
thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANLEITUNG
MANUEL D'UTILISATION
LIBRETTO ISTRUZIONI
HANDLEIDING



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.

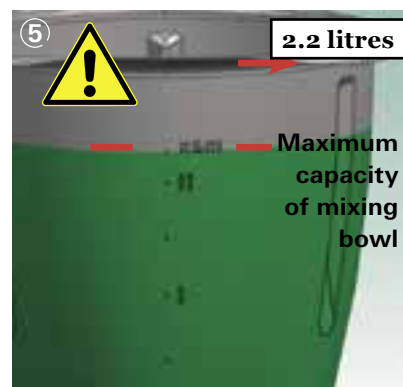
Mixing bowl

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:

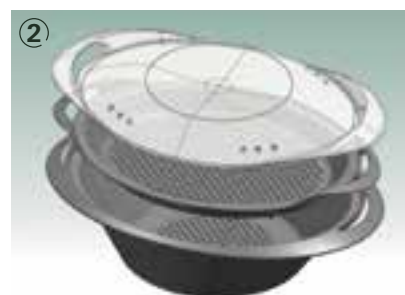
Varoma dish plus Varoma tray and lid ②.

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:

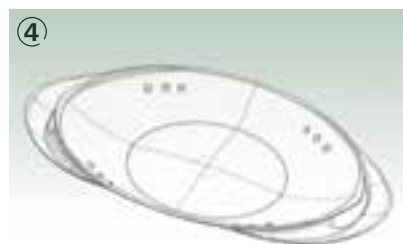
Step 1: Set up Thermomix™

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.

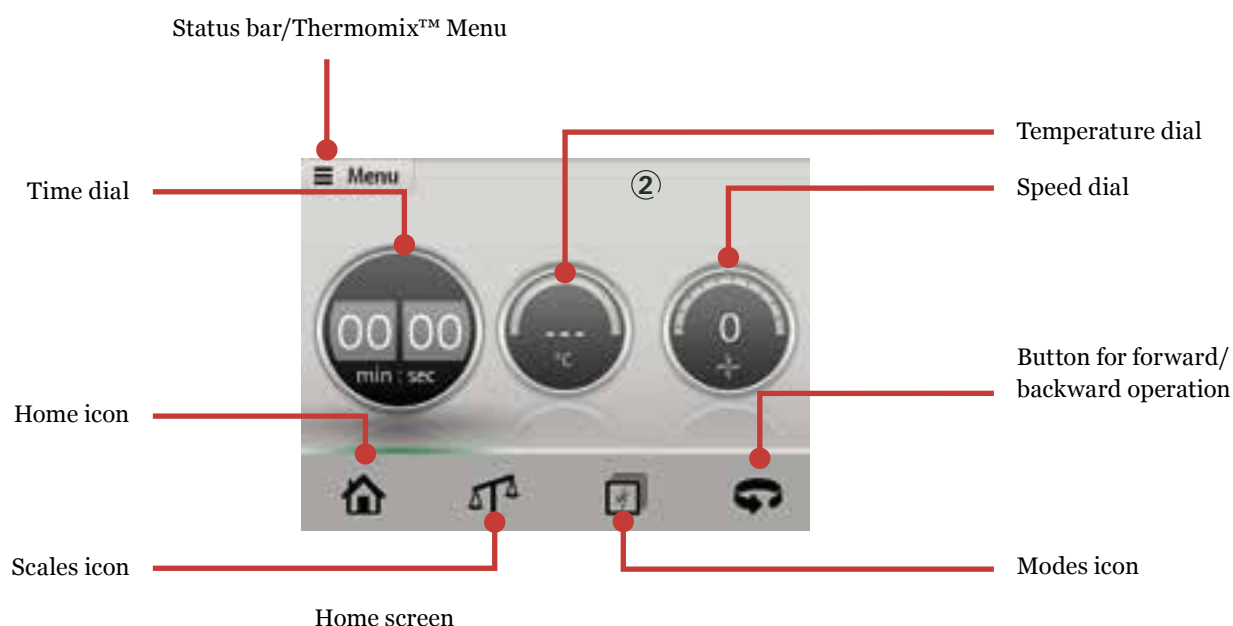
⚠ CAUTION

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

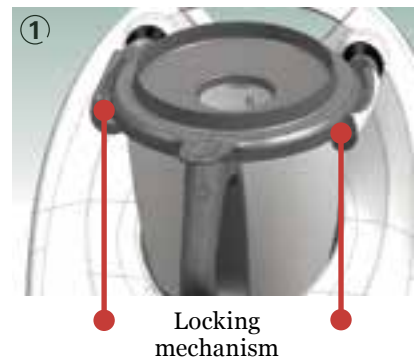
Tap the temperature dial and use the selector to set the desired temperature to heat or cook the ingredients in the mixing bowl. If the dish should not be heated, skip this step. Please note that the heating function of the Thermomix™ will remain inactive until a time is set.

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.

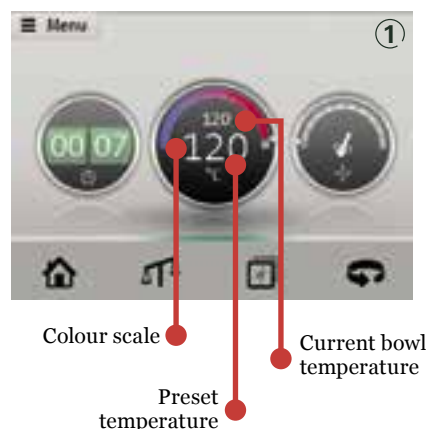
If no time has been preset and the motor is activated the Thermomix™ will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

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.

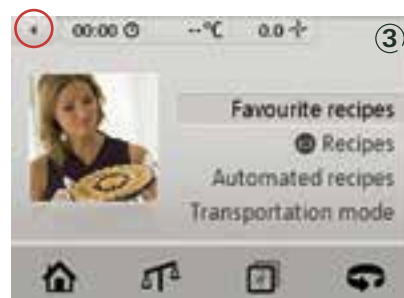
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix™ menu step-by-step ③.

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.

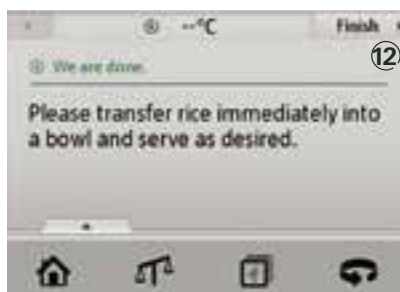
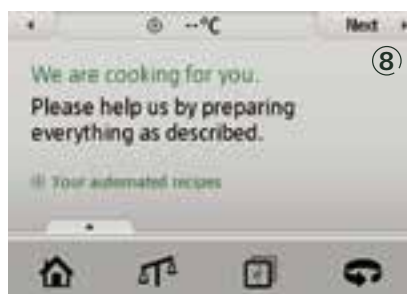
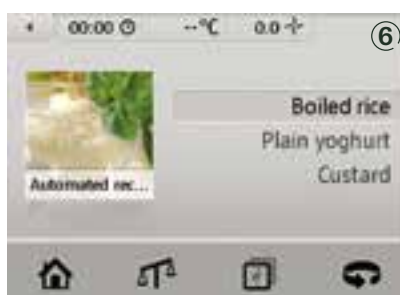
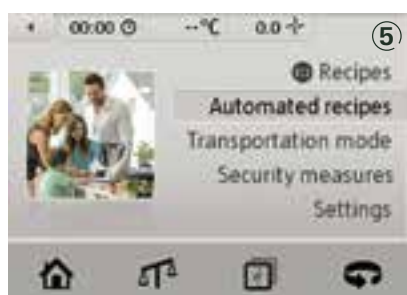


Automated recipes

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.

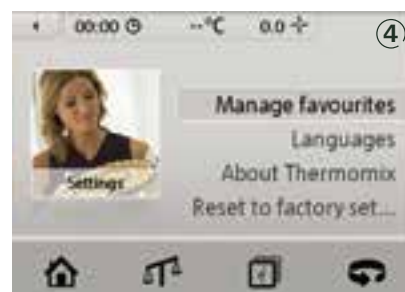
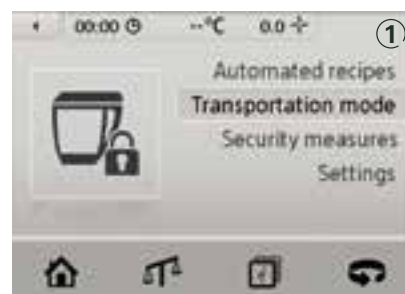
Settings

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.



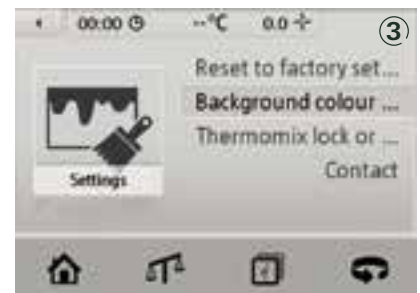
Reset to factory settings

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.

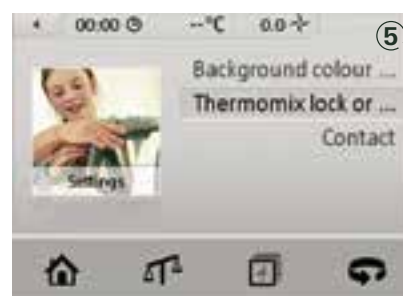
Background colour

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

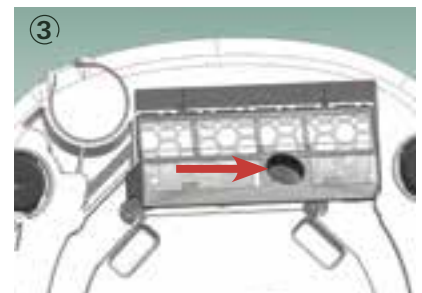
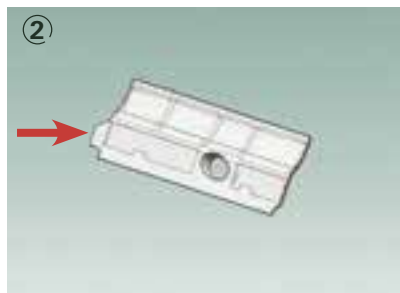
Disconnect the Thermomix™ from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip (2). You will now see the back of the Thermomix™ with the ventilation slits (3). Take the protection grid for the back (4) and insert it. It fits snugly over the ventilation slits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

INHALT

Hinweise für Ihre Sicherheit	5
Technische Daten	10
Vorwort	11
 Ihr Thermomix™ TM5	12
 Bevor Sie starten	14
Richtiges Einsetzen des Mixtopfs	14
Herausnehmen des Mixmessers	15
Einsetzen des Mixmessers	16
 Zubehör	17
Mixtopf, Mixtopffuß	17
Mixtopfdeckel, Messbecher	18
Gareinsatz	19
Spatel	20
Rühraufsatz (Schmetterling)	21
Varoma	22
Kombination der Varoma-Einzelteile	22
Richtige Nutzung des Varoma	23
Praktische Arbeit mit Varoma	26
 Arbeiten mit dem Thermomix™	27
Erster Einsatz des Thermomix™	27
Ausschalten des Thermomix™	28
Hinweise für Ihre Sicherheit	28
Zutaten mit dem Thermomix™ wiegen.....	29
Weitere Informationen zum Wiegen	29
Bedienung des Thermomix™ über den Home-Bildschirm	30
Korrektur der vorgewählten Zeit	31
Die Temperaturanzeige	32

Softheizen bei Drehzahlstufe 2–3	32
Varoma-Heizstufe	33
Drehzahlwahl	33
Sanftrührstufe	33
Rühren	33
Mixen/Pürieren.....	34
Turbo-Modus	34
Rechts-/Linkslauf	35
Teig-Modus	35
Anschluss eines Thermomix™ Rezept-Chips.....	36
Thermomix™ Menü	36
Lieblingsrezepte	36
Rezepte	36
Nach Kategorie	37
Von A bis Z	37
Zuletzt gekocht	37
Kochen eines Rezepts von einem Thermomix™ Rezept-Chip mit der „Guided-Cooking-Funktion“	38
Parallele Schritte.....	38
Automatische Rezepte	39
Transportsicherung	40
Einstellungen	40
Aus den Lieblingsrezepten entfernen	40
Sprachen	41
Über Thermomix™	41
Zurücksetzen	42
Display-Farbe	42
Thermomix™ sperren	43
Kontakt	44
Was Sie sonst noch beachten sollten	45
Automatisches Herunterfahren	45
Elektronischer Motorschutz	45
Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung	45
Reinigung	46
Reinigung des Mixtopfes und des Mixtopfdeckels	46
Reinigung des Mixmessers	47
Reinigung des Varoma	47
Reinigung des Grundgeräts	48
Weitere Informationen zur Reinigung	48
Wechsel des Schutzgitters	49
Zubehör in einigen Ländern:	
Wechsel des Schutzgitters hinten	49
Wechsel des Schutzgitters unten	50
Hinweise für eigene Rezepte	51
Störungsbeseitigung	52
Gesetzliche Bestimmungen	53
Gewährleistung/Kundenservice	54

HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

Der Thermomix™ TM5 ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt wie:

- Personalküchen in Geschäften, Büros oder ähnlichem Arbeitsumfeld
- Bauernhöfen
- Gäste in Hotels, Motels und vergleichbarem wohnungsähnlichen Umfeld
- Frühstückspensionsartigem Umfeld

Er entspricht höchsten Sicherheitsstandards. Zu Ihrer eigenen Sicherheit lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Thermomix™ TM5 diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie besonders die folgenden Punkte:

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung gut auf, sie ist Bestandteil des Thermomix™ TM5. Geben Sie den Thermomix™ TM5 nur mit dieser Gebrauchsanleitung an eine dritte Person weiter. Sie finden die wichtigsten Sicherheitshinweise auch im Menü des Gerätes (siehe auch Seite 28).

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem das Gerät durch eine autorisierte Vorwerk Organisation vertrieben wurde.

Durch die Verwendung des Geräts in einem anderen Land kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards nicht garantiert werden.

Vorwerk lehnt deshalb jegliche Haftung für möglicherweise daraus resultierende Schäden ab.

Gefahr eines Stromschlags

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix™ TM5 nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.
- Kontrollieren Sie das Gerät, sein Zubehör, einschließlich des Mixtopfs, und die Anschlussleitung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Beschädigte Teile können die Sicherheit beeinträchtigen.

tigen. Im Fall eines Geräteschadens verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an den Vorwerk Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Kundendienst.

- Reparaturen dürfen ausschließlich vom zuständigen Vorwerk Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Auch bei einer Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur vom Vorwerk Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen oder bei nicht sachgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser

- Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.
- Greifen Sie im Betrieb nicht durch die Öffnung im Mixtopfdeckel.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen im Mixtopf.
- Verwenden Sie den Thermomix™ TM5 nur mit sauberem Mixtopfdeckel. Achten Sie darauf, dass der Rand des Mixtopfs nicht verschmutzt ist. Prüfen

Sie die Deckeldichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus. Beachten Sie, dass die Dichtung nicht entnehmbar ist und jeder Entnahmeversuch zu einer Beschädigung führen kann, die einen Austausch des Mixtopfdeckels notwendig macht.

- Versuchen Sie niemals, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl Null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.
- Aktivieren Sie niemals den Turbo-Modus und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Mixgut (Temperatur über 60 °C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix™ TM5 erhitzt wurde. Fassen Sie den Messbecher bei Verarbeitung heißen Mixguts niemals an.
- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Mixtopfdeckelöffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z. B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Verwenden Sie die Varoma-Temperatur nicht, um größere Mengen an Mixgut zu erhitzen oder zu kochen.
- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (4–6). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.

- Achten Sie darauf, dass der Thermomix™ TM5 sicher und fest auf einer nicht heizbaren, ebenen Arbeitsfläche steht, insbesondere, wenn der Varoma eingesetzt wird.
- Entnehmen Sie den Mixtopf vorsichtig, damit der Inhalt nicht austreten kann, insbesondere wenn der Topf heiße Speisen enthält.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Achten Sie auf den ordnungsgemäßen Sitz des Varoma auf dem Mixtopf und dem Grundgerät.
- Beachten Sie, dass beim Betrieb aus dem Varoma seitlich und oben aus dem Varoma-Deckel heißer Dampf austritt.
- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfs aufsteigt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfbildung und dem heißen Kondenswasser.
- Überfüllen Sie den Gareinsatz nicht. Der Gareinsatz darf maximal nur so gefüllt werden, dass Füllgut nicht über den oberen Rand hinausragt. Sorgen Sie immer dafür, dass die Mixtopfdeckel-

öffnung frei bleibt. Sollte die Mixtopfdeckelöffnung durch Füllgut blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und explosionsartig heiße Flüssigkeit austreten. In diesem Falle besteht Verbrühungs- und Verletzungsgefahr.

- Sorgen Sie immer dafür, dass genügend Dampföffnungen des Varoma, des Einlegebodens und des Varoma-Deckels frei bleiben. Ansonsten kann es zu unkontrolliertem Dampfaustritt kommen.
- Füllen Sie heiße Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf, da sie durch plötzliche Verdampfung aus dem Mixtopf geschleudert werden könnten.

Verletzungsgefahr an heißen Einzelteilen

- Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Hitzeentwicklung des Mixtopfs und des Varoma.

Verletzungsgefahr durch herausspritzendes, kaltes Mixgut

- Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit dem Thermomix™ TM5 in mittleren (3–6) und höheren (7–10) Drehzahlbereichen oder im Turbomodus kaltes Mixgut zerkleinern oder pürieren.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

- Das Display des Thermomix™ TM5 ist aus Glas und kann bei unsachgemäßer Behandlung zersplittern.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Berühren Sie niemals die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel während des Öffnungs- oder Schließvorgangs. Entnehmen Sie den Mixtopf oder den Mixtopfdeckel niemals mit Gewalt.
- Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf.
- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
- Bei aufgesetztem Rühraufsatz die Drehzahlstufe 4 nicht überschreiten.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zugeben, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Nutzen Sie ausschließlich die mit dem Thermomix™ TM5 mitgelieferten Teile (siehe Seiten 12–13) oder Original-Ersatzteile von Vorwerk für den Thermomix™ TM5.
- Nutzen Sie den Thermomix™ TM5 niemals in Kombination mit Utensilien oder Zusatzgeräten, die nicht von Vorwerk für den Thermomix™ TM5 geliefert oder freigegeben wurden.
- Verwenden Sie zum Verschließen des Mixtopfs nur den mitgelieferten Deckel.
- Nutzen Sie zum Verschließen der Öffnung im Mixtopfdeckel ausschließlich

- den Messbecher. Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.
- Verwenden Sie zum Umrühren des Mixguts im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen. Benutzen Sie zum Rühren niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.). Derartige Gegenstände könnten in das rotierende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.
- Schließen Sie stets den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.

Risiko für Besitzer eines Herzschrittmachers

- Der Thermomix™ Rezept-Chip und der Thermomix™ Rezept-Chip-Anschluss des Thermomix™ TM5 besitzen Magnete. Wenn Sie einen Herzschrittmacher tragen, halten sie bitte ausreichenden Abstand. Weisen Sie Träger von Herzschrittmachern entsprechend auf die enthaltenen Magnete hin.

Sachbeschädigung

Der Thermomix™ TM5 kann in Bewegung geraten

- Stellen Sie den Thermomix™ TM5 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie mit dem Thermomix™ TM5 ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix™ TM5 nicht

von ihr herunterfallen kann. Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann. Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

Beschädigungsgefahr

- **durch heißen Dampf:** Platzieren Sie den Thermomix™ TM5 und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
- **durch externe Wärmequellen:** Halten Sie ausreichend Abstand zwischen dem Thermomix™ TM5 und externen Wärmequellen wie Heizung, Heizplatte, Ofen o. ä. Platzieren Sie den Thermomix™ TM5 oder dessen Netzkabel nicht auf eine Wärmequelle (z. B. Heizplatte, Kochelemente, Herd, Ofen etc.), da durch deren unbeabsichtigtes Einschalten das Gerät beschädigt werden könnte. Stellen Sie den Thermomix™ TM5 nicht auf heiße Oberflächen.
- **durch austretendes Mixgut:** Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen. Achten Sie zudem darauf, dass das Mixmesser mit dem Mixtopffuß am Topf fixiert ist.
- **durch ungenügende Kühlung des Geräts:** Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts hinten und unten stets frei von Fett, Speiseresten oder dergleichen gehalten werden. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden. Dies gilt insbesondere, wenn die Lüftungsschlitze Ihres Thermomix™ TM5 mit Schutzgittern ausgestattet sind. Entnehmen Sie die Schutzgitter für jede Reinigung.
- **durch unsachgemäßen Einsatz des Geräts:** Betreiben Sie das Gerät nur an Wechselstrom und an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss. Die Spannung des Anschlusses und die Netzfrequenz müssen mit dem Typenschild übereinstimmen (unten am Netzteil).
- **durch Korrosion:** Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfs vor dem Einsetzen in das Gerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie gegebenenfalls ab. Wir empfehlen den Mixtopf im demontierten Zustand zu reinigen, insbesondere wenn Sie ihn in die Spülmaschine geben.
- **durch Kurzschluss der Kontakte des Thermomix™ Rezept-Chip-Anschlusses:** Berühren Sie niemals die Kontakte für den Anschluss des Thermomix™ Rezept-Chips mit metallischen Gegenständen, z. B. Löffeln. Der Thermomix™ könnte dadurch beschädigt werden.

TECHNISCHE DATEN

Sicherheitszeichen/ Prüfzeichen/Konformität



Motor

Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung.
Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10700 Umdrehungen/Minute
(Sanftrührstufe: 40 Umdrehungen/Minute).
Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Teigherstellung.
Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.

Heizung

Leistungsaufnahme 1000 W.
Gegen Überhitzung geschützt.

Integrierte Waage

Messbereich 5 bis 3000 g in 5-g-Schritten (bis max. 6,0 kg);
–100 bis –3000 g in 5-g-Schritten (bis max. –6,0 kg).

Gehäuse

Hochwertiger Kunststoff.

Mixtopf

Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler.
Maximale Füllmenge 2,2 Liter.

Anschlusswert

Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Max. Leistungsaufnahme 1500 W
Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.

Maße und Gewichte

Thermomix™ TM5

Grundgerät

Höhe	34,1 cm
Breite	32,6 cm
Tiefe	32,6 cm
Gewicht	7,95 kg

Varoma

Höhe	13,1 cm
Breite	38,3 cm
Tiefe	27,5 cm
Gewicht	0,8 kg

VORWORT

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zur Entscheidung für den Thermomix™ TM5.

Bei einem Erlebniskochen haben Sie die Vorzüge des Thermomix™ TM5 mit allen 5 Sinnen erlebt und getestet. Eine erfahrene Thermomix™ Repräsentantin hat Ihnen gezeigt, wie Sie das gesamte Leistungsspektrum optimal für Ihre individuellen Bedürfnisse nutzen können.

Sie können es sicher kaum erwarten, den Thermomix™ TM5 endlich selbst einzusetzen. Die Zubereitung schmackhafter und gesunder Speisen wird schnell und einfach. Kochen mit Thermomix™ TM5 spart Zeit für andere Aktivitäten.

Diese Gebrauchsanleitung macht Sie Schritt für Schritt mit Ihrem neuen Thermomix™ TM5 vertraut. Bitte lesen Sie sie aufmerksam. Mit zunehmender Erfahrung in der Nutzung des Thermomix™ TM5 werden Sie feststellen, dass dieses Qualitätsprodukt ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Mit unseren verständlichen Schritt-für-Schritt-Rezepten können Sie Speisen und Gerichte ohne spezielle Kenntnisse leicht selbst herstellen.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Freude mit dem Thermomix™ TM5.

Vorwerk Thermomix™

IHR THERMOMIX™ TM5

Nachdem Sie die Verpackung geöffnet haben, vergewissern Sie sich bitte, ob alle Bestandteile des Thermomix™ TM5 vorhanden sind. Die Lieferung beinhaltet:

- Thermomix™ TM5 inklusive Mixtopf und Mixtopfdeckel
- Gareinsatz
- Rühraufsatz (Schmetterling)
- Messbecher
- Spatel
- Varoma
- Kochbuch
- Gebrauchsanleitung
- Thermomix™ Rezept-Chip





① Grundgerät

② Mixtopf

③ Mixtopffuß

④ Mixmesserdichtring

⑤ Mixmesser

⑨ Mixtopfdeckel

⑩ Rühraufsatz (Schmetterling)

⑪ Spatel mit Sicherheitskragen

⑫ Gareinsatz

⑬ Messbecher

⑭ Thermomix™ Rezept-Chip

⑮ Deckelsensor

⑯ Wähler

⑰ Tragegriff

Varoma

⑥ Varoma-Deckel

⑦ Varoma-Einlegeboden

⑧ Varoma-Behälter

BEVOR SIE STARTEN

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Thermomix™ TM5!

Bevor Sie Ihren Thermomix™ TM5 (im folgenden einfach „Thermomix™“ genannt) zum ersten Mal benutzen, sollten Sie an der Vorführung einer qualifizierten Thermomix™ Repräsentantin teilnehmen. Machen Sie sich im Umgang mit dem Thermomix™ vertraut.

Bevor Sie starten

Stellen Sie Ihren Thermomix™ auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann. Geben Sie Ihrem Thermomix™ einen festen Platz in Ihrer Küche, sodass Sie ihn bequem bedienen können. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display. Reinigen Sie den Thermomix™ gründlich vor dem ersten Gebrauch. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung“ (Seite 46).



Richtiges Einsetzen des Mixtopfs

Den Mixtopf mit nach vorne gerichtetem Handgriff mit leichtem Druck ins Grundgerät einsetzen ①.

Der Mixtopf wurde korrekt eingesetzt, wenn der Handgriff nach vorne gerichtet ist, wie auf Bild ① gezeigt, und der Mixtopf selbst fest und sicher im Grundgerät steht. Um den Mixtopf vorschriftsmäßig zu schließen, drücken Sie den Mixtopfdeckel senkrecht auf den Mixtopf ②. Der Mixtopfdeckel wird beim Start des Motors automatisch verriegelt.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Versuchen Sie niemals den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl Null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.

Verletzungsgefahr

- Berühren Sie niemals die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel des Mixtopfs während des Öffnungs- oder Schließvorgangs.

Herausnehmen des Mixmessers

Herausnehmen des Mixmessers: Halten Sie den Mixtopf mit einer Hand so fest, dass die Öffnung des Mixtopfs nach oben zeigt. Drehen Sie mit der anderen Hand den Mixtopffuß um 30° im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Mixtopffuß nach unten ab ③. Halten Sie den oberen Teil des Mixmessers vorsichtig fest und entfernen Sie es zusammen mit dem Mixmesserdicht-ring ④.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch das scharfe Mixmesser

Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

WICHTIG:

Achten Sie darauf, das Messer nicht herunterfallen zu lassen.



Einsetzen des Mixmessers

Um das Mixmesser einzusetzen, stellen Sie den Mixtopffuß auf eine ebene, saubere Fläche und stellen Sie den Mixtopf so darauf, dass Sie das Messer durch das Loch im Topfboden stecken können, bis die Dichtung des Mixmessers den Topfboden berührt ① ②. Nun halten Sie den Mixtopf fest und drehen den Mixtopffuß 30° gegen den Uhrzeigersinn, um das Messer zu fixieren. ③

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch austretendes Mixgut

Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen.



ZUBEHÖR

Bevor Sie anfangen mit dem Thermomix™ zu arbeiten, möchten wir Ihnen zunächst noch einmal das Zubehör vorstellen. Auch hier bewährt sich ein durchdachtes Konzept: Alles ist sinnvoll konstruiert und dient mehrfachen Nutzungsmöglichkeiten.

Mixtopf

Markierungen innen und außen am Mixtopf zeigen die Füllmengen an (4). Das maximale Fassungsvermögen des Mixtopfs beträgt 2,2 Liter (5).

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen des Mixtopfs.

Mixtopffuß

Der Mixtopffuß (6) dient zum Befestigen und Lösen des Mixmessers im Mixtopf. Der komplette Mixtopf kann ohne zusätzlichen Untersatz auf jeder beliebigen Arbeitsfläche abgestellt werden.

WICHTIG:

Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen.



Mixtopfdeckel

Der Mixtopfdeckel ① verschließt den Mixtopf. Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Thermomix™ erst starten, wenn der Mixtopfdeckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist. Versuchen Sie niemals, den Verriegelungsmechanismus gewaltsam zu öffnen. Der Mixtopfdeckel wird von einem automatischen Verriegelungsmechanismus verschlossen. Er besteht aus 2 Verriegelungsarmen und einem Deckelsensor, der sich auf dem Gehäuse zwischen den Verriegelungsarmen befindet. Halten Sie diesen Sensor stets sauber.

Zwischen dem Ausschalten des Motors und dem Öffnen der Verriegelungsarme gibt es eine geschwindigkeitsabhängige Zeitverzögerung. Sie verhindert, dass Flüssigkeiten aus dem Mixtopf austreten können, wenn der Mixtopf bis zur maximalen Markierung gefüllt ist.



⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Verwenden Sie zum Verschließen des Mixtopfs nur den mitgelieferten Deckel.
- Prüfen Sie die Dichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Fall einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus. Es ist nicht möglich, den Dichtring vom Mixtopfdeckel zu lösen oder auszutauschen.

Verletzungsgefahr

- Berühren Sie niemals die Verriegelungsarme oder den Deckel des Mixtopfs während des Öffnungs- oder Schließvorgangs.

Messbecher

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Mixtopfdeckelöffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z. B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.
- Achten Sie bei gefülltem Gareinsatz darauf, dass der Messbecher immer korrekt im Loch des Mixtopfdeckels sitzt und keinesfalls von Gargut hochgedrückt wird.
- Sollte die Mixtopfdeckelöffnung durch Füllgut blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und explosionsartig heiße Flüssigkeit austreten. In diesem Falle besteht Verbrühungs- und Verletzungsgefahr.

Der Messbecher erfüllt mehrere Funktionen: Er dient als Verschlusskappe für die Deckelöffnung und verhindert Wärmeverluste sowie ein Herausspritzen von Mix- und Gargut.

Der Messbecher dient gleichzeitig zum Abmessen von Zutaten. Neben der 100-ml-Markierung entspricht der bis zur Höhe des Kragens gefüllte Messbecher einer Füllmenge von 50 ml.

Setzen Sie den Messbecher immer mit der Öffnung nach oben in die Deckelöffnung (2).

Wollen Sie eine geringe Menge Flüssigkeit nachgießen, müssen Sie den Messbecher nicht abnehmen. Gießen Sie einfach die Flüssigkeit auf den Mixtopfdeckel neben den Messbecher. Sie läuft dann nach und nach in den Mixtopf.

Wollen Sie eine größere Menge Flüssigkeit oder feste Zutaten durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben, heben Sie den Messbecher hoch und geben Sie die Zutaten hinein.

Gareinsatz

Der Gareinsatz des Thermomix™ besteht aus hochwertigem Kunststoff. Er kann vielfältig genutzt werden:

- Filtern von Obst- und Gemüsesäften. Zerkleinern und pürieren Sie Obst oder Gemüse im Thermomix™, setzen Sie dann den Gareinsatz in den Mixtopf ein und nutzen Sie ihn beim Ausgießen als Filter. Mit dem Spatel können Sie den Gareinsatz während des Ausgießens festhalten (3).
- Empfindliche Zutaten, die sich nicht dafür eignen, im Mixtopf zubereitet zu werden (z. B. Fleisch- oder Fischklößchen), geben Sie in den Gareinsatz.
- Zum Garen von Beilagen (z. B. Reis oder Kartoffeln).

Zum Herausnehmen des Gareinsatzes setzen Sie den Haken des Spatels in die Einkerbung des Gareinsatzes ein (4) und heben Sie den Gareinsatz aus dem Mixtopf heraus (5). Den Spatel können Sie danach wieder herausnehmen.

- An der Unterseite des Gareinsatzes befinden sich sog. Füßchen (6). Sie sorgen dafür, dass das Gargut ungehindert abtropfen kann.
- Beim Reduzieren von Flüssigkeit (z. B. bei Saucen), können Sie den Gareinsatz auch statt des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen (7).

⚠ VORSICHT

- Überfüllen Sie den Gareinsatz nicht. Der Gareinsatz darf maximal nur so gefüllt werden, dass Füllgut nicht über den oberen Rand hinausragt. Sorgen Sie immer dafür, dass die Mixtopfdeckelöffnung frei bleibt. Sollte die Mixtopfdeckelöffnung durch Füllgut blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und explosionsartig heiße Flüssigkeit austreten. In diesem Falle besteht Verbrühungs- und Verletzungsgefahr.



Spatel

Auch der Spatel ① ist ein Beispiel für das gut durchdachte Thermomix™ Konzept.

- Der Thermomix™ Spatel ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie die Zutaten im Mixtopf vermischen oder umrühren dürfen. Führen Sie ihn von oben durch die Deckelöffnung ein ②. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Messern erfasst wird. So können Sie auch während des Kochens, Rührens oder Zerkleinerns mit dem Spatel arbeiten.
- Mit dem Spatel schaben Sie das Mix- bzw. Gargut nach der Zubereitung aus dem Mixtopf heraus. Die Spitze des Spatels ist so geformt, dass sie genau zwischen Mixmesser und Mixtopfwand passt.
- Durch den speziell geformten Sicherheitskragen rollt der Spatel nicht von der Arbeitsfläche.
- Sie halten mit dem Spatel den Gareinsatz fest, wenn Sie Obst- oder Gemüsesäfte filtern.
- Mit dem Haken des Spatels entfernen Sie mühelos den Gareinsatz aus dem Mixtopf (siehe Seite 19, Foto ④).



⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Benutzen Sie zum Umrühren des Mixguts im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen.
- Schließen Sie immer den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.
- Verwenden Sie niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o.ä.) zum Rühren. Derartige Gegenstände könnten in das drehende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

Rühraufsatz (Schmetterling)

- Der Schmetterling ③ (hier auf das Mixmesser aufgesetzt) ④ hilft Ihnen, beste Ergebnisse beim Sahne- oder Eischneeslagen zu erzielen. Auch für die Herstellung von cremigen Pudding- oder Sahnemassen eignet er sich hervorragend.
- Beim Kochen von z. B. Milch, Pudding, Sauce etc. bleibt das Kochgut immer in Bewegung. So wird Ansetzen und Anbrennen verhindert.

Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und zu entfernen: Setzen Sie den Rühraufsatz ein, wie auf dem Bild ⑤ gezeigt und drehen Sie ihn leicht entgegen der gewünschten Drehrichtung des Mixmessers. Er sollte nun unter dem Mixmesser eingehakt sein und sich nicht mehr senkrecht nach oben abziehen lassen. Durch das kugelförmige Ende lässt er sich wieder entfernen, indem Sie ihn mit Drehungen in beide Richtungen herausziehen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
- Bei aufgesetztem Rühraufsatz die Drehzahlstufe 4 nicht überschreiten.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zufügen, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.



Varoma

Der Varoma ① besteht aus 3 Teilen ②:

- Varoma-Behälter (unten)
- Varoma-Einlegeboden (Mitte)
- Varoma-Deckel (oben)

Alle Teile sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff.

HINWEIS

- Halten Sie den Varoma immer mit seinem Deckel geschlossen ①.
- Nutzen Sie den Varoma beim Garen ausschließlich mit dem Thermomix™. Er ist nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder anderen Geräten verwendbar.



Kombination der Varoma-Einzelteile

Der Varoma kann in folgenden 2 Kombinationen genutzt werden:

Kombination 1:

Varoma-Behälter mit Varoma-Einlegeboden und Varoma-Deckel ②.

Diese Kombination bietet sich an, wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel garen möchten, z. B. Gemüse und Fleisch oder Fisch, oder größere Mengen von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Hefeklöße, die nicht aufeinanderliegen sollen.

Kombination 2:

Varoma-Behälter mit Varoma-Deckel ③.

Diese Zusammensetzung empfiehlt sich, wenn Sie größere Mengen gleicher Lebensmittel zubereiten möchten, z. B. Gemüse, Kartoffeln oder größere Fleisch- oder Wurstwaren.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.

WICHTIG:

Wenn der Varoma-Deckel nicht richtig aufliegt, kann unerwünscht Dampf entweichen. Die Lebensmittel werden nicht richtig gegart.

Richtige Nutzung des Varoma

Der Varoma ist ein Zubehör zum Thermomix™ und ist nur zusammen mit dem Thermomix™ verwendbar. Darum muss vor der Nutzung des Varoma der Thermomix™ ordnungsgemäß in Betrieb genommen werden:

Schritt 1: Vorbereitung des Thermomix™

Stellen Sie den Mixtopf richtig in den Thermomix™. Füllen Sie den Mixtopf des Thermomix™ mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten. Wenn Sie beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzen, setzen Sie diesen in den Mixtopf ein und füllen Sie ihn z. B. mit Kartoffeln oder Reis. Verschließen Sie den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel.

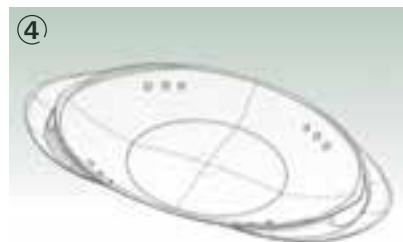
Für eine aromatische Variante können Sie auch Gemüsebrühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwenden.

Schritt 2: Befüllung des Varoma

Legen Sie den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche ④ und stellen Sie den Varoma-Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde. Füllen Sie den Varoma-Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut ⑤.

Versichern Sie sich, dass einige Schlitzte frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen kann. Beim Befüllen des Varoma achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die länger zum Garen brauchen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben gelegt werden.

Der Varoma-Deckel unter dem Varoma-Behälter verhindert das Durchtropfen von Flüssigkeit von gewaschenem Gemüse, reifem Obst, rohem Fleisch oder Fisch auf die Arbeitsfläche.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass die Öffnung des Mixtopfdeckels und einige Schlitzte des Varoma-Behälters und -Einlegebodens frei bleiben. Sonst kann Wasserdampf unkontrolliert austreten.
- Achten Sie auf die richtige Position des Varoma auf dem Mixtopfdeckel.

Wenn Sie den Varoma-Einlegeboden nutzen, belegen Sie ihn mit Gargut und setzen ihn in den Varoma-Behälter ein ①.

Setzen Sie den Varoma in aufrechter Position auf den geschlossenen Mixtopfdeckel (ohne den Messbecher), sodass er gut sitzt ②.

Setzen Sie den Varoma-Deckel auf. Er muss richtig aufliegen, damit der Varoma abgedichtet wird und der Dampf nicht unkontrolliert entweichen kann.

WICHTIG:

Verschließen Sie nie die Mixtopfdeckelöffnung mit dem Messbecher, wenn Sie den Varoma benutzen.

Sitzt der Varoma-Deckel nicht richtig auf dem Varoma, gelangt nicht ausreichend Dampf in den Varoma. Dies beeinträchtigt den Garprozess.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass beim Betrieb seitlich und oben aus dem Deckel des Varoma heißer Dampf austritt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Thermomix™ fern und warnen Sie sie vor der Dampfbildung und dem heißen Kondenswasser.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (☞ – 6). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.



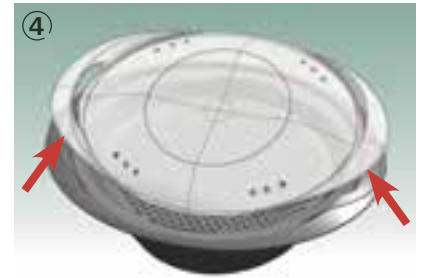
Schritt 3: Dampfgaren mit Varoma ③

Wählen Sie die gewünschte Garzeit und die Varoma-Temperatur über Display und Wähler aus. Mit dem Drehen des Wählers auf niedrige Drehzeleinstellungen (☞ – 6) beginnt der Garprozess. Die Zeitmessung läuft an. Das Wasser oder die Garflüssigkeit im Mixtopf wird so erhitzt, dass die für den Dampfgarvorgang benötigte Dampfmenge von 250 ml pro Viertelstunde erzeugt wird, und durch die Öffnung im Mixtopfdeckel des Thermomix™ in den Varoma steigt. Das Gargut wird langsam und schonend gegart. Beachten Sie bitte, dass die maximale Varoma-Temperatur 120 °C beträgt, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Halten Sie beim Öffnen den Varoma-Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfs aufsteigt.



Wenn die Lebensmittel gar sind oder Sie überprüfen wollen, ob sie gar sind, stellen Sie die Drehzahl mit Hilfe des Wählers auf Null, indem Sie auf dem Home-Bildschirm auf die Drehzahlanzeige tippen und den Wähler anschließend gegen den Uhrzeigersinn drehen. Zum Öffnen des Varoma kippen Sie den Deckel leicht nach vorne, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann ④. Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser in den Varoma-Behälter und Einlegeboden tropft, indem Sie ihn mittig über den Varoma-Behälter halten. Dann können Sie den Varoma-Deckel vorsichtig entfernen und umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen.

Heben Sie den Varoma-Behälter und Einlegeboden an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und auf den Mixtopfdeckel getropft ist. Dann stellen Sie den Varoma-Behälter auf den Varoma-Deckel.

Praktische Arbeit mit Varoma

Sie haben in der Beschreibung gesehen, wie einfach der Einsatz des Varoma ist. Beachten Sie einige Grundregeln bei der Nutzung des Varoma:

- Geben Sie genügend Wasser in den Mixtopf.

WICHTIG:

30 Minuten Varoma-Dampfgaren benötigen 0,5 Liter (500 g) Wasser, für alle weiteren 15 Minuten Garzeit werden weitere 250 g Wasser benötigt.

- Um eine gleichmäßige Dampfverteilung im Varoma zu gewährleisten, sind der Boden des Varoma-Behälters und auch der Einlegeboden gleichmäßig mit kleinen Schlitzern versehen.
- Das Gargut muss immer so eingelegt werden, dass möglichst viele Schlitzze „frei“ bleiben. Ein „lockeres“ Einlegen des Garguts stellt dies in der Regel schon sicher.
- Es können Lebensmittel unterschiedlicher Konsistenz und Härte gleichzeitig im Varoma gegart werden. Je nach Garzeit werden die Lebensmittel mit längeren Garzeiten nach unten gelegt, die mit kürzeren Garzeiten nach oben: zum Beispiel Gemüse in den Varoma-Behälter und Fisch in den Varoma-Einlegeboden.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßig gegart, wenn sie in ähnlich große Stücke geschnitten werden. Die empfohlenen Kochzeiten sind nur Richtwerte, die Kochzeit ist abhängig von der Qualität, dem Reifegrad und der Größe des Garguts sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.
- Fetten Sie den Varoma-Behälter und den -Einlegeboden ein, um sicherzustellen, dass Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Teig nicht daran festkleben.
- Saucen und Suppen im Mixtopf sollten erst nach Beendigung des Garprozesses angedickt werden. Bindemittel verhindern unter Umständen die gleichmäßige Dampfbildung im Mixtopf und können so den Garprozess im Varoma beeinträchtigen.
- Sie können den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen und ihn als Abtropfschale sowohl für den Varoma-Behälter als auch für den Varoma-Einlegeboden nutzen ①. In diesen Kombinationen dient der Varoma-Deckel auch als Serviertablett.



ARBEITEN MIT DEM THERMOMIX™

Erster Einsatz des Thermomix™

Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Thermomix™ heraus und schließen Sie den Thermomix™ an das Stromnetz an (220–240 V). Sie können selbst bestimmen, in welcher Länge das Kabel (bis zu 1 m) ausgezogen sein soll. Benötigen Sie nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix™ verborgen, und Sie bleiben von lästigem „Kabelsalat“ verschont. Um eine einwandfreie Funktion der Waage zu garantieren, sollten Sie das Anschlusskabel zug- und spannungsfrei verlegen. Stellen Sie das Gerät nicht auf das Anschlusskabel. Dies würde die Standfestigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu einer Ungenauigkeit der Waage führen. Der Thermomix™ ist nun betriebsbereit.

Sie schalten den Thermomix™ ein, indem Sie auf den Wähler drücken. Daraufhin erscheint der Home-Bildschirm.

Mit Hilfe des Home-Symbols gelangen Sie von jedem beliebigen Menüpunkt zum Home-Bildschirm zurück. Wenn Sie sich auf dem Home-Bildschirm befinden,

HINWEIS:

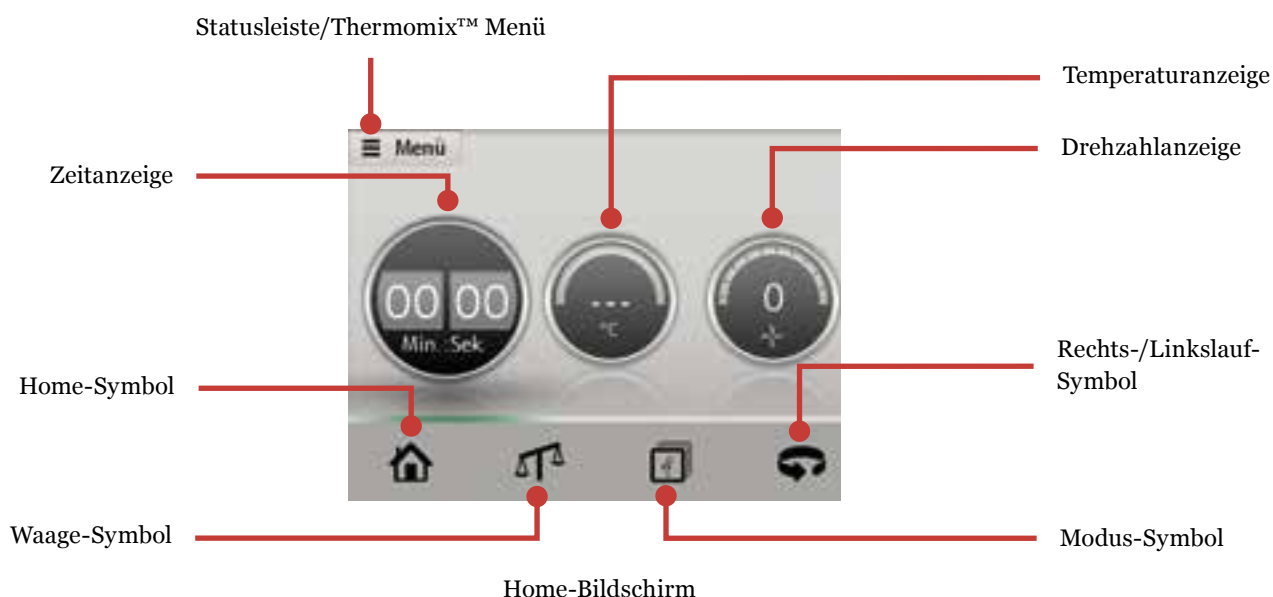
Gerät kann in Bewegung geraten

Stellen Sie den Thermomix™ auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix™ nicht herunterfällt.

Beschädigungsgefahr durch heißen Dampf

Platzieren Sie den Thermomix™ und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.

können Sie die Werte der Anzeigen durch Berühren und Halten der Home-Taste auf Null zurückstellen. Geben Sie Ihrem Thermomix™ gleich von Beginn an einen festen Standplatz in Ihrer Küche, damit er für Sie bereitsteht, wann immer Sie ihn brauchen.



Ausschalten des Thermomix™

Sie schalten Ihren Thermomix™ aus, indem Sie den Wähler so lange gedrückt halten, bis im Display der Hinweis erscheint, dass sich der Thermomix™ ausschaltet. Sobald der Hinweis erscheint, können Sie den Wähler loslassen.

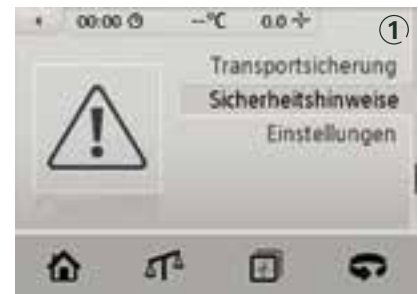
⚠ VORSICHT

Auch wenn der Thermomix™ mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet ist, so bleibt er doch ein Gerät, das Lebensmittel bis auf 120 °C erhitzt und mit einem Messer püriert, das mit bis zu 10700 Umdrehungen pro Minute rotiert. Dabei treten physikalische Effekte auf, die Sie bereits von Töpfen und Herden kennen (z. B. überkochende Milch) und die nicht zu vermeiden sind. Daher ist es ratsam, stets vorsichtig und besonnen zu handeln!

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

Das Display des Thermomix™ ist aus Glas und kann bei unsachgemäßer Behandlung zersplittern.



Hinweise für Ihre Sicherheit

Die Hinweise für Ihre Sicherheit sehen Sie beim ersten Einschalten des Thermomix™ sowie bei jedem 50sten Einschalten und jedes Mal, nachdem der Thermomix™ nicht ordnungsgemäß ausgeschaltet wurde. Wenn Sie zwischen- durch nachlesen möchten, worauf Sie achten sollten, wählen Sie einfach in der Thermomix™ Welt die Zeile „Sicherheitshinweise“ aus ①.

Zutaten mit dem Thermomix™ wiegen

Durch Berühren des Waage-Symbols aktivieren Sie die integrierte Waage Ihres Thermomix™ (2). So können Sie alle benötigten Zutaten direkt im Mixtopf und im Varoma abwiegen. Um die Waage zu nutzen, gehen Sie in folgenden Schritten vor:

Schritt 1: Den Mixtopf in das Gerät einsetzen.

Schritt 2: Waage-Symbol berühren.

Schritt 3: Erste Zutat (bis max. 3,0 kg) einfüllen und die Menge auf dem Display kontrollieren.

Schritt 4: Wollen Sie weitere Zutaten zugeben, drücken Sie nochmal auf das Tara-Symbol und geben Sie die nächste Zutat in den Mixtopf (3).

Den Zuwiegevorgang können Sie, wie beschrieben, bis zum Maximalgewicht (6 kg) beliebig oft wiederholen. Die Toleranz der Waage beträgt bis 3,0 kg $\pm$ 30 g.

WICHTIG:

Beim Wiegen den Thermomix™ nicht berühren, nichts an das Gerät anlehnen und darauf achten, dass nichts unter dem Gerät liegt. Achten Sie zudem darauf, dass die Anschlussleitung nicht unter Spannung steht.



Weitere Informationen zum Wiegen

Der Zuwiegemechanismus funktioniert von 5 g bis maximal 6,0 kg in 2 Schritten von je 3,0 kg. Beim Wiegen und Zuwiegen sollten Sie die Zutaten immer langsam zugeben, da die Waage etwa 2–3 Sekunden benötigt, bevor sie das exakte Gewicht anzeigt.

Entnehmen Sie eine Zutat aus dem Mixtopf, zeigt die Waage negative Werte an, entsprechend dem Gewicht der Zutaten, die dem Mixtopf entnommen wurden.

Geben Sie bitte bei einer Zuwiegefunktion nicht mehr als 3,0 kg pro Vorgang hinein. Ein Befüllen mit mehr als 3,0 kg pro Zuwiegevorgang führt zur Anzeige „max“ auf dem Display.

Vor dem Wiegen oder Zuwiegen drücken Sie immer zuerst auf das Waage-Symbol. Sie erhöhen so die Wiegegenauigkeit. Achten Sie bitte außerdem darauf, dass das Gerät während des Wiegens nicht verschoben wird. Wird die Waage-Funktion länger als 15 Minuten nicht genutzt, schaltet sich der Thermomix™ selbstständig ab. Wenn Sie das Waage-Symbol noch einmal berühren, beginnen die 15 Minuten von vorn.

Wiegen im laufenden Betrieb:

Die Waage-Funktion ist möglich bis Geschwindigkeitsstufe 4. Diese Funktion führt nur bei gleichmäßigen Rührvorgängen zu korrekten Gewichtsangaben. Jedes Ruckeln des Thermomix™ beeinträchtigt das Messergebnis.

Bedienung des Thermomix™ über den Home-Bildschirm

Schritt 1: Stellen Sie die Zeit ein.

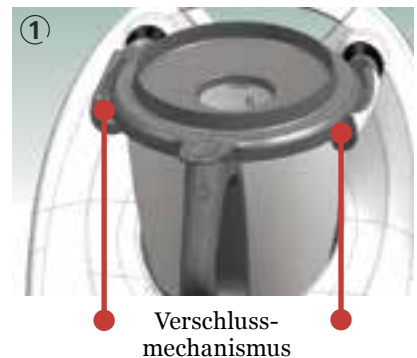
Berühren Sie die Zeitanzeige und wählen Sie mit Hilfe des Wählers eine Betriebszeit bis zu 99 Minuten. Sie können eine Zeit zwischen 0 und 1 Minute in 1-Sekunden-Schritten, 1 und 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, 5 und 20 Minuten in 30-Sekunden-Schritten sowie 20 und 99 Minuten in 60-Sekunden-Schritten wählen (Aufzählung wie in früheren Versionen).

Schritt 2: Stellen Sie die Temperatur ein.

Berühren Sie die Temperaturanzeige und wählen Sie mit Hilfe des Wählers die gewünschte Temperatur, wenn Sie die Zutaten im Mixtopf erwärmen oder kochen möchten. Wenn die Speise nicht erwärmt werden soll, überspringen Sie diesen Schritt. Beachten Sie, dass die Heizfunktion des Thermomix™ trotz Temperaturvorwahl noch so lange deaktiviert ist, wie noch keine Zeitvorwahl erfolgt ist.

Schritt 3: Starten Sie den Thermomix™

Berühren Sie die Drehzahlanzeige und drehen Sie den Wähler, bis die gewünschte Drehzahlstufe angezeigt wird. Nach der Einstellung der Drehzahlstufe sichert der Verschlussmechanismus ① den Mixtopfdeckel und es erfolgt ein Rückzählen der vorgewählten Zeit in Sekundenschritten bis auf „00.00“. Im Kaltmixbetrieb wird die Mixgeschwindigkeit nach Ablauf der vorgewählten Zeit abgeschaltet und ein akustisches Signal zeigt das Ende des Arbeitsgangs und die Freigabe des Mixtopfdeckels an. Je nach der vorprogrammierten Geschwindigkeit gibt der Verschlussmechanismus den Mixtopfdeckel erst nach einigen Sekunden frei, um sicherzustellen, dass kein flüssiges Mixgut herauspritzen kann. Beim Erwärmungs- und Garprozess rotiert das Mixmesser nach Ablauf der vorgewählten Zeit in der Sanfrührstufe für 8 Sekunden weiter, um ein Anbrennen am Mixtopfboden zu verhindern. Nachdem die 8 Sekunden abgelaufen sind, stoppt der Motor, ein akustisches Signal ertönt und der Deckel kann abgehoben werden. Dieser Vorgang darf durch Drücken des Wählers oder Drehen des Wählers gegen den Uhrzeigersinn jederzeit vor Ablauf der 8 Sekunden beendet werden.



WICHTIG:

Das Erwärmen und Garen funktioniert nur bei vorgewählter Zeit.

⚠ VORSICHT

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Thermomix™, ob das Messer mit dem Dichtring ordnungsgemäß eingesetzt ist. Ihr Thermomix™ kann beschädigt werden, wenn er ohne Messer, Messerdichtring oder Mixtopffuß verwendet wird.

⚠ VORSICHT

Berühren Sie niemals den Verschlussmechanismus oder den Deckel des Mixtopfs während des Öffnungs- und Schließvorgangs des Verschlussmechanismus.

Korrektur der vorgewählten Zeit

Die vorgewählte Zeit kann während der Zubereitung jederzeit geändert werden. Berühren Sie dazu die Zeitanzeige (wenn sie noch nicht aktiviert ist) und drehen Sie den Wähler im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verlängern, oder im Gegenuhrzeigersinn, um sie zu verkürzen. Wenn das Messer vor Ablauf der vorgewählten Zeit gestoppt wird, um zum Beispiel noch eine Zutat hinzuzugeben, wird die Zeitmessung angehalten. Sobald eine neue Geschwindigkeit gewählt wird, wird das Rückzählen bis auf Null fortgesetzt. Möchten Sie den Mixvorgang vor Ablauf der vorprogrammierten Zeit ganz abbrechen, berühren Sie die Zeitanzeige und drehen Sie den Wähler gegen den Uhrzeigersinn, bis die Zeitanzeige auf 00:00 steht, oder drücken Sie den Wähler.

Falls beim Mixbetrieb keine Zeit vorgewählt wurde, erfolgt nach der Drehzeileinstellung automatisch die Zeitmessung bis max. 99 Minuten, danach ertönt ein akustisches Signal.

VORSICHT

Entnehmen Sie den Mixtopf vorsichtig, damit der Inhalt nicht austreten kann, insbesondere wenn der Mixtopf heiße Speisen enthält.

WICHTIG:

Reinigen Sie die Oberfläche des Thermomix™ umgehend von verschüttetem Mixgut.

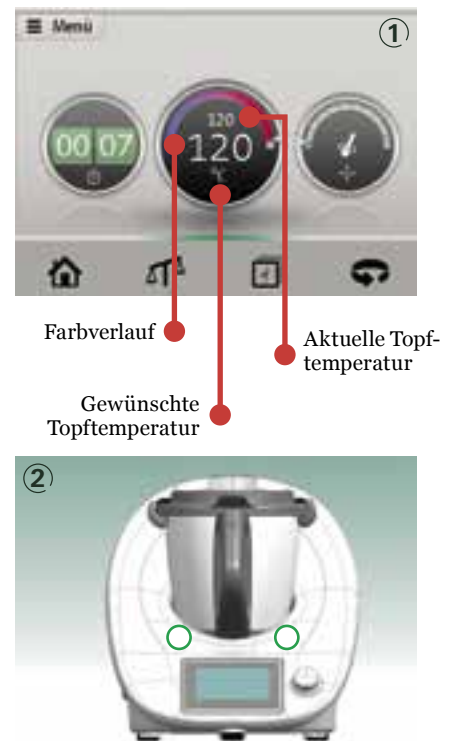
Die Temperaturanzeige

Die Temperatur kann zwischen 37 °C und 120 °C eingestellt werden. Die gewünschte Temperatur wird in der Mitte der Temperaturanzeige mit größeren Ziffern angezeigt. Je nach der Temperatur des Topfs wird im oberen Teil der Temperaturanzeige ein Farbverlauf von Blau nach Rot dargestellt. Gleichzeitig wird zwischen der gewünschten Temperatur und dem Farbverlauf die aktuelle Mixtopftemperatur in kleineren Ziffern angegeben ①. Während der Heizphase pulsiert zudem das °C in der Temperaturanzeige.

Die angezeigten Zahlenwerte für die gewünschte und die aktuelle Temperatur stellen nur Näherungswerte dar.

Vergewissern Sie sich immer, dass der Wert für die gewünschte Temperatur auf „---“ eingestellt ist, wenn Sie nicht erwärmen oder kochen möchten! Andernfalls schalten Sie die Heizfunktion aus, indem Sie die Temperaturanzeige berühren und den Wähler im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Wert „---“ angezeigt wird. So vermeiden Sie bei vorgewählter Zeit, dass die Zutaten im Mixtopf ungewollt erhitzt werden. Die Heizung wird nur dann eingeschaltet, wenn an der Zeitanzeige eine Zeit vorgewählt wurde.

Zusätzlich zeigt der Thermomix™ über LEDs auf dem Gehäuse an, ob er sich gerade bei der Zubereitung kalter Speisen (grünes Pulsieren) oder bei der Zubereitung heißer Speisen befindet (rotes Pulsieren ab Erreichen einer Mixtopftemperatur von 55–60 °C) ②.



Softheizen bei Drehzahlstufe 2–3

Die Drehzahlstufen 2 und 3 sind für das Softheizen ausgelegt. Werden diese Drehzahlstufen gewählt, steigt die Temperatur langsamer an als auf anderen Drehzahlstufen. Dadurch wird ein sanftes Erhitzen empfindlicher Zutaten (z. B. Zabaglione) gewährleistet.

Sanftanlauf (über 60 °C)

Wenn bei einer Temperatur von über 60 °C im Mixtopf die Geschwindigkeit des Messers schnell erhöht wird, verhindert die Elektronik durch verzögerte Drehzahlerhöhung ein Herausspritzen des Garguts. Dieser Sanftanlauf funktioniert nur, wenn das Gargut im Thermomix™ erhitzt wurde. Nur dann kann der Temperaturfühler die aktuelle Temperatur korrekt messen und den Sanftanlauf auslösen.

Wollen Sie außerhalb des Geräts erhitzte Lebensmittel im Thermomix™ weiterverarbeiten (z. B. aus einem Bratenfond eine gebundene Sauce machen), so dürfen Sie die Drehzahl nur langsam schrittweise erhöhen.

Varoma-Heizstufe

Wenn Sie die Varoma-Temperatureinstellung auswählen ③, können Temperaturen bis zu 120 °C (248 °F) erreicht werden, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl. Dabei zeigt die Ist-Temperaturanzeige den Schriftzug „Varoma“, sobald der Mixtopfinhalt die zum Dampfgaren benötigte Temperatur von 100 °C erreicht hat. Auf der Varoma-Heizstufe bei 100 °C verdampfen in 15 Minuten 250 g Wasser. Die Varoma-Heizstufe ist nur für Varoma-Garen (siehe Seite 22 ff.) und das Reduzieren von Speisen auf Wasserbasis gedacht. Zum Andünsten wird die Temperatureinstellung (120 °C) empfohlen. Diese werden erst erreicht, nachdem der Wasseranteil entsprechend verdampft ist.

WICHTIG:

Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf.



Drehzahlwahl

Mit dem Einstellen der Drehzahl nehmen Sie den Thermomix™ in Betrieb. Dabei stehen die folgenden Drehzahlen zur Verfügung:

Bezeichnung	Stufe/Modus	Umdrehungen/Min.
Sanfrührstufe		40
Rühren	1–3	100–500
Mixen/Pürieren	4–10	1100–10200
Turbomixen	Turbo	10700

Sanfrührstufe/🥄

Die Sanfrührstufe ④ kann mit Hilfe der Drehzahlstufenanzeige und des Wählers eingestellt werden. Es handelt sich hierbei um eine niedrige Drehzeileinstellung, die man mit dem gelegentlichen Umrühren in einem herkömmlichen Kochtopf vergleichen kann. Auf der Sanfrührstufe wird nicht zerkleinert, d. h. Stücke bleiben erhalten.

Rühren

Die niedrigen Drehzahlstufen 1–3 eignen sich besonders für schonendes Rühren. Im unteren Drehzahlbereich lassen sich z. B. Eintöpfe hervorragend zubereiten.

Mixen/Pürieren

Die Drehzahlstufen 4–10 eignen sich für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs-, Mix- und Pürierergebnisse. Achten Sie bitte darauf, dass Sie den Wähler bei eingesetztem Messbecher immer langsam in die gewünschte Position bringen. Sie vermeiden so ein Herausspritzen der Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten.

⚠️ WARNUNG:

Greifen Sie im Betrieb nicht durch die Öffnung im Mixtopfdeckel.

Turbo-Modus

Sie nutzen mit dem Turbo-Modus die maximale Drehzahl.

Um den Turbo-Modus zu aktivieren, drücken Sie das Modus-Symbol ① und wählen dort Turbo ② aus.

Auf dem Turbo-Bildschirm ③ wählen Sie die gewünschte Pürierzeit zwischen 0,5, 1 und 2 Sekunden, indem Sie das entsprechende Feld berühren. Starten Sie den Püriervorgang durch Berühren der Drehzahlanzeige und Drehen des Wählers. Der Turbo-Modus eignet sich auch für die so genannte „Intervall“-Anwendung. Wenn Sie z. B. größere Mengen Lebensmittel grob zerkleinern wollen, aktivieren Sie 3–4 Mal die Turbofunktion für 0,5 Sekunden (ggf. nochmal wiederholen). Sie erhalten dann eine gleichmäßige Zerkleinerung der Lebensmittel. Sie können den Turbomodus bei jeder Drehzahl einschalten. Der Turbo-Modus wird deaktiviert, wenn die Temperatur im Mixtopf 60 °C überschreitet.



⚠️ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Aktivieren Sie niemals den Turbo-Modus und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60 °C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix™ erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Garguts niemals fest.
- Entnehmen Sie den Mixtopf vorsichtig, damit der Inhalt nicht austreten kann, insbesondere wenn der Mixtopf heiße Speisen enthält.

WICHTIG:

Wenn Sie Mixgut pürieren möchten, das eine höhere Temperatur als 60 °C aufweist (z. B. bei der Zubereitung einer Soße aus heißen Fleischsäften), können Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Wählers erhöhen. Es wird dringend empfohlen, dabei langsam und schrittweise vorzugehen.

Rechts-/Linkslauf ↻

Durch Berühren des ↻-Symbols auf dem Bildschirm können Sie das Mixmesser von Rechts- auf Linkslauf umschalten (4). Die Änderung der Drehrichtung des Messers ist in jeder Drehzahleinstellung möglich außer im Turbo-Modus.

Der Linkslauf wird durch das entsprechende Symbol im Display angezeigt. Um den Linkslauf auszuschalten, berühren Sie einfach das ↻-Symbol noch einmal oder warten Sie bis die vorgegebene Zeit abgelaufen ist und die Drehrichtung automatisch auf Rechtslauf zurückgesetzt wird. Der Linkslauf dient bei niedriger Drehzahl zum besonders schonenden Rühren von empfindlichem Mixgut, das nicht zerkleinert werden soll.



Teig-Modus 🌾

Zur Herstellung schwerer Hefe- und Brotteige nutzen Sie den Teig-Modus. Um den Teig-Modus zu wählen, berühren Sie das Modus-Symbol (5) auf dem Display und wählen im Menü das Symbol mit der Kornähre (6).

Eine Mitteilungsleiste am oberen Bildschirmrand bestätigt die Auswahl. Auf der Drehzahlanzeige sehen Sie nun eine Ähre, die anzeigt, dass der Teig-Modus gewählt wurde. Sie können den Teig-Modus aktivieren, indem Sie die Drehzahlanzeige berühren und anschließend den Wähler mit oder ohne Vorprogrammierung der Zeit drehen.

Ein Intervallbetrieb, bei dem links- und rechtsherum gedreht wird, sorgt für eine gleichmäßige Verarbeitung des Teigs im Mixtopf.

Um den Teig-Modus zu deaktivieren, berühren Sie erneut das Modus-Symbol auf dem Display. Eine Mitteilungsleiste am oberen Bildschirmrand bestätigt die Auswahl.

Der Teig-Modus kann nur gewählt werden, wenn die Temperatur im Mixtopf nach einem Kochvorgang unter 60 °C abgesunken ist. Liegt die Temperatur höher, lässt sich der Teig-Modus nicht starten und es erscheint ein Hinweis im Display. Beachten Sie, dass, während der Teigmodus aktiv ist, die Heizung, der Turbo-Modus sowie der Rechts-/Linkslauf deaktiviert sind.

WICHTIG:

Gerät kann in Bewegung geraten

Stellen Sie den Thermomix™ auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann.

Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix™ nicht herunterfallen kann.

Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann.

Lassen Sie daher das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

Anschluss eines Thermomix™ Rezept-Chips

Um den Thermomix™ Rezept-Chip an Ihren Thermomix™ anzuschließen, legen Sie ihn an den seitlichen Anschluss des Thermomix™ an. Er rastet von selbst in die richtige Position ein, sobald die Magnetkraft ausreicht ①. Auf dem Display wird angezeigt, welcher Thermomix™ Rezept-Chip mit dem Thermomix™ verbunden wurde. Ein Symbol neben dem Rezepteintrag im Thermomix™ Menü signalisiert, dass ein Thermomix™ Rezept-Chip mit dem Thermomix™ verbunden wurde. Die auf dem Thermomix™ Rezept-Chip enthaltenen Rezepte können nun in den Untermenüs „Rezepte“ und „Lieblingsrezepte“ ausgewählt und gekocht werden.

⚠ VORSICHT

Risiko für Besitzer eines Herzschrittmachers

Der Thermomix™ Rezept-Chip und der Thermomix™ Rezept-Chip-Anschluss des Thermomix™ TM5 besitzen Magnete. Wenn Sie einen Herzschrittmacher tragen, halten sie bitte ausreichenden Abstand. Weisen Sie Träger von Herzschrittmachern entsprechend auf die enthaltenen Magnete hin.

Thermomix™ Menü

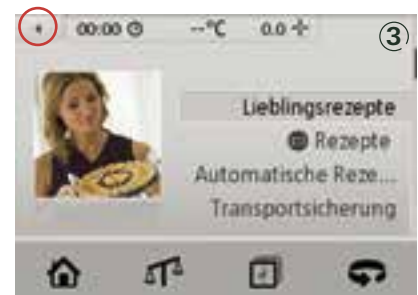
Wenn Sie auf dem Home-Bildschirm auf „Menü“ tippen, erreichen Sie ein Menü mit hilfreichen Zusatzfunktionen des Thermomix™ ②, insbesondere der sogenannten „Guided-Cooking-Funktion“ mit der die Rezeptzubereitung im Thermomix™ noch einfacher wird als jemals zuvor.

Lieblingsrezepte

Die Auswahlzeile „Lieblingsrezepte“ bringt Sie auf kürzestem Weg zu den Rezepten, die Sie als Ihre Favoriten markiert haben. **Wichtig zu wissen:** Das Auswahlfeld mit dem Pfeil nach links in der linken oberen Ecke führt Sie immer zurück auf die nächsthöhere Menüebene ③. Passt ein Menüeintrag einmal nicht komplett in die jeweilige Zeile, wird dies mit 3 Punkten am Ende der Zeile kenntlich gemacht. Durch seitliches Wischen des Menüeintrags können Sie den versteckten Teil des Menüeintrags in den Sichtbereich bewegen.

Rezepte

Wählen Sie hier ein Rezept von einem Thermomix™ Rezept-Chip aus, das Sie ansehen oder mit Hilfe der „Guided-Cooking-Funktion“ zubereiten möchten. Tippen Sie auf den Menüeintrag „Rezepte“, um in allen Rezepten zu suchen ④. Auf 4 Wegen finden Sie zu dem gewünschten Rezept:
Wählen Sie aus Ihren Lieblingsrezepten, suchen Sie nach einer Kategorie, suchen Sie alphabetisch nach dem Namen des Rezepts, oder schauen Sie nach dem, was Sie zuletzt gekocht haben ⑤.



Nach Kategorie

Wenn Sie nach Kategorie suchen, bietet Ihnen der Thermomix™ verschiedene Rubriken wie z. B. Vorspeisen oder Hauptgerichte mit Fleisch an. Innerhalb der Kategorien sind die Rezepte alphabetisch sortiert (6).



Von A bis Z

In der alphabetischen Liste können Sie nach dem Namen Ihres Rezepts suchen.

Scrollen Sie mit Ihrem Finger mit vertikalen Wischbewegungen durch die Rezeptliste, oder nutzen Sie den Scrollbalken an der rechten Seite des Displays. Nutzen Sie für die Eingabe eines Anfangsbuchstabens das Aufklappmenü mit dem Pfeil nach oben (7).



Zuletzt gekocht

Sie haben vor Kurzem etwas Leckerer gekocht und wollen den Erfolg wiederholen? Hier finden Sie eine Liste der kürzlich verwendeten Rezepte (8).

Vor dem jeweiligen Menüeintrag wird durch ein Symbol angezeigt, zu welchem Zeitpunkt ein Rezept verlassen wurde. Ein Pause-Zeichen ■■ zeigt, dass das Rezept unterbrochen wurde. Nach dem Anwählen dieses Rezepts werden Sie gefragt, ob Sie das Rezept weiterkochen oder neustarten möchten.

Ein Thermomix™ Rezept-Chip-Symbol weist darauf hin, dass das Rezept zu Ende gekocht wurde. Ein transparentes Thermomix™ Rezept-Chip-Symbol weist darauf hin, dass der Thermomix™ Rezept-Chip mit diesem Rezept nicht mit dem Thermomix™ verbunden ist.



Kochen eines Rezepts von einem Thermomix™ Rezept-Chip mit der „Guided-Cooking-Funktion“

Tippen Sie auf dem Home-Bildschirm auf „Menü“ und wählen Sie ein Rezept aus. Nachdem Sie ein Rezept angeklickt haben, wird das Rezept im Lesemodus angezeigt, in dem Sie nach oben und unten blättern können. Auf diese Weise können Sie das ganze Rezept und die Zutatenliste lesen (1). Unten auf dem Bildschirm finden Sie das aus der Rezeptsuche bereits bekannte Aufklappenmenü. Hier finden Sie weitere Informationen zum Rezept (2):

Lieblingsrezept: Markieren Sie das Rezept als Lieblingsrezept.

Nährwerte: Schauen Sie sich das Nährwertprofil des Rezepts an.

Tipps: Tipps zum Rezept.

Variationen: Ideen zur persönlichen Abwandlung des Rezepts.

Getränkeempfehlung: Zu einigen Gerichten werden Getränke vorgeschlagen, die besonders gut zu dem Gericht passen.

Ansicht: Zu manchen Gerichten sind verschiedene Bildschirmdarstellungen wählbar. Wenn Sie das Rezept nachkochen wollen, können Sie entweder zwischen dem Lesemodus und dem Hauptmenü-Bildschirm hin- und herschalten oder Sie tippen auf „Starten“ in der rechten oberen Ecke des Displays und befolgen die Bildschirmanweisungen (3).

Parallele Schritte

Sinige Rezepte bieten zur Abkürzung der Zubereitungszeit die Möglichkeit, Schritte parallel zu einem Koch- oder Rührvorgang durchzuführen. Sie erkennen dies an dem „Paralleler Schritt“-Symbol (⌚), das in diesem Fall das „Weiter“-Symbol ersetzt (4). Tippen Sie unmittelbar nach starten des Motors darauf.



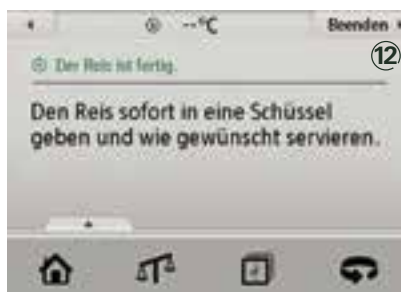
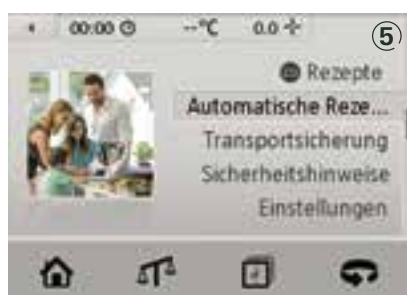
Automatische Rezepte

Hier finden Sie Rezepte, die besonders viele Zubereitungsschritte selbstständig übernehmen. Mit Hilfe der eingebauten Sensoren erkennt der Thermomix™ den Zustand des Garguts und reagiert selbstständig darauf. Schritt für Schritt leitet Sie das Programm durch den Kochvorgang.

Wählen Sie im Hauptmenü „Automatische Rezepte“ (5). Wählen Sie dann das gewünschte Rezept aus (6). Der Thermomix™ informiert Sie über die ungefähr erforderliche Vorbereitungszeit und die Zubereitungszeit (7). Mit der Berührung des Auswahlfelds „Starten“ wird das Rezept gestartet (8). Sie lesen zunächst die benötigten Zutaten im Überblick (9). Sobald Sie die Zutaten bereitgestellt haben, beginnen Sie mit dem Kochen. Folgen Sie nun den Hinweisen auf dem Bildschirm. Nach jedem Schritt zeigen Sie dem Thermomix™ durch Tippen auf „Weiter“, dass Sie den Schritt abgeschlossen

haben (10). Bild (11) zeigt den Rezeptstatus, in dem der Thermomix™ eine automatische Routine abarbeitet. Sobald in der rechten oberen Bildschirmcke das Auswahlfeld „Beenden“ erscheint, ist das Gericht fertig und kann serviert werden. (12).

In der Folge informiert Sie der Home-Bildschirm zu Ihrer Sicherheit über die Resttemperatur im Mixtopf (13).



Transportsicherung

Falls Sie Ihren Thermomix™ transportieren möchten, sollten Sie vorher seinen Mixtopf verschließen. Dazu tippen Sie auf den Menüeintrag „Transportsicherung“ ①.

Sie erhalten einen Hinweis, wie Sie die Transportsicherung wieder beenden ②. Tragen oder heben Sie den Thermomix™ niemals an den Verriegelungsarmen an. Schieben, ziehen oder drücken Sie niemals die Verriegelungsarme. Diese können dadurch Beschädigungen davontragen, die den Thermomix™ außer Funktion setzen. Tragen oder heben Sie den Thermomix™ stets am Tragegriff oder am Mixtopfgriff.

Einstellungen

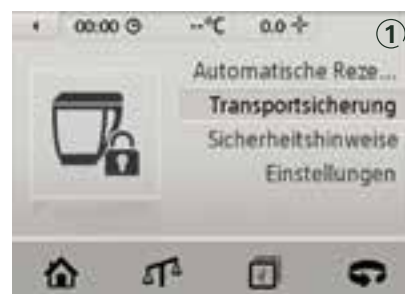
Unter dem Menüpunkt „Einstellungen“ finden Sie die Funktionen, die Sie voraussichtlich nicht laufend brauchen werden ③.

Dazu gehören:

- Rezeptverwaltung
- Auswahl der Sprache
- Informationen zu Ihrem Thermomix™
- Displayhintergrundfarbe
- Zurücksetzen des Thermomix™ auf seine Werkseinstellungen
- Sperren des Thermomix™ vor unbefugtem Zugriff, insbesondere durch Kinder.

Aus den Lieblingsrezepten entfernen

Unter dem Menüpunkt „Aus den Lieblingsrezepten entfernen“ finden Sie die Möglichkeit, Rezepte aus Ihrer Favoritenliste zu entfernen ④.



Sprachen

Stellen Sie hier Ihre gewünschte Displaysprache ein **(5)**.
Sobald Sie gewählt haben, erscheinen alle Texte auf dem Bildschirm in Ihrer Sprache **(6)**.

Über Thermomix™

Über den Menüpunkt „Über Thermomix™“ finden Sie Informationen über die Seriennummer Ihres Thermomix™ und die aktuelle Softwareversion **(7)** **(8)**.



Zurücksetzen

Mit der Funktion „Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen“ setzen Sie Ihren Thermomix™ zurück auf seine Voreinstellungen ①. Bitte beachten Sie, dass dabei Ihre persönlichen Einstellungen verloren gehen ②.

Displayfarbe

Sie können zwischen heller Schrift auf dunklem Grund und schwarzer Schrift auf grauem Hintergrund wählen ③ ④.



Thermomix™ sperren

Schützen Sie Ihren Thermomix™ vor unautorisierten Benutzern, zum Beispiel durch Kindersicherung ⑤).

Aktivieren oder deaktivieren Sie die Kindersicherung oder ändern Sie Ihre Persönliche Identifikationsnummer (PIN) ⑥).

Wenn Sie das erste Mal „Schloss de-/aktivieren“ wählen, ist die Sperre inaktiv ⑦).

Berühren Sie nun „Schloss aktiv“ ⑧).

Es erscheint eine Zifferntastatur. Sie werden aufgefordert, eine Persönliche Identifikationsnummer (PIN) einzugeben. Sie können sie selbst wählen ⑨).

Wenn Sie Ihre PIN getippt haben, berühren Sie das Auswahlfeld Speichern ⑩). Eine Sicherheitsabfrage erscheint. Wählen Sie „Ja“, wenn Sie mit Ihrer neuen PIN einverstanden sind ⑪).

Ihr Thermomix™ ist nun gesperrt. Sie können ihn ausschalten ⑫).

Beim nächsten Einschalten fragt Ihr Thermomix™ zuerst nach der PIN.

Falls Sie sich an Ihre PIN nicht mehr erinnern können, tippen Sie auf „PIN vergessen?“ Sie haben nun die Möglichkeit, das Gerät mit der Master-PIN 62742766 zu entsperren ⑬).

Wenn Sie Ihre PIN eingegeben haben, können Sie die Sperre ganz einfach wieder deaktivieren. Gehen Sie im Thermomix™-Menü zurück in das Menü „Einstellungen“ zum Untermenü „Schloss de-/aktivieren“ und wählen Sie „Schloss inaktiv“ ⑭).

Sollten Sie die Sperre zum wiederholten Mal aktivieren wollen, fragt Sie der Thermomix™, ob Sie dazu die letzte PIN verwenden möchten. Wählen Sie „Ja“, ist das Gerät sofort gesperrt. Bei „Nein“ können Sie eine neue PIN eingeben und sperren den Thermomix™ danach wie gehabt mit „Speichern“ ⑮).

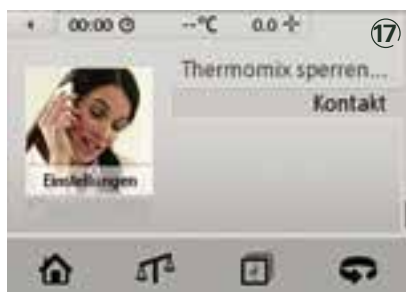
Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, über den Meüeintrag „PIN ändern“ jederzeit eine neue PIN einzugeben ⑯).





Kontakt

So finden Sie Ihren persönlichen Ansprechpartner vor Ort: Berühren Sie das Auswahlfeld „Kontakt“ in den Einstellungen des Thermomix™ Menüs ¹⁷. Wählen Sie dann Ihr Land aus der Liste ¹⁸. Schon sehen Sie die vollständigen Kontaktdaten mit Adresse, Telefonnummer und E-Mail-Adresse ¹⁹.

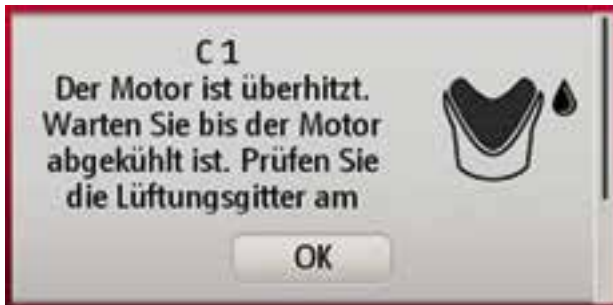


WAS SIE SONST NOCH BEACHTEN SOLLTEN

Automatisches Herunterfahren

Der Thermomix™ schaltet sich nach 15 Minuten selbstständig aus. Für die letzten 30 Sekunden wird ein Hinweisdialog angezeigt, der Ihnen die Möglichkeit gibt, den automatischen Ausschaltvorgang abzubrechen.

Elektronischer Motorschutz



Ist es zu einer Motorabschaltung gekommen, dann:

- nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät,
 - reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu,
 - warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit),
 - prüfen Sie, dass die Luftschlitze auf der Rückseite des Gerätes frei sind,
 - setzen Sie den Mixtopf wieder ein,
 - schalten Sie das Gerät über den Wähler wieder ein.
- Wird nach der Abkühlzeit immer noch die Fehlermeldung (1) angezeigt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Geruchsentwicklungen kommen.

Wird der Motor bei der Zubereitung von Speisen stark beansprucht, kann es neben einer Abschaltung des Geräts durch den elektronischen Schutzschalter auch zu einer Geruchsentwicklung wegen des erwärmten Motors kommen. Dies ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach einer Abkühlzeit von etwa 5 Minuten wieder voll funktionsfähig.

REINIGUNG

Wie alle Küchenutensilien und Geschirr sollten Sie alle Teile des Thermomix™ – insbesondere das Mixmesser, den Mixtopf und den Mixtopfdeckel – vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Nutzung gründlich reinigen.

Reinigung des Mixtopfs und des Mixtopfdeckels

Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät und entfernen Sie das Mixmesser (siehe Seite 15).

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser

Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Nun reinigen Sie den Mixtopf (ohne Messer) von innen und außen ① entweder in heißem Wasser mit Spülmittel und weichem Spültuch oder in der Spülmaschine. Mixmesser, Spatel, Rühraufsatz, Gareinsatz, Messbecher, Mixtopfdeckel und Varoma können Sie in gleicher Weise reinigen.

Zur Entfernung fest anhaftender Speisereste im Mixtopf nutzen Sie spezielle Reinigungsmittel für rostfreien Edelstahl.

Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfs vor dem Einsetzen in das Grundgerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie gegebenenfalls ab. Wir empfehlen, den Mixtopf in demontiertem Zustand zu reinigen, insbesondere wenn Sie ihn in die Spülmaschine geben.

WICHTIG:

Zum Reinigen nie spitze oder scharfe Gegenstände benutzen. Hierdurch können Funktionsteile beschädigt oder die Gerätesicherheit beeinträchtigt werden.



Reinigung des Mixmessers

Das Mixmesser reinigen Sie unter fließendem Wasser, wobei das Messer nach oben gerichtet ist wie auf Bild ②. Um sich die Reinigung zu erleichtern, können Sie eine Spülbürste verwenden oder das Mixmesser in die Spülmaschine legen.

WICHTIG:

Das Mixmesser sollte nicht lange Zeit in Spülwasser liegen, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen könnte. Beachten Sie, dass es z. B. bei Lagerung des Messers in Speiseresten oder bei Verwendung besonders aggressiver Spülmaschinenreiniger zu oberflächlicher Rostentwicklung kommen kann. Diese ist gesundheitlich unbedenklich und leicht mit einer Spülbürste oder einer gering konzentrierten Essiglösung zu entfernen.

Setzen Sie das Mixmesser mit dem Mixmesserdichtring wieder vorsichtig in den Mixtopf ein.



Reinigung des Varoma

Reinigen Sie den Varoma-Behälter, den Einlegeboden und den Deckel in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine. Nutzen Sie nur weiche, saubere Spültücher und sanfte Reinigungsmittel ③. Scharfkantige Gegenstände oder Scheuerschwämme aus Metall sollten Sie nicht benutzen, da sie Kratzer verursachen können.

WICHTIG:

Alle Einzelteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie Kunststoffteile, insbesondere den Mixtopfdeckel, nur lose in den oberen Spülwagen, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung und Druck von darüber gelagerten Gegenständen zu vermeiden. Einige Lebensmittel wie Curry, Möhrensaft oder solche, die Zitronensäure enthalten, können zu Fleckenbildung führen, deshalb den Mixtopfdeckel, dessen Dichtring, den Spatel, den Gareinsatz und alle Varoma-Teile so schnell wie möglich von diesen Substanzen reinigen. Die Flecken verblassen mit der Zeit wieder und beeinträchtigen nicht Ihre Gesundheit oder die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Reinigung des Grundgeräts

Bevor Sie das Grundgerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix™ nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.



Wischen Sie das Grundgerät mit einem feuchten Tuch und sanftem Reiniger ab ①. Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Geräts eindringen kann.

Weitere Informationen zur Reinigung

An einigen Kunststoffteilen kann es zu Verfärbungen kommen, diese beeinträchtigen weder Ihre Gesundheit noch die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Ist der Mixtopf mit Mixmesser, Mixtopfdeckel und Messbecher nur leicht verschmutzt, ist es ausreichend, wenn Sie ihn durch kurzes Mixen mit Wasser reinigen. Geben Sie dazu 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Mixtopf, wählen Sie Drehzahlstufe 5 oder 6 und tippen Sie einige Male auf das ↻-Symbol. Anschließend mit klarem Wasser gründlich ausspülen. Falls nötig, nutzen Sie zusätzlich ein weiches Spültuch.

Zur besseren Durchlüftung den Mixtopf nicht mit dem Messbecher verschließen, wenn der Thermomix™ nicht in Betrieb ist.

⚠ WARNUNG

Beschädigung durch Korrosion

- Vergewissern Sie sich stets, dass die Mixtopfkontakte nach dem Reinigen von Hand oder in der Spülmaschine trocken sind und keine Feuchtigkeit über die Kontaktstifte in den Thermomix™ gelangen kann.

WECHSEL DES SCHUTZGITTERS

In Deutschland und Österreich nur als separates Zubehör erhältlich:

Wechsel des Schutzgitters hinten

Ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Heben Sie das Ausblasgitter an der Griffmulde aus den Clips (2). Sie sehen nun den Geräterücken mit den Lüftungsschlitzen vor sich (3). Nehmen Sie das Schutzgitter für die Rückseite (4). Setzen Sie das Schutzgitter für die Rückseite ein. Es passt genau auf die Lüftungsschlitze (5). Befestigen Sie das Ausblasgitter wieder von oben nach unten. Drücken Sie es sorgfältig in die Clips, bis das Gitter komplett eingerastet ist. Betreiben Sie Ihren Thermomix™ niemals ohne Ausblasgitter (6).

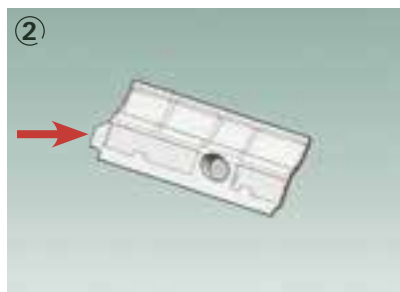


In Deutschland und Österreich nur als separates Zubehör erhältlich:

Wechsel des Schutzgitters unten

Ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Entnehmen Sie den Mixtopf und kippen Sie das Gerät wie dargestellt ①. Nehmen Sie das Schutzgitter für die Geräteunterseite ②. Es hat einen ovalen Stutzen, dieser muss zur Geräteunterseite zeigen ③. Legen Sie das Schutzgitter unter die oberen Rippen. Drücken Sie es nach unten, bis es hörbar einrastet ④.

Falls Sie das Schutzgitter wieder entfernen möchten, ziehen Sie zuerst den Netzstecker. Entnehmen Sie den Mixtopf und kippen Sie das Gerät wie beim Einsetzen des Gitters. Ziehen Sie kräftig an der Lasche, die sich links am Schutzgitter befindet, und entnehmen Sie es.



HINWEISE FÜR EIGENE REZEPTE

Nutzen Sie bei der Zubereitung eigener Rezepte ähnliche Rezepte aus dem Grundkochbuch als Orientierung. Die ausführliche Erklärung wird es Ihnen leicht machen, eigene Rezepte mit dem Thermomix™ zuzubereiten.

Reihenfolge der Rezeptzutaten

Bei der Zubereitung von eigenen Rezepten sollten Sie planen, in welcher Reihenfolge Sie die erforderlichen Arbeitsschritte durchführen, z. B. trockene Zutaten zuerst verarbeiten.

Zutaten wiegen

Bevor die erste Rezeptzutat gewogen werden soll, stellen Sie die Waage durch Tippen auf das Waage-Symbol  zunächst auf „0,000“. Geben Sie die Zutaten hinein. **Achtung:** Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfs und des Varoma.

Reihenfolge der Gerätevoreinstellung

Das Rezept gelingt sehr einfach, wenn Sie die Einstellungen in der nachfolgend beschriebenen Reihenfolge vornehmen:

Beispiel: Normales Erhitzen

Stellen Sie 5 Minuten/100 °C//Stufe 1 ein:

- ① Zeitwahl auf 5 Minuten
- ② Temperaturwahl auf 100 °C
- ③ Drehzahl auf Stufe 1

Beispiel: Kochen von empfindlichen Zutaten

Stellen Sie 5 Minuten/90 °C//Stufe 1 ein:

- ① Zeitwahl auf 5 Minuten stellen
- ② Temperaturwahl auf 90 °C
- ③ Linkslauf  wählen
- ④ Drehzahl auf Stufe 1

Beispiel: Gemüse zerkleinern

Stellen Sie 7 Sekunden/Stufe 5 ein:

- ① Zeitwahl auf 7 Sekunden
- ② Drehzahl auf Stufe 5

Beispiel: Teig kneten

Stellen Sie 2 Minuten/ ein:

- ① Zeitwahl auf 2 Minuten
- ② Teigmodus  wählen
- ③ Drehzahlanzeige durch Tippen aktivieren und Wähler nach rechts drehen

Zerkleinern von Zutaten

Beim Zerkleinern oder Pürieren bitte zunächst nur eine kurze Zeit vorwählen. Ist das gewünschte Ergebnis noch nicht erzielt, einige Sekunden nachwählen.

Heizzeiten

Die Heizzeit ist abhängig von

- a) der Ausgangstemperatur der zu erhitzenden Zutaten,
- b) der Menge, dem Gewicht und dem Volumen der Zutaten,
Achtung: Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfs und des Varoma!
- c) der Wärmeleitfähigkeit des Garguts
- d) der gewählten Temperatur,
- e) der Drehzahl,
- f) der Verwendung des Zubehörs (mit und ohne Gargeinsatz oder Varoma).

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung:	Störungsbeseitigung:
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäß in der Steckdose eingesteckt ist und ob der Mixtopfdeckel richtig positioniert wurde.
Das Gerät heizt nicht.	Prüfen Sie, ob die Heizzeit voreingestellt und die Temperatur gewählt wurde.
Das Gerät bleibt während des Betriebs stehen.	Sehen Sie unter Punkt „Elektronischer Motorschutz“ auf Seite 45 nach.
Störung beim Wiegen.	Beachten Sie: Während des Wiegens/Drückens des Waage-Symbols den Thermomix™ nicht berühren; nichts an das Gerät anlehnen; Anschlusskabel darf nicht gespannt sein; die Thermomix™ Füße müssen sauber sein; die Arbeitsfläche muss sauber, rutschfest und eben sein; den Thermomix™ nicht verschieben. Stimmt das Gewicht, so funktioniert die Waage ordnungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags

Kontrollieren Sie das Gerät und sein Zubehör inklusive Mixtopf und die Anschlussleitung regelmäßig auf etwaige Schäden. Beschädigungen können die Sicherheit beeinträchtigen. Betreiben Sie das Gerät in derartigen Fällen nicht weiter und kontaktieren Sie den Vorwerk Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Reparaturdienst.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN/COPYRIGHT

Für Kunden in EU-Staaten:



Als Besitzer eines Elektro- oder Elektronik-Altgeräts ist es Ihnen (gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 über Elektro- oder Elektronik-Altgeräte sowie des Elektro- oder Elektronikgesetzes vom 16.3.2005) gesetzlich nicht gestattet, dieses Gerät oder dessen elektrisches/elektronisches Zubehör über den unsortierten Hausmüll zu entsorgen. Stattdessen sind die dafür vorgesehenen kostenlosen Rückgabemöglichkeiten zu nutzen. Bitte informieren Sie sich hierzu bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung.

Registrierungsnummer:
WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910.

Copyright ©

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International Strecker & Co., Schweiz. Alle Rechte sind vorbehalten. Diese Publikation darf – weder ganz noch in Teilen – reproduziert, gespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International Strecker & Co.

Hinweise für den Markt in den USA

Bitte beachten Sie, dass der Thermomix™ („das Gerät“) ausschließlich von Vorwerk International Strecker & Co. („Vorwerk“) hergestellt, vermarktet, verkauft und vertrieben wurde und wird.

Das Gerät wurde weder für den Markt in den USA entwickelt/entworfen noch wurde es für die USA zugelassen oder freigegeben. Dementsprechend wird das Gerät absichtlich nicht durch Vorwerk oder eine autorisierte dritte Partei in den USA verkauft oder in irgendeiner Form beworben. Kundendienst in Bezug auf das Gerät durch Vorwerk oder irgendeine autorisierte dritte Partei in den USA wird nicht geleistet.

Vorwerk übernimmt heute und in Zukunft keinerlei Haftung für Schäden und/oder Verluste (einschließlich, allerdings nicht darauf beschränkt, jeglicher direkter, indirekter, besonderer, zufälliger, strafender, mittelbarer oder unmittelbarer Schäden und Verluste, jeglicher Art von entgangenen Profiten oder Geschäftsverlusten und jeglicher Schäden in Bezug auf Sachschäden, Personenschäden und/oder Tod), die in irgendeiner Form durch den Einsatz des Geräts in den USA entstehen, damit in Verbindung stehen, verursacht werden oder daraus resultieren (einschließlich Schäden und/oder Schäden und Verluste durch die unterschiedliche elektrische Spannung bzw. Frequenz, die in den USA verwendet wird). Der Einsatz des Geräts durch Personen in den USA geschieht gänzlich auf eigene Gefahr.

GEWÄHRLEISTUNG/ KUNDENSERVICE

Gewährleistung

In der Gewährleistungszeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Thermomix™ dürfen nur vom verantwortlichen Vorwerk Kundendienst oder einem Vertrags-Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalteile aus dem Lieferumfang des Thermomix™ (Seite 12–13) oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix™.

Verwenden Sie den Thermomix™ niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix™ für den Thermomix™ TM5 zur Verfügung gestellt wurden. Anderenfalls verfällt der Gewährleistungsanspruch.

Kundenservice

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Thermomix™ Repräsentantin, das Vertriebsunternehmen in Ihrem Land oder nutzen Sie unsere Website www.thermomix.com.

Hersteller:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Ihre Thermomix™ Repräsentantin:

Telefon _____

Fax _____

Mobil _____

E-Mail _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Die Bedienungsanleitung ist in weiteren Sprachen
verfügbar unter www.thermomix.com

MANUEL D'UTILISATION

Pour votre sécurité	5
Données Techniques	10
Introduction	11
Votre Thermomix™ TM5	12
Avant la première utilisation	14
Comment mettre en place le bol de mixage	14
Comment retirer les couteaux	15
Comment insérer les couteaux	16
Accessoires	17
Le bol de mixage, le socle du bol	17
Le couvercle du bol, le gobelet doseur	18
Le panier cuisson	19
La spatule	20
Le fouet	21
Le Varoma	22
Comment assembler le Varoma	22
La meilleure façon d'utiliser le Varoma	23
Conseils pratiques pour l'utilisation du Varoma	26
Cuisiner avec le Thermomix™	27
Mise en route du Thermomix™	27
Arrêt du Thermomix™	28
Pour votre sécurité	28
Peser avec le Thermomix™	29
Autres informations importantes concernant la pesée	29
Utiliser le Thermomix™ à partir de l'écran d'accueil	30
Réglage de la minuterie	31
Cadran de température	32
Cuisson douce aux vitesses 2 et 3	32
Température Varoma	33
Sélecteur	33
Vitesse mijotage	33
Brassage	33
Mixer/réaliser des purées	34
Mode Turbo	34
Sens de rotation des couteaux	35
Mode pétrin	35

Connecter une clé recettes de Thermomix™	36
Menu Thermomix™	36
Recettes favorites	36
Recettes	36
Par catégorie	37
Par ordre alphabétique	37
Dernières recettes préparées	37
Réaliser une recette à partir d'une clé recettes de Thermomix™ en utilisant la « fonction de cuisine guidée »	38
Etapes parallèles	38
Recettes programmées	39
Mode transport	40
Réglages	40
Gestion des recettes favorites	40
Langues	41
À propos du Thermomix™	41
Rétablir les paramètres usine	42
Changer le fond d'écran	42
Verrouiller votre Thermomix™	43
Contact	44
Ce que vous devez savoir	45
Arrêt automatique	45
Première utilisation et surcharge	45
Protection électronique du moteur	45
Nettoyage	46
Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle	46
Comment nettoyer les couteaux	47
Comment nettoyer le Varoma	47
Comment nettoyer le bloc moteur du Thermomix™	48
Informations complémentaires sur le nettoyage	48
Changer la grille de protection	49
Changer la grille de protection arrière	49
Changer la grille de protection du socle	50
Conseils pour vos propres recettes	51
Anomalies de fonctionnement	52
Réglementation légale/copyright	53
Garantie/service clients	54

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Le Thermomix™ TM5 est destiné à un usage domestique ou à des usages similaires tels que :

- Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail,
- Les fermes,
- Les clients d'hôtels, motels ou autres types d'hébergement résidentiels,
- Les hébergements de type Bed & Breakfast.

Il est conforme aux normes de sécurité les plus avancées. Pour votre propre sécurité, lisez attentivement le présent manuel avant la première utilisation de l'appareil et étudiez minutieusement les points suivants. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr pour une consultation ultérieure. Il fait partie intégrante du Thermomix™ TM5, et devra donc toujours accompagner l'appareil en cas d'utilisation par une tierce personne. Les consignes de sécurité principales sont également disponibles sur le menu d'exploitation du Thermomix™ TM5 (voir page 28).

Le Thermomix™ TM5 n'est pas destiné à des utilisateurs (y compris les enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions portant sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants

doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le Thermomix™ TM5.

Le Thermomix™ TM5 est conforme aux normes de sécurité du pays dans lequel il a été vendu par une société agréée par Vorwerk. La conformité aux normes de sécurité locales ne peut être garantie si le Thermomix™ TM5 est utilisé dans un autre pays. En conséquence, Vorwerk décline toute responsabilité pour tout dommage susceptible de résulter d'une telle utilisation.

Danger d'électrocution

- Débranchez le Thermomix™ TM5 de la prise secteur avant de le nettoyer ou en cas de période prolongée d'inactivité.
- Ne plongez pas le bloc moteur de votre Thermomix™ TM5 dans l'eau. Pour le nettoyage, utilisez uniquement une éponge ou un linge humide. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau, de saletés ou de résidus alimentaires, liquides ou solides, à pénétrer dans l'appareil.
- Inspectez périodiquement votre Thermomix™ TM5 et ses accessoires, y compris le bol de mixage et le cordon d'alimentation, afin de prévenir les effets d'éventuelles détériorations. Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité. Si une détériora-

tion était constatée, cessez d'utiliser le Thermomix™ TM5 et contactez le Service Clients.

- Le Thermomix™ TM5 ne doit être réparé que par le Service Clients compétent. Cette règle est également applicable en cas de détérioration du cordon d'alimentation qui ne peut être remplacé que par le Service Clients. Une réparation incorrecte ou une manipulation inappropriée peut présenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Danger de blessure avec les lames très coupantes des couteaux

- Ne touchez pas les lames des couteaux. Elles sont très coupantes. Lors de leur retrait ou de leur mise en place, saisissez toujours les couteaux par leur partie supérieure.
- Ne passez pas les doigts par l'orifice du couvercle du bol lorsque le Thermomix™ TM5 est en fonctionnement.

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

- Placez une quantité maximale de 2,2 litres d'aliments dans le bol de mixage.
- Respectez toujours les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.
- N'utilisez le Thermomix™ TM5 qu'avec le couvercle du bol propre et muni du joint. Assurez-vous que le bord du bol de mixage soit toujours bien propre. Examinez régulièrement le joint pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Remplacez le couvercle immédiatement en cas de dommage ou de fuite. Sachez

que le joint n'est pas amovible et que toute tentative pour l'enlever peut entraîner un dommage nécessitant le remplacement du couvercle du bol.

- N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle du bol par la force. N'ouvrez le couvercle que lorsque le sélecteur est pointé sur la position 0 et que le mécanisme de verrouillage est déverrouillé.
- N'utilisez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix™ TM5. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.
- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments pouvant s'échapper de l'orifice du couvercle du bol de mixage. Placez le gobelet doseur correctement dans l'orifice du couvercle et laissez-le en place notamment lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage) à vitesse de rotation moyenne (3–6) et élevée (7–10).
- Lorsque vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C) ne tenez pas le gobelet doseur et n'activez pas le mode Turbo.
- N'utilisez pas la température Varoma pour réchauffer ou cuire de grandes quantités de nourriture.
- N'utilisez la température Varoma qu'avec les vitesses lentes et moyennes (4–6). Les vitesses rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.
- Veillez à placer le Thermomix™ TM5 sur une surface propre, ferme, plane et

non chauffante, en particulier quand vous utilisez le Varoma.

- Retirez le bol de mixage avec précaution pour éviter tout déversement, notamment lorsque les aliments contenus dans le bol de mixage sont très chauds.

Risque de brûlure par la vapeur et le liquide de condensation brûlants

- Veillez à positionner le Varoma correctement sur le bol de mixage et le Thermomix™ TM5.
- Prenez garde au dégagement possible de vapeur brûlante sur les côtés et le dessus du couvercle du Varoma pendant son fonctionnement.
- Saisissez toujours le Varoma par ses poignées latérales.
- N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.
- Quand vous enlevez ou soulevez le couvercle du Varoma, maintenez-le de façon à éviter tout dégagement de vapeur ou projection de liquide brûlant vers vous. Prenez garde aux émissions de vapeur qui continuent de s'échapper à travers l'orifice du couvercle du bol de mixage quand vous ôtez le Varoma.
- Eloignez les enfants du Thermomix™ TM5 quand vous utilisez le Varoma et avertissez-les du danger que présentent la vapeur et le liquide de condensation brûlants.
- Veillez à ne jamais remplir le panier cuisson au-delà de sa contenance maximale. Son contenu ne doit jamais dépasser le bord supérieur du panier cuisson. Assurez-vous que l'orifice du couvercle ne soit jamais obstrué par les ingrédients contenus dans le panier

cuisson. En cas d'obstruction de l'orifice du couvercle par les ingrédients contenus dans le panier cuisson alors que l'appareil est en chauffe, une surpression peut s'accumuler dans le bol et le contenu chaud être projeté hors du bol, provoquant alors un risque élevé de brûlures et de blessures.

- Veiller à ce que tous les orifices du Varoma et du plateau vapeur ne soient pas obstrués par la nourriture, ce pour éviter une fuite incontrôlée de vapeur.
- Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot, des projections pouvant survenir en raison de la création soudaine de vapeur.

Risque de brûlure par contact avec des éléments chauds

- Tenez toujours le Thermomix™ TM5 hors de portée des enfants, et veillez à les mettre en garde, le bol de mixage ou le Varoma pouvant devenir très chauds.

Danger de blessure par des projections d'aliments froids

- Maintenez fermement le gobelet doseur en place pendant l'utilisation du Thermomix™ TM5 aux vitesses moyennes (3–6) et rapides (7–10) ou quand vous activez le mode Turbo pour hacher ou mixer les aliments froids.

Danger de blessure par utilisation d'accessoires à bords tranchants

- L'écran tactile du Thermomix™ TM5 est en verre et peut se briser s'il n'est pas utilisé de manière adéquate.

Danger de blessure par une utilisation inadéquate

Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix™ TM5. N'essayez jamais d'enlever le bol de mixage ou le couvercle du bol par la force.

- Ne chauffez jamais le bol de mixage lorsqu'il est vide.
- N'enclenchez la vitesse de rotation qu'une fois le fouet correctement inséré.
- Ne sélectionnez jamais une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est en place.
- N'utilisez jamais la spatule lorsque le fouet est en place.
- N'ajoutez pas d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer le fouet lorsque ce dernier est fixé aux couteaux et que le moteur est en marche.

Danger de blessure par utilisation d'accessoires ou d'équipement non conçus pour l'appareil

- Utilisez exclusivement les accessoires fournis avec le Thermomix™ TM5 (page 12-13) ou des pièces détachées d'origine Vorwerk Thermomix™ approuvées pour une utilisation avec le Thermomix™ TM5.
- N'utilisez jamais le Thermomix™ TM5 avec des pièces ou équipements conçus pour d'anciennes générations de Thermomix™ ou des pièces ou équipements non fournis par Vorwerk.
- Utilisez exclusivement le couvercle de bol fourni avec le Thermomix™ TM5.
- Utilisez exclusivement le gobelet doseur du Thermomix™ TM5 pour

fermer l'orifice du couvercle.

Ne recouvrez pas le bol de mixage d'un torchon ou de tout autre objet.

- Pour mélanger les ingrédients dans le bol, utilisez exclusivement la spatule du Thermomix™ TM5, dotée d'un disque de sécurité. N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, louches, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher dans les couteaux en rotation et de provoquer des blessures.
- Fermez le couvercle du bol de mixage avant d'introduire la spatule du Thermomix™ TM5 par l'orifice du couvercle.

Risque pour les porteurs de stimulateurs cardiaques

- La clé recettes de Thermomix™ et le port de la clé recettes de Thermomix™ se trouvant sur le Thermomix™ TM5 contiennent des aimants. Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque, veillez à maintenir une distance suffisante. Prévenir les personnes portant un stimulateur cardiaque en conséquence.

Risque de détérioration de l'appareil lui-même

Le Thermomix™ TM5 peut bouger

- Placez votre Thermomix™ TM5 sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante pour éviter qu'il ne glisse. Posez le Thermomix™ TM5 à bonne distance du bord du plan de travail pour le protéger d'une chute. Lors d'un mixage ou de la préparation de certaines pâtes, les vibrations peuvent

provoquer un déplacement de l'appareil, ou, dans certaines circonstances, son déséquilibre.

Risque de dommages

- **Par de la vapeur chaude :** prévoyez un espace suffisant au-dessus et autour du Thermomix™ TM5 et du Varoma (placards suspendus, étagères) afin d'éviter tout dommage provoqué par les émissions de vapeur brûlante.
- **Par une source de chaleur extérieure :** prévoyez une distance suffisante entre l'appareil et les sources de chaleur extérieures telles que radiateurs, plaques électriques, fours, plaques chauffantes, etc. Ne placez pas le Thermomix™ TM5 ou son cordon d'alimentation sur une source de chaleur (telle que plaque électrique, plaque de cuisson, cuisinière ou four) dont la mise en marche accidentelle risque d'endommager le Thermomix™ TM5. Ne placez pas le Thermomix™ TM5 sur une surface brûlante. Ne mettez jamais la clé recettes de Thermomix™ en contact avec des objets métalliques, cuillère par exemple. Vous risqueriez d'endommager votre Thermomix™.
- **Par un écoulement d'ingrédients :** assurez-vous de la présence du joint sur les couteaux. En l'absence du joint, les ingrédients en cours de mixage ou de cuisson risquent de s'écouler et d'endommager le Thermomix™ TM5. Assurez-vous également que les couteaux soient correctement verrouillés sur le socle du bol.
- **Par un refroidissement insuffisant du Thermomix™ TM5 :** assurez-vous que les aérations à l'arrière et sur le fond du Thermomix™ TM5 soient toujours propres, sans projections de liquide ou résidus alimentaires, et ne soient pas couvertes. Dans le cas contraire, cela pourrait endommager le Thermomix™ TM5. Ceci est particulièrement important lorsque les aérations de votre Thermomix™ TM5 sont recouvertes de grilles de protection. N'oubliez pas de retirer ces grilles à chaque nettoyage.
- **Par une mauvaise utilisation :** N'utilisez le Thermomix™ TM5 qu'avec du courant alternatif, sur une alimentation électrique aux normes en vigueur, installée en bonne et due forme par un électricien. La tension et la fréquence du secteur doivent correspondre à celles indiquées sur la plaque signalétique (sur le socle du Thermomix™ TM5).
- **Par corrosion :** Pour éviter que l'humidité ne s'infilte par les picots de contact du bol, veillez à bien essuyer ces derniers après le nettoyage du bol à la main ou au lave-vaisselle.

DONNÉES TECHNIQUES

Normes/ sécurité



Moteur

Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk Puissance 500 W.
Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 700 tours/min
(vitesse mijotage 40 tours/min)
Vitesse intermittente pour la fabrication de pâte
Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur

Chauffage

Puissance absorbée 1 000 W.
Protection en cas de surchauffe.

Balance intégrée

Pesée de 5 à 3000 g par tranche de 5 g (max. 6 kg)
Pesée de -5 à -3000 g par tranche de 5 g (max. 6 kg)

Bloc moteur

Matière plastique de haute qualité.

Bol de mixage

Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de
température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.

Alimentation secteur

Uniquement pour 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Puissance totale absorbée 1 500 W.
Longueur maximale du câble d'alimentation : 1 mètre

Dimensions et poids

Thermomix™ TM5

Sans Varoma

Hauteur	34,1 cm
Largeur	32,6 cm
Profondeur	32,6 cm
Poids	7,95 kg

Varoma

Hauteur	13,1 cm
Largeur	38,3 cm
Profondeur	27,5 cm
Poids	0,8 kg

INTRODUCTION

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix™ TM5 !

Pendant la dégustation culinaire, vous avez découvert et évalué avec vos cinq sens tous les bénéfices du Thermomix™ TM5. Un conseiller Thermomix™ TM5 expérimenté vous a aidé à découvrir toutes les fonctionnalités possibles pour une utilisation parfaite de l'appareil en fonction de vos besoins.

Vous avez désormais hâte d'utiliser le Thermomix™ TM5 et de profiter pleinement d'une cuisine plus saine, plus naturelle, plus facile, plus rapide et plus créative. Cuisiner avec le Thermomix™ TM5 vous permet de gagner du temps pour vous consacrer à d'autres activités.

Le manuel d'utilisation vous permet de vous familiariser pas à pas avec votre Thermomix™ TM5. Nous vous conseillons de le lire attentivement. A chaque étape, vous verrez que notre priorité, lors de l'élaboration de ce produit de haute qualité, a été de répondre à tous vos besoins.

Nos recettes guidées pas à pas vous permettront de préparer de délicieux repas sans qu'il vous soit nécessaire de faire preuve de grandes connaissances culinaires.

Nous vous souhaitons à vous, à votre famille et à vos amis beaucoup de plaisir avec votre Thermomix™ TM5 !

Vorwerk Thermomix™

VOTRE THERMOMIX™ TM5

A l'ouverture du carton, vérifiez que vous avez tous les éléments du Thermomix™ TM5 :

- Thermomix™ TM5 avec le bol de mixage et le couvercle
- Panier cuisson
- Fouet
- Gobelet doseur
- Spatule
- Varoma
- Livre de recettes
- Manuel d'utilisation
- Thermomix™ Clé recettes





① Bloc moteur du
Thermomix™ TM5

② Bol de mixage

③ Socle du bol

④ Joint des couteaux

⑤ Ensemble couteaux

⑨ Couvercle du bol

⑩ Fouet

⑪ Spatule avec disque de sécurité

⑫ Panier cuisson

⑬ Gobelet doseur

⑭ Thermomix™ Clé recettes

⑮ Capteur de présence couvercle

⑯ Sélecteur

⑰ Poignée

Varoma

⑥ Couvercle du Varoma

⑦ Plateau vapeur

⑧ Varoma

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix™ TM5 !

Avant d'utiliser votre Thermomix™ TM5 pour la première fois, assistez à une démonstration faite par un conseiller/une conseillère expérimenté(e). Prenez le temps de vous familiariser avec l'utilisation de votre Thermomix™ TM5.

Avant la première utilisation

Assurez-vous que votre Thermomix™ TM5 est posé sur une surface propre, ferme et plane pour éviter qu'il ne glisse. Il est recommandé de placer votre Thermomix™ TM5 dans un endroit de votre cuisine où il restera en permanence afin que vous puissiez l'utiliser facilement. Retirer le film protecteur de l'écran tactile. Nettoyez soigneusement votre Thermomix™ TM5 avant de vous en servir pour la première fois. Suivez les instructions fournies au chapitre Nettoyage (page 46).



Comment mettre en place le bol de mixage

Insérez le bol de mixage en maintenant la poignée vers l'avant de l'appareil et placez-le sans forcer dans le logement ①.

Le bol est correctement installé si sa poignée est face à vous comme indiqué sur la photo ①, et s'il est correctement fixé sur le bloc moteur. Pour fermer le bol, insérez le couvercle dessus ②. Le couvercle se verrouillera automatiquement lorsque le sélecteur sera activé.

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle du bol de mixage. N'ouvrez ce dernier que lorsque la vitesse est sur « 0 » et le mécanisme de verrouillage libéré.

Danger de blessure

- Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix™ TM5.

Comment retirer les couteaux

Pour enlever les couteaux : tenez le bol de mixage à l'endroit d'une main et, de l'autre main, tournez le socle du bol de 30° dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le bas ③, puis posez-le sur le plan de travail. Saisissez la partie supérieure des couteaux avec précaution et retirez-les avec leur joint d'étanchéité ④.

⚠ ATTENTION

Danger de blessure avec la lame très coupante des couteaux

Ne touchez pas la lame très coupante des couteaux. Lors de la mise en place ou du retrait de ces derniers, saisissez toujours les couteaux par leur partie supérieure.

IMPORTANT:

Veillez à ce que les couteaux ne chutent pas accidentellement lorsque vous les manipulez.



Comment insérer les couteaux

Pour remettre les couteaux, suivez le même processus dans le sens inverse. Mettre en place les couteaux à l'intérieur du bol ① en les insérant dans le trou au fond du bol ②.

REMARQUE

Risque de détérioration par un écoulement d'ingrédients

Assurez-vous de la présence du joint sur les couteaux. En l'absence de joint, la nourriture à mixer ou à cuire risque de s'écouler et d'endommager le Thermomix™.



ACCESSOIRES

Avant que vous n'utilisiez votre Thermomix™ pour la première fois, nous allons vous présenter plus en détails ses différents accessoires, qui sont le résultat d'une conception sophistiquée. Chaque élément a été conçu intelligemment et offre plusieurs fonctions.

Le bol de mixage

Sur l'intérieur et l'extérieur du bol figurent des traits indiquant le niveau de remplissage (4). Le bol a une capacité maximum de 2,2 litres (5).

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

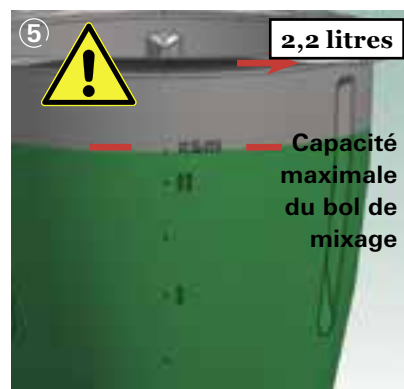
- Placez une quantité maximale de 2,2 litres d'aliments et/ou de liquide dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.

Le socle du bol

Le socle du bol (6) est utilisé pour fixer les couteaux au bol. Le bol complet du Thermomix™ peut être posé sur n'importe quel support sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un dessous de plat.

IMPORTANT:

Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle sur le bol peut endommager le reste de votre appareil.



Le couvercle du bol

Le couvercle du bol ① est utilisé pour fermer votre bol. Pour des raisons de sécurité, votre Thermomix™ ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol. N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle quand le Thermomix™ est verrouillé. Le couvercle du bol se verrouille automatiquement au moyen de deux bras de verrouillage et d'un capteur de présence situé sur le boîtier supérieur entre les bras de verrouillage. Veillez à toujours garder ce capteur propre. Vous remarquerez un court temps d'attente entre l'arrêt du moteur et la libération du mécanisme de verrouillage, ce pour éviter toute projection à l'ouverture du bol, notamment si le bol est rempli au maximum.



⚠ ATTENTION

Danger de blessure par une utilisation inappropriée

- Pour fermer le bol, utilisez exclusivement le couvercle livré avec le Thermomix™.
- Examinez régulièrement le joint pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. Remplacez immédiatement le couvercle du bol en cas de dommage ou de fuite. Il n'est pas possible de détacher ou d'échanger le joint seul.

Danger de blessure

- Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix™.

Le gobelet doseur

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

- Prenez garde aux particules chaudes d'aliments qui peuvent être projetées par l'orifice du couvercle du bol. Placez correctement le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle et laissez-le en place, notamment lorsque vous mixez des aliments chauds (par ex. confiture, potage) à une vitesse de rotation moyenne (3-6) et élevée (7-10, Turbo).
- Ne couvrez pas le couvercle du bol d'un torchon ou de tout autre objet.
- Toujours insérer correctement le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle du bol et veiller à ce qu'il ne soit pas gêné ou repoussé hors du couvercle par le contenu du panier cuisson. En cas d'obstruction de l'orifice du couvercle par les ingrédients contenus dans le panier cuisson alors que l'appareil est en chauffe, une surpression peut s'accumuler dans le bol et le contenu chaud être projeté hors du bol, provoquant alors un risque élevé de brûlures et de blessures.

Le gobelet doseur a plusieurs fonctions : il sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et empêcher les aliments qui chauffent de gicler hors du bol de mixage. Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer différents ingrédients. Outre le trait indiquant 100 ml, un gobelet doseur rempli à ras bord contient 100 ml, et 50 ml lorsqu'il est rempli jusqu'à l'encoche.

Placez toujours le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle ouverture vers le haut. ②.

Si vous souhaitez ajouter un peu de liquide, il n'est pas nécessaire de retirer le gobelet doseur. Il vous suffit de verser le liquide sur le couvercle. Il s'écoulera peu à peu dans le bol de mixage. Pour ajouter des ingrédients sans ouvrir le bol, retirez le gobelet doseur et ajoutez les ingrédients par l'orifice du couvercle.

Le panier cuisson

Le panier cuisson du Thermomix™ est composé d'un plastique alimentaire de qualité supérieure. Il a plusieurs utilisations :

- Filtrer le jus des fruits ou des légumes. Découpez et réduisez en purée vos fruits ou légumes dans le Thermomix™, puis insérez le panier cuisson dans le bol. Utilisez la spatule pour tenir le panier cuisson, et filtrez la préparation obtenue. ③.
- Cuire. Certains ingrédients délicats, tels que poisson ou boulettes de viande, ne peuvent être cuits dans le bol. Placez-les alors dans le panier cuisson.

Il est très facile de retirer le panier cuisson. Pour cela, insérez le crochet de la spatule dans l'encoche du panier ④ et soulevez le panier ⑤. La spatule peut être enlevée à n'importe quel moment.

- Le pied, au bas du panier ⑥ permet au liquide de s'écouler hors du panier.
- Pour certaines cuissons nécessitant évaporation (réductions de sauces par exemple), retirez le gobelet doseur et posez le panier cuisson à la place sur le couvercle du bol ⑦.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ne jamais remplir le panier cuisson au-delà de sa contenance maximale. Son contenu ne doit jamais dépasser le bord supérieur du panier cuisson. Assurez-vous que l'orifice du couvercle ne soit jamais obstrué par les ingrédients contenus dans le panier cuisson. En cas d'obstruction de l'orifice du couvercle par les ingrédients contenus dans le panier cuisson alors que l'appareil est en chauffe, une surpression peut s'accumuler dans le bol et le contenu chaud être projeté hors du bol, provoquant alors un risque élevé de brûlures et de blessures.
- Veiller à ce que tous les orifices du Varoma et du plateau vapeur ne soient pas obstrués par la nourriture, ce pour éviter une fuite incontrôlée de vapeur.



La spatule

La spatule ① est un exemple supplémentaire de la conception élaborée du Thermomix™.

- La spatule du Thermomix™ est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients pendant le tranchage, le mixage ou la cuisson dans le bol de mixage ②. Insérez-la dans le bol par l'orifice du couvercle. Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames. Vous pouvez ainsi l'utiliser aussi bien pendant le mixage que pendant la cuisson des aliments.
- La spatule peut aussi être utilisée pour racler les parois du bol. Le bout de la spatule est conçu de manière à s'insérer parfaitement entre les lames de couteaux et s'adapter parfaitement aux parois du bol.
- Le disque de sécurité de la spatule a été conçu de telle sorte que cette dernière ne puisse rouler ou tomber du plan de travail.
- L'une des utilisations de la spatule est de maintenir le panier cuisson pour filtrer les jus.
- Grâce à la spatule, retirer le panier cuisson ne nécessite plus aucun effort (voir page 19, photo ④).



⚠ ATTENTION

Danger de blessure par utilisation d'accessoires non conçus pour l'appareil

- Utilisez uniquement la spatule dotée d'un disque de sécurité (livrée avec le Thermomix™) pour mélanger les aliments dans le bol de mixage.
- Verrouillez le couvercle du bol avant d'introduire la spatule dans l'orifice du couvercle.
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles tels que cuillères, grandes cuillères, etc. pour mélanger. Ils risquent de s'accrocher aux couteaux en rotation et de provoquer des blessures.

Le fouet

- Le fouet ③ (placé ici sur les couteaux) ④ vous aidera à obtenir de meilleurs résultats lorsque vous fouettez des crèmes ou que vous montez des blancs en neige. C'est l'ustensile parfait pour des préparations crémeuses.
- Lorsque vous faites bouillir du lait ou que vous préparez des crèmes ou des sauces, le fouet brasse continuellement les ingrédients pour les empêcher d'adhérer aux parois.

Il est très facile d'insérer et de retirer le fouet : fixez-le simplement sur les couteaux comme indiqué sur la photo ⑤ en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le fouet est maintenant bien fixé. La partie supérieure en forme de boule permet de le retirer aisément. Pour retirer le fouet, saisissez cette partie supérieure et retirez-la en effectuant des mouvements de rotation alternativement dans un sens et dans l'autre.

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par une utilisation inappropriée

- Ne réglez la vitesse qu'après avoir inséré le fouet.
- N'utilisez pas une vitesse de rotation supérieure à 4 lorsque le fouet est inséré.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré.
- N'ajoutez pas d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le fouet lorsque les couteaux fonctionnent avec le fouet.



Le Varoma

Le Varoma ① est composé de trois éléments ②:

- Le Varoma (bas)
- Le plateau vapeur (milieu)
- Le couvercle du Varoma (haut)

Tous les éléments sont fabriqués en plastique alimentaire de haute qualité.

REMARQUE

- Toujours utiliser le Varoma couvercle fermé ①.
- Utilisez le Varoma seulement avec le Thermomix™ (ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes, au four ou avec d'autres appareils).

Comment assembler le Varoma

Vous pouvez utiliser votre Varoma dans l'une ou l'autre des combinaisons suivantes :

Combinaison 1 :

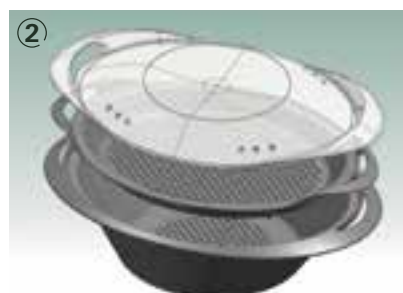
Le Varoma avec le plateau vapeur et le couvercle du Varoma ②.

Cette combinaison permet de cuisiner différents ingrédients, tels que des légumes avec poisson ou viande, ou un même aliment en quantité importante, tels que des quenelles.

Combinaison 2 :

Le Varoma avec le couvercle du Varoma ③.

Cette combinaison permet de cuisiner en quantité importante un même aliment, tels que légumes, pommes de terre, pièces de viande ou saucisses.



⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante

N'utilisez jamais le Varoma sans son couvercle.

IMPORTANT :

Si le couvercle est mal positionné, la vapeur va s'échapper, empêchant les aliments de cuire correctement.

La meilleure façon d'utiliser le Varoma

Le Varoma est un accessoire conçu pour le Thermomix™ et ne peut être utilisé qu'avec le Thermomix™. Avant de commencer à cuisiner à la vapeur grâce au Varoma, il faut installer votre Thermomix™ correctement :

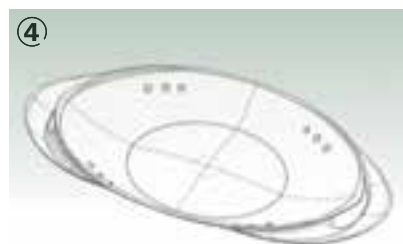
Etape 1 : Préparation du Thermomix™

Mettez le bol de mixage en position. Remplissez le bol de votre Thermomix™ avec au moins 0,5 litre d'eau (500 g) pour 30 minutes de cuisson à la vapeur. Si vous souhaitez cuire à la vapeur avec le panier cuisson, insérez ce dernier et remplissez-le avec des ingrédients tels que pommes de terre ou riz. Fermez le bol avec le couvercle.

Pour une recette plus savoureuse, vous pouvez remplacer l'eau par un mélange eau-vin ou ajouter un cube de bouillon de légumes par exemple.

Etape 2 : Remplir le Varoma

Posez le couvercle à l'envers sur votre plan de travail ④ et placez le Varoma dessus. Il s'insère parfaitement dans la rainure préformée ⑤. Remplissez maintenant le Varoma avec vos aliments. Assurez-vous qu'une partie des trous reste découverts pour que la vapeur se répartisse de façon homogène. Lorsque vous remplissez le Varoma, mettez les aliments qui demandent une cuisson plus longue en-dessous et ceux qui demandent une cuisson plus rapide sur le dessus. Le couvercle placé sous le Varoma empêchera l'eau provenant des ingrédients rincés de s'écouler sur votre plan de travail.



⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante

- Vérifiez que l'orifice du couvercle du bol, ainsi qu'une partie des trous du Varoma et du plateau vapeur ne soient pas obstrués.
- Positionnez correctement le Varoma sur le bol de mixage et sur le Thermomix™.

Pour utiliser le plateau vapeur, posez-le sur le Varoma. Assurez-vous que le plateau vapeur soit correctement positionné. Déposez-y ensuite les aliments ①. Placez convenablement le Varoma sur le couvercle du bol sans le gobelet doseur de façon à ce qu'il soit bien calé ②.

Placez le couvercle du Varoma sur l'ensemble. Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe.

IMPORTANT :

Ne laissez jamais le gobelet doseur sur ou à l'intérieur du couvercle du bol lorsque vous utilisez le Varoma.

Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés. Dans le cas contraire, il n'y aura pas assez de vapeur à l'intérieur du Varoma, ce qui ralentira le processus de cuisson.

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante

- Prenez garde aux émissions de vapeur brûlante sur les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours d'utilisation.
- Éloignez les enfants du Thermomix™ quand vous utilisez le Varoma et avertissez-les du danger que représentent la vapeur et l'eau de condensation brûlante.

Danger de brûlure par projection d'aliments chauds

- N'utilisez que les vitesses lentes et moyennes (☞ – 6) lorsque vous sélectionnez des températures supérieures à 60 °C. Des vitesses de rotation plus rapides risquent de provoquer des projections d'aliments ou de liquide chauds.

Étape 3 : Cuisiner à la vapeur avec le Varoma ③

Il vous suffit ensuite de programmer le temps de cuisson souhaité et de sélectionner la température Varoma. La cuisson à la vapeur démarre lorsque vous tournez le sélecteur sur une vitesse lente ou moyenne (☞ – 6). La minuterie commence à décompter. L'eau ou le liquide à base d'eau contenu dans le bol est porté à ébullition et crée de la vapeur qui sort par l'orifice du couvercle du Thermomix™ et pénètre dans le Varoma. Les aliments sont cuits lentement dans la vapeur chaude. La température maximum du Varoma est de 120 °C, en fonction des aliments que vous utilisez, comme l'huile par exemple.



⚠ ATTENTION

Danger de brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante

- Saisissez le Varoma par ses poignées latérales uniquement.
- Tenez le couvercle du Varoma de manière à éviter le contact. Quand vous ôterez le couvercle du Varoma, inclinez-le légèrement vers vous pour que la vapeur s'échappe de l'autre côté, et éviter ainsi tout contact avec les vapeurs brûlantes.
- En retirant le Varoma, prenez garde au dégagement de vapeur par l'orifice du couvercle du bol.



Lorsque les aliments sont cuits ou si vous souhaitez contrôler leur cuisson, réglez la vitesse sur zéro en appuyant sur le cadran de vitesse, et en tournant le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour ouvrir votre Varoma, inclinez légèrement le couvercle vers vous pour que la vapeur puisse s'échapper vers l'arrière ④. Faites attention à ce que l'eau de condensation s'écoule dans le Varoma en maintenant un peu votre couvercle au-dessus du Varoma. Ensuite, ôtez le couvercle et posez-le à l'envers sur le plan de travail. Soulevez le Varoma et le plateau vapeur, et attendez quelques secondes pour que l'eau de condensation puisse s'égoutter. Ensuite, placez-les sur le couvercle.

Conseils pratiques pour l'utilisation du Varoma

Les explications ci-dessous montrent clairement à quel point l'utilisation du Varoma est simple. Veuillez à bien respecter les consignes de base suivantes :

- Mettez suffisamment d'eau dans le bol de votre appareil.

IMPORTANT :

Pour 30 minutes de cuisson vapeur, 0,5 litre (500 g) d'eau est nécessaire. Ajouter 250 g de liquide par tranches de 15 minutes de cuisson supplémentaires.



- Le Varoma et le plateau vapeur sont tous deux percés à intervalles réguliers de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur.
- Les aliments doivent être placés de façon à ce que le maximum de trous soit dégagé. À cet effet, il suffit en général de disposer les aliments « au hasard ».
- Vous pouvez cuisiner en même temps des aliments de consistance différente. Positionnez les aliments nécessitant le plus long temps de cuisson en-dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus. Exemple : les légumes dans le Varoma et le poisson sur le plateau vapeur.
- Les légumes seront cuits uniformément si vous les coupez en morceaux de grosseur égale. Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs : ils sont variables en fonction de la qualité des ingrédients, de leur densité, de leur grosseur et de vos goûts personnels.
- Graissez le Varoma et le plateau vapeur pour que les aliments tels que viande, poisson ou pâtes ne collent pas.
- N'épaississez pas vos sauces et potages avant la fin de la cuisson vapeur. En effet, les épaississants absorbent l'eau, empêchant ainsi la formation de vapeur dans le bol de mixage, ce qui aurait pour effet de ralentir la cuisson.
- Vous pouvez également retourner le couvercle du Varoma et l'insérer sous le Varoma, il empêchera ainsi l'eau provenant du Varoma et du plateau vapeur ① de s'écouler sur votre plan de travail. Le couvercle peut également être utilisé pour servir les aliments cuisinés dans le Varoma.

CUISINER AVEC LE THERMOMIX™

Mise en route du Thermomix™

Sortez le câble de son logement et branchez votre appareil sur le secteur. La longueur totale du câble est de 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix™ pour éviter qu'il ne s'entortille ! Pour un bon fonctionnement de la balance, assurez-vous qu'aucune tension ne soit exercée sur le câble. Ne posez pas le Thermomix™ sur son câble : il en résulterait un déséquilibre qui entraînerait une pesée erronée. Maintenant, le Thermomix™ est prêt à fonctionner.

Activez l'appareil en appuyant sur le sélecteur. L'écran d'accueil s'allume.

Appuyez sur l'icône « Accueil » pour retourner à l'écran d'accueil dans les différentes options de menu. Sur l'écran d'accueil, vous pouvez réinitialiser les cadrans en maintenant l'icône « Accueil » appuyée. Aménagez dès le début une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix™ de façon permanente et l'utiliser à volonté.

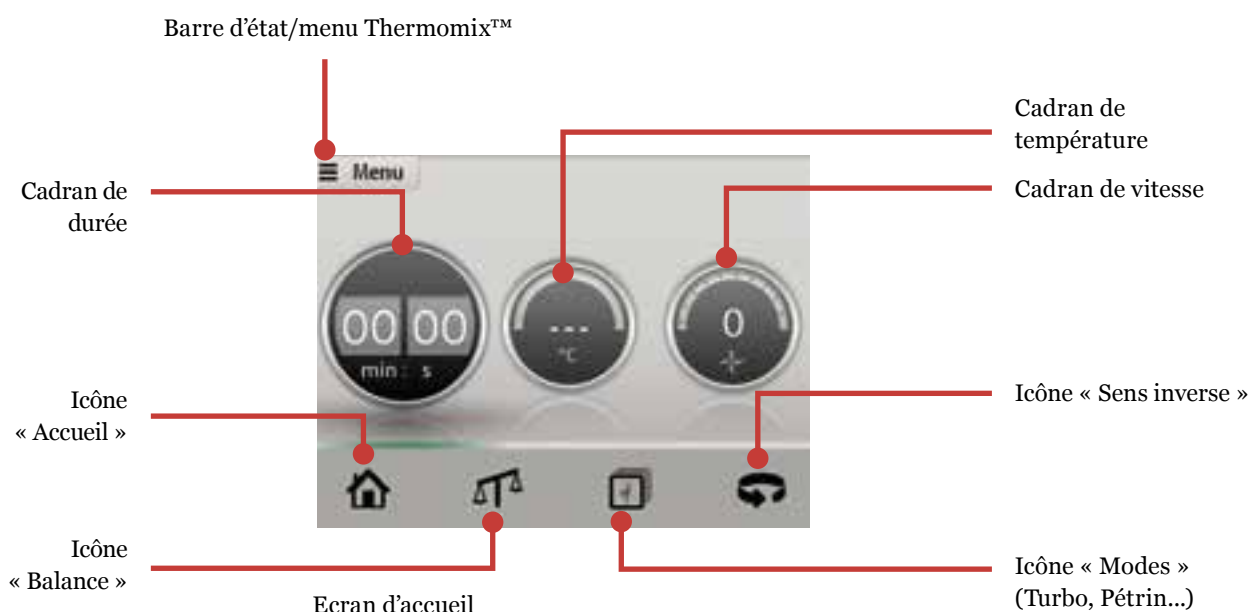
REMARQUE :

Le Thermomix™ peut bouger

Placez votre Thermomix™ sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante pour éviter qu'il ne glisse. Posez le Thermomix™ à bonne distance du bord du plan de travail pour le protéger d'une chute du meuble de cuisine.

Risque de dommage du fait d'émission de vapeur brûlante

Prévoyez un dégagement suffisant au-dessus et autour du Thermomix™ et du Varoma (placards suspendus, étagères) afin d'éviter tout dommage provoqué par les émissions de vapeur.



Arrêt du Thermomix™

Pour arrêter votre Thermomix™, appuyez sur le sélecteur et maintenez la pression jusqu'à l'apparition d'un message indiquant que le Thermomix™ va s'éteindre. Vous pouvez alors relâcher la pression.

⚠ ATTENTION

Bien que le Thermomix™ soit équipé de dispositifs de sécurité, il s'agit d'un appareil qui chauffe jusqu'à 120 °C et mixe avec des couteaux fonctionnant à une vitesse de rotation pouvant aller jusqu'à 10 700 tours/minute. Comme avec casseroles et poêles, certaines réactions physico-chimiques peuvent survenir au cours du processus de préparation (comme le lait qui déborde).

⚠ ATTENTION

Danger de blessure par l'utilisation d'accessoires à bords tranchants

L'écran du Thermomix™ est en verre et peut se briser s'il n'est pas utilisé de manière adéquate. Nous vous conseillons donc de ne pas laisser votre Thermomix™ sans surveillance lors de son utilisation.



Pour votre sécurité

Veuillez lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention lors de la première utilisation de votre Thermomix™. Si vous voulez vérifier les points importants, il vous suffit de sélectionner Consignes de sécurité dans le menu du Thermomix™ ①.

Peser avec le Thermomix™

Appuyez sur l'icône « Balance » pour activer la fonction de balance ② intégrée au Thermomix™, qui va vous permettre de peser tous vos ingrédients directement dans le bol de mixage et le Varoma. Procédez de la manière suivante :

Étape 1 : insérez le bol de mixage.

Étape 2 : appuyez sur l'icône « Balance ».

Étape 3 : mettez le premier ingrédient (3 kg max)
et vérifiez la quantité sur l'affichage.

Étape 4 : si vous voulez ajouter des d'ingrédients, appuyez de nouveau sur l'icône « Balance » et ajoutez l'ingrédient suivant ③.

Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal (6 kg). La marge d'erreur pour 3 kg peut être de +/-30 g.

IMPORTANT :

Lorsque vous effectuez une pesée, ne touchez pas le Thermomix™ et ne placez aucun objet contre l'appareil. Assurez-vous également qu'aucun objet ne se trouve sous le Thermomix™. Vérifiez également que le cordon d'alimentation soit sorti intégralement.



Autres informations importantes concernant la pesée

Votre balance fonctionne de 5 g à 6 kg par tranches de 2 fois 3 kg. Lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients avec la fonction tare, ne le faites pas trop rapidement car il faut parfois deux à trois secondes à la balance pour afficher le poids.

Si vous retirez un ingrédient du bol, l'écran affichera une valeur négative correspondant au poids de l'ingrédient enlevé.

Quand vous utilisez la fonction tare pour ajouter des ingrédients, ne pesez pas plus de 3 kg à la fois. Si vous dépassez cette quantité, un message indiquant une surcharge s'affichera.

Appuyez toujours sur l'icône « Balance » avant de peser un ingrédient ou d'utiliser la fonction « Tare ». Cela accroîtra la précision de la balance. Ne déplacez pas le Thermomix™ durant la pesée.

Lorsque la fonction « Tare » n'est pas utilisée pendant plus de 15 minutes, le Thermomix™ s'éteint automatiquement. Si vous appuyez de nouveau sur « Tare » avant l'expiration des 15 minutes, cette durée sera réactivée.

Vous pouvez utiliser la fonction balance pendant que le moteur tourne, et ce jusqu'à la vitesse 4. Merci de noter que cette fonction n'est valide que lorsque le contenu de votre Thermomix™ ne sollicite pas le moteur de manière intensive.

Utiliser le Thermomix™ à partir de l'écran d'accueil

Étape 1 : Régler la minuterie

Appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur pour définir un temps pouvant aller jusqu'à 99 minutes.

Sélectionnez une durée de 0 à 1 minute, par tranche de 1 seconde, de 1 à 5 minutes, par tranche de 10 secondes de 5 à 20 minutes, par tranche de 30 secondes de 20 à 99 minutes, par tranche de 60 secondes

Étape 2 : Régler la température

Appuyez sur le cadran de température et tournez le sélecteur afin de régler la température souhaitée pour réchauffer ou cuire les ingrédients dans le bol de mixage. Si la préparation ne doit pas être réchauffée ou cuite, passez cette étape. Veuillez noter que la fonction de « Chauffe » du Thermomix™ ne sera active qu'une fois la durée de cuisson sélectionnée.

Étape 3 : Démarrer le Thermomix™

Appuyez sur le cadran de vitesse et tournez le sélecteur pour choisir la vitesse. Une fois la vitesse définie, le mécanisme de verrouillage ① fermera le couvercle hermétiquement et le temps programmé commencera le décompte par tranche de 1 seconde. Dans le cas d'un mixage à froid (sans fonction « Chauffe »), le mixage stoppera une fois que la durée sélectionnée arrive à son terme. Un signal sonore indique la fin du processus. Vous pouvez alors retirer le couvercle du bol. En fonction de la vitesse de mixage programmée, et afin d'éviter toute projection de liquide, le système de verrouillage du couvercle peut prendre quelques secondes avant de se débloquer. Le Thermomix™ se comporte différemment en mode « Chauffe » (cuisson ou mijotage). Une fois le temps programmé écoulé, les couteaux continuent de tourner lentement pendant 8 secondes pour éviter que les ingrédients n'adhèrent au fond du bol. Au bout de ces 8 secondes, le moteur s'arrête et une alerte sonore indique que le programme est terminé. Il n'est cependant pas obligatoire d'attendre 8 secondes : vous pouvez arrêter manuellement le Thermomix™ avant la fin de ce temps. Vous pouvez alors retirer le couvercle.



mécanisme de verrouillage

IMPORTANT :

Vous ne pouvez utiliser les fonctions de chauffe et de cuisson qu'après avoir sélectionné un temps de cuisson.

⚠ ATTENTION

Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement monté sur les couteaux avant chaque utilisation de votre Thermomix™. Ne jamais utiliser votre Thermomix™ sans l'ensemble couteaux et son joint d'étanchéité ou son socle.

⚠ ATTENTION

Ne touchez jamais le mécanisme de verrouillage ou le couvercle lors du verrouillage ou du déverrouillage de ce dernier.

Réglage de la minuterie

La durée programmée peut être modifiée à n'importe quel moment de la préparation. Appuyez sur le cadran « Durée » (s'il n'est pas en surbrillance) et tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée, ou dans le sens contraire pour la diminuer. Si le mixage est stoppé avant la fin de la durée programmée, pour ajouter un ingrédient par exemple, la minuterie se mettra en pause. Le compte à rebours reprendra dès qu'une nouvelle vitesse aura été sélectionnée. Si vous désirez arrêter le mixage avant la fin de la durée programmée, appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le temps soit réglé sur 00:00.

Si aucune durée n'a été programmée et que le cadran de vitesse est activé, le Thermomix™ s'arrêtera automatiquement après une durée maximum de 90 minutes. Une fois ce temps écoulé, une sonnerie retentira.

ATTENTION

Retirez le bol de mixage avec soin pour éviter tout débordement, notamment lorsque les aliments contenus dans le bol de mixage sont très chauds.

IMPORTANT :

Nettoyez la surface du Thermomix™ immédiatement en cas de débordement d'aliments.

Cadran de température

Vous pouvez régler la température de 37 °C à 120 °C. La température sélectionnée s'affichera en chiffres de grande taille au centre du cadran « Température ». La température du bol sera indiquée sur le bord supérieur du cadran de température, sur une échelle de couleurs allant du bleu au rouge. La température réelle du bol de mixage s'affichera également en plus petits chiffres, entre la température souhaitée et l'échelle de couleurs ①.

Les températures programmées et réelles affichées ne sont que des valeurs approximatives.

Vous devez toujours vous assurer que la valeur de la température programmée est réglée sur « --- » si vous ne voulez pas réchauffer ou cuire les aliments ! Vous pouvez également désactiver le mode cuisson en appuyant sur le sélecteur de température et en tournant la vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « --- ». Ceci permettra d'éviter toute cuisson non désirée des ingrédients dans le bol de mixage si une durée a été programmée. La fonction de chauffe ne sera activée que si une durée est programmée sur le cadran de durée.

Le Thermomix™ utilise également des LED intégrées en façade pour indiquer s'il s'agit de la préparation d'un plat froid (lumière clignotante verte) ou chauds (lumière clignotante rouge dès que la température du bol atteint 55 °C – 60 °C) ②.



Cuisson douce aux vitesses 2 et 3

Les vitesses 2 et 3 sont programmées pour des cuissons douces. Lors de l'utilisation de ces vitesses, la température monte plus lentement qu'avec les autres vitesses. Ceci permet une cuisson progressive de certains ingrédients sensibles (sabayon, par exemple).

Démarrage progressif (Température > 60 °C)

Si le mode Turbo est activé ou si le moteur est en marche alors que la température du bol de mixage atteint 60 °C ou plus, le système électronique empêche la projection d'aliments en augmentant progressivement la vitesse. Ce démarrage lent ne fonctionne que si les aliments ont été préalablement chauffés dans le Thermomix™. De cette manière, le capteur de température peut mesurer correctement la température réelle et déclencher en conséquence le démarrage progressif. Si vous souhaitez utiliser le Thermomix™ pour transformer une préparation qui n'a pas été chauffée dans l'appareil (par exemple une sauce à base de jus de viande), augmentez la vitesse doucement et graduellement.

Température Varoma

Quand la température Varoma est sélectionnée ③, et en fonction des aliments utilisés (l'huile, par exemple), la température peut atteindre 120 °C. Veuillez noter que le cadran de température indique « Varoma » dès que 100 °C, température nécessaire pour toute cuisson vapeur, est atteinte. L'échelle de couleurs continue à indiquer la température réelle du bol (100 °C-120 °C). Pendant une cuisson de 15 min à température Varoma, 250 g d'eau ou de liquide à base d'eau s'évaporent. Pour rissoler, nous recommandons un réglage de la température à 120 °C. Notez que cette température ne peut être atteinte qu'une fois que l'essentiel de l'eau contenue dans les ingrédients s'est évaporé.

IMPORTANT :

Ne chauffez jamais le bol de mixage lorsqu'il est vide.



Sélecteur

Appuyez sur le Cadran de vitesse et tournez le sélecteur pour mettre votre Thermomix™ en marche. Les vitesses disponibles sont les suivantes :

Désignation	Niveau de vitesse	Tours/min.
Vitesse mijotage		40
Brassage	1–3	100–500
Mixer/réaliser des purées	4–10	1100–10200
Bouton Turbo	Turbo	10700

Vitesse mijotage/🥄

La vitesse mijotage ④ peut être réglée à l'aide du Cadran de vitesse et du sélecteur. À cette vitesse, la préparation est remuée doucement, toujours dans le même sens, comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si cette vitesse est sélectionnée, la préparation n'est pas hachée, les aliments restent en gros morceaux.

Brassage

Utilisez les vitesses basses de 1 à 3 pour un léger brassage des aliments. Ce faible niveau de vitesse convient parfaitement pour réaliser de délicieux ragoûts.

Mixer – Réaliser des purées

Utilisez les niveaux de vitesse de 4 à 10 pour hacher grossièrement, finement et très finement, pour mixer et réaliser des purées. Veillez à toujours amener progressivement la vitesse à la valeur désirée, avec le gobelet doseur inséré dans le couvercle du bol, pour éviter que la préparation ne gicle hors du bol.

⚠ ATTENTION :

Ne passez pas les doigts à travers l'orifice du couvercle du bol lorsque le Thermomix™ est en marche.

Mode Turbo

Utilisez le mode Turbo pour faire fonctionner le Thermomix™ à sa vitesse maximale.

Pour activer le mode Turbo, appuyez sur l'icône mode ① puis sélectionnez Turbo ②. Sur l'écran Turbo ③ sélectionnez le temps de mixage désiré : 0.5, 1 ou 2 secondes en effleurant l'écran, puis lancez le mixage en tournant le sélecteur principal. Si vous souhaitez par exemple hacher grossièrement de grandes quantités d'aliments, activez la fonction Turbo 3 à 4 fois pendant 0,5 seconde (répétez l'opération si nécessaire). Vos ingrédients seront ainsi hachés uniformément. Le mode Turbo peut être activé aussi quand le moteur tourne. Le mode Turbo démarre une fois que le sélecteur est tourné. Il est automatiquement désactivé lorsque la température du bol excède 60 °C ou que le mode pétrin est activé.

⚠ ATTENTION

Danger brûlure par la vapeur et l'eau de condensation brûlante

N'activez jamais le mode Turbo ou n'augmentez jamais la vitesse de rotation brusquement quand vous mixez des aliments très chauds (température supérieure à 60 °C), surtout s'ils n'ont pas été cuits dans le Thermomix™. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds.

- Retirez le bol de mixage avec soin pour éviter tout débordement, notamment lorsque les aliments contenus dans le bol de mixage sont très chauds.

IMPORTANT :

Pour mixer les aliments à une température supérieure à 60 °C (lors de la préparation d'une sauce de jus de viande chaude, par exemple), vous pouvez augmenter la vitesse en tournant le sélecteur. Nous vous recommandons fortement de le faire lentement et progressivement.



Sens de rotation des couteaux ↻

Appuyez sur ↻ pour inverser le sens de rotation des couteaux et passer de la fonction sens normal (sens des aiguilles d'une montre) ④ à la fonction sens inverse (sens inverse des aiguilles d'une montre) ④. Vous pouvez changer le sens de rotation des couteaux à n'importe quelle vitesse, sauf en mode Turbo. Lorsque la fonction sens inverse est activée, le symbole suivant (↻) s'affiche sur le cadran de vitesse. Pour supprimer cette fonction, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur ↻, ou d'attendre la fin du temps sélectionné. Le sens normal de rotation des couteaux est alors automatiquement restauré. La fonction sens inverse est destinée à remuer doucement une préparation délicate qui ne doit pas être tranchée.



Mode pétrin 🌾

Utilisez le mode pétrin ⑤ pour réaliser des pâtes épaisses contenant de la levure ou pour faire du pain. Pour activer le mode pétrin, pressez l'icône « Modes » ⑤ et sélectionnez l'icône « Pétrin » ⑥. Un message confirmant votre sélection apparaîtra en haut de l'écran. Un épi de blé s'affiche à présent sur le cadran de vitesse indiquant que le mode pétrin a été sélectionné.

Vous pouvez activer le mode pétrin en appuyant sur le cadran de vitesse et en tournant le sélecteur, en programmant ou non la durée.

Le fonctionnement alterné des couteaux de mixage pour pétrir la pâte garantit un pétrissage régulier.

Pour désactiver le mode pétrin, appuyez à nouveau sur l'icône « Modes ».

Un message confirmant votre sélection apparaîtra en haut de l'écran.

Le mode pétrin ne fonctionne que si la température du bol est inférieure à 60 °C. Si la température est plus élevée, le mode pétrin ne peut pas être activé et un message d'erreur s'affiche. Lorsque le mode pétrin est activé, les fonctions « Chauffe » et « Sens inverse », ainsi que le mode Turbo sont désactivés.

IMPORTANT :

Le Thermomix™ peut bouger

Placez votre Thermomix™ sur une surface propre, ferme, plane et non chauffante pour éviter qu'il glisse. Posez le Thermomix™ à bonne distance du bord du plan de travail pour le protéger d'une chute.

Lors du pétrissage d'une pâte ou d'un mixage, un déséquilibre peut se produire. Dans certaines circonstances, ceci risque de provoquer un déplacement du Thermomix™. Par conséquent, ne laissez pas votre appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne car il pourrait tomber du plan de travail.

Connecter une clé recettes de Thermomix™

Pour connecter une clé recettes à votre Thermomix™, fixez-la au connecteur (port) se trouvant sur le côté gauche du Thermomix™. Elle se fixera automatiquement dès qu'elle sera suffisamment proche de l'aimant ①.

L'écran indique quelle clé recettes de Thermomix™ est connectée.

Une icône clé recettes Thermomix™ apparaît devant le nom « Recettes » dans le menu principal. Les recettes sur la clé recettes sont alors disponibles à partir du sous-menu « Recettes » ou « Recettes préférées ».



⚠ ATTENTION

Risque pour les porteurs de stimulateurs cardiaques

La clé recettes de Thermomix™ et le port de la clé recettes de Thermomix™ se trouvant sur le Thermomix™ TM5 contiennent des aimants. Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque, veuillez à maintenir une distance suffisante. Prévenir les personnes portant un stimulateur cardiaque en conséquence.



Menu Thermomix™

En appuyant sur « Menu », une liste d'autres fonctions Thermomix™ utiles ② s'affichera.

Recettes favorites

Choisir « Recettes favorites » est le moyen le plus rapide d'accéder aux recettes que vous avez marquées dans vos favoris.

Important : utilisez la flèche dans le coin supérieur gauche de l'écran pour revenir au menu Thermomix™ étape par étape ③.

Si un texte dépasse l'espace de ligne disponible, ceci est indiqué par trois petits points à la fin de la ligne. Les caractères masqués apparaîtront en faisant défiler le texte.



Recettes

Sélectionner « Recettes » pour lancer une recherche parmi toutes les recettes ④.

Vous disposez de quatre méthodes pour rechercher une recette désirée : par catégorie ⑤, par ordre alphabétique, ou au moyen de la liste des recettes favorites ou des dernières recettes préparées.



Par catégorie

Si vous effectuez une recherche par catégorie, le Thermomix™ vous suggérera différentes catégories, comme les entrées ou les plats principaux à base de viande. Au sein de chaque catégorie, les recettes sont classées par ordre alphabétique ⑥.



Par ordre alphabétique

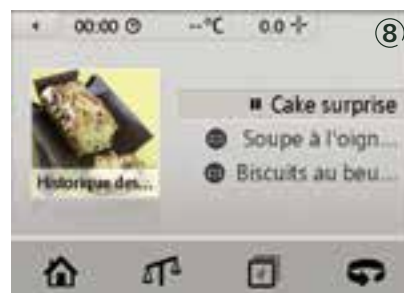
Vous pouvez rechercher le nom de la recette dans la liste alphabétique. Faites défiler la liste en balayant verticalement l'écran ou en utilisant la barre de défilement sur le côté droit de l'écran. Utilisez l'onglet avec la flèche pointée vers le haut pour entrer une première lettre ⑦.



Dernières recettes préparées

Vous avez cuisiné un plat savoureux dernièrement et vous voulez le refaire ? Les dernières recettes préparées s'affichent ici ⑧.

Devant chaque entrée de menu, vous trouverez un symbole indiquant l'état des recettes lors de la dernière utilisation : une pause ■■ indique que la recette a été quittée en cours de préparation ; l'icône que la recette a été terminée. Une icône transparente de la clé recettes indique que cette dernière, contenant la recette désirée, n'est pas fixée au Thermomix™.



Réaliser une recette à partir d'une clé recettes de Thermomix™ en utilisant la fonction « cuisine guidée »

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur « Menu » et sélectionnez une recette dans le menu « recettes favorites » ou dans le menu « Recettes » et ses sous-menus. Une fois la recette sélectionnée, celle-ci s'affichera en mode plein écran, ce qui vous permettra de la faire défiler de haut en bas et de lire la recette toute entière avec la liste d'ingrédients (1). Un onglet se trouve en bas de l'écran. Un menu supplémentaire contenant des informations plus détaillées sur la recette s'affichera lors que vous sélectionnez (2) :

Valeur nutritive

Vérifier la valeur nutritive de la recette.

Conseils

Conseils pour la recette.

Variantes

Idées pour personnaliser la recette.

Suggestions de boissons

Des boissons seront conseillées pour accompagner chaque plat.

Vue

Pour certains plats, différentes vues peuvent être sélectionnées.

Si vous désirez vraiment réaliser la recette, vous pouvez passer du mode lecture à l'affichage plein écran, ou appuyer sur « Démarrer » dans le coin supérieur droit de l'écran et suivre les instructions s'affichant à l'écran (3).

Etapes parallèles

Certaines recettes contiennent des étapes parallèles à des opérations de cuisson, ce afin de raccourcir le temps total de la recette. Dans ce cas, la mention « suivant » est remplacé par l'icône « Etape parallèle » (icône d'un cercle avec une spirale) en haut à droite de l'écran (4). Appuyez dessus après le démarrage du moteur.

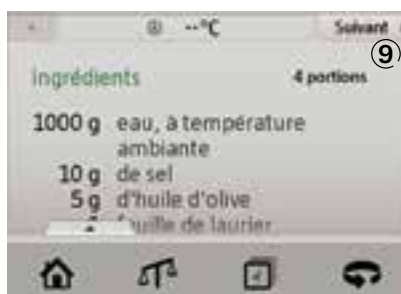
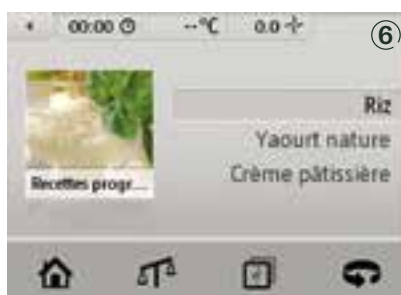
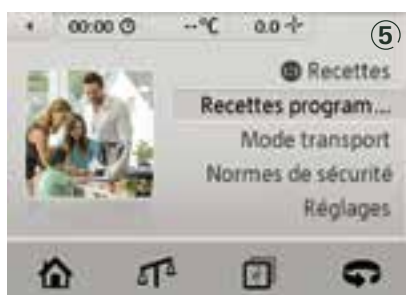


Recettes programmées

Vous trouverez ici des recettes pré-programmées. Le programme vous guide étape par étape dans le déroulement de la recette.

Sélectionnez l'option « recettes programmées » ⑤. Choisissez la recette désirée ⑥. Le Thermomix™ vous indiquera le temps de préparation nécessaire et le temps de cuisson ⑦. La recette commencera lorsque vous appuierez sur « Démarrer » ⑧. Préparez les ingrédients en fonction de la liste affichée ⑨. Une fois que vous aurez réuni tous les ingrédients, vous pourrez lancer la recette. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Une fois l'étape en cours terminée, appuyez sur « suivant » ⑩. La photo ⑪ indique l'état d'avancement de la recette programmée. Veuillez noter que le temps indiqué est purement indicatif, car tout dépend de la qualité des ingrédients et de l'environnement dans lequel vous cuisinez.

Lorsque « Terminer » s'affiche dans le coin supérieur droit, le plat est prêt et peut être servi ⑫. Une fois la recette terminée, l'écran d'accueil s'affiche en indiquant la température du bol de mixage. Pour votre sécurité, l'écran affichera alors la température approximative du bol de mixage ⑬.



Mode transport

Si vous devez transporter votre Thermomix™, placez l'ensemble du bol et son couvercle sur sa base, puis, dans le menu, sélectionnez « mode transport » ①. Un message vous indiquera que le bol est verrouillé. Vous pourrez alors soit annuler le verrouillage en appuyant sur « Annuler » en haut à droite de l'écran, ou éteindre le Thermomix™ en pressant le sélecteur. ②. Ne jamais transporter ni soulever le Thermomix™ par les bras de verrouillage. Ne jamais pousser, tirer ou appuyer sur les bras de verrouillage. Ceci pourrait entraîner des dommages qui rendraient le Thermomix™ inutilisable.

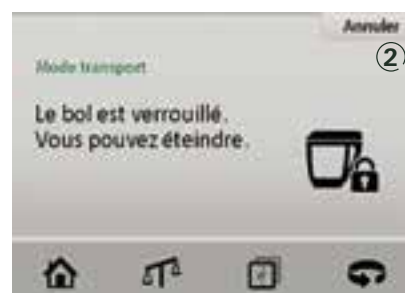
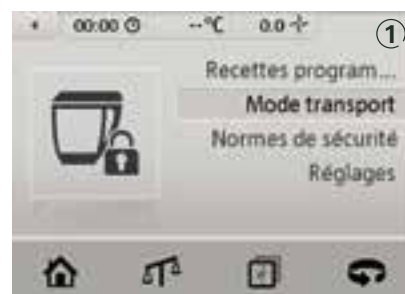
Réglages

En sélectionnant « Réglages », vous trouverez une liste de fonctions permettant de personnaliser votre Thermomix™ ③. Ces fonctions sont :

- Gestion des recettes
- Sélection de la langue
- Informations sur le Thermomix™
- Couleur du fond d'écran
- Rétablir les paramètres usine
- Verrouiller votre appareil ①

Gestion des recettes favorites

Dans cette rubrique, vous pourrez supprimer des recettes de votre liste de favoris. ④.



Langues

Programmez votre langue d'affichage préférée ici ⑤.

Dès que vous aurez fait votre sélection, toutes les informations s'afficheront à l'écran dans la langue de votre choix ⑥.

À propos du Thermomix™

Vous trouverez des informations relatives au numéro de série de votre Thermomix™ et à la version actuelle du logiciel sous l'option « A propos du Thermomix™ » ⑦ ⑧.



Rétablir les paramètres usine

Utiliser la fonction « Rétablir les paramètres usine » pour revenir aux réglages d'origine du fabricant de Thermomix™ ①.

Veuillez noter que vos réglages personnels seront effacés ②.

Changer le fond d'écran

Choisir entre un texte clair sur fond sombre et un texte noir sur fond clair ③ ④.



Verrouiller votre Thermomix™

Verrouillez le Thermomix™ pour empêcher son utilisation par des enfants ou des utilisateurs non autorisés. Sélectionnez la fonction « Verrouiller ou déverrouiller » pour deux options de verrouillage ⑤.

Activez et désactivez le verrouillage comme désiré. Vous pouvez également modifier votre numéro d'identification personnel (PIN) ⑥.

Lorsque vous appuyez sur « Désactiver/activer le verrouillage » pour la première fois, le verrouillage restera inactif ⑦.

Sélectionnez « Verrouillage actif » ⑧.

Un pavé numérique s'affichera et il vous sera demandé de saisir un numéro d'identification personnel (PIN). Entrez un code à 4 chiffres de votre choix ⑨.

Une fois votre code PIN saisi, appuyez sur « Sauvegarder » ⑩.

Un message de sécurité s'affichera. Sélectionnez « Oui » pour confirmer votre nouveau code PIN ⑪.

Votre Thermomix™ est à présent verrouillé et vous pouvez l'éteindre ⑫.

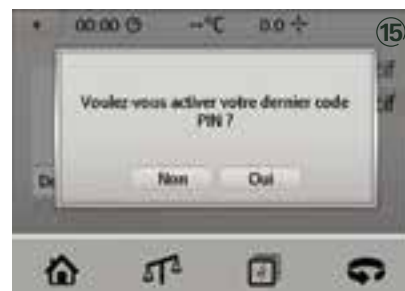
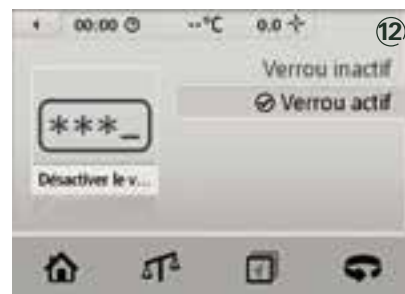
La prochaine fois que vous allumerez votre Thermomix™, il vous demandera d'abord votre code PIN. Si vous avez oublié votre code PIN, sélectionnez « Code PIN oublié ? ». Vous pourrez alors déverrouiller le Thermomix™ en utilisant le **code PIN principal 62742766** ⑬.

Une fois le code PIN saisi, vous pouvez simplement désactiver à nouveau le verrouillage. Sélectionnez « Désactiver/activer le verrouillage » sous l'option Réglages dans le menu Thermomix™ et sélectionnez « Verrouillage inactif » ⑭.

Si vous souhaitez réactiver le verrouillage, le Thermomix™ vous demandera si vous souhaitez réutiliser le même code PIN. Si vous sélectionnez « Oui », le Thermomix™ sera verrouillé immédiatement. Si vous sélectionnez « Non », vous serez invité à saisir un nouveau code PIN et le Thermomix™ sera alors verrouillé une fois celui-ci enregistré ⑮.

Vous pouvez également saisir un nouveau code PIN à tout moment sous l'option « Changer le code PIN » ⑯.





Contact

Pour trouver les coordonnées du Service Clients local :

Sélectionnez « Contact » dans le menu Réglages 17.

Sélectionnez votre pays dans la liste 18.

Les coordonnées complètes s'afficheront 19.



CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Arrêt automatique

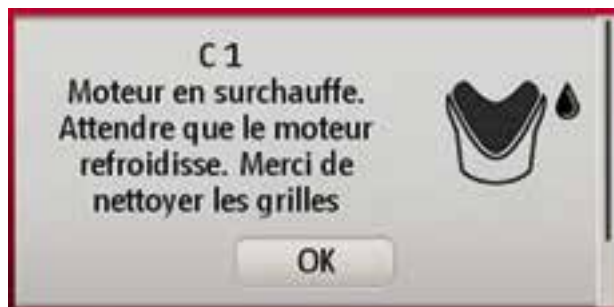
Le Thermomix™ se mettra automatiquement en veille au bout de 15 minutes. Un message s'affiche pendant les 30 dernières secondes vous offrant la possibilité d'annuler l'arrêt automatique.

Première utilisation et surcharge

Une odeur peut se dégager de votre Thermomix™ lors de la première utilisation.

Si le moteur est soumis à une charge importante pendant la préparation et qu'il chauffe beaucoup, il peut dégager une odeur. Votre appareil pourrait s'arrêter automatiquement. Ceci ne présente aucun danger ; après le temps de refroidissement, le Thermomix™ sera de nouveau en parfait état de fonctionnement.

Protection électronique du moteur



Si le moteur est éteint :

- Ôtez le bol de mixage du Thermomix™.
- Réduisez la quantité contenue dans le bol et/ou ajoutez du liquide en fonction de la recette.
- Attendez 5 minutes environ (temps de refroidissement).
- Remplacez le bol de mixage.
- Vérifier que les prises d'air à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstruées.
- Redémarrez le Thermomix™.

Si le message d'erreur est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le Service Clients.

NETTOYAGE

Comme pour tout appareil de cuisine, vous devez nettoyer soigneusement votre Thermomix™, plus particulièrement les couteaux, le bol de mixage, le couvercle du bol et son joint, et ce avant de vous en servir pour la première fois et après chaque utilisation.

Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle

Retirez le bol de mixage de son socle puis les couteaux (voir pages 14-16).

⚠ ATTENTION

Danger de blessure avec les couteaux

Ne touchez pas la lame des couteaux. Elles sont très coupantes. Lors du retrait ou de la mise en place des couteaux, saisissez-les toujours par la partie supérieure.

Après avoir retiré les couteaux ①, vous pouvez procéder au nettoyage de votre bol à l'eau chaude à l'aide d'une éponge, ou en le passant au lave-vaisselle. Vous pouvez laver les couteaux, la spatule, le fouet, le panier cuisson, le gobelet doseur, le couvercle du bol et son joint, ainsi que l'ensemble Varoma de la même façon.

Si des aliments adhèrent au bol, utilisez un nettoyant convenant à l'acier inoxydable.

Assurez-vous que les contacts électriques sous le bol de mixage sont toujours propres et secs. Essuyez-les si nécessaire. Nous recommandons de séparer les différents éléments du bol pour le nettoyage, notamment lorsque vous les nettoyez au lave-vaisselle.

IMPORTANT :

Pour le nettoyage de votre Thermomix™, n'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient endommager les parties fonctionnelles et altérer la sécurité de l'appareil.



Comment nettoyer les couteaux

Pour nettoyer les couteaux, maintenez-le sous l'eau courante, lames pointées vers le haut comme indiqué sur la photo ②. Afin de faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou passez-le au lave-vaisselle.

IMPORTANT :

Ne laissez jamais les couteaux dans l'eau trop longtemps car cela pourrait endommager le système d'étanchéité du support.

Remettez en place l'ensemble couteaux dans le bol de mixage avec son joint.



Comment nettoyer le Varoma

Nettoyez soigneusement votre Varoma, son plateau vapeur et son couvercle avec de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage, utilisez une éponge douce et propre avec un détergent peu agressif ③. N'utilisez jamais d'objets pointus ou de brosses métalliques qui peuvent créer des rayures.



IMPORTANT :

Tous les composants sont lavables en machine. Toutefois, prenez soin de mettre les éléments en plastique, notamment le couvercle du bol, dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et une pression des autres ustensiles. Certains aliments tels que le curry, le jus de carotte ou les aliments contenant de l'acide citrique peuvent faire des taches. Après tout contact avec ces aliments, nettoyez dès que possible le couvercle du bol, son joint, la spatule, le panier cuisson et tous les éléments du Varoma. Ces taches disparaîtront toutefois au fil du temps et ne représentent aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Comment nettoyer le bloc moteur du Thermomix™

Débranchez votre Thermomix™ avant de le nettoyer.

⚠ ATTENTION

Danger d'électrocution

- Débranchez le Thermomix™ de la prise secteur avant de le nettoyer et si l'appareil reste inutilisé pour une période prolongée.
- Ne plongez pas le bloc moteur de votre Thermomix™ dans l'eau. Utilisez uniquement un linge humide. Faites toujours attention en le nettoyant qu'aucune saleté ne pénètre dans l'appareil.



Nettoyez le bloc moteur, la partie plastique et l'écran de votre Thermomix™ avec une éponge ou chiffon humide doux. ①. Utilisez le moins d'eau possible afin d'éviter que l'humidité ne pénètre dans le socle.

Informations complémentaires sur le nettoyage

Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement, mais cela ne représente aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Si le bol, les couteaux, le couvercle et le gobelet doseur ne sont que légèrement sales, il suffit d'effectuer une courte opération de mixage : mettez approximativement 0,5 litre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol de mixage, sélectionnez la vitesse 5 ou 6 et appuyez plusieurs fois sur la fonction sens inverse ↺. Rincez ensuite avec de l'eau et, si nécessaire, utilisez une éponge humide.

Pour conserver une bonne aération lorsque l'appareil n'est pas utilisé, retirez le gobelet doseur du couvercle.

REMARQUE :

Danger de dommages par corrosion : assurez-vous de bien essuyer les picots de contact du bol de mixage après le nettoyage de ce dernier, afin qu'aucune humidité ne puisse pénétrer dans le Thermomix™.

CHANGER LA GRILLE DE PROTECTION

Accessoires dans les pays sélectionnés

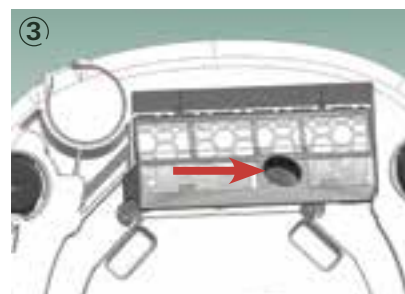
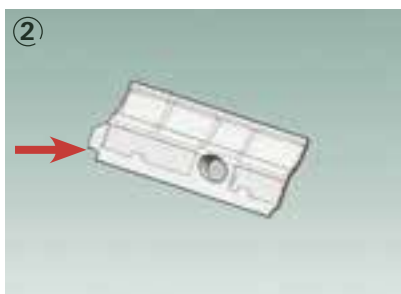
Changer la grille de protection arrière

Pour installer la grille de protection, débranchez le Thermomix™ du secteur. Retirez la grille d'aération en la déclipant et en la soulevant ②. Vous voyez à présent apparaître l'arrière du Thermomix™ avec les trous d'aération ③. Prenez la grille de protection arrière ④ et insérez-la. Elle s'adapte parfaitement sur les trous d'aération ⑤. La grille d'aération peut maintenant être remise en place. Positionnez-la sur les clips et appuyez avec précaution jusqu'à son complet verrouillage. Ne faites jamais fonctionner votre Thermomix™ sans la grille d'aération ⑥. Vérifiez la propreté de la grille de protection à chaque nettoyage du bloc moteur du Thermomix™.



Changer la grille de protection du socle

Pour installer la grille de protection située sous le Thermomix™, débranchez l'appareil du secteur. Retirez le bol de mixage et inclinez le Thermomix™ comme indiqué ①. Ôtez la grille de protection sous le socle de l'appareil ②. Elle présente un renflement de forme ovale qui doit se trouver en face du socle du Thermomix™ ③. Posez la grille de protection sous les bords supérieurs, puis appuyez jusqu'à ce que vous entendiez la grille se verrouiller ④. Avant de retirer la grille de protection, débranchez le Thermomix™ du secteur. Retirez le bol de mixage et inclinez le Thermomix™, comme lors de l'opération d'insertion de la grille. Pour retirer la grille de protection, tirez sur la languette qui se trouve à gauche de celle-ci.



CONSEILS POUR VOS PROPRES RECETTES

Utilisez les recettes des livres de cuisine Thermomix™ comme un guide pour adapter vos propres recettes. La conception claire et étape par étape de nos recettes vous permettra de réaliser vos propres recettes à l'aide de votre Thermomix™.

Ordre des ingrédients

Lorsque vous préparez vos propres recettes, réfléchissez à l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être utilisés et s'ils doivent être chauffés ou non.

Pesée des ingrédients

Avant de peser le premier ingrédient, appuyez sur l'icône « Balance » . L'afficheur indiquera 0.000. Ajoutez vos ingrédients.

Attention : ne dépassez jamais la capacité maximum du bol de mixage et du Varoma.

Régler le temps, la température et la vitesse

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en vous conformant à l'ordre suggéré dans les exemples suivants :

Exemple : Chauffage normal

Réglages : 5 min/100 °C/( /vitesse 1 :

- ① Réglez la minuterie à 5 minutes
- ② Réglez la température à 100 °C
- ③ Sélectionnez la fonction 
- ④ Réglez la vitesse sur 1

Exemple : Cuisiner des aliments délicats

Réglages : 5 min/90 °C/vitesse 1 :

- ① Réglez la minuterie à 5 minutes
- ② Réglez la température à 90 °C
- ③ Sélectionnez la fonction sens inverse 
- ④ Réglez la vitesse sur 1

Exemple : Légumes hachés

Réglages : 7 sec/vitesse 5 :

- ① Réglez la minuterie sur 7 secondes
- ② Réglez la vitesse sur 5

Exemple : Mode pétrin

Réglages : 2 min/ :

- ① Réglez la minuterie sur 2 minutes
- ② Sélectionnez le mode pétrin 

Hacher et faire une purée

Lorsque vous hachez des ingrédients ou que vous faites une purée, programmez d'abord un temps assez court et vérifiez le résultat. Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, programmez un temps plus long.

Temps de chauffage

Le temps de chauffe des aliments dépend des critères suivants :

- (a) Température de départ des aliments à chauffer
- (b) Quantité, poids et volume des ingrédients
- Attention :** ne jamais dépasser la capacité maximale du bol de mixage ou du Varoma !
- (c) Densité des aliments à cuisiner
- (d) Température sélectionnée
- (e) Vitesse sélectionnée
- (f) Utilisation des accessoires (avec/sans panier cuisson/Varoma)

Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Erreur :	Action :
Vous ne pouvez pas allumer le Thermomix™.	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché. Vérifiez que le Thermomix™ n'est pas resté en « mode veille ».
Le Thermomix™ ne chauffe pas.	Vérifiez que vous avez bien sélectionné un temps de cuisson et une température.
Le Thermomix™ s'arrête.	Voir paragraphe intitulé « Protection électronique du moteur », page 43.
La balance est imprécise.	Vérifications : quand vous utilisez la balance et que vous faites la tare, veillez à ne pas toucher le Thermomix™ ; rien ne doit être appuyé contre le Thermomix™ ; aucune tension ne doit être exercée sur le câble ; les « pieds » du Thermomix™ doivent être propres ; le plan de travail doit être propre, uniforme, ferme et sans vibration ; ne faites pas glisser le Thermomix™ sur le plan de travail.

ATTENTION

Danger d'électrocution

Inspectez périodiquement votre Thermomix™ et ses accessoires incluant le bol de mixage pour prévenir les effets d'éventuelles détériorations.

Les pièces endommagées peuvent réduire le niveau de sécurité.

Si une détérioration est constatée, n'utilisez pas le Thermomix™ et contactez le Service Clients.

RÉGLEMENTATION LÉGALE/ COPYRIGHT

Pour les clients qui résident dans un pays membre de l'Union Européenne :



La législation (directive européenne 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et législations nationales des états membres de l'UE représentant celle-ci) interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuite indiqués. N'hésitez pas à contacter votre mairie ou les autorités municipales pour de plus amples informations.

Numéro d'enregistrement : WEEE reg. no.
DE 86265910.

Copyright ©

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International Strecker & Co., Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central ou transmise de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre sans la permission écrite de Vorwerk International Strecker & Co.

Indications concernant le marché des États-Unis

Veuillez noter qu'à ce jour le Thermomix™ (le « Thermomix™ ») n'a été et n'est produit, commercialisé, vendu et distribué que par Vorwerk International Strecker & Co. (« Vorwerk »).

Le Thermomix™ n'a été ni développé/conçu pour le marché des États-Unis ni homologué pour ou lancé sur le marché des États-Unis. En conséquence, aucune vente ni promotion du Thermomix™, de quelque nature que ce soit, ne sont effectuées aux États-Unis ni par Vorwerk ni par aucun autre tiers autorisé et aucun service après-vente concernant l'appareil n'est proposé aux États-Unis, ni par Vorwerk ni par aucun tiers autorisé.

Vorwerk décline toute responsabilité présente ou future, de quelque nature que ce soit, pour tous dommages et/ou pertes quelconques (notamment, mais de manière non exhaustive, tous dommages ou pertes d'ordre direct, indirect, spécial, mineur, punitif ou collatéral, toutes pertes de bénéfices ou pertes d'exploitations et tous dommages-intérêts relatifs à des lésions, blessures ou décès) émanant de l'utilisation du Thermomix™ aux États-Unis ou en relation avec celle-ci ou causés par elle ou en résultant (y compris les dommages et/ou pertes provenant des tensions différentes en usage aux États-Unis). Les personnes se servant du Thermomix™ aux États-Unis le font à leurs entiers et propres risques.

GARANTIE/ SERVICE CLIENTS

Garantie

Veuillez vous référer à votre contrat d'achat pour la période de garantie.

Le Thermomix™ ne peut être réparé que par le Service Clients compétent de Vorwerk et distributeurs officiels.

Utilisez seulement les accessoires fournis avec le Thermomix™ (page 10–11) ou des pièces détachées d'origine de Vorwerk Thermomix™. N'utilisez jamais le Thermomix™ avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix™. Ceci pourrait entraîner l'annulation de votre garantie.

Service Clients

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre conseiller Thermomix™, ou vous rendre sur www.thermomix.com

Produit par

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Allemagne

www.vorwerk-elektrowerke.de

Votre conseiller Thermomix™ :

Téléphone _____

Fax _____

Tél. mobile _____

E-mail _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Ce manuel d'utilisation est disponible dans d'autres
langues sur www.thermomix.com

LIBRETTO ISTRUZIONI

Norme per la Vostra sicurezza	5
Caratteristiche tecniche	10
Introduzione	11
 Il Vostro Thermomix™ TM5	12
 Prima di cominciare	14
Come inserire il boccale	14
Come rimuovere il gruppo coltelli	15
Come riposizionare il gruppo coltelli	16
 Accessori	17
Boccale, ghiera	17
Coperchio del boccale, misurino	18
Cestello	19
Spatola	20
Farfalla	21
Varoma	22
Combinazioni Varoma	22
Come utilizzare il Varoma in modo corretto	23
Informazioni pratiche per l'uso del Varoma	26
 Cucinare con Thermomix™	27
Messa in funzione di Thermomix™	27
Spegnimento di Thermomix™	28
Norme per la Vostra sicurezza	28
Utilizzo della funzione bilancia con Thermomix™	29
Altre importanti informazioni sulla funzione bilancia	29
Comando di Thermomix™ dalla schermata principale (Modalità Manuale)	30
Correzione del tempo preselezionato	31
Selettore temperatura	32
Riscaldamento graduale alle velocità 2 e 3	32

Temperatura Varoma	33
Selettore velocità	33
Selezione del rimescolamento delicato	33
Rimescolamento	33
Frullatura/omogeneizzazione	34
Modalità Turbo	34
Movimento lame orario/antiorario	35
Modalità impasto	35
Collegamento della Thermomix™ stick	36
Menu Thermomix™	36
Ricette preferite	36
Ricette	36
Per portata	37
Dalla A alla Z	37
Importate (funzione segnalibro)	37
Recenti	37
Preparazione di una ricetta dalla Thermomix™ stick usando la “Modalità guidata”	38
Step paralleli	38
Ricette automatiche	39
Modalità di sicurezza	40
Impostazioni	40
Rimuovi dai preferiti	40
Lingua	41
Informazioni	41
Ripristino impostazioni predefinite	42
Colore sfondo	42
Blocco di Thermomix™	43
Contatti Vorwerk Point e Centri Assistenza Autorizzati	44
Informazioni da ricordare	45
Spegnimento automatico	45
Salvatore	45
Primo utilizzo	45
Pulizia	46
Come pulire il boccale e il suo coperchio	46
Come pulire il gruppo coltelli	47
Come pulire il Varoma	47
Come pulire l'apparecchio principale Thermomix™	48
Altre importanti informazioni per la pulizia	48
Sostituzione della griglia di protezione	49
Sostituzione della griglia di protezione sul retro	49
Sostituzione della griglia di protezione sul fondo	50
Indicazioni per le ricette personali	51
Risoluzione dei problemi	52
Norme legislative/Copyright	53
Garanzia/Servizio Clienti	54

NORME PER LA VOSTRA SICUREZZA

Thermomix™ TM5 è stato progettato per uso domestico o in settori simili di applicazione come:

- aree con personale di cucina presso negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi
- aziende agricole
- clienti in hotel, motel ed altre tipologie residenziali
- bed and breakfast e simili

Questo Prodotto è conforme alle norme più avanzate in materia di sicurezza. Prima di cominciare ad utilizzare Thermomix™ TM5 è comunque opportuno leggere attentamente questo libretto istruzioni e prendere nota delle seguenti raccomandazioni. È importante conservare questo libretto istruzioni per un utilizzo futuro. Esso è parte integrante del Prodotto Thermomix™ TM5. Per questo motivo, è opportuno fornirlo sempre quando Thermomix™ TM5 viene utilizzato da una nuova persona. Le istruzioni chiave di sicurezza sono anche disponibili sul menu operativo di Thermomix™ TM5 (vedi anche pagina 28).

Thermomix™ TM5 non è stato studiato per l'utilizzo da parte di persone (compresi bambini) con disabilità motorie, sensoriali o psichiche – o con mancanza delle necessarie competenze – senza che vi sia la supervisione o la spiegazione riguardo all'uso di Thermomix™ TM5

da parte di persone responsabili della loro sicurezza.

Non lasciare Thermomix™ TM5 incustodito in presenza di bambini, per evitare che questi ultimi ne facciano un uso improprio. Thermomix™ TM5 soddisfa le norme di sicurezza del Paese nel quale è stato venduto da un'organizzazione Vorwerk autorizzata. Non è possibile garantire la conformità alle norme di sicurezza locali nel caso in cui Thermomix™ TM5 venga usato in qualsiasi altro paese. Vorwerk non risponde pertanto di danni che possono derivarne.

Pericolo di scossa elettrica

- Staccare la spina dalla presa di corrente di Thermomix™ TM5 prima di ogni operazione di pulizia e se Thermomix™ TM5 non viene usato per un periodo di tempo prolungato.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pulire solo con acqua e con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia, compresi avanzati residui di cibo, che siano liquidi o solidi.
- Ispezionare regolarmente Thermomix™ TM5, i suoi accessori, compreso il boccale, e il cavo di alimentazione. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la

sicurezza. In caso di guasto, non utilizzare Thermomix™ TM5 e contattare il Vorwerk Point o Centro di Assistenza Autorizzato più vicino alla Vostra abitazione.

- Eventuali riparazioni di Thermomix™ TM5 dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Vorwerk Point e Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk Contempora. Questo vale anche in caso di guasto al cavo di alimentazione, che dovrà essere sostituito solo presso Vorwerk Point o un Centro Assistenza Autorizzato Vorwerk. Manomissioni, riparazioni o manutenzioni dell'apparecchio non eseguite correttamente possono essere causa di serio rischio a danno dell'utilizzatore.

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli

- Evitare di toccare le lame del gruppo coltelli, poiché sono taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.
- Non infilare le mani attraverso il foro del coperchio del boccale mentre Thermomix™ TM5 è in funzione.

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- La capacità massima del boccale è di 2,2 litri.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale.

- Prima dell'utilizzo di Thermomix™ TM5 accertarsi che il coperchio e la guarnizione del boccale siano puliti. Assicurarci che il bordo del boccale sia sempre pulito. Controllare regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituire immediatamente il coperchio. Tenere presente che la guarnizione non è rimovibile e ogni tentativo di rimuoverla potrebbe provocare dei danni che obbligano a sostituire il coperchio del boccale.
- Non provare mai a forzare l'apertura del coperchio del boccale. Aprire il coperchio del boccale solo se la velocità è impostata a zero e il meccanismo di chiusura del boccale è sbloccato.
- Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60 °C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Thermomix™ TM5. Non tenere mai il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.
- Tener presente che singoli schizzi caldi possono fuoriuscire dal foro del coperchio del boccale. Porre il misurino correttamente nel foro lasciandolo in posizione soprattutto quando si lavorano cibi caldi (come marmellate, zuppe) a velocità medie (da 3 a 6) o elevate (da 7 a 10).
- Quando si stanno lavorando cibi caldi (a temperature superiori a 60 °C) non toccare il misurino né attivare la modalità Turbo.

- Non usare la temperatura Varoma per riscaldare o cuocere a vapore grandi quantità di cibo.
- Usare velocità basse (1–2) mentre è attiva la temperatura Varoma. Velocità elevate possono portare alla fuoriuscita di schizzi caldi di cibo o trasformare l'acqua in schiuma in ebollizione.
- Posizionare Thermomix™ TM5 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile in particolare quando si utilizza il Varoma.
- Rimuovere il boccale con cura per evitare perdite di liquido, in particolare se il boccale contiene cibo caldo.

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di liquido

- Posizionare il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale.
- Tenere presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio durante la cottura.
- Toccare solamente i manici del Varoma, posizionati su entrambi i lati.
- Non utilizzare mai il Varoma senza il coperchio del Varoma.
- Rimuovere il coperchio del Varoma facendo attenzione, specialmente mentre si solleva, che il vapore fuoriuscente e le gocce di condensa non possano entrare in contatto con Voi. Tener presente che, quando si rimuove l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continuerà a salire dal foro del coperchio del boccale.
- Tenere Thermomix™ TM5 fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando si utilizza il Varoma e avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa

calda, che possono fuoriuscire dal Varoma.

- Accertarsi che il foro del coperchio e le fessure del recipiente e del vassoio del Varoma non siano ostruiti completamente, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Prestare molta attenzione se si versa del liquido bollente nel boccale del Thermomix™ TM5, perché potrebbe essere espulso fuori dal boccale stesso a seguito di un'improvvisa vaporizzazione.

Pericolo di infortunio causato dal contatto con parti calde

- Si raccomanda di tenere sempre Thermomix™ TM5 lontano dalla portata dei bambini e di avvisarli che boccale e Varoma possono scaldarsi e causare scottature.

Pericolo di infortunio causato dalla fuoriuscita di cibo freddo

- Tener ben fermo il misurino mentre Thermomix™ TM5 è in funzione a velocità medie (3–6) o elevate (7–10), oppure quando si aziona la funzione Turbo per tritare o ridurre in purea gli alimenti freddi.

Pericolo di infortuni causati da frammenti appuntiti

- Il display touch screen di Thermomix™ TM5 è di vetro e può infrangersi se maneggiato in modo non corretto.

Pericolo di ferite in caso di uso improprio

- Aprendo e chiudendo Thermomix™ TM5 non toccare mai i bracci di chiusura o il coperchio del boccale. Non cercare di togliere con la forza il coperchio del boccale dal boccale.
- Non scaldare mai il boccale vuoto.
- Impostare la velocità solo dopo aver posizionato la Farfalla nella sua sede.
- Quando si usa la Farfalla, non selezionare mai una velocità superiore a 4.
- Non usare mai la spatola con la Farfalla inserita.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la Farfalla quando questa è unita al gruppo coltelli e il motore è in funzione.

Pericolo di infortunio causato dall'utilizzo di oggetti o accessori estranei

- Utilizzare solo accessori forniti in dotazione con Thermomix™ TM5 (pag. 12–13) o accessori originali Vorwerk specificamente approvati per Thermomix™ TM5.
- Non utilizzare mai Thermomix™ TM5 con accessori non forniti da Vorwerk o in combinazione con accessori studiati per modelli precedenti.
- Per chiudere il foro del boccale utilizzare solo il misurino originale. Non coprire il coperchio del boccale con asciugamani o altro.
- Per mescolare gli ingredienti nel boccale utilizzare sempre e solo la spatola provvista di disco di sicurezza. Non utilizzare altri oggetti come cucchiaini, mestoli o altri utensili per mescolare,

in quanto potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli in movimento, provocando eventualmente anche ferite.

- Chiudere sempre il coperchio del boccale prima di inserire la spatola dall'apposito foro.
- Non toccare mai i contatti della Thermomix™ stick con oggetti metallici, come ad esempio cucchiaini. Thermomix™ TM5 potrebbe danneggiarsi.

Rischio per i portatori di pacemaker

La Thermomix™ TM5 stick e l'interfaccia della Thermomix™ TM5 stick sul TM5 contengono magneti. Se ha un pacemaker, si assicuri di restare ad una sufficiente distanza di sicurezza. Avverta anche eventuali altri portatori di pacemaker.

Rischio di danno all'apparecchio

Thermomix™ TM5 potrebbe muoversi durante la lavorazione

- Posizionare Thermomix™ TM5 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Tenere Thermomix™ TM5 a una distanza sufficiente dal bordo di tale superficie, in modo che non possa cadere accidentalmente. Quando si utilizza la funzione impasto o triturazione, potrebbe crearsi uno sbilanciamento all'interno del boccale che, in certe condizioni, potrebbe far muovere l'intero Thermomix™ TM5:

non lasciare mai Thermomix™ TM5 incustodito durante il funzionamento poiché potrebbe scivolare dal piano di lavoro.

Rischio di danneggiamento

- **Dal vapore:** assicurarsi che vi sia spazio libero a sufficienza sopra Thermomix™ TM5 e il Varoma (distanza di sicurezza da pensili, scaffali, ripiani) e intorno ai lati, per prevenire un eventuale danno provocato dal vapore caldo.
- **Da fonti di calore:** non posizionare Thermomix™ TM5 vicino a fonti di calore, ad esempio caloriferi, forni, piastre calde, fornelli, ecc. Non porre Thermomix™ TM5 o il suo cavo di collegamento su alcuna fonte di calore (ad es. piastre calde, fornelli o forno) che accesa inavvertitamente potrebbe danneggiare l'apparecchio. Non collocare Thermomix™ TM5 sopra a superfici calde.
- **Dalla fuoriuscita di alimenti:** nell'inserire il gruppo coltelli, assicurarsi che sia completo di guarnizione, poiché altrimenti gli alimenti da frullare o cuocere potrebbero fuoriuscire danneggiando Thermomix™ TM5. Assicurarsi anche che il gruppo coltelli sia bloccato correttamente nella ghiera.
- **Dall'insufficiente raffreddamento del motore di Thermomix™ TM5:** assicurarsi che le fessure per l'aerazione sul retro e sotto a Thermomix™ TM5 non siano otturate da schizzi, sostanze grasse, residui di cibo e che non siano coperte. In caso contrario si potrebbe verificare un danno a Thermomix™ TM5. Ciò è particolarmente importante se le aperture di ventilazione di Thermomix™ TM5 sono coperte da griglie di protezione. Ricordare di rimuovere le griglie di protezione durante ogni processo di pulizia.
- **Da un uso improprio:** usare Thermomix™ TM5 solo con corrente alternata e con una presa di alimentazione installata correttamente da un tecnico. La tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quelle riportate sulla targhetta (in cima all'apparecchio principale).
- **Da corrosione:** fare attenzione ad asciugare completamente i contatti del boccale dopo la pulizia del boccale a mano o in lavastoviglie, in modo tale che nessuna umidità possa entrare nel Thermomix™ TM5 attraverso contatti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Marchi di conformità



Motore

Motore universale Vorwerk esente da manutenzione, 500 W carico nominale. Regolazione graduale numero giri da 100 a 10.200 al minuto (funzione rimescolamento delicato: 40 giri/minuto; Turbo 10.700 giri/minuto)). Velocità speciale per impastare (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.

Riscaldamento

Potenza assorbita 1000 W.
Protezione da surriscaldamento.

Bilancia incorporata

da 0 a 3000 g ad incrementi di 5 g (fino ad un massimo di 6 kg)
da 0 a -3000 g ad incrementi di 5 g (fino ad un massimo di -6 kg).

Involucro

High-quality plastic material.

Boccale

Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capienza massima 2,2 litri.

Valore allacciamento

Soltanto per corrente alternata 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-2).
Assorbimento massimo 1500 W.
Cavo alimentazione estraibile, lunghezza 1 m.

Dimensioni e peso

Thermomix™ TM5

Varoma escluso

Altezza	34,1 cm
Larghezza	32,6 cm
Profondità	32,6 cm
Peso	7,95 kg

Varoma

Altezza	13,1 cm
Larghezza	38,3 cm
Profondità	27,5 cm
Peso	0,8 kg

INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

congratulazioni per aver scelto Thermomix™ TM5!

Assistendo alla Dimostrazione Thermomix™ TM5, avrà sicuramente iniziato ad apprezzare molti dei benefici di Thermomix™ TM5. Dando fiducia all'esperienza del Suo Incaricato alla Vendita Thermomix™, avrà avuto modo di capire come la versatilità del nostro Prodotto sia in grado di soddisfare tutti i Suoi specifici bisogni alimentari.

È ora giunto il momento di provare in prima persona tutti i vantaggi che Thermomix™ TM5 ha in serbo per Lei. Da questo momento, preparare gustose e sane prelibatezze sarà facile e veloce. Cucinare con Thermomix™ TM5 Le consentirà di risparmiare tempo prezioso, da dedicare alle attività che più Le piacciono.

Questo libretto istruzioni La condurrà passo dopo passo nel mondo Thermomix™ TM5. Le raccomandiamo di leggerlo con attenzione. Nel farlo, si potrà accorgere di come tutte le Sue esigenze siano state prese in considerazione, durante la progettazione di questo Prodotto di alta qualità.

Anche le nostre ricette, facili e caratterizzate da chiari passaggi di esecuzione, sono state studiate per consentirle di ottenere risultati eccellenti, anche senza essere un professionista!

Auguriamo a Lei, alla Sua famiglia e ai Suoi ospiti momenti felici con Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™ TM5

IL VOSTRO THERMOMIX™ TM5

Dopo aver aperto il pacco, accertatevi che all'interno ci siano tutti i componenti di Thermomix™ TM5:

- Thermomix™ TM5 compresi boccale e coperchio
- Cestello
- Farfalla
- Misurino
- Spatola
- Varoma
- Libro base
- Libretto istruzioni
- Thermomix™ stick





① Apparecchio principale
Thermomix™ TM5

② Boccale

③ Ghiera

④ Guarnizione gruppo coltelli

⑤ Gruppo coltelli

⑨ Coperchio del boccale

⑩ Farfalla

⑪ Spatola con disco di sicurezza

⑫ Cestello

⑬ Misurino

⑭ Thermomix™ stick

⑮ Sensore coperchio

⑯ Manopola selettore

⑰ Maniglia

Varoma

⑥ Coperchio del Varoma

⑦ Vassoio del Varoma

⑧ Recipiente del Varoma

PRIMA DI COMINCIARE

Congratulazioni per aver scelto Thermomix™ TM5!

Prima di utilizzare Thermomix™ TM5 (da ora chiamato semplicemente Thermomix™) per la prima volta, è necessario assistere alla Dimostrazione di un Incaricato alla Vendita qualificato da Vorwerk Contempora. A questo punto, il miglior modo di conoscere Thermomix™ è iniziare ad usarlo.

Prima di cominciare

Posizionare Thermomix™ su un piano solido e uniforme, in modo che non possa scivolare. Si raccomanda di tenere Thermomix™ in un posto fisso in cucina, dove possa essere utilizzato con comodità. Pulire tutti i componenti di Thermomix™ in modo accurato prima di utilizzarlo per la prima volta. Per farlo, seguire le istruzioni nel capitolo dedicato alla pulizia dell'apparecchio (vedi pag. 46). Rimuovere il foglio protettivo del touchscreen.



Come inserire il boccale

Inserire il boccale nella sua sede con l'impugnatura rivolta verso di sé fino ad incastro avvenuto ①.

Il boccale è stato inserito correttamente se l'impugnatura è rivolta verso di voi, come illustrato in figura ①, e se il boccale è saldamente agganciato a Thermomix™. Per chiudere il boccale, posizionare verticalmente il coperchio del boccale nel boccale ②. Il coperchio si bloccherà automaticamente non appena si attiva la manopola/selettore.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- Non tentare mai di aprire il coperchio del boccale con la forza. Aprire il coperchio del boccale solo quando il selettore indica la posizione di coperchio aperto e il cibo o il liquido nel boccale non sono più in movimento.

Pericolo di ferite

- Aprendo e chiudendo Thermomix™ non toccare mai i bracci di chiusura o il coperchio del boccale.

Come rimuovere il gruppo coltelli

Per estrarre il gruppo coltelli: tenere il boccale con una mano, con l'altra mano girare la ghiera del boccale di 30 gradi in senso orario e tirarla verso il basso ③. Afferrare con cautela il gruppo coltelli dalla parte superiore ed estrarlo insieme alla sua guarnizione ④.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli

Maneggiare con cautela le lame del gruppo coltelli, poiché sono molto taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

IMPORTANTE

Fare attenzione a non far cadere accidentalmente il gruppo coltelli.



Come riposizionare il gruppo coltelli

Per riposizionare il gruppo coltelli, seguire le istruzioni di “estrazione” in ordine inverso. Riposizionare il gruppo coltelli nel boccale ①. spingendolo nel foro sul fondo del boccale ②).

AVVISO

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di alimenti caldi

Nell’inserire il gruppo coltelli, assicurarsi che sia completo di guarnizione, poiché altrimenti gli alimenti da frullare o cuocere potrebbero fuoriuscire danneggiando Thermomix™.

Porre la ghiera su una superficie piana e pulita e appoggiarvi sopra il boccale. Spingere il gruppo coltelli attraverso il foro sul fondo del boccale (1-2) e ruotare la ghiera di 30 gradi in senso orario fino a quando si incastra ③).



ACCESSORI

Prima di iniziare ad usare il Vostro nuovo Thermomix™, desideriamo presentare i suoi accessori nel dettaglio. Sono la prova tangibile di un minuzioso lavoro di progettazione. Ciascun componente è stato progettato in maniera intelligente per assolvere a più funzioni.

Boccale

All'interno e all'esterno del boccale vi sono delle tacche che indicano il livello di riempimento (4). Il boccale ha una capacità massima di 2,2 litri (5).

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- La capacità massima del boccale è di 2,2 litri di cibo e/o liquidi.
- Non superare la tacca del livello massimo del boccale.

Ghiera

La ghiera (6) serve ad agganciare e sganciare il gruppo coltelli dentro il boccale. Si può appoggiare l'intero boccale su qualsiasi superficie di lavoro: non c'è bisogno di mettere tovaglette o sottopentola sotto il boccale.

IMPORTANTE:

La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi bloccata. Se non si inserisce correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti del Thermomix™.



Coperchio del boccale

Il coperchio ① serve per chiudere il boccale. Per motivi di sicurezza, il Vostro Thermomix™ non si azionerà finché il coperchio non sarà stato posizionato e chiuso correttamente. Non tentare mai di forzare il coperchio per aprirlo, mentre Thermomix™ è chiuso.

Il coperchio del boccale è dotato di un meccanismo di chiusura di sicurezza consistente in due bracci dotati di un sensore, allocato tra la chiusura e i bracci. Assicurarsi che il sensore sia sempre pulito.

Il ritardo nell'apertura dei bracci quando si porta la velocità a zero, è un ulteriore meccanismo di sicurezza per prevenire la fuoruscita di ingredienti laddove il boccale sia stato riempito sino alla capienza massima.



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ferite in caso di uso improprio

- Per chiudere il boccale utilizzare esclusivamente il coperchio fornito.
- Controllare regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituire immediatamente il coperchio. Non è possibile rimuovere la guarnizione del coperchio.

Pericolo di ferite

- Aprendo e chiudendo Thermomix™ non toccare mai le chiusure di arresto o il coperchio del boccale.

Misurino

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- Tener presente che singoli schizzi caldi possono fuoriuscire dall'apertura del coperchio del boccale. Porre il misurino correttamente nel foro lasciandolo in posizione soprattutto quando si lavorano cibi caldi (come marmellata, zuppa) a velocità medie (da 3 a 6) o elevate (da 7 a 10, Turbo).
- Non coprire il coperchio del boccale con asciugamani o altro.

Il misurino assolve a più funzioni: in primo luogo funge da tappo di chiusura del foro del coperchio, per evitare dispersioni di calore e spruzzi di cibi durante la frullatura o la cottura.

Il misurino può essere usato anche per misurare gli ingredienti. A parte la graduazione da 100 ml, tener presente che un misurino riempito fino all'orlo contiene 140 ml e fino all'incavo 50 ml.

Il misurino deve essere sempre posizionato nel foro del coperchio con la sua apertura rivolta verso l'alto ②.

È possibile aggiungere liquidi nel boccale, senza dover sollevare il misurino. Versare semplicemente il liquido nel coperchio e colerà gradualmente da solo dentro il boccale.

Per aggiungere ingredienti solidi dal foro del coperchio, sollevare il misurino e versarli direttamente nel boccale.



Cestello

Il cestello del Thermomix™ è realizzato in materiale plastico di alta qualità e assolve a più funzioni:

- filtrare spremute di frutta e succhi di verdura: tritare e omogeneizzare gli ingredienti nel Thermomix™, poi inserire il cestello nel boccale e utilizzarlo come filtro per versare il succo, servendosi della spatola per tenere fermo il cestello ③.
- I cibi delicati come le polpette di carne o di pesce, che non sono adatti ad essere preparati nel boccale, potranno essere cotti nel cestello.

Estrarre il cestello dal boccale è semplicissimo: inserire l'uncino della spatola nell'apposito incavo a V sul cestello ④ e sollevare ⑤. È possibile rimuovere la spatola in qualsiasi momento.

- I piedini alla base del cestello permettono ai succhi di sgocciolare dai cibi contenuti nel cestello ⑥.
- Se si vogliono ridurre i liquidi dei cibi nel boccale (ad es. il sugo di pomodoro) posizionare il cestello come copertura sul coperchio ⑦ al posto del misurino.



Spatola

La spatola ① è un altro esempio della progettazione intelligente di Thermomix™.

- La spatola di Thermomix™ è l'unico strumento che si può usare per mescolare o incorporare gli ingredienti all'interno del boccale ②. Inserirla nel boccale dall'alto, attraverso il foro del coperchio. Il disco di sicurezza impedisce che la spatola entri in contatto con il gruppo coltelli, il che significa che è possibile utilizzare la spatola durante la cottura, la bollitura o la triturazione.
- Si può usare la spatola anche per raccogliere gli ingredienti rimasti nel boccale. La punta della spatola è appositamente studiata per inserirsi perfettamente tra le lame del gruppo coltelli e la parete del boccale.
- La spatola è dotata di un disco di sicurezza dalla forma particolare che le impedisce di rotolare dalla superficie di lavoro.
- Si può usare per tenere fermo il cestello quando si filtrano i succhi di frutta o di verdura.
- Viene anche utilizzata per estrarre il cestello (vedi pag. 19, fotografia ④).



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortunio causato dall'utilizzo di oggetti estranei

- Usare sempre e solo la spatola provvista di disco (fornita in dotazione con Thermomix™) per mescolare gli ingredienti nel boccale.
- Chiudere sempre il coperchio del boccale prima di inserire la spatola dall'apposito foro.
- Non utilizzare altri oggetti come cucchiaini, mestoli, o altri utensili per mescolare, in quanto potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli in movimento, provocando eventualmente anche ferite.

Farfalla

- La Farfalla ③ (qui posizionata sopra il gruppo coltelli) ④ vi permetterà di raggiungere risultati eccellenti quando vorrete montare la panna o gli albumi a neve. È anche lo strumento ideale per preparare dessert vellutati e cremosi.
- Quando si fa bollire il latte o si preparano salse e budini, la farfalla consente il movimento costante degli ingredienti, evitando che si attacchino e si brucino.

Posizionare e rimuovere la Farfalla è molto semplice: è sufficiente posizionarla come mostrato nella fotografia, ruotandola delicatamente per agganciarla al gruppo coltelli. ⑤. L'estremità a forma di sfera ne garantisce la facile rimozione. Per rimuovere la Farfalla afferrare l'estremità a forma di sfera e estrarre con rotazioni in entrambe le direzioni.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ferite in caso di uso improprio

- Impostare la velocità solo dopo aver posizionato la Farfalla nella sua sede.
- Quando si usa la Farfalla, non selezionare mai una velocità superiore alla velocità 4.
- Non usare mai la spatola a Farfalla inserita.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la Farfalla durante il funzionamento delle lame con la Farfalla inserita.



Varoma

Il Varoma ① è composto da tre componenti ②:

- recipiente del Varoma (parte in basso)
- vassoio del Varoma (parte centrale)
- coperchio del Varoma (parte in alto)

Tutte le componenti sono realizzate in materiale plastico per alimenti di prima qualità.

AVVISO

- Riporre sempre il Varoma con sopra il suo coperchio ①.
- Utilizzare il Varoma solo con il Thermomix™ (non è compatibile con forno a microonde, forno tradizionale o altre apparecchiature).

Combinazioni Varoma

Si può utilizzare il Varoma nelle due combinazioni seguenti:

Combinazione 1

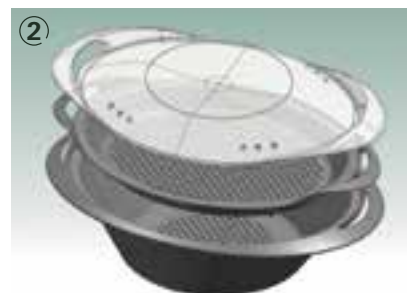
Recipiente del Varoma con vassoio interno e con coperchio ②.

È la combinazione migliore per cuocere contemporaneamente cibi diversi, ad esempio verdure, carne o pesce oppure per cucinare una notevole quantità dello stesso ingrediente, ad esempio impasti lievitati.

Combinazione 2

Recipiente del Varoma con coperchio ③.

Utilizzare questa combinazione per cuocere a vapore grandi quantità dello stesso ingrediente: verdure, patate o bocconcini di carne.



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

Non utilizzare mai il Varoma senza il coperchio del Varoma.

IMPORTANTE

Se il coperchio non viene posizionato correttamente, il vapore fuoriesce e gli alimenti dentro il Varoma non cuociono bene.

Come utilizzare il Varoma in modo corretto

Il Varoma è un accessorio progettato su misura per il Thermomix™ e può essere utilizzato soltanto con esso. Di conseguenza, prima di poter utilizzare il Varoma, è necessario preparare Thermomix™ correttamente:

Fase 1: preparazione di Thermomix™

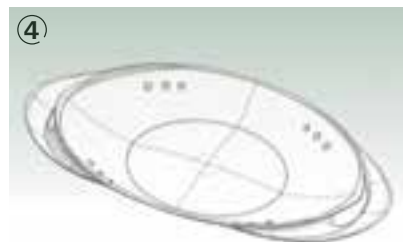
Posizionare il boccale nella sua sede. Versarvi almeno 0,5 litri (500 g) di acqua per una cottura a vapore di 30 minuti. Se si utilizza anche il cestello per la cottura a vapore, inserire il cestello prima di riempirlo con gli ingredienti, ad es. riso o patate. Chiudere il boccale con il coperchio e agganciarlo.

Per dare un tocco diverso e appetitoso ai piatti, è possibile usare una miscela di acqua e vino oppure del brodo vegetale, al posto dell'acqua.

Fase 2: riempimento del Varoma

Mettere il coperchio del Varoma in posizione capovolta sul piano da lavoro ④ e appoggiarvi sopra il recipiente, che si incastrerà perfettamente nella scanalatura. A questo punto riempire il recipiente con i cibi che si intende cuocere a vapore ⑤. Assicurarsi che alcune fessure rimangano libere, cosicché il vapore possa circolare agevolmente. Nel riempire il Varoma, disporre un primo strato con i cibi che richiedono una cottura più lunga e mettere sopra i cibi che richiedono un tempo di cottura inferiore.

Il coperchio del Varoma, posto sotto il recipiente, fungerà da raccoglitore dell'acqua di scolo della frutta e delle verdure appena lavate e dei liquidi persi da pesce e carni crude, evitando così di sporcare il piano da lavoro.



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Accertarsi che il foro del coperchio e le fessure del recipiente e del vassoio del Varoma non siano ostruiti, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Posizionare il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale del Thermomix™.

Per utilizzare il vassoio del Varoma: inserire il vassoio nel recipiente del Varoma, assicurarsi che il vassoio sia posizionato in modo aderente e stabile e riempirlo con gli ingredienti ①.

Posizionare il Varoma ben diritto sul coperchio del boccale (senza il misurino) in modo che sia ben stabile e fermo ②.

Chiudere con il coperchio del Varoma ③ in modo che sia ben aderente, per non far fuoriuscire il vapore.

IMPORTANTE:

Quando si utilizza il Varoma non lasciare mai il misurino nel coperchio del boccale.

Se il coperchio del Varoma non è posizionato correttamente, non si forma vapore a sufficienza per cuocere bene i cibi e il processo di cottura viene rallentato.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio del Varoma durante la cottura.
- Tenere Thermomix™ fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando si utilizza il Varoma e avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa calda, che possono fuoriuscire dal Varoma.

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- Usare velocità basse (🌀-6) mentre sono attive temperature superiori ai 60 °C. Velocità elevate possono portare alla fuoriuscita di schizzi caldi di cibo o trasformare l'acqua in schiuma durante l'ebollizione.

Fase 3: cottura a vapore con il Varoma ③

Tutto ciò che rimane da fare è selezionare il tempo e la temperatura Varoma. Il processo di cottura a vapore inizia quando si gira il selettore su una velocità bassa. (🌀-6). Il tempo inizia a scorrere. L'acqua, o l'altro liquido versato nel boccale, viene portato all'ebollizione e si forma dunque del vapore caldo, che sale attraverso il foro del coperchio del boccale di Thermomix™ e passa nel Varoma. I cibi cuociono lentamente e dolcemente, avvolti dal vapore caldo. Ricordare che la temperatura massima del Varoma è di 120 °C a seconda degli ingredienti che si stanno utilizzando, per es. olio.



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Toccare solamente i manici del Varoma, posizionati su entrambi i lati.
- Rimuovere il coperchio del Varoma facendo attenzione che il vapore e le gocce di condensa non entrino in contatto con voi.
- Tener presente che, quando si rimuove l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continuerà a salire dal foro del coperchio del boccale.



Mentre i cibi sono in cottura, è sempre possibile verificare il punto di cottura, azzerando la velocità con un tocco sul quadrante velocità della schermata principale e girando il selettore in senso antiorario. Per aprire il Varoma, inclinare leggermente il coperchio sul davanti, in modo da far uscire il vapore da dietro ④.

Far sgocciolare dentro il recipiente e il vassoio del Varoma la condensa che si sarà depositata all'interno del coperchio, tenendolo in posizione centrale sopra il Varoma stesso. Mettere poi il coperchio del Varoma capovolto sul piano da lavoro.

Sollevare il recipiente e il vassoio del Varoma, cosicché la condensa sgoccioli nel coperchio del boccale. Appoggiarvi sopra il recipiente e il vassoio del Varoma.

Informazioni pratiche per l'uso del Varoma

La descrizione precedente mostra chiaramente quanto sia facile utilizzare il Varoma. Nel preparare le Vostre ricette, è opportuno ricordare sempre queste semplici regole fondamentali:

- Mettere acqua a sufficienza nel boccale.

IMPORTANTE:

30 minuti di cottura al vapore richiedono 0,5 litri (500 g) d'acqua, poi occorrono 250 g per ogni 15 minuti in più (capacità massima 2,2 lt).

- La base del recipiente e del vassoio del Varoma è dotata di una griglia con regolari piccole fessure, che garantiscono la distribuzione uniforme del vapore all'interno del Varoma.
- I cibi andrebbero sempre posizionati in modo da lasciare libere quante più fessure possibile: di solito è sufficiente disporre i cibi "alla rinfusa".
- Si possono cuocere cibi di consistenza diversa contemporaneamente. Mettere alla base i cibi che richiedono un tempo di cottura più lungo e sopra i cibi che cuociono prima. Es: le verdure nel recipiente del Varoma e il pesce nel vassoio del Varoma.
- Le verdure cuociono più uniformemente se prima vengono tagliate a pezzi simili. I tempi di cottura sono sempre indicativi e dipendono dalla qualità, dalla maturazione e dalla dimensione degli ingredienti, come anche dai gusti personali.
- Oliare il recipiente e il vassoio del Varoma per assicurarsi che i cibi, come la carne, il pesce o gli impasti, non si attacchino alla superficie.
- Non addensare salse o passati prima che sia terminata la cottura a vapore. L'addensamento può fermare l'evaporazione e rallentare la cottura a vapore.
- Il coperchio del Varoma può essere utilizzato capovolto per contenere il recipiente e il vassoio del Varoma ①. Può essere anche usato come vassoio, per servire a tavola i cibi direttamente nel Varoma.



CUCINARE CON THERMOMIX™

Primi passi con Thermomix™

Messa in funzione di Thermomix™

Estrarre con delicatezza il cavo elettrico dal corpo macchina e collegarlo alla presa di corrente. La lunghezza del cavo è regolabile, fino a 1 m. Se non serve tutta la lunghezza del cavo, è possibile riavvolgere la parte che avanza all'interno di Thermomix™, evitando così "grovigli" di cavi! Accertarsi che il cavo non sia teso affinché la bilancia possa funzionare correttamente. Non collocare Thermomix™ sopra il cavo perché, in tal caso, non sarebbe stabile e la bilancia non peserebbe con precisione. Ora Thermomix™ è pronto per il funzionamento.

Accendere Thermomix™ premendo sul selettore e apparirà la schermata principale.

Premere l'icona Home per ritornare alla schermata principale dalle diverse opzioni di menu. Sulla schermata principale è possibile resettare i quadranti premendo e tenendo premuta l'icona Home. Trovate da subito un posto fisso in cucina per il Vostro Thermomix™ cosicché sia sempre pronto all'uso tutte le volte che ne avete bisogno.

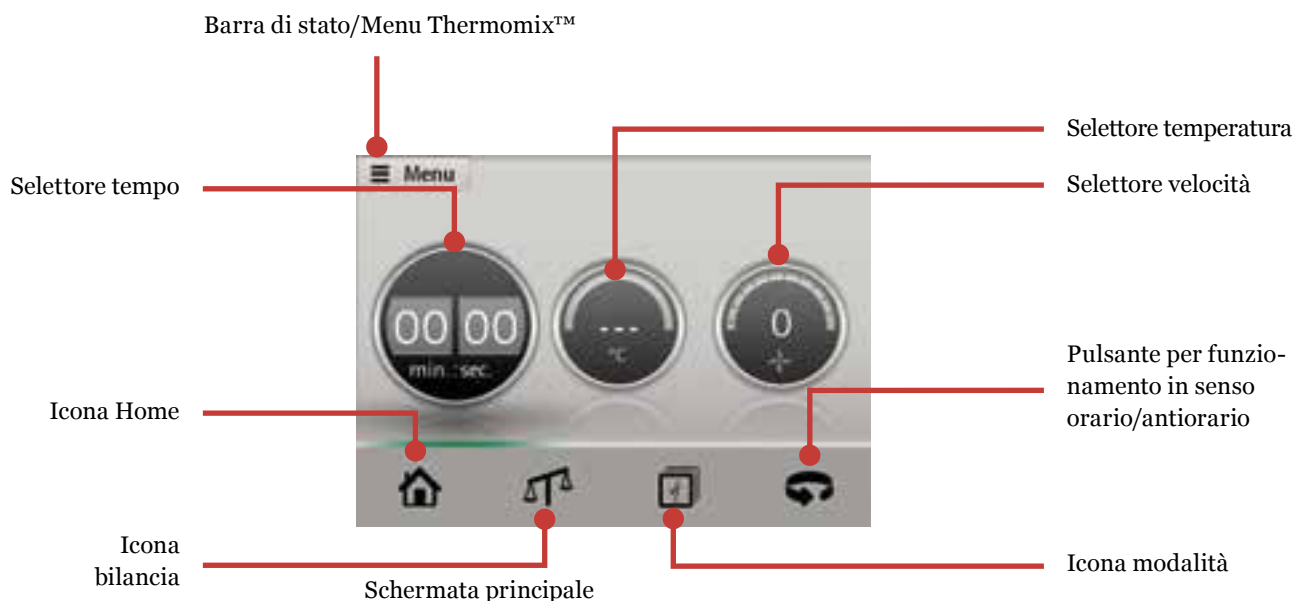
AVVISO:

Thermomix™ potrebbe muoversi durante la lavorazione

Posizionare Thermomix™ su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Lasciare una distanza adeguata dai bordi della superficie per evitare che Thermomix™ possa cadere accidentalmente.

Rischio di danneggiamento causato da vapore

Assicurarsi che vi sia spazio libero a sufficienza sopra Thermomix™ e il Varoma (distanza di sicurezza da pensili, scaffali, ripiani) e intorno ai lati, per prevenire un eventuale danno provocato dal vapore caldo.



Spegnimento di Thermomix™

Per spegnere il Thermomix™ premere e tenere premuta la manopola fino a quando appare un messaggio che informa che Thermomix™ si sta spegnendo. Ora si può rilasciare il selettore.

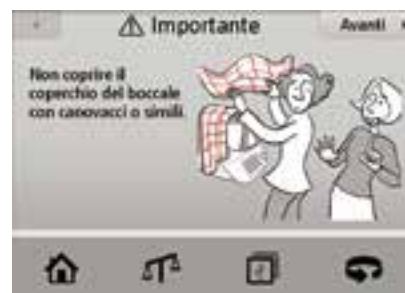
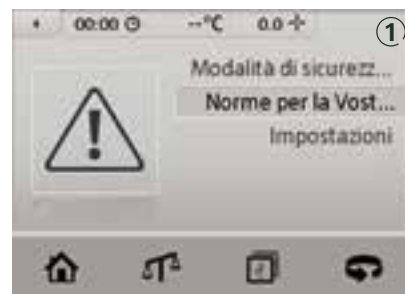
⚠ ATTENZIONE

Sebbene Thermomix™ sia dotato di funzioni di sicurezza, si tratta pur sempre di un apparecchio che scalda il cibo fino a 120 °C e taglia con un coltello rotante a una velocità fino a 10.700 giri al minuto. Gli effetti fisici provocati nel processo di preparazione sono gli stessi a cui siete abituati in famiglia con pentole e fornelli (per es. il latte che bollendo trabocca) e sono inevitabili. Vi raccomandiamo perciò di fare attenzione e di trattare Thermomix™ di conseguenza.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati da spigoli appuntiti

Il display di Thermomix™ è di vetro e può infrangersi se maneggiato in modo non corretto.



Norme per la Vostra sicurezza

Leggere attentamente le norme per la Vostra sicurezza riguardo al primo utilizzo di Thermomix™. Per rivedere di cosa dovete tenere conto, scegliere “Norme per la Vostra sicurezza” nel menu di Thermomix™ ①.

Utilizzo della bilancia con Thermomix™

Premere l'icona bilancia per attivare la bilancia integrata del Vostro Thermomix™ (2). Potete pesare tutti gli ingredienti direttamente nel boccale o nel Varoma. Per utilizzare la bilancia procedere come di seguito descritto:

Fase 1: posizionare il boccale.

Fase 2: toccare l'icona bilancia, assicurarsi che la tara della bilancia segnali 0000 g prima di procedere.

Fase 3: versare il primo ingrediente (massimo 3,0 kg) e controllare il peso sul display.

Fase 4: per aggiungere più ingredienti, premere nuovamente il tasto bilancia per azzerare il display e versare l'ingrediente successivo (3).

È possibile ripetere l'operazione tutte le volte che si desidera fino a raggiungere un peso massimo complessivo di 6 kg. L'oscillazione è: fino a 3 kg +/-30 g.

IMPORTANTE

Mentre si pesa non toccare Thermomix™ né appoggiarvi niente e assicurarsi che niente vi si trovi al di sotto, compreso il cavo di alimentazione.



Altre importanti informazioni sulla funzione bilancia

La modalità bilancia funziona da 5 g fino a 6,0 kg, pesabili in due volte da massimo 3 kg ognuna. Nel pesare e aggiungere gli ingredienti con la funzione bilancia, versare sempre gli ingredienti lentamente perché la bilancia ha bisogno di due/tre secondi prima di rilevare il peso corretto sul display.

Se togliete un ingrediente dal boccale la bilancia indicherà un valore negativo corrispondente al peso dell'ingrediente rimosso.

Quando si aggiungono gli ingredienti servendosi della funzione bilancia, non versare più di 3,0 kg alla volta. Se si aggiungono più di 3,0 kg alla volta apparirà un messaggio di sovraccarico.

Per una maggiore precisione della bilancia, premere sempre l'icona bilancia, prima di pesare o di utilizzare la modalità bilancia. Fare attenzione a non muovere il Thermomix™ (o il piano di appoggio/lavoro) durante la pesatura.

Se la funzione bilancia non viene utilizzata per oltre 15 minuti, il Thermomix™ si spegne automaticamente. Se si tocca di nuovo l'icona bilancia prima che sia trascorso questo tempo, il conteggio dei 15 minuti ricomincia. pesatura durante il rimescolamento: si possono pesare gli ingredienti mentre il motore è in funzione, fino alla velocità 4. La preghiamo di notare che questa operazione è possibile unicamente quando il contenuto del Suo Thermomix™ consente al motore di non operare sotto sforzo.

Comando di Thermomix™ dalla schermata principale (Modalità Manuale)

Fase 1: impostazione del tempo

Toccare il selettore del tempo e ruotare la manopola per impostare un tempo operativo fino a 99 minuti.

Impostare un tempo da 0 a 1 minuto con incremento di 1 secondo alla volta, da 1 a 5 minuti con incremento di 10 secondi alla volta, da 5 a 10 minuti con incremento di 30 secondi alla volta, da 20 a 99 minuti con incremento di 60 secondi alla volta.

Fase 2: selezione della temperatura

Toccare il selettore della temperatura e ruotare la manopola per impostare la temperatura per scaldare o cuocere gli alimenti nel boccale. Se gli alimenti non devono essere riscaldati passare alla fase 3. Tener presente che, anche a temperatura impostata, la funzione di riscaldamento di Thermomix™ è attiva solo dopo avere selezionato il tempo.

Fase 3: avvio di Thermomix™

Toccare il selettore della velocità e ruotare la manopola per selezionare la velocità desiderata. Una volta selezionata la velocità il meccanismo di arresto assicurerà il coperchio e partirà il conto alla rovescia dei secondi preimpostati fino a raggiungere lo 00:00. Nella lavorazione a freddo l'apparecchio si arresta automaticamente allo scadere del tempo preimpostato e un segnale sonoro indica la fine del processo e la possibilità di togliere il coperchio. A seconda della velocità preimpostata il meccanismo di arresto sbloccherà il coperchio solo dopo alcuni secondi per evitare la fuoriuscita di liquidi. Nella lavorazione a caldo dopo il riscaldamento e la cottura Thermomix™ reagirà in modo diverso rispetto a quella a freddo: allo scadere del tempo preimpostato le lame continueranno nel rimescolamento delicato per 8 secondi per evitare che il cibo attacchi sul fondo del boccale. Dopo che sono trascorsi altri 8 secondi il motore si arresterà e un segnale sonoro indicherà la fine del processo e la possibilità di togliere il coperchio. E' possibile arrestare il motore anche prima che il conteggio degli 8 secondi sia terminato.



IMPORTANTE

Il funzionamento a caldo (per cuocere o scaldare) è possibile solo dopo aver preselezionato il tempo.

⚠ ATTENZIONE

Prima di usare Thermomix™ controllare sempre che la guarnizione sia posizionata sul gruppo coltelli. Il Thermomix™ può subire dei danni se usato senza gruppo coltelli, guarnizione o ghiera.

⚠ ATTENZIONE

Aperto e chiudendo il meccanismo d'arresto non toccare mai il meccanismo di arresto o il coperchio del boccale.

Correzione del tempo preselezionato

È possibile modificare il tempo preselezionato in qualsiasi momento, anche durante il funzionamento di Thermomix™: toccare il selettore del tempo (se non ancora attivo) e ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo preselezionato, antiorario per diminuirlo. Se si arresta il gruppo coltelli prima della scadenza del tempo preselezionato – per esempio per aggiungere un ingrediente – il timer si arresta temporaneamente. Il conteggio del tempo residuo riprende quando si rileleziona la velocità. Se si desidera fermare del tutto la lavorazione prima dello scadere del tempo preimpostato, premere il quadrante tempo e girare completamente il selettore in senso antiorario fino a quando il tempo è impostato su 00:00.

Nel caso in cui si giri il selettore senza aver prima programmato il tempo, Thermomix™ si fermerà automaticamente dopo un tempo massimo di 90 minuti, alla scadenza dei quali partirà un segnale sonoro.

⚠ ATTENZIONE

Rimuovere il boccale con cura per evitare perdite di liquido, in particolare se il cibo all'interno è caldo.

IMPORTANTE

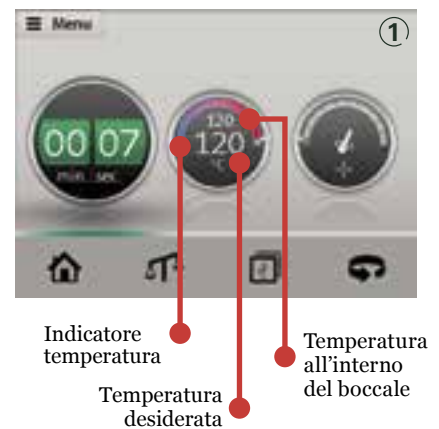
Pulire la superficie di Thermomix™ immediatamente in caso di fuoriuscita di qualsiasi sostanza.

Selettore temperatura

La temperatura può essere impostata fra 37 °C e 120 °C. La temperatura pre-selezionata sarà indicata al centro del selettore della temperatura a grandi cifre. La temperatura del boccale sarà rappresentata sulla parte superiore del selettore della temperatura con un indicatore colorato dal blu al rosso e sarà anche indicata da una scritta più piccola fra la temperatura preselezionata e l'indicatore ①.

Le temperature selezionate e reale indicate sono valori approssimativi. Accertarsi sempre che la temperatura preselezionata sia impostata su “---” se non si desiderano cuocere o scaldare alimenti. Altrimenti spegnere la funzione di riscaldamento toccando il selettore della temperatura e girandolo in senso antiorario fino a “---” per evitare di scaldare gli ingredienti nel boccale per la durata del tempo preselezionato. La funzione di riscaldamento viene attivata esclusivamente con un tempo impostato sul quadrante tempo.

Thermomix™ usa anche dei LED sul corpo macchina per indicare se si stanno preparando piatti freddi (verde lampeggiante) o caldi (rosso lampeggiante) quando supera i 55 °C – 60 °C) ②.



Riscaldamento graduale alle velocità 2 e 3

Le velocità 2 e 3 corrispondono alla modalità di riscaldamento graduale. Quando sono selezionate queste velocità la temperatura aumenterà più lentamente che alle altre velocità, permettendo di riscaldare in modo graduale delle preparazioni sensibili (ad es. zabaglione).

Velocità di sicurezza (sopra ai 60 °C/140 °F)

Se si attiva la modalità Turbo o si avvia il motore mentre la temperatura all'interno del boccale è uguale o superiore a 60 °C, un dispositivo elettronico di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale, evitando la fuoriuscita degli alimenti. La velocità di sicurezza viene attivata soltanto se i cibi sono stati cotti nel Thermomix™. Solo in tal caso il sensore di temperatura è infatti in grado di misurare la temperatura corretta e di attivare quindi il dispositivo di sicurezza. Per usare Thermomix™ per proseguire la lavorazione di cibo non riscaldato nel Thermomix™ (ad es. per preparare una salsa dai succhi caldi della carne) occorre aumentare la velocità in modo lento e graduale.

Temperatura Varoma

Selezionando la temperatura Varoma ③ è possibile raggiungere temperature fino a 120 °C (248 °F) a seconda degli ingredienti che si stanno utilizzando. A questo punto il selettore della temperatura mostrerà l'indicazione "Varoma" non appena la temperatura avrà raggiunto i 100 °C necessari per generare vapore. I led mostreranno il raggiungimento della temperatura di 100 °C – 120 °C. Per una cottura di 15 minuti a temperatura Varoma, occorrono 250 g di acqua o di liquidi a base di acqua nel boccale. Questa temperatura è ideale per la cottura a vapore (vedi pagg. 22–26) e per le riduzioni di salse a base acquosa. Per i soffritti si raccomanda l'utilizzo della temperatura di 120 °C, che verrà effettivamente raggiunta a seconda della quantità di acqua contenuta nei cibi utilizzati. Il non raggiungimento della temperatura non pregiudica il buon risultato del soffritto.

IMPORTANTE

Non scaldare mai il boccale vuoto.



Selettore velocità

Toccare il selettore della velocità e ruotare la manopola per avviare Thermomix™. Si possono selezionare le velocità seguenti:

Denominazione	Livello velocità	Giri/min.
Rimescolamento delicato		40
Rimescolamento	1–3	100–500
Frullatura/ omogeneizzazione	4–10	1100–10200
Turbo	Turbo	10700

Selezione del rimescolamento delicato/🥄

È possibile selezionare la modalità di rimescolamento delicato ④ mediante il selettore della velocità. Con questa impostazione gli ingredienti vengono mescolati lentamente, come quando si mescola di tanto in tanto il cibo in una casseruola. Selezionando questa modalità, i cibi non vengono sminuzzati, ma rimangono a pezzettoni

Rimescolamento

Azionare le velocità da 1 a 3 per il rimescolamento da delicato a moderato. Queste velocità blande sono particolarmente indicate per preparazioni delicate.

Frullatura/omogeneizzazione

Azionare le velocità da 4 a 10 per tritare, frullare e omogeneizzare nelle gradazioni da grossolano a fine e finissimo. Accertarsi sempre di regolare la velocità molto lentamente sul valore desiderato, avendo inserito il misurino nel foro del coperchio del boccale per evitare eventuali fuoriuscite di cibo durante la triturazione.

⚠ ATTENZIONE

Non infilare le mani attraverso il foro del coperchio del boccale mentre Thermomix™ è in funzione.

Modalità Turbo

Utilizzare la modalità Turbo per far funzionare Thermomix™ alla velocità massima. Per attivare la modalità Turbo toccare l'icona modalità ① e poi selezionare Turbo ②. Sulla schermata Turbo ③ selezionare il tempo di omogeneizzazione desiderato da 0,5 a 2 secondi selezionando il tempo desiderato e girando la manopola selettore. Avviare il processo di omogeneizzazione premendo sul quadrante velocità e girando il selettore. Ad esempio se si desidera tritare grossolanamente un'abbondante quantità di ingredienti, premere il tasto Turbo da 0,5 secondi per 3 o 4 volte (o tante quante è necessario). In questo modo, gli ingredienti vengono tritati in maniera uniforme. La modalità Turbo è disponibile quando il motore è in funzionamento; è invece disattivata automaticamente quando la temperatura all'interno del boccale supera i 60 °C o quando è attivata la modalità impasto.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60 °C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Thermomix™. Non tenere mai fermo il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.
- Rimuovere il boccale con cura per evitare perdite di liquido, in particolare se il boccale contiene cibo caldo.

IMPORTANTE

Per mescolare gli ingredienti a una temperatura superiore ai 60 °C (ad es. per preparare una salsa dai succhi caldi della carne) aumentare la velocità girando il selettore. Raccomandiamo assolutamente di aumentare la velocità in modo lento e graduale.



Movimento lame orario/antiorario ↻

Toccare ↻ per invertire il senso di rotazione del gruppo coltelli da orario ad antiorario. È possibile invertire il senso di rotazione del gruppo coltelli a qualsiasi velocità, fuorché nella modalità Turbo. Il funzionamento in senso antiorario è segnalato dalla comparsa del simbolo corrispondente sul display. Per ritornare alla rotazione in senso orario basta toccare di nuovo ↻ o attendere finché il tempo impostato non sarà terminato e le lame ritorneranno automaticamente in modalità oraria. L'inversione del senso di rotazione è indicata per mescolare con delicatezza i cibi delicati evitando di sminuzzarli o tritarli.

Modalità impasto 🍝

Utilizzare la modalità impasto per preparare la pasta per il pane o la pasta a base di lievito. Per attivare la modalità impasto toccare l'icona modalità (5) sul display e poi selezionare l'icona modalità impasto (6). In alto sullo schermo apparirà un messaggio di conferma della selezione. Verrà ora visualizzata una spiga sul quadrante velocità per indicare la selezione della modalità impasto. La modalità impasto si può attivare premendo sul quadrante velocità e girando il selettore con o senza preselezione del tempo. Il funzionamento a intermittenza durante il quale il gruppo coltelli gira in senso orario e antiorario serve a lavorare la pasta in maniera uniforme all'interno del boccale. Per disattivare la modalità impasto premere di nuovo l'icona modalità. In alto sullo schermo apparirà un messaggio di conferma della selezione. La modalità impasto è azionabile soltanto se il boccale è freddo o dopo che la sua temperatura è scesa sotto i 60 °C (140 °F) in seguito all'utilizzo per una preparazione a caldo. Se la temperatura è superiore la modalità impasto non può essere avviata e apparirà un messaggio di errore. Durante il funzionamento della modalità impasto un dispositivo elettronico blocca automaticamente il sistema di riscaldamento, la modalità Turbo e Antiorario.

IMPORTANTE

Thermomix™ potrebbe muoversi durante la lavorazione

Posizionare Thermomix™ su una superficie pulita, stabile, piana e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Lasciare una distanza adeguata dai bordi della superficie per evitare che Thermomix™ possa cadere accidentalmente.

Quando si utilizza la funzione impasto o triturazione, potrebbe crearsi uno sbilanciamento all'interno del boccale che, in certe condizioni, potrebbe far muovere l'intero Thermomix™: non lasciare mai Thermomix™ incustodito durante il funzionamento poiché potrebbe scivolare dal piano di lavoro.



Collegamento della Thermomix™ stick

Per collegare la Thermomix™ stick, appoggiarla nell'apposito alloggiamento laterale: si bloccherà in posizione non appena il magnete è sufficientemente vicino ①. Il display indicherà quale Thermomix™ stick è stata collegata. Un'icona apparirà davanti alla voce. Tutte le "Ricette" del menu principale. Ora è possibile scegliere la ricetta che si desidera preparare dal menù "Tutte le ricette" o "Ricette preferite".

⚠ ATTENZIONE

Rischio per i portatori di pacemaker

La Thermomix™ stick e l'interfaccia della Thermomix™ stick sul TM5 contengono magneti. Se ha un pacemaker, si assicuri di restare ad una sufficiente distanza di sicurezza. Avverta anche eventuali altri portatori di pacemaker.

Menu Thermomix™

Toccando "Menu" si apre un elenco di altre utili funzioni del Thermomix™ ②.

Ricette preferite

Selezionando "Ricette preferite" si accede nel modo più rapido alle ricette che avete contrassegnato come preferite.

Importante:

Usare la freccia sinistra nell'angolo superiore sinistro per ritornare al menu Thermomix™ passo per passo ③.

Nel caso in cui la voce di un menu superi lo spazio in una riga, tre puntini alla fine della riga indicano che passando sul testo si renderanno visibili i caratteri.

Ricette

Selezionare "Tutte le ricette" dall'elenco per cercare in tutte le ricette ④.

Ci sono quattro modi diversi di cercare la ricetta desiderata: per portata, dalla A alla Z ⑤, ricette importate (funziona segnalibro) o Recenti.



Per portata

Quando si esegue la ricerca per portata Thermomix™ suggerisce diverse categorie come antipasti o piatti principali di carne. All'interno di una categoria le ricette sono in ordine alfabetico ⑥.

Dalla A alla Z

È possibile ricercare il nome della ricetta nell'elenco in ordine alfabetico. Si può scorrere l'elenco passando in verticale sullo schermo o usando la barra di scorrimento sul lato destro dello schermo. Usare la linguetta con la freccia verso l'alto per inserire la prima lettera ⑦.

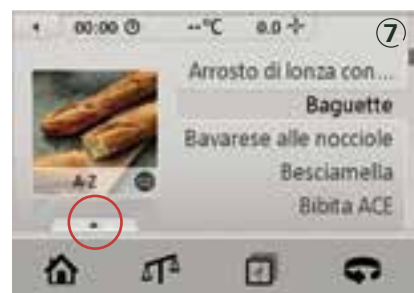
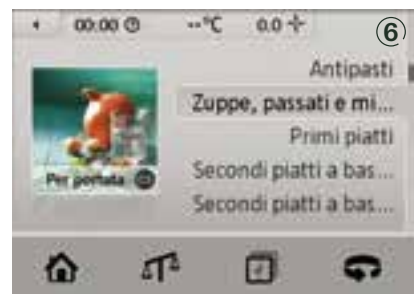
Importate (funzione segnalibro)

Qui sono visualizzate le ricette che avete importato. Questa funzione sarà mostrata solo se avete importato delle ricette ⑧.

Recenti

Avete cucinato di recente qualcosa di buono? Qui sono visualizzate le ricette preparate di recente.

Davanti alle voci dell'elenco trovate dei simboli indicanti lo stato delle ricette qui riportate. Un'icona pausa ■■ indica che la ricetta è stata interrotta durante la preparazione. L'icona freccia indica che la ricetta è stata portata a termine.



Preparazione di una ricetta dalla Thermomix™ stick usando la “Modalità guidata”

Toccare “Menu” nella schermata principale e selezionare una ricetta dalle Ricette preferite o dal menu Ricette con i suoi sottomenu.

Una volta selezionata una ricetta questa verrà mostrata nella modalità a schermo intero con la possibilità di scorrimento in alto e in basso per leggere tutta la ricetta e l'elenco degli ingredienti (1). In fondo allo schermo appare una linguetta la cui selezione permette di visualizzare informazioni più dettagliate sulla ricetta (2):

Ricetta preferita

Contrassegna la ricetta come una delle preferite.

Valori nutrizionali

Riporta i valori nutrizionali della ricetta.

Suggerimenti

Suggerimenti riguardo alla ricetta.

Varianti

Idee per varianti delle ricette.

Suggerimenti bevande

Bevande ideali di accompagnamento.

Visualizza

Possono essere selezionate varie visualizzazioni della ricetta.

Per preparare la ricetta in Modalità Guidata toccare “Inizia!” nell'angolo superiore destro del display e seguire le istruzioni che appaiono sullo schermo (3).

Step paralleli

Per alcune ricette sono previsti degli step paralleli (🌀) per ottimizzare i tempi di realizzazione. In questo caso, l'istruzione da eseguire durante la lavorazione di Thermomix™ sarà riportata come in figura (4).



Ricette automatiche

Thermomix™ cucina per te! Il Thermomix™ usa i suoi sensori integrati per determinare lo stato del cibo cucinato e reagire di conseguenza. Il programma vi guida passo per passo attraverso la preparazione del piatto.

Selezionare l'opzione "Ricette automatiche" (5). Scegliere la ricetta desiderata (6). Thermomix™ segnerà la preparazione richiesta e i tempi di cottura. La ricetta inizia toccando "Inizia!" (7). Preparare gli ingredienti in base all'elenco visualizzato (8)–(9). Una volta che tutti gli ingredienti sono pronti è possibile cominciare a cucinare. Seguire le istruzioni sullo schermo. Dopo aver terminato ogni fase cliccare su "Avanti" (10) (11). Tener presente che i tempi indicati sono approssimativi e dipendono dalla qualità degli ingredienti e dall'ambiente nel quale si sta cucinando. Quando appare "Fine" nell'angolo superiore destro il piatto è pronto per essere servito (12). Al termine della ricetta viene mostrata la schermata principale che indica la temperatura del boccale in modo approssimativo per la Vostra sicurezza (13).



Modalità di sicurezza

Se occorre trasportare Thermomix™ bloccare prima il boccale. A tal scopo selezionare “Modalità di sicurezza” ①.

Viene visualizzato un messaggio che invita a spegnere l'apparecchio ②.

Non trasportare mai Thermomix™ afferrandolo dalle chiusure di arresto, né spingere, tirare o premere le chiusure di arresto, in quanto si potrebbero provocare dei danni che impediscono il funzionamento di Thermomix™.

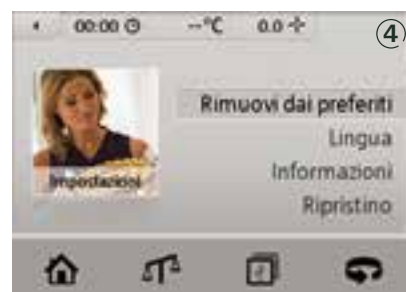
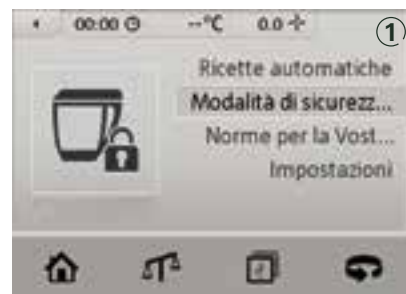
Impostazioni

Selezionando “Impostazioni” ③ viene visualizzato un elenco di funzioni per personalizzare ulteriormente Thermomix™, cioè:

- gestione ricette preferite
- lingue
- informazioni su Thermomix™
- colore sfondo
- ripristino informazioni predefinite di Thermomix™
- blocco di Thermomix™

Rimuovi dai preferiti

Sotto l'opzione “Rimuovi dai preferiti” si trovano anche le opzioni per eliminare delle ricette dalle preferite, sapere quante ricette sono state salvate e cancellare o nascondere ricette ④.



Lingua

Qui è possibile impostare la lingua preferita ⑤.

Non appena effettuata la selezione tutte le informazioni appariranno sullo schermo nella lingua scelta ⑥.

Informazioni

Qui sono disponibili il numero di serie e l'attuale versione software del Vostro Thermomix™ ⑦ ⑧.

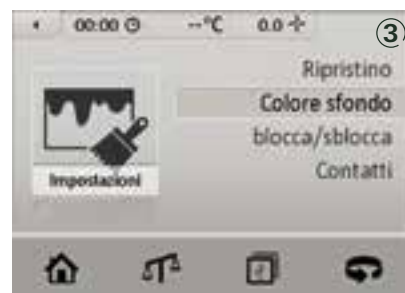


Ripristino impostazioni predefinite

Usando la funzione “Ripristino” si ritorna alle impostazioni di fabbrica ①.
Tener presente che in tal modo si perdono le proprie impostazioni personali ②.

Colore sfondo

Permette di scegliere fra testo chiaro su sfondo scuro e testo scuro su sfondo chiaro ③ ④.



Blocco di Thermomix™

Per proteggere Thermomix™ dai bambini o da altri utenti non autorizzati è possibile selezionare la funzione “Blocco/Sblocco” con le due opzioni di attivazione e disattivazione. È inoltre possibile modificare il proprio codice di identificazione personale (PIN) (6).

Premendo “Disattiva il blocco” per la prima volta il blocco verrà disattivato (7). Selezionare “Blocco attivo” (8).

Comparirà la domanda “Vuoi attivare il tuo ultimo PIN?”, selezionando “No”, apparirà un tastierino numerico e verrà richiesto di inserire un codice di identificazione personale (PIN). Inserire un codice a 4 cifre a piacere (9). Dopo aver inserito il PIN premere “Salva” (10).

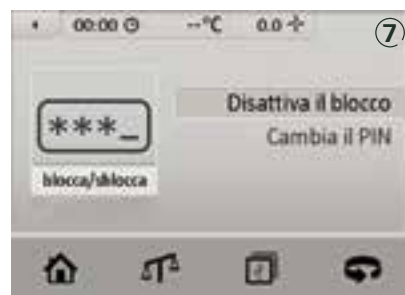
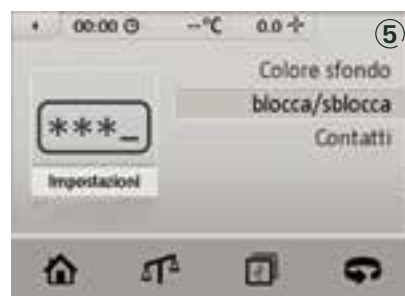
Apparirà un messaggio di conferma. Premere “Sì” per salvare il nuovo PIN (11). Thermomix™ è ora bloccato ed è possibile spegnerlo (12).

La volta successiva che si accende Thermomix™ verrà richiesto di inserire il PIN. Se avete dimenticato il PIN selezionate “PIN dimenticato?”. Sarete in grado di sbloccare Thermomix™ usando il PIN Master 62742766 (13).

Dopo aver inserito questo PIN è possibile disattivare nuovamente il blocco. Selezionare “Disattiva il blocco” sotto l'opzione Impostazioni nel menu di Thermomix™ e selezionare “Blocco inattivo” (14).

Dopo aver inserito questo PIN è possibile disattivare nuovamente il blocco. Selezionare “Disattiva il blocco” sotto l'opzione Impostazioni nel menu di Thermomix™ e selezionare “Blocco inattivo” (15).

Altrimenti è possibile inserire un nuovo PIN in qualsiasi momento con l'opzione “Cambia il PIN” (16).





Contatti Vorwerk Point e Centri Assistenza Autorizzati

Permette di trovare i Contatti della Vostra Sede in Italia. Selezionare “Contatti” nel menu Impostazioni 17.

Selezionare il Paese dall’elenco 18.

Saranno visualizzate tutte le informazioni di contatto 19.

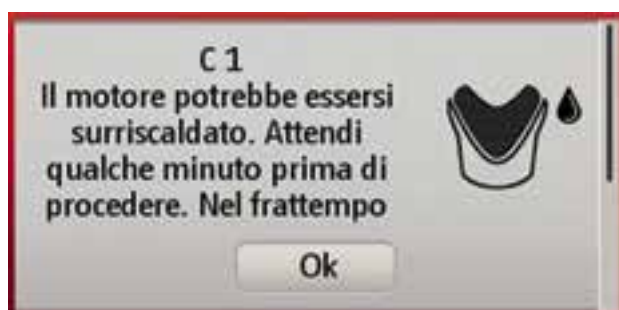


INFORMAZIONI DA RICORDARE

Spegnimento automatico

Thermomix™ si spegne automaticamente dopo 15 minuti. Negli ultimi 30 secondi appare un messaggio che permette di impedire lo spegnimento automatico.

Salvamotore



Se il motore si è arrestato:

- estrarre il boccale dal Thermomix™
- diminuire la quantità di ingredienti inserita nel boccale e/o diluirli con acqua, a seconda della ricetta
- attendere per circa 5 minuti (tempo di raffreddamento)
- inserire nuovamente il boccale
- verificare che le prese d'aria sul retro non siano ostruite
- riavviare Thermomix™.

Se, trascorso il tempo di raffreddamento, sul display compare nuovamente il messaggio di errore, chiamare il Servizio Assistenza Clienti.

Primo utilizzo

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta potrebbe formarsi uno strano odore.

Se il motore viene sottoposto a sovraccarico durante la preparazione dei cibi, oltre alla possibilità di spegnimento automatico, potrebbe verificarsi una formazione di odore dovuta al surriscaldamento del motore.

Ciò è completamente privo di pericoli e Thermomix™ tornerà ad essere perfettamente efficiente e funzionante una volta trascorso il tempo di raffreddamento sopraindicato.

PULIZIA

Come per tutti gli elettrodomestici per la cucina, è consigliabile pulire accuratamente tutte le componenti del Vostro nuovo Thermomix™ (in particolare il gruppo coltelli, il boccale, il coperchio e la sua guarnizione), prima di utilizzarlo per la prima volta e dopo ogni utilizzo successivo.

Come pulire il boccale e il suo coperchio

Estrarre il boccale dal Thermomix™ ed estrarre il gruppo coltelli (vedi pagg. 14–16).

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dal gruppo coltelli

Maneggiare con cura le lame del gruppo coltelli, poiché sono molto taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

Ora è possibile lavare il boccale dentro e fuori (senza il gruppo coltelli) ① con acqua calda, detersivo per stoviglie e con un panno morbido o in lavastoviglie; si possono lavare allo stesso modo anche gruppo coltelli, spatola, farfalla, cestello, misurino, coperchio del boccale e Varoma.

Se il cibo dovesse attaccarsi al boccale, usare un detersivo specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

A pulizia effettuata, accertarsi che gli spinotti dei contatti, posti sotto il boccale, siano puliti e asciutti. Se necessario, asciugarli con un panno. Per procedere alla pulizia dell'apparecchio si raccomanda di smontare il boccale, specialmente quando si utilizza la lavastoviglie.

IMPORTANTE

Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per le operazioni di pulizia in quanto potrebbero danneggiare le parti funzionanti o compromettere la sicurezza di Thermomix™.



Come pulire il gruppo coltelli

Per lavare il gruppo coltelli, posizionatelo sotto l'acqua corrente con le lame sempre rivolte verso l'alto, come mostrato nella fotografia ②. Per facilitare l'operazione utilizzare uno spazzolino o lavarlo in lavastoviglie.

IMPORTANTE

Non lasciare mai il gruppo coltelli in acqua per molto tempo, per non danneggiare la guarnizione del supporto lame.

Riposizionare il gruppo coltelli nel boccale (con la guarnizione).



Come pulire il Varoma

Per pulire il Varoma lavare il recipiente, il vassoio e il coperchio in acqua tiepida e detergente oppure in lavastoviglie. Usare un panno umido e pulito e un detergente delicato per la pulizia ③. Non utilizzare mai oggetti taglienti o pagliette di metallo, poiché possono causare graffi.

IMPORTANTE

Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie. Mettere le parti di plastica, in particolare il coperchio del boccale, nel cestello superiore della lavastoviglie al fine di evitarne la possibile deformazione a causa dell'esposizione a temperature troppo elevate o dal peso di altri oggetti. Alcuni cibi, come il curry, il succo di carota, e in generale tutti quelli contenenti acido citrico, possono provocare macchie: pulire con un panno il coperchio, la sua guarnizione, la spatola e il cestello e tutte le parti del Varoma il più velocemente possibile per asportare tali sostanze. Eventuali macchie residue scompariranno col tempo e non avranno effetto sulla Vostra salute o sul funzionamento dell'apparecchio.



Come pulire l'apparecchio principale Thermomix™

Staccare la spina dalla presa di corrente principale, prima di procedere con le operazioni di pulizia.

⚠ AVVERTENZE

Pericolo di scossa elettrica

- Staccare la spina di Thermomix™ dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e se Thermomix™ non viene usato per un periodo di tempo prolungato.
- Non immergere mai Thermomix™ nell'acqua. Pulire solo con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia.

Pulire l'apparecchio principale di Thermomix™ con un panno umido e morbido e un detergente delicato ①. Utilizzare l'acqua con molta parsimonia, per evitare che penetri all'interno di Thermomix™.



Altre importanti informazioni per la pulizia

Alcune parti in materiale plastico potrebbero scolorire leggermente, ma ciò non ha effetto sulla Vostra salute o sul funzionamento di tali parti.

Se il boccale, con il gruppo coltelli, il coperchio e il misurino, non sono particolarmente sporchi, è sufficiente una breve frullatura: versare circa 1 litro di acqua con qualche goccia di detergente nel boccale, selezionare la velocità 5 o 6 e premere più volte l'icona di inversione ↺. Terminare l'operazione risciacquando con acqua e, se necessario, usare anche un panno morbido.

Per migliorare l'aerazione durante i periodi di inattività dell'apparecchio, togliere il misurino dal coperchio del boccale.

AVVISO

Pericolo di danni per corrosione: fare attenzione ad asciugare completamente i pin di contatto del boccale dopo la pulizia del boccale a mano o in lavastoviglie, in modo tale che nessuna umidità possa entrare nel Thermomix™ attraverso i perni di contatto.

INSTALLAZIONE/ SOSTITUZIONE DEL FILTRO DI PROTEZIONE (OPZIONALE)

Sostituzione della griglia di protezione sul retro

Per posizione il filtro di protezione (optional), estrarre la spina di Thermomix™ dalla presa. Rimuovere la griglia di ventilazione sollevandola dalle clip facendo leva sull'apposita fessura inferiore ②. Si vedrà il retro del Thermomix™ con le fessure di ventilazione ③. Prendere il filtro di protezione dal lato esterno ④ e inserirlo in modo che si incastri perfettamente sulle fessure di ventilazione ⑤. La griglia di ventilazione può ora essere riposizionata. Premerla con cautela nelle clip fino a quando si blocca del tutto in posizione. Non fare mai funzionare il Thermomix™ senza la copertura della griglia di ventilazione ⑥.



AVVERTENZE

Il filtro di protezione non è compreso tra gli accessori in dotazione all'apparecchio ma può essere acquistato separatamente presso i nostri Centri Assistenza Autorizzati o presso uno dei nostri Vorwerk Point.

Sostituzione del filtro di protezione sul fondo dell'apparecchio (optional)

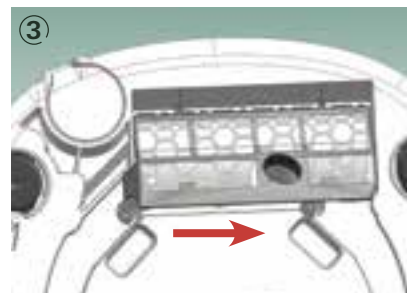
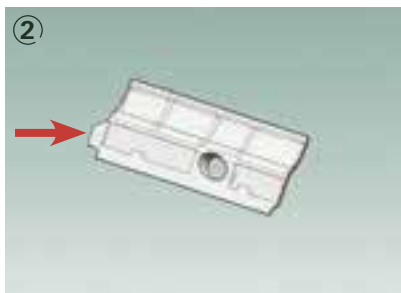
Per posizione il filtro di protezione (optional) sul fondo del Thermomix™, estrarre la spina di Thermomix™ dalla presa. Rimuovere il boccale ed inclinare il Thermomix™ come mostrato ①. Prendere il filtro di protezione dal lato esterno ed inserire la protuberanza ovale nell'apposita fessura ② quindi premerla finché non si sente che si è incastrata in posizione ③ ④.

Per rimuovere il filtro di protezione, sul fondo del Thermomix™, estrarre la spina di Thermomix™ dalla presa.

Rimuovere il boccale ed inclinare il Thermomix™ nello stesso modo di quando si è inserito il filtro. Sulla sinistra del filtro di protezione è presente una linguetta: tirarla per rimuovere il filtro.

⚠ AVVERTENZE

Il filtro di protezione non è compreso tra gli accessori in dotazione all'apparecchio ma può essere acquistato separatamente presso i nostri Centri Assistenza Autorizzati o presso uno dei nostri Vorwerk Point.



INDICAZIONI PER LE RICETTE PERSONALI

Utilizzate le ricette Ufficiali Thermomix™ come esempio, per capire come sono strutturate passo per passo. Sarete così in grado di sviluppare le Vostre ricette personali per Thermomix™.

Successione degli ingredienti

Nella preparazione delle Vostre ricette personali, tenere in considerazione l'ordine di successione delle varie fasi.

Pesatura degli ingredienti

Prima di pesare il primo ingrediente, premete sull'icona bilancia  per far comparire "0000" sul display. Ora aggiungere l'ingrediente.

N.B.: non eccedere mai la capacità massima del boccale o del Varoma.

Impostazione di tempo, temperatura e velocità

Otterrete i risultati migliori seguendo l'ordine suggerito nei seguenti esempi.

Esempio: riscaldamento normale

Impostazioni: 5 min./100 °C/vel. 1:

- ① impostare il timer su 5 minuti
- ② impostare la temperatura su 100 °C
- ③ girare il selettore su 1

Esempio: cuocere cibi delicati

Impostazioni: 5 min.//90 °C/vel. 1:

- ① impostare il timer su 5 minuti
- ② impostare la temperatura su 90 °C
- ③ selezionare  Antiorario
- ④ impostare velocità 1

Esempio: tritare le verdure

Impostazioni: 7 sec./vel. 5

- ① impostare il timer su 7 secondi
- ② impostare la velocità 5

Esempio: impastare

Impostazioni: 2 min./:

- ① impostare il timer su 2 minuti
- ② selezionare la modalità impasto 
- ③ girare il selettore in senso orario

Tritare e omogeneizzare

È consigliato provare l'operazione per qualche secondo e verificare il risultato. Se non corrisponde a quello desiderato, prolungare il tempo.

Tempi di riscaldamento

Il tempo di riscaldamento dipende dalle seguenti condizioni:

- a) temperatura iniziale degli ingredienti da scaldare
- b) quantità, peso e volume degli ingredienti

Attenzione: non eccedere mai la capacità massima del boccale o del Varoma!

- c) conducibilità termica degli alimenti da cuocere
- d) livello di temperatura
- e) velocità
- f) uso degli accessori (con/senza cestello/Varoma)

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore	Cosa fare
Thermomix™ non si accende	Verificare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente. Controllare che il Thermomix™ non sia nella modalità di spegnimento automatico.
Thermomix™ non scalda	Controllare che siano stati preselezionati tempo e temperatura.
Thermomix™ si arresta durante il funzionamento	Si veda il paragrafo “Salvamotore” a pagina 43.
Problemi con la bilancia	Verificare che: non venga toccato il Thermomix™ quando si preme il tasto bilancia; niente appoggi sul Thermomix™; il cavo non sia in tensione; i piedini dell'apparecchio siano puliti; la superficie di appoggio sia pulita, solida e piana; il Thermomix™ non possa scivolare sul piano d'appoggio.

ATTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica

Ispezionare regolarmente Thermomix™ e i suoi accessori, compreso il boccale. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la sicurezza.

In caso di guasto, non utilizzare Thermomix™ e contattare il Vorwerk Point o Centro di Assistenza Autorizzato più vicino alla Vostra abitazione.

NORME LEGISLATIVE/ COPYRIGHT

Per consumatori di paesi della UE:



In conformità al D.lgs. 25 luglio 2005 n. 151 e successivi decreti di attuazione, il simbolo del bidone barrato, riportato sugli apparecchi, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile dovrà essere smaltito secondo la relativa vigente legislazione e regolamentazione locale. Le informazioni aggiornate sulle modalità di smaltimento sono disponibili contattando il Servizio Clienti: 800-841811. Per informazioni contattare i relativi uffici comunali o municipali.

Numero di registrazione:
WEEE reg. no. DE 86265910.

Copyright ©

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questa opera editoriale sono di proprietà della stessa Vorwerk International Strecker & Co., Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questa opera non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti in nessuna forma e attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International Strecker & Co.

Direttive relative al mercato statunitense

Si osservi che finora Thermomix™ è stato e viene solo prodotto, commercializzato, venduto e distribuito da Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk").

Thermomix™ non è stato né sviluppato/realizzato per il mercato statunitense, né è stato approvato per essere rilasciato in tale mercato. Perciò Thermomix™ è intenzionalmente non destinato a essere venduto o promosso negli USA in nessun modo da Vorwerk né da altri terzi autorizzati e non è fornito alcun servizio clienti relativo a Thermomix™ da parte di Vorwerk o di altre terze parti autorizzate negli USA.

Vorwerk non accetta né accetterà di assumersi alcun tipo di responsabilità per nessun danno e/o perdita di alcun tipo (compresi, ma non solo, ogni danno o perdita diretti, indiretti, speciali, incidentali, punitivi o emergenti, ogni perdita di profitto o perdita di business e ogni danno relativo a danni materiali, ferite e morte) che in qualsiasi modo deriva da un uso dell'apparecchio negli USA o è in relazione con tale uso o è provocato da tale uso o risulta da tale uso (compresi danni e/o perdite dovute alle diverse tensioni di alimentazione utilizzate negli USA). Le persone che utilizzano Thermomix™ negli USA lo fanno interamente a proprio rischio.

GARANZIA/SERVIZIO CLIENTI

Garanzia

Per il periodo di garanzia consultare il contratto di vendita.

Eventuali riparazioni di Thermomix™ dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Vorwerk Point o Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk.

Utilizzare solo accessori forniti in dotazione con Thermomix™ (pagg. 10–11) o accessori originali Vorwerk.

Non utilizzare mai il Thermomix™ con accessori non forniti da Vorwerk, poiché altrimenti la garanzia decade.

Servizio Clienti

Per qualsiasi informazione necessaria, contattate il Vostro Incaricato alla Vendita, la sede italiana del gruppo, oppure visitate il sito internet: www.bimby.it

Indirizzo sede di produzione

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Il Vostro Incaricato alla Vendita Thermomix™:

Telefono _____
Fax _____
Cellulare _____
E-mail _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Questo libretto d'istruzioni è disponibile in altre lingue sul sito
www.thermomix.com.

HANDLEIDING

Veiligheidsvoorschriften	5
Technische gegevens	10
Inleiding	11
 De Thermomix™ TM5	12
 Voor het eerste gebruik	14
De mengbeker correct aanbrengen	14
Het mes verwijderen	15
Het mes aanbrengen	16
 Onderdelen	17
Mengbeker, voetstuk mengbeker	17
Deksel mengbeker, maatbeker	18
Kookmandje	19
Spatel	20
Klopper (vlinder)	21
Varoma	22
De Varoma-onderdelen combineren	22
De Varoma correct gebruiken	23
Praktisch werken met de Varoma	26
 Werken met de Thermomix™	27
De Thermomix™ opstarten	27
De Thermomix™ uitschakelen	28
Veiligheidsvoorschriften	28
Ingrediënten wegen met de Thermomix™	29
Meer informatie over de weegfunctie	29
De Thermomix™ bedienen vanaf het home-display	30
Timertoets	31

Temperatuurtoets	32
Langzaam opwarmen op stand 2 en 3	32
Varoma-temperatuurinstelling	33
Snelheidstoets	33
Instelling voor langzaam roeren	33
Roeren	33
Mixen/pureren	34
Turbomodus	34
Rotatierichting	35
Deegmodus	35
Een Thermomix™ receptensleutel aanbrengen.....	36
De menuwereld van de Thermomix™	36
Favoriete recepten	36
Recepten	36
Op categorie	37
Van A tot Z	37
Laatst bereide recepten	37
Koken volgens recept	38
Parallele stappen	38
Automatisch bereiden van recepten	39
Transportmodus	40
Instellingen	40
Favorieten beheren	40
Talen	41
Over de Thermomix™	41
Terugzetten naar fabrieksinstellingen	42
Displaykleur	42
De Thermomix™ vergrendelen	43
Contact	43
Om niet te vergeten	45
Automatische uitschakeling	45
Elektronische motorbescherming	45
Het eerste gebruik en verwerken van grote hoeveelheden	45
Reinigen	46
De mengbeker en het deksel reinigen	46
Het mes reinigen	47
De Varoma reinigen	47
De Thermomix™ reinigen	48
Bijkomende informatie over reinigen	48
Vervangen van het beschermrooster	49
Vervangen van het beschermrooster aan de achterkant	49
Vervangen van het beschermrooster aan de onderkant	50
Tips voor het koken van eigen recepten	51
Problemen oplossen	52
Wettelijke voorschriften/copyright	53
Garantie/klantenservice	54

VEILIGHEIDSVOR- SCHRIFTEN

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingsgebieden, zoals:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren en dergelijke;
- bij de bereiding van boerderijproducten;
- door gasten in hotels, motels en vergelijkbare accommodaties;
- in bed and breakfasts en vergelijkbare accommodaties.

Het apparaat voldoet aan de meest geavanceerde veiligheidsnormen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de Thermomix™ TM5 gaat gebruiken en let vooral op de volgende belangrijke punten. Bewaar de handleiding om deze indien nodig te kunnen raadplegen. Deze handleiding maakt deel uit van de Thermomix™ TM5. Geef de handleiding altijd met de Thermomix™ TM5 mee als iemand anders hem gaat gebruiken. U vindt de belangrijkste veiligheidsvoorschriften ook in het bedieningsmenu op de Thermomix™ TM5 (zie ook pag. 28).

De Thermomix™ TM5 is niet bedoeld voor gebruikers (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe de Thermomix™ TM5 dient te worden gebruikt. Houd toezicht

op kinderen om te voorkomen dat ze met de Thermomix™ TM5 gaan spelen. De Thermomix™ TM5 voldoet aan de veiligheidsnormen van het land waarin hij is verkocht door een geautoriseerde Vorwerk-dealer. In geval de Thermomix™ TM5 in een ander land wordt gebruikt, is er geen garantie dat aan de lokale veiligheidsnormen wordt voldaan. Vorwerk aanvaardt dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor eventueel ontstane schade.

Gevaar voor elektrische schokken

- Haal de stekker van de Thermomix™ TM5 uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen en wanneer de Thermomix™ TM5 gedurende langere tijd niet gebruikt wordt.
- Dompel de Thermomix™ TM5 niet onder in water. Reinig het apparaat uitsluitend met water en een vochtige doek. Zorg dat er geen water, vaste of vloeibare voedselresten in de behuizing komen.
- Controleer de Thermomix™ TM5 en de onderdelen, waaronder de mengbeker en het netsnoer, regelmatig op mogelijke schade. Beschadigde onderdelen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Gebruik de Thermomix™ TM5 niet indien onderdelen beschadigd zijn.

Neem contact op met de Vorwerk-klantenservice of met een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice.

- De Thermomix™ TM5 mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk-klantenservice of een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice. Dit geldt ook in geval van schade aan het netsnoer. Dit mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk-klantenservice of een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties of onjuist gebruik kunnen ernstige risico's met zich meebrengen voor de gebruiker.

Gevaar voor letsel door scherp mes

- Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd het mes aan de bovenkant vast wanneer u het verwijderd of opnieuw aanbrengt.
- Raak nooit de opening in het deksel van de mengbeker aan als de Thermomix™ TM5 in bedrijf is.

Gevaar voor brandwonden door rondspattende warme ingrediënten

- De maximum vulcapaciteit van 2,2 liter in de mengbeker mag niet overschreden worden.
- Zie de vulstreepjes op de mengbeker. Gebruik de Thermomix™ TM5 alleen met een schoon mengbekerdeksel en een schone sluitring. Zorg dat de rand van de mengbeker altijd schoon is. Controleer de sluitring regelmatig op mogelijke schade. Vervang het deksel

onmiddellijk in geval van schade of een lek. Let erop dat de sluitring niet verwijderd kan worden en dat iedere poging daartoe schade kan veroorzaken, waardoor vervanging van het deksel van de mengbeker noodzakelijk is.

- Probeer nooit om het deksel van de mengbeker met geweld te openen. Open alleen het deksel van de mengbeker wanneer de selectieknop op o staat en het deksel ontgrendeld is.
- Gebruik de turbomodus nooit of voer de snelheid nooit abrupt op wanneer u warme gerechten bereidt (met een temperatuur hoger dan 60 °C), vooral wanneer deze niet in de Thermomix™ TM5 zijn opgewarmd. Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warme gerechten bereidt.
- Let op stukjes warme ingrediënten die door de opening in het deksel van de mengbeker kunnen ontsnappen. Plaats de maatbeker correct in de opening en laat hem op zijn plaats staan, vooral wanneer u warme gerechten bereidt (bijv. jam, soep) op gemiddelde (3–6) en hogere (7–10) snelheid. Wanneer u warme gerechten bereidt (met temperaturen boven de 60 °C), raak de maatbeker dan niet aan en schakel de turbomodus niet in.
- Gebruik de Varoma niet om grote hoeveelheden ingrediënten te verwarmen of te bereiden.
- Kies altijd lage snelheden (1–2) als de Varoma-temperatuur ingesteld is. Hogere snelheden kunnen leiden tot rondspattende warme ingrediënten of het schuimen van vloeistoffen.

- Plaats de Thermomix™ TM5 op een schone, stabiele, vlakke en niet-verwarmbare ondergrond, vooral bij gebruik van de Varoma.
- Verwijder de mengbeker voorzichtig om morsen te voorkomen, vooral wanneer de inhoud van de mengbeker warm is.

Gevaar voor brandwonden door hete dampen en vloeistoffen

- Plaats de Varoma correct op de mengbeker en de Thermomix™ TM5.
- Let op de hete dampen die tijdens het gebruik ontsnappen langs de zijkanten en het deksel van de Varoma.
- Raak alleen de handvatten aan beide zijden van de Varoma aan.
- Gebruik de Varoma nooit zonder het Varoma-deksel.
- Houd het Varoma-deksel zo vast dat de opstijgende dampen of hete druppende vloeistof niet met u in contact kunnen komen, vooral niet wanneer u het deksel oplicht. Let op de hete dampen die blijven opstijgen uit de opening in het deksel van de mengbeker wanneer u de Varoma volledig wegneemt.
- Houd kinderen uit de buurt van de Thermomix™ TM5 wanneer u de Varoma gebruikt en wijs hen op de gevaren van hete dampen en vloeistoffen.
- Doe het kookmandje niet te vol en vul het slechts tot vlak onder de rand. Let op dat er geen voedsel terecht komt in de opening in het deksel van de mengbeker. Als de opening in het deksel van de mengbeker verstopt is terwijl de ingrediënten in de mengbeker worden

opgewarmd, kan overdruk ontstaan en kunnen warme ingrediënten ongecontroleerd ontsnappen. Er bestaat dan een groot gevaar voor brandwonden en ander letsel.

- Zorg ervoor dat enkele gleufjes in de Varoma-schaal en -tray vrij blijven om te voorkomen dat er ongecontroleerd hete dampen ontsnappen.
- Let op als u hete vloeistof in het apparaat doet; door plotselinge stoomontwikkeling kan vloeistof uit het apparaat spatten.

Gevaar voor letsel door contact met hete onderdelen

- Houd het apparaat steeds buiten bereik van kinderen en wijs hen erop dat de mengbeker en de Varoma warm zullen worden.

Gevaar voor letsel door ontsnappende koude ingrediënten

- Houd de maatbeker stevig vast wanneer u de Thermomix™ TM5 gebruikt op gemiddelde (3–6) en hogere (7–10) snelheid of wanneer u de turbomodus gebruikt om koude ingrediënten fijn te hakken of te pureren.

Gevaar voor letsel door scherpe randen

- Het Thermomix™ TM5 touchscreen is gemaakt van glas dat door een onjuiste behandeling kan breken.

Gevaar voor letsel door onjuist gebruik

- Raak nooit de vergrendelarmen of het deksel van de mengbeker aan bij het openen of sluiten van de Thermomix™ TM5.
- Probeer niet om de mengbeker of het deksel van de mengbeker met geweld te verwijderen.
- Verwarm de mengbeker nooit als hij leeg is.
- Stel de snelheid pas in als de klopper (vlinder) correct is geplaatst.
- Stel de snelheid niet hoger in dan stand 4 als de klopper is geplaatst.
- Gebruik nooit de spatel als de klopper is geplaatst.
- Voeg geen ingrediënten toe die de klopper kunnen blokkeren of beschadigen als deze is bevestigd aan het mes terwijl de motor draait.

Gevaar voor letsel door gebruik van ongeschikte stukken of onderdelen

- Gebruik alleen onderdelen die geleverd zijn met de Thermomix™ TM5 (pag. 12–13) of originele vervangende onderdelen van Vorwerk Thermomix™ TM5.
- Gebruik de Thermomix™ TM5 nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomix™ TM5 zijn geleverd.
- Gebruik alleen het meegeleverde deksel om de mengbeker te sluiten.
- Gebruik alleen de Thermomix™ TM5 maatbeker om de opening in het deksel van de mengbeker af te sluiten. Bedek

het deksel van de mengbeker niet met handdoeken of andere voorwerpen.

- Gebruik alleen de Thermomix™ TM5 spatel met beschermring om ingrediënten in de mengbeker om te roeren. Gebruik nooit andere voorwerpen als lepels of ander roergereedschap. Deze kunnen door het roterende mes gegrepen worden, waardoor letsel kan ontstaan.
- Sluit het deksel van de mengbeker voordat u de Thermomix™ TM5 spatel door de opening in het deksel aanbrengt.

Risico voor dragers van een pacemaker

- De Thermomix™ TM5 receptensleutel en de interface van de Thermomix™ TM5 voor aansluiting van de Thermomix™ TM5 receptensleutel bevat magneten. Pacemakerdragers moeten daarom voldoende afstand houden. Waarschuw dragers van een pacemaker om voldoende afstand te houden.

Schade aan uw apparaat

De Thermomix™ TM5 kan verschuiven

- Plaats de Thermomix™ TM5 op een schone, stabiele, vlakke en niet-verwarmbare ondergrond, zodat hij niet kan verschuiven. Zorg dat de Thermomix™ TM5 ver genoeg van de rand staat, zodat hij er niet af kan vallen. Bij het kneden van deeg of het

snijden van ingrediënten kan er een onevenwichtige verhouding ontstaan in de mengbeker. Hierdoor bestaat het risico dat het apparaat gaat verschuiven. Laat de Thermomix™ TM5 daarom nooit zonder toezicht werken, omdat het van het werkoppervlak af zou kunnen vallen.

Gevaar voor schade

- **Door hete dampen:** zorg voor voldoende ruimte boven en rondom de Thermomix™ TM5 en de Varoma (let op hangkasten en planken) om schade door ontsnappende hete dampen te voorkomen.
- **Door een externe warmtebron:** zorg voor voldoende ruimte tussen de Thermomix™ TM5 en externe warmtebronnen als radiatoren, kookplaten, ovens enz. Plaats de Thermomix™ TM5 of het netsnoer niet op warmtebronnen (kookplaten, verwarmingselementen, kachel of oven), omdat ongewild aanzetten schade kan veroorzaken aan de Thermomix™ TM5. Plaats de Thermomix™ TM5 niet op warme oppervlakken.
- **Door lekkende ingrediënten:** zorg ervoor dat de sluitring onderaan het mes zit. Als er geen sluitring is, kunnen de te mixen of op te warmen ingrediënten lekken en schade aanbrengen aan de Thermomix™ TM5. Zorg er ook voor dat het mes correct in de mengbeker wordt vastgezet met behulp van het voetstuk mengbeker.
- **Door onvoldoende koeling van de Thermomix™ TM5:** zorg ervoor dat de ventilatie-openingen aan de achterkant en de onderkant van de Thermomix™ TM5 steeds vrij zijn van vetspatten, voedselresten en dergelijke en niet bedekt zijn. Anders kan de Thermomix™ TM5 beschadigd raken. Dit geldt met name als er beschermroosters zijn aangebracht over de ventilatie-openingen van de Thermomix™ TM5. Verwijder deze roosters elke keer dat u het apparaat reinigt.
- **Door onjuist gebruik:** gebruik de Thermomix™ TM5 alleen met wisselspanning en een netvoeding die door een elektricien is geïnstalleerd. De spanning van het elektriciteitsnet en de netfrequentie moeten overeenkomen met het typeplaatje op de onderkant van de Thermomix™ TM5.
- **Door corrosie:** maak de contactpinnen van de mengbeker zorgvuldig droog na het reinigen (met de hand of met water met een beetje afwasmiddel) om te voorkomen dat er via de contactpinnen vocht in de Thermomix™ TM5 dringt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Conformiteitssymbool/
conformiteitsteken



Motor

Onderhoudsvrije Vorwerk-motor met magnetische weerstand. Nominaal vermogen 500 W.
Snelheid continu aanpasbaar van 100 tot 10.700 toeren per minuut (langzaam roeren 40 tpm).
Speciale snelheidsstand (wisselmodus) voor deegbereidingen.
Elektronische motorbescherming om overbelasting te voorkomen.

Verwarmingssysteem

1000 W stroomverbruik.
Beschermd tegen oververhitting.

Geïntegreerde weegschaal

Meet van 5 tot 3000 g in stappen van 5 g (tot max. 6,0 kg);
van -5 tot -3000 g in stappen van 5 g (tot max. -6,0 kg).

Behuizing

Hoogwaardig kunststof.

Mengbeker

Roestvrij staal met geïntegreerd verwarmingssysteem en temperatuursensor.
Maximum capaciteit 2,2 liter.

Netspanning

Geschikt voor 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Maximum stroomverbruik 1500 W.
Uittrekbaar netsnoer, lengte 1 m.

Afmetingen en gewicht

Thermomix™ TM5

excl. Varoma

hoogte	34.1 cm
breedte	32.6 cm
diepte	32.6 cm
gewicht	7.95 kg

Varoma

hoogte	13.1 cm
breedte	38.3 cm
diepte	27.5 cm
gewicht	0.8 kg

INLEIDING

Geachte klant,

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Thermomix™ TM5!

Tijdens de Thermomix™ TM5 demonstratie hebt u een goede indruk gekregen van de voordelen van de Thermomix™ TM5. Een ervaren Thermomix™ TM5-adviseur heeft u geholpen bij het instellen van alle functies en het optimaal aanpassen aan uw eigen behoeften.

Nu bent u klaar om te profiteren van alle voordelen van de Thermomix™ TM5 en kunt u snel en gemakkelijk heerlijke en gezonde gerechten bereiden. Het koken met de Thermomix™ TM5 gaat snel, waardoor u meer tijd overhoudt voor andere activiteiten.

Deze handleiding maakt u stap voor stap vertrouwd met uw nieuwe Thermomix™ TM5. Lees deze handleiding zorgvuldig door en ontdek hoe wij uw wensen en behoeften hebben vertaald in dit hoogwaardige apparaat.

Dankzij de heldere, stap-voor-stap recepten zet u al snel heerlijke maaltijden op tafel.

Wij wensen u, uw familie en uw vrienden veel plezier met uw nieuwe Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

DE THERMOMIX™ TM5

Controleer nadat u de verpakking hebt geopend of alle Thermomix™ TM5 onderdelen aanwezig zijn, namelijk:

- Thermomix™ TM5, inclusief mengbeker en deksel
- Kookmandje
- Klopper (vlinder)
- Maatbeker
- Spatel
- Varoma
- Receptenboek
- Handleiding
- Thermomix™ receptensleutel





① De Thermomix™ TM5

② Mengbeker

③ Voetstuk mengbeker

④ Sluitring voor mes

⑤ Mes

⑨ Deksel mengbeker

⑩ Klopser (vlinder)

⑪ Spatel met beschermring

⑫ Kookmandje

⑬ Maatbeker

⑭ Thermomix™ receptensleutel

⑮ Deksel sensor

⑯ Selectieknop

⑰ Handvat

Varoma

⑥ Varoma-deksel

⑦ Varoma-tray

⑧ Varoma-schaal

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Thermomix™ TM5!

Voordat u uw Thermomix™ TM5 (vervolgens simpelweg ‘Thermomix™’ genoemd) gebruikt, raden wij aan om een demonstratie bij te wonen van een gekwalificeerde Thermomix™ advisor. Maak uzelf vertrouwd met het gebruik van uw Thermomix™.

Voor u begint

Plaats de Thermomix™ op een schone, stabiele en vlakke ondergrond, zodat hij niet kan verschuiven. Zet de Thermomix™ op een vaste plaats in de keuken, zodat u het apparaat altijd bij de hand hebt. Reinig de Thermomix™ grondig voor het eerste gebruik. Volg de instructies in het hoofdstuk over reiniging (pagina 46).

De mengbeker correct aanbrengen

Plaats de mengbeker met het handvat naar voren en druk de beker voorzichtig op zijn plaats ①.

De mengbeker is correct aangebracht als het handvat naar voren is gericht, zoals op foto ①, en als de beker zelf stevig vaststaat in de Thermomix™. Om de mengbeker correct te sluiten, dient u het deksel van de mengbeker verticaal op de mengbeker ② te plaatsen. Het deksel wordt automatisch vergrendeld zodra de motor wordt ingeschakeld.



⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door rondspattende warme ingrediënten

- Probeer nooit het deksel van de mengbeker met geweld te openen. Open het deksel van de mengbeker pas nadat ingrediënten of de vloeistof in de TM-beker volledig tot stilstand zijn gekomen.

Gevaar voor letsel

- Raak nooit de vergrendelarmen of het deksel van de mengbeker aan bij het openen of sluiten van de Thermomix™.

Het mes verwijderen

Om het mes te verwijderen houdt u de mengbeker met de ene hand vast waarbij de opening naar boven wijst. U draait met de andere hand het voetstuk van de mengbeker 30 graden met de wijzers van de klok mee en u trekt de basis van de mengbeker naar beneden ③. Houd het bovenste stuk van het mes voorzichtig vast en verwijder het samen met de dichtingsring ④.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door scherp mes

Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd de bovenkant van het mes vast wanneer u het verwijderd of opnieuw aanbrengt.

BELANGRIJK:

Zorg dat het mes niet uit de beker valt.



Het mes aanbrengen

Om het mes opnieuw aan te brengen, plaatst u het voetstuk van de mengbeker op een vlakke en propere ondergrond. Zet de mengbeker hierop en houd de beker goed vast bij het handvat. Duw nu het mes door de opening in de bodem van de mengbeker ① ② tot de dichtingsring de bodem van de mengbeker raakt. Draai dan de basis van de mengbeker 30 graden met de klok mee om het mes goed op de mengbeker aan te sluiten ③.

LET OP

Gevaar voor schade door lekkende ingrediënten

Zorg ervoor dat de sluitring onderaan het mes zit. Als er geen sluitring is, kunnen de te mixen of op te warmen ingrediënten lekken en de Thermomix™ beschadigen.



ONDERDELEN

Voordat u de Thermomix™ gaat gebruiken, is het goed om de afzonderlijke onderdelen even te bekijken. Alle onderdelen zijn het resultaat van een doordacht ontwerpproces en kunnen voor meerdere toepassingen worden gebruikt.

Mengbeker

Zowel aan de binnen- als aan de buitenkant van de mengbeker staan markeringen die het vulniveau aanduiden (4). Elke markering komt overeen met 0,5 liter. De mengbeker heeft een maximum capaciteit van 2,2 liter (5).

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door rondspattende warme ingrediënten

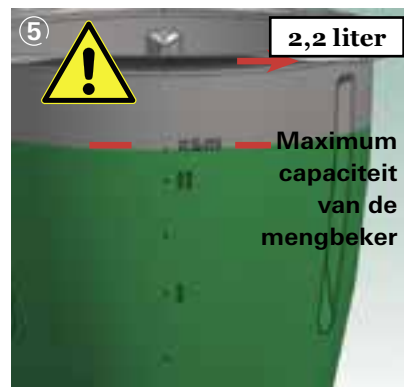
- De maximum vulcapaciteit van 2,2 liter ingrediënten en/of vloeistof in de mengbeker mag niet overschreden worden. Let op de vulstreepjes op de mengbeker.

Voetstuk mengbeker

Het voetstuk van de mengbeker (6) wordt gebruikt om het mes in de mengbeker vast te zetten en los te maken. De hele mengbeker kan op elke ondergrond geplaatst worden. Het is niet nodig om een placemat o.i.d. onder de beker te plaatsen.

BELANGRIJK:

Het voetstuk van de mengbeker moet zo ver mogelijk aangedraaid en vergrendeld worden. Indien het voetstuk en het mes niet correct geplaatst zijn, kan dit schade veroorzaken aan andere onderdelen van de Thermomix™.



Deksel mengbeker

Het deksel van de mengbeker ① wordt gebruikt om de mengbeker te sluiten. Om veiligheidsredenen zal de Thermomix™ niet starten wanneer het deksel niet correct geplaatst en gesloten is. Probeer nooit het deksel met geweld te openen wanneer de Thermomix™ vergrendeld is. Het deksel van de mengbeker is beveiligd door het automatische vergrendelingssysteem. Dit bestaat uit 2 vergrendelarmen die het deksel vastzetten en een sensor die zich bovenaan in de behuizing, tussen de vergrendelarmen bevindt. Zorg ervoor dat deze sensor altijd proper blijft. Let op: er is een vertraging tussen het op o zetten van de snelheid en de ontgrendeling van het deksel. Deze vertraging is afhankelijk van de grootte van de snelheid en dit om het morsen van ingrediënten te voorkomen als de mengbeker tot het maximum is gevuld.



⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door onjuist gebruik

- Gebruik alleen het meegeleverde deksel om de mengbeker te sluiten.
- Controleer de sluitring regelmatig op mogelijke schade. Vervang het deksel van de mengbeker onmiddellijk in geval van beschadiging of lekkage. Het is niet mogelijk om de dichtingsring te verwijderen van het deksel of alleen te vervangen.

Gevaar voor letsel

- Raak nooit de vergrendelarmen of het deksel van de mengbeker aan bij het openen of sluiten van de Thermomix™.

Maatbeker

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door rondspattende warme ingrediënten

- Let op stukjes warme ingrediënten die door de opening in het deksel van de mengbeker kunnen ontsnappen. Plaats de maatbeker correct in de opening en laat hem op zijn plaats staan als u warme gerechten bereidt (bijv. jam, soep) op gemiddelde (3–6) en hogere (7–10) snelheid.
- Gebruik alleen de Thermomix® maatbeker om de opening in het deksel van de mengbeker af te sluiten. Bedek het deksel van de mengbeker niet met handdoeken of soortgelijke voorwerpen.
- Houd nooit de maatbeker vast en raak hem niet aan terwijl u warme gerechten bereidt (warmer dan 60 °C).

Maatbeker – koude ingrediënten – gevaar voor letsel door ontsnappende koude ingrediënten

- Wanneer u koude gerechten bereidt op gemiddelde (3–6) en hogere (7–10) snelheid, of wanneer u de turbomodus inschakelt om koude ingrediënten fijn te hakken of te pureren, houd dan de maatbeker vast om te voorkomen dat koude ingrediënten ontsnappen. Houd echter nooit de maatbeker vast terwijl u warme gerechten bereidt.

Maatbeker – warme ingrediënten – gevaar voor brandwonden

- Raak de maatbeker niet aan en schakel de turbomodus niet in terwijl u warme gerechten bereidt (warmer dan 60 °C)
- Let op dat de maatbeker altijd correct in de opening in het deksel van de mengbeker is geplaatst en niet omhoog wordt gedrukt door de ingrediënten in het kookmandje.
- Als de opening in het deksel van de mengbeker verstopt is terwijl de ingrediënten in de mengbeker worden opgewarmd, kan overdruk ontstaan en kunnen warme ingrediënten ongecontroleerd ontsnappen. Er bestaat dan een groot gevaar voor brandwonden en ander letsel.

De maatbeker heeft meerdere functies: het is de afdichtcup voor de opening in het deksel van de mengbeker en voorkomt warmteverlies. Ook zorgt de maatbeker ervoor dat de te mixen of op te warmen ingrediënten niet kunnen ontsnappen.

De maatbeker kan gebruikt worden om ingrediënten af te wegen.

Plaats de maatbeker in de opening van het deksel van de mengbeker met de opening naar boven ②.

Indien u wat vocht wilt toevoegen, is het niet nodig de maatbeker weg te nemen. Giet het vocht gewoon op het deksel. Het zal geleidelijk in de mengbeker druppelen.

Om ingrediënten toe te voegen door de opening in het deksel van de mengbeker, licht u de maatbeker op en doet u de ingrediënten in de mengbeker.



Kookmandje

Het kookmandje van de Thermomix™ is gemaakt van hoogwaardige kunststof. Het heeft meerdere functies:

- Filteren van fruit- en groentesappen. Hak de groenten of het fruit fijn en pureer ze met de Thermomix™. Plaats daarna het kookmandje in de mengbeker en gebruik het als filter bij het uitschenken van het sap. Gebruik de spatel bij het uitschenken om het kookmandje tegen te houden ③.
- Sommige kwetsbare ingrediënten die niet geschikt zijn om in hun geheel in de mengbeker bereid te worden, bijv. vlees- of visballetjes, dienen in het kookmandje geplaatst te worden.

Het kookmandje kan eenvoudig worden verwijderd: plaats de haak van de spatel in de inkeping van het kookmandje ④ en trek het mandje omhoog ⑤. U kunt de spatel op elk moment weghalen.

- De voetjes aan de onderkant van het kookmandje ⑥ zorgen ervoor dat het sap van de ingrediënten uit het mandje kan lopen.
- Wanneer u het vochtgehalte van de ingrediënten wilt reduceren (bijv. bij het inkoken van saus), plaatst u het kookmandje bovenop het deksel van de mengbeker ⑦ in plaats van de maatbeker.



⚠ WAARSCHUWING

Doe het kookmandje niet te vol en vul het slechts tot vlak onder de rand. Let op dat er geen voedsel terecht komt in de opening in het deksel van de mengbeker. Als de opening in het deksel van de mengbeker verstopt is terwijl de ingrediënten in de mengbeker worden opgewarmd, kan overdruk ontstaan en kunnen warme ingrediënten ongecontroleerd ontsnappen. Er bestaat dan een groot gevaar voor brandwonden en ander letsel.

Spatel

De spatel ① is een ander voorbeeld van het intelligente design van de Thermomix™.

- De Thermomix™ spatel is het enige instrument dat u mag gebruiken om de ingrediënten in de mengbeker te mengen of om te roeren ②. Duw de spatel van bovenaf door de opening in het deksel van de mengbeker. De beschermring zorgt ervoor dat de spatel niet door het mes gegrepen wordt. Dit betekent dat u de spatel kunt gebruiken tijdens het snijden, koken en stoven.
- De spatel wordt gebruikt om alle ingrediënten uit de mengbeker te schrapen. De top van de spatel is zo gemaakt dat de spatel precies tussen het mesgedeelte en de wand van de mengbeker past.
- De spatel heeft een speciaal ontworpen beschermring die ervoor zorgt dat de spatel niet van het werkblad kan rollen.
- Wanneer u fruit- of groentesappen filtert, kunt u de spatel gebruiken om het kookmandje op zijn plaats te houden.
- Het kookmandje kan eenvoudig met de spatel worden verwijderd (zie pag. 19, foto ④).



⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door gebruik van ongeschikte stukken of onderdelen

- Gebruik alleen de spatel met beschermring (meegeleverd bij deze Thermomix™) om de ingrediënten in de mengbeker om te roeren.
- Klik altijd het deksel vast alvorens de spatel in de opening in het deksel van de mengbeker te steken.
- Gebruik nooit andere voorwerpen als lepels of ander roergereedschap. Deze kunnen door het roterende mes gegrepen worden, waardoor letsel kan ontstaan.

Klopper (vlinder)

- De vlinder ③ (hier op het mes geplaatst ④) geeft het beste resultaat bij het opkloppen van room of eiwitten. Het is eveneens het perfecte hulpmiddel voor het maken van romige pudding of roommengsels.
- Bij het koken van melk of het maken van pudding of sauzen zorgt de vlinder voor een constante beweging van de ingrediënten, waardoor ze niet blijven plakken.

De vlinder is eenvoudig aan te brengen en weer te verwijderen: Breng de vlinder aan zoals op de foto ⑤ en draai de vlinder lichtjes in de andere richting dan de normale rotatie van het mes. De vlinder moet nu vastzitten onder het mes en het mag niet mogelijk zijn om de vlinder verticaal van het mes te trekken. Door het bolvormige uiteinde kan de vlinder gemakkelijk worden verwijderd. Om de vlinder te verwijderen, houdt u het bolvormige uiteinde vast en trekt u de vlinder naar boven terwijl u in beide richtingen draait.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door onjuist gebruik

- Stel de snelheid pas in nadat u de vlinder hebt geplaatst.
- Stel de snelheid niet hoger in dan stand 4 als u de vlinder gebruikt.
- Gebruik de spatel en de vlinder nooit samen.
- Voeg geen ingrediënten toe die de vlinder kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het mes met de vlinder erop ronddraait.



Varoma

De Varoma ① bestaat uit drie onderdelen ②:

- Varoma-schaal (onder)
- Varoma-tray (midden)
- Varoma-deksel (boven)

Alle onderdelen zijn gemaakt van hoogwaardige kunststof, dat geschikt is voor voedselbereiding.

LET OP

- Zet de Varoma altijd weg met het deksel erop ①.
- Gebruik de Varoma enkel met de Thermomix™ (niet geschikt voor microgolf, ovens of andere apparatuur).

De Varoma-onderdelen combineren

Gebruik de Varoma in één van deze twee combinaties:

Combinatie 1:

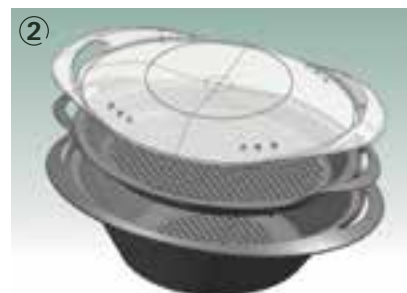
Varoma-schaal + Varoma-tray en -deksel ②.

Gebruik deze combinatie om verschillende soorten ingrediënten samen te bereiden, bijv. groenten met vlees of vis of een grotere hoeveelheid van hetzelfde gerecht (bv. gestoomde broodjes).

Combinatie 2:

Varoma-schaal + Varoma-deksel ③.

Gebruik deze combinatie om grote hoeveelheden van hetzelfde gerecht te bereiden, bv. groenten, aardappelen of grote stukken vlees of worst.



⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door hete dampen en vloeistoffen

Gebruik de Varoma nooit zonder het Varoma-deksel.

BELANGRIJK:

Als het Varoma-deksel niet in de juiste positie staat, zal er stoom ontsnappen en zullen de ingrediënten in de Varoma niet naar behoren worden gekookt.

De Varoma correct gebruiken

De Varoma is speciaal ontworpen voor de Thermomix™ en kan alleen met de Thermomix™ gebruikt worden.

Zorg dat de Thermomix™ correct is opgesteld voordat u begint met stoomkoken met de Varoma.

Stap 1: De Thermomix™ opstellen

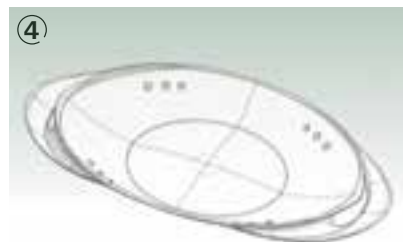
Breng de mengbeker in de juiste positie. Vul de beker met minimaal 0,5 liter (500 gram) water om 30 minuten te kunnen stoomkoken. Wanneer u stoomt met het kookmandje, zet dan het kookmandje in de beker en vul het met de ingrediënten, bijv. aardappelen of rijst. Doe het deksel op de mengbeker.

Voor extra smaak kunt u groentenbouillon of een mix van water en wijn gebruiken i.p.v. water.

Stap 2: De Varoma vullen

Leg het Varoma-deksel ondersteboven op uw werkblad ④ en zet de Varoma-schaal erop. De schaal past precies in de gleuf. Vul nu de Varoma-schaal losjes met de ingrediënten ⑤. Zorg dat sommige gleufjes open blijven, zodat de stoom zich gelijkmatig kan verspreiden. Wanneer u de Varoma vult, leg dan de ingrediënten met een langere kooktijd onderin en de ingrediënten met een kortere kooktijd erbovenop.

Het Varoma-deksel onder de Varoma-schaal voorkomt dat uw werkblad nat wordt van het vocht van gewassen groenten, rijp fruit of rauw vlees of vis.



⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door hete dampen en vloeistoffen

- Zorg ervoor dat de opening in het deksel van de mengbeker en enkele gleufjes in de Varoma-schaal en -tray vrij blijven om te voorkomen dat er ongecontroleerd hete dampen ontsnappen.
- Zorg dat de Varoma correct op de mengbeker en de Thermomix™ is geplaatst.

Wanneer u de Varoma-tray gebruikt, plaats deze dan in de Varoma-schaal. Zorg dat de Varoma-tray losjes en vlak is geplaatst. Leg dan de ingrediënten erin ①.

Zet de Varoma recht op het deksel van de mengbeker (zonder de maatbeker), zodat de Varoma stevig vastzit ②.

Plaats het Varoma-deksel er losjes en vlak bovenop, zodat het de Varoma goed afsluit en er geen stoom kan ontsnappen.

BELANGRIJK:

Laat de maatbeker nooit in het deksel van de mengbeker zitten wanneer u de Varoma gebruikt.

Wanneer het Varoma-deksel niet correct is geplaatst, zal er niet genoeg stoom in de Varoma blijven. Hierdoor wordt het kookproces vertraagd.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door hete dampen en vloeistoffen

- Let op de hete dampen die tijdens het gebruik ontsnappen langs de zijanten en het deksel van de Varoma.
- Houd kinderen uit de buurt van de Thermomix™ wanneer u de Varoma gebruikt en wijs hen op de gevaren van hete dampen en vloeistoffen.

Gevaar voor brandwonden door rondspattende warme ingrediënten

- Gebruik alleen lage snelheden (tot maximum snelheid 6) bij het gebruik van de Varoma temperatuur. Hogere snelheden kunnen leiden tot het opspringen van heet voedsel of het opschuimen van vloeistoffen.

Stap 3: Stoomkoken met de Varoma ③

U hoeft alleen maar de tijd en de Varoma-temperatuur in te stellen met behulp van de timertoets en de temperatuurtoets. Het stoomproces begint wanneer u de snelheid hebt ingesteld op een lage snelheid (✓ – 6). De timer begint terug te lopen. Het water in de mengbeker of de vloeistof op waterbasis wordt aan de kook gebracht, waardoor hete stoom ontstaat. De stoom stijgt door de opening in het deksel van de mengbeker van de Thermomix™ op tot in de Varoma. De ingrediënten worden langzaam gekookt door de hete stoom. Denk eraan dat de maximale Varoma-temperatuur 120 °C is, afhankelijk van de ingrediënten die u gebruikt, bijv. olie.



⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door hete dampen en vloeistoffen

- Raak alleen de handvatten aan beide zijden van de Varoma aan.
- Houd het Varoma-deksel zo vast dat de opstijgende dampen of hete druppende vloeistof niet met u in contact kunnen komen wanneer u het deksel oplicht.
- Let op de hete dampen die blijven opstijgen uit de opening in het deksel van de mengbeker wanneer u de Varoma helemaal wegneemt.



Wanneer de ingrediënten klaar zijn of als u wilt weten of ze gaar zijn, stelt u de snelheid op het home-display in op stand 0 en draait u de selectieknop tegen de wijzers van de klok in. Om de Varoma te openen, kantelt u het deksel van de Varoma voorzichtig naar voren, zodat de stoom aan de achterzijde kan ontsnappen ④. Houd het Varoma-deksel erboven, zodat het condenswater in de Varoma-schaal en -tray druipt. Verwijder dan zorgvuldig het Varoma-deksel en plaats het ondersteboven op uw werkblad.

Licht de Varoma-schaal en -tray op en wacht enkele seconden, zodat het condenswater op het deksel van de mengbeker kan druipen. Plaats vervolgens de Varoma-schaal en -tray op het Varoma-deksel.

Praktisch werken met de Varoma

Deze beschrijving maakt duidelijk hoe eenvoudig de Varoma in het gebruik is. Neem bij het gebruik van de Varoma de volgende basisregels in acht:

- Doe voldoende water in de mengbeker.

BELANGRIJK:

Voor 30 minuten stoomkoken is 0,5 liter (500 g) water nodig, voor elke extra 15 minuten is 250 g nodig.

- De bodem van de Varoma-schaal en -tray zijn voorzien van kleine gaatjes die een gelijkmatige verdeling van stoom in de Varoma toelaten.
- Rangschik de ingrediënten zodanig dat zo veel mogelijk gaatjes vrij blijven. Het is meestal voldoende om de ingrediënten 'losjes' in de Varoma te leggen.
- U kunt ingrediënten van verschillende dikte en hardheid samen koken. Leg de ingrediënten met een langere kooktijd onderin en de ingrediënten met een kortere kooktijd erbovenop, bijv. groenten in de Varoma-schaal en vis in de Varoma-tray.
- De groenten worden gelijkmatig gekookt wanneer u ze in stukjes van ongeveer dezelfde grootte snijdt. De opgegeven kooktijden zijn bij benadering en variëren naargelang de kwaliteit, rijpheid en grootte van de ingrediënten en naar uw persoonlijke voorkeur.
- Vet de Varoma-schaal en -tray in met boter of olie zodat ingrediënten als vlees, vis of deeg niet blijven plakken.
- Bind sauzen en soepen niet voordat het stoomproces beëindigd is. Bindmiddelen kunnen ervoor zorgen dat stoom niet gelijkmatig in de mengbeker ontstaat en het kookproces vertraagd wordt.
- U kunt het Varoma-deksel ook omdraaien en gebruiken als wateropvang voor de Varoma-schaal en de Varoma-tray ①. Het kan ook gebruikt worden als tray om gerechten op te dienen die direct uit de Varoma komen.



WERKEN MET DE THERMOMIX™

De Thermomix™ opstarten

Neem de elektrische kabel voorzichtig uit de behuizing en stop deze in het stopcontact. U kunt zelf de lengte kiezen die u nodig hebt (tot 1 meter). Indien u niet de volledige lengte nodig hebt, kunt u de rest van de kabel in de Thermomix™ laten zitten om een wirwar te voorkomen! Zorg dat de kabel niet geknikt is, omdat anders de weegschaal niet correct werkt. Plaats de Thermomix™ niet op de kabel. Als de Thermomix™ niet stabiel staat, kan hij niet nauwkeurig wegen. De Thermomix™ is nu klaar voor gebruik.

Met een druk op de selectieknop schakelt u de Thermomix™ in. Het home-display verschijnt.

Druk op het home-symbool om vanuit de verschillende menu's terug te keren naar het home-display. U kunt uw keuze resetten door het home-symbool ingedrukt te houden. Zet de Thermomix™ op een vaste plaats in de keuken, zodat u het apparaat altijd bij de hand hebt.

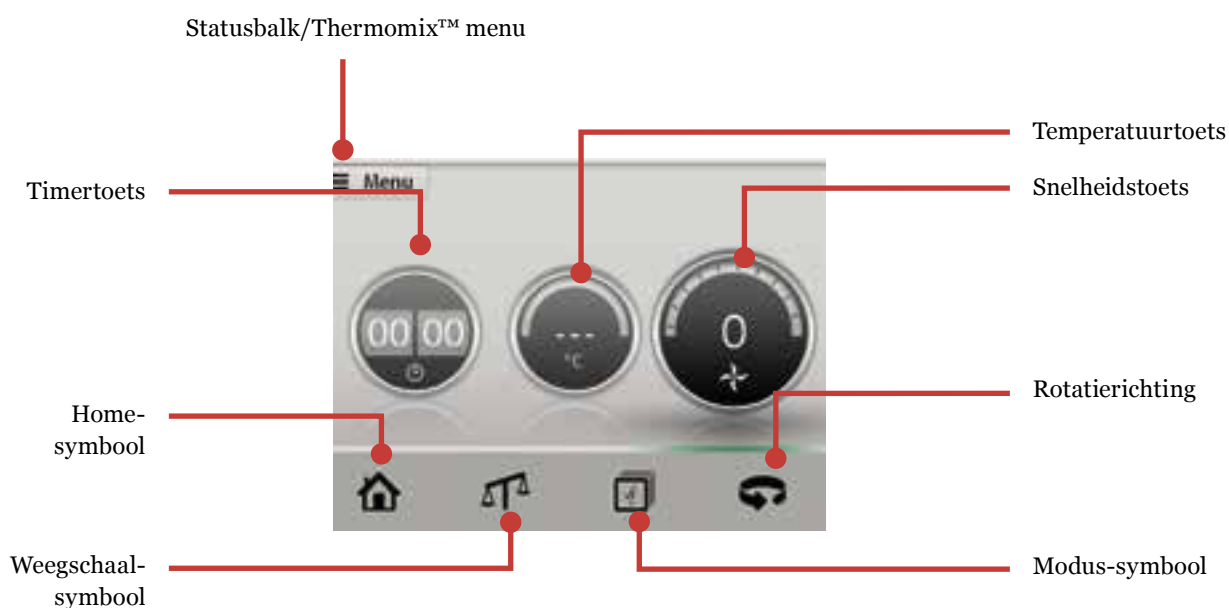
LET OP:

De Thermomix™ kan verschuiven

Plaats de Thermomix™ op een schone, stabiele, vlakke en niet-verwarmbare ondergrond, zodat hij niet kan verschuiven. Zorg dat de Thermomix™ ver genoeg van de rand staat, zodat hij er niet af kan vallen.

Gevaar voor schade door hete dampen

Zorg voor voldoende ruimte boven en rondom de Thermomix™ en de Varoma (let op hangkasten en planken) om schade door ontsnappende hete dampen te voorkomen.



De Thermomix™ uitschakelen

U schakelt de Thermomix™ uit door de selectieknop ingedrukt te houden tot er een melding in het display verschijnt dat de Thermomix™ is uitgeschakeld. Dan kunt u de selectieknop loslaten.

⚠ WAARSCHUWING

Ondanks alle veiligheidsvoorzieningen blijft de Thermomix™ een apparaat dat ingrediënten verwarmt tot een temperatuur van 120 °C en waarin een mes ronddraait met een snelheid van 10.700 toeren per minuut. Tijdens het bereiden van ingrediënten bestaat er enig risico voor lichamelijk letsel, net als bij het koken met traditionele pannen (bijv. overkokende melk). Dit is onvermijdelijk. Wij adviseren u daarom om altijd voorzichtig en op de juiste wijze om te gaan met de Thermomix™.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door scherpe randen

Het Thermomix™ display is gemaakt van glas dat door een onjuiste behandeling kan breken.



Veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat u de Thermomix™ gaat gebruiken. U kunt ze altijd teruglezen in het Thermomix™ Menu ①, onder 'Veiligheidsvoorschriften'.

Ingrediënten wegen met de Thermomix™

Druk op het weegschaal-symbool om de in de Thermomix™ geïntegreerde weegfunctie in te schakelen ②. U kunt alle ingrediënten direct in de mengbeker en in de Varoma wegen. Zo gebruikt u de weegfunctie:

Stap 1: plaats de mengbeker.

Stap 2: druk op het weegschaal-symbool.

Stap 3: voeg het eerste ingrediënt (max. 3,0 kg) toe en controleer het gewicht op het display.

Stap 4: als u meer ingrediënten wilt toevoegen, drukt u weer op de symbooltoets en voegt u het volgende ingrediënt toe ③.

Herhaal deze stappen zo vaak als nodig is tot het maximum gewicht (6 kg) is bereikt. De afwijking bij een gewicht tot 2 kg bedraagt +/-30 g.

BELANGRIJK:

Zorg dat u bij het wegen de Thermomix™ niet aanraakt en er niet tegen leunt. Let op dat zich niets onder de Thermomix™ bevindt. Let ook op dat het aansluitsnoer volledig los ligt. Wegen tijdens het sudderen: U kan ingrediënten afwegen terwijl de motor loopt en dit tot op snelheid 4.



Meer informatie over de weegfunctie

De weegschaal heeft een capaciteit van 5 g tot 6,0 kg en weegt in stappen van 2 maal 3 kg. Wanneer u weegt en ingrediënten toevoegt m.b.v. de weegfunctie, voeg dan de ingrediënten langzaam toe omdat het 2 tot 3 seconden duurt voordat de weegschaal het correcte gewicht toont.

Wanneer u een ingrediënt uit de mengbeker haalt, zal de weegschaal een negatief gewicht aangeven dat gelijk is aan het gewicht van het verwijderde ingrediënt.

Wanneer u ingrediënten toevoegt m.b.v. de weegfunctie, voeg dan niet meer toe dan 3,0 kg ineens. Als u meer dan 3,0 kg ineens toevoegt, zal er een 'overgewicht'-melding verschijnen.

Druk altijd op het weegschaal-symbool voordat u gaat wegen of de weegfunctie gebruikt. Dit komt de nauwkeurigheid ten goede. Let erop dat de Thermomix™ tijdens het wegen niet verschuift.

Wanneer u de weegfunctie 15 minuten niet hebt gebruikt, zal de Thermomix™ automatisch uitschakelen, tenzij u voor afloop van deze 15 minuten opnieuw op het weegschaal-symbool drukt. Dan gaat de periode van 15 minuten opnieuw in.

Wegen terwijl de klopper in gebruik is: het is mogelijk om ingrediënten te wegen terwijl de snelheid wordt opgevoerd naar stand 4. Deze functie werkt alleen als de inhoud in uw Thermomix™ geschikt is om op lage stand en zonder te schudden verwarmd te worden.

De Thermomix™ bedienen vanaf het home-display

Stap 1: stel de tijdsduur in

Druk op de timertoets en stel met de selectieknop een tijd in van maximaal 99 minuten.

Kies een tijd tussen 0-1 minuten in stappen van 1 seconde, van 1-5 minuten in stappen van 10 seconden, van 5-20 minuten in stappen van 30 seconden en van 20-99 minuten in stappen van 60 seconden.

Stap 2: stel de temperatuur in

Druk op de temperatuurtoets en stel met de selectieknop de gewenste temperatuur in voor het opwarmen of koken van de ingrediënten in de mengbeker. Als dit niet nodig is, kunt u deze stap overslaan. Let op dat koken en opwarmen met de Thermomix™ alleen mogelijk is wanneer er een tijdsduur is ingesteld.

Stap 3: start de Thermomix™

Druk op de selectieknop en stel met de selectieknop de gewenste snelheid in. Zodra de snelheid is ingesteld, zal het deksel worden vergrendeld ① en begint de ingestelde tijd terug te lopen tot 00:00.

Wanneer u het apparaat gebruikt voor het mixen van koude ingrediënten, zal het vanzelf stoppen nadat de ingestelde tijd is verstreken. Een geluidssignaal kondigt het einde van het bereidingsproces aan. Het deksel wordt ontgrendeld en kan worden verwijderd.

Afhankelijk van de gekozen snelheid kan dit een paar seconden duren om te voorkomen dat ingrediënten rondspatten.

Wanneer u de Thermomix™ gebruikt voor opwarmen of koken, reageert hij anders. Eens de ingestelde tijd is verstreken, zal het mes nog gedurende 8 seconden zachtjes doordraaien om aanbaksel aan de basis van de mengbeker te helpen voorkomen. Nadat deze bijkomende 8 seconden zijn verstreken, zal de motor van de Thermomix™ stoppen. Een geluid zal het einde aangeven zodat het deksel kan worden verwijderd. Houd er rekening mee dat het niet nodig is om deze 8 seconden te wachten, maar dat u ook manueel de Thermomix™ kan stoppen op elk ogenblik voordat de 8 seconden zijn verstreken.



BELANGRIJK:

Koken en opwarmen is alleen mogelijk wanneer een tijdsduur is ingesteld.

⚠ WAARSCHUWING

Controleer steeds of de sluitring correct aan het mes is bevestigd voordat u de Thermomix™ gebruikt. De Thermomix™ kan beschadigd raken als het mes, de sluitring of het voetstuk ontbreken.

⚠ WAARSCHUWING

Raak nooit het vergrendelmechanisme of het deksel van de mengbeker aan bij het vergrendelen of ontgrendelen van het vergrendelmechanisme.

Timertoets

De ingestelde tijd kan op elk moment tijdens het bereidingsproces veranderd worden. Druk op de timertoets (voor zover deze nog niet is ingesteld) en draai de selectieknop met de wijzers van de klok mee om tijd toe te voegen en tegen de wijzers van de klok in om tijd te verminderen. Als u het mes wilt stoppen voordat de ingestelde tijd is verstreken, bijv. om een ingrediënt toe te voegen, zal de timer pauzeren. De resterende tijd begint weer te lopen zodra er een nieuwe snelheid is ingesteld. Als u het mixen wilt stoppen voordat de ingestelde tijd is verstreken, druk dan op de timertoets en draai de selectieknop tegen de wijzers van de klok in tot 00:00 is bereikt.

Wanneer geen tijd is ingesteld en de motor is ingeschakeld, zal de Thermomix™ automatisch stoppen na maximaal 90 minuten en zal een geluidssignaal weerklinken.

WAARSCHUWING

Verwijder de mengbeker voorzichtig om morsen te voorkomen, vooral als de inhoud heet is.

BELANGRIJK:

Maak de buitenkant van de Thermomix™ onmiddellijk schoon als er is gemorst.

Temperatuurtoets

U kunt een temperatuur tussen 37 °C en 120 °C instellen. De gewenste temperatuur staat met grote cijfers in het midden van de temperatuurtoets. De temperatuur van de mengbeker is af te lezen van de kleurenschaal (blauw tot rood) aan de bovenkant van de temperatuurtoets. Daarnaast staat de temperatuur van de mengbeker met kleine cijfers tussen de gewenste temperatuur en de kleurenschaal in ①.

De ingestelde en de werkelijke temperatuur worden bij benadering aangegeven. Zorg dat de temperatuur op '---' is ingesteld als u ingrediënten niet wilt opwarmen of koken! Als alternatief kunt u de opwarmfunctie uitschakelen door op de temperatuurtoets te drukken en de selectieknop tegen de wijzers van de klok in te draaien naar '---'. Hiermee voorkomt u dat de ingrediënten in de mengbeker ongewild worden opgewarmd als u een tijdsduur hebt ingesteld. De opwarmfunctie wordt alleen ingeschakeld als er een tijdsduur is ingesteld met de timertoets.

De Thermomix™ gebruikt ook LED's in de behuizing om aan te geven dat het ofwel koude gerechten aan het bereiden is (knipperen groen) of warme gerechten (knipperen rood van zodra de mengbeker een temperatuur van 55 °C heeft bereikt) ②.



Langzaam opwarmen op stand 2 en 3

Stand 2 en 3 worden gebruikt voor langzaam opwarmen. Op deze stand wordt de temperatuur langzamer opgevoerd, waardoor kwetsbare ingrediënten (bijv. zabaglione) langzaam worden opgewarmd.

Soft start (boven 60 °C/140 °F)

Als de turbomodus of de motor ingeschakeld is terwijl de temperatuur in de mengbeker 60 °C (140 °F) of hoger bedraagt, zal het elektronisch systeem voorkomen dat er ingrediënten ontsnappen door de snelheid slechts geleidelijk op te voeren. Deze soft start werkt alleen als de ingrediënten opgewarmd of gekookt zijn in de Thermomix™. Alleen dan kan de temperatuursensor de werkelijke temperatuur correct meten en de soft start dienovereenkomstig controleren. Als u de Thermomix™ gebruikt om ingrediënten te verwerken die niet in de Thermomix™ zijn opgewarmd of gekookt (bijv. om een jus te maken van warm vleessap), dient u de snelheid langzaam en geleidelijk op te voeren.

Varoma-temperatuurinstelling

Wanneer voor de Varoma-temperatuurinstelling ③ is gekozen, kunnen temperaturen tot maximaal 120 °C (248 °F) bereikt worden, afhankelijk van de ingrediënten die u gebruikt, bijv. olie. Houd er rekening mee dat de waarde van de actuele temperatuur zal overschakelen naar 'Varoma' van zodra de mengbeker een temperatuur van 100 °C heeft bereikt, wat nodig is voor het stomen. De gekleurde temperatuurschaal zal blijven de actuele temperatuur van de mengbeker aangeven (100 °C – 120 °C). De Varoma temperatuur wordt gebruikt voor stoomkoken (zie pagina 22–26) en het reduceren van vloeistoffen op waterbasis. Voor het fruiten van ingrediënten wordt de temperatuur instelling van 120 °C aanbevolen. Maar hou er rekening mee dat de temperatuur van 120 °C maar kan bereikt worden nadat het meeste water uit de ingrediënten is verdampt.

BELANGRIJK:

Verwarm de mengbeker nooit wanneer hij leeg is.



Snelheidstoets

Druk op de snelheidstoets draai de selectieknop om de Thermomix™ te starten. De volgende snelheden zijn mogelijk:

Omschrijving	Niveau	Aantal toeren/min.
Langzaam roeren		40
Roeren	1–3	100–500
Mixen/pureren	4–10	1100–10700
Turbomixen	Turbo	10700

Instelling voor langzaam roeren/🥄

De instelling voor langzaam roeren ④ kan ingesteld worden met de snelheidstoets. Op deze stand worden de ingrediënten langzaam omgeroerd, vergelijkbaar met het af en toe omroeren van gerechten in de pan. De ingrediënten worden niet fijngehakt, zodat er grotere stukken overblijven.

Roeren

Gebruik snelheid 1–3 om de ingrediënten langzaam te roeren. Deze lagere snelheden zijn ideaal voor heerlijke stoofschotels!

Mixen/pureren

Gebruik snelheid 4 t/m 10 om grof, fijn en extra fijn te hakken, te mixen en te pureren. Voer de snelheid langzaam op tot de gewenste stand en zorg dat de maatbeker in de opening in het deksel van de mengbeker zit. Zo voorkomt u dat er ingrediënten ontsnappen.

⚠ WAARSCHUWING:

Raak nooit de opening in het deksel van de mengbeker aan als de Thermomix™ in bedrijf is.

Turbomodus

Gebruik de turbo functie om de Thermomix™ te laten werken op maximum snelheid. Om de turbo te activeren, tikt u op het pictogram ① en selecteer Turbo ②. Op het turbo scherm ③ kunt u de tijd kiezen van 0,5 tot 2 seconden en dit door op de gewenste tijd te tikken en dan aan de selectieknop te draaien. Als u bijvoorbeeld grotere hoeveelheden voedsel grof wilt hakken, selecteer dan 3 of 4 maal de turbo tijd van een 0,5 seconde (herhalen indien nodig). Het resultaat zal gelijkmatig gehakt voedsel zijn. De turbo functie kan ook gebruikt worden terwijl de motor aan het draaien is. De functie wordt automatisch gedeactiveerd wanneer de temperatuur van de mengbeker hoger is dan 60 °C of wanneer de deeg functie is geactiveerd.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden door hete dampen en vloeistoffen

- Gebruik nooit de turbo functie of drijf nooit de snelheid abrupt op wanneer u warme ingrediënten bereidt (met een temperatuur hoger dan 60 °C), vooral wanneer het niet in de Thermomix™ is opgewarmd. Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warme ingrediënten bereidt.
- Verwijder de mengbeker voorzichtig om morsen te voorkomen, vooral als de inhoud van de mengbeker heet is.

BELANGRIJK:

Als u ingrediënten wilt mixen op een hogere temperatuur dan 60 °C (bijv. om een jus te maken van warm vleessap), kunt u de snelheid verhogen door de selectieknop te draaien. Wij adviseren om de snelheid langzaam en geleidelijk op te voeren.



Rotatierichting ↻

Druk op ↻ om de rotatierichting van het mes te veranderen van vooruit (met de wijzers van de klok mee) naar achteruit (tegen de wijzers van de klok in) (4). De rotatierichting van het mes kan op elke snelheid worden gewijzigd, behalve in de turbomodus. Achteruit roteren (tegen de wijzers van de klok in) wordt aangegeven door het symbool op het display. Druk weer op ↻ om het mes vooruit te laten draaien (met de wijzers van de klok mee). Achteruit roteren is bedoeld voor het langzaam roeren van ingrediënten die niet gehakt mogen worden.

Deegmodus 🍞

Gebruik deegmodus om zwaar gist- of brooddeeg te maken. Om de deegmodus in te schakelen, drukt u op het modus-symbool (5) op het display en kiest u het deegmodus-symbool (6). Aan de bovenkant van het display verschijnt een melding met uw keuze. Op de snelheidstoets verschijnt een korenaar als symbool voor de gekozen deegmodus. U schakelt de deegmodus in door op de snelheidstoets te drukken en de selectieknoop te draaien. U kunt de deegmodus met en zonder tijdsinstelling gebruiken.

De wisselmodus zorgt ervoor dat het deeg in de mengbeker met de wijzers van de klok mee en tegen de wijzers van de klok in wordt gekneed, zodat het gelijkmatig wordt doorgekneed.

Om de deegmodus uit te schakelen, drukt u opnieuw op het modus-symbool. Aan de bovenkant van het display verschijnt een melding met uw keuze.

De deegmodus is alleen beschikbaar als de mengbeker na het koken afgekoeld is tot een temperatuur onder 60 °C (140 °C). Als de temperatuur hoger is, zal de deegmodus niet starten en verschijnt er een foutmelding op het display. Hou er rekening mee dat als de deeg functie is geactiveerd dat dan het verwarmings-systeem, de turbo functie en de functie linksdraaien zijn gedesactiveerd.



BELANGRIJK:

De Thermomix™ kan verschuiven

Plaats de Thermomix™ op een schone, stabiele, vlakke en niet-verwarmbare ondergrond, zodat hij niet kan verschuiven. Zorg dat de Thermomix™ ver genoeg van de rand staat, zodat hij er niet af kan vallen.

Bij het kneden van deeg of het snijden van ingrediënten kan er een onevenwichtige verhouding ontstaan in de mengbeker. Hierdoor bestaat het risico dat de Thermomix™ gaat verschuiven. Laat de Thermomix™ daarom nooit zonder toezicht werken, omdat het apparaat van het werkoppervlak af zou kunnen vallen.

Een Thermomix™ receptensleutel aanbrengen.

Verbind een Thermomix™ receptensleutel met uw Thermomix™, door deze te bevestigen op de poort aan de zijkant van uw Thermomix™. De sleutel zal vastklikken van zodra de magneet voldoende dichtbij is ①. Op de display verschijnt welke Thermomix™ receptensleutel is bevestigd. Een Thermomix™ receptensleutel icoontje zal verschijnen voor het onderdeel 'Recepten' in het hoofdmenu. Nu kunnen de recepten van de Thermomix™ receptensleutel worden geselecteerd en klaargemaakt vanuit het menu 'Recepten' en het submenu 'Favoriete recepten'.



⚠ WAARSCHUWING

Risico voor dragers van een pacemaker

De Thermomix™ receptensleutel en de interface van de Thermomix™ TM5 voor aansluiting van de Thermomix™ receptensleutel bevat magneten. Pacemakerdraggers moeten daarom voldoende afstand houden. Waarschuw dragers van een pacemaker om voldoende afstand te houden.



De menuwereld van de Thermomix™

Wanneer u op 'Menu' drukt, verschijnt er een lijst met verdere handige functies van de Thermomix™ ②.

Favoriete recepten

Kies 'Favoriete recepten' om meteen naar uw favoriete recepten te gaan.

Belangrijk: Gebruik de linker-pijl in de linker bovenhoek van het scherm om terug te keren naar het vorige menu ③.

Wanneer de naam van het menu erg lang is en niet op de regel past, verschijnen er drie puntjes aan het einde van de regel. Veeg met uw vinger over de regel om de rest van de tekst zichtbaar te maken.



Recepten

Kies 'Recepten' om in alle recepten te zoeken ④.

Er zijn vier verschillende manieren om te zoeken naar uw gewenste recept: per categorie, naam recept, favoriete recepten of recente bereidingen ⑤.



Op categorie

Bij het zoeken op categorie zal de Thermomix™ verschillende categorieën voorstellen, zoals voorgerechten of hoofdgerechten met vlees.

De recepten zijn binnen hun categorie gerangschikt op alfabetische volgorde ⑥.



Van A tot Z

U kunt ook in het alfabetische overzicht zoeken naar een recept. Veeg verticaal over het display of gebruik de scrollbalk aan de rechterkant van het display.

Gebruik de toets met de pijl omhoog om een letter in te voeren. Deze zoekoptie is overal mogelijk waar u letters in kunt voeren ⑦.



Eigen recepten

Hier vindt u de recepten die u zelf hebt geïmporteerd. Deze functie wordt alleen zichtbaar als u zelf recepten hebt ingevoerd ⑧.



Laatst bereide recepten

Hebt u onlangs iets lekkers gekookt en wilt u er nog eens van genieten?

Hier vindt u de laatst bereide recepten ⑨.

De symbolen voor het recept geven aan welke kookstatus het recept bij de laatste bereiding had. Het pauze-symbool || geeft aan dat u het recept tijdens het koken hebt verlaten. Het pijl-symbool geeft aan dat het recept klaar is.



Koken volgens recept

Tik op 'Menu' op het hoofdmenu en selecteer een recept van het menu 'Favoriete recepten' of van het menu 'Recepten' en de bijhorende submenu's. Het geselecteerde recept wordt volledig op het display weergegeven. U kunt omhoog en omlaag scrollen om het hele recept en de lijst met ingrediënten te lezen ①. Onderaan het scherm vindt u een toets met een pijl omhoog. Wanneer u op deze toets drukt, verschijnt een keuzemenu met meer gedetailleerde informatie ②:

Favoriet recept

Sla dit recept op onder 'Favoriete recepten'

Voedingswaarde

Bekijk de voedingswaarde van het recept.

Tips

Handige tips.

Varianten

Ideeën om aan het recept een persoonlijke noot te geven.

Eigen recepten

Recepten invoeren in de Thermomix™.

Tips voor drankjes

Suggesties voor passende drankjes bij elk gerecht.

Weergave

Sommige recepten kunt u op verschillende manieren bekijken.

Wanneer u het recept wilt bereiden, kunt u switchen tussen de leesmodus en het menu-display. U kunt ook drukken op 'Start' in de rechter bovenhoek van het display en de instructies op het scherm opvolgen ③.

Parallele stappen

Bij sommige recepten verschijnen parallelle stappen tijdens het kookproces om de totale bereidingstijd van het recept in te korten. In deze gevallen wordt het icoontje 'Volgende' vervangen door het icoontje 'Parallele stap' (cirkel met streep) in de rechter bovenhoek van het scherm ④. Tik erop direct na het starten van de motor.



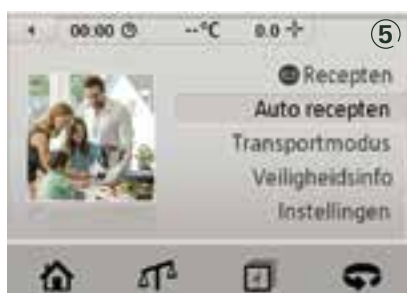
Automatisch bereiden van recepten

Hier vindt u receptprogramma's met een groot aantal voorbereidingsstappen. De Thermomix™ heeft ingebouwde sensoren die meten hoe ver het kookproces gevorderd is en dienovereenkomstig reageren. Met behulp van de programma's kunt u stap-voor-stap een recept bereiden.

Selecteer de 'Automatische recepten' optie (5). Kies uw gewenste recept (6). De Thermomix™ zal u de aanbevolen bereiding en de hiervoor nodige tijd aangeven (7). Het recept zal starten wanneer u tikt op 'Start' (8). Doe de voorbereiding van de ingrediënten volgens de getoonde lijst (9). Eenmaal u alle ingrediënten hebt, kunt u starten met koken. Volg de instructies op het scherm. Als u klaar bent met een stap, selecteer dan 'Volgende' (10). Afbeelding (11) toont de staat waarin de bereiding in de Thermomix™ zich bevindt tijdens de automatische werking. Houd er rekening mee dat de opgegeven tijd slechts

bij benadering is want dit kan variëren naargelang de kwaliteit van de ingrediënten en de omgeving waarin u aan het koken bent.

Wanneer 'Einde' verschijnt in de rechter bovenhoek van het scherm, is de bereiding klaar en kan die geserveerd worden (12). Nadat het recept is beëindigd, verschijnt op het beginscherm de temperatuur van de mengbeker. Voor uw veiligheid zal het scherm u dan informeren over de temperatuur van de mengbeker (13).



Transportmodus

Als u de Thermomix™ moet vervoeren, is het in de eerste plaats belangrijk om de mengbeker te vergrendelen. Kies ‘Transportmodus’ ①. Er verschijnt een melding op het display hoe u de transportmodus gebruikt ②. Draag of til de Thermomix™ nooit op aan de vergrendelarmen. Duw, trek of druk nooit aan of tegen de vergrendelarmen. Hierdoor kan de Thermomix™ zodanig beschadigen dat hij niet meer gebruikt kan worden.

Instellingen

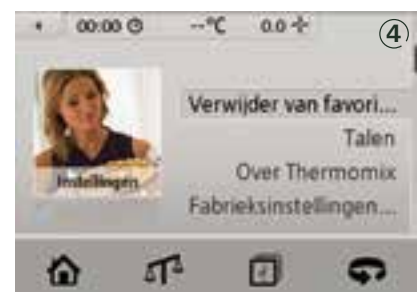
Onder ‘Instellingen’ vindt u een lijst met verdere voorkeursinstellingen voor de Thermomix™ ③. Deze zijn:

Thermomix™:

- Beheer favorieten
- Talen
- Informatie over de Thermomix™
- Achtergrondkleur
- De Thermomix™ terugzetten naar fabrieksinstellingen
- De Thermomix™ vergrendelen

Favorieten beheren

In ‘Favorieten beheren’ zal u de opties vinden om recepten uit uw lijst van favorieten te verwijderen ④.



Talen

Hier kunt u de gewenste taal instellen ⑤.

Zodra u een taal hebt ingesteld, verschijnt alle informatie op het display in de gekozen taal ⑥.

Over de Thermomix™

Hier vindt u informatie over het serienummer en de actuele softwareversie van de Thermomix™ ⑦ ⑧.



Terugzetten naar fabrieksinstellingen

Met 'Terugzetten naar fabrieksinstellingen' kunt u de Thermomix™ resetten ①.
Let op: uw persoonlijke instellingen gaan dan verloren ②.

Displaykleur

U kunt kiezen tussen een lichtgekleurde tekst op een donkere achtergrond en een zwarte tekst op een lichte ondergrond ③ ④.



De Thermomix™ vergrendelen

Voorkom het ongeoorloofd gebruik van de Thermomix™ door kinderen of andere gebruikers. Selecteer de 'Thermomix™ vergrendelen of ontgrendelen' functie voor 2 vergrendeling opties ⑤.

U kunt hier ook uw persoonlijke identificatienummer (PIN) wijzigen ⑥.

Wanneer u voor het eerst op 'Ontgrendelen/vergrendelen' drukt, is het apparaat niet vergrendeld ⑦.

Selecteer 'Vergrendelen' ⑧.

Er verschijnt een cijferblok om uw persoonlijke identificatienummer (PIN) in te voeren. Voer een 4-cijferige PIN-code naar keuze in ⑨.

Druk vervolgens op 'Opslaan' ⑩.

Er verschijnt een melding. Kies 'Ja' om uw nieuwe PIN te bevestigen ⑪.

De Thermomix™ is nu vergrendeld en u kunt hem uitschakelen ⑫.

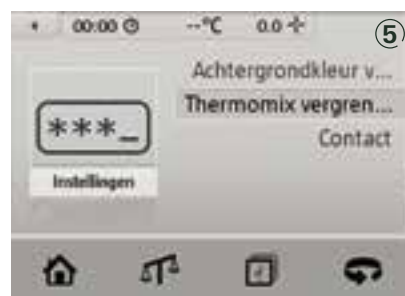
Wanneer u de Thermomix™ weer inschakelt, moet u eerst uw PIN-code invoeren. Bent u uw PIN vergeten? Kies dan 'PIN-code vergeten?'.

Nu kunt u de Thermomix™ ontgrendelen door de PIN-mastercode in te voeren: 62742766 ⑬.

Nadat u de PIN-code hebt ingevoerd, kunt u het apparaat eenvoudig ontgrendelen. Ga naar het Thermomix™ Menu, kies 'Instellingen' en vervolgens 'Ontgrendelen/vergrendelen'. Selecteer dan 'Ontgrendelen' ⑭.

De volgende keer dat u de Thermomix™ wilt vergrendelen, wordt gevraagd of u dezelfde PIN-code wilt gebruiken. Als u 'Ja' kiest, wordt de Thermomix™ onmiddellijk vergrendeld. Kiest u 'Nee', dan kunt u een nieuwe PIN-code invoeren. De Thermomix™ wordt vergrendeld zodra u de nieuwe PIN hebt opgeslagen ⑮.

Onder 'Wijzig PIN' kunt u op elk moment een nieuwe PIN-code invoeren ⑯.





Contact

U vindt de lokale klantenservice onder het volgende menupunt:

Ga naar 'Instellingen' en kies 'Contact' ⑰.

Selecteer uw land ⑱.

U vindt alle contactgegevens op het display ⑲.



OM NIET TE VERGETEN

Automatische uitschakeling

De Thermomix™ schakelt automatisch na 15 minuten uit. Tijdens de laatste 30 seconden verschijnt een melding op het display en hebt u de mogelijkheid om het automatisch uitschakelen te onderbreken.

Elektronische motorbescherming



Als de motor uitschakelt:

- Verwijder de mengbeker van de Thermomix™.
- Haal ingrediënten uit de mengbeker en/of voeg zo veel vocht toe als voor het recept nodig is.
- Wacht ongeveer 5 minuten (afkoeltijd).
- Plaats de mengbeker weer op de Thermomix™.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen aan de achterkant vrij zijn.
- Herstart de Thermomix™.

Neem contact op met de klantenservice als de foutmelding ook na de afkoeltijd blijft staan.

Het eerste gebruik en verwerken van grote hoeveelheden

Bij het eerste gebruik kan de Thermomix™ een geur afgeven.

Wanneer de motor te grote hoeveelheden te verwerken krijgt, kan deze verhit raken en een geur afgeven. Ook kan het apparaat automatisch uitgeschakeld worden. Dit is ongevaarlijk. Na de hiervoor beschrijven afkoeltijd zal de Thermomix™ weer normaal werken.

REINIGEN

Zoals met alle keuken apparaten of tafelgerei dient u voor het eerste gebruik en na elk gebruik alle onderdelen van de Thermomix™ grondig te reinigen, vooral het mes, de mengbeker, het deksel van de mengbeker en de sluitring.

De mengbeker en het deksel reinigen

Verwijder de mengbeker en het mes van de Thermomix™ (zie pag. 14–16).

WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door het mes

Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd het mes aan de bovenkant vast wanneer u het verwijderd of opnieuw aanbrengt.

Reinig nu de binnen- en de buitenkant van de mengbeker (zonder het mes) ① met een zachte doek in warm water met schoonmaakmiddel of zet hem in de afwasmachine. Het mes, de spatel, de klopper, het kookmandje, de maatbeker, het deksel van de mengbeker en de Varoma kunnen op dezelfde wijze gereinigd worden.

Gebruik bij hardnekkige voedselresten een speciaal schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.

Zorg dat de contactpinnen aan de onderkant van de mengbeker altijd schoon en droog zijn. Veeg ze schoon indien nodig. We adviseren om de mengbeker volledig uit elkaar te nemen voordat u hem reinigt, vooral wanneer u de mengbeker in de afwasmachine reinigt.

BELANGRIJK:

Reinig nooit met een puntig of scherp voorwerp, omdat hierdoor onderdelen beschadigd kunnen raken en de veiligheid van de Thermomix™ aangetast kan worden.



Het mes reinigen

Om het mes te reinigen, houdt u het onder stromend water met de punt naar boven, zoals op de foto ②. U kunt het reinigen vergemakkelijken door een borsteltje te gebruiken of het mes in de vaatwasmachine te doen.

BELANGRIJK:

Laat het mes niet te lang in water liggen, omdat de pakking van het mes hierdoor kan beschadigen.

Het mes te lang in etensresten laten zitten of een agressief vaatwasmiddel gebruiken kan eventueel roestontwikkeling veroorzaken. Dit is onschadelijk en kan gemakkelijk worden verwijderd met een borstel of met een lichte azijn oplossing.

Zet de mengbeker en het mes (incl. de sluitring) weer voorzichtig in elkaar.



De Varoma reinigen

Om de Varoma te reinigen, kunt u de schaal, de tray en het deksel voorzichtig reinigen met warm water met zeep of in de afwasmachine. Gebruik een zachte, schone doek en een mild schoonmaakmiddel ③. Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen of metalen schuursponsjes, omdat deze krassen veroorzaken.

BELANGRIJK:

Alle onderdelen mogen in de afwasmachine. Plaats kunststof onderdelen, in het bijzonder het deksel van de mengbeker, in de bovenste korf.

Sommige voedingsstoffen, zoals kerriepoeder, wortelsap en citroenzuurhoudende stoffen, kunnen vlekken veroorzaken. Veeg dergelijke stoffen zo snel mogelijk van het deksel van de mengbeker, de sluitring, de spatel, het kookmandje en alle Varoma-onderdelen. Alle andere vlekken zullen na verloop van tijd verdwijnen en hebben geen invloed op uw gezondheid of het functioneren van de onderdelen.

De Thermomix™ reinigen

Haal de stekker van de Thermomix™ uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok

- Haal de stekker van de Thermomix™ uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen en wanneer de Thermomix™ gedurende langere tijd niet gebruikt wordt.
- Dompel de Thermomix™ niet onder in water. Reinig het apparaat uitsluitend met water en een vochtige doek. Er mag geen water of vuil in de behuizing komen.

Veeg de Thermomix™ af met een vochtige zachte doek en een mild schoonmaakmiddel ①. Gebruik zo min mogelijk water om te voorkomen dat vocht in de Thermomix™ dringt.



Bijkomende informatie over reinigen

Sommige kunststof onderdelen kunnen licht verkleuren. Dit heeft geen invloed op uw gezondheid of het functioneren van de onderdelen.

Wanneer de mengbeker met het mes, het deksel van de mengbeker en de maatbeker slechts licht vervuild zijn, kunnen ze eenvoudig met een korte mixbeurt worden gereinigd. Doe daartoe ongeveer 1 liter water en enkele druppels schoonmaakmiddel in de mengbeker, kies snelheid 5 of 6 en druk enkele keren op het symbool voor de rotatierichting ↻. Spoel grondig met water na en gebruik indien nodig een zachte doek.

Om te zorgen voor voldoende ventilatie als de Thermomix™ is opgeborgen, haalt u de maatbeker uit het deksel van de mengbeker.

LET OP:

Gevaar voor schade door corrosie: Maak de contactpinnen van de mengbeker zorgvuldig droog na het reinigen (met de hand of met water met een beetje afwasmiddel) om te voorkomen dat er via de contactpinnen vocht in de Thermomix™ dringt.

VERVANGEN VAN HET BESCHERMROOSTER

Niet in alle landen

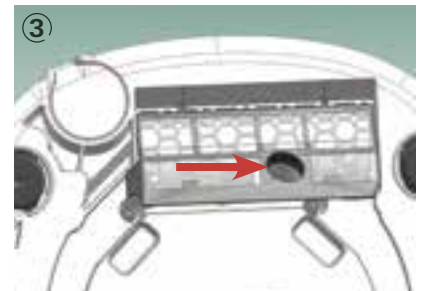
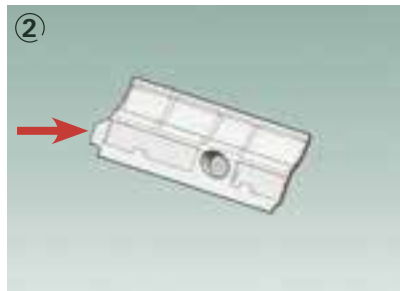
Vervangen van het beschermrooster aan de achterkant

Trek de stekker van de Thermomix™ uit het stopcontact. Verwijder het ventilatierooster door het uit de clips te heffen onderaan (2). U ziet nu de achterkant van de Thermomix™ met de ventilatie openingen (3). Neem het beschermingsrooster voor de achterkant (4) en plaats het. Het past perfect op de ventilatie openingen (5). Het ventilatie rooster kan nu opnieuw worden aangebracht. Druk het voorzichtig in de clips tot het helemaal vastklikt. Gebruik uw Thermomix™ nooit zonder het ventilatierooster (6).



Vervangen van het beschermrooster aan de onderkant

Haal de stekker van de Thermomix™ uit het stopcontact voordat u het beschermrooster aan de onderkant plaatst. Verwijder de mengbeker en kantel de Thermomix™ zoals op de foto ①. Neem het beschermrooster voor de onderkant ②. De ovale verhoging komt parallel aan de onderkant van de Thermomix™ ③. Leg het beschermrooster onder de bovenste ribben. Druk aan totdat u hoort dat het rooster op zijn plaats klikt ④. Om het beschermrooster te verwijderen, haalt u eerst de stekker van de Thermomix™ uit het stopcontact. Verwijder de mengbeker en kantel de Thermomix™ op dezelfde manier als bij het plaatsen van het rooster. Trek aan de flap aan de linkerkant van het beschermrooster om het te verwijderen.



TIPS VOOR HET KOKEN VAN EIGEN RECEPTEN

Gebruik recepten uit de Thermomix™ kookboeken als leidraad voor het samenstellen van uw eigen recepten. Dankzij de heldere stap-voor-stap recepten kunt u gemakkelijk uw eigen gerechten maken met de Thermomix™.

Volgorde van de ingrediënten

Let bij het bereiden van uw eigen recepten op de volgorde van de stappen. Zorg bijvoorbeeld dat u eerst de droge ingrediënten klaarmaakt.

Wegen van de ingrediënten

Druk elke keer voordat u een ingrediënt weegt op het weegschaal-symbool . De weegschaal geeft 0,000 aan. Voeg het ingrediënt toe.

Let op: Overschrijd nooit de maximum capaciteit van de mengbeker en de Varoma.

Tijd, temperatuur en snelheid instellen

U krijgt het beste resultaat door de volgorde uit de volgende voorbeelden aan te houden:

Voorbeeld: kwetsbare ingrediënten bereiden

Instelling: 5 min/100 °C//snelheid 1:

- ① stel de timer in op 5 minuten
- ② stel de temperatuur in op 100 °C
- ③ kies de rotatierichting  tegen de wijzers van de klok in
- ④ draai de selectieknop naar stand 1

Voorbeeld: normaal opwarmen

Instelling: 5 min/90 °C/snelheid 1:

- ① stel de timer in op 5 minuten
- ② stel de temperatuur in op 90 °C
- ③ stel de snelheid in op stand 1

Voorbeeld: groenten fijnhakken

Instelling: 7 sec/snelheid 5:

- ① stel de timer in op 7 seconden
- ② stel de snelheid in op stand 5

Voorbeeld: deeg kneden

Instelling: 2 min/:

- ① stel de timer in op 2 minuten
- ② selecteer de 'Deegmodus' 
- ③ draai de selectieknop met de wijzers van de klok mee

Fijnhakken en pureren

Wanneer u ingrediënten fijnhakt of pureert, stel dan een korte tijdsduur in en controleer het resultaat. Als het gewenste resultaat nog niet behaald is, verleng dan de tijdsduur.

Kooktijden

De kooktijd hangt af van de volgende factoren:

- a de begintemperatuur van de te koken ingrediënten
- b de hoeveelheid, het gewicht en de grootte van de ingrediënten

Let op: overschrijd nooit de maximum capaciteit van de mengbeker of de Varoma!

- c geleidbaarheid temperatuur van de ingrediënten
- d de gekozen temperatuur
- e de gekozen snelheid
- f de gebruikte onderdelen
(met of zonder kookmandje/Varoma)

PROBLEMEN OPLOSSEN

Foutmelding:

Oplossing:

De Thermomix™ kan niet ingeschakeld worden.

Controleer of het netsnoer correct is aangesloten.
Controleer of de Thermomix™ zich nog in de 'slaapstand' bevindt.

De Thermomix™ warmt niet op.

Controleer of de kooktijd en de temperatuur zijn ingesteld.

De Thermomix™ stopt tijdens het gebruik.

Zie het hoofdstuk 'Elektronische motorbescherming' op pag. 45.

Probleem met de weegschaal.

Controleer of u de Thermomix™ tijdens het wegen niet hebt aangeraakt; dat er niets tegen de Thermomix™ leunt; of er een knik in de kabel zit; of de 'voetjes' schoon zijn; of de ondergrond schoon, stabiel en vlak is en niet trilt; of de Thermomix™ niet over het werkblad schuift.

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok

Controleer de Thermomix™ en de onderdelen, waaronder ook de mengbeker, regelmatig op mogelijke beschadigingen. Beschadigde onderdelen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Gebruik de Thermomix™ niet indien onderdelen beschadigd zijn. Neem contact op met de Vorwerk-klantenservice of met een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice.

WETTELIJKE VOOR- SCHRIFTEN/COPYRIGHT

Voor klanten in EU-landen:



Overeenkomstig EU-richtlijn 2002/96/EC van 27 januari 2003 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur en overeenkomstig nationale wetgeving van de EU-lidstaten die deze richtlijn hebben omgezet is het eigenaren van een elektrisch of elektronisch apparaat verboden om dit apparaat en zijn elektrische/elektronische toebehoren ongesorteerd met het huishoudelijk afval mee te geven. Lever het in op een door de overheid aangewezen verzamelpunt. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente.

Registratienummer: WEEE reg. no. DE 86265910.

Copyright ©

Het copyright op de tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen ligt bij Vorwerk International Strecker & Co., Zwitserland. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag – geheel of gedeeltelijk – worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of in enige vorm of wijze openbaar worden gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën of opnamen, hetzij op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International Strecker & Co.

Richtlijnen met betrekking tot de Amerikaanse markt

Wij wijzen erop dat de Thermomix™ (de 'Thermomix™') tot op heden alleen is en wordt geproduceerd, op de markt gebracht, verkocht en gedistribueerd door Vorwerk International Strecker & Co. ('Vorwerk').

De Thermomix™ is niet ontwikkeld of ontworpen voor de Amerikaanse markt, noch is de Thermomix™ goedgekeurd of vrijgegeven voor de Amerikaanse markt. Derhalve onthouden Vorwerk of iedere andere geautoriseerde partij zich in de Verenigde Staten doelbewust van elke vorm van promotie of verkoop en wordt er door Vorwerk of iedere andere geautoriseerde partij in de Verenigde Staten geen enkele vorm van klantenservice voor de Thermomix™ aangeboden.

Vorwerk aanvaardt en zal geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade en/of verliezen van welke aard dan ook (met inbegrip van, maar niet beperkt tot directe en/of indirecte schade, speciale schade, incidentele schade, schadevergoeding, gevolgschade of verliezen, winstderving of handelsverliezen, letsel of overlijden) die op enigerlei wijze voortvloeien uit, verband houden met, veroorzaakt worden door of een gevolg zijn van het gebruik van de Thermomix™ in de Verenigde Staten (inclusief schade en/of verliezen als gevolg van een andere netspanning in de Verenigde Staten). Personen die de Thermomix™ in de Verenigde Staten gebruiken, doen dit geheel op eigen risico.

GARANTIE/ KLANTENSERVICE

Garantie

Raadpleeg uw aankoopcontract voor de garantieperiode.

De Thermomix™ mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk-klantenservice of een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice.

Gebruik alleen onderdelen die meegeleverd zijn met de Thermomix™ (zie pag. 10–11) of originele vervangende onderdelen van de Vorwerk Thermomix™. Gebruik de Thermomix™ nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomix™ zijn geleverd. In dergelijke gevallen vervalt het recht op garantie.

Klantenservice

Neem voor meer informatie contact op met uw Thermomix™-adviseur, de verkooporganisatie in uw land of ga naar www.thermomix.com.

Geproduceerd door

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Duitsland

www.vorwerk-elektrowerke.de

Uw Thermomix™-adviseur:

Telefoon

Fax

Mobiele telefoon

E-mail

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Deze handleiding is in meer talen beschikbaar op
www.thermomix.com

thermomix

