
thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО



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.

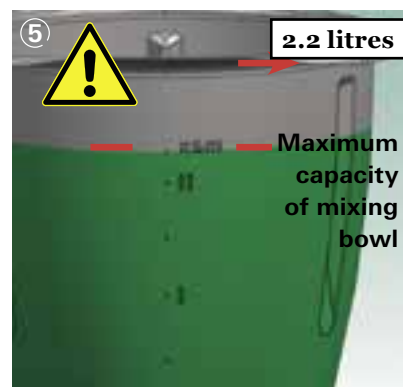
Mixing bowl

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:

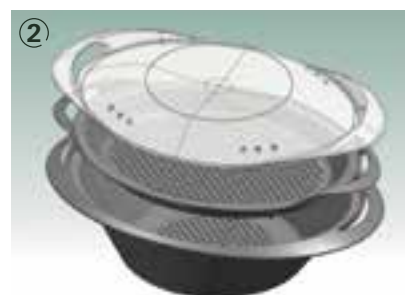
Varoma dish plus Varoma tray and lid ②.

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:

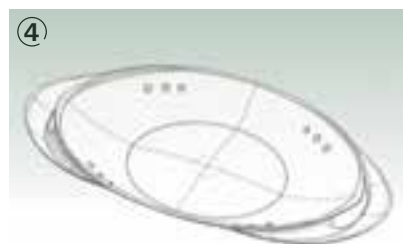
Step 1: Set up Thermomix™

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.

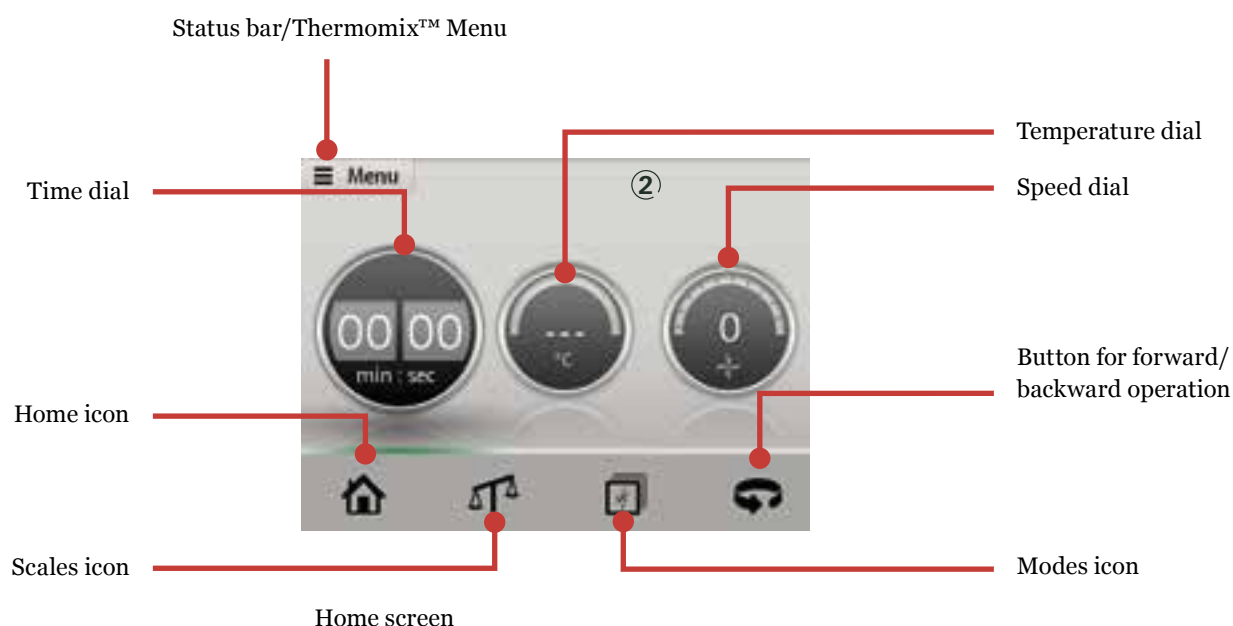
⚠ CAUTION

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

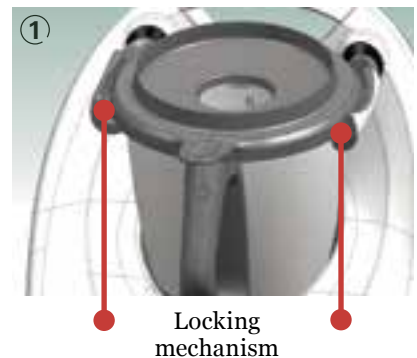
Tap the temperature dial and use the selector to set the desired temperature to heat or cook the ingredients in the mixing bowl. If the dish should not be heated, skip this step. Please note that the heating function of the Thermomix™ will remain inactive until a time is set.

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.

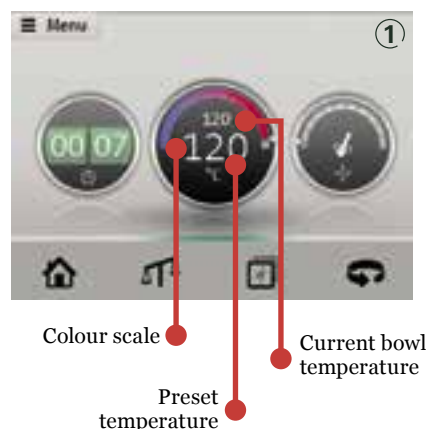
If no time has been preset and the motor is activated the Thermomix™ will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

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.

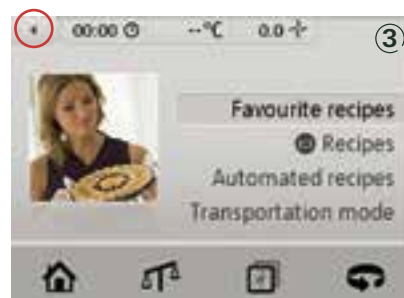
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix™ menu step-by-step ③.

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.

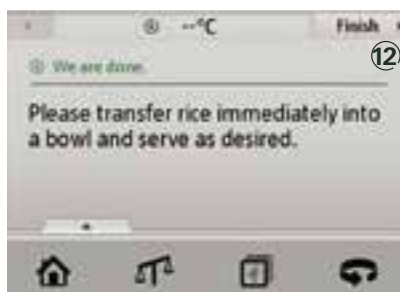
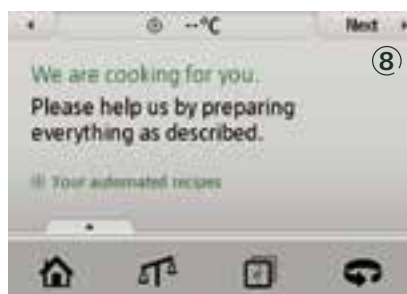
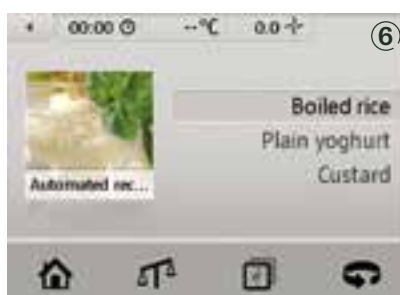
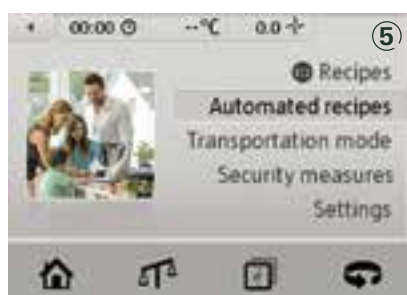


Automated recipes

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.

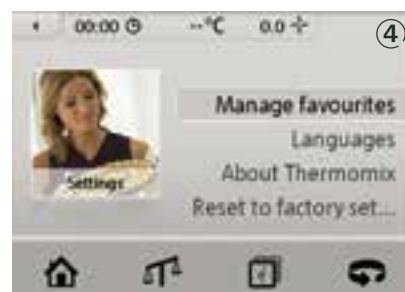
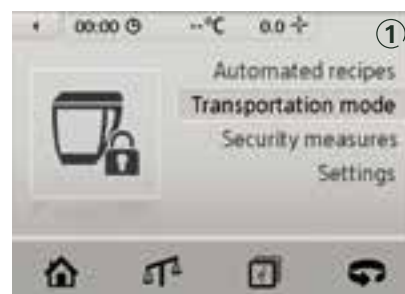
Settings

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.



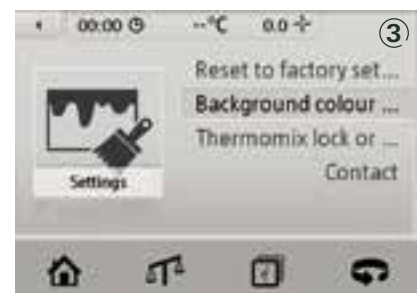
Reset to factory settings

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

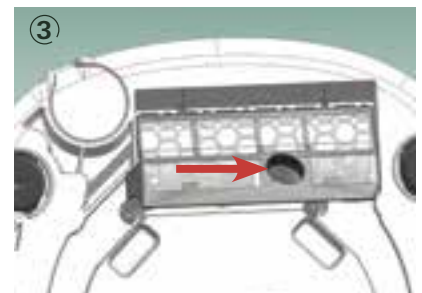
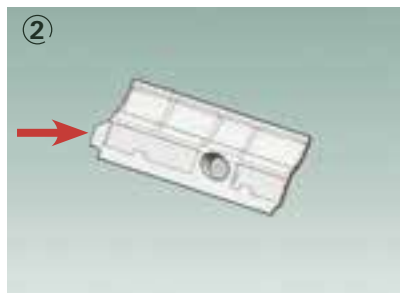
Disconnect the Thermomix™ from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip (2). You will now see the back of the Thermomix™ with the ventilation slits (3). Take the protection grid for the back (4) and insert it. It fits snugly over the ventilation slits (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

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ «ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МИКСЕР С НАГРЕВОМ МОДЕЛЬ ТЕРМОМИКС™ ТМ5»

Безопасность	5
Технические характеристики	10
Введение	11

Ваш прибор электрический миксер с нагревом модель Термомикс™ ТМ5, далее именуемый Термомикс™ ТМ5	12
---	----

Перед началом использования	14
Как правильно устанавливать миксерную чашу	14
Как снимать нож	15
Как устанавливать нож	16

Комплектующие	17
Миксерная чаша, подставка чаши	17
Крышка миксерной чаши, мерная чашка	18
Паровая корзинка	19
Лопатка	20
Насадка для взбивания Бабочка	21
Приставка Варома, далее именуемая приставка Varoma	22
Комбинирование частей приставки Varoma	22
Правильное использование приставки Varoma	23
Практическое применение приставки Varoma	26

Работа с Термомикс™	27
Включение Термомикс™	27
Выключение Термомикс™	28
Безопасность	28
Взвешивание ингредиентов при помощи Термомикс™	29
Дополнительная информация о взвешивании	29
Управление Термомикс™ при помощи Главной страницы	30
Индикатор времени	31
Индикатор температуры	32
Щадящий нагрев на скоростях 2 и 3	32
Температурный режим Varoma	33
Индикатор скорости	33
Мягкое помешивание	33

Помешивание	33
Режим миксера/блендера	34
Режим Турбо	34
Вращение ножа по часовой и против часовой стрелки	35
Режим «Замешивание теста»	35
Подключение рецептурного чипа Термомикс™	36
Меню Термомикс™	36
Любимые рецепты	36
Рецепты	36
По категориям	37
От А до Я	37
Загруженные рецепты	37
Последние приготовленные рецепты	37
Приготовление блюда по рецептурному чипу при помощи функции управляемого приготовления	38
Параллельные шаги	38
Автоприготовление	39
Транспортировка	40
Настройки	40
Управление любимыми рецептами	40
Языки	41
Информация о Термомиксе™	41
Возврат к заводским настройкам	42
Цвет дисплея	42
Блокировка Термомикс™	43
Контакт	44
Стоит запомнить	45
Автоматическое отключение	45
Электронная защита мотора	45
Первое использование и высокие нагрузки	45
Чистка	46
Как мыть миксерную чашу и ее крышку	46
Как мыть нож	47
Как мыть приставку Varoma	47
Как чистить корпус Термомикс™	48
Дополнительная информация по чистке	48
Замена защитной сетки	49
Замена защитной сетки в задней части	49
Замена защитной сетки в нижней части	50
Советы по приготовлению собственных рецептов	51
Устранение неисправностей	52
Правовые нормы/Авторское право	53
Гарантия/Сервисное обслуживание	54

БЕЗОПАСНОСТЬ

Настоящий прибор предназначен для домашнего или ему подобного применения, напр.:

- в кухнях для персонала магазинов, офисов и прочих рабочих мест;
- в фермерских домах;
- для применения клиентами в отелях, мотелях и прочих жилых зонах;
- в частных пансионатах.

Он соответствует всем современным стандартам безопасности. Из соображений безопасности внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации перед первым использованием Термомикс™ ТМ5 и особое внимание уделите нижеследующему. Сохраните эту инструкцию для использования в будущем.

Данная инструкция является частью Термомикс™ ТМ5. Поэтому при передаче Термомикс™ ТМ5 новым пользователям всегда прикладывайте к нему эту инструкцию. Основопологающие инструкции по технике безопасности также доступны в меню управления Термомикс™ ТМ5 (также см. стр. 28).

Термомикс™ ТМ5 не предназначен для пользователей со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний (включая детей), кроме случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкцию относительно использования Термомикс™ ТМ5

от человека, ответственного за их безопасность. Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с Термомикс™ ТМ5.

Термомикс™ ТМ5 соответствует правилам техники безопасности страны, в которой он был продан авторизованной компанией Vorwerk. При использовании Термомикс™ ТМ5 в другой стране соответствие местным правилам техники безопасности не может быть гарантировано. Поэтому компания Vorwerk снимает с себя какую бы то ни было ответственность за возможное повреждение прибора вследствие этого.

Опасность поражения электрическим током

- Отключайте Термомикс™ ТМ5 от электросети, когда Вам нужно почистить его и когда Вы длительное время не планируете использовать Термомикс™ ТМ5.
- Не погружайте Термомикс™ ТМ5 в воду. Производите чистку только влажной тряпкой и водой. Избегайте попадания воды или грязи внутрь корпуса. К грязи относятся также любые остатки пищи, будь то жидкие или твердые.
- Регулярно осматривайте Термомикс™ ТМ5 и его комплектующие, включая миксерную чашу и сетевой кабель, на наличие возможных повреждений. Поврежденные части могут быть небезопасны.

Если обнаружено повреждение, не используйте Термомикс™ ТМ5 и свяжитесь с авторизованным сервисным центром компании Vorwerk.

- Ремонт Термомикс™ ТМ5 должен осуществляться только квалифицированным персоналом в авторизованном сервисном центре компании Vorwerk. Это также относится к повреждениям сетевого кабеля, который можно заменять только в авторизованном сервисном центре Vorwerk. Неправильный ремонт или неквалифицированное обращение с прибором может подвергнуть пользователя серьезному риску.

Опасность пореза острым ножом

- Не касайтесь лезвий ножа. Они очень остры. При установке или снятии ножа держите его за верхнюю часть.
- Не просовывайте руку в верхнее отверстие крышки миксерной чаши, когда Термомикс™ ТМ5 работает.

Опасность ожога брызгами горячей пищи

- Не превышайте максимальный объем наполнения миксерной чаши – 2,2 литра.
- Пользуйтесь отметками уровня наполнения миксерной чаши.
- Включайте Термомикс™ ТМ5 только с чистым уплотнительным кольцом и чистой крышкой миксерной чаши. Следите за тем, чтобы край миксерной чаши всегда был чистым. Регулярно проверяйте уплотнительное кольцо на предмет возможных повреждений. Если

уплотнительное кольцо повреждено или протекает, немедленно замените крышку. Помните, что уплотнительное кольцо не снимается: любая попытка его снять может привести к повреждениям, из-за которых потребуются замена крышки.

- Никогда не пытайтесь силой открыть крышку миксерной чаши. Открывайте крышку миксерной чаши, только когда скорость установлена на «0» и механизм блокировки разблокирован.
- Никогда не используйте режим Турбо и не увеличивайте резко скорость при обработке горячей пищи (температура выше 60 °C), в особенности если она не была разогрета в Термомикс™ ТМ5. Никогда не пытайтесь силой открыть крышку миксерной чаши.
- Остерегайтесь разбрызгивания горячей пищи из отверстия крышки миксерной чаши. Правильно размещайте мерную чашку в отверстии, оставляйте ее на своем месте, особенно при приготовлении горячей пищи (например, джемы и супы) на средних (3–6) и высоких (7–10) уровнях скорости.
- При приготовлении горячей пищи (температура выше 60 °C) не прикасайтесь к мерной чашке и не включайте режим Турбо.
- Не используйте температуру Varoma для подогрева или приготовления большого количества продуктов.
- Используйте только низкие уровни скорости (1–2) при выборе температуры Varoma. Более высокие уровни скорости могут привести к разбрызгиванию горячей пищи или вспениванию жидкости.

- Убедитесь, что Термомикс™ ТМ5 находится на чистой, твердой, ровной, ненагревающейся поверхности, особенно при использовании приставки Varoma.
- Снимайте миксерную чашу аккуратно во избежание расплескивания, особенно когда в миксерной чаше горячее содержимое.

Опасность ожога горячим паром и горячим конденсатом

- Следите за правильной установкой приставки Varoma на миксерную чашу и Термомикс™ ТМ5.
- Помните, что по сторонам и сверху крышки приставки Varoma выходит горячий пар.
- Беритесь только за ручки по бокам приставки Varoma.
- Никогда не используйте приставку Varoma без крышки Varoma.
- Держите крышку Varoma так, чтобы горячий пар и капли горячей воды не попали на Вас, особенно при снятии крышки. Помните, что во время снятия приставки Varoma горячий пар будет продолжать подниматься через отверстие в крышке миксерной чаши.
- Не подпускайте детей близко к Термомикс™ ТМ5, когда используете приставку Varoma, и предупреждайте их об опасности ожога горячим паром и конденсатом.
- Никогда не переполняйте паровую корзинку. Содержимое не должно торчать над верхней кромкой паровой корзинки. Следите за тем, чтобы пища не блокировала отверстие крышки миксерной чаши. В случае, если отверстие в крышке

миксерной чаши перекрыто ингредиентами и идет процесс нагревания, повышенное давление пара в чаше может привести к неожиданному выплескиванию горячей пищи. Это может привести к ожогам и травмам.

- Следите за тем, чтобы часть прорезей нижней части и среднего уровня приставки Varoma оставались свободны от пищи во избежание неконтролируемого выброса пара.
- Будьте осторожны при добавлении горячей жидкости, так как резкий выброс горячего пара может привести к ожогам.

Опасность ожога горячими деталями

- Всегда держите Термомикс™ ТМ5 в недоступном для детей месте и предупреждайте детей о том, что миксерная чаша и приставка Varoma могут быть горячими.

Опасность получения травм брызгами холодной пищи

- Крепко придерживайте мерную чашку при включении Термомикс™ ТМ5 на среднюю (3–6) и высокую (7–10) скорость или при включении режима Турбо для измельчения или пюрирования холодных продуктов.

Опасность пореза об острые края

Сенсорный дисплей Термомикс™ ТМ5 сделан из стекла и может разбиться при неправильном обращении.

Опасность получения травм при неправильном обращении

Никогда не касайтесь запорных рычагов или крышки миксерной чаши при открывании или закрывании Термомикс™ ТМ5.

Не пытайтесь снять миксерную чашу или крышку миксерной чаши силой.

- Никогда не нагревайте пустую миксерную чашу.
- При использовании насадки «бабочка» включайте скорость только после того, как она будет правильно установлена на своем месте.
- Не устанавливайте скорость выше уровня 4 при установленной насадке для взбивания «бабочка».
- Никогда не используйте лопатку при установленной насадке для взбивания «бабочка».
- Не добавляйте ингредиенты, которые могут повредить или заблокировать установленную на ноже «бабочку», когда работает мотор.

Опасность получения травм при использовании посторонних предметов или оборудования

- Используйте только принадлежности, поставляемые с Термомикс™ ТМ5 (стр. 12–13), или оригинальные запасные части от Vorwerk Термомикс™ ТМ5.
- Используйте Термомикс™ ТМ5 только с комплектующими или оборудованием, предоставленным Vorwerk для Термомикс™ ТМ5.
- Для закрытия миксерной чаши используйте только прилагающуюся крышку.

- Закрывайте отверстие в крышке миксерной чаши только мерной чашкой от Термомикс™ ТМ5. Не накрывайте крышку миксерной чаши полотенцами и прочими предметами.
- Помешивайте пищу в миксерной чаше только лопаткой с защитным диском от Термомикс™ ТМ5. Никогда не используйте ложки, половники и другие приспособления для помешивания. Эти предметы могут зацепиться за вращающийся нож, что может привести к травме.
- Блокируйте крышку миксерной чаши, прежде чем вставлять лопатку от Термомикс™ ТМ5 в отверстие в крышке миксерной чаши.

Опасность для кардиостимуляторов

- Рецептурный чип Термомикс™ и слот его подключения в корпусе Термомикс™ содержат магниты. Если у Вас установлен кардиостимулятор, не приближайтесь к прибору слишком близко. Всегда предупреждайте об этом людей, использующих кардиостимуляторы.

Материальный ущерб

Термомикс™ ТМ5 может передвигаться

- Ставьте Термомикс™ ТМ5 на чистую, твердую, ровную, ненагреваемую поверхность, чтобы он не мог скользить. Ставьте Термомикс™ ТМ5 на достаточном расстоянии от края этой поверхности, чтобы предохра-

нить его от падения. При замешивании теста или измельчении продуктов в миксерной чаше может наблюдаться вибрация, которая может привести к перемещению всего Термомикс™ ТМ5. В связи с этим не оставляйте Термомикс™ ТМ5 без внимания во время этих процессов, так как он может упасть с рабочей поверхности.

Опасность повреждения

- **Горячим паром:** Убедитесь в наличии достаточного расстояния над Термомикс™ ТМ5 и приставкой Varoma (до подвесных шкафчиков, полок) и вокруг них, чтобы избежать ущерба от горячего пара.
- **Внешним источником нагрева:** Соблюдайте достаточное расстояние между Термомикс™ ТМ5 и другими источниками тепла, например, радиаторами, варочными панелями, плитами и т.п. Не помещайте Термомикс™ ТМ5 или его сетевой кабель на какие-либо источники тепла (напр., электрические плитки, нагревательные элементы, плиты или духовки), потому что их случайное включение может повредить Термомикс™ ТМ5. Не ставьте Термомикс™ ТМ5 на горячие поверхности.
- **Проливанием ингредиентов:** Убедитесь, что уплотнительное кольцо ножа установлено на основание ножа. В противном случае пища, помещенная в миксерную чашу, может просочиться и повредить Термомикс™ ТМ5. Также

убедитесь в том, что нож правильно зафиксирован в подставке миксерной чаши.

- **При перегреве Термомикс™ ТМ5:** Всегда убеждайтесь в том, что вентиляционные отверстия в задней и нижней части Термомикс™ ТМ5 не забрызганы жиром, свободны от остатков пищи и т.п. и не закрыты. В противном случае может произойти повреждение Термомикс™ ТМ5. Это особенно важно, если вентиляционные отверстия Термомикс™ ТМ5 закрыты защитными сетками. Регулярно снимайте и очищайте защитные сетки.
- **При неправильном обращении:** Подключайте Термомикс™ ТМ5 только к сети с переменным током, монтированной компетентным электриком. Напряжение и частота электросети должны соответствовать данным паспортной таблички (на дне корпуса Термомикс™ ТМ5).
- **В результате коррозии:** После чистки миксерной чаши вручную или в посудомоечной машине обязательно тщательно просушивайте контактные штыри миксерной чаши, чтобы влага не могла попасть через них в Термомикс™ ТМ5. Никогда не прикасайтесь к контактам рецептурного чипа Термомикс™ металлическими предметами, например ложкой. Вы можете повредить Ваш Термомикс™.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Знак/
Марка соответствия



Мотор	Не требующий обслуживания двигатель фирмы Vorwerk, номинальная мощность 500 Вт. Плавная регулировка скорости вращения от 100 до 10700 оборотов в минуту (щадящее помешивание 40 об/мин). Специальный пульсирующий режим для приготовления теста. Электронная защита мотора от перегрузки.		
Система нагрева	Потребляемая мощность 1000 Вт. Защита от перегрева.		
Встроенные весы	Диапазон от 5 до 3000 г шагами по 5 г (макс. до 6.0 кг); от -5 до -3000 г шагами по 5 г (макс. до -6.0 кг).		
Корпус	Высококачественный пластик.		
Миксерная чаша	Нержавеющая сталь, встроенная система нагрева и температурный датчик. Максимальная емкость 2,2 литра.		
Питание	Только 220 ... 240 В 50/60 Гц (ТМ5-1). Максимальная потребляемая мощность 1500 Вт. Убирающийся внутрь кабель длиной 1 м.		
Размеры и вес Термомикс™ ТМ5	без приставки Varoma		приставки Varoma
	высота	34,1 см	высота 13,1 см
	ширина	32,6 см	ширина 38,3 см
	глубина	32,6 см	глубина 27,5 см
	вес	7,95 кг	вес 0,8 кг

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый пользователь!

Поздравляем с выбором Термомикс™ ТМ5!

Во время демонстрации Термомикс™ ТМ5 Вы испытали и ощутили всеми пятью чувствами все достоинства Термомикс™ ТМ5. Опытный консультант Термомикс™ помог Вам оптимально приспособить все возможные функции к Вашим индивидуальным потребностям.

Теперь Вам, конечно, не терпится начать использовать возможности собственного Термомикс™ ТМ5. Ведь теперь готовить вкусную и здоровую пищу можно легко и быстро. Приготовление с Термомикс™ ТМ5 сэкономит Ваше время для других дел.

Инструкция шаг за шагом познакомит Вас с новым Термомикс™ ТМ5. Пожалуйста, прочитайте ее внимательно. С каждым шагом Вы будете все более убеждаться в том, что при создании этого высококачественного продукта мы учитывали Ваши интересы и потребности.

Легкое для понимания пошаговое описание наших рецептов позволит готовить блюда, даже не имея специального опыта.

Мы желаем Вам, Вашей семье и Вашим друзьям хорошего настроения с Вашим Термомикс™ ТМ5!

Vorwerk Термомикс™

ВАШ ТЕРМОМИКС™ TM5

После вскрытия упаковки, пожалуйста, проверьте наличие всех комплектующих Термомикс™ TM5.

А именно:

- Термомикс™ TM5 с миксерной чашей и крышкой
- Паровая корзинка
- Насадка для взбивания («бабочка»)
- Мерная чашка
- Лопатка
- Приставка Varoma
- Книга рецептов
- Рецептурный чип Термомикс™
- Инструкция по эксплуатации





- ① Корпус Термомикс™ TM5
- ② Миксерная чаша
- ③ Подставка миксерной чаши
- ④ Уплотнительное кольцо ножа
- ⑤ Нож

- ⑨ Крышка миксерной чаши
- ⑩ Насадка для взбивания («бабочка»)
- ⑪ Лопатка с защитным диском
- ⑫ Паровая корзинка
- ⑬ Мерная чашка

- ⑭ Рецептурный чип Термомикс™
- ⑮ Крышка сенсора
- ⑯ Переключатель
- ⑰ Рукоятка

Приставка Varoma

- ⑥ Крышка Varoma
- ⑦ Средний уровень приставки Varoma
- ⑧ Нижняя часть приставки Varoma

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Поздравляем с покупкой Термомикс™ ТМ5!

Перед первым использованием Термомикс™ ТМ5 (далее именуемого Термомикс™) посетите демонстрацию профессионального консультанта Термомикс™.

Перед началом использования

Обязательно ставьте Термомикс™ ТМ5 на чистую, твердую, ровную поверхность, чтобы он не мог скользить. Рекомендуется предусмотреть для Термомикс™ ТМ5 постоянное место на кухне, где им будет удобно пользоваться. Тщательно вымойте Термомикс™ ТМ5 перед первым использованием. Следуйте инструкциям в главе, посвященной чистке (страница 46). Удалите пленку с сенсорного дисплея.



Как правильно устанавливать миксерную чашу

Вставьте миксерную чашу ручкой к себе и аккуратно установите ее на место ①.

Миксерная чаша установлена правильно, если ручка находится впереди прибора, как показано на рисунке ①, а миксерная чаша надежно зафиксирована в основании Термомикс™ ТМ5. Чтобы правильно закрыть миксерную чашу, опустите крышку миксерной чаши вертикально сверху на миксерную чашу ②. Крышка заблокируется автоматически при включении мотора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога брызгами горячей пищи

- Никогда не пытайтесь силой открыть крышку миксерной чаши. Открывайте крышку миксерной чаши только после того, как регулятор был установлен в положение открытой крышки и пища или жидкость в чаше ТМ остановилась.

Опасность получения травм

- Никогда не касайтесь запорных рычагов или крышки миксерной чаши при открывании или закрывании Термомикс™.

Как снимать нож

Для снятия ножа: Одной рукой держите миксерную чашу, а другой рукой поверните подставку миксерной чаши на 30 градусов по часовой стрелке и снимите подставку миксерной чаши, потянув ее вниз ③. Осторожно возьмитесь за верхнюю часть ножа и извлеките его вместе с уплотнительным кольцом ④.

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность пореза острым ножом

Не касайтесь лезвий ножа. Они очень острые. При установке или снятии ножа держите его за верхнюю часть.

ВАЖНО:

Не допускайте случайного выпадения ножа.



Как устанавливать нож

Для установки ножа выполните действия по снятию ножа в обратном порядке. Поместите нож в миксерную чашу ①, вставив его в отверстие в основании миксерной чаши ②.

ПРИМЕЧАНИЕ

Опасность повреждения в результате проливания ингредиентов

Убедитесь, что уплотняющее кольцо ножа установлено на основание ножа. В противном случае пища, помещенная в миксерную чашу, может просочиться и повредить Термомикс™.

Поместите подставку миксерной чаши на ровную чистую поверхность и установите на нее сверху миксерную чашу. Вставьте нож в отверстие в основании миксерной чаши и поверните подставку миксерной чаши на 30 градусов по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее ③.



КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Перед началом работы с Термомикс™ мы хотим более детально представить его комплектующие. Они подтверждают рациональность конструкции. Каждая деталь продумана и служит для нескольких целей.

Миксерная чаша

На внутренней и внешней сторонах миксерной чаши имеются метки, показывающие уровень наполнения (4). Каждой метке соответствует объем 0,5 л. Максимальная вместимость миксерной чаши 2,2 литра (5).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога брызгами горячей пищи

- Не превышайте максимальный объем наполнения миксерной чаши – 2,2 литра.
- Пользуйтесь отметками уровня наполнения миксерной чаши.

Подставка миксерной чаши

Подставка миксерной чаши (6) предназначена для крепления ножа в миксерной чаше. Всю миксерную чашу можно ставить на любую рабочую поверхность. Нет необходимости в дополнительной подставке.

ВАЖНО:

Подставку миксерной чаши нужно повернуть до упора и зафиксировать. Неправильно установленная подставка может привести к повреждению других частей Термомикс™.



Крышка миксерной чаши

Крышка миксерной чаши ① предназначена для закрывания миксерной чаши. Из соображений безопасности Термомикс™ не начнет работать, пока крышка не будет правильно установлена и заблокирована. Никогда не пытайтесь силой открыть крышку заблокированного Термомикс™.

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность получения травм при неправильном обращении

- Для закрытия миксерной чаши используйте только прилагающуюся крышку.
- Регулярно проверяйте уплотнительное кольцо на предмет возможных повреждений. Если уплотнительное кольцо повреждено или протекает, немедленно замените крышку миксерной чаши.

Опасность получения травм

- Никогда не касайтесь запорных рычагов или крышки миксерной чаши при открывании или закрывании Термомикс™.



Мерная чашка

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога брызгами горячей пищи

- Остерегайтесь возможного разбрызгивания горячей пищи из отверстия крышки миксерной чаши. Правильно размещайте мерную чашку в отверстии, оставляйте ее на месте, особенно при приготовлении горячей пищи (например, джемы и супы) на средних (3–6) и высоких (7–10, режим Турбо) уровнях скорости.
- Не накрывайте крышку миксерной чаши полотенцами и прочими предметами.
- Всегда правильно устанавливайте мерную чашку на крышке миксерной чаши и следите за тем, чтобы содержимое паровой корзинки не выталкивало мерную чашку наружу.
- Если отверстие в крышке миксерной чаши заблокировано пищей и идет процесс нагревания, то чрезмерное давление пара может привести к неожиданному выплескиванию горячей пищи. Это может привести к ожогам и травмам.

У мерной чашки несколько функций: прежде всего, она закрывает отверстие крышки миксерной чаши для сохранения тепла и предотвращения разбрызгивания пищи.

Мерную чашку также используют для измерения ингредиентов. Просим заметить, что мерной чашкой можно отмерить 50 мл и 100 мл по отметкам.

Устанавливайте мерную чашку в отверстие крышки миксерной чаши открытой частью вверх ②.

Не снимайте мерную чашку для добавления жидкости в процессе приготовления пищи. Просто налейте жидкость на крышку миксерной чаши. Жидкость постепенно протечет в нее.

Чтобы добавить ингредиенты в миксерную чашу через отверстие крышки миксерной чаши, поднимите мерную чашку.



Паровая корзинка

Паровая корзинка Термомикс™ изготовлена из высококачественного пластика. Она имеет несколько функций:

- Процеживание фруктовых и овощных соков. Сначала измельчите ингредиенты в Термомикс™, затем вставьте паровую корзинку в миксерную чашу и используйте ее как фильтр при выливании сока. Когда выливаете сок, придерживайте паровую корзинку лопаткой ③.
- Нежные блюда, такие как мясные или рыбные фрикадельки, во избежание измельчения нельзя готовить прямо в миксерной чаше – их следует класть в паровую корзинку.

Извлечь паровую корзинку из миксерной чаши не составляет труда: вставьте крючок лопатки в паз паровой корзинки ④ и поднимите корзинку ⑤. Лопатку можно убрать в любой момент.

- Ножки в нижней части паровой корзинки ⑥ позволяют сцеживать в ней жидкость с продуктов.
- Для выпаривания жидкости из продуктов (например, соуса) прикройте паровой корзинкой отверстие крышки миксерной чаши ⑦ вместо мерной чашки.



⚠ ОСТОРОЖНО

Никогда не переполняйте паровую корзинку. Содержимое не должно торчать над верхней кромкой паровой корзинки. Следите за тем, чтобы пища не попадала в отверстие крышки миксерной чаши. Если отверстие в крышке миксерной чаши заблокировано пищей и идет процесс нагревания, то чрезмерное давление пара может привести к неожиданному выплескиванию горячей пищи. Это может привести к ожогам и травмам.

Лопатка

Лопатка ① – еще один пример продуманной конструкции Термомикс™.

- Для помешивания ингредиентов в миксерной чаше ② разрешается использовать только лопатку Термомикс™. Вставьте лопатку сверху в миксерную чашу через отверстие в крышке миксерной чаши. Защитный диск предотвращает попадание лопатки в лезвия ножа. Это означает, что лопатку можно использовать во время измельчения, варки и кипячения на медленном огне.
- Лопатка используется также для извлечения всех ингредиентов из миксерной чаши. Форма кончика лопатки идеально соответствует пространству между ножом и стенкой миксерной чаши.
- Лопатка имеет защитный диск особой формы, не позволяющий ей скатываться со стола.
- При процеживании фруктовых или овощных соков используйте лопатку для удержания паровой корзинки на месте.
- Лопатка облегчает извлечение паровой корзинки из миксерной чаши (см. стр. 19, фото ④).



⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность получения травм при использовании посторонних предметов

- Помешивайте пищу в миксерной чаше только лопаткой с защитным диском (поставляемой с Термомикс™).
- Блокируйте крышку миксерной чаши, прежде чем вставлять лопатку в отверстие в крышке миксерной чаши.
- Никогда не используйте ложки, половники и другие приспособления для помешивания. Эти предметы могут зацепиться за вращающийся нож, что может привести к травме.

Насадка для взбивания («бабочка»)

- Насадка «бабочка» ③ и ④ (здесь установлена на нож) поможет достичь лучших результатов при взбивании сливок или яичных белков. Эта деталь также идеальна для приготовления пудинга или крема.
- При кипячении молока и приготовлении пудинга или соуса «бабочка» обеспечивает постоянное помешивание ингредиентов. Это предотвращает подгорание ингредиентов.

Установить и снять «бабочку» легко: Установите «бабочку», как показано на фото ⑤. Шарик на верхушке позволяет легко снять «бабочку». Для снятия «бабочки» возьмитесь за шарик на верхушке и потяните за него, вращая «бабочку» в обе стороны.

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность получения травм при неправильном обращении

- Включайте скорость только после того, как насадка «бабочка» была установлена на своем месте.
- Не выбирайте скорость выше скорости 4 при установленной насадке «бабочка».
- Никогда не используйте лопатку при установленной насадке «бабочка».
- Не добавляйте ингредиенты, которые могут повредить или заблокировать насадку «бабочка» при вращающемся ноже, на котором установлена «бабочка».



Приставка Varoma

Приставка Varoma ① состоит из трех частей ②:

- Нижняя часть приставки Varoma (снизу)
- Средний уровень приставки Varoma (посередине)
- Крышка Varoma (сверху)

Все части изготовлены из высококачественного пищевого пластика.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Всегда храните приставку Varoma с закрытой крышкой ①.
- Используйте приставку Varoma только с данным Термомикс® (не подходит для микроволновок, духовок или других приборов).

Комбинирование частей Varoma

Два варианта использования приставки Varoma:

Вариант 1:

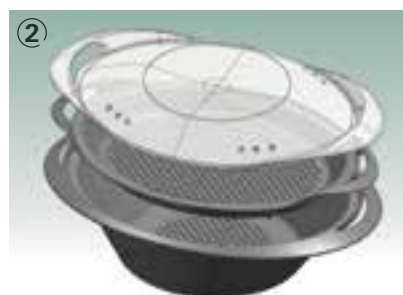
Нижняя часть приставки Varoma плюс средний уровень приставки и крышка Varoma ②.

Используется для различных продуктов, например овощей с мясом или рыбой, или большого объема одного блюда, например паровых клецек.

Вариант 2:

Нижняя часть приставки Varoma плюс крышка Varoma ③.

Используется для большого объема одного продукта, например овощей, картофеля или больших кусков мяса или сарделек.



⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячим паром и горячим конденсатом

Никогда не используйте приставку Varoma без крышки Varoma.

ВАЖНО:

Если крышка Varoma установлена неправильно, пар будет выходить наружу и процесс приготовления продуктов в приставке Varoma будет нарушен.

Правильное использование приставки Varoma

Приставка Varoma специально изготовлена для Термомикс™, и ее можно использовать только с Термомикс™. Перед приготовлением пищи на пару в приставке Varoma необходимо правильно установить миксерную чашу Термомикс™:

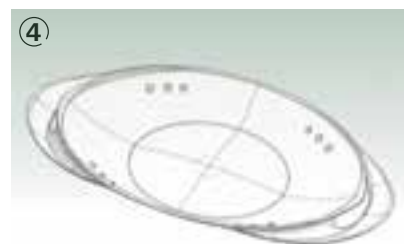
Шаг 1: Установка миксерной чаши Термомикс™

Установите миксерную чашу на место. Налейте в миксерную чашу не менее 0,5 л (500 г) воды на каждые 30 минут готовки на пару. Если собираетесь готовить на пару с использованием паровой корзинки, установите ее и наполните продуктами, например картофелем или рисом. Закройте миксерную чашу крышкой миксерной чаши.

Для получения более насыщенного вкуса вместо воды можно использовать смесь воды с вином или овощной бульон.

Шаг 2: Заполнение приставки Varoma

Положите крышку Varoma вверх дном на стол ④ и расположите сверху нижнюю часть приставки Varoma – она становится точно в паз ⑤. Теперь неплотно наполните нижнюю часть приставки Varoma продуктами. Убедитесь, что часть щелей остается открытой, чтобы пар мог проходить равномерно. При заполнении приставки Varoma помещайте продукты более длительного приготовления вниз, а более быстрого – сверху. В крышку Varoma, подставленную под нижнюю часть приставки Varoma, стекает вода с вымытых овощей, фруктов, мяса или рыбы, чтобы стол не намок.



⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячим паром и горячим конденсатом

- Следите, чтобы отверстие крышки миксерной чаши и часть прорезей нижней части и среднего уровня приставки Varoma были открыты, в противном случае может произойти неконтролируемый выброс пара.
- Следите за правильной установкой приставки Varoma на миксерную чашу и Термомикс™.

При использовании среднего уровня приставки Varoma вставьте его в нижнюю часть приставки Varoma. Убедитесь, что средний уровень приставки Varoma установлен свободно и ровно. Затем кладите на него продукты ①.

Установите приставку Varoma вертикально на крышку миксерной чаши (без мерной чашки) так, чтобы она хорошо села на место ②.

Установите крышку Varoma сверху. Она должна свободно и ровно прилегать к приставке Varoma, чтобы плотно закрыть приставку Varoma во избежание потерь пара.

ВАЖНО:

Никогда не оставляйте мерную чашку в крышке миксерной чаши при использовании приставки Varoma.

Если крышка Varoma установлена неверно, в приставке Varoma будет оставаться недостаточно пара. Это замедлит процесс приготовления.

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячим паром и горячим конденсатом

- Помните, что во время работы по сторонам и сверху крышки Varoma выходит горячий пар.
- Не подпускайте детей близко к Термомикс™, когда используете приставку Varoma, и предупреждайте их об опасности ожога горячим паром и конденсатом.

Опасность ожога брызгами горячей пищи

- Используйте только низкие уровни скорости (1–6) при выборе температурного режима Varoma. Более высокие уровни скорости могут привести к разбрызгиванию горячей пищи или вспениванию жидкости.



Шаг 3: Варка на пару в приставке Varoma ③

Нужно всего лишь выбрать время и температуру Varoma при помощи регулятора времени и регулятора температуры. Процесс варки на пару начинается после установки скорости в промежутке 1–6. Включается обратный отсчет таймера. Вода или жидкость на основе воды в миксерной чаше доводится до кипения с выделением горячего пара. Пар поднимается через отверстие в крышке миксерной чаши Термомикс™ в приставку Varoma. Щадящее приготовление пищи осуществляется при помощи горячего пара. Пожалуйста, примите во внимание, что температура при режиме Varoma в зависимости от ингредиентов может достигать 120 °C, например при использовании масла.

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячим паром и горячим конденсатом

- Беритесь только за ручки по бокам приставки Varoma.
- Держите крышку Varoma так, чтобы горячий пар и капли горячей воды не попали на Вас, особенно при снятии крышки.
- Помните, что во время снятия приставки Varoma горячий пар будет продолжать подниматься через отверстие в крышке миксерной чаши.



Когда продукты приготовлены или если нужно проверить, готовы ли они, установите скорость на ноль, коснувшись индикатора скорости на Главной странице и повернув регулятор против часовой стрелки. Чтобы открыть приставку Varoma, осторожно наклоните крышку на себя, чтобы пар вышел с другой стороны ④. Подержите крышку над нижней частью и/или средним уровнем приставки Varoma, чтобы с нее стекли капли конденсата. Затем осторожно снимите крышку Varoma, переверните и положите на стол.

Приподнимите нижнюю часть и средний уровень приставки Varoma, подождите несколько секунд, чтобы конденсат стек на крышку миксерной чаши. После этого поставьте приставку Varoma на перевернутую крышку Varoma.

Практическое применение приставки Varoma

Ниже описано, как легко пользоваться приставкой Varoma.

Пожалуйста, соблюдайте следующие основные правила использования приставки Varoma:

- Заливайте достаточное количество воды в миксерную чашу.

ВАЖНО:

Для 30 минут готовки на пару необходимо 0,5 л (500 г) воды, на каждые дополнительные 15 минут необходимо еще по 250 г.

- Дно нижней части приставки Varoma и средний уровень приставки Varoma имеют небольшие прорези одинаковой формы для достижения равномерного распределения пара в приставке Varoma.
- Всегда распределяйте продукты так, чтобы как можно больше прорезей оставалось свободными. Обычно для этого достаточно неплотно уложить продукты.
- Можно одновременно готовить продукты различной консистенции и твердости. Помещайте продукты более длительного приготовления вниз, а более быстрого – сверху, например, овощи в нижнюю часть приставки Varoma, а рыбу на средний уровень приставки Varoma.
- Овощи будут приготовлены равномерно, если порезать их на части одного размера. Заявленное время приготовления указано приблизительно. Время приготовления зависит от качества, зрелости и размера продуктов, а также от личных предпочтений пользователя.
- Смазывайте маслом нижнюю часть и средний уровень приставки Varoma, чтобы такие продукты, как мясо, рыба или тесто, не прилипали.
- Не загущайте соусы или супы, пока не окончится процесс приготовления на пару. Загустители могут помешать равномерному образованию пара в миксерной чаше и замедлить процесс приготовления в целом.
- Можно также перевернуть крышку Varoma вверх дном и использовать ее для сбора жидкости, стекающей из приставки Varoma ①. Ее можно также использовать как поднос, чтобы подать продукты непосредственно в приставке Varoma.



РАБОТА С ТЕРМОМИКС™

Включение Термомикс™

Первым делом выделите постоянное место для Термомикс™ на кухне, чтобы при необходимости он был сразу готов к использованию. Без чрезмерного усилия вытяните электрический кабель из корпуса и подключите к электросети. Необходимую длину кабеля можно регулировать в пределах до 1 м. Если вся длина кабеля не требуется, заправьте лишний кабель в корпус Термомикс™, чтобы избежать излишнего нагромождения проводов! Убедитесь в отсутствии натяжения кабеля, иначе весы будут работать неправильно. Не ставьте Термомикс™ на кабель. В противном случае Термомикс™ будет шататься и весы будут давать неточные показания. Теперь Термомикс™ готов к работе.

Включите Термомикс™, нажав на регулятор. После этого отобразится Главная страница.

Чтобы вернуться к Главной странице из различных пунктов меню, необходимо нажать значок «Главная страница». Чтобы обнулить индикаторы, коснитесь значка «Главная страница» и удерживайте его, находясь на Главной странице.

Индикатор состояния/Меню Термомикс™



ПРИМЕЧАНИЕ:

Термомикс™ может передвигаться

Ставьте Термомикс™ на чистую, твердую, ровную, ненагреваемую поверхность, чтобы он не мог скользить. Соблюдайте достаточное расстояние от края, чтобы Термомикс™ не упал с этой рабочей поверхности.

Опасность повреждения горячим паром

Убедитесь в наличии достаточного расстояния над Термомикс™ с приставкой Varoma (до подвесных шкафчиков, полок) и вокруг них, чтобы избежать ущерба от горячего пара.

Выключение Термомикс™

Чтобы выключить Термомикс™, нажмите и удерживайте регулятор, пока не появится сообщение о том, что Термомикс™ выключается. Затем регулятор можно отпустить.

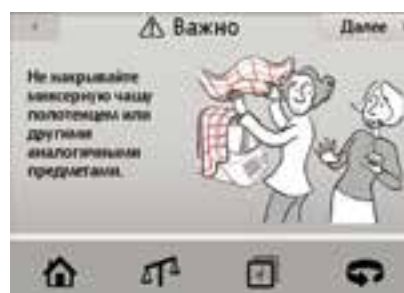
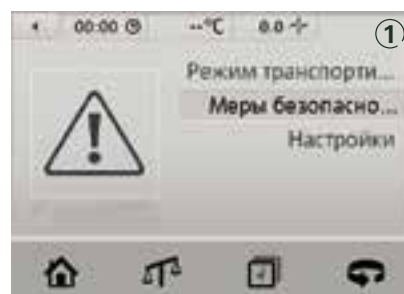
⚠ ОСТОРОЖНО

Хотя Термомикс™ имеет защитные устройства, он, тем не менее, является прибором, который нагревает пищу до 120 °С и пюрирует пищу ножом, вращающимся со скоростью до 10 200 оборотов в минуту. В процессе приготовления пищи возникают физические явления, с которыми Вы уже сталкивались, готовя в кастрюле на плите (например, убегание молока), и которых невозможно избежать. Поэтому мы советуем всегда соблюдать осторожность и обращаться с Термомикс™ соответственно.

⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность пореза об острые края

Сенсорный дисплей Термомикс™ сделан из стекла и может разбиться при неправильном обращении.



Безопасность

Используя Термомикс™ впервые, внимательно прочитайте инструкции по технике безопасности. Чтобы освежить в памяти, что нужно учесть, просто выберите пункт «Меры безопасности» в меню Термомикс™ ①.

Взвешивание ингредиентов при помощи Термомикс™

Нажмите значок весов, чтобы включить встроенную функцию взвешивания Термомикс™ (2). Все ингредиенты можно взвешивать прямо в миксерной чаше и приставке Varoma. Чтобы воспользоваться весами, выполните следующее:

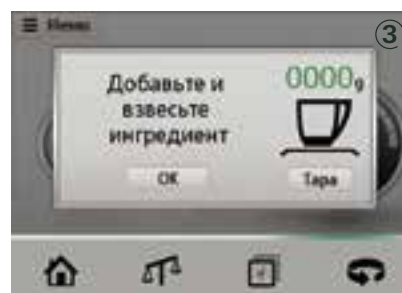
Шаг 1: Установите миксерную чашу.

Шаг 2: Коснитесь значка весов.

Шаг 3: Положите в миксерную чашу первый ингредиент (макс. 3,0 кг) и посмотрите его вес на дисплее.

Шаг 4: Если нужно добавить другие ингредиенты, нажмите значок весов еще раз и добавьте следующий ингредиент (3).

Повторите эти шаги нужное количество раз, пока не наберется максимальный вес (6 кг). Погрешность весов составляет ± 30 г при взвешивании до 2 кг.



ВАЖНО:

Во время взвешивания не касайтесь Термомикс™ и не опирайтесь на него, а также убедитесь в том, что под Термомикс™ ничего не лежит.

Дополнительная информация о взвешивании

Функция взвешивания работает в пределах от 5 г до 6,0 кг в 2 порции по 3 кг. При взвешивании и добавлении ингредиентов с помощью функции взвешивания немного подождите после добавления каждого ингредиента, поскольку для отображения точного веса требуется 2–3 секунды.

При извлечении ингредиентов из миксерной чаши весы покажут отрицательное значение, соответствующее весу извлеченного ингредиента.

Используя функцию тары для добавления ингредиентов, не добавляйте более 3,0 кг за один раз. При добавлении более 3,0 кг за один раз отображается сообщение о перегрузке.

Всегда сначала касайтесь значка весов перед взвешиванием. Это увеличит точность показаний весов. Пожалуйста, будьте осторожны и не двигайте Термомикс™ во время взвешивания.

Если функция взвешивания не используется более 15 минут, Термомикс™ выключается автоматически. Если до того, как это произойдет, коснуться значка весов еще раз, отсчет 15 минут начнется снова. Функция взвешивания при помешивании: Можно взвешивать добавляемые ингредиенты, если мотор работает на скорости не более 4. Просим заметить, что эта функция работает только в том случае, когда ингредиенты в Термомикс™ позволяют мотору работать плавно.

Управление Термомикс™ при помощи Главной страницы

Шаг 1: Установка таймера

Коснитесь индикатора времени и при помощи регулятора установите время работы – максимум 99 минут.

Установите время: 0–1 минута с шагом в 1 секунду,

1–5 минут с шагом в 10 секунд,

5–20 минут с шагом в 30 секунд,

20–99 минут с шагом в 60 секунд.



Шаг 2: Установка температуры

Коснитесь индикатора температуры и при помощи регулятора установите требуемую температуру подогрева или приготовления ингредиентов в миксерной чаше. Если блюдо не нужно нагревать, пропустите этот шаг. Помните, что даже если температура была установлена, функция нагрева чаши Термомикс™ останется неактивной, пока не задано время.

Шаг 3: Включение Термомикс™

Коснитесь индикатора скорости и при помощи регулятора установите необходимую скорость. Как только скорость будет установлена, механизм блокировки закрепит крышку ① и начнется обратный отсчет установленного времени до значения 00:00 с шагом в 1 секунду. В режиме миксера без нагрева нож остановится по истечении заданного времени. Звуковой сигнал укажет на то, что процесс окончен и крышку можно снять. В зависимости от установленной скорости механизм блокировки разблокирует крышку только через несколько секунд, чтобы предотвратить выливание жидкости. В режиме миксера с нагревом по окончании нагрева и варки на медленном огне Термомикс™ будет вести себя не так, как в режиме миксера без нагрева. По окончании установленного времени нож продолжит вращаться в режиме мягкого помешивания в течение 8 секунд, чтобы предотвратить пригорание пищи к миксерной чаше. По прошествии дополнительных 8 секунд звуковой сигнал укажет на то, что процесс окончен и крышку можно снять.

ВАЖНО:

Нагрев и приготовление пищи возможны, только если установлен отрезок времени.

⚠ ОСТОРОЖНО

Перед каждым использованием Термомикс™ проверьте правильность установки уплотнительного кольца на нож. Термомикс™ может быть поврежден при использовании без ножа, уплотнительного кольца ножа или подставки миксерной чаши.

⚠ ОСТОРОЖНО

Никогда не касайтесь запорных рычагов или крышки миксерной чаши при открывании или закрывании Термомикс™.

Индикатор времени

Предустановленное время можно в любой момент изменить в процессе приготовления пищи. Коснитесь индикатора времени (если он еще не активен) и поверните регулятор по часовой стрелке для увеличения времени или против часовой стрелки для его уменьшения. Если нож остановлен до того, как истечет предустановленное время (например, чтобы добавить ингредиент), таймер будет поставлен на паузу. Обратный отсчет продолжится, как только будет выбрана новая скорость. Чтобы остановить работу ножа до истечения предустановленного времени, нажмите на индикатор времени и поверните регулятор против часовой стрелки, пока время не установится в положение 00:00.

Если время предварительно не установлено, а Мотор включен, Термомикс™ автоматически прекратит работу по прошествии максимального времени, равного 99 минутам. По истечении этого времени прозвучит звуковой сигнал.

⚠ ОСТОРОЖНО

Снимайте миксерную чашу аккуратно во избежание расплескивания, особенно когда в миксерной чаше горячее содержимое.

ВАЖНО:

При пролипании любой смеси немедленно очищайте поверхность Термомикс™.

Индикатор температуры

Температуру можно выставить в диапазоне от 37 °C до 120 °C. Требуемая температура отображается в средней части индикатора большими цифрами. Температура чаши отображается вдоль верхнего края индикатора различными цветами от синего до красного. Текущая температура чаши также отображается цифрами меньшего размера между требуемой температурой и цветовой шкалой ①.

Текущая температура отображается приблизительно. Если не хотите нагревать или варить продукты, всегда убеждайтесь, что предварительно установлена температура «---»! По-другому можно отключить функцию нагрева, коснувшись индикатора температуры и повернув регулятор против часовой стрелки до значения «---». Это предотвратит нежелательный нагрев продуктов в миксерной чаше, если было предустановлено время. Функция нагрева включается, только если на индикаторе времени было предварительно установлено время.

Термомикс™ также имеет светодиоды на корпусе для индикации приготовления холодных блюд (мигающий зеленый) или горячих блюд (мигающий красный) ②.



Цветовая шкала
Предустановленная температура
Текущая температура в чаше



Щадящий нагрев на скоростях 2 и 3

Скорости 2 и 3 используются для щадящего нагрева. При выборе этих скоростей температура повышается медленнее, чем при других скоростях. Это позволяет медленно нагревать нежные ингредиенты (например, для сабайона).

Плавный пуск (выше 60 °C)

Если включен режим Турбо или мотор запускается при температуре в чаше 60 °C или выше, электронная система предотвращает разбрызгивание продуктов путем замедленного набора скорости. Плавный пуск срабатывает, только если продукты были нагреты в Термомикс™. Только в таком случае температурный датчик может правильно измерить текущую температуру и соответственно задействовать плавный пуск. Если необходимо использовать Термомикс™ для приготовления пищи, нагретой не в Термомикс™ (например, приготовление соусов из мясных бульонов), необходимо медленно и постепенно увеличивать скорость вручную.

Температурный режим Varoma

При выборе температурного режима Varoma ③ температура может достигать 120 °C в зависимости от используемых ингредиентов, например масла. В режиме Varoma в течение каждые 15 минут испаряется 250 г воды или водянистых жидкостей. Этот температурный режим используется для приготовления на пару (см. стр. 22–26) и поджаривания продуктов.

ВАЖНО:

Никогда не нагревайте пустую миксерную чашу.



Индикатор скорости

Коснитесь индикатора скорости и поверните регулятор, чтобы Термомикс™ начал работу. Доступны следующие скорости:

Назначение	Уровень скорости	Обороты/мин
Мягкое помешивание		40
Помешивание	1–3	100–500
Режим миксера/ блендера	4–10	1100–10200
Режим Турбо	турбо	10700

Режим мягкого помешивания/🌀

Режим мягкого помешивания ④ задается индикатором скорости. В этом режиме продукты медленно помешиваются, так же, как если бы их периодически помешивали в кастрюле. При установке этого режима продукты не измельчаются и большие куски сохраняются.

Помешивание

Используйте малые скорости 1–3 для мягкого щадящего помешивания. Этот нижний диапазон скоростей идеально подходит для приготовления очень вкусных рагу.

Режим миксера/блендера

Используйте диапазон скоростей от 4 до 10 для грубого, мелкого и очень тонкого измельчения, смешивания продуктов и приготовления пюре. Всегда регулируйте скорость до нужного значения медленно и при установленной мерной чашке в отверстии крышки миксерной чаши. Это предотвращает разбрызгивание измельчаемых продуктов.

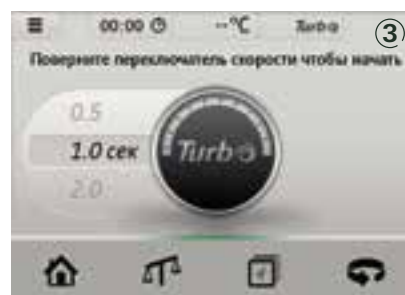
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не просовывайте руку в отверстие крышки миксерной чаши, когда Термомикс™ работает.

Режим Турбо

Используйте режим Турбо для работы с Термомикс™ на максимальной скорости.

Чтобы включить режим Турбо, коснитесь значка режимов ① и выберите режим Турбо ②. Когда на экране отобразится режим Турбо ③, выберите требуемое время измельчения от 0,5 до 2 секунд, коснувшись индикатора времени и повернув регулятор. Начните процесс измельчения, нажав на индикатор времени и повернув регулятор. Режим Турбо можно использовать для так называемого прерывистого измельчения. Чтобы грубо измельчить большое количество продуктов, включите режим Турбо 3–4 раза на 0,5 секунды (при необходимости повторите). В результате получаются равномерно измельченные продукты. Режим Турбо доступен при установленной скорости; он автоматически блокируется, когда температура в чаше превышает 60 °C или включается режим «Замешивание теста».



⚠ ОСТОРОЖНО

Опасность ожога горячим паром и горячим конденсатом

- Никогда не используйте режим Турбо и не увеличивайте резко скорость при обработке горячей пищи (температура выше 60 °C), в особенности если она не была разогрета в Термомикс™. Никогда не придерживайте мерную чашку рукой при обработке горячей пищи.
- Снимайте миксерную чашу аккуратно во избежание расплескивания, особенно когда в миксерной чаше горячее содержимое.

ВАЖНО:

Чтобы измельчить ингредиенты при температуре выше 60 °C (напр., при приготовлении соуса из горячего бульона), можно увеличить скорость, повернув регулятор. Мы настойчиво рекомендуем повышать скорость медленно и постепенно.

Вращение ножа по/против часовой стрелки ↻

Коснитесь значка ↻, чтобы изменить направление вращения ножа с прямого (по часовой стрелке) на обратное (против часовой стрелки) ④. Направление вращения ножа можно изменять на любой скорости, кроме режима Турбо. Также можно дождаться, пока истечет заданное время и ножи автоматически начнут вращаться в обратную сторону. Работа против часовой стрелки отображается соответствующим символом на дисплее. Чтобы снова вернуться к работе по часовой стрелке, просто коснитесь значка ↻ снова. Вращение в обратную сторону предназначено для мягкого помешивания нежных продуктов, которые не следует измельчать.



Режим «Замешивание теста» 🍞

Используйте режим «Замешивание теста» 🍞 для замеса дрожжевого или хлебного теста. Для включения режима «Замешивание теста» нажмите на значок режимов ⑤ на дисплее и выберите значок режима «Замешивание теста» ⑥. В верхней части дисплея отобразится сообщение, подтверждающее сделанный выбор. На индикаторе скорости отображается колосок пшеницы, который указывает на то, что был выбран режим «Замешивание теста». Режим «Замешивание теста» можно включить, нажав на индикатор скорости и повернув регулятор, причем предварительная установка времени возможна, но не обязательна. Работа с чередованием направления, когда тесто замешивается то по часовой стрелке, то против часовой стрелки, обеспечивает равномерное приготовление теста в миксерной чаше.

Для выключения режима «Замешивание теста» снова нажмите на значок режимов. В верхней части дисплея отобразится сообщение, подтверждающее сделанный выбор. После приготовления пищи режим «Замешивание теста» доступен, только если миксерная чаша остыла до температуры ниже 60 °C. При более высокой температуре режим «Замешивание теста» включить нельзя и отображается сообщение об ошибке. Во избежание случайного нагревания хлебного теста электронная система блокирует систему нагрева, режим Турбо и значок вращения ножей против часовой стрелки, если выбран режим «Замешивание теста».

ВАЖНО:

Термомикс™ может передвигаться

Ставьте Термомикс™ на чистую, твердую, ровную, ненагреваемую поверхность, чтобы он не мог скользить. Соблюдайте достаточное расстояние от края, чтобы Термомикс™ не упал с этой рабочей поверхности.

При замешивании теста или измельчении продуктов в миксерной чаше может наблюдаться вибрация, которая может привести к перемещению Термомикс™. В связи с этим не оставляйте Термомикс™ без внимания во время этих процессов, так как он может упасть с рабочей поверхности.

Подключение рецептурного чипа

Для подключения рецептурного чипа для Термомикс™ приложите его к порту на боковой стороне Термомикс™. Он войдет на место, как только магнит будет достаточно близко ①.

Всплывающее окно на дисплее укажет на возможность доступа к рецептурному чипу через меню. Перед пунктом главного меню «Рецепты» появится значок рецептурного чипа. Теперь рецепты с рецептурного чипа для Термомикс™ можно выбрать в подменю «Рецепты» или «Любимые» и приготовить.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность для кардиостимуляторов

Рецептурный чип Термомикс™ и слот его подключения в корпусе Термомикс™ содержат магниты. Если у Вас установлен кардиостимулятор, не приближайтесь к прибору слишком близко. Всегда предупреждайте об этом людей, использующих кардиостимуляторы.

Меню Термомикс™

После прикосновения к «Меню» отображается список прочих полезных функций Термомикс™ ②.

Любимые рецепты

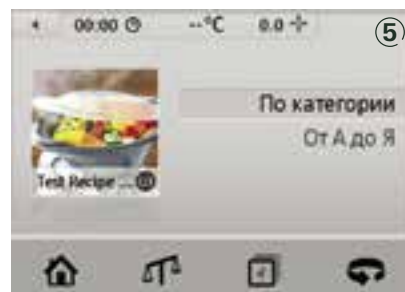
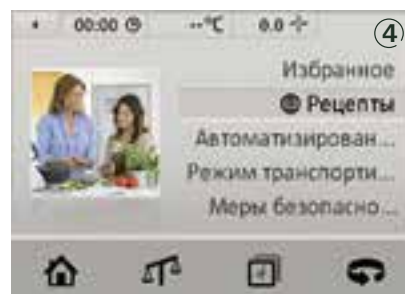
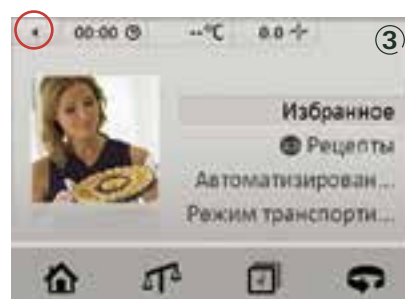
Быстрый доступ к рецептам, которые пользователь пометил как любимые, осуществляется при выборе пункта «Любимые рецепты».

Важно: Используйте стрелку влево, которая находится в верхнем правом углу, чтобы вернуться в меню Термомикс™ шаг за шагом ③. Если пункт меню не помещается в строке, многоточие в конце строки означает, что, проведя пальцем по тексту, можно увидеть скрытый текст.

Рецепты

Выберите «Рецепты» из списка, чтобы получить доступ к поиску по всем рецептам ④.

Есть четыре различных способа поиска требуемого рецепта: по категории, названию рецепта, загруженным рецептам или по последнему приготовленному блюду ⑤.



По категориям

При поиске по категориям Термомикс™ предлагает различные категории, такие как закуски или основные блюда из мяса. Внутри категории рецепты отсортированы по алфавиту (6).

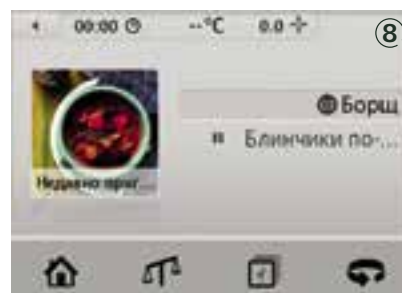
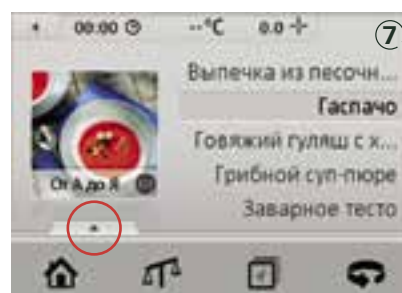
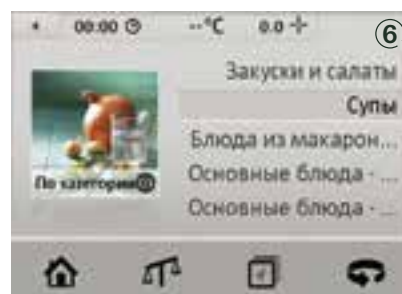
От А до Я

Можно искать название рецепта в алфавитном списке. Можно прокручивать список, проводя пальцем вертикально по экрану или при помощи полосы прокрутки в правой части экрана. Используйте вкладку со стрелкой вверх, чтобы ввести первую букву. Этот вариант поиска доступен везде, где возможен ввод букв (7).

Последние приготовленные рецепты

Вы приготовили что-то вкусное недавно и хотите повторить этот успех? Здесь отображаются недавно приготовленные рецепты (8).

Перед пунктами списка расположены символы, указывающие на состояние рецептов в момент прекращения их приготовления. Значок паузы ■■ указывает на то, что приготовление по рецепту было прервано в процессе приготовления. Значок-стрелочка указывает на то, что приготовление по рецепту было завершено.



Приготовление блюда по рецептурному чипу Термомикс™ при помощи функции управляемого приготовления

Коснитесь «Меню» на главной странице и выберите рецепт из меню «Любимые» или меню «Рецепты» и их подпунктов.

Выбранный рецепт отображается в полноэкранном режиме, который позволяет пользователю листать рецепт вверх и вниз и прочитать весь рецепт и список ингредиентов (1). Вкладка находится в нижней части экрана. Дальнейшее меню с более детальной информацией о рецепте появляется при выборе следующего (2):

Любимые

Добавьте рецепт в список любимых рецептов.

Питательная ценность

Посмотрите пищевую ценность рецепта.

Практические советы

Советы по рецепту.

Варианты

Идеи, позволяющие индивидуализировать рецепт.

Загруженные рецепты

Загрузите рецепт в Термомикс™.

Рекомендуемые напитки

Для каждого блюда предлагаются подходящие рекомендуемые напитки.

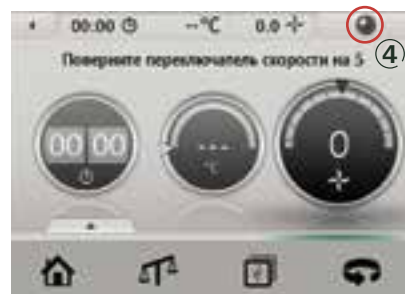
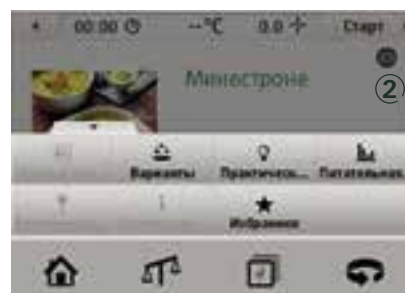
Вид

Для некоторых блюд можно выбрать различные режимы отображения.

При желании приготовить блюдо по рецепту можно либо переключаться между режимом чтения и главной страницей, либо коснуться кнопки «Старт» в верхнем правом углу дисплея и следовать инструкциям, которые появляются на экране (3).

Параллельные шаги

Некоторые из рецептов содержат шаги, которые параллельны процессам приготовления или помешивания пищи, для того чтобы сократить общее время подготовки рецептов. В этих случаях кнопка «Далее», которая находится в правом верхнем углу экрана, будет заменена на кнопку «Параллельный шаг» (4). Нажмите на нее сразу же после запуска мотора.

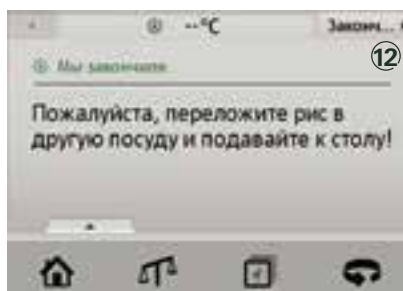
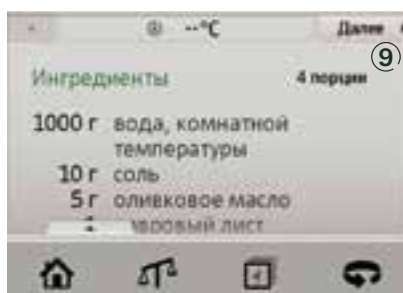
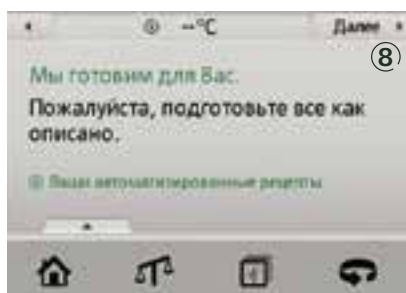
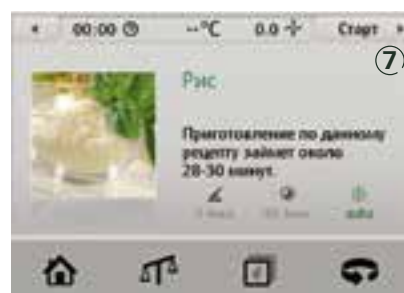
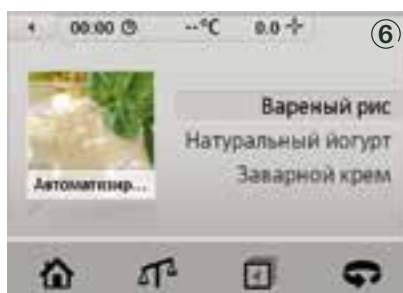
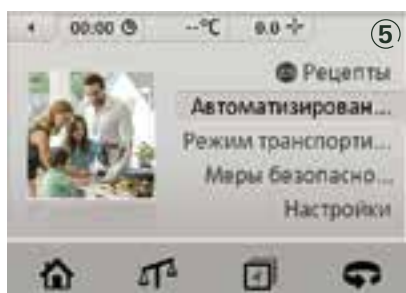


Рецепты автоприготовления

Здесь отображаются программы рецептов, включающие в себя большое количество шагов приготовления. Термомикс™ использует встроенные датчики для определения состояния приготавливаемых продуктов и соответствующей реакции. Программа дает пошаговые инструкции по приготовлению блюда.

Выберите пункт «Автоприготовление» (5). Выберите необходимый рецепт (6). Термомикс™ сообщит необходимое время подготовки и приготовления (7). Приготовление рецепта начнется после прикосновения к кнопке «Далее» (8). Подготовьте ингредиенты в соответствии с показанным списком (9).

Как только все ингредиенты будут подготовлены, можно начинать готовить. Следуйте инструкциям на экране. По завершении каждого шага выбирайте пункт «Далее». (10) (11) Помните, что предустановленное время указано лишь приблизительно, поскольку оно зависит от качества ингредиентов и условий окружающей среды, в которых осуществляется приготовление блюда. Когда в верхнем правом углу отображается «Готово», блюдо готово и его можно подавать (12). По окончании приготовления блюда по рецепту отображается главная страница с текущей температурой миксерной чаши (13). Затем из соображений безопасности на экране отображается приблизительная температура миксерной чаши.



Режим транспортировки

Если Термомикс™ необходимо транспортировать, сначала следует заблокировать миксерную чашу. Для этого выберите «Режим транспортировки» ①.

Затем отображается сообщение о том, как отменить режим транспортировки ②. Никогда не переносите и не поднимайте Термомикс™ за запорные рычаги. Никогда не толкайте запорные рычаги, не тяните за них и не нажимайте на них. Это может привести к повреждениям, которые могут вывести Термомикс™ из строя.

Настройки

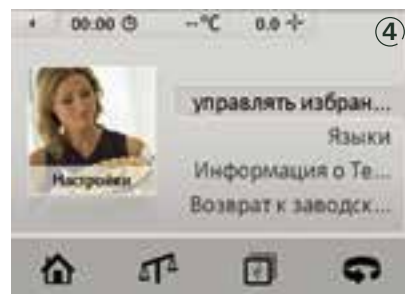
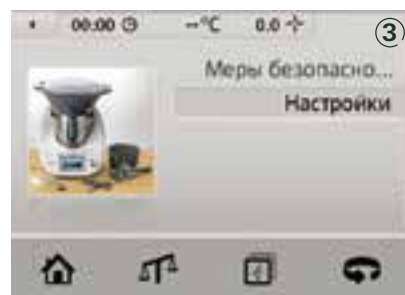
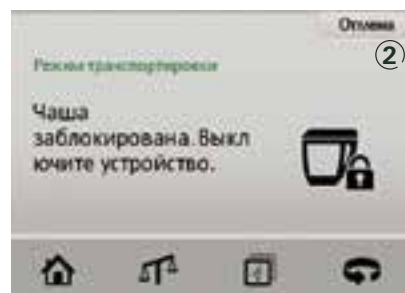
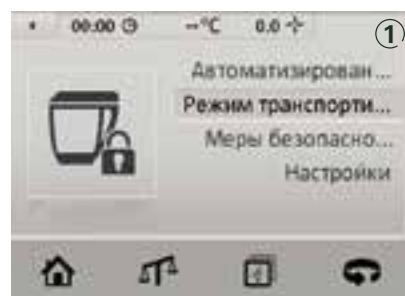
При выборе пункта «Настройки» ③ отображается список функций, позволяющих еще больше адаптировать Термомикс™ к своим требованиям. Они включают в себя следующее:

- управление избранными рецептами,
- языки,
- информация о Термомикс™,
- возврат к заводским настройкам,
- цвет фона дисплея,
- блокировка и разблокировка прибора ④.

Управление любимыми рецептами

В пункте «Управлять любимыми рецептами» находятся пункты, позволяющие удалить рецепты из списка избранных, узнать, сколько рецептов уже сохранено, и удалить или скрыть рецепты из меню Термомикс™.

В Термомикс® можно сохранить до 20 рецептов. Это количество можно увеличить при помощи рецептурного чипа.



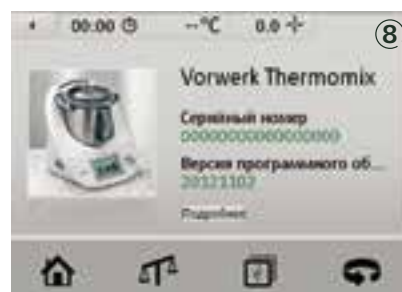
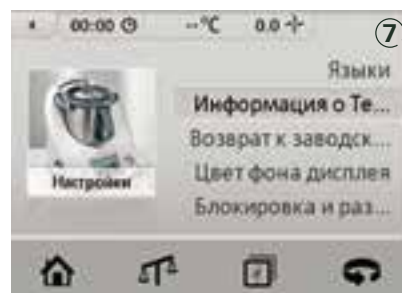
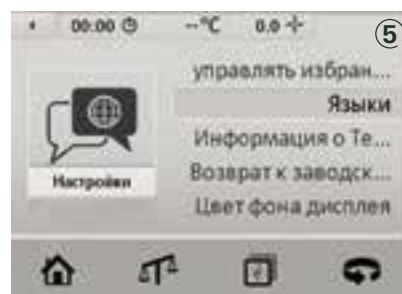
Языки

Здесь можно установить предпочитаемый язык (5).

После выбора языка вся информация на экране будет отображаться на этом языке (6).

Информация о Термомиксе™

Информацию о серийном номере Термомикс и текущей версии программного обеспечения можно получить при помощи пункта «Информация о Термомиксе» (7) (8).

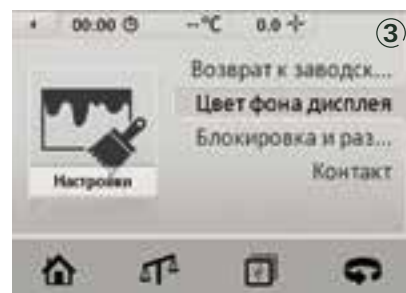
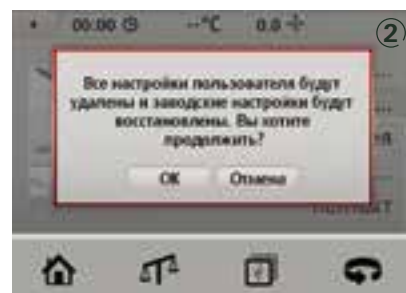
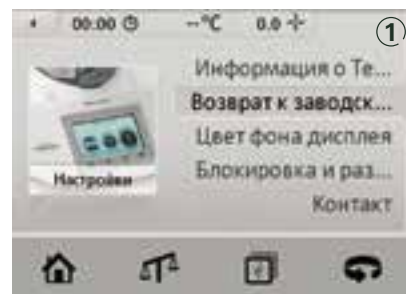


Возврат к заводским настройкам

Используйте функцию «Возврат к заводским настройкам», чтобы вернуться к первоначальным настройкам производителя Термомикс™ ①. Помните, что персональные настройки при этом теряются ②.

Цвет дисплея

Выберите между белым текстом на темном фоне и черным текстом на светлом фоне ③ ④.



Блокировка Термомикс™

Защитите свой Термомикс™ от детей или других несанкционированных пользователей. Выберите функцию «Блокировка Термомикс™» для доступа к двум вариантам блокировки (5).

Активируйте и деактивируйте блокировку по желанию. Также можно изменить свой персональный идентификационный номер (PIN-код) (6). При нажатии на «Де-/активировать блокировку» в первый раз блокировка будет неактивна (7).

Выберите «Блокировка активирована» (8).

Отобразится цифровая клавиатура и появится запрос на введение персонального идентификационного номера (PIN-кода). Введите четырехзначный код на свой выбор (9).

После введения PIN-кода нажмите «Сохранить» (10).

Появится сообщение системы безопасности. Выберите «Да» для подтверждения нового PIN-кода (11).

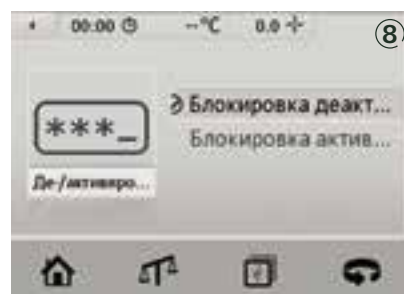
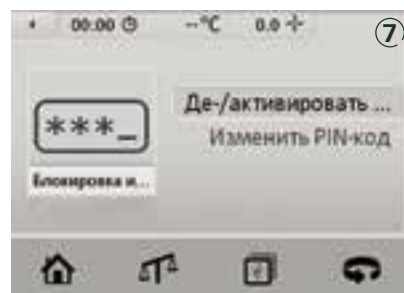
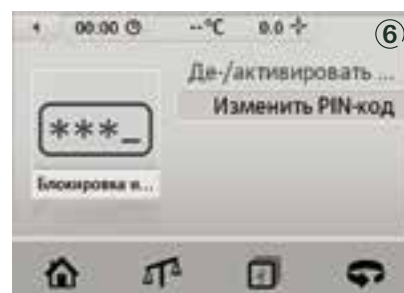
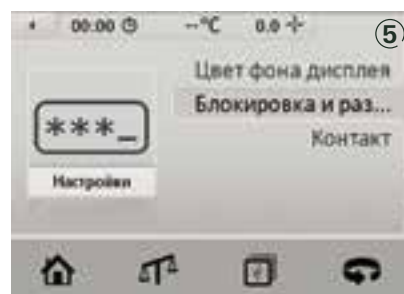
Теперь Термомикс™ заблокирован и его можно выключить (12).

При следующем включении Термомикс™ сначала запросит PIN-код. Если Вы забыли свой PIN-код, выберите «Забыли PIN-код?». При этом можно будет разблокировать Термомикс™ при помощи универсального PIN-кода 62742766 (13).

После введения своего PIN-кода можно будет снова просто деактивировать блокировку. Выберите «Де-/активировать блокировку» в пункте «Настройки» меню Термомикс™ и выберите «Блокировка деактивирована» (14).

Если необходимо снова активировать блокировку, Термомикс™ выдаст вопрос о желании пользователя использовать тот же самый PIN-код снова. Если выбрать «Да», Термомикс™ будет немедленно заблокирован. Если выбрать «Нет», отобразится просьба ввести новый PIN-код и Термомикс™ будет заблокирован после сохранения нового кода (15).

Вместо этого в любое время можно ввести новый PIN-код в пункте «Изменить PIN-код» (16).





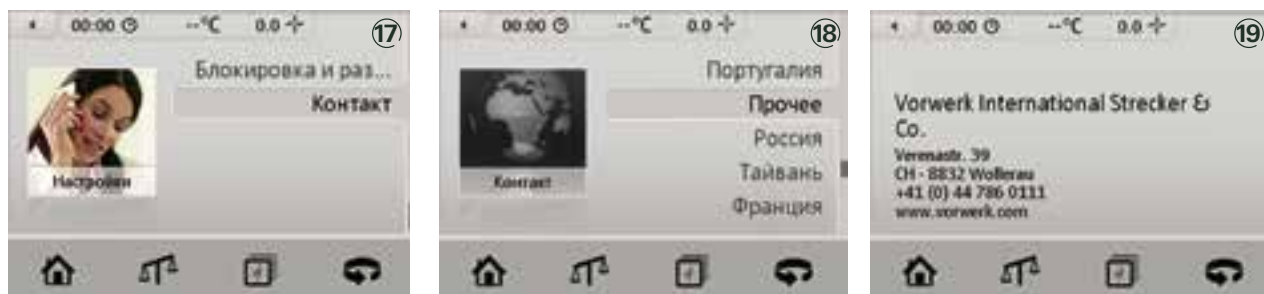
Контакт

Контактное лицо местной сервисной службы можно найти следующим образом:

Выберите «Контакт» в меню «Настройки» ⑰.

Выберите свою страну из списка ⑱.

Будут отображены полные контактные данные ⑲.

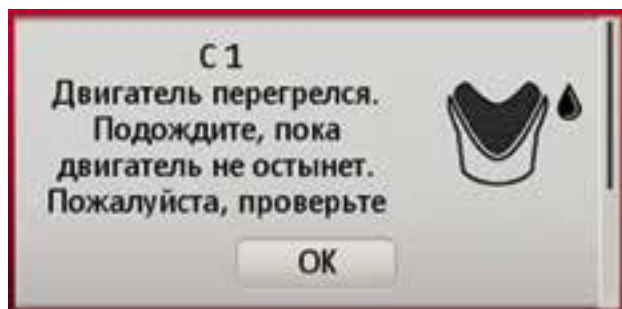


СТОИТ ЗАПОМНИТЬ

Автоматическое выключение

Термомикс™ автоматически выключается через 15 минут. В течение последних 30 секунд высвечивается сообщение, чтобы автоматическое выключение можно было отменить.

Электронная защита мотора



Если выключился мотор:

- Снимите миксерную чашу с Термомикс®.
- Уменьшите количество содержимого в миксерной чаше и/или добавьте немного жидкости в соответствии с рецептом.
- Подождите примерно 5 минут (период охлаждения).
- Снова вставьте миксерную чашу.
- Убедитесь, что отверстия для забора воздуха в задней части прибора ничем не закрыты.
- Снова включите Термомикс™.

Если сообщение об ошибке продолжает высвечиваться по прошествии периода охлаждения, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу.

Первое использование и высокие нагрузки

Когда Термомикс™ используется впервые, он может испускать запах.

Если во время приготовления пищи происходит перегрузка, мотор может перегреться и появится запах, кроме того, может сработать автоматическое отключение прибора. Это абсолютно безопасно и после указанного выше периода охлаждения Термомикс™ будет находиться в полностью рабочем состоянии.

ЧИСТКА

Так же, как и любой кухонный прибор или столовую посуду, части Термомикс™ необходимо тщательно мыть – особенно нож, миксерную чашу, крышку миксерной чаши и ее уплотнительное кольцо – перед первым использованием и после каждого использования.



Как мыть миксерную чашу и ее крышку

Снимите миксерную чашу с Термомикс™ и нож (см. стр. 14–16).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность пореза ножом

Не касайтесь лезвий ножа. Они очень остры. При установке или снятии ножа держите его за верхнюю часть.

Затем помойте миксерную чашу (без ножа) ① внутри и снаружи либо в горячей воде мягкой тряпкой с моющим средством, либо в посудомоечной машине; нож, лопатку, «бабочку», паровую корзинку, мерную чашку, крышку миксерной чаши и Varoma можно помыть таким же образом.

Если к миксерной чаше прилипла пища, используйте специальное моющее средство для нержавеющей стали.

Следите за тем, чтобы контактные штыри в нижней части миксерной чаши всегда были чистыми и сухими. При необходимости протрите их. Мы рекомендуем разбирать миксерную чашу для чистки, особенно для мытья в посудомоечной машине.

ВАЖНО:

Никогда не используйте для чистки твердые или острые предметы, которые могут повредить функциональные части и повлиять на безопасность Термомикс™.

Как мыть нож

Нож следует мыть под проточной водой, держа его лезвиями вверх, как показано на рисунке ②. Для более тщательной чистки используйте щетку или мойте его в посудомоечной машине.

ВАЖНО:

Не погружайте нож в воду надолго – это может повредить систему прокладок подшипника ножа.

Аккуратно соберите миксерную чашу и нож (включая уплотнительное кольцо).

Как мыть приставку Varoma

Мойте нижнюю часть, средний уровень и крышку приставки Varoma аккуратно в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Для мытья используйте мягкую чистую тряпку и щадящие моющие средства ③. Не используйте острые предметы и металлические губки, так как они царапают поверхность.

ВАЖНО:

Все части можно мыть в посудомоечной машине. Помещайте пластиковые части, особенно крышку миксерной чаши, на верхнюю полку посудомоечной машины во избежание деформации от высокой температуры.

Некоторые пищевые продукты, такие как карри, морковный сок и продукты с содержанием лимонной кислоты, могут оставлять пятна. Старайтесь удалить их как можно скорее с поверхности крышки миксерной чаши, уплотнительного кольца миксерной чаши, лопатки, паровой корзинки и всех частей приставки Varoma. Любые оставшиеся пятна со временем смываются и не влияют на здоровье пользователей или на работу частей прибора.



Как чистить корпус Термомикс™

Перед чисткой отключите Термомикс™ от электросети.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током

- Отключайте Термомикс™ от электросети, когда Вы собираетесь почистить его и когда Вы длительное время не собираетесь пользоваться Термомикс™.
- Не погружайте Термомикс™ в воду. Производите чистку только влажной тряпкой и водой. Избегайте попадания воды или грязи внутрь корпуса.



Протирайте корпус Термомикс™ влажной мягкой тряпкой с щадящим моющим средством ①. Используйте небольшое количество воды, чтобы избежать попадания воды внутрь Термомикс™.

Дополнительная информация по чистке

Некоторые пластмассовые детали могут терять цвет, но это не влияет на здоровье пользователей или на работу частей прибора.

Если миксерная чаша, нож, крышка миксерной чаши и мерная чашка загрязнены не сильно, для мытья достаточно ненадолго включить режим миксера. Для этого налейте в миксерную чашу около 1 литра воды и добавьте несколько капель моющего средства, выберите скорость 5 или 6 и коснитесь значка вращения ножа против часовой стрелки  несколько раз. После этого тщательно сполосните все водой и при необходимости используйте мягкую тряпку.

Чтобы улучшить вентиляцию во время хранения, храните мерную чашку отдельно от крышки миксерной чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Опасность повреждения в результате коррозии: После чистки миксерной чаши вручную или в посудомоечной машине обязательно тщательно просушивайте контактные штыри миксерной чаши, чтобы влага не могла попасть в Термомикс™ через них.

ЗАМЕНА ЗАЩИТНОЙ СЕТКИ

Принадлежности для некоторых стран

Замена защитной сетки в задней части

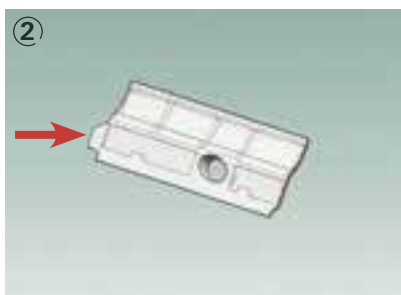
Для установки защитной сетки отключите Термомикс™ от электросети. Снимите вентиляционную решетку, сняв ее с защелок за ручки (2). Это откроет доступ к задней части Термомикс™ с вентиляционными отверстиями (3). Возьмите защитную сетку для задней части (4) и вставьте ее. Она должна плотно сесть на вентиляционные отверстия (5). Теперь можно поставить на место вентиляционную решетку (6). Осторожно нажав, вставьте ее в зажимы, пока она полностью не войдет на свое место. Никогда не включайте Термомикс™ без вентиляционной решетки.



Замена защитной сетки в нижней части

Для установки защитной сетки в нижней части Термомикс™ отключите Термомикс™ от электросети. Снимите миксерную чашу и наклоните Термомикс™, как показано на рисунке ①. Возьмите защитную сетку для нижней части ②. Она имеет овальный выступ, который должен быть направлен к нижней части Термомикс™ ③. Подложите защитную сетку под верхние выступы, затем прижимайте ее, пока не услышите, как сетка встала на свое место ④.

Для снятия защитной сетки сначала отключите Термомикс™ от электросети. Снимите миксерную чашу и наклоните Термомикс™ так же, как Вы наклоняли его для установки защитной сетки. В левой части защитной сетки имеется ушко. Потяните за него, чтобы снять защитную сетку.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД ПО СОБСТВЕННЫМ РЕЦЕПТАМ

Для составления собственных рецептов используйте в качестве ориентира похожие рецепты из книг рецептов Термомикс™. Легкое для понимания пошаговое устройство наших рецептов позволит легко готовить собственные блюда в Термомикс™.

Порядок ингредиентов

При приготовлении по своим рецептам продумайте порядок необходимых шагов, например, сначала готовьте сухие продукты.

Взвешивание продуктов

Перед взвешиванием каждого продукта нажмите значок весов  и на весах отобразится показание 0.000. Добавьте ингредиент.

Внимание: Никогда не превышайте максимальную вместимость миксерной чаши и приставки Varoma.

Установка времени, температуры и скорости

Наилучшие результаты достигаются, если следовать порядку действий, указанному в следующих примерах:

Пример: Нормальный нагрев

Установки: 5 мин/100 °C//скорость 1:

- ① установите таймер на 5 минут
- ② установите температуру 100 °C
- ③ установите скорость 1

Пример: Приготовление блюд, требующих бережного помешивания и нагрева

Установки: 5 мин/90 °C/скорость 1:

- ① установите таймер на 5 минут
- ② установите температуру 90 °C
- ③ выберите  (против часовой стрелки)
- ④ установите скорость 1

Пример: Измельчение овощей

Установки: 7 сек/скорость 5:

- ① установите таймер на 7 секунд
- ② установите скорость 5

Пример: Замешивание теста

Установки: 2 мин/:

- ① установите таймер на 2 минуты
- ② выберите  («Замешивание теста»)
- ③ поверните регулятор по часовой стрелке

Измельчение и приготовление пюре

При измельчении ингредиентов или приготовлении пюре установите сначала короткое время и проверьте результат. Если желаемый результат не достигнут, увеличьте время.

Время нагрева

Время нагрева зависит от:

- а) начальной температуры ингредиентов
- б) количества, веса и объема ингредиентов

Внимание: Никогда не превышайте максимальную вместимость миксерной чаши или приставки Varoma!

- в) теплоемкости продуктов, которые будут готовиться
- г) уровня нагрева
- д) уровня скорости
- е) использования комплектующих (с паровой корзиной или приставкой Varoma или без них)

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка:	Меры:
Термомикс™ не включается.	Проверьте, правильно ли подключен кабель к сети. Проверьте также, не находится ли Термомикс™ в «спящем» режиме.
Термомикс™ не греет.	Проверьте, установлены ли время приготовления и температура.
Термомикс™ останавливается во время работы.	См. главу «Электронная защита мотора» на стр. 43.
Проблема с весами.	Проверьте: при нажатии на значок весов не прикасайтесь к Термомикс™; на Термомикс™ ничего не опирается; кабель не натянут; «ножки» Термомикс™ чистые; рабочая поверхность чистая, твердая, ровная и не вибрирует; не двигайте Термомикс™ по столу.

ОСТОРОЖНО

Опасность поражения электрическим током

Регулярно осматривайте Термомикс™ и его комплектующие, включая миксерную чашу, на наличие возможных повреждений. Поврежденные части могут быть небезопасны.

Если обнаружено повреждение, не используйте Термомикс™ и свяжитесь с авторизованным сервисным центром компании Vorwerk.

ПРАВОВЫЕ НОРМЫ/ АВТОРСКОЕ ПРАВО

Для клиентов, живущих в государствах-членах ЕС:



Закон запрещает владельцам электрического или электронного продукта выбрасывать этот продукт или его электрические/электронные части как несортированные бытовые отходы (согласно Директиве ЕС 2002/96/ЕС от 27 января 2003 об отходах электрического и электронного оборудования и особым национальным законам государств-членов ЕС, вносящим изменения в эту Директиву). Для утилизации обязательно использовать определенные бесплатные возможности. Пожалуйста, обратитесь за информацией в органы городской или муниципальной власти.

Copyright ©

Текст, дизайн, фотографии и иллюстрации являются собственностью компании Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. Все права защищены. Без предварительного разрешения компании Vorwerk International Strecker & Co. данное издание запрещается целиком или полностью воспроизводить, хранить в системе поиска, передавать или распространять в какой-либо форме и при помощи каких-либо средств, будь то электронные, механические, в виде фотокопии, записи или как-либо еще.

Указания касательно рынка США

Примите к сведению, что на сегодняшний день Термомикс™ («Термомикс™») производился и производится, продвигается на рынке, продается и распространяется исключительно компанией Vorwerk International Strecker & Co. («Vorwerk»).

Термомикс™ не разрабатывался и не конструировался для рынка США, не получал разрешений для продажи на рынке США и не выпускался на этот рынок. В соответствии с вышесказанным Термомикс™ намеренно никоим образом не продается и не рекламируется компанией Vorwerk или какими-либо уполномоченными третьими сторонами в США, и ни компания Vorwerk, ни какие-либо уполномоченные третьи стороны в США не предоставляют никаких услуг по поддержке клиентов в отношении Термомикс™.

Компания Vorwerk ни сейчас, ни в будущем не берет на себя какой-либо ответственности за любой ущерб и/или убытки (включая, среди прочего, любой прямой, не прямой, определяемый особыми обстоятельствами, непреднамеренный, назначаемый в виде наказания или косвенный ущерб или убытки, любую потерю прибыли или утрату деловых возможностей, а также любые возмещения, связанные с ущербом, травмой или смертью), каким-либо образом возникающие из-за или в связи с применением Термомикс™ в США или причиняемые в результате такого применения (включая ущерб и/или убытки, вызванные тем, что в США используется другое напряжение в сети). Лица, использующие Термомикс™ в США, делают это исключительно на свой страх и риск.

Компания оставляет за собой право в случае обновления программного обеспечения изменить также названия некоторых пунктов меню. Однако, возможные разночтения с приведенными в инструкции названиями не меняют сути функциональной части и специфики работы с прибором.

ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия

Срок действия гарантии указан в гарантийном соглашении.

Ремонт Термомикс™ может осуществляться только квалифицированным персоналом в авторизованном сервисном центре компании Vorwerk.

Используйте только комплектующие, поставляемые с Термомикс™ (стр. 10–11), или оригинальные запасные части от Vorwerk Термомикс™. Используйте Термомикс™ только с комплектующими или оборудованием, предоставленным Vorwerk Термомикс™. В противном случае гарантия будет недействительна.

Сервисное обслуживание

За подробной информацией обращайтесь к своему консультанту Термомикс™, продавцу в своей стране или посетите веб-страницу www.thermomix.com.

Произведено

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Форверк Электроверке ГмбХ & Ко.КГ

Mühlenweg 17–37, D-42270 Wuppertal, Germany

Мюленвег 17-37, Д-42270 Вупперталь, Германия

завод-изготовитель Vorwerk Semco S.A.S., 20,

Route de Montigny, 28220 Cloyes sur le Loir, France/

Ворверк Семсо С.А.С., 20,

Рут де Монтень, 28220 Клойе сюр ле Луар, Франция

www.vorwerk-elektrowerke.de

На других языках данную инструкцию можно найти на веб-странице www.thermomix.com

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

thermomix

