl has cooled down after cooking to a temperature below 60 °C (140 °F). If the temperature is higher, the dough mode cannot be started and an error message will appear. Please note that while the dough mode is active the heating system, the turbo mode and the reverse mode are deactivated.



IMPORTANT:

Thermomix™ can move

- Place your Thermomix™ on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip.
- Keep the Thermomix™ at a sufficient distance from the edge of the surface to prevent it from falling off.
- Be aware that occasionally when kneading dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which, under certain circumstances, may cause the whole Thermomix™ to move. Do not leave the Thermomix™ unattended while it is kneading dough or chopping food.

Connecting a Thermomix™ recipe chip

To connect a Thermomix™ recipe chip to your Thermomix™, attach it to the port at the side of the Thermomix™. It will lock into place as soon as the magnet is sufficiently close ①.

The display will indicate which Thermomix™ recipe chip has been attached. A Thermomix™ recipe chip icon will appear in front of the “Recipes” menu entry in the main menu. The recipes on the Thermomix™ recipe chip may now be selected and cooked from the “Recipes” and “Favorite recipes” submenu.

⚠ CAUTION

Risk for people wearing pacemakers

The Thermomix™ Recipe Chip and the Thermomix™ Recipe Chip interface of the Thermomix™ TM5 contain magnets. If you wear a pacemaker be sure to maintain a sufficient distance. Warn people with pacemakers respectively.

Thermomix™ Menu

When you tap on “Menu”, it features a list of further useful Thermomix™ functions ②.

Favourite recipes

Selecting “Favourite recipes” is the quickest way to access the recipes that you have tagged as favourites.

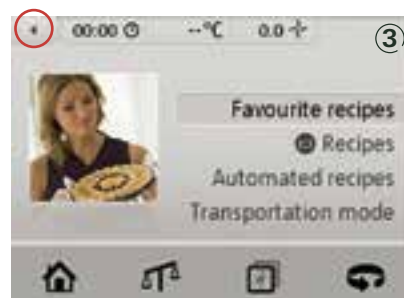
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix™ menu step-by-step ③.

In case a menu entry exceeds the line space three dots at the end of the line indicate that swiping the text will make the hidden characters visible.

Recipes

Select “Recipes” from the list to search through all the recipes ④.

There are four different ways to search for your desired recipe: by category, recipe name, favorite recipes or recently cooked recipes ⑤.



By category

When you search by category, the Thermomix™ will suggest different categories such as starters or main meat courses.

The recipes are ordered alphabetically within the category (6).



From A to Z

You can search for the recipe name in the alphabetical list. You can scroll through the list by swiping vertically over the screen or by using the scroll bar on the right side of the screen. Use the tab with the up arrow to enter a first letter (7).



Recently cooked

Have you cooked something tasty recently and want to repeat this success? The recipes prepared recently are displayed here (8).

Before the menu entries you will find symbols indicating the status of the recipes when they were left. A pause icon ■■ indicates that the recipe had been left during preparation. An Thermomix™ recipe chip icon indicates that the recipe was finished. A transparent Thermomix™ recipe chip icon indicates that the Thermomix™ recipe chip containing the recipe is not attached to the Thermomix™.



Cooking a recipe from a Thermomix™ recipe chip using the “guided cooking function”

Tap on “Menu” on the home screen and select a recipe from the “Favourite recipes” menu or “Recipes” menu and its sub-menus.

Once you have selected a recipe, it will be displayed in full view mode, allowing you to scroll up and down, and to read the entire recipe and list of ingredients ①. A tab can be found at the bottom of the screen. A further menu featuring more detailed information on the recipe will appear when you select this ②:

Favourite recipe

Tag the recipe as a favourite

Nutritional value

View the recipe’s nutritional value.

Tips

Recipe tips.

Variations

Ideas for personal twists to the recipe.

Beverage recommendations

Suggestions for drinks to complement the dish.

Full view

Various different views can be selected for some dishes.

If you want to cook the recipe, you can either switch between the reading mode and main menu screen, or tap on “Start” in the top right-hand corner of the display and follow the instructions that then appear on the screen ③.

Parallel steps

Some recipes feature steps parallel to cooking or stirring processes to shorten the overall preparation time of the recipe. In these cases you will find the “next”-icon replaced by a “parallel step”-icon ④ in the top right corner of the screen ④. Tap on it right after starting the motor.

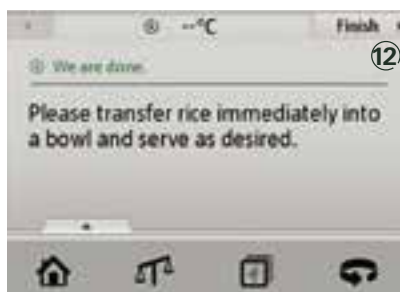
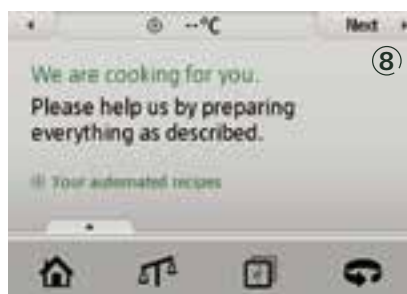
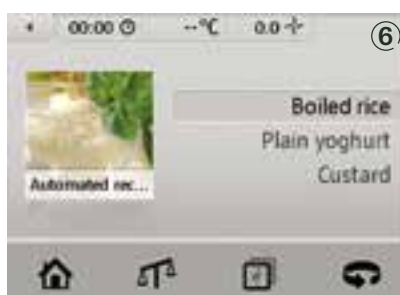
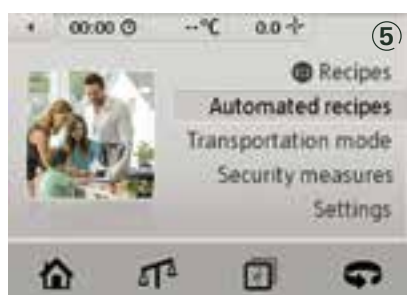


Automated recipes

Find recipe programs here, which take care of even more preparation steps. The Thermomix™ uses its built-in sensors to determine the state of the cooked food and reacts accordingly. The program guides you through the cooking procedure, step by step.

Select the “Automated recipes” option (5). Choose your desired recipe (6). The Thermomix™ will advise the required preparation and cooking times (7). The recipe will start when you tap on “Start” (8). Prepare the ingredients according to the list shown (9). Once you have all the ingredients, you can start cooking. Follow the instructions on the screen. As you complete each step select “Next” (10). Picture (11) shows the recipe state in which the Thermomix™ processes through the automatic routine. Please note that the time given is only approximate as it depends on the quality of the ingredients and on the environment you are cooking in.

When “Finish” appears in the top right corner, the dish is ready and can be served (12). After the recipe is finished the home screen is shown indicating the temperature of the mixing bowl. For your safety, the screen will then inform you about the temperature of the mixing bowl (13).



Transportation mode

If you need to transport the Thermomix™, you should first lock the mixing bowl. Select “Transportation mode” to do so ①.

A message explaining how to release the transportation mode will be displayed ②.

Never carry or lift the Thermomix™ by the locking arms. Never push, pull or press the locking arms. This could result in damage that may cause the Thermomix™ to become inoperable.

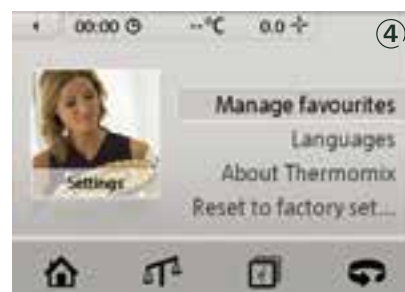
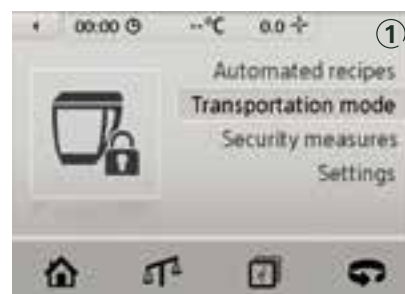
Settings

When selecting “Settings”, you will find a list of the functions to further customize your Thermomix™. ③ These are:

- Manage favourites
- language selection
- information about Thermomix™
- the background colour
- resetting your Thermomix™ to factory settings
- locking your appliance

Manage favourites

In “Manage favourites”, you will find the options to remove recipes from your list of favourites ④.



Languages

Set your preferred display language here ⑤.

As soon as you have made your selection, all information will appear on the screen in your chosen language ⑥.

About Thermomix™

Information on your Thermomix™'s serial number and the current software version is available under the About Thermomix™ option ⑦ ⑧.



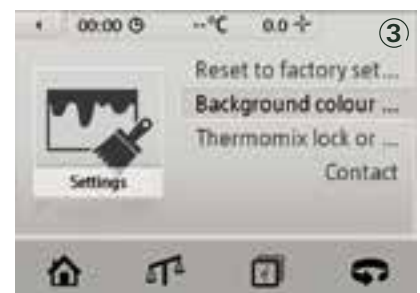
Reset to factory settings

Use the “Reset to factory settings” option to revert to the original Thermomix™ manufacturer settings ①.

Please note that your personal settings will be lost ②.

Background colour

Choose between light text on a dark background and black text on a light background ③ ④.



Locking your Thermomix™

- Protect your Thermomix™ from children or other unauthorised users. Select “Thermomix lock or unlock” for two locking options ⑤.
- Activate and deactivate the lock as desired. You can also change your personal identification number (PIN) ⑥.
- When you press “De-/activate lock” for the first time, the lock will be inactive ⑦.
- Select “Lock active” ⑧.
- A number pad will appear and you will be asked to enter a personal identification number (PIN). Enter a 4-digit code of your choosing ⑨.
- When you have entered your pin, press “Save” ⑩.
- A security message will appear. Select “Yes” to confirm your new PIN ⑪.
- Your Thermomix™ is now locked and you can switch it off ⑫.
- The next time you switch your Thermomix™ on, it will first request your PIN.
- If you have forgotten your PIN, select “Forgot PIN?”. You will then be able to unlock the Thermomix™ using the master PIN 62742766 ⑬.
- When you have entered your PIN, you can deactivate the lock again. Select “De-/activate lock” under the Settings option in the Thermomix™ Menu and select “Lock inactive” ⑭.
- If you wish to activate the lock again, the Thermomix™ will request whether you wish to use the same PIN again. If you select “Yes”, the Thermomix™ will be locked immediately. If you select “No”, you will be asked to enter a new PIN and the Thermomix™ will then be locked once this has been saved ⑮.
- Alternatively, you can enter a new PIN at any time under the “Change PIN” option ⑯.





Contact

You can find your customer service local contact as follows:

Select “Contact” in the Settings menu ⑰.

Select your country from the list ⑱.

The full contact details will be displayed ⑲.



THINGS TO REMEMBER

Automatic shutdown

The Thermomix™ automatically switches off after 15 minutes. A message appears for the last 30 seconds giving you the opportunity to cancel the automatic shut down.

Electronic motor protection



If the motor has turned off:

- Remove the mixing bowl from the Thermomix™.
- Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid, as appropriate for the recipe.
- Wait for approx. 5 minutes (cooling down time).
- Re-insert the mixing bowl
- Check that the air intakes at the back of the unit are unobstructed.
- Re-start the Thermomix™.

If the error message is still displayed after the cooling time please call Customer Service.

First time use and high loads

When the Thermomix™ is used for the first time it may emit an odor.

If the motor is subjected to a high load during food preparation, the motor may overheat and start smelling. The appliance might shut down automatically. This is completely harmless and after the cooling-down time indicated above, the Thermomix™ will again be in perfect working order.

CLEANING

As with all kitchen appliances or tableware you should clean all parts of your Thermomix™ – especially the mixing knife, the mixing bowl, the mixing bowl lid and its seal ring – thoroughly before using it for the first time and after every usage.

How to clean the mixing bowl and its lid

Remove the mixing bowl from the Thermomix™ and remove the mixing knife (see pages 14–16).

⚠ CAUTION

Danger of injury from the mixing knife

Do not touch the blades of the mixing knife. They are very sharp. Hold the upper part of the mixing knife when removing or re-inserting it.

Now clean the inside and outside of the mixing bowl (without the mixing knife) ① either in hot water with cleansing agent and a soft cloth or in the dishwasher; the mixing knife, spatula, butterfly whisk, simmering basket, measuring cup, mixing bowl lid and Varoma can be cleaned in the same way.

If food is sticking in the mixing bowl use a special cleansing agent for stainless steel.

Ensure that the contact pins at the bottom of the mixing bowl are always clean and dry before you insert the mixing bowl. If necessary wipe them off. We recommend that you dismantle the mixing bowl for cleaning, especially when you clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the Thermomix™.



How to clean the mixing knife

To clean the mixing knife hold it under running water with the mixing knife pointing upwards, as shown in picture ②. In order to facilitate the cleaning, use a brush or clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.

Please be aware that leaving the mixing knife in food residues or using a very aggressive dishwasher agent may result in the development of rust. This is harmless and may be removed easily with a brush or a soft vinegar solution.

Carefully re-assemble the mixing bowl and mixing knife (incl. seal ring).



How to clean the Varoma

To clean the Varoma wash dish, tray and lid carefully in warm, soapy water or in the dishwasher. Use a soft, clean cloth and gentle cleansing agents for cleaning ③. Avoid using sharp objects or metal scouring pads, as these will cause scratches.

IMPORTANT:

All components are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.

Some foodstuffs such as curry, carrot juice, and those with citric acid content may cause staining. Wipe such substances off the mixing bowl lid, its seal ring, the spatula, the simmering basket, Butterfly Whisk and all Varoma parts as quickly as possible. Any residual staining will disappear in time and does not affect your health or how the parts function.

How to clean the main Thermomix™

Disconnect the Thermomix™ from mains power supply before cleaning.

⚠ WARNING

Danger of electric shock

- Disconnect the Thermomix™ from the mains power supply before cleaning and if Thermomix™ is not to be used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix™ in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing. This includes all food residue or debris whether liquid or solid.

Wipe the main Thermomix™ with a damp soft cloth and a gentle cleansing agent ①. Use water sparingly to prevent moisture from entering the Thermomix™.



Additional information for cleaning

Some of the plastic parts may become slightly discoloured but this does not affect your health or how the parts function.

If the mixing bowl with mixing knife, mixing bowl lid and measuring cup are only slightly soiled it is sufficient to perform a short mixing operation to clean them. Therefore place approx. 1 litre of water and a few drops of cleansing agent into the mixing bowl, select speed 5 or 6 and tap on the reverse icon ↺ several times. Follow this operation by thoroughly rinsing with water and if necessary use a soft cloth as well.

To improve ventilation during storage, leave the measuring cup off the mixing bowl lid.

⚠ CAUTION

Danger of damage by corrosion

Ensure that you thoroughly dry the contact pins of the mixing bowl after cleaning the mixing bowl, so no moisture can enter the Thermomix™ via the contact pins.

CHANGING THE PROTECTION GRID

Accessory in selected countries

Changing the protection grid at the back

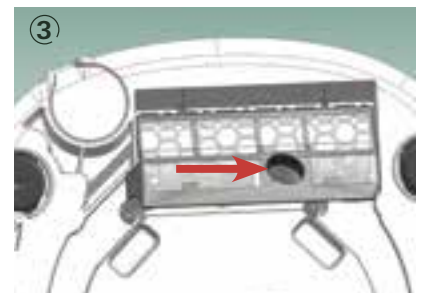
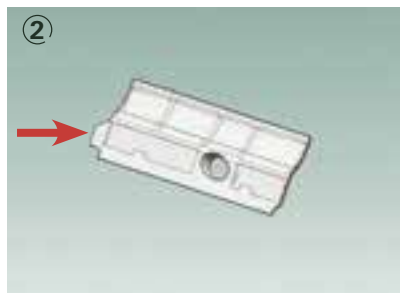
Disconnect the Thermomix™ from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip (2). You will now see the back of the Thermomix™ with the ventilation slits (3). Take the protection grid for the back (4) and insert it. It fits snugly over the ventilation slits (5). The ventilation grille can now be reattached. Carefully press it into the clips until it locks entirely in place. Never operate your Thermomix™ without the ventilation grille (6). Check the protection grids for stains every time you clean your Thermomix™ from the outside.



Changing the protection grid on the bottom

To install the protection grid on the bottom of the Thermomix™, disconnect the Thermomix™ from the mains power supply. Remove the mixing bowl and tilt the Thermomix™ as shown ①. Take the protection grid for the bottom ②. It has an oval bump that must face the bottom of the Thermomix™ ③. Lay the protection grid under the upper ridges, then press down until you hear that the grid has locked in place ④.

To remove the protection grid, disconnect the Thermomix™ from the mains power supply first. Remove the mixing bowl and tilt the Thermomix™ in the same way as when you inserted the grid. There is a tab at the left of the protection grid. Pull on this to remove the protection grid.



NOTES FOR YOUR OWN RECIPES

Use similar recipes in the Thermomix™ cookbooks as a guide for adapting your own recipes. The easy to understand step by step design of our recipes enables you to prepare your own recipes with your Thermomix™.

Order of ingredients

When preparing food according to your own recipes consider the order of the steps, e.g. prepare dry ingredients first.

Weighing the ingredients

Before weighing each ingredient tap on the scales icon  and the scales will show 0.000. Add your ingredient.

Attention: Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl and Varoma.

Setting time, temperature and speed

You will achieve best results by following the suggested order in the following examples:

Example: Normal heating

Settings: 5 min/100 °C/speed 1:

- ① set timer to 5 minutes
- ② set temperature to 100 °C
- ③ set speed to 1

Example: Cooking delicate food

Settings: 5 min/90 °C//speed 1:

- ① set timer to 5 minutes
- ② press 90 °C temperature button
- ③ select 
- ④ set speed 1

Example: Chopping vegetables

Settings: 7 sec/speed 5:

- ① set timer to 7 seconds
- ② set speed 5

Example: Kneading dough

Settings: 2 min/:

- ① set timer to 2 minutes
- ② select the  dough mode
- ③ turn the selector clockwise

Chopping and blending

When chopping ingredients or blending preset first a short time and check the result. If the result you want to achieve is not reached prolong the time.

Heating time

Heating time is dependent on the following:

- Ⓐ Starting temperature of the ingredients to be heated
- Ⓑ Quantity, weight and volume of ingredients

Attention: Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl or Varoma!
- Ⓒ Heating conductivity of the food to be prepared
- Ⓓ Chosen temperature
- Ⓔ Speed
- Ⓕ Use of accessories
(with/without simmering basket/Varoma)

TROUBLESHOOTING

Error:	Action:
The Thermomix™ cannot be switched on.	Check if the power cord has been properly plugged in. Check if the Thermomix™ is still in “sleep mode”.
The Thermomix™ does not heat.	Check if a heating time and temperature have been preset.
The Thermomix™ stops during operation.	See section entitled “Electronic motor protection” on page 45.
Trouble with scales.	Check: while pressing tare button do not touch the Thermomix™; nothing is leaning against Thermomix™; there is no tension on the power cord; Thermomix™ “feet” are clean; work surface is clean, solid, even and not vibrating; do not slide Thermomix™ over the worktop.

CAUTION

Danger of electric shock

Regularly inspect your Thermomix™ and its accessories (including the mixing bowl and the connecting cable) for possible damage. If damage does occur, do not use the Thermomix™ and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

LEGAL REGULATIONS/ COPYRIGHT

For customers living in EU-Member States:



As an owner of an electrical or electronic product, you are not allowed by law (according to EU-

Directive 2002/96/EC of 27 January 2003 on waste electrical and electronic equipment and the particular national laws of the EU-Member States transforming this Directive) to dispose of this product or its electrical/electronic accessories as unsorted domestic waste. You should use the designated gratis possibilities for return instead. Please contact your city or municipal authorities for information.

Registration number: WEEE reg. no. DE 86265910.

Copyright© 2014 by Vorwerk International Strecker & Co.

Text, design, photography, illustrations by Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of Vorwerk International Strecker & Co.

Directions regarding the US market

Please note that, to date, the Thermomix™ TM5 (the appliance) has and is only being produced, marketed, sold and distributed by Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk").

The appliance has neither been developed/designed for the US market, nor has it been approved for or released in the US market. Accordingly, the appliance is purposely not being sold or promoted in any way whatsoever by Vorwerk or any other authorised third party in the USA, and no customer service is being provided in relation to the appliance by Vorwerk or any authorised third party in the USA.

Vorwerk does not and will not accept any liability whatsoever for any damages and/or losses whatsoever (including, but not limited to any direct, indirect, special, incidental, punitive or consequential damages or losses, any loss of profits or loss of business, and any damages in respect of damage, injury or death) in any way arising from or in connection with, or caused by or as a result of the use of the Appliance in the USA (including damages and/or losses due to different voltages being utilized in the USA). Persons utilizing the Appliance in the USA do so entirely at their own risk.

WARRANTY/ CUSTOMER SERVICE

Warranty

For the warranty period, please refer to your purchase contract.

The Thermomix™ may only be repaired by Vorwerk Thermomix customer service or an authorized Vorwerk repairer.

Use only parts provided with the Thermomix™ TM5 (page 12–13) or original spare parts from Vorwerk Thermomix™. Never use the Thermomix™ in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix™. Otherwise your warranty is rendered void.

Customer service

For details of your local customer service centre please contact your Thermomix™ advisor, the sales company in your country, or refer to www.thermomix.com.

Produced by

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Your Thermomix™ advisor:

Telephone _____

Fax _____

Mobile phone _____

Email _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

This instruction manual is available in other languages
at www.thermomix.com

ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Υποδείξεις ασφαλείας	5
Τεχνικά χαρακτηριστικά	10
Εισαγωγή	11
Το νέο σας Thermomix™ TM5	12
Πριν ξεκινήσετε	14
Πώς να τοποθετήσετε σωστά τον κάδο	14
Πώς να αφαιρέσετε τα μαχαίρια	15
Πώς να τοποθετήσετε τα μαχαίρια	16
Εξαρτήματα	17
Κάδος, βάση κάδου	17
Καπάκι κάδου, μεζούρα	18
Καλαθάκι	19
Σπάτουλα	20
Χτυπητήρι	21
Varoma	22
Πώς να συναρμολογήσετε το Varoma	22
Πώς να χρησιμοποιήσετε σωστά το Varoma	23
Πρακτική εργασία με το Varoma	26
Δουλεύοντας με το Thermomix™	27
Θέτοντας σε λειτουργία Thermomix™	27
Απενεργοποίηση του Thermomix™	28
Υποδείξεις ασφαλείας	28
Ζύγισμα υλικών με το Thermomix™	29
Άλλες χρήσιμες πληροφορίες για το ζύγισμα	29
Χειρισμός του Thermomix™ μέσω της αρχικής οθόνης	30
Διακόπτης και ενδείξεις ώρας	31
Ένδειξη θερμοκρασίας	32
Απαλό ζέσταμα στις ταχύτητες 2 και 3	32
Ρύθμιση θερμοκρασίας Varoma	33
Ένδειξη ταχύτητας	33
Ρύθμιση για απαλό ανακάτεμα	33
Ανακάτεμα	33

Ανάμειξη/άλεσμα	34
Ταχύτητα turbo	34
Λειτουργία αντίστροφης κίνησης	35
Ταχύτητα για ζύμες	35
Σύνδεση του τσιπ συνταγών του Thermomix™	36
Μενού Thermomix™	36
Αγαπημένες συνταγές	36
Συνταγές.....	36
Ανά κατηγορία	37
Από το Α ως το Ω	37
Πρόσφατες συνταγές	37
Μαγείρεμα από το τσιπ συνταγών με τη χρήση της «λειτουργίας καθοδηγούμενου μαγειρέματος»	38
Παράλληλα βήματα	38
Σύνδεση του τσιπ συνταγών του Thermomix™	38
Αυτόματες συνταγές	39
Κατάσταση μεταφοράς	40
Ρυθμίσεις	40
Διαχείριση αγαπημένων συνταγών	40
Γλώσσες	41
Σχετικά με το Thermomix™	41
Επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων	42
Χρώμα οθόνης	42
Κλείδωμα του Thermomix™	43
Επικοινωνία	44
Υπενθυμίσεις	45
Αυτόματη απενεργοποίηση	45
Προστασία ηλεκτρονικού κινητήρα	45
Αρχική χρήση και υπερφόρτωση	45
Καθαρισμός	46
Πώς να καθαρίσετε τον κάδο και το καπάκι του	46
Πώς να καθαρίσετε τα μαχαίρια	47
Πώς να καθαρίσετε το Varoma	47
Πώς να καθαρίσετε το κυρίως σώμα του Thermomix™	48
Περισσότερες πληροφορίες για τον καθαρισμό	48
Αλλαγή του προστατευτικού πλέγματος	49
Αλλαγή του προστατευτικού πλέγματος στο πίσω μέρος	49
Αλλαγή του προστατευτικού πλέγματος στο κάτω μέρος	50
Σημειώσεις για τις δικές σας συνταγές	51
Επίλυση προβλημάτων	52
Νομικοί κανονισμοί/Πνευματικά δικαιώματα	53
Εγγύηση/Εξυπηρέτηση πελατών	54

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ⚠

Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και άλλες παρόμοιες χρήσεις, όπως:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα
- σπίτια σε φάρμες
- χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων διαμονής
- χώρους τύπου bed and breakfast (πανσιόν)

Συμμορφώνεται με τα πιο προηγμένα πρότυπα ασφαλείας. Για την ασφάλειά σας, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το δικό σας Thermomix™ TM5 για πρώτη φορά και δώστε ιδιαίτερη προσοχή στα παρακάτω:

Κρατήστε τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική αναφορά. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος του Thermomix™ TM5. Γι' αυτό δίνετε τις οδηγίες χρήσης μαζί με το Thermomix™ TM5, όταν αυτό πρόκειται να χρησιμοποιηθεί από κάποιον άλλον. Οι βασικές υποδείξεις ασφαλείας είναι διαθέσιμες και στο μενού λειτουργίας του Thermomix™ TM5 (βλ. και σελ 28).

Το Thermomix™ TM5 δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένη φυσική, αισθητική ή διανοητική ικανότητα ή έλλειψη πείρας ή γνώσης (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν τους παρέχετε επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση του Thermomix™ TM5 από άτομο

που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλιστεί το ότι δεν παίζουν με το Thermomix™ TM5.

Το Thermomix™ TM5 συμμορφώνεται με τους κανόνες ασφαλείας της χώρας στην οποία πωλείται από εγκεκριμένη αντιπροσωπεία της Vorwerk. Σε περίπτωση που το Thermomix™ TM5 χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα, δεν υπάρχει εγγύηση συμμόρφωσης με τους κανόνες ασφαλείας της χώρας αυτής. Κατά συνέπεια, η Vorwerk δεν αναλαμβάνει ευθύνη για οποιεσδήποτε βλάβες τυχόν προκύψουν σε τέτοια περίπτωση.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε το Thermomix™ TM5 από το ρεύμα πριν το καθαρίσετε και σε περίπτωση που το Thermomix™ TM5 δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μη βυθίζετε το Thermomix™ TM5 στο νερό. Καθαρίζετε το μόνο με νερό και υγρό πανί. Δεν πρέπει να μπουν ακαθαρσίες ή νερό στο περίβλημα της συσκευής, συμπεριλαμβανομένων οποιωνδήποτε υπολειμμάτων τροφών είτε σε υγρή είτε σε στέρεα μορφή.
- Εξετάζετε τακτικά το Thermomix™ TM5, τον κάδο, τα εξαρτήματά του και το καλώδιο ρεύματος για πιθανές ζημιές, γιατί σ' αυτήν την περίπτωση μπορεί να μην είναι ασφαλές να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας. Αν προκύψει ζημιά, μην χρησιμοποιείτε το Thermomix™ TM5.

Ειδοποιήστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk ή κάποιον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Vorwerk.

- Η επισκευή του Thermomix™ TM5 επιτρέπεται να διεξαχθεί μόνο από το υπεύθυνο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk ή από κάποιον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Vorwerk. Αυτό ισχύει και για την αλλαγή του καλωδίου ρεύματος, το οποίο πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από το υπεύθυνο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk ή από κάποιον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Vorwerk. Η μη κατάλληλη επιδιόρθωση ή ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσουν σοβαρό κίνδυνο για το χρήστη.

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λεπίδες των μαχαιριών

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες των μαχαιριών. Είναι πολύ κοφτερές. Πάντα να πιάνετε τα μαχαίρια από το πάνω μέρος όταν τα αφαιρείτε ή τα επανατοποθετείτε.
- Μη βάζετε τα χέρια σας στο άνοιγμα του κάδου όταν το Thermomix™ TM5 είναι σε λειτουργία.

Κίνδυνος εγκαύματος από πιτσίλισμα καυτού φαγητού

- Η μέγιστη ποσότητα φαγητού που μπορείτε να βάλετε στον κάδο είναι 2,2 λίτρα.
- Προσέχετε τις ενδείξεις χωρητικότητας του κάδου.
- Χρησιμοποιείτε το Thermomix™ TM5 μόνο με καθαρό καπάκι του κάδου και λαστιχάκι. Σιγουρευτείτε ότι το χείλος του είναι πάντα καθαρό.

- Ελέγχετε συχνά το λαστιχάκι του κάδου για ενδεχόμενες ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς ή διαρροής, αντικαταστήστε το καπάκι αμέσως. Έχετε υπόψη σας ότι το λαστιχάκι δεν αφαιρείται, και οποιαδήποτε προσπάθεια αφαίρεσής του μπορεί να προκαλέσει βλάβη που να απαιτεί αντικατάσταση του καπακιού του κάδου.
- Ποτέ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι του κάδου με βία. Ανοίγετε το καπάκι του κάδου μόνο όταν η ένδειξη ταχύτητας είναι στο 0 και ο μηχανισμός κλειδώματος έχει απενεργοποιηθεί.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την ταχύτητα turbo και ούτε να αυξάνετε ξαφνικά την ταχύτητα όταν υπάρχει στον κάδο καυτό φαγητό (θερμοκρασία άνω των 60 °C), ειδικότερα αν δεν έχει ζεσταθεί στο Thermomix™ TM5. Ποτέ μην αγγίζετε τη μεζούρα όταν υπάρχει στον κάδο καυτό φαγητό.
- Προσέχετε τυχόν κομματάκια ή σταγόνες καυτού φαγητού που μπορεί να ξεφύγουν από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου. Τοποθετείτε τη μεζούρα σωστά στο άνοιγμα, αφήνοντάς τη στη σωστή θέση, ειδικά όταν υπάρχει στον κάδο καυτό φαγητό (π.χ. μαρμελάδα ή σουπα) σε μεσαίες (3–6) και μεγάλες (7–10) ταχύτητες.
- Όταν υπάρχει στον κάδο καυτό φαγητό (σε θερμοκρασίες που ξεπερνούν τους 60 °C) μην αγγίζετε τη μεζούρα και μην ενεργοποιείτε την ταχύτητα turbo.
- Μη χρησιμοποιείτε τη θερμοκρασία Varoma για να ζεστάνετε ή να μαγειρέψετε μεγάλες ποσότητες φαγητού.
- Χρησιμοποιείτε μόνο χαμηλές ταχύτητες (1–2) όταν επιλέγετε τη θερμοκρασία Varoma.
- Μεγαλύτερες ταχύτητες μπορεί να προκαλέσουν πιτσίλισμα καυτού φαγητού ή ξεχείλισμα υγρών.

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το Thermomix™ TM5 σε μία καθαρή, στερεή, επίπεδη και μη θερμαινόμενη επιφάνεια, ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε το Varoma.
- Αφαιρέστε τον κάδο προσεκτικά για να αποφύγετε οποιαδήποτε διαρροή, ιδιαίτερα αν το περιεχόμενο του κάδου είναι καυτό.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό και καυτό νερό συμπύκνωσης

- Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε το Varoma σωστά πάνω στον κάδο και το Thermomix™ TM5.
- Λάβετε υπόψη σας ότι ξεφεύγει καυτός ατμός από τις πλευρές και από το πάνω μέρος του καπακιού του Varoma όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αγγίζετε μόνο τα χερούλια στις δύο πλευρές του Varoma.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το Varoma χωρίς το καπάκι του.
- Κρατάτε το καπάκι του Varoma με τέτοιο τρόπο, ώστε ο ατμός που ξεφεύγει ή το ζεστό υγρό που στάζει να μην έρχονται προς το μέρος σας, ιδιαίτερα όταν το σηκώνετε. Λάβετε υπόψη σας πως καυτός ατμός εξακολουθεί να ανεβαίνει μέσα από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου όταν αφαιρείτε ολόκληρο το Varoma.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το Thermomix™ TM5 όταν χρησιμοποιείτε το Varoma και προειδοποιήστε τα για τον κίνδυνο από τον καυτό ατμό και το καυτό υγρό συμπύκνωσης.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Το περιεχόμενο του δεν πρέπει να ξεπερνάει ποτέ το πάνω χείλος του. Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα του καπακιού του κάδου δεν καλύπτεται από

οποιοδήποτε φαγητό. Αν το άνοιγμα του καπακιού του κάδου έχει φραγεί από κάποιο είδος φαγητού και η λειτουργία θέρμανσης είναι ενεργή, μπορεί να δημιουργηθεί υπερβολική πίεση στον κάδο και το καυτό περιεχόμενο πιθανόν να εκτοξευτεί. Στην περίπτωση αυτή υπάρχει μεγάλος κίνδυνος εγκαύματος και τραυματισμού.

- Βεβαιωθείτε ότι μερικά ανοίγματα στο βαθύ και τον ξέβαθο δίσκο του Varoma δεν καλύπτονται με φαγητό, γιατί διαφορετικά ο ατμός μπορεί να ξεφύγει ανεξέλεγκτα.
- Προσοχή αν θα βάλετε καυτά υγρά σε μίξερ ή μπλέντερ, γιατί μπορεί να εκτοξευθούν από τη συσκευή λόγω ξαφνικής δημιουργίας ατμού.

Κίνδυνος τραυματισμού από την επαφή με καυτά μέρη

- Κρατάτε πάντα τη συσκευή μακριά από τα παιδιά και προειδοποιήστε τα ότι ο κάδος και το Varoma θερμαίνονται.

Κίνδυνος τραυματισμού από κρύο φαγητό που μπορεί να ξεφύγει

- Κρατάτε καλά τη μεζούρα στη θέση της όταν χειρίζεστε το Thermomix™ TM5 στις μεσαίες (3–6) και στις μεγάλες ταχύτητες (7–10) ή όταν ενεργοποιείτε την ταχύτητα turbo για να κόψετε ή να πολτοποιήσετε κρύο φαγητό.

Κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές άκρες

- Η οθόνη αφής του Thermomix™ TM5 είναι γυάλινη και μπορεί να θρυμματιστεί εάν χρησιμοποιηθεί με λάθος τρόπο.

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλη χρήση

- Ποτέ μην αγγίζετε τις λαβές ασφαλείας ή το καπάκι του κάδου όταν ανοίγετε ή κλείνετε το Thermomix™ TM5. Μην προσπαθήσετε να αφαιρέσετε τον κάδο ή το καπάκι του κάδου με βία.
- Ποτέ μην θερμαίνετε τον κάδο ενώ είναι άδειος.
- Θέτετε σε λειτουργία την ταχύτητα μόνο όταν το χτυπητήρι έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Μην επιλέγετε ταχύτητα μεγαλύτερη του 4 εάν έχετε τοποθετήσει το χτυπητήρι.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα αν έχετε τοποθετήσει το χτυπητήρι.
- Μην προσθέτετε υλικά που μπορεί να προκαλέσουν βλάβη ή να εμποδίσουν το χτυπητήρι όταν αυτό είναι τοποθετημένο στα μαχαίρια και το μηχάνημα είναι σε λειτουργία.

Κίνδυνος τραυματισμού από τη χρήση ακατάλληλων αντικειμένων ή εξοπλισμού

- Χρησιμοποιείτε μόνον εξαρτήματα που παρέχονται με το Thermomix™ TM5 (σελίδες 12–13) ή αυθεντικά ανταλλακτικά από την Vorwerk Thermomix™, που έχουν ειδικά εγκριθεί για χρήση με το Thermomix™ TM5.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το Thermomix™ TM5 με ανταλλακτικά ή εξοπλισμό σχεδιασμένα για παλαιότερα μοντέλα του Thermomix™ ή ακόμα με ανταλλακτικά ή εξοπλισμό που δεν προέρχονται από την Vorwerk Thermomix™.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το καπάκι που σας παρέχεται για να κλείνετε τον κάδο.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τη μεζούρα του Thermomix™ TM5 για να κλείνετε το άνοιγμα του καπακιού του κάδου. Μην καλύπτετε το καπάκι του κάδου με πετσέτες ή άλλα αντικείμενα.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τη σπάτουλα με τον ειδικό δίσκο ασφαλείας για να ανακατεύετε υλικά μέσα στον κάδο. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα αντικείμενα όπως κουτάλια, κουτάλες ή άλλα εργαλεία για ανακάτεμα. Αυτά μπορεί να πιαστούν στα μαχαίρια και πιθανόν να προκαλέσουν τραυματισμό.
- Κλειδώνετε το καπάκι του κάδου πριν βάλετε τη σπάτουλα του Thermomix™ TM5 μέσα από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου.

Κίνδυνος για άτομα με βηματοδότη καρδιάς

- Το τσιπ συνταγών του Thermomix™ και η διεπαφή του τσιπ συνταγών της συσκευής Thermomix™ TM5 περιέχουν μαγνήτες. Αν έχετε βηματοδότη καρδιάς, φροντίστε να τηρείτε επαρκή απόσταση και προειδοποιήστε άλλα άτομα με βηματοδότη καρδιάς αναλόγως.

Ζημιά περιουσίας

Το Thermomix™ TM5 μπορεί να μετακινηθεί

- Τοποθετήστε το Thermomix™ TM5 σε μια καθαρή, στερεή, επίπεδη και μη θερμαινόμενη επιφάνεια, ώστε να μην κινδυνεύει να γλιστρήσει. Κρατήστε το Thermomix™ TM5 σε αρκετή απόσταση από την άκρη της επιφάνειας για να μην πέσει κάτω. Όταν φτιάχνετε ζύμη ή κόβετε τρόφιμα μπορεί οι κραδασμοί στο εσωτερικό του κάδου, κάτω από

ορισμένες συνθήκες, να μετακινήσουν ολόκληρο το Thermomix™ TM5. Για το λόγο αυτό πάντοτε επιβλέπετε το Thermomix™ TM5 όταν λειτουργεί, για να μην πέσει από τον πάγκο σας.

Κίνδυνος ζημιάς

- **Από ζεστό ατμό:** Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετή απόσταση πάνω από το Thermomix™ TM5 και το Varoma δηλαδή κάτω (κρεμαστά ντουλάπια, ράφια) και γύρω από αυτά για να αποφύγετε τυχόν ζημιά από τον ζεστό ατμό που ξεφεύγει.
- **Από άλλες πηγές θερμότητας:** Κρατήστε αρκετή απόσταση ανάμεσα στο Thermomix™ TM5 και σε άλλες εστίες θέρμανσης όπως καλοριφέρ, μάτια κουζίνας, φούρνους, τοστιέρες κλπ. Μην τοποθετείτε το Thermomix™ TM5 ή το καλώδιό του πάνω σε οποιαδήποτε πηγή θερμότητας (π.χ. μάτια κουζίνας, εστίες, ηλεκτρικές κουζίνες ή φούρνους) διότι τυχόν καταλάθος ενεργοποίησή τους μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο Thermomix™ TM5. Μην τοποθετείτε το Thermomix™ TM5 σε καυτές επιφάνειες.
- **Από διαρροή φαγητού:** Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο των μαχαιριών είναι καλά τοποθετημένο στη βάση των μαχαιριών. Αν το λάστιχάκι δεν τοποθετηθεί στη θέση του, το φαγητό που θα αναμειχθεί ή θα μαγειρευτεί, μπορεί να χυθεί από κάτω και να προκαλέσει ζημιά στο Thermomix™ TM5. Επίσης βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια έχουν ασφαλίσει σωστά πάνω στη βάση τους χρησιμοποιώντας τη βάση του κάδου.
- **Από μη επαρκή εξαερισμό του Thermomix™ TM5:** Βεβαιωθείτε ότι οι αγωγοί εξαερισμού στην πίσω και στην κάτω πλευρά του Thermomix™ TM5 είναι πάντοτε καθαροί από ξεχυλίσματα λίπους, υπολείμματα φαγητού ή παρόμοια και ότι δεν είναι καλυμμένοι. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στο Thermomix™ TM5. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό όταν οι αγωγοί εξαερισμού του Thermomix™ TM5 καλύπτονται με το προστατευτικό πλέγμα. Βεβαιωθείτε ότι αφαιρείτε πάντα το προστατευτικό πλέγμα κάθε φορά που το καθαρίζετε.
- **Από ακατάλληλη χρήση:** Χρησιμοποιείτε το Thermomix™ TM5 μόνο με εναλλασσόμενο ρεύμα και παροχή ηλεκτρικού ρεύματος του σπιτιού που έχει εγκατασταθεί από εγκεκριμένο ηλεκτρολόγο. Η τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος και η συχνότητα του πρέπει να ταιριάζουν με τις πληροφορίες που αναφέρονται στη βάση του Thermomix™ TM5.
- **Από οξείδωση:** Βεβαιωθείτε ότι στεγνώσατε εντελώς τα σημεία επαφής του κάδου μετά που θα πλύνετε το Thermomix™ TM5 είτε στο χέρι είτε το πλυντήριο πιάτων, ούτως ώστε καμιά υγρασία να μην μπορεί να εισέλθει στο Thermomix™ TM5 μέσω των σημείων επαφής.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Σύμβολα συμμόρφωσης/
Σήμα συμμόρφωσης



Μοτέρ

Κινητήρας Vorwerk χωρίς συντήρηση, ονομαστική ισχύς 500 W.
Ρύθμιση στροφών χωρίς βαθμίδες από 100 ως 10.700 στροφές το λεπτό
(απαλή ανάμειξη 40 στ.λ.).
Ειδική ταχύτητα (εναλλάξ λειτουργία) για ζύμες.
Ηλεκτρονική προστασία του μοτέρ από υπερφόρτιση.

Σύστημα θέρμανσης

Απορροφούμενη ισχύς 1000 W.
Προστασία από υπερθέρμανση.

Ενσωματωμένη ζυγαριά

Εύρος μέτρησης από 5 έως 3000 γρ. με ακρίβεια 5 γρ. (εώς 6.0 κιλά μέγιστο)
-5 έως -3000 γρ. με ακρίβεια 5 γρ. (εώς 6.0 κιλά μέγιστο)

Περίβλημα

Πλαστικό υψηλής ποιότητας.

Κάδος

Ανοξείδωτο ατσάλι με ενσωματωμένο σύστημα θέρμανσης και
αισθητήρα θερμοκρασίας. Μέγιστη χωρητικότητα 2,2 λίτρα.

Τιμή σύνδεσης

Μόνο για 220 ... 240 V 50/60 Hz. ~ (TM5-1).
Μέγιστη απορροφούμενη ισχύς 1500 W.
Μήκος του καλωδίου σύνδεσης 1 μέτρο (τεντωμένο).

Διαστάσεις και βάρος

Thermomix™ TM5

εκτός του Varoma

Ύψος	34,1 εκ.
Πλάτος	32,6 εκ.
Βάθος	32,6 εκ.
Βάρος	7,95 κιλά

Varoma

Ύψος	13,1 εκ.
Πλάτος	38,3 εκ.
Βάθος	27,5 εκ.
Βάρος	0,8 κιλά

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αγαπητέ πελάτη,

Συγχαρητήρια που επιλέξατε το Thermomix™ TM5!

Κατά την παρουσίαση του Thermomix™ TM5, είδατε και δοκιμάσατε όλα τα πλεονεκτήματα του καινούργιου σας Thermomix™ TM5.

Μια έμπειρη σύμβουλος Thermomix™ TM5 σάς βοήθησε να δοκιμάσετε όλες τις πιθανές λειτουργίες και να τις προσαρμόσετε στις ανάγκες σας. Και τώρα ήρθε η ώρα να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το δικό σας Thermomix™ TM5. Η ετοιμασία εύγευστων και υγιεινών φαγητών γίνεται γρήγορα και εύκολα. Το μαγείρεμα με το Thermomix™ TM5 σάς εξοικονομεί χρόνο για να τον αφιερώσετε σε άλλες δραστηριότητες. Ο παρών οδηγός χρήσης θα σας βοηθήσει να εξοικειωθείτε βήμα προς βήμα με το νέο σας Thermomix™ TM5. Παρακαλούμε να το διαβάσετε προσεκτικά. Σε κάθε στάδιο θα διαπιστώνετε πως, κατά το σχεδιασμό αυτού του υψηλής ποιότητας προϊόντος, προτεραιότητά μας ήταν να καλύψουμε τις ανάγκες σας.

Οι ευκολονόητες συνταγές μας θα σας βοηθήσουν, ώστε να ετοιμάσετε, βήμα βήμα, τα πιο επιτυχημένα πιάτα. Ευχόμαστε σε σας, την οικογένειά σας και τους φίλους σας καλή διασκέδαση με το καινούριο σας Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

ΤΟ ΝΕΟ ΣΑΣ THERMOMIX™ TM5

Μόλις ανοίξετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα του Thermomix™ TM5 βρίσκονται μέσα στο κουτί. Αυτά είναι τα ακόλουθα:

- Το Thermomix™ TM5 μαζί με τον κάδο και το καπάκι του
- Καλαθάκι
- Μεζούρα
- Σπάτουλα
- Varoma
- Μαγειρική
- Οδηγός χρήσης
- Thermomix™ Τσιπ συνταγών





① Βασική συσκευή
Thermomix™ TM5

② Κάδος

③ Βάση κάδου

④ Λαστιχάκι μαχαιριών

⑤ Μαχαιρία

⑨ Καπάκι κάδου

⑩ Χτυπητήρι

⑪ Σπάτουλα με προστατευτικό δίσκο

⑫ Καλαθάκι

⑬ Μεζούρα

⑭ Thermomix™ Τσιπ συνταγών

⑮ Αισθητήρας καπακιού

⑯ Διακόπτης

⑰ Λαβή

Varoma

⑥ Καπάκι Varoma

⑦ Ξέβαθος δίσκος Varoma

⑧ Δίσκος Varoma

ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

Συγχαρητήρια για την απόκτηση του Thermomix™ TM5!

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το νέο σας Thermomix™ TM5 (στο εξής αναφερόμενο απλά ως «Thermomix™») θα πρέπει να παρακολουθήσετε μια παρουσίαση με μια εξειδικευμένη Σύμβουλο Thermomix™. Εξοικειωθείτε με τη χρήση του Thermomix™.

Πριν ξεκινήσετε

Τοποθετήστε το Thermomix™ σε μία καθαρή, στερεή και επίπεδη επιφάνεια, ώστε να μην μπορεί να γλιστρήσει. Συνιστούμε να τοποθετήσετε το Thermomix™ σε μια μόνιμη θέση στην κουζίνα σας, για να το χρησιμοποιείτε εύκολα. Καθαρίστε καλά το Thermomix™ πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο για τον καθαρισμό (σελ. 46). Αφαιρέστε την πλαστική μεμβράνη από την οθόνη.



Πώς να τοποθετήσετε σωστά τον κάδο

Εισάγετε τον κάδο με τη λαβή προς τα εμπρός και σπρώξτε απαλά να μπει στη θέση του ①.

Ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά όταν η λαβή είναι μπροστά, όπως φαίνεται στη φωτογραφία ①, και όταν ο κάδος έχει ασφαλίσει μέσα στο Thermomix™. Για να κλείσετε τον κάδο τοποθετήστε το καπάκι του κάδου κάθετα πάνω στον κάδο ②. Το καπάκι θα κλειδώσει αυτόματα όταν είναι ενεργοποιηθεί το μοτέρ.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από πιτσίλισμα καυτού φαγητού

- Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε το καπάκι του κάδου με βία. Ανοίγετε το καπάκι του κάδου μόνο όταν ο διακόπτης δείχνει προς τη θέση ανοιχτού καπακιού του κάδου και το φαγητό ή το υγρό έχει σταματήσει να κινείται μέσα στον κάδο.

Κίνδυνος τραυματισμού

- Ποτέ μην αγγίζετε τις λαβές ασφαλείας ή το καπάκι του κάδου όταν ανοίγετε ή κλείνετε το Thermomix™.

Πώς να αφαιρέσετε τα μαχαίρια

Για να αφαιρέσετε τα μαχαίρια: Κρατήστε τον κάδο με το ένα χέρι, ώστε το άνοιγμά του να δείχνει προς τα πάνω. Με το άλλο χέρι γυρίστε τη βάση του 30 μοίρες προς τα δεξιά και τραβήξτε την προς τα κάτω ③. Πιάστε προσεκτικά τα μαχαίρια από το επάνω μέρος και αφαιρέστε τα μαζί με το λαστιχάκι ασφαλείας ④.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λεπίδες των μαχαιριών

Μην αγγίζετε τις λεπίδες των μαχαιριών. Είναι πολύ κοφτερές. Πιάνετε τα μαχαίρια από το πάνω μέρος όταν τα αφαιρείτε ή τα επανατοποθετείτε.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Προσέξτε να μη σας πέσουν κατά λάθος τα μαχαίρια από τον κάδο.



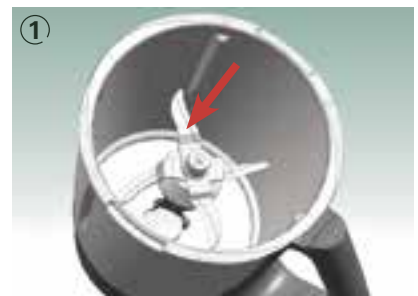
Πώς να τοποθετήσετε τα μαχαίρια

Για να τοποθετήσετε τα μαχαίρια ξανά στη θέση τους, βάλτε τη βάση του κάδου σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια, τοποθετήστε τον κάδο από πάνω και κρατήστε το χερούλι του σφιχτά. Τώρα σπρώξτε τα μαχαίρια μέσα στο άνοιγμα στο κάτω μέρος του κάδου ① ② μέχρι το λαστιχάκι ασφαλείας να φτάσει στον πάτο του κάδου. Στη συνέχεια, γυρίστε τη βάση του κάδου 30 μοίρες προς τα αριστερά ώστε τα μαχαίρια να κλειδωθούν στη θέση τους ③.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Πιθανότητα βλάβης από διαρροή υλικών

Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι βρίσκεται πάνω στο σύστημα των μαχαιριών. Χωρίς το λαστιχάκι, τα υλικά που θα αναμείξετε ή θα μαγειρέψετε μέσα στον κάδο μπορεί να τρέξουν και να προκαλέσουν ζημιά στο Thermomix™.



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το νέο σας Thermomix™, θα θέλαμε να σας παρουσιάσουμε τα εξαρτήματά του πιο λεπτομερώς. Τα εξαρτήματα αυτά είναι αποτέλεσμα προσεγμένου σχεδιασμού. Το κάθε ένα έχει σχεδιαστεί με έξυπνο τρόπο και εξυπηρετεί διάφορους σκοπούς.

Κάδος

Στο εσωτερικό και το εξωτερικό του κάδου υπάρχουν σημάνσεις που υποδεικνύουν τη στάθμη (4). Ο κάδος έχει μέγιστη χωρητικότητα 2,2 λίτρων (5).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από πιτσίσλισμα καυτού φαγητού

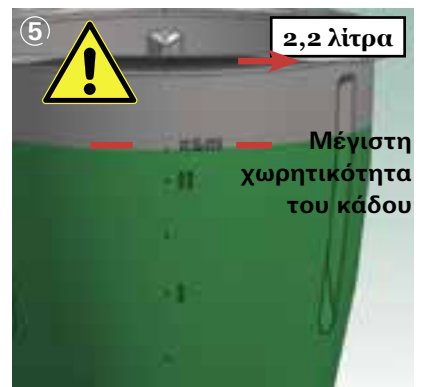
- Τοποθετείτε στο μέγιστο 2,2 λίτρα φαγητού ή/και υγρού στον κάδο.
- Λαμβάνετε υπόψη σας τις σημάνσεις στάθμης του κάδου.

Βάση κάδου

Η βάση του κάδου (6) χρησιμοποιείται για να βιδώνουμε και να ξεβιδώνουμε τα μαχαιρία μέσα στον κάδο. Ολόκληρος ο κάδος μπορεί να ακουμπήσει σε οποιαδήποτε επιφάνεια, χωρίς να χρειάζεται να τοποθετήσετε κάποιο προστατευτικό από κάτω.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Η βάση του κάδου πρέπει να βιδώνεται καλά και να ασφαλίζει. Αν δεν βιδωθεί καλά, μπορεί να προκληθεί βλάβη σε άλλα μέρη του μηχανήματος.



Καπάκι του κάδου

Το καπάκι του κάδου ① χρησιμοποιείται για να κλείσει τον κάδο. Για λόγους ασφαλείας το Thermomix™ δεν λειτουργεί αν ο κάδος δεν έχει κλείσει και ασφαλίσει σωστά. Ποτέ μην προσπαθείτε να αφαιρέσετε το καπάκι με τη βία, όταν είναι κλειδωμένο το Thermomix™.

Ο κάδος κλειδώνει μέσω ενός αυτόματου μηχανισμού κλειδώματος. Αποτελείται από δύο βραχίονες, οι οποίοι ασφαλίζουν το καπάκι και από ένα αισθητήρα που βρίσκεται στο πάνω μέρος του περιβλήματος μεταξύ των βραχιόνων αυτών. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι πάντα καθαρός.

Να έχετε υπόψη σας ότι υπάρχει μια μικρή καθυστέρηση μεταξύ της ρύθμισης της ταχύτητας του μοτέρ στο μηδέν και της απελευθέρωσης του μηχανισμού κλειδώματος. Εξαρτάται από την ταχύτητα του μοτέρ και υπάρχει ώστε να μην ξεχυλά ο κάδος όταν είναι γεμάτος μέχρι πάνω.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλη χρήση

- Χρησιμοποιείτε μόνο το καπάκι που σας έχει παρασχεθεί για να κλείσετε τον κάδο.
- Ελέγχετε συχνά το λαστιχάκι του κάδου για ενδεχόμενες ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς ή διαρροής, αντικαταστήστε το καπάκι αμέσως. Δεν είναι δυνατόν να αφαιρέσετε το λαστιχάκι από το καπάκι του κάδου και ούτε να το αλλάξετε.

Κίνδυνος τραυματισμού

- Ποτέ μην αγγίζετε τις λαβές ασφαλείας ή το καπάκι του κάδου όταν ανοίγετε ή κλείνετε το Thermomix™.

Μεζούρα

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από πιτσίσισμα καυτού φαγητού

- Λάβετε υπόψη σας πως κομματάκια ή σταγόνες καυτού φαγητού μπορεί να ξεφύγουν από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου. Τοποθετείτε τη μεζούρα σωστά στο άνοιγμα, αφήνοντάς τη στη σωστή θέση, ειδικά όταν υπάρχει στον κάδο καυτό φαγητό (π.χ. μαρμελάδα, σούπα) σε μεσαίες (3–6) και μεγάλες (7–10, turbo) ταχύτητες.
- Μην καλύπτετε το καπάκι του κάδου με πετσέτες ή άλλα αντικείμενα.
- Πάντα να τοποθετείτε τη μεζούρα σωστά στο καπάκι του κάδου και να βεβαιώνετε ότι τα περιεχόμενα που βρίσκονται στο καλαθάκι δεν τη σπρώχνουν προς τα πάνω. Αν το άνοιγμα του καπακιού του κάδου εμποδίζεται από κάποιο φαγητό και η λειτουργία θέρμανσης είναι ενεργή, μπορεί να δημιουργηθεί υπερπίεση στον κάδο και το καυτό περιεχόμενο να εκτοξευτεί. Στην περίπτωση αυτή υπάρχει μεγάλος κίνδυνος εγκαύματος και τραυματισμού.

Η μεζούρα είναι ένα εξάρτημα με πολλές χρήσεις: κλείνει το άνοιγμα του καπακιού του κάδου και εμποδίζει έτσι τη διαρροή της θερμότητας, καθώς και των υλικών που αναδεύονται ή μαγειρεύονται στον κάδο.

Η μεζούρα χρησιμοποιείται επίσης για το μέτρημα των υλικών. Εκτός από τη σήμανση των 100 ml, λάβετε υπόψη σας πως όταν η μεζούρα είναι γεμάτη μέχρι τη μέση, αυτό αντιστοιχεί σε 50 ml.

Τοποθετείτε πάντα τη μεζούρα μέσα στο άνοιγμα του καπακιού του κάδου με την οπή της προς τα πάνω (2).

Για να προσθέσετε υγρά, δε χρειάζεται να αφαιρέσετε τη μεζούρα. Ρίξτε απλά το υγρό στο καπάκι και αυτό σιγά σιγά θα περάσει στον κάδο.

Για να προσθέσετε υλικά από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου, σηκώστε τη μεζούρα και προσθέστε τα στον κάδο.

Καλαθάκι

Το καλαθάκι του Thermomix™ είναι κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας πλαστικό. Είναι αντικείμενο πολλαπλών χρήσεων:

- Φίλτρο για χυμούς φρούτων και λαχανικών. Κόβετε και πολτοποιείτε τα φρούτα ή τα λαχανικά στο Thermomix™, στη συνέχεια τοποθετείτε το καλαθάκι στον κάδο και το χρησιμοποιείτε ως φίλτρο για να διαχωρίσετε τα στερεά υπολείμματα από το χυμό. Όταν αδειάζετε το χυμό στην κανάτα, χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα για να σταθεροποιήσετε το καλαθάκι (3).
- Ευαίσθητα παρασκευάσματα όπως τα κεφτεδάκια ή οι ψαροκεφτέδες που δύσκολα μαγειρεύονται στον κάδο, τοποθετούνται στο καλαθάκι.

Είναι πολύ εύκολο να αφαιρέσετε το καλαθάκι από τον κάδο. Προσαρμόζετε απλώς τη σπάτουλα στην ειδική υποδοχή (4) και ανασηκώνετε το καλαθάκι (5). Αφαιρέστε τη σπάτουλα από το καλαθάκι όποτε θέλετε.

- Τα ποδαράκια που έχει το καλαθάκι (6) φροντίζουν ώστε τα υγρά να απομακρυνθούν από το φαγητό που βρίσκεται μέσα στον κάδο.
- Σε περίπτωση που θέλετε να μειώσετε το υγρό στο φαγητό (π.χ. σάλτσα), βάζετε το καλαθάκι σαν κάλυμμα στο καπάκι του κάδου (7) στη θέση της μεζούρας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ποτέ μην υπερφορτώνετε το καλαθάκι. Το περιεχόμενο του δεν πρέπει να ξεπερνάει ποτέ το πάνω χείλος του.
- Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα του καπακιού του κάδου δεν καλύπτεται από οποιοδήποτε φαγητό. Αν το άνοιγμα του καπακιού του κάδου έχει φραγεί από κάποιο είδος φαγητού και η λειτουργία θέρμανσης είναι ενεργή, μπορεί να δημιουργηθεί υπερβολική πίεση στον κάδο και το καυτό περιεχόμενο πιθανόν να εκτοξευτεί. Στην περίπτωση αυτή υπάρχει μεγάλος κίνδυνος εγκαύματος και τραυματισμού.



Σπάτουλα

Η σπάτουλα ① είναι άλλο ένα παράδειγμα έξυπνου σχεδιασμού του Thermomix™.

- Η σπάτουλα του Thermomix™ είναι το μόνο εργαλείο που πρέπει να χρησιμοποιείτε για να ανακατεύετε υλικά μέσα στον κάδο ②. Βάλτε τη σπάτουλα μέσα στον κάδο από το άνοιγμα του καπακιού του. Ο δίσκος ασφαλείας την προστατεύει από το να φτάσει στα μαχαίρια. Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όσο κόβετε, μαγειρεύετε ή αναδεύετε τα υλικά μέσα στον κάδο.
- Η σπάτουλα χρησιμοποιείται επίσης για να αδειάζετε τον κάδο. Η άκρη της σπάτουλας είναι σχεδιασμένη για να εφαρμόζει τέλεια ανάμεσα στα μαχαίρια και τα τοιχώματα του κάδου.
- Η σπάτουλα έχει έναν ειδικό δίσκο ασφαλείας, για να μη γλιστράει από την επιφάνεια εργασίας
- Όταν φιλτράρετε το χυμό από τα φρούτα και τα λαχανικά χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα για να σταθεροποιήσετε το καλαθάκι.
- Το καλαθάκι αφαιρείται εύκολα με τη βοήθεια της σπάτουλας (βλ. σελ. 19, εικόνα ④).



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από τη χρήση ακατάλληλων αντικειμένων

- Χρησιμοποιείτε μόνο τη σπάτουλα με το δίσκο ασφαλείας (που παραλάβατε μαζί με το Thermomix™) για το ανακάτεμα των υλικών στον κάδο.
- Ασφαλίζετε το καπάκι του κάδου πριν εισάγετε τη σπάτουλα μέσα από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα αντικείμενα, όπως κουτάλια, κουτάλες κλπ. για να ανακατέψετε οτιδήποτε. Μπορεί να πιαστούν από τα μαχαίρια και να προκληθεί τραυματισμός.

Χτυπητήρι

- Το χτυπητήρι ③ (εδώ τοποθετημένο στα μαχαίρια ④) θα σας βοηθήσει να πετύχετε καταπληκτική σαντιγί ή μαρέγκα. Είναι επίσης το τέλειο εργαλείο για να φτιάξετε διάφορες κρέμες ή πουτίγκες.
- Όταν βράζετε γάλα ή φτιάχνετε κρέμες ή σάλτσες, το χτυπητήρι επιτρέπει το συνεχές ανακάτεμα των υλικών, εμποδίζοντάς τα από το να κολλήσουν.

Η τοποθέτηση και η αφαίρεση του χτυπητηριού είναι πανεύκολη: Τοποθετήστε το χτυπητήρι όπως βλέπετε στη φωτογραφία ⑤ και γυρίστε το ελαφρώς πάνω στα μαχαίρια. Τώρα πρέπει να έχει στερεωθεί και να μην μπορείτε να το αφαιρέσετε τραβώντας το κάθετα προς τα πάνω.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλη χρήση

- Επιλέξτε ταχύτητα μόνο αφού έχετε τοποθετήσει το χτυπητήρι.
- Μην επιλέγετε ποτέ ταχύτητα μεγαλύτερη του 4, όταν έχετε τοποθετήσει το χτυπητήρι.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα όταν έχετε τοποθετήσει το χτυπητήρι.
- Μην προσθέτετε υλικά που θα μπορούσαν να βλάψουν ή να μπλοκάρουν το χτυπητήρι, όσο κινούνται τα μαχαίρια και αυτό είναι τοποθετημένο.



Varoma

Το Varoma ① αποτελείται από τρία μέρη ②:

- Το δίσκο (κάτω μέρος)
- Το ξέβαθο δίσκο (ενδιάμεσο μέρος)
- Το καπάκι (επάνω μέρος)

Όλα τα μέρη του είναι φτιαγμένα από υψηλής ποιότητας πλαστικό, κατάλληλο για τρόφιμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Πάντα φυλάγετε το Varoma με κλειστό το καπάκι ①.
- Χρησιμοποιείτε το Varoma μόνο με το Thermomix™ (ακατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, φούρνους ή άλλες συσκευές).

Πώς να συναρμολογήσετε το Varoma

Το Varoma χρησιμοποιείται με δύο διαφορετικούς συνδυασμούς:

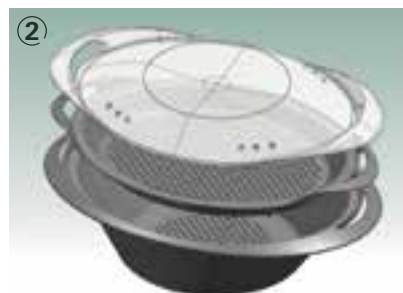
Συνδυασμός 1:

Η βάση του Varoma με τον εσωτερικό του δίσκο και το καπάκι του ②.

Με αυτόν το συνδυασμό μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά μαζί, π.χ. λαχανικά με κρέας ή ψάρι ή μεγαλύτερες ποσότητες του ίδιου φαγητού.

Συνδυασμός 2:

Η βάση του Varoma με το καπάκι του ③. Με αυτόν το συνδυασμό μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες ενός φαγητού, π.χ. λαχανικά, πατάτες, μεγάλα κομμάτια κρέατος ή λουκάνικα.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό και καυτό νερό συμπύκνωσης

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το Varoma χωρίς το καπάκι του.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Αν το καπάκι του Varoma δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, ο ατμός θα διαφεύγει και το φαγητό σας μέσα στο Varoma δεν θα μαγειρευτεί όπως πρέπει.

Πώς να χρησιμοποιήσετε σωστά το Varoma

Το Varoma είναι ένα εξάρτημα που έχει σχεδιαστεί ειδικά για το Thermomix™ και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με αυτό. Πρωτού αρχίσετε να μαγειρεύετε στον ατμό με το Varoma πρέπει να ρυθμίσετε σωστά το Thermomix™.

Πρώτο βήμα: Ρύθμιση του Thermomix™

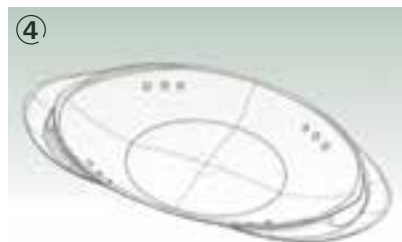
Τοποθετήστε τον κάδο στη θέση του. Γεμίστε τον κάδο με τουλάχιστον 0,5 λίτρα (500 γρ.) νερό για έως και 30 λεπτά μαγείρεμα στον ατμό. Αν θα χρησιμοποιήσετε το καλαθάκι, τοποθετήστε το στον κάδο και γεμίστε το με τα υλικά, π.χ. πατάτες ή ρύζι. Κλείστε τον κάδο με το καπάκι.

Για πιο γευστικά αποτελέσματα, μπορείτε να βάζετε στον κάδο ζωμό λαχανικών ή μείγμα κρασιού - νερού αντί για σκέτο νερό.

Δεύτερο βήμα: Γέμισμα του Varoma

Βάλτε το καπάκι του Varoma ανάποδα στον πάγκο σας ④ και τοποθετήστε τη βάση του Varoma πάνω του – θα εφαρμόσει ακριβώς. Τώρα γεμίστε τη βάση με τα υλικά σας ⑤. Βεβαιωθείτε ότι μερικές εγκοπές παραμένουν ελεύθερες για να κυκλοφορεί ο ατμός ομοιόμορφα. Καθώς γεμίζετε το Varoma, τοποθετείτε τα υλικά που χρειάζονται περισσότερο βράσιμο στο κάτω μέρος και αυτά που χρειάζονται λιγότερο στο επάνω.

Το καπάκι από κάτω θα συγκρατήσει όλα τα υγρά και τα υπολείμματα από πλυμένα λαχανικά, ώριμα φρούτα, κρέατα ή ψάρια κρατώντας τον πάγκο σας καθαρό.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό και καυτό νερό συμπύκνωσης

- Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα του καπακιού του κάδου και μερικές εγκοπές της βάσης του Varoma και του δίσκου παραμένουν ελεύθερες, διαφορετικά ο ατμός μπορεί να ξεφεύγει ανεξέλεγκτα.
- Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε το Varoma σωστά πάνω στον κάδο και το Thermomix™.

Για να χρησιμοποιήσετε τον εσωτερικό δίσκο του Varoma, εισάγετέ τον μέσα στη βάση και βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένος χαλαρά και ομοιόμορφα. Στη συνέχεια βάλτε τα υλικά μέσα ①.

Τοποθετήστε το Varoma όρθιο πάνω στο καπάκι του κάδου (χωρίς τη μεζούρα) έτσι ώστε να κάζεται καλά ②.

Τοποθετήστε το καπάκι του Varoma από πάνω. Πρέπει να είναι τοποθετημένο χαλαρά και ομοιόμορφα, έτσι ώστε το Varoma να κλείνει καλά και να μην ξεφεύγει ο ατμός.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Ποτέ μην αφήνετε τη μεζούρα πάνω στο καπάκι του κάδου όταν χρησιμοποιείτε το Varoma. Αν το καπάκι του Varoma δεν είναι τοποθετημένο σωστά, δεν θα μείνει αρκετός ατμός μέσα στο Varoma. Αυτό θα καθυστερήσει το μαγείρεμα του φαγητού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό και καυτό νερό συμπύκνωσης

- Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από τα πλαϊνά και από το πάνω μέρος του καπακιού του Varoma όταν λειτουργεί.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το Thermomix™ όταν χρησιμοποιείτε το Varoma και προειδοποιήστε τα για τον κίνδυνο από τον καυτό ατμό και το καυτό νερό συμπύκνωσης.

Κίνδυνος εγκαύματος από πιτσίλισμα καυτού φαγητού

- Χρησιμοποιείτε μόνο χαμηλές ταχύτητες (🌀 – 6) όταν επιλέγετε θερμοκρασίες υψηλότερες από 60 °C. Οι υψηλές ταχύτητες μπορεί να προκαλέσουν πιτσίλισμα καυτού φαγητού ή υγρού.

Τρίτο βήμα: Μαγείρεμα στον ατμό με το Varoma ③.

Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία Varoma χρησιμοποιώντας την ένδειξη χρόνου και την ένδειξη θερμοκρασίας. Το μαγείρεμα στον ατμό αρχίζει όταν ρυθμίσετε την ταχύτητα σε χαμηλή ταχύτητα μεταξύ 🌀 – 6. Ο διακόπτης αρχίζει να μετράει αντίστροφα. Το νερό ή το μείγμα που έχετε βάλει στον κάδο φτάνει σε σημείο βρασμού και δημιουργείται καυτός ατμός, ο οποίος ανεβαίνει από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου μέσα στο Varoma. Το φαγητό σας μαγειρεύεται αργά στον καυτό ατμό. Έχετε υπόψη σας ότι η μέγιστη θερμοκρασία του Varoma είναι 120 °C, ανάλογα με τα υλικά που χρησιμοποιείτε, π.χ. λάδι.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό και καυτό νερό συμπύκνωσης

- Αγγίζετε μόνο τα χερούλια στις δύο πλευρές του Varoma.
- Κρατάτε το καπάκι του Varoma με τέτοιο τρόπο όταν το αφαιρείτε, ώστε ο ατμός που ξεφεύγει ή το καυτό υγρό που στάζει να μην έρχονται προς το μέρος σας.
- Προσέχετε το ζεστό ατμό που εξακολουθεί να ανεβαίνει μέσα από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου όταν αφαιρείτε ολόκληρο το Varoma.



Όταν τα υλικά έχουν ψηθεί ή όταν θέλετε να ελέγξετε αν έχουν ψηθεί, ρυθμίστε την ταχύτητα στο μηδέν αγγίζοντας την ένδειξη ταχύτητας στην οθόνη και γυρνώντας το διακόπτη προς τα αριστερά. Για να ανοίξετε το Varoma, γείρετε ελαφρά το καπάκι μπροστά για να φύγει ο ατμός από το πίσω μέρος ④. Στη συνέχεια κρατήστε το καπάκι ακριβώς πάνω από το Varoma για να στραγγίξει το καυτό νερό που έχει μείνει μέσα. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του Varoma και τοποθετήστε το ανάποδα στον πάγκο σας. Σηκώστε τη βάση και τον εσωτερικό δίσκο του Varoma και περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα για να στραγγίξει το νερό μέσα στο καπάκι. Έπειτα τοποθετήστε τη βάση και τον δίσκο του Varoma πάνω στο καπάκι.

Πρακτική εργασία με το Varoma

Αυτή η περιγραφή εξηγεί με ευκρίνεια πόσο εύκολη είναι η χρήση του Varoma. Ακολουθήστε τους ακόλουθους βασικούς κανόνες για τη χρήση του Varoma:

- Βάζετε αρκετό νερό στον κάδο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Για 30 λεπτά μαγείρεμα στον ατμό θα χρειαστείτε 0,5 λίτρο (500 γρ.) νερό και, για κάθε 15 λεπτά επιπλέον, προσθέτετε 250 γρ. νερό.



- Η βάση και ο εσωτερικός δίσκος του Varoma έχουν εγκοπές που επιτρέπουν στον ατμό να διανέμεται ομοιόμορφα μέσα στο σκεύος. Τα υλικά πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε αυτές οι εγκοπές να είναι ελεύθερες. Γι' αυτό τοποθετείτε τα υλικά στο Varoma χωρίς να τα πιέζετε ή να τα στριμώχνετε.
- Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα με διαφορετικά υλικά. Τοποθετείτε τα υλικά που χρειάζονται περισσότερο βράσιμο στο κάτω μέρος και αυτά που χρειάζονται λιγότερο στο επάνω. Π.χ. λαχανικά στη βάση του Varoma και ψάρι στον εσωτερικό δίσκο.
- Τα λαχανικά θα ψηθούν ομοιόμορφα αν τα κόψετε σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και διαφέρει ανάλογα με την ποιότητα, την ωριμότητα και το μέγεθος των υλικών, όπως επίσης και ανάλογα με τις δικές σας προσωπικές προτιμήσεις.
- Λαδώστε τη βάση του Varoma και τον εσωτερικό δίσκο για να μην κολλήσουν υλικά όπως κρέας, ψάρι ή ζύμη.
- Μην δένετε τις σουπές και τις σάλτσες πριν τελειώσει το μαγείρεμα στον ατμό. Αν το κάνετε, ίσως ο ατμός να μην κυκλοφορεί σωστά και να χρειαστείτε παραπάνω χρόνο στο μαγείρεμα.
- Μπορείτε να αναποδογυρίσετε το καπάκι του Varoma και να το χρησιμοποιήσετε για να μαζεύει το νερό από τη βάση και το δίσκο του Varoma ①. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος για να σερβίρετε φαγητό κατευθείαν από το Varoma.

ΔΟΥΛΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΟ THERMOMIX™

Θέτοντας σε λειτουργία Thermomix™

Τραβήξτε ελαφρά το καλώδιο τροφοδοσίας από την υποδοχή και βάλτε το στην πρίζα. Μπορείτε να επιλέξετε οποιοδήποτε μήκος καλωδίου σας εξυπηρετεί, έως και 1 μέτρο. Αν δεν χρειάζεστε όλο το μήκος του καλωδίου, το υπόλοιπο μένει μέσα στο Thermomix™ και δεν μπλέκεται. Μην τεντώνετε υπερβολικά το καλώδιο και μην τοποθετείτε το Thermomix™ πάνω σε αυτό, γιατί το μηχάνημα δεν θα στηρίζεται σωστά και μπορεί η ζυγαριά να μην ζυγίζει με ακρίβεια. Τώρα το μηχάνημα είναι έτοιμο να τεθεί σε λειτουργία.

Ενεργοποιήστε το Thermomix™ πιέζοντας το διακόπτη. Θα εμφανιστεί η ένδειξη της αρχικής οθόνης. Πιέστε το εικονίδιο «Home» («Σπίτι») για να επιστρέψετε στην αρχική ένδειξη της οθόνης μετά από κάθε ρύθμιση. Στην αρχική οθόνη μπορείτε να επαναφέρετε τις επιλογές αγγίζοντας και κρατώντας πιεσμένο το εικονίδιο «Home». Βρείτε από την αρχή ένα μόνιμο μέρος στην κουζίνα σας για το Thermomix™ έτσι ώστε να είναι έτοιμο προς χρήση όταν το χρειαστείτε.

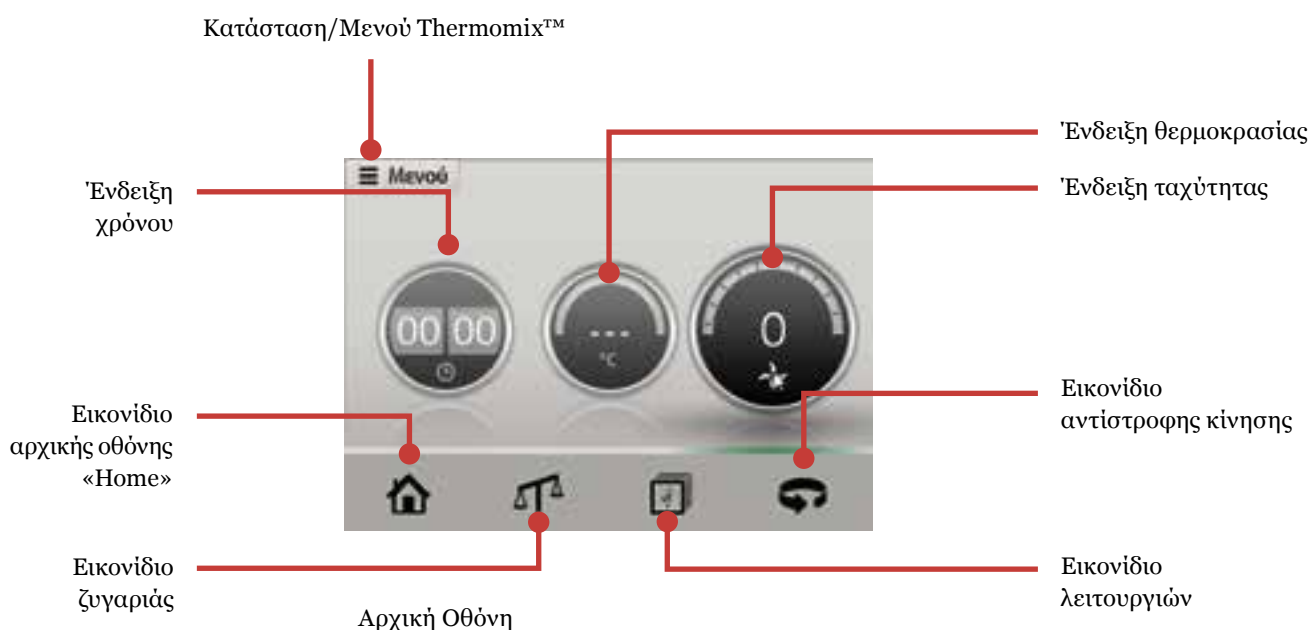
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το Thermomix™ πιθανόν να μετακινηθεί

Τοποθετήστε το Thermomix™ σε μια καθαρή, στερεή, επίπεδη και μη θερμαινόμενη επιφάνεια, ώστε να μην κινδυνεύει να γλιστρήσει. Κρατήστε το Thermomix™ σε αρκετή απόσταση από την άκρη της επιφάνειας για να μην πέσει από τον πάγκο σας.

Κίνδυνος ζημιάς από καυτό ατμό

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος πάνω από το Thermomix™ και το Varoma (κρεμαστά ντουλάπια, ράφια) και γύρω από αυτά για να αποφευχθούν ζημιές από τον καυτό ατμό που ξεφεύγει.



Απενεργοποίηση του Thermomix™

Για να απενεργοποιήσετε το Thermomix™, πιέστε και κρατήστε πιεσμένο το διακόπτη μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη ότι το Thermomix™ τίθεται εκτός λειτουργίας. Τότε μπορείτε να σταματήσετε να πιέζετε το διακόπτη.

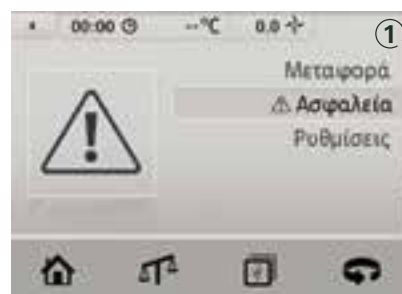
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Παρόλο που το Thermomix™ έχει προδιαγραφές ασφαλείας, παραμένει μία συσκευή Thermomix™, η οποία ζεσταίνει φαγητό μέχρι και 120 °C και κόβει με μαχαίρια που περιστρέφονται με ταχύτητα μέχρι και 10.700 στροφών το λεπτό. Οι φυσικές συνέπειες κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας θα σας είναι γνωστές από τη χρήση της κατσαρόλας ή του φούρνου (π.χ. γάλα που ξεχειλίζει) και είναι αναπόφευκτες. Γι' αυτό σας συμβουλεύουμε να παραμένετε προσεκτικοί και να χρησιμοποιείτε το Thermomix™ αναλόγως.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές άκρες

- Η οθόνη του Thermomix™ είναι από γυαλί και μπορεί να θρυμματιστεί αν χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο.



Υποδείξεις ασφαλείας

Παρακαλούμε, διαβάστε προσεκτικά τις υποδείξεις ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε το Thermomix™ για πρώτη φορά. Για να δείτε τι πρέπει να προσέξετε, απλά επιλέξτε (Υποδείξεις ασφαλείας) στο Μενού Thermomix™ ①.

Ζύγισμα υλικών με το Thermomix™

Πιέστε το εικονίδιο ζυγαριάς για να ενεργοποιήσετε την ενσωματωμένη λειτουργία ζυγαριάς ②.

Μπορείτε να ζυγίσετε τα υλικά απευθείας στον κάδο και στο Varoma. Για να χρησιμοποιήσετε τη ζυγαριά ακολουθήστε τα εξής βήματα:

Βήμα 1: Τοποθετήστε τον κάδο.

Βήμα 2: Αγγίξτε το εικονίδιο της ζυγαριάς.

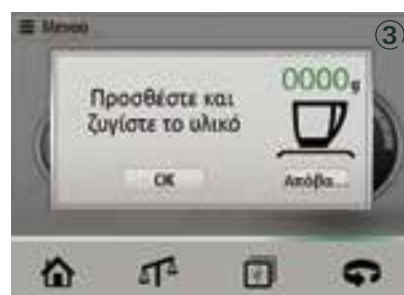
Βήμα 3: Τοποθετήστε το πρώτο υλικό (μέγιστο βάρος 3,0 κιλά) και ελέγξτε την ποσότητα στην οθόνη.

Βήμα 4: Αν θέλετε να προσθέσετε περισσότερα υλικά, πιέστε ξανά το κουμπί (τάρα) και προσθέστε το επόμενο υλικό ③.

Επαναλάβετε τα ίδια βήματα όσες φορές χρειάζεται μέχρι το μέγιστο συνολικό βάρος (6 κιλά). Η απόκλιση για έως και 3,0 κιλά είναι +/-30 γρ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Όταν ζυγίζετε, μην αγγίζετε το Thermomix™ και μην ακουμπάτε επάνω του. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κάτι κάτω από το Thermomix™. Επίσης βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι χαλαρό.



Άλλες χρήσιμες πληροφορίες για το ζύγισμα

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία της ζυγαριάς, οι ενδείξεις της αρχίζουν από τα 5 γραμμάρια και φτάνουν μέχρι τα 6 κιλά σε βαθμίδες 2 φορές από 3 κιλά. Η ζυγαριά χρειάζεται 2–3 δευτερόλεπτα μέχρι να δείξει το σωστό βάρος, γι' αυτό προσθέτετε τα υλικά στον κάδο σιγά σιγά.

Αν βγάλετε ένα υλικό από τον κάδο, η ένδειξη της ζυγαριάς θα είναι αρνητική ανάλογα με το βάρος του υλικού που αφαιρέσατε.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία (τάρα) για να προσθέσετε υλικά, μην προσθέτετε παραπάνω από 3 κιλά τη φορά. Αν προσθέσετε παραπάνω από 3 κιλά τη φορά, θα εμφανιστεί μια ένδειξη υπερφόρτωσης.

Αγγίξτε πάντα πρώτα το εικονίδιο της ζυγαριάς πριν αρχίσετε το ζύγισμα ή πριν χρησιμοποιήσετε την αντίστοιχη λειτουργία. Αυτό θα σας δώσει πιο ακριβείς ενδείξεις. Επίσης, μην μετακινείτε το Thermomix™ κατά τη διαδικασία του ζυγίσματος.

Όταν η λειτουργία ζυγαριάς μένει ανενεργή για περισσότερο από 15 λεπτά, το Thermomix™ θα σβήσει αυτόματα. Αν ξαναπιέσετε το εικονίδιο ζυγαριάς πριν λήξει ο χρόνος αυτός, τα 15 λεπτά αρχίζουν από την αρχή.

Λειτουργία ζυγίσματος κατά τη διάρκεια της ανάδευσης: Μπορείτε να ζυγίσετε υλικά καθώς λειτουργεί το μοτέρ μέχρι την ταχύτητα 4. Να θυμάστε ότι η λειτουργία αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο αν το περιεχόμενο του Thermomix® σας είναι τέτοιο που το μοτέρ του να λειτουργεί απαλά.

Χειρισμός του Thermomix™ μέσω της αρχικής οθόνης

Βήμα 1: Ρυθμίστε το διακόπτη

Αγγίξτε την ένδειξη χρόνου και χρησιμοποιήστε το διακόπτη για να θέσετε το χρόνο λειτουργίας που επιθυμείτε έως και 99 λεπτά.

Επιλέξτε ένα χρόνο από 0-1 λεπτά με προσαύξηση του ενός δευτερολέπτου.
1-5 λεπτά με προσαύξηση 10 δευτερολέπτων,
5-20 λεπτά με προσαύξηση 30 δευτερολέπτων,
20-99 λεπτά με προσαύξηση 60 δευτερολέπτων.

Βήμα 2: Ρυθμίστε τη θερμοκρασία

Αγγίξτε την ένδειξη της θερμοκρασίας και χρησιμοποιήστε το διακόπτη για να ζεστάνετε ή να μαγειρέψετε τα υλικά στον κάδο. Αν δεν θέλετε να ζεστάνετε το φαγητό, παραλείψτε αυτό το βήμα. Σημειώστε ότι η λειτουργία θερμοκρασίας του Thermomix™ θα παραμείνει ανενεργή, εάν δεν έχετε επιλέξει πρώτα τον χρόνο.

Βήμα 3: Ενεργοποιήστε το Thermomix™

Αγγίξτε την ένδειξη ταχύτητας και χρησιμοποιήστε το διακόπτη για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα. Αφού έχετε επιλέξει ταχύτητα, ο μηχανισμός κλειδώματος ① θα ασφαλίσει το καπάκι και ο επιλεγμένος χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα μέχρι την ένδειξη 00.00 ανά ένα δευτερόλεπτο. Στη λειτουργία ανάμειξης κρούου φαγητού, η ταχύτητα ανάμειξης θα απενεργοποιηθεί μόλις λήξει ο προεπιλεγμένος χρόνος. Ένας ήχος θα υποδείξει το τέλος της λειτουργίας και ότι μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι. Ανάλογα με την προεπιλεγμένη ταχύτητα, ο μηχανισμός κλειδώματος θα απελευθερωθεί λίγα δευτερόλεπτα μετά, προκειμένου να μην διαρρεύσουν υγρά. Στη λειτουργία ανάμειξης ζεστού φαγητού, μετά το ζέσταμα και το βράσιμο, το Thermomix™ θα λειτουργήσει διαφορετικά από ότι στην λειτουργία ανάμειξης κρούου φαγητού. Αφού λήξει ο προεπιλεγμένος χρόνος, τα μαχαίρια θα συνεχίσουν να κινούνται ελαφρά για 8 δευτερόλεπτα προκειμένου να βοηθήσουν στο να μην καεί η βάση του κάδου. Αφού περάσουν τα επιπρόσθετα 8 δευτερόλεπτα, το μοτέρ του Thermomix™ θα σταματήσει και ένας ήχος θα υποδείξει το τέλος της λειτουργίας καθώς και ότι μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι. Σημειώστε ότι δεν χρειάζεται να περιμένετε αυτά τα 8 δευτερόλεπτα αλλά επίσης ότι μπορείτε να σταματήσετε το Thermomix™ σας οποιαδήποτε στιγμή πριν τελειώσουν τα 8 δευτερόλεπτα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Η λειτουργία για ζέσταμα και μαγείρεμα είναι δυνατή μόνο εφόσον έχετε επιλέξει το χρόνο.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Πριν από κάθε χρήση του Thermomix™ ελέγχετε αν το λαστιχάκι ασφαλείας εφαρμόζει ακριβώς στα μαχαίρια. Πιθανόν να προκληθεί βλάβη στο Thermomix™ εάν αυτό χρησιμοποιηθεί χωρίς τα μαχαίρια, το λαστιχάκι ασφαλείας ή τη βάση του κάδου.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην αγγίζετε ποτέ το μηχανισμό κλειδώματος ή το καπάκι του κάδου όταν κλειδώνετε ή ξεκλειδώνετε το μηχανισμό.

Διακόπτης και ενδείξεις ώρας

Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας. Αγγίξτε τη λειτουργία χρόνου (εάν δεν είναι ήδη ενεργή) και γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά για να αυξήσετε το χρόνο ή αριστερά για να τον μειώσετε. Αν σταματήσετε τη λειτουργία των μαχαιριών πριν λήξει ο προεπιλεγμένος χρόνος, π.χ. για να προσθέσετε κάποιο υλικό, ο χρόνος θα σταματήσει. Η αντίστροφη μέτρηση θα συνεχίσει, αφού έχετε επιλέξει νέα ταχύτητα. Για να σταματήσετε τη λειτουργία ανάμειξης πριν λήξει ο προεπιλεγμένος χρόνος, πιέστε το διακόπτη και γυρίστε το διακόπτη προς τα αριστερά, μέχρι ο χρόνος να δείξει 00.00.

Αν δεν έχετε προεπιλέξει τον χρόνο και έχετε ενεργοποιήσει το μοτέρ, το Thermomix™ θα σταματήσει αυτόματα μετά από 99 λεπτά το αργότερο. Μετά από αυτόν το χρόνο, θα σημαίνει ένας ήχος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Αφαιρέστε τον κάδο προσεκτικά προκειμένου να αποτρέψετε τυχόν διαρροές, ιδιαίτερα αν το περιεχόμενο είναι καυτό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Καθαρίστε την επιφάνεια του Thermomix™ αμέσως, εάν έχει υπάρξει διαρροή.

Ένδειξη θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 37 °C μέχρι 120 °C .

Η επιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστεί στη μέση της ένδειξης θερμοκρασίας με μεγάλα ψηφία. Η θερμοκρασία στον κάδο θα εμφανιστεί στο επάνω μέρος της ένδειξης θερμοκρασίας σε μία έγχρωμη κλίμακα από το μπλε στο κόκκινο. Η τρέχουσα θερμοκρασία του κάδου θα εμφανιστεί επίσης με μικρότερα ψηφία ανάμεσα στην επιθυμητή θερμοκρασία και την έγχρωμη κλίμακα ①.



Κλίμακα με
χρώματα

Προεπιλεγμένη
θερμοκρασία

Τρέχουσα θερμο-
κρασία κάδου

Οι προεπιλεγμένες και οι τρέχουσες θερμοκρασίες που εμφανίζονται αποτελούν τιμές κατά προσέγγιση.

Να βεβαιώνετε πάντα ότι η τιμή της προεπιλεγμένης θερμοκρασίας είναι ρυθμισμένη στο «---» αν δεν θέλετε να ζεστάνετε ή να μαγειρέψετε φαγητό! Εναλλακτικά, απενεργοποιήστε τη λειτουργία της θερμοκρασίας, αγγίζοντας την ένδειξη θερμοκρασίας και γυρίζοντας το διακόπτη προς τα αριστερά, στη θέση «---». Έτσι αποτρέπεται η ανεπιθύμητη θέρμανση υλικών στον κάδο, αν έχετε ρυθμίσει το χρόνο. Η λειτουργία θέρμανσης θα ενεργοποιηθεί μόνο εφόσον έχετε επιλέξει το χρόνο.

Το Thermomix™ διαθέτει και ενδείξεις LED στο περίβλημα που υποδεικνύουν αν προετοιμάζονται κρύα πιάτα (πράσινο σήμα που αναβοσβήνει) ή ζεστά πιάτα (κόκκινο σήμα που αναβοσβήνει, μόλις η θερμοκρασία του κάδου φτάσει στους 55 °C – 60 °C) ②.



Απαλό ζέσταμα στις ταχύτητες 2 και 3

Οι ταχύτητες 2 και 3 προορίζονται για απαλό ζέσταμα. Αν επιλέξετε αυτές τις ταχύτητες, η θερμοκρασία θα αυξάνεται με πιο αργό ρυθμό από ό,τι σε άλλες ταχύτητες. Αυτό επιτρέπει το σταδιακό ζέσταμα ευαίσθητων υλικών (π.χ. ζαμπάλιόνε).

Απαλή εκκίνηση (άνω των 60 °C/140 °F)

Αν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία turbo ή ο κινητήρας έχει ξεκινήσει ενώ η θερμοκρασία στον κάδο είναι 60 °C ή υψηλότερη, ένα ηλεκτρονικό σύστημα θα αποτρέψει τη διαρροή του φαγητού, καθυστερώντας την αύξηση της ταχύτητας. Η απαλή αυτή εκκίνηση θα λειτουργήσει μόνο αν έχετε θερμάνει το φαγητό στο Thermomix™. Μόνο τότε μπορεί ο αισθητήρας θερμοκρασίας να συλλάβει την υπάρχουσα θερμοκρασία και να θέσει αντίστοιχα σε λειτουργία την απαλή εκκίνηση. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το Thermomix™ για φαγητό που δεν έχετε ήδη θερμάνει στο Thermomix™ (π.χ. για προετοιμασία σάλτσας από ζωμό κρέατος), τότε θα πρέπει να αυξήσετε την ταχύτητα αργά και σταδιακά.

Ρύθμιση θερμοκρασίας Varoma

Όταν επιλεγεί η ρύθμιση θερμοκρασίας Varoma ③, το μηχάνημα μπορεί να φτάσει σε θερμοκρασίες μέχρι και 120 °C (248 °F), ανάλογα και με τα υλικά που χρησιμοποιείτε, π.χ. λάδι. Παρακαλώ σημειώστε ότι η ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας πιθανόν να μετατραπεί σε (θερμοκρασία Varoma) μόλις η θερμοκρασία του κάδου φτάσει στους 100 °C, που χρειάζονται για το μαγείρεμα στον ατμό. Η έγχρωμη κλίμακα θα συνεχίσει να δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία του κάδου (100 °C–120 °C).

Χρησιμοποιήστε αυτή τη θερμοκρασία Varoma για μαγείρεμα στον ατμό (βλ. σελ. 22–26) και για να δέσετε υγρά μείγματα με βάση το νερό. Για το σοτάρισμα συστήνεται η θερμοκρασία των 120 °C. Να έχετε υπόψη σας ότι η θερμοκρασία των 120 °C μπορεί να επιτευχθεί μόνο μετά που έχει εξατμιστεί το μεγαλύτερο μέρος του υγρού στοιχείου των υλικών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Ποτέ μην θερμαίνετε τον κάδο αν είναι άδειος.



Ένδειξη ταχύτητας

Αγγίξτε την ένδειξη ταχύτητας και γυρίστε το διακόπτη προκειμένου να ξεκινήσετε το Thermomix™. Οι ακόλουθες ταχύτητες είναι διαθέσιμες:

Λειτουργία	Ταχύτητα	Στροφές ανά λεπτό
Απαλή ανάδευση		40
Ανάδευση	1–3	100–500
Ανάμειξη	4–10	1.100–10.200
Ανάμειξη turbo	turbo	10.700

Ρύθμιση για απαλό ανακάτεμα/🥄

Η ρύθμιση για απαλό ανακάτεμα ④ επιλέγεται χρησιμοποιώντας την ένδειξη ταχυτήτων. Σε αυτή την ταχύτητα το φαγητό ανακατεύεται απαλά με τον ίδιο τρόπο που θα ανακατεύατε φαγητό σε ένα τηγάνι. Αν επιλέξετε αυτή την ταχύτητα το φαγητό δεν τεμαχίζεται και παραμένει σε μεγάλα κομμάτια.

Ανακάτεμα

Χρησιμοποιήστε τις χαμηλότερες ταχύτητες από 1 έως 3 για αργό ανακάτεμα. Η χαμηλή αυτή ταχύτητα είναι ιδανική για φαγητά της κατσαρόλας.

Ανάμειξη/άλεσμα

Χρησιμοποιήστε τις ταχύτητες από 4 έως 10 για χοντρό, φιλό ή πολύ φιλό κόψιμο, ανακάτεμα και άλεσμα. Σιγουρευτείτε ότι γυρίζετε το διακόπτη σιγά σιγά και ότι η μεζούρα είναι τοποθετημένη στο άνοιγμα του καπακιού του κάδου. Έτσι δεν θα χυθεί το παρασκεύασμα έξω από τον κάδο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο άνοιγμα του καπακιού του κάδου, όταν το Thermomix™ βρίσκεται σε λειτουργία.



Ταχύτητα turbo

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα turbo αν θέλετε το Thermomix™ να δουλέψει στη μέγιστη του ταχύτητα. Για να ενεργοποιήσετε την ταχύτητα turbo, αγγίξτε το εικονίδιο λειτουργιών ① και επιλέξτε την ταχύτητα turbo ②. Στην οθόνη της ταχύτητας turbo ③ επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο αλέσματος από 0,5 έως 2 δευτερόλεπτα, αγγίζοντας το κατάλληλο σημείο της οθόνης αφής και στρέφοντας το διακόπτη. Αν για παράδειγμα, θέλετε να τεμαχίσετε ομοιόμορφα μια μεγάλη ποσότητα υλικών, πιέστε το κουμπί turbo 3 ή 4 φορές για 0,5 δευτερόλεπτα (επαναλάβετε όσες φορές χρειαστεί). Το αποτέλεσμα θα είναι ένα ομοιόμορφα τεμαχισμένο φαγητό. Η ταχύτητα turbo είναι επίσης διαθέσιμη, καθώς λειτουργεί το μοτέρ. Απενεργοποιείται αυτόματα μόλις η θερμοκρασία στον κάδο ξεπεράσει τους 60 °C ή ενεργοποιηθεί η ταχύτητα για ζύμες.



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό και καυτό νερό συμπύκνωσης

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την ταχύτητα Turbo και ποτέ μην αυξάνετε ξαφνικά την ταχύτητα όταν υπάρχει στον κάδο ζεστό φαγητό (θερμοκρασία άνω των 60 °C), ειδικότερα αν το φαγητό δεν έχει ζεσταθεί στο Thermomix™. Ποτέ μην αγγίζετε τη μεζούρα όταν υπάρχει στον κάδο ζεστό φαγητό.
- Αφαιρείτε τον κάδο προσεκτικά για να αποφύγετε διαρροή, ειδικά αν το περιεχόμενο του κάδου είναι καυτό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Για να αναμείξετε τα υλικά σε θερμοκρασία άνω των 60 °C (π.χ. για να προετοιμάσετε σάλτσα από ζεστό ζωμό κρέατος), μπορείτε να αυξήσετε την ταχύτητα γυρίζοντας το διακόπτη. Σας συνιστούμε να αυξήσετε την ταχύτητα αργά και σταδιακά.

Λειτουργία αντίστροφης κίνησης ↺

Αγγίξτε το ↺ για να αντιστρέψετε την περιστροφή των μαχαιριών από τα δεξιά προς τα αριστερά (4). Μπορείτε να αντιστρέψετε τη φορά των μαχαιριών σε οποιαδήποτε ταχύτητα εκτός από την ταχύτητα turbo. Η ένδειξη αντίστροφης κίνησης εμφανίζεται με το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη. Για να επαναφέρετε την κίνηση στη φορά των δεικτών του ρολογιού (δεξιά), απλώς αγγίξτε πάλι το ↺ ή περιμένετε μέχρι να λήξει ο προκαθορισμένος χρόνος και η περιστροφή των μαχαιριών θα επανέλθει αυτόματα προς τα δεξιά. Η αντίστροφη κίνηση είναι ιδανική για ανακάτεμα τροφών που δεν θέλετε να τεμαχιστούν.



Ταχύτητα για ζύμες ⏏

Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα για ζύμες (5) για να φτιάξετε ζύμη με μαγιά ή ζύμη για ψωμί. Πιέστε το εικονίδιο λειτουργιών στην οθόνη (5) και επιλέξτε το εικονίδιο ταχύτητας για ζύμες (6). Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στο επάνω μέρος της οθόνης που επιβεβαιώνει την επιλογή σας. Στην ένδειξη ταχύτητας θα εμφανιστεί τώρα το εικονίδιο (στάχυ), υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ταχύτητα για ζύμες. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη ταχύτητα για ζύμες πιέζοντας την ένδειξη ταχύτητας και στρέφοντας το διακόπτη με ή χωρίς επιλογή χρόνου. Η εναλλάξ λειτουργία κατά την οποία η ζύμη αναδεύεται δεξιά και αριστερά, εξασφαλίζει την ομοιόμορφη επεξεργασία της ζύμης στον κάδο. Για να απενεργοποιήσετε την ταχύτητα για ζύμες, πιέστε πάλι το εικονίδιο λειτουργιών. Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στο επάνω μέρος της οθόνης που θα επιβεβαιώνει την επιλογή σας.

Η λειτουργία αυτή είναι διαθέσιμη μόνο όταν ο κάδος έχει κρυνώσει μετά το μαγείρεμα και η θερμοκρασία του είναι κάτω από 60 °C. Αν η θερμοκρασία είναι πιο υψηλή, δεν θα ξεκινήσει η ταχύτητα για ζύμες και θα εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος στην οθόνη. Σημειώστε ότι όταν ενεργοποιηθεί η ταχύτητα για ζύμες, η λειτουργία turbo και η λειτουργία αντίστροφης κίνησης απενεργοποιούνται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το Thermomix™ πιθανόν να μετακινηθεί

Τοποθετήστε το Thermomix™ σε μια καθαρή, στερεή, επίπεδη και μη θερμαινόμενη επιφάνεια, ώστε να μην κινδυνεύει να γλιστρήσει. Κρατήστε το Thermomix™ σε αρκετή απόσταση από την άκρη της επιφάνειας για να μην πέσει κάτω.

Όταν ετοιμάζετε ζύμη ή κόβετε φαγητό, μπορεί να δημιουργηθεί κάποια αστάθεια μέσα στον κάδο, η οποία κάτω από ορισμένες συνθήκες μπορεί να κάνει τη συσκευή να μετακινηθεί. Πότε μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί, γιατί μπορεί να πέσει κάτω.

Σύνδεση του τσιπ συνταγών του Thermomix™

Για να συνδέσετε ένα τσιπ συνταγών Thermomix™ με το Thermomix™, προσαρμόστε το στην υποδοχή που βρίσκεται στο πλάι του Thermomix™. Θα εφαρμόσει μόλις ο μαγνήτης είναι επαρκώς ασφαλισμένος ①. Η οθόνη θα σας υποδείξει ποιο τσιπ συνταγών έχετε συνδέσει. Το εικονίδιο του τσιπ συνταγών του Thermomix™ θα εμφανιστεί μπροστά από την επιλογή «Συνταγές» στο κεντρικό μενού. Τώρα μπορείτε να επιλέξετε και να εκτελέσετε τις συνταγές που βρίσκονται στο τσιπ συνταγών του Thermomix™ μέσω των υποκατηγοριών «Συνταγές» και «Αγαπημένες Συνταγές».

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος για άτομα με βηματοδότη καρδιάς

Το τσιπ συνταγών του Thermomix® και η διεπαφή του τσιπ συνταγών της συσκευής Thermomix® TM5 περιέχουν μαγνήτες. Αν έχετε βηματοδότη καρδιάς, φροντίστε να τηρείτε επαρκή απόσταση και προειδοποιήστε άλλα άτομα με βηματοδότη καρδιάς αναλόγως.

Μενού Thermomix™

Όταν αγγίξετε το «Μενού», εμφανίζεται μία λίστα επιπλέον χρήσιμων λειτουργιών του Thermomix™ ②.

Αγαπημένες συνταγές

Η επιλογή «Αγαπημένες συνταγές» είναι ο γρηγορότερος τρόπος να βρείτε τις συνταγές που έχετε ορίσει ως τις αγαπημένες σας.

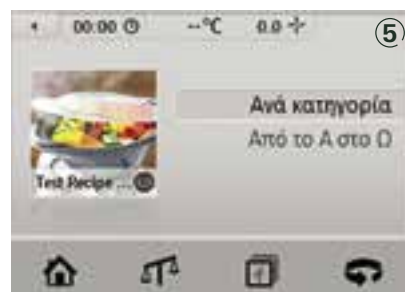
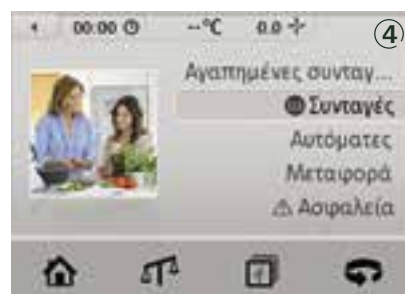
Σημαντικό: Χρησιμοποιήστε το αριστερό βέλος στην επάνω αριστερά γωνία της οθόνης για να επιστρέψετε στο αρχικό μενού βήμα προς βήμα ③.

Σε περίπτωση που μια καταχώρηση στο μενού ξεπερνά τον προβλεπόμενο χώρο, εμφανίζονται τρεις τελείες στο τέλος της σειράς, που υποδεικνύουν ότι αν προχωρήσετε πιο κάτω, θα εμφανιστεί το κομμάτι του κειμένου που υπολείπεται.

Συνταγές

Πατήστε την επιλογή «Συνταγές» από τη λίστα για να ψάξετε όλες τις συνταγές ④.

Υπάρχουν τέσσερις διαφορετικοί τρόποι να ψάξετε τη συνταγή που επιθυμείτε: ανά κατηγορία, ανά όνομα συνταγής, αγαπημένες συνταγές ή πρόσφατες συνταγές ⑤.



Ανά κατηγορία

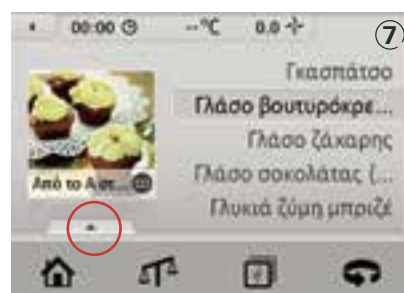
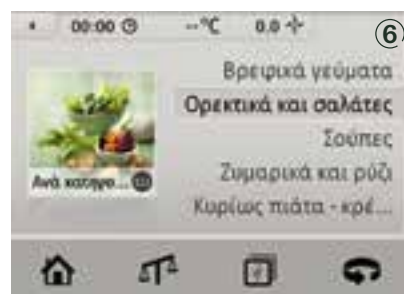
Όταν ψάχνετε ανά κατηγορία, το Thermomix™ θα προτείνει διάφορες κατηγορίες όπως πρώτα πιάτα ή κυρίως πιάτα με κρέας. Οι συνταγές είναι ταξινομημένες σε αλφαβητική σειρά μέσα στην «κατηγορία» ⑥.

Από το Α ως το Ω

Μπορείτε να ψάξετε το όνομα της συνταγής στη λίστα με αλφαβητική σειρά. Μπορείτε να δείτε όλη τη λίστα αγγίζοντας την οθόνη από πάνω προς τα κάτω ή χρησιμοποιώντας το εργαλείο πλοήγησης προς τα κάτω, στη δεξιά πλευρά της οθόνης. Χρησιμοποιήστε την ένδειξη με το βέλος για να εισάγετε το πρώτο γράμμα ⑦.

Πρόσφατες συνταγές

Έχετε μαγειρέψει πρόσφατα κάτι νόστιμο και θέλετε να επαναλάβετε την επιτυχία; Εδώ εμφανίζονται οι πρόσφατα μαγειρεμένες συνταγές ⑧. Πριν εμφανιστεί το μενού θα βρείτε σύμβολα που υποδεικνύουν την κατάσταση των συνταγών. Ένα εικονίδιο παύσης ■ υποδεικνύει ότι εγκαταλείψατε τη συνταγή κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας της. Ένα εικονίδιο του τσιπ συνταγών του Thermomix™ υποδεικνύει ότι ολοκληρώσατε τη συνταγή. Ένα «διαφανές» εικονίδιο του τσιπ συνταγών του Thermomix™ υποδεικνύει ότι το τσιπ συνταγών του Thermomix™ που περιλαμβάνει τη συνταγή δεν έχει συνδεθεί με το Thermomix™.



Μαγείρεμα από το τσιπ συνταγών με τη χρήση της «λειτουργίας καθοδηγούμενου μαγειρέματος»

Αγγίξτε το «Μενού» στην αρχική οθόνη και επιλέξτε μια συνταγή από το μενού «Αγαπημένες συνταγές» ή από το μενού «Συνταγές» και τις υποκατηγορίες του. Αφού επιλέξετε τη συνταγή, αυτή θα εμφανιστεί στην οθόνη, επιτρέποντάς σας να ανατρέξετε πάνω ή κάτω και να διαβάσετε ολόκληρη τη συνταγή και τη λίστα υλικών (1). Στο κάτω μέρος της οθόνης υπάρχει μία ένδειξη. Ένα επιπλέον μενού με περισσότερες λεπτομέρειες για τη συνταγή θα εμφανιστεί μόλις την επιλέξετε (2):

Αγαπημένη συνταγή

Επιλέξτε τη συνταγή ως «αγαπημένη».

Θρεπτική αξία

Ελέγξτε τη θρεπτική αξία της συνταγής.

Συμβουλές

Συμβουλές για τη συνταγή.

Παραλλαγές

Ιδέες για παραλλαγές της συνταγής ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Προτάσεις ποτών

Για κάθε πιάτο εμφανίζονται προτάσεις συνοδευτικών ποτών.

Εικόνες

Για ορισμένα πιάτα, μπορείτε να επιλέξετε διάφορες εικόνες.

Αν αποφασίσετε ότι θέλετε να μαγειρέψετε τη συνταγή, μπορείτε να διαλέξετε την οθόνη ανάγνωσης ή την οθόνη βασικού μενού ή να αγγίξετε την επιλογή «Έναρξη» στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης και να ακολουθήσετε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη (3).

Παράλληλα βήματα

Μερικές συνταγές περιλαμβάνουν βήματα που πρέπει να γίνουν ταυτόχρονα με τις διαδικασίες μαγειρέματος ή ανάδευσης ώστε να μειωθεί ο συνολικός χρόνος ετοιμασίας της συνταγής. Στις περιπτώσεις αυτές θα δείτε ότι το εικονίδιο «Επόμενο» αντικαθιστάται από το εικονίδιο «Παράλληλο βήμα» (4) στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης (4). Αγγίξτε το εικονίδιο αυτό αμέσως μόλις τεθεί σε λειτουργία το μοτέρ.

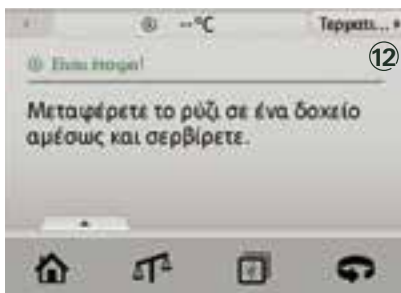
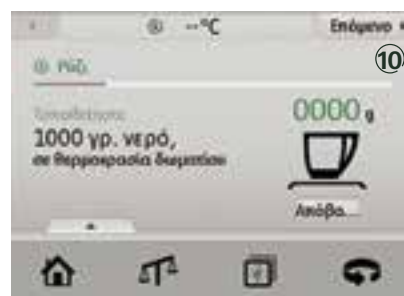
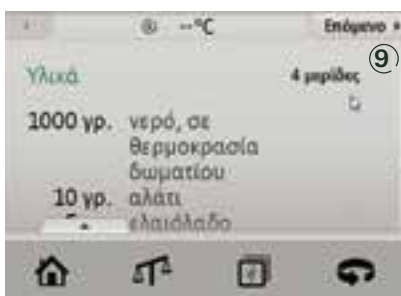
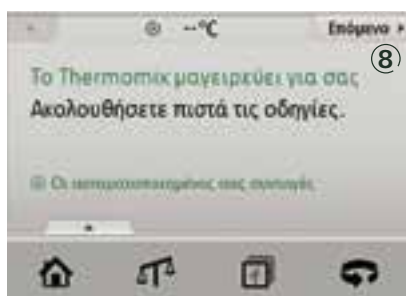
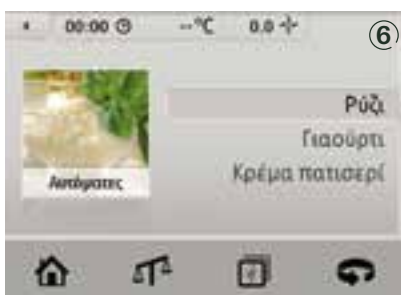


Αυτόματες συνταγές

Εδώ θα βρείτε προγράμματα συνταγών που έχουν ήδη φροντίσει για το μεγαλύτερο μέρος της προετοιμασίας. Το Thermomix™ χρησιμοποιεί τους ενσωματωμένους αισθητήρες του ώστε να ορίσει την κατάσταση του φαγητού που μαγειρεύεται και να αντιδράσει ανάλογα. Το πρόγραμμα σας καθοδηγεί βήμα προς βήμα στη διαδικασία μαγειρέματος.

Διαλέξτε την επιλογή «Αυτόματες Συνταγές» (5). Επιλέξτε τη συνταγή που επιθυμείτε (6). Το Thermomix™ θα σας συμβουλέψει σχετικά με την απαιτούμενη προετοιμασία και τους χρόνους μαγειρέματος (7). Η συνταγή θα αρχίσει όταν αγγίξετε την επιλογή «Επόμενο» (8). Προετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την εμφανιζόμενη λίστα (9). Όταν έχετε συγκεντρώσει όλα τα υλικά,

ξεκινήστε το μαγείρεμα. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Για κάθε βήμα που ολοκληρώνετε, επιλέξτε «Επόμενο» (10). Η εικόνα (11) απεικονίζει την κατάσταση της συνταγής κατά την οποία το Thermomix™ λειτουργεί μέσω της αυτόματης διαδικασίας. Παρακαλούμε σημειώστε ότι ο χρόνος ορίζεται μόνο κατά προσέγγιση και εξαρτάται από την ποιότητα των υλικών και το περιβάλλον στο οποίο μαγειρεύετε. Όταν εμφανιστεί η ένδειξη «Τέλος», στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης, το πιάτο είναι έτοιμο και μπορεί να σερβιριστεί (12). Αφού έχει ολοκληρωθεί η συνταγή, εμφανίζεται η αρχική οθόνη, υποδεικνύοντας τη θερμοκρασία του κάδου. Στη συνέχεια, για την ασφάλειά σας, η οθόνη θα σας ενημερώσει σχετικά με τη θερμοκρασία του κάδου (13).

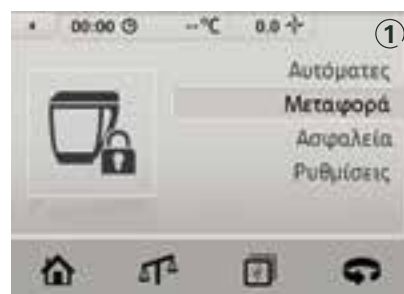


Κατάσταση μεταφοράς

Αν πρέπει να μεταφέρετε το Thermomix™, κλειδώστε πρώτα τον κάδο.

Για να γίνει αυτό, επιλέξτε τη «Μεταφορά» ①.

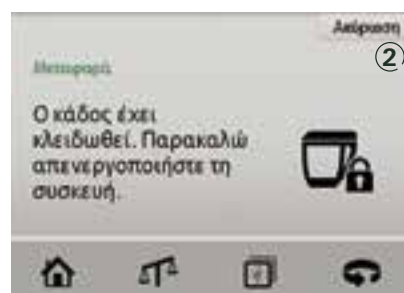
Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα που εξηγεί πώς να ενεργοποιήσετε την κατάσταση μεταφοράς ②. Ποτέ μην μεταφέρετε και μην σηκώνετε το Thermomix™ από τις λαβές κλειδώματος και ούτε να σπρώχνετε, να τραβάτε ή να πιέζετε τις λαβές. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά που ενδεχομένως να θέσει το Thermomix™ εκτός λειτουργίας μόνιμα.



Ρυθμίσεις

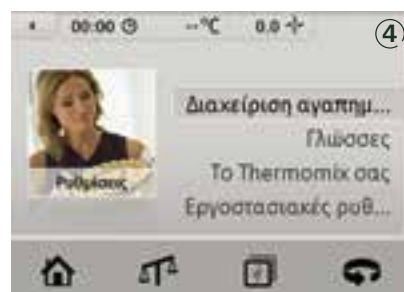
Όταν πατήσετε την επιλογή «Ρυθμίσεις» θα βρείτε μια λίστα από λειτουργίες που θα σας εξοικειώσουν περαιτέρω με το Thermomix™. ③ Αυτές είναι οι εξής:

- Διαχείριση αγαπημένων συνταγών
- επιλογή γλώσσας
- πληροφορίες για το Thermomix™
- χρώμα φόντου
- επαναφορά του Thermomix™ στις εργοστασιακές του ρυθμίσεις
- κλείδωμα της συσκευής



Διαχείριση αγαπημένων συνταγών

Στην επιλογή αυτή θα βρείτε επιλογές αφαίρεσης συνταγών από τη λίστα αγαπημένων ④.

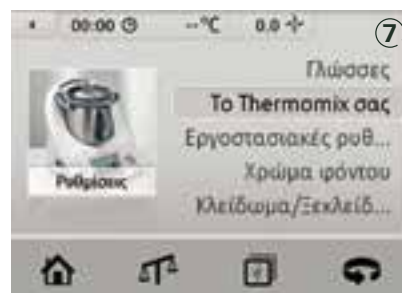
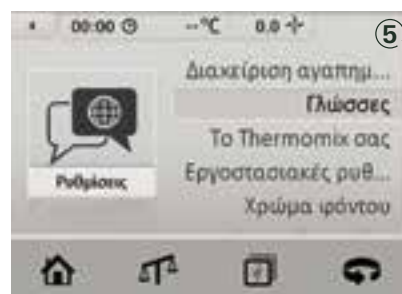


Γλώσσες

Ρυθμίστε τη γλώσσα προβολής που επιθυμείτε **(5)**.
Μόλις επιλέξετε τη γλώσσα, όλες οι πληροφορίες θα εμφανιστούν στην οθόνη στη γλώσσα αυτή **(6)**.

Σχετικά με το Thermomix™

Πληροφορίες σχετικά με τον αύξοντα αριθμό της συσκευής του Thermomix™ και την πρόσφατη έκδοση λογισμικού είναι διαθέσιμες στην επιλογή «Σχετικά με το Thermomix™» **(7) (8)**.

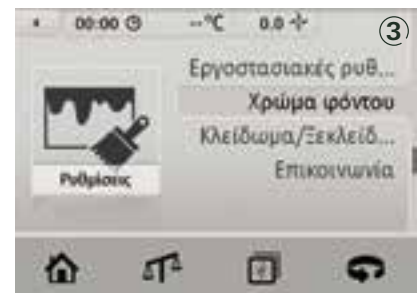
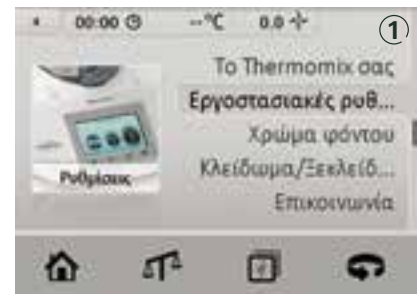


Επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων

Χρησιμοποιήστε την «Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων» για να επαναφέρετε τις αρχικές ρυθμίσεις του Thermomix™ όπως τις επέλεξε ο κατασκευαστής ①. Σημειώστε ότι οι προσωπικές σας ρυθμίσεις θα χαθούν ②.

Χρώμα οθόνης

Επιλέξτε μεταξύ φωτεινών χαρακτήρων σε σκούρο φόντο και μαύρων χαρακτήρων σε ανοιχτόχρωμο φόντο ③ ④.



Κλείδωμα του Thermomix™

Αποτρέψτε τη χρήση του Thermomix™ σε παιδιά, άτομα που δεν έχουν την εξουσιοδότησή σας. Επιλέξτε τη λειτουργία «Κλείδωμα ή ξεκλείδωμα του Thermomix™» για να δείτε τις δύο επιλογές κλειδώματος (5).

Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε την «κλειδαριά» όπως επιθυμείτε. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τον προσωπικό σας κωδικό ταυτοποίησης «PIN» (6). Όταν πιάσετε την επιλογή «Απενεργοποίηση/ενεργοποίηση κλειδαριάς» για πρώτη φορά, η κλειδαριά θα απενεργοποιηθεί (7).

Επιλέξτε «Κλείδωμα ενεργό» (8).

Θα εμφανιστεί ένα ταμπλό ψηφίων και θα σας ζητηθεί να καταχωρήσετε τον προσωπικό σας κωδικό ταυτοποίησης «PIN». Εισάγετε έναν τετραψήφιο κωδικό της επιλογής σας (9).

Αφού έχετε εισάγει τον κωδικό σας, πατήστε «Αποθήκευση» (10).

Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα ασφαλείας. Επιλέξτε «Ναι» για να επιβεβαιώσετε τον νέο σας κωδικό (11).

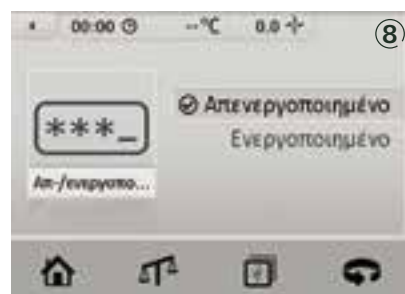
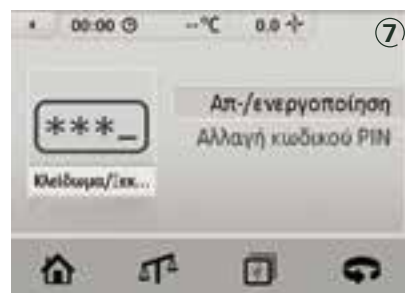
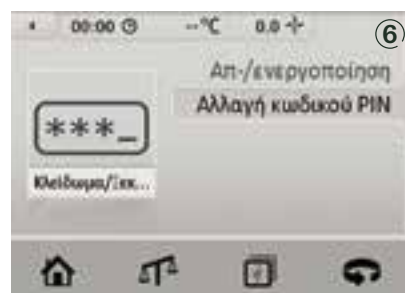
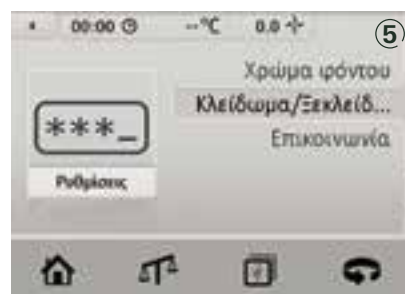
Τώρα το Thermomix™ σας είναι κλειδωμένο και μπορείτε να το θέσετε εκτός λειτουργίας (12).

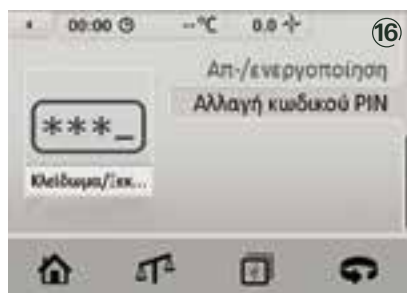
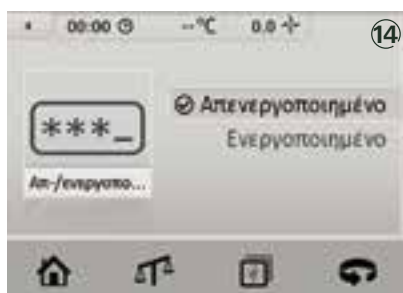
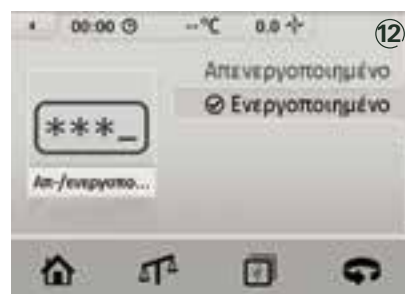
Την επόμενη φορά που θα ανοίξετε το Thermomix™ θα σας ζητήσει πρώτα τον κωδικό σας. Αν έχετε ξεχάσει τον κωδικό σας επιλέξτε «Ξεχάσατε τον κωδικό σας;». Τότε θα μπορέσετε να ξεκλειδώσετε το Thermomix™ χρησιμοποιώντας τον κεντρικό κωδικό 62742766 (13).

Αφού έχετε εισάγει τον κωδικό σας, μπορείτε και πάλι να απενεργοποιήσετε την κλειδαριά. Πατήστε την επιλογή «Απενεργοποίηση/Ενεργοποίηση κλειδαριάς» στις «Ρυθμίσεις» στο Μενού του Thermomix™ και επιλέξτε «Κλείδωμα ανενεργό» (14).

Αν θέλετε να ενεργοποιήσετε ξανά την κλειδαριά το Thermomix™ θα σας ρωτήσει αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον ίδιο κωδικό. Αν επιλέξετε «Ναι», το Thermomix™ θα κλειδώσει αυτόματα. Αν επιλέξετε «Όχι», θα σας ζητηθεί να εισάγετε νέο κωδικό και το Thermomix™ θα κλειδώσει και πάλι αφού έχει αποθηκεύσει τον κωδικό (15).

Εναλλακτικά, μπορείτε να εισάγετε ένα νέο κωδικό ανά πάσα στιγμή, διαλέγοντας την επιλογή «Αλλαγή κωδικού» (16).





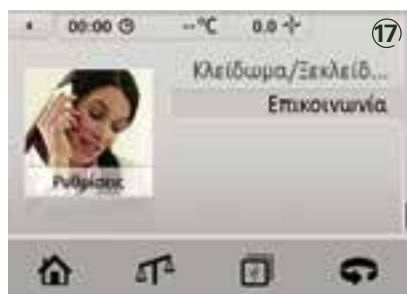
Επικοινωνία

Μπορείτε να βρείτε τα στοιχεία εξυπηρέτησης πελατών της περιοχής σας ως εξής:

Επιλέξτε «Επικοινωνία» στο μενού Ρυθμίσεις **17**.

Επιλέξτε τη χώρα σας από τη λίστα **18**.

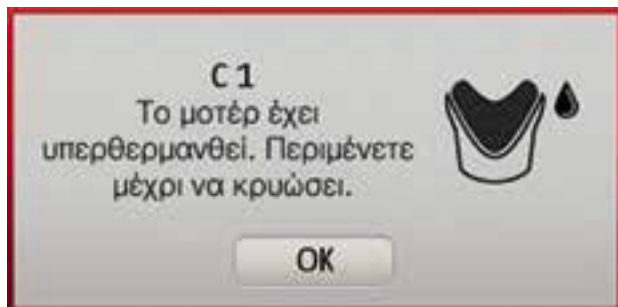
Θα εμφανιστούν όλα τα στοιχεία επικοινωνίας **19**.



Αυτόματη απενεργοποίηση

Το Thermomix™ θα σβήσει αυτόματα μετά από 15 λεπτά. Θα εμφανιστεί ένα μήνυμα τα τελευταία 30 δευτερόλεπτα που θα σας δώσει την ευκαιρία να ακυρώσετε την αυτόματη απενεργοποίηση.

Προστασία ηλεκτρονικού κινητήρα



Αν ο κινητήρας έχει σβήσει:

- Αφαιρέστε τον κάδο από το Thermomix™.
- Μειώστε την ποσότητα που περιέχεται στον κάδο ή/και προσθέστε κάποιο υγρό, σύμφωνα με τη συνταγή.
- Περιμένετε περίπου 5 λεπτά «χρόνος ψύξης».
- Επανατοποθετήστε τον κάδο.
- Φροντίστε ώστε οι οπές εξαερισμού στο πίσω μέρος του μηχανήματος να είναι ελεύθερες.
- Θέστε ξανά το Thermomix™ σε λειτουργία.

Αν το μήνυμα βλάβης εμφανίζεται ακόμα μετά το χρόνο που το αφήσατε να κρυώσει, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της χώρας σας.

Αρχική χρήση και υπερφόρτωση

Όταν χρησιμοποιείτε το μηχάνημα για πρώτη φορά μπορεί να μυρίσει. Αν κατά το μαγείρεμα ο κινητήρας υπερφορτωθεί, μπορεί να υπερθερμανθεί και να μυρίσει ή ακόμα και να σταματήσει αυτόματα. Αυτό δεν είναι καθόλου επικίνδυνο.

Σε περίπτωση που γίνει κάτι τέτοιο, θα πρέπει να αφήσετε το μηχάνημα να κρυώσει για περίπου 5 λεπτά και κατόπιν να συνεχίσετε με το παρασκεύασμά σας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Όπως και με όλες τις συσκευές της κουζίνας και τα σερβίτσια, έτσι και το Thermomix™ πρέπει να καθαριστεί σχολαστικά πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε – ειδικά τα μαχαίρια, ο κάδος, το καπάκι του, το λάστιχό του και το καλαθάκι.



Πώς να καθαρίσετε τον κάδο και το καπάκι του

Αφαιρέστε τον κάδο από το Thermomix™ και αφαιρέστε τα μαχαίρια (βλέπε σελ. 14–16).

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λεπίδες των μαχαίριων

Μην αγγίζετε τις λεπίδες των μαχαιριών. Είναι πολύ κοφτερές. Πιάνετε τα μαχαίρια από το πάνω μέρος όταν τα αφαιρείτε ή τα επανατοποθετείτε.

Καθαρίστε τον κάδο «χωρίς τα μαχαίρια» ① εσωτερικά και εξωτερικά, είτε με ζεστό νερό, είτε στο πλυντήριο πιάτων. Τα μαχαίρια, η σπάτουλα, το χτυπητήρι, το καλαθάκι, η μεζούρα, το καπάκι του κάδου και το Varoma μπορούν να καθαριστούν κατά τον ίδιο τρόπο.

Αν το φαγητό κολλήσει στον κάδο χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό για ανοξείδωτα σκεύη.

Βεβαιωθείτε ότι τα μεταλλικά σημεία επαφής στο κάτω μέρος του κάδου είναι πάντα καθαρά και δε στάζουν. Αν χρειαστεί, σκουπίστε τα με ένα πανί. Σας συμβουλευόμαστε να αφαιρείτε από τον κάδο τα μαχαίρια και τα άλλα εξαρτήματα κυρίως όταν τα βάζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε κοφτερά αντικείμενα για τον καθαρισμό, αφού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά σε λειτουργικά μέρη ή να επηρεάσουν την ασφάλεια του Thermomix™.

Πώς να καθαρίσετε τα μαχαίρια

Για να καθαρίσετε τα μαχαίρια, τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό και πάντοτε με τις λάμες προς τα επάνω, όπως βλέπετε στην εικόνα ②. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για πιο εύκολο καθάρισμα ή βάλτε τα στο πλυντήριο των πιάτων.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Μην αφήνετε τα μαχαίρια να μουλιάζουν στο νερό για μεγάλο διάστημα γιατί μπορεί να καταστραφούν τα στεγανωτικά τους.

Επανατοποθετήστε προσεκτικά τα μαχαίρια στον κάδο «καθώς και το λάστιχο των μαχαιριών».



Πώς να καθαρίσετε το Varoma

Για να καθαρίσετε το Varoma πλένετε προσεκτικά τη βάση, τον εσωτερικό δίσκο και το καπάκι με ζεστό νερό και σαπούνι ή στο πλυντήριο πιάτων. Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό πανί και ένα ελαφρύ καθαριστικό ③. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά και μεταλλικά αντικείμενα γιατί μπορεί να γδάρετε το σκεύος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Όλα τα μέρη του Thermomix™, μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων. Τοποθετείτε τα πλαστικά μέρη, και κυρίως το καπάκι του κάδου, στο πάνω μέρος του πλυντηρίου, για να αποφύγετε αλλοιώσεις στο σχήμα που μπορεί να προκληθούν από τις υψηλές θερμοκρασίες και την πίεση από άλλα σκεύη πάνω τους.

Ορισμένα φαγητά όπως το κάρυ, ο χυμός καρότου και εκείνα που περιέχουν κιτρινό οξύ, μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες. Σκουπίστε αυτές τις ουσίες από το καπάκι, το λάστιχο, τη σπάτουλα, το καλαθάκι και όλα τα εξαρτήματα του Varoma το συντομότερο δυνατόν. Αν υπάρχουν υπολείμματα του λεκέ, με τον καιρό θα εξαφανιστούν, χωρίς επιπτώσεις στην υγεία σας ή στη λειτουργία της συσκευής.

Πώς να καθαρίσετε το κυρίως σώμα του Thermomix™

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν την καθαρίσετε.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέστε το Thermomix™ από το ρεύμα πριν το καθαρίσετε και σε περίπτωση που το Thermomix™ δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μη βυθίζετε το Thermomix™ στο νερό. Καθαρίζετε το μόνο με νερό και υγρό πανί. Δεν πρέπει να μπουν ακαθαρσίες ή νερό στο περίβλημα της συσκευής.



Το κυρίως σώμα του Thermomix™ μπορεί να σκουπιστεί με νωπό πανί και ένα ελαφρύ καθαριστικό ①. Χρησιμοποιήστε μικρή ποσότητα νερού για να μη μπει υγρασία στο εσωτερικό της συσκευής.

Περισσότερες πληροφορίες για τον καθαρισμό

Το χρώμα κάποιων από τα πλαστικά μέρη μπορεί να αλλοιωθεί ελαφρά. Αυτό δεν έχει επιπτώσεις στην υγεία σας ή στη λειτουργία της συσκευής.

Αν ο κάδος, τα μαχαίρια, το καπάκι και η μεζούρα είναι μόνο ελαφρά λερωμένα, αρκεί μόνο να κάνετε μία σύντομη ανάμειξη για να καθαρίσουν. Βάλτε 1 λίτρο νερό και λίγες σταγόνες υγρό καθαρισμού στον κάδο, ρυθμίστε ταχύτητα 5 ή 6 και αγγίξτε το εικονίδιο αντίστροφης κίνησης «↺» πολλές φορές. Ξεπλύντε με νερό και, αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε και ένα απαλό πανί.

Για να βελτιώσετε τον εξαερισμό όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, μην κλείνετε τον κάδο με τη μεζούρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Κίνδυνος ζημιάς από σκουριά

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις συνδέσεις του κάδου μετά τον καθαρισμό στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, έτσι ώστε να μην εισχωρήσει υγρασία στο Thermomix™ από τις συνδέσεις.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟΥ ΠΛΕΓΜΑΤΟΣ

Το εξάρτημα διατίθεται σε ορισμένες χώρες

Αλλαγή του προστατευτικού πλέγματος στο πίσω μέρος

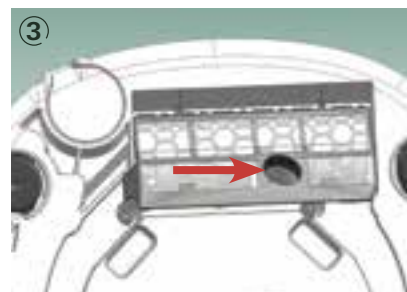
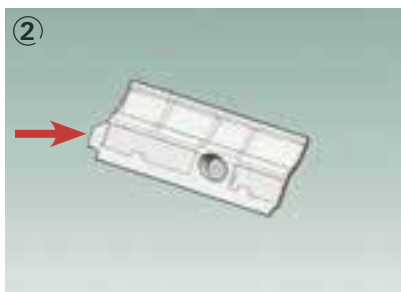
Αποσυνδέστε το Thermomix™ από το ρεύμα. Αφαιρέστε το πλέγμα εξαερισμού σηκώνοντάς το από τη λαβή στην εσοχή ②. Τώρα βλέπετε το πίσω μέρος του Thermomix™ με τις εγκοπές εξαερισμού ③. Πάρτε το πλέγμα προστασίας για το πίσω μέρος ④ και εισάγετέ το. Εφαρμόζει ακριβώς πάνω από τις εγκοπές εξαερισμού ⑤. Η σχάρα εξαερισμού μπορεί τώρα να επανατοποθετηθεί.

Πιέστε προσεκτικά τις συνδέσεις μέχρι να ασφαλίσει ακριβώς στη θέση που πρέπει. Ποτέ μην χειρίζεστε το Thermomix™ χωρίς τη σχάρα εξαερισμού ⑥. Να ελέγχετε για τυχόν λεκέδες πάνω στα προστατευτικά πλέγματα κάθε φορά που καθαρίζετε το Thermomix™ σας εξωτερικά.



Αλλαγή του προστατευτικού πλέγματος στο κάτω μέρος

Για να τοποθετήσετε το προστατευτικό πλέγμα στο κάτω μέρος του Thermomix™, αποσυνδέστε το Thermomix™ από το ρεύμα. Αφαιρέστε τον κάδο και γύρετε το Thermomix™ όπως δείχνει η εικόνα ①. Πάρτε το προστατευτικό πλέγμα για το κάτω μέρος ②. Έχει μια οβάλ προεξοχή που πρέπει να είναι στραμμένη προς το κάτω μέρος του Thermomix™ ③. Τοποθετήστε το προστατευτικό πλέγμα κάτω από τις άνω εγκοπές, έπειτα πιέστε προς τα κάτω μέχρι να ακούσετε τον ήχο ασφάλισης του πλέγματος ④. Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό πλέγμα, αποσυνδέστε πρώτα το Thermomix™ από το ρεύμα. Αφαιρέστε τον κάδο και γύρετε το Thermomix™ κατά τον ίδιο τρόπο όπως για να τοποθετήσετε το πλέγμα. Υπάρχει μια προεξοχή στο αριστερό μέρος του προστατευτικού πλέγματος. Τραβήξτε την για να αφαιρέσετε το προστατευτικό πλέγμα.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΔΙΚΕΣ ΣΑΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Χρησιμοποιήστε συνταγές παρόμοιες με αυτές που υπάρχουν στις μαγειρικές του Thermomix™ ως βάση για να δημιουργήσετε δικές σας συνταγές. Ο εύκολος τρόπος με τον οποίο έχουν σχεδιαστεί οι συνταγές μας σάς βοηθά να ετοιμάσετε τις δικές σας συνταγές με το Thermomix™.

Σειρά τοποθέτησης των υλικών

Όταν μαγειρεύετε δικές σας συνταγές, να λαμβάνετε υπόψη σας τη σειρά των βημάτων, π.χ. προετοιμάστε πρώτα τα ξηρά υλικά.

Ζύγισμα των υλικών

Πριν ζυγίσετε κάθε υλικό πιέστε το εικονίδιο της ζυγαριάς . Η ένδειξη θα είναι 0.000. Προσθέστε το υλικό σας. **Προσοχή:** Ποτέ μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα του κάδου και του Varoma!

Ρύθμιση χρόνου,

θερμοκρασίας και ταχύτητας

Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα, αν ακολουθείτε πάντα την προτεινόμενη σειρά, όπως στα παρακάτω παραδείγματα:

Παράδειγμα: Κανονικό ζέσταμα

Ρύθμιση: 5 λεπτά/100 °C/ταχύτητα 1:

- ① ρυθμίστε τον χρόνο στα 5 λεπτά
- ② ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C
- ③ Ρυθμίστε την ταχύτητα στο 1

Παράδειγμα:

Μαγείρεμα ευαίσθητου φαγητού

Ρύθμιση: 5 λεπτά/90 °C//ταχύτητα 1:

- ① ρυθμίστε το χρόνο στα 5 λεπτά
- ② ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C
- ③ επιλέξτε το αντίστροφη κίνηση
- ④ ρυθμίστε την ταχύτητα στο 1

Παράδειγμα: Κόψιμο λαχανικών

Ρύθμιση: 7 δευτ./ταχύτητα 5:

- ① ρυθμίστε το χρόνο στα 7 δευτερόλεπτα
- ② ρυθμίστε στην ταχύτητα 5

Παράδειγμα: Ζύμωμα

Ρύθμιση: 2 λεπτά/:

- ① ρυθμίστε το χρόνο στα 2 λεπτά
- ② επιλέξτε την ταχύτητα για ζύμες
- ③ γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά

Κόψιμο και άλεσμα

Όταν κόβετε ή αλέθετε υλικά, ρυθμίστε πρώτα για λίγο χρόνο και ελέγξτε το αποτέλεσμα. Αν δεν είναι αυτό που επιθυμείτε, παρατείνετε το χρόνο.

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από:

- α) Τη θερμοκρασία των υλικών που χρησιμοποιείτε
- β) Την ποσότητα, το βάρος και τον όγκο των υλικών.

Προσοχή: Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα του κάδου ή του Varoma!

- γ) Την αγωγιμότητα της θερμοκρασίας των υλικών
- δ) Τη θερμοκρασία που έχει επιλεγεί
- ε) Την ταχύτητα των μαχαιριών
- στ) Τη χρήση εξαρτημάτων (με ή χωρίς το καλαθάκι/το Varoma)

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Σφάλμα:	Αντιμετώπιση:
Το Thermomix™ δεν τίθεται σε λειτουργία.	Ελέγξτε αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα. Ελέγξτε εάν το Thermomix™ βρίσκεται ακόμα σε κατάσταση αδράνειας.
Το Thermomix™ δεν ζεσταίνει.	Ελέγξτε αν ο χρόνος και η θερμοκρασία για το ζέσταμα έχουν επιλεγεί.
Το Thermomix™ σταματάει κατά τη λειτουργία του.	Βλ. ενότητα με τίτλο «Προστασία του ηλεκτρονικού κινητήρα» σελ. 43.
Προβλήματα με τη ζυγαριά.	Έλεγχος: ενώ πιέζετε το κουμπί για το απόβαρο, μην αγγίζετε το Thermomix™. Τίποτα δεν πρέπει να ακουμπάει στο Thermomix™. Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι τεντωμένο. Τα «πόδια» του Thermomix™ πρέπει να είναι καθαρά. Η επιφάνεια εργασίας πρέπει να είναι καθαρή, στέρεα και να μην δονείται. Μην σέρνετε το Thermomix™ πάνω στον πάγκο εργασίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή και τα εξαρτήματά της, συμπεριλαμβανομένου και του κάδου, για πιθανές ζημιές. Τυχόν ελαττωματικά τμήματα μπορεί να είναι επικίνδυνα. Αν προκύψει ζημιά, μην χρησιμοποιείτε το Thermomix™. Ειδοποιήστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk ή κάποιον εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Vorwerk.

ΝΟΜΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ/ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Για κατοίκους χωρών μελών της ΕΕ: Οδηγίες για την αγορά των ΗΠΑ



Ως κάτοχος ηλεκτρικού ή ηλεκτρονικού προϊόντος απαγορεύεται από το νόμο (σύμφωνα με την

Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ της 27ης Ιανουαρίου 2003 σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, και από τους ειδικούς εθνικούς νόμους των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης που μεταφέρουν αυτή την οδηγία) να διαθέσετε αυτό το προϊόν ή τα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά εξαρτήματά του ως γενικά οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει, αντιθέτως, να χρησιμοποιήσετε τις δυνατότητες επιστροφής που προβλέπει η νομοθεσία. Επικοινωνήστε με τις αρχές της πόλης ή του δήμου σας για πληροφορίες.

Αριθμός εγγραφής: WEEE reg. no. DE 86265910.

Copyright ©

Κείμενα, σχεδιασμός, φωτογραφίες, εικονογράφηση από την Vorwerk International Strecker & Co, Ελβετία. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Αυτή η έκδοση απαγορεύεται να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπία, καταγραφή ή άλλο, τόσο μερικώς όσο και ολικώς, χωρίς την προηγούμενη έγκριση της Vorwerk International Strecker & Co.

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας ότι μέχρι σήμερα το Thermomix™ (το «Thermomix™») παράγεται, προωθείται και πωλείται μόνο από τη Vorwerk International Strecker & Co. («Vorwerk»).

Αντιστοίχως, το Thermomix™ δεν πωλείται, ούτε προωθείται με κανέναν τρόπο από την Vorwerk ή από τρίτους στις ΗΠΑ και κατά συνέπεια η Vorwerk ή εγκεκριμένοι εκπρόσωποι της στις ΗΠΑ δεν παρέχουν ουδεμία εξυπηρέτηση πελατών σχετική με το Thermomix™.

Η Vorwerk δεν δέχεται ούτε πρόκειται να δεχτεί ουδεμία ευθύνη για τυχόν βλάβες ή/και απώλειες «συμπεριλαμβανομένων, αλλά χωρίς περιορισμό σε άμεσων, έμμεσων, ειδικών, τυχαίων βλαβών, ποινικών ή συνεπαγόμενων βλαβών ή απωλειών, για οποιαδήποτε απώλεια κέρδους ή απώλεια εργασίας, και οποιεσδήποτε βλάβες σχετικές με ζημιά, τραυματισμό ή θάνατο για κανέναν λόγο που προκύπτει, που σχετίζεται ή που προκλήθηκε ως συνέπεια της χρήσης του Thermomix™ στις ΗΠΑ (συμπεριλαμβανομένων ζημιών ή/και απωλειών εξαιτίας διαφορετικών τάσεων που χρησιμοποιούνται στις ΗΠΑ). Άτομα που χρησιμοποιούν τη συσκευή Thermomix™ στις ΗΠΑ, το κάνουν με δική τους ευθύνη.

ΕΓΓΥΗΣΗ/ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Εγγύηση

Για την περίοδο που καλύπτει η εγγύηση, παρακαλούμε αποταθείτε στο τιμολόγιό σας.

Το Thermomix™ μπορεί μόνο να επιδιορθωθεί από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Vorwerk. Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που παρέχονται με το Thermomix™ (σελ.10–11) ή εξαρτήματα από την Vorwerk Thermomix™.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το Thermomix™ με εξαρτήματα ή εξοπλισμό που δεν παρέχονται από την Vorwerk Thermomix™. Διαφορετικά η εγγύησή σας δεν θα ισχύει.

Εξυπηρέτηση πελατών

Για λεπτομερείς πληροφορίες επικοινωνήστε με τη σύμβουλο του Thermomix™, την αντιπρόσωπο της εταιρείας στη χώρα σας ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.thermomix.com.

Κατασκευαστής:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Η σύμβουλός σας για το Thermomix™:

Όνομα: _____
Τηλέφωνο: _____
Φαξ: _____
Κινητό
τηλέφωνο: _____
e-mail: _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Τηλ. +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

Αυτός ο οδηγός χρήσης είναι διαθέσιμος και σε άλλες γλώσσες
στην ιστοσελίδα www.thermomix.com

thermomix

