
thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'UTILISATION



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
Adjustment of preset time	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
Manage favourites	40
Language	41
About Thermomix®	41
Reset to factory settings	42
Background colour	42
Locking your Thermomix®	43
Contact	44
Things to remember	45
Automatic shutdown	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 grids	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 to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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 handling 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 power cord) 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 power cord) 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 the 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 to medium 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.
- 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.
- Ensure that 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 of 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 power cord 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, mixing knife 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 it is recommended that you 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 and protective covering from the locking arms. 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 speed selector is activated.

⚠ 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 counterclockwise 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 the mixing knife. They are very sharp. Hold the upper part of the 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 it's handle firmly. Now push the mixing knife through the hole in the bottom of the mixing bowl ① ② until it's 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.

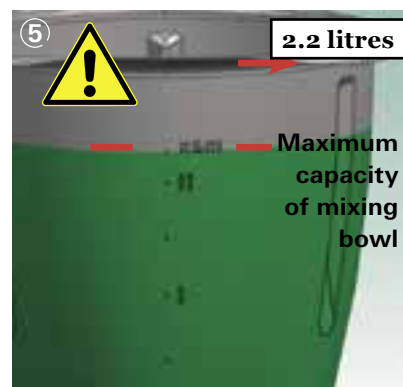
Mixing bowl

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 on the 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:

- Straining 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 strainer 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. Insert it from above into the mixing 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 straining 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 non 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 may 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 the 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:

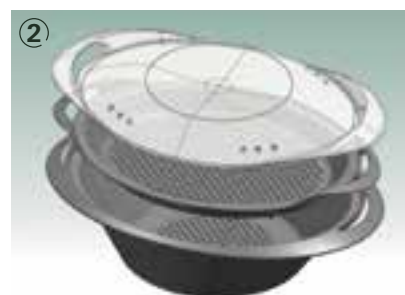
Varoma dish plus Varoma tray and lid ②.

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

Combination 2:

Varoma dish plus Varoma lid ③.

Use this combination for cooking large quantities 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®

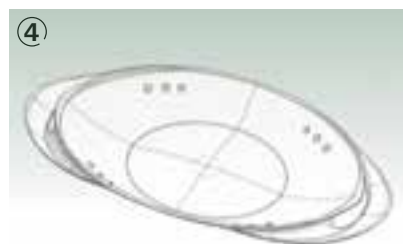
Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes steaming. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.

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

Step 2: Filling the Varoma

Place the Varoma lid upside down on your work surface ④ and position the 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, place 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 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 to medium 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. The steaming process begins when you turn the selector to a low to medium 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 by 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 the 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

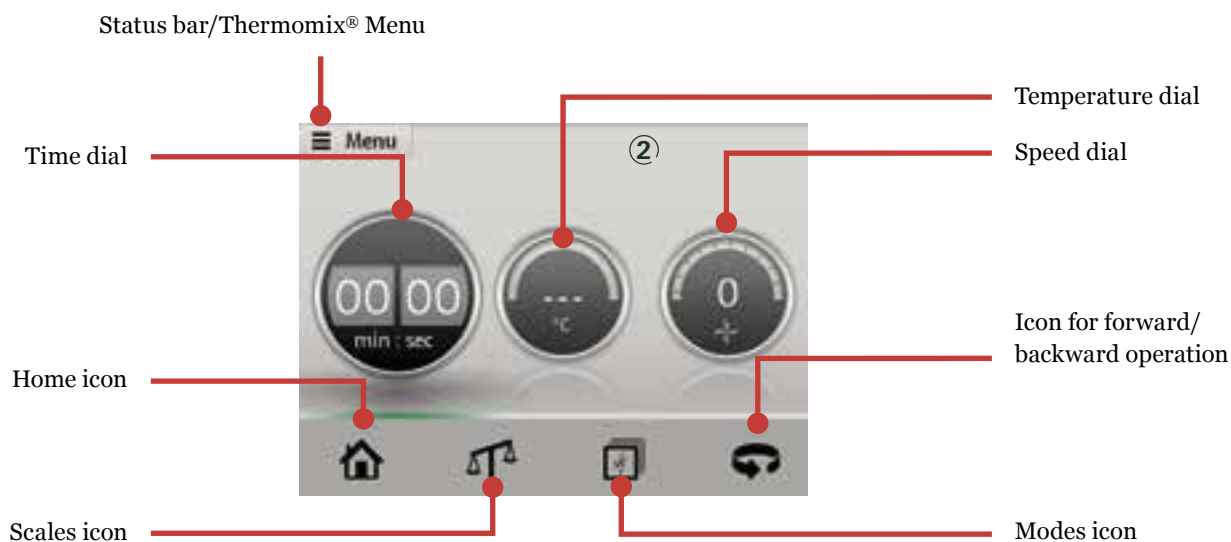
Thermomix® can move

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.

Home screen



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 of glass and can shatter if handled incorrectly.

Security measures

Please read the security 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 icon 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 time dial 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 does not need heating, 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 the 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 and you may 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.

Adjustment of preset time

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.

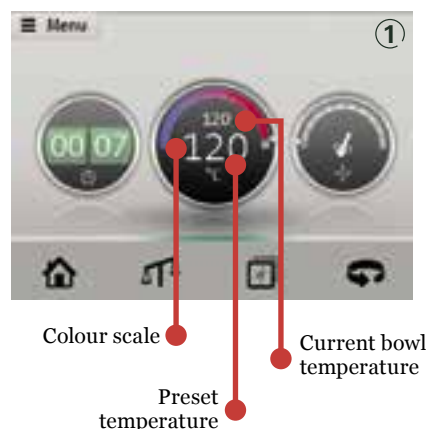
If no time has been preset and the speed selector is activated the Thermomix® will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

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 mode 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. Reverse (Counter-clockwise) operation is indicated by the according symbol on the speed dial. To revert to clockwise (forward) 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 speed 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 on 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.

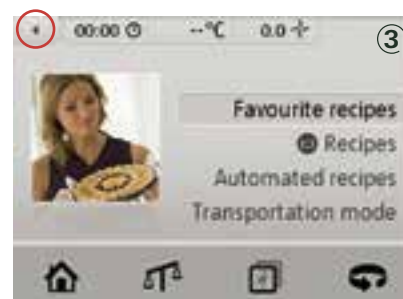
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix® Menu step-by-step ③.

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. A 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 it’s 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 (a circle with a diagonal line) in the top right corner of the screen (4). Tap on it right after starting the motor.

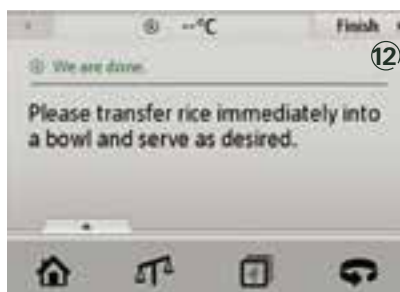
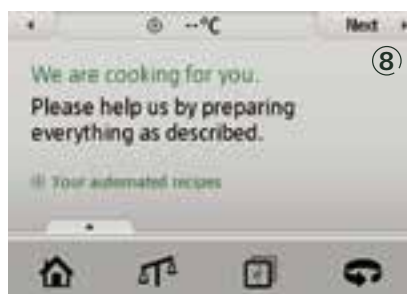
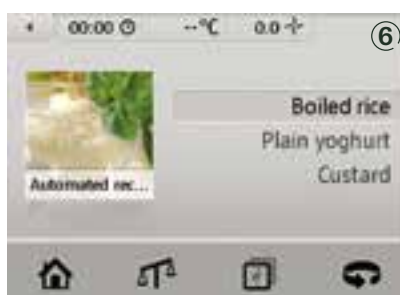
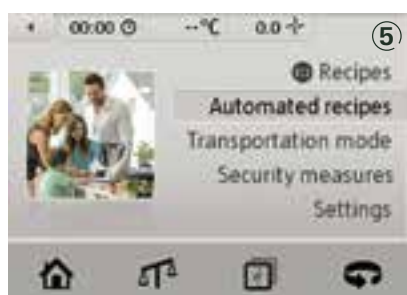


Automated recipes

These are recipe programs, 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.

Tap on “cancel” to release the mixing bowl if you wish to continue working with your Thermomix® 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.

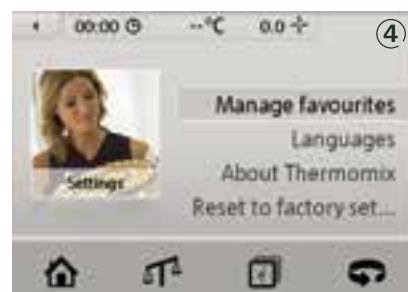
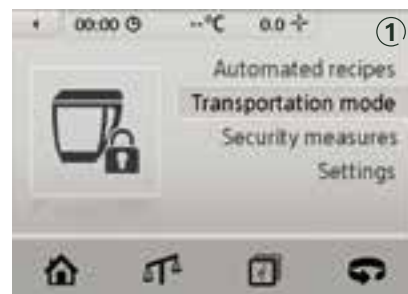
Settings

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 Thermomix®

Manage favourites

In “Manage favourites”, you can 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.



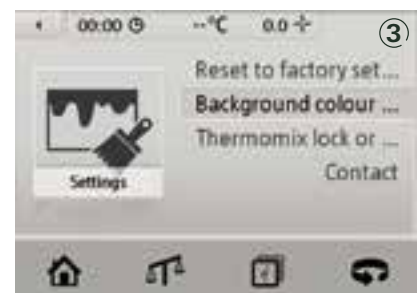
Reset to factory settings

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)
- Check that the air intakes at the back of the unit are unobstructed.
- Re-insert the mixing bowl
- 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 earlier, the Thermomix® will again be in perfect working order.

CLEANING

Please 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 the 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

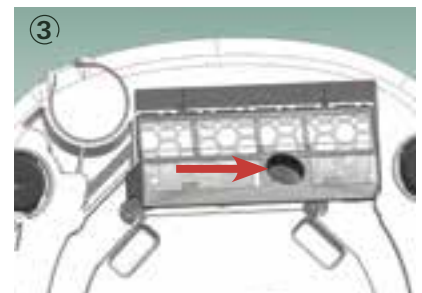
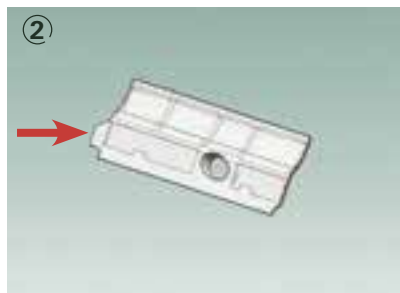
Disconnect the Thermomix® from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip (2). You will now see the back of the Thermomix® with the ventilation slits (3). Take the protection grid for the back (4) and insert it. It fits snugly over the ventilation slits (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 turn speed selector to 1

Example: Cooking delicate food

Settings: 5 min/90 °C//speed 1:

- ① set timer to 5 minutes
- ② set temperature to 90 °C
- ③ select  icon
- ④ turn the selector to speed 1

Example: Chopping vegetables

Settings: 7 sec/speed 5:

- ① set timer to 7 seconds
- ② turn the selector to speed 5

Example: Kneading dough

Settings: 2 min/:

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

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 icon 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 work surface.

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.

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:**Name** _____**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

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Recomendações para sua segurança	5
Dados técnicos	10
Introdução	11
 A Thermomix™ TM5	 12
 Antes de utilizar a Thermomix™ TM5	 14
Como instalar corretamente o copo	14
Como retirar a lâmina	15
Como encaixar a lâmina	16
 Acessórios	 17
Copo, base do copo	17
Tampa do copo, copo medida	18
Cesto	19
Espátula	20
Borboleta	21
Varoma	22
Como combinar as diferentes partes da Varoma	22
A melhor forma de utilizar a Varoma	23
Regras básicas ao utilizar a Varoma	26
 Utilizar a Thermomix™	 27
Início do funcionamento da Thermomix™	27
Desligar a Thermomix™	28
Recomendações para sua segurança	28
Pesar ingredientes na Thermomix™	29
Outras informações importantes sobre a balança	29
Trabalhar com a Thermomix™ a partir do ecrã Home	30
Ajuste do tempo predefinido	31

Seletor de temperatura	32
Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3	32
Regulação da temperatura da Varoma	33
Seletor de velocidade	33
Velocidade colher	33
Mexer	33
Picar/homogeneizar	34
Função Turbo	34
Função Inversa da lâmina	35
Função Espiga	35
Ligar uma Chave de Receitas da Thermomix™	36
Menu Thermomix™	36
Receitas favoritas	36
Receitas	36
Por categoria	37
De A a Z	37
Últimas receitas	37
Cozinhar com uma Chave de Receitas da Thermomix™	38
Passos em paralelo	38
Receitas automáticas	39
Modo de transporte	40
Definições	40
Gestão de Receitas – Apagar Favoritas.....	40
Idiomas	41
Sobre a Thermomix™	41
Repor definições de fábrica	42
Cor do visor	42
Bloquear a Thermomix™	43
Contacto	44
Aspetos a não esquecer	45
Modo de desligar automático	45
Proteção eletrónica do motor	45
A primeira utilização e cargas elevadas	45
Limpeza	46
Como lavar o copo e a tampa	46
Como lavar a lâmina	47
Como lavar a Varoma	47
Como limpar o corpo da Thermomix™	48
Informações adicionais sobre limpeza	48
Substituir a rede de proteção	49
Substituir a rede de proteção na parte posterior da máquina	49
Substituir a rede de proteção na parte de baixo da máquina	50
Notas para as suas receitas	51
Resolução de avarias	52
Regulamentação legal/Copyright	53
Garantia/Serviço de Apoio ao Cliente	54

RECOMENDAÇÕES PARA SUA SEGURANÇA ⚠

A Thermomix™ TM5 destina-se ao uso doméstico (bem como para aplicações similares, por exemplo, hotéis e restaurantes) e está em conformidade com as normas de segurança mais modernas. Para sua segurança, leia cuidadosamente estas instruções de funcionamento antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Deve guardar o Manual de Instruções para futuras consultas. Este Manual de Instruções é parte integrante da Thermomix™ TM5, por isso deverá estar disponível num local acessível para fácil consulta sempre que a Thermomix™ TM5 for utilizada por outra pessoa pela primeira vez. As instruções de segurança principais também estão disponíveis no menu de operação da Thermomix™ TM5 (ver também página 28).

Não é aconselhável a utilização da Thermomix™ TM5 por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionados ou instruídos por alguém responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser sempre supervisionadas para assegurar que não brincam com a Thermomix™ TM5. A Thermomix™ TM5 está em conformidade com as normas de segurança do país em que tiver sido vendida por um representante autorizado da Vorwerk.

A conformidade com as normas de segurança não ficará assegurada se a Thermomix™ TM5 for usada em qualquer outro país. Assim, a Vorwerk não assume a responsabilidade por quaisquer danos que daí possam resultar.

Perigo de choque elétrico

- Desligue a Thermomix™ TM5 da fonte de alimentação antes de proceder à limpeza e também se a máquina ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Thermomix™ TM5 em água. Limpe apenas com água e um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade para o interior, incluindo todo o tipo de resíduos de comida líquidos ou sólidos.
- Inspeccione regularmente a Thermomix™ TM5 e respetivos acessórios, incluindo o copo e o cabo de ligação, para detetar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detetar algum dano, não utilize a Thermomix™ TM5 e contacte o serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.
- A Thermomix™ TM5 deve ser reparada apenas pelo serviço técnico da Vorwerk. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído pelo serviço pós-venda da Vorwerk. Os

trabalhos de reparação mal feitos ou o manuseamento desadequado poderão constituir graves riscos para o utilizador e para o próprio equipamento.

Perigo de corte na lâmina

- Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.
- Não coloque as mãos na abertura da tampa do copo com a Thermomix™ TM5 a trabalhar.

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Não deverá exceder a capacidade máxima do copo de 2,2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo.
- Use a Thermomix™ TM5 só se a tampa e o anel vedante do copo estiverem limpos. Certifique-se que a borda do copo está sempre limpa. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, substitua imediatamente a tampa. Tenha em atenção que não é possível retirar o vedante. Se o tentar fazer, a tampa pode ficar danificada, necessitando ser imediatamente substituída.
- Não tente forçar a abertura da tampa do copo. Abra a tampa apenas quando a velocidade estiver no 0 e o mecanismo de bloqueio da tampa estiver desbloqueado.
- Nunca use o modo Turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, enquanto

estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60 °C), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Thermomix™ TM5. Nunca segure o copo medida quando estiver a preparar alimentos quentes.

- Tenha cuidado com pequenos salpicos de comida quente que possam escapar pela abertura na tampa do copo. Coloque o copo medida corretamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (p. ex., marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10).
- Quando triturar alimentos quentes (com temperaturas acima de 60 °C) não pegue no copo medida nem ative o modo Turbo.
- Não use a temperatura Varoma para aquecer ou cozer grandes quantidades de comida.
- Quando utilizar a temperatura Varoma, selecione apenas velocidades baixas (1–6). As velocidades altas poderão provocar salpicos de comida quente ou saída de líquido.
- Coloque a Thermomix™ TM5 em cima de uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento.
- Retire o copo com cuidado para não derramar o conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

Perigo de queimadura por saída de vapor e por líquidos quentes resultantes de condensação

- Certifique-se que coloca a Varoma corretamente no copo da Thermomix™ TM5.

- Tenha em atenção que o vapor escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Nunca utilize a Varoma sem a respetiva tampa.
- Segure na tampa da Varoma de modo a que o vapor que escape ou qualquer líquido quente que escorra não entre em contacto consigo, sobretudo quando levantar a tampa. Tenha em atenção que quando retira a Varoma da base, o vapor quente continua a sair pela abertura existente na tampa do copo de mistura.
- Deverá manter as crianças afastadas da Thermomix™ TM5 quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e dos líquidos quentes resultantes de condensação.
- Nunca exceda a capacidade máxima do cesto. O conteúdo do cesto não deverá ultrapassar o limite do mesmo. Certifique-se sempre que a abertura da tampa do copo está desobstruída. Caso a abertura da tampa esteja obstruída com alimentos quentes, poderá gerar-se um excesso de pressão no copo e o conteúdo quente poderá projetar-se para o exterior. Neste caso haverá risco de queimaduras.
- Certifique-se sempre algumas das ranhuras da Varoma e do tabuleiro estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.

Perigo de queimaduras em contacto com peças quentes

- Tome as precauções necessárias para não se queimar quando manusear peças quentes.

Perigo de ferimentos pela projeção de alimentos frios

- Segure firmemente no copo medida quando estiver a usar a Thermomix™ TM5 com velocidades médias (3–6) e mais altas (7–10) ou se ativar o modo Turbo a fim de picar ou bater alimentos frios.

Perigo de corte em arestas afiadas

- O visor de ecrã tátil da Thermomix™ TM5 é de vidro e pode estilhaçar, caso seja manuseado de modo inadequado.

Perigo de ferimentos por uso inadequado

- Nunca toque nas barras de bloqueio da tampa ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™ TM5. Não tente retirar o copo ou a tampa do copo à força.
- Nunca aqueça o copo vazio.
- Ligue a velocidade só quando a borboleta estiver posicionada na posição correta.
- Não selecione uma velocidade superior a 4 com a borboleta encaixada.
- Nunca utilize a espátula com a borboleta encaixada.

- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a peça estiver montada na lâmina e o motor estiver a funcionar.

Perigo de ferimentos por uso de utensílios ou equipamento indevidos

- Use apenas os utensílios fornecidos com a Thermomix™ TM5 (páginas 12–13) ou acessórios originais da Vorwerk Thermomix™ TM5 ou que tenham sido aprovados para utilizar com a Thermomix™ TM5.
- Nunca utilize a Thermomix™ TM5 com acessórios concebidos para as gerações anteriores deste robot de cozinha nem com acessórios ou utensílios não fornecidos pela Vorwerk.
- Use apenas a tampa fornecida para fechar o copo.
- Use apenas o copo medida da Thermomix™ TM5 para tapar a abertura da tampa do copo. Não tape a tampa do copo com toalhas ou outros objetos.
- Use apenas a espátula com o disco de segurança da Thermomix™ TM5 para mexer os alimentos no copo. Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.
- Feche a tampa do copo antes de inserir a espátula da Thermomix™ TM5 na abertura da tampa.

Risco para portadores de pacemaker

A Chave de Receitas da Thermomix™ TM5 bem como o local onde a mesma encaixa na máquina, contêm ímanes. No caso de ter um pacemaker, certifique-se que mantém uma distância razoável da Thermomix™ TM5. Por favor dê esta informação a outros utilizadores da sua Thermomix™ TM5 que tenham pacemaker.

Danos materiais

A Thermomix™ TM5 pode-se movimentar

- Coloque a Thermomix™ TM5 numa superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo a que não deslize. Mantenha a Thermomix™ TM5 a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que o máquina caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que a Thermomix™ TM5 se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

Objetos metálicos

- **Chave de Receitas:** nunca encoste objetos de metal, como por exemplo colheres, à zona em que a Chave de Receitas da Thermomix™ TM5 entra em contato com a máquina pois pode danificar a sua Thermomix™ TM5.

Risco de danos

- **Por vapor:** Quando utilizar a Thermomix™ TM5 com a Varoma, certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.
- **Por fontes externas de calor:** Mantenha uma distância suficiente entre a máquina e as fontes de calor externas, tais como radiadores, placas quentes, fogões, etc. Nunca coloque a Thermomix™ TM5 ou o cabo de ligação sobre qualquer fonte de calor (p. ex., placas quentes, elementos de cozinhar, fogões ou fornos) porque uma ligação não intencional dos mesmos poderá causar danos máquina. Não coloque a Thermomix™ TM5 sobre superfícies quentes.
- **Por derramamento de ingredientes:** O copo deve ser colocado na máquina montado com a lâmina, a junta da lâmina e a base. A falta de uma das peças referidas pode causar danos na máquina devido ao escoamento de líquidos para o seu interior. Certifique-se igualmente que a lâmina está corretamente bloqueada na base do copo, utilizando a própria base.
- **Por insuficiente arrefecimento da Thermomix™ TM5:** Garanta sempre que as aberturas de ventilação na parte posterior e na parte de baixo da Thermomix™ TM5 estão livres de salpicos de gordura, comida ou outros ingredientes que as possam tapar, caso contrário podem ocorrer danos na máquina. Este procedimento é particularmente importante se as aberturas de ventilação da máquina estiverem cobertas pelo acessório facultativo, rede de proteção. Certifique-se que retirou as redes de proteção antes de efetuar qualquer tipo de limpeza.
- **Por uso impróprio:** Use a Thermomix™ TM5 com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um eletricista. A voltagem e a frequência da corrente elétrica devem corresponder aos dados na placa de identificação (afixada na base da Thermomix™ TM5).
- **Por corrosão:** Certifique-se que os pinos de contacto do copo estão completamente secos após lavar o copo à mão ou na máquina de lavar loiça, para evitar a entrada de humidade na Thermomix™ TM5 através dos pinos.

DADOS TÉCNICOS

Símbolo/Marcação de conformidade



Motor

Motor Vorwerk, sem manutenção, de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W.
Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10700 rpm (velocidade de mistura de 40 rpm).
Regulação especial da velocidade (modo Espiga) para preparação de massa.
Proteção eletrônica do motor para evitar sobrecargas.

Sistema de aquecimento

Consumo elétrico 1000 W.
Protegido contra sobreaquecimento.

Balança incorporada

Intervalo de pesagem de 5 a 3000 g em incrementos de 5 g (até máx. de 6,0 kg).
–5 a –3000 g em incrementos de 5 g (até máx. de –6,0 kg).

Corpo da máquina

Material plástico de alta qualidade.

Copo

Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima de 2,2 litros.

Alimentação

Apenas para corrente alternada de 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-2).
Consumo de potência máximo 1500 W.
Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento.

Dimensões e peso

Thermomix™ TM5

Excl. Varoma

Altura	34,1 cm
Largura	32,6 cm
Profundidade	32,6 cm
Peso	7,95 kg

Varoma

Altura	13,1 cm
Largura	38,3 cm
Profundidade	27,5 cm
Peso	0,8 kg

INTRODUÇÃO

Caro Cliente,

Parabéns por ter escolhido a Thermomix™ TM5.

Durante uma demonstração da Thermomix™ TM5, teve a oportunidade de observar de perto o que chamamos «de revolução na sua cozinha». Um agente credenciado Thermomix™ TM5 fez-lhe uma demonstração de todas as funções oferecidas pela Thermomix™ TM5 e com ele pôde constatar que o manuseamento da Thermomix™ TM5 é rápido e fácil.

Agora está seguramente ansioso por finalmente poder experimentá-la, para ver como é que a sua nova e fiel parceira vai tornar a sua cozinha mais rápida, fácil e segura. Cozinhar com a Thermomix™ TM5 permite-lhe poupar tempo que pode aproveitar para outras atividades.

O manual de instruções permite-lhe adaptar-se à nova Thermomix™ TM5 passo a passo. Leia-o cuidadosamente. A cada passo verá igualmente que, ao conceber este produto de alta qualidade, tivemos a preocupação de satisfazer os interesses e as necessidades dos nossos clientes.

A facilidade de compreensão passo a passo do modelo das nossas receitas, permite-lhe preparar todas as refeições e pratos sem elevados conhecimentos culinários.

Desejamos-lhe que tire o máximo proveito da sua Thermomix™ TM5 e que, juntamente com a sua família e amigos, desfrute dos benefícios da 5ª Geração!

Vorwerk Thermomix™

A THERMOMIX™ TM5

Depois de abrir a embalagem, certifique-se que todos os acessórios da Thermomix™ estão incluídos. Os acessórios são:

- A Thermomix™ TM5, incluindo o copo e a tampa
- Cesto
- Borboleta
- Copo medida
- Espátula
- Varoma
- Livro ABC da Thermomix™ TM5
- Chave de Receitas da Thermomix™ TM5
- Manual de instruções





① Base da Thermomix™ TM5

② Copo

③ Base do copo

④ Anel vedante da lâmina

⑤ Lâmina

⑥ Tampa do copo

⑦ Borboleta

⑧ Espátula

⑨ Cesto

⑩ Copo medida

⑪

⑭ Chave de Receitas
da Thermomix™ TM5

⑮ Sensor da tampa

⑯ Botão de programação

⑰ Pega

Varoma

① Tampa da Varoma

② Tabuleiro da Varoma

③ Recipiente Varoma

ANTES DE UTILIZAR A THERMOMIX™ TM5

Parabéns por ter adquirido a Thermomix™ TM5.

Antes de utilizar a Thermomix™ TM5 pela primeira vez, assista a uma entrega com um Agente credenciado da Thermomix™ e familiarize-se com a mesma.

Antes de utilizar a Thermomix™

Certifique-se que a Thermomix™ está colocada numa superfície limpa, sólida e nivelada, de modo a que não deslize. Recomendamos que mantenha a Thermomix™ sempre no mesmo local na cozinha, de forma a poder utilizá-la facilmente. Limpe cuidadosamente a Thermomix™ antes de a utilizar pela primeira vez. Siga as instruções indicadas no capítulo sobre limpeza (página 46). Retire a película de proteção do ecrã.

Como instalar corretamente o copo

Instale o copo com a pega virada para a frente e fixe-a suavemente na posição ①.

O copo estará corretamente instalado se a pega estiver virada para a frente, tal como ilustrado na figura ①, e se o próprio copo estiver fixo de modo seguro à Thermomix™. Para fechar corretamente o copo, coloque a tampa do copo verticalmente sobre o copo ②. A tampa fecha automaticamente quando o seletor é ativado.



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Não tente forçar a abertura da tampa do copo. Abra a tampa apenas quando o seletor apontar para a posição de tampa aberta e os alimentos ou líquidos no copo da Thermomix™ estiverem parados.

Perigo de ferimentos

- Nunca toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™.

Como retirar a lâmina

Para retirar a lâmina: com uma mão, segure o copo pela pega, com a outra mão rode a base do copo 30 graus para a esquerda e puxe a base do copo para baixo ③. Com cuidado, segure a parte superior da lâmina e retire-a juntamente com o seu anel vedante ④.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte da lâmina

Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.

IMPORTANTE

Tome as devidas precauções para evitar que a lâmina caia acidentalmente.



Como encaixar a lâmina

Para voltar a colocar a lâmina, pouse a base do copo numa superfície plana e nivelada, pouse o copo por cima da base e segure a pega com firmeza. De seguida, encaixe a lâmina na abertura do fundo do copo ① ② até que o anel vedante da lâmina esteja em contato com o fundo do copo. Para terminar, rode a base do copo 30 graus para a direita para bloquear a lâmina ③. Certifique-se que a lâmina está correctamente encaixada antes de pôr a Thermomix™ a funcionar.

NOTA

Risco de danos por derramamento de ingredientes

Garanta que o anel vedante da lâmina está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, os ingredientes a ser processados ou cozinhados poderão escorrer para o interior da Thermomix™ e danificá-la.



ACESSÓRIOS

Antes de utilizar a Thermomix™, gostaríamos de lhe apresentar os seus acessórios mais pormenorizadamente. Estes acessórios são a prova de um design bem conseguido. Todas as peças foram concebidas de forma inteligente e servem vários objetivos.

Copo

No interior e no exterior do copo existem marcas que indicam o nível de enchimento (4). Cada marca corresponde a 0,5 litros. A capacidade máxima do copo é de 2,2 litros (5).

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Não deverá exceder a capacidade máxima do copo de 2,2 litros de alimentos e/ou líquidos.
- Utilize as marcas de graduação do copo.

Base do copo

A base do copo (6) é utilizada para apertar ou soltar a lâmina no interior do copo. O copo inteiro pode ser colocado sobre qualquer superfície de trabalho. Não é necessário colocar nenhuma proteção ou apoio por baixo do copo.

IMPORTANTE

A base do copo deverá rodar até ao fim de forma a ficar bloqueada. Se a parte inferior não ficar bem instalada, poderá danificar outras peças da Thermomix™.

NOTA

Se a base do copo estiver danificada, os ingredientes podem escorrer para o interior da máquina e danificar outras peças da Thermomix™.



Tampa do copo

A tampa do copo ① é utilizada para fechar o mesmo. Por razões de segurança, a Thermomix™ não funciona até que a tampa esteja colocada e corretamente bloqueada. Nunca tente forçar a abertura da tampa quando o aparelho estiver bloqueado.

A tampa do copo está bloqueada através do mecanismo de bloqueio automático. Este mecanismo consiste em duas barras de bloqueio, que seguram a tampa, e um sensor localizado na parte superior da Thermomix™, entre as barras de bloqueio. Certifique-se que este sensor é mantido limpo.

Irá reparar que existe um intervalo de tempo desde que o motor pára até ao desbloqueio do mecanismo de bloqueio. Se o copo estiver cheio até à capacidade máxima, este intervalo de segurança serve para evitar que os ingredientes em rotação dentro do copo espirrem para fora.



⚠ ATENÇÃO

Tampa do copo

- Use apenas a tampa fornecida para fechar o copo.
- Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, substitua imediatamente a tampa. Não é possível separar o anel vedante da tampa do copo nem substituir apenas o anel.

Perigo de ferimentos

- Nunca toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™.

Copo medida

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Tenha atenção que podem escapar pequenos salpicos de comida quente pela abertura na tampa do copo. Coloque o copo medida corretamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (p. ex., marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, Turbo).
- Não tape a tampa do copo com toalhas ou objetos semelhantes.
- Certifique-se sempre que o copo medida está bem colocado na abertura da tampa e que não é impulsionado para fora pelo conteúdo do cesto. Caso a abertura da tampa esteja obstruída com alimentos quentes, poderá gerar-se um excesso de pressão no copo e o conteúdo quente poderá projetar-se para o exterior. Neste caso haverá risco de queimaduras.

O copo medida é uma peça com inúmeras funções: é uma tampa para fechar a abertura da tampa do copo e evitar perdas de calor, bem como para evitar que os alimentos que estão a ser cozinhados possam salpicar ou transbordar.

O copo medida pode ser utilizado para medir ingredientes. O mesmo contém duas marcas: a do meio corresponde a 50 ml e a superior a 100 ml.

Coloque sempre o copo medida na abertura da tampa do copo com a abertura virada para cima (2).

Se pretender adicionar um pouco de líquido, não é necessário retirar o copo medida da máquina. Verta simplesmente o líquido na tampa e aguarde que este escorra gradualmente para dentro do copo.

Para adicionar ingredientes através da abertura na tampa do copo, levante o copo medida e coloque-os no copo.

Cesto

O cesto da Thermomix™ é fabricado em plástico de alta qualidade. É uma peça com várias funções:

- Coador de sumos de frutas e vegetais. Depois de triturar, insira o cesto no copo e use-o como coador para retirar o líquido. Quando verter o sumo, utilize a espátula para segurar no cesto (3).
- Para cozinhar acompanhamentos como arroz, legumes ou batatas.
- Os alimentos delicados como almôndegas de carne e de peixe, que não devem ser preparados no copo, deverão ser colocados no cesto.

Retirar o cesto requer pouco esforço: coloque a espátula no encaixe do próprio cesto (4) e levante-o (5). A espátula pode ser retirada em qualquer altura.

- Os pés existentes na parte inferior do cesto (6) permitem que o líquido escorra dos alimentos que estão no interior do cesto.
- No caso de pretender reduzir o líquido dos alimentos (p. ex., molhos), coloque o cesto em cima da tampa do copo (7) em vez do copo medida.

⚠ ATENÇÃO

Nunca exceda a capacidade máxima do cesto. O conteúdo do cesto não deverá ultrapassar o limite do mesmo. Certifique-se sempre que a abertura da tampa do copo está desobstruída. Caso a abertura da tampa esteja obstruída com alimentos quentes, poderá gerar-se um excesso de pressão no copo e o conteúdo quente poderá projetar-se para o exterior. Neste caso haverá risco de queimaduras.



Espátula

A espátula ① é outro exemplo do design inteligente da Thermomix™.

- A espátula da Thermomix™ é o único utensílio que pode utilizar para misturar ou mexer os ingredientes no interior do copo ②. Insira a espátula no copo através do bocal da tampa. O disco de segurança assegura que a espátula não fica presa na lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula enquanto cozinha, escorre ou corta os alimentos.
- A espátula deve ser utilizada para rapar todos os ingredientes do copo. A ponta da espátula tem a forma exata para caber entre a lâmina e a parede do copo.
- A espátula possui um disco de segurança com uma forma especial para garantir que não rebola sobre a superfície de trabalho.
- Quando estiver a coar sumos de frutos ou vegetais, utilize a espátula para segurar o cesto na posição correta.
- Retirar o cesto não requer esforço se utilizar a espátula (veja a página 19, foto ④).

Para evitar que a espátula fique com pequenos cortes na extremidade, utilize-a sempre no sentido oposto ao do corte da lâmina.



⚠ ATENÇÃO

Perigo de ferimentos por uso de utensílios indevidos

- Use apenas a espátula com o disco de segurança, fornecida com a Thermomix™, para mexer os alimentos no copo.
- Feche a tampa do copo antes de inserir a espátula na abertura da tampa do copo.
- Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.

Borboleta

- A borboleta ③ (aqui, encaixada na lâmina) ④ ajudá-lo-á a obter melhores resultados quando quiser bater natas ou claras em castelo. É igualmente o utensílio ideal para a preparação de pudins ou molhos cremosos.
- Ao ferver leite ou ao preparar pudins ou molhos, a borboleta proporciona um movimento constante dos ingredientes. Este movimento evitará que os alimentos se peguem.

É fácil encaixar e desencaixar a borboleta: encaixe a borboleta tal como ilustrado na figura ⑤ e gire-a ligeiramente para a esquerda. Deste modo, a borboleta deverá ficar encaixada na lâmina, não sendo possível retirá-la puxando na vertical. A sua extremidade arredondada assegura a fácil remoção. Para retirar a borboleta, pegue na extremidade arredondada e levante-a em movimentos rotativos em ambos os sentidos.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de ferimentos por uso inadequado

- Certifique-se que encaixou corretamente a borboleta na lâmina antes de acionar a velocidade.
- Não selecione uma velocidade superior a 4 quando a borboleta estiver encaixada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a lâmina estiver em movimento e a borboleta estiver encaixada.



Varoma

A Varoma ① é constituída por três partes ②:

- Um recipiente Varoma (fundo)
- Um tabuleiro Varoma (meio)
- Uma tampa Varoma (topo)

Todos os elementos são fabricados em plástico de alta qualidade, próprio para alimentos.

NOTA

- Guarde sempre a Varoma com a tampa colocada ①.
- Use a Varoma apenas com a Thermomix™
(não indicada para micro-ondas, forno ou outros aparelhos).

Como combinar as diferentes partes da Varoma

Pode utilizar a Varoma em qualquer uma das seguintes combinações:

Combinação 1:

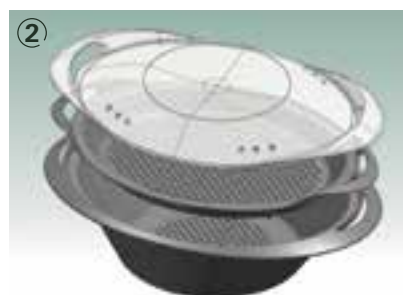
Recipiente Varoma mais tabuleiro Varoma e tampa ②.

Esta é a melhor combinação para cozinhar diferentes alimentos, p. ex., vegetais com carne ou peixe.

Combinação 2:

Recipiente Varoma mais tampa Varoma ③.

Esta é a melhor combinação para cozinhar grandes quantidades do mesmo alimento, p. ex. vegetais, batatas ou grandes pedaços de carne ou salsichas



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quentes.

Nunca utilize a Varoma sem a respetiva tampa.

IMPORTANTE:

Se a tampa da Varoma não for corretamente colocada, o vapor escapar-se-á e os alimentos no interior da Varoma não ficarão adequadamente cozinhados.

A melhor forma de utilizar a Varoma

A Varoma é um acessório concebido para a Thermomix™ e só pode ser utilizado com a mesma. Antes de cozinhar a vapor com a Varoma deverá preparar corretamente a Thermomix™.

Passo 1: Preparar a Thermomix™

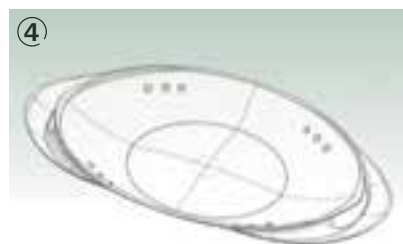
Coloque o copo na Thermomix™. Encha-o com, pelo menos, 0,5 litros (500 g) de água para 30 minutos de cozedura a vapor. Se utilizar o cesto, coloque-o dentro do copo e junte os ingredientes, p. ex., batatas ou arroz. Coloque a tampa.

Para dar um sabor diferente pode utilizar uma mistura de vinho e água ou caldos de vegetais em vez de água.

Passo 2: Encher a Varoma

Coloque a tampa ao contrário em cima da superfície de trabalho ④ e coloque o recipiente Varoma sobre esta – deverá encaixar precisamente nas ranhuras. Coloque os alimentos no recipiente Varoma ⑤. Tenha em atenção que algumas ranhuras deverão permanecer desobstruídas, para que o vapor se espalhe uniformemente. À medida que for enchendo a Varoma, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozedura em cima.

A tampa da Varoma posta por baixo do recipiente Varoma evitará que o líquido dos vegetais lavados, fruta madura, da carne crua ou do peixe molhe a superfície de trabalho.



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quentes.

- Certifique-se sempre que a abertura na tampa do copo e algumas ranhuras da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.
- Certifique-se que coloca a Varoma corretamente sobre o copo da Thermomix™.

Quando utilizar o tabuleiro da Varoma, coloque-o no recipiente Varoma. Certifique-se que o tabuleiro da Varoma está encaixado de forma ajustada, sem esforço e simétrica. Só depois deverá colocar os alimentos ①. Coloque a Varoma na posição correta, sobre o copo (sem o copo medida), de modo a que fique bem encaixada ②.

Coloque a tampa da Varoma por cima. Esta deve ficar encaixada de forma ajustada e simétrica, de forma a selar a Varoma, não permitindo que o vapor se escape.

IMPORTANTE:

Nunca deixe o copo medida na tampa do copo quando usado em conjunto com a Varoma.

Se a tampa da Varoma não ficar bem posicionada, não acumulará vapor suficiente para cozinhar. Isto atrasará o processo de cozedura.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quentes.

- Tenha em atenção que o vapor escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Deverá manter as crianças afastadas da Thermomix™ quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e da água de condensação quentes.

Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes salpicados.

- Quando utilizar temperaturas acima de 60°, nunca utilize velocidades elevadas (8 -10) nem a função Turbo.

Passo 3: Cozinhar a vapor com a Varoma ③

Basta escolher o tempo pretendido e a temperatura Varoma, seleccionando os respetivos seletores no ecrã. Para iniciar o processo de cozinhar a vapor, deverá rodar o botão de programação para uma velocidade entre (4 – 6). Nesse momento, o temporizador começa a funcionar. A água ou os ingredientes líquidos dentro do copo começam a ferver, produzindo vapor quente. O vapor passa pela abertura na tampa do copo para a Varoma. Os alimentos são cozinhados delicadamente no vapor quente. Atenção: a temperatura máxima na Varoma é de 120 °C, de acordo com os ingredientes usados (p. ex., óleo).



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor ou por líquidos quentes resultantes de condensação

- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Segure na tampa da Varoma para que o vapor que escape ou qualquer líquido quente que esorra não entre em contacto consigo quando levantar a tampa.
- Tenha em atenção que, quando retira o recipiente Varoma, o vapor quente continua a sair pela abertura existente na tampa do copo.



Quando os ingredientes estiverem cozinhados ou para verificar se estão, rode o botão de programação para a esquerda até parar a lâmina. Para abrir a Varoma, incline ligeiramente a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás ④. Preste atenção para deixar que a água da condensação esorra para o interior da Varoma segurando a tampa ao centro em cima da Varoma. De seguida, retire e coloque a tampa da Varoma virada ao contrário sobre a superfície de trabalho.

Levante o recipiente Varoma juntamente com o tabuleiro da Varoma, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado esorra para o interior do copo. A seguir, coloque o tabuleiro da Varoma e a Varoma sobre a tampa.

Regras básicas ao utilizar a Varoma

- Utilize água em quantidade suficiente no copo.
- O recipiente e o tabuleiro da Varoma possuem um padrão homogêneo de pequenas ranhuras que garantem uma distribuição homogênea do vapor na Varoma.
- Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique «livre». Dispor os alimentos de uma forma não compacta é habitualmente suficiente para garantir este efeito.
- Pode cozinhar alimentos de diferentes consistências e durezas ao mesmo tempo. Coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo em baixo e os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais reduzido em cima, por exemplo, peixe no tabuleiro e vegetais no recipiente Varoma.
- Os vegetais cozerão mais uniformemente se cortados em pedaços do mesmo tamanho. Os tempos de cozedura indicados são aproximados, o tempo de cozedura real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes, bem como das suas preferências pessoais.
- Unte o tabuleiro e o recipiente da Varoma de modo a garantir que alimentos como carne, peixe e massas não pegam.
- Não queira tornar os seus molhos e sopas mais espessos até estes estarem totalmente cozinhados. Os ingredientes que utilizar para «engrossar» o molho podem fazer com que o vapor não se forme de modo homogêneo no copo e, deste modo, atrasar o processo de cozedura geral.
- Poderá usar a tampa da Varoma, virada ao contrário, como coletor de líquidos do tabuleiro da Varoma ①.



IMPORTANTE:

30 minutos de cozedura a vapor requerem 0,5 litros (500 g) de água.
Por cada 15 minutos adicionais, é necessário juntar 250 g de água.

UTILIZAR A THERMOMIX™

Início do funcionamento da Thermomix™

Puxe com delicadeza o cabo elétrico para fora do compartimento e ligue-o a uma tomada de corrente. Pode escolher o comprimento de cabo que desejar, até o máximo de 1 m. Se não necessitar de todo o comprimento do cabo, deixe a parte que não necessita no interior da Thermomix™, para evitar cabos «emaranhados»! Verifique se o cabo não fica em esforço, para que a balança funcione corretamente. Não deixe que a Thermomix™ fique assente sobre o cabo. Se isso acontecer, a máquina não ficará apoiada firmemente sobre a superfície, e a balança não fará pesagens corretas. Agora a Thermomix™ está pronta para ser utilizada.

Pressione o botão de programação para ligar a Thermomix™. De seguida, será exibido o ecrã Home (2).

Pressione o botão Home para regressar ao ecrã Home a partir das várias opções do menu. É possível redefinir os seletores de tempo, temperatura e velocidade no ecrã Home, bastando, para tal, pressionar e manter pressionado o ícone Home. Mantenha a Thermomix™ sempre no mesmo local na cozinha, de forma a poder utilizá-la sempre que for necessário.

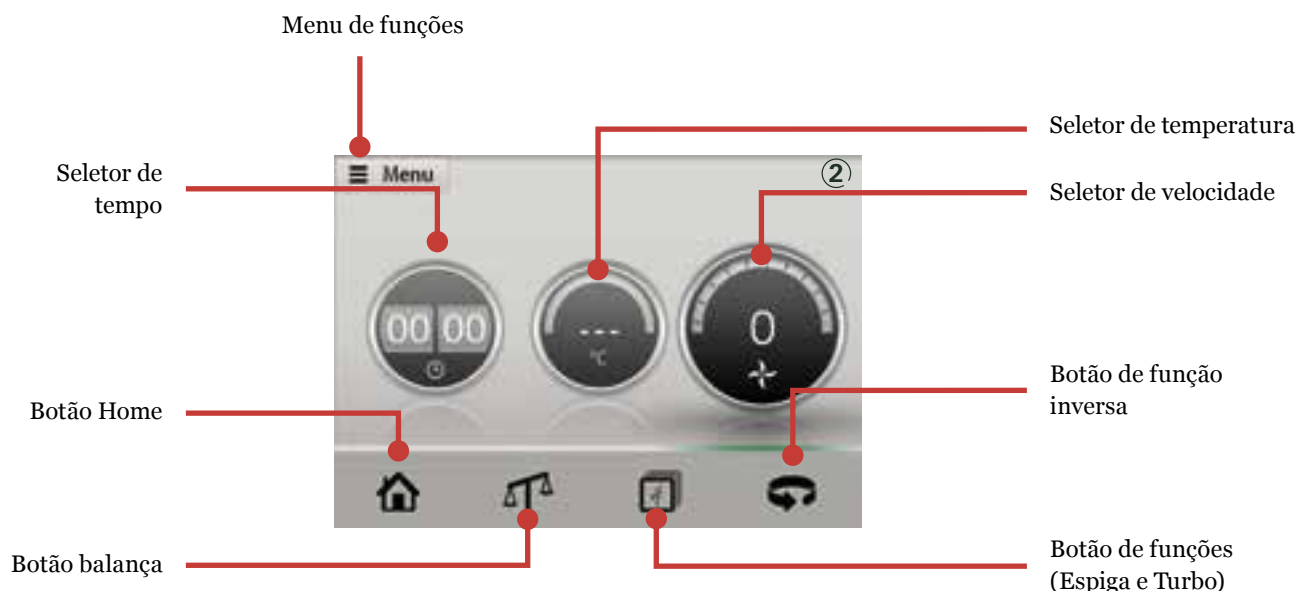
NOTA:

A Thermomix™ pode-se movimentar

Coloque a Thermomix™ sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo a que não deslize. Mantenha o aparelho a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que caia da bancada da cozinha.

Risco de danos por vapor

Quando utilizar a Thermomix™ e/ou a Varoma certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.



Desligar a Thermomix™

Para desligar a Thermomix™, pressione e mantenha pressionado o botão de programação (16, página 12) até aparecer a mensagem que a Thermomix™ está a desligar. Pode libertar o botão assim que aparecer esta mensagem no ecrã.

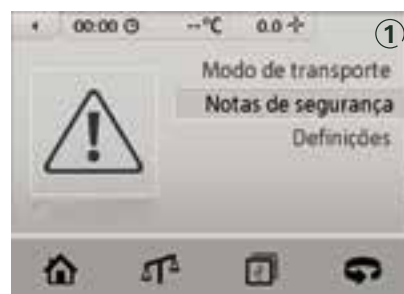
⚠ ATENÇÃO

Embora a Thermomix™ possua dispositivos de segurança, este aparelho aquece alimentos a uma temperatura até 120 °C e mistura-os com uma lâmina que roda a uma velocidade até 10.700 rotações por minuto. Durante o processo de preparação da comida, ocorrem determinados efeitos físicos que, certamente, já conhecerá das suas panelas e fogões, como, por exemplo, o transbordar do leite a ferver. Estes efeitos físicos não podem ser evitados. Por esse motivo, aconselhamos que cuide e manuseie a Thermomix™ de modo adequado.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte em arestas afiadas

O visor da Thermomix™ é de vidro e pode estilhaçar, caso seja manuseado de modo inadequado.



Recomendações para sua segurança

Leia cuidadosamente estas recomendações de segurança quando utilizar a Thermomix™ pela primeira vez. Para rever os temas mais relevantes, basta seleccionar as “Notas de segurança” no menu Thermomix™ (1).

Pesar ingredientes na Thermomix™

Pressione o botão da balança para ativar a função de balança integrada da Thermomix™ (2). Pode pesar ingredientes diretamente no copo e na Varoma. Para usar a balança, proceda da seguinte forma:

Passo 1: Insira o copo.

Passo 2: Toque no botão da balança.

Passo 3: Coloque o primeiro ingrediente (3 kg, no máximo) e verifique a quantidade no visor.

Passo 4: Se pretender adicionar mais ingredientes, toque no ícone “Tara” e adicione o próximo ingrediente. Quando terminar de pesar o último ingrediente, toque no ícone “Ok” (3).

Repita estes passos quantas vezes forem necessárias até um peso máximo de 6 kg. A variação para um peso de 3,0 kg é de +/- 30 g.

IMPORTANTE:

Ao efetuar a pesagem, não toque nem encoste nada à Thermomix™ e certifique-se que não há nenhum objeto nem nada por baixo do aparelho. Certifique-se também que o cabo eléctrico não está em tensão.



Outras informações importantes sobre a balança

A função de balança funciona de 5 g a 6 kg, em fases de 2 vezes 3 kg. Quando estiver a pesar ingredientes utilizando a função de balança, adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos antes que a balança apresente o peso correto.

Se retirar um ingrediente do copo, a balança indicará um valor negativo, de acordo com o peso do ingrediente retirado.

Quando utilizar a função de pesagem para adicionar ingredientes, não adicione mais de 3 kg de cada vez. Se adicionar mais de 3 kg de cada vez, será exibida uma mensagem de sobrecarga.

Antes de pesar ou utilizar a função Balança, toque sempre primeiro no botão da tara. balança. Desta forma irá aumentar a precisão da balança. Tenha cuidado para não deslocar a Thermomix™ durante o processo de pesagem. Se a função de balança não for usada durante mais de 15 minutos, a Thermomix™ desliga-se automaticamente. Se tocar novamente no botão da balança antes do aparelho se desligar, os 15 minutos começam novamente a contar. Com o motor em funcionamento, pode pesar ingredientes até à velocidade 4. No entanto, a precisão dos valores apresentados vai depender do conteúdo do copo.

A balança digital pesa em porções de 5 gramas. Se a quantidade do ingrediente colocada no copo for inferior a 5 gramas, a balança não assume o peso colocado no copo.

Trabalhar com a Thermomix™ a partir do ecrã Home

Passo 1: Definir o tempo

Toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos.

Selecione o tempo entre 0 a 1 minuto em intervalos de 1 segundo,
1 a 5 minutos em intervalos de 10 segundos,
5 a 20 minutos em intervalos de 30 segundos,
20 a 99 minutos em intervalos de 60 segundos.

Passo 2: Definir a temperatura

Toque no seletor de temperatura e use-o para definir a temperatura pretendida para aquecer ou cozinhar os ingredientes no copo. Se não pretender aquecer, ignore este passo. Tenha em consideração que a função de aquecimento da Thermomix™ permanece inativa se não definir um tempo de funcionamento.

Passo 3: Iniciar o funcionamento da Thermomix™

Toque no seletor, usando-o para definir a velocidade pretendida. Assim que tiver definido a velocidade, o mecanismo de bloqueio ① bloqueará a tampa e o tempo predefinido começará a contar até 00:00, em intervalos de 1 segundo. No modo de mistura a frio, a velocidade de mistura desliga-se automaticamente assim que o tempo predefinido é atingido. O sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. De acordo com a velocidade predefinida, o mecanismo de bloqueio libertará a tampa apenas após alguns segundos, para assegurar que não há derrame de líquidos. Após aquecer e cozinhar os alimentos, a Thermomix™ no modo de mistura a quente tem um comportamento diferente do modo de mistura a frio. Assim que o tempo predefinido termina, a lâmina continua a mexer suavemente durante 8 segundos para ajudar a evitar que o conteúdo queime na base do copo. Após os 8 segundos adicionais, o motor da Thermomix™ pára e o sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. Note que não é necessário esperar que terminem os 8 segundos, em alternativa, pode parar a sua Thermomix™ manualmente em qualquer altura durante esses 8 segundos.



IMPORTANTE:

Só é possível aquecer e cozinhar se tiver sido determinado um período de tempo.

⚠ ATENÇÃO

Antes de usar a Thermomix™, certifique-se sempre que o anel vedante está corretamente colocado na lâmina. Se usar o equipamento sem a lâmina, o anel vedante da lâmina ou a base do copo, o aparelho pode ficar danificado.

⚠ ATENÇÃO

Nunca toque nas barras de bloqueio nem na tampa do copo ao abrir ou fechar a Thermomix™.

Ajuste do tempo predefinido

É possível alterar o tempo predefinido em qualquer altura enquanto prepara a receita. Toque no seletor de tempo, se este ainda não estiver ativo, e rode o botão de programação para a direita para aumentar o tempo ou para a esquerda para reduzir. Toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos. O temporizador pára e a contagem decrescente reinicia-se assim que for seleccionada nova velocidade.

Se o tempo não estiver predefinido e o seletor de velocidade for ativado, a Thermomix™ pára automaticamente após um período máximo de 90 minutos, após o que será emitido um sinal sonoro.

ATENÇÃO

Retire o copo com cuidado para não derramar o conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

Seletor de temperatura

É possível definir a temperatura num intervalo entre 37 °C e 120 °C. A temperatura pretendida é indicada no centro do seletor de temperatura, em algarismos grandes. A temperatura do copo é indicada ao longo da margem superior do seletor de temperatura, numa escala de cores que vai do azul ao vermelho. A temperatura real do copo também é exibida em algarismos mais pequenos entre a temperatura pretendida e a escala de cores (1).

As temperaturas predefinidas e reais exibidas são apenas valores aproximados. Se não pretende aquecer ou cozinhar alimentos, certifique-se sempre que o valor da temperatura predefinida está definido como “---”. Em alternativa, desligue a função de aquecimento tocando no seletor de temperatura e rode o botão de programação para a esquerda para “---”. Assim, evitará que os ingredientes aqueçam inadvertidamente no copo, caso tenha sido predefinido um tempo de funcionamento. A função de aquecimento só será ligada se tiver sido predefinido um tempo de funcionamento no seletor de tempo.

A Thermomix™ também utiliza LED no corpo da máquina para indicar se a máquina está a preparar pratos frios (luz verde intermitente) ou quentes (luz vermelha intermitente a partir do momento em que o copo atinge a temperatura de 55 °C – 60 °C) (2).



Escala de cores
Temperatura predefinida
Temperatura real do copo



Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3

As velocidades 2 e 3 foram concebidas para o aquecimento suave. Ao selecionar estas velocidades, a temperatura aumentará mais lentamente do que na velocidade 1 ou inversa, o que permite um aquecimento gradual de ingredientes sensíveis.

Início suave (acima de 60 °C/140 °F)

Se a função Turbo for ativada ou se o motor arrancar enquanto a temperatura no copo de mistura for de 60 °C ou superior, um sistema eletrónico evitará que os alimentos sejam projetados para o exterior aumentando a velocidade lentamente. Este início suave só funcionará se os alimentos tiverem sido aquecidos na Thermomix™, pois só neste caso o sensor de temperatura é capaz de medir a temperatura atual e ativar o início suave em conformidade. Se desejar utilizar a Thermomix™ para cozinhar alimentos que não tenham sido aquecidos no aparelho, p. ex., preparar um molho com os sucos quentes de uma carne preparada fora da Thermomix™, deverá sempre aumentar a velocidade lenta e gradualmente.

Regulação da temperatura da Varoma

Se a opção de temperatura Varoma ③ estiver ativa, podem ser alcançadas temperaturas até 120 °C (248 °F) dependendo dos ingredientes usados, p. ex., óleo. Note que o valor da temperatura atual mudará para “Varoma” a partir do momento em que o copo atinja a temperatura de 100 °C, necessária para cozinhar a vapor. A escala de cores continuará a mostrar a temperatura atual do copo (100 °C – 120 °C). Em 15 minutos, à temperatura Varoma, evaporam-se 250 g de água ou líquidos à base de água. A temperatura Varoma é usada para cozinhar a vapor (ver páginas 22 – 26) e reduzir o líquido em excesso de alguns cozinhados. Para saltear ingredientes, a temperatura recomendada é de 120 °C. Esta temperatura só é atingida quando a maior parte da água contida nos alimentos tiver evaporado.

IMPORTANTE:

Nunca aqueça o copo vazio.



Seletor de velocidade

Para escolher a velocidade pretendida, toque no seletor de velocidade e rode o botão de programação para a direita. Tem à sua escolha as seguintes velocidades:

Designação	Nível de velocidade	Rotações/mín.
Velocidade colher		40
Mexer	1–3	100–500
Picar/homogeneizar	4–10	1100–10200
Função Turbo	Turbo	10700

Velocidade colher

A velocidade colher ④ pode ser selecionada utilizando o botão de programação. Com este modo, os alimentos são mexidos lentamente como se os mexesse num tacho. Se esta definição estiver selecionada, os alimentos não são cortados e ficarão em pedaços grandes.

Mexer

Utilize as velocidades baixas 1–3 para mexer suavemente. Esta velocidade reduzida é ideal quando cozinha estufados.

Picar/homogeneizar

Utilize a gama de velocidades de 4 a 10, para picar alimentos, para misturar e homogeneizar. Certifique-se sempre que regula a velocidade lentamente para o valor desejado, com o o copo medida encaixado na abertura da tampa do copo. Assim evita que os alimentos que deseja cortar sejam projetados para o exterior.

⚠ AVISO

Não coloque as mãos na abertura da tampa do copo com a Thermomix™ a trabalhar.

Função Turbo

Utilize a função Turbo para trabalhar com a Thermomix™ na velocidade máxima. Para ativar a função Turbo, toque no botão de funções ① e selecione Turbo ②. No ecrã Turbo ③, selecione o tempo de homogeneização pretendido, entre 0,5 a 2 segundos, tocando no ecrã e de seguida rode o botão de programação. Por exemplo, se quiser um corte mais grosso de maiores quantidades de alimentos, ative o botão Turbo 3 a 4 vezes durante 0,5 segundos e, se necessário, repita. O resultado que obterá deste procedimento serão alimentos cortados uniformemente. A função Turbo também pode ser utilizada quando o motor já está em funcionamento; esta função desativa-se automaticamente quando a temperatura no copo é superior a 60 °C ou quando está ativada a função Espiga.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor ou líquidos quentes resultantes de condensação

- Nunca ative a função Turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, quando estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60 °C), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Thermomix™. Nunca segure o copo medida enquanto estiver a preparar alimentos quentes.
- Retire o copo com cuidado para não derramar o seu conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

IMPORTANTE:

Para homogeneizar os ingredientes a uma temperatura superior a 60 °C, p. ex., ao preparar um molho a partir de sucos quentes de uma carne preparada fora da Thermomix™, deverá sempre aumentar a velocidade lenta e gradualmente.



Função inversa da lâmina ↺

Prima ↺ para inverter o sentido de rotação da lâmina ④.

Premindo esta função, pode inverter a rotação da lâmina da direita para a esquerda em qualquer velocidade, exceto na função Turbo. A operação inversa é indicada pelo símbolo correspondente exibido no visor ou espere que o tempo selecionado chegue ao fim e que função inversa seja automaticamente desligada.

Esta operação destina-se a mexer suavemente alimentos delicados que não devem ser cortados.



Função Espiga 🌾

Utilize a função Espiga 🌾 para preparar massas lêvedas ou massa para pão. Para ativar a função Espiga, pressione o botão de funções ⑤ no visor e selecione o ícone da função Espiga ⑥. Na parte superior do ecrã, será exibida uma mensagem a confirmar a seleção. De seguida, aparecerá uma espiga de milho no ecrã a indicar que a função Espiga foi selecionada. Toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos. A operação alternada efetuada enquanto a massa é misturada para a direita e para a esquerda assegura um processamento homogêneo da massa no copo de mistura.

Para desativar a função Espiga, pressione novamente o botão de funções. Na parte superior do ecrã, será exibida uma mensagem a confirmar a seleção. A função Espiga só está disponível se o copo tiver arrefecido, depois de cozinhar, e tiver descido a uma temperatura abaixo dos 60 °C (140 °F). Se a temperatura for mais elevada, não é possível iniciar a função Espiga e será exibida uma mensagem de erro. Note que enquanto a função Espiga estiver ativa, o sistema de aquecimento, a função Turbo e a função Inversa estão desativadas.



IMPORTANTE:

A Thermomix™ pode-se movimentar

Coloque a Thermomix™ sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo a que não deslize. Mantenha a máquina a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que a Thermomix™ se mova. Não deixe o aparelho a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

Ligar uma Chave de Receitas da Thermomix™

Para estabelecer a ligação com uma Chave de Receitas da Thermomix™, ligue-a à porta existente na parte lateral da sua Thermomix™. A chave ficará bloqueada na posição correta assim que o íman estiver suficientemente próximo ①. O ecrã indicará qual é a Chave de Receitas da Thermomix™ que está ligada. De seguida, surgirá o símbolo da chave de receitas à frente do menu “Receitas”, no menu principal.

As receitas da Chave de Receitas da Thermomix™ podem agora ser escolhidas e preparadas através do menu “Receitas” ou do submenu “Receitas Favoritas”.

⚠ ATENÇÃO

Risco para portadores de pacemaker

A Chave de Receitas da Thermomix™ bem como o local onde a mesma encaixa na máquina, contêm ímanes. No caso de ter um pacemaker, certifique-se que mantém uma distância razoável da Thermomix™. Por favor dê esta informação a outros utilizadores da sua Thermomix™ que tenham pacemaker.

Menu Thermomix™

Ao tocar em “Menu”, é exibida uma lista de outras funções úteis que a Thermomix™ lhe oferece ②.

Receitas favoritas

Ao selecionar a opção “Receitas favoritas” acede rapidamente às receitas que marcou previamente como favoritas.

Importante: use a seta esquerda no canto superior esquerdo do ecrã para regressar ao menu passo-a-passo da Thermomix™ ③.

Caso uma entrada do menu exceda o espaço da linha, a linha terminará em reticências. Isto indica que há mais texto escondido e que o poderá visualizar deslizando os dedos no ecrã.

Receitas

Selecione “Receitas” da lista para pesquisar todas as receitas disponíveis ④. A Thermomix™ oferece-lhe quatro opções de pesquisa para encontrar a receita pretendida: por categoria, por nome, pelas receitas favoritas ou pela última receita feita ⑤.



Por categoria

Se utilizar a pesquisa por categoria, a Thermomix™ irá sugerir diferentes categorias, tais como entradas ou pratos principais de carne. Dentro da categoria, as receitas estão ordenadas alfabeticamente (6).

De A a Z

Outra opção é pesquisar pelo nome da receita na lista alfabética. Neste caso, pode percorrer a lista deslizando os dedos verticalmente no ecrã ou utilizando a barra de deslocamento no lado direito do ecrã. Use o separador com a seta para cima para inserir a primeira letra do nome (7).

Últimas receitas

Cozinhou algum prato saboroso ultimamente e quer repetir o sucesso? As receitas preparadas recentemente estão disponíveis neste menu (8). Os símbolos no início das entradas no menu indicam o estado das receitas no momento em que foram interrompidas. O símbolo de pausa ■■ indica que a receita foi interrompida durante a preparação. O símbolo de uma Chave de Receitas da Thermomix™ indica que a receita foi concluída. O símbolo de uma chave de receitas transparente indica que a chave de receitas que contém aquela receita não está colocada na Thermomix™.



Cozinhar com uma Chave de Receitas da Thermomix™

No ecrã Home, toque em “Menu” e selecione uma receita do menu “Receitas Favoritas” ou do menu “Receitas” e respetivos submenus.

Após ter selecionado a receita pretendida, deslize o ecrã para cima e, selecionando os respectivos menus, pode ver a lista de ingredientes e a preparação completa (1). Em alternativa, pode carregar no botão “Iniciar” no canto superior direito e seguir os passos, carregando em “Seguinte”. Na parte inferior do ecrã encontrará um separador que deverá selecionar para visualizar outro menu com mais detalhes sobre a receita (2):

Receitas Favoritas

Marque a receita como favorita.

Valores nutricionais

Valores nutricionais da receita.

Dicas

Dicas sobre a receita.

Alternativa

Sugestões para variações da receita.

Sugestões de bebidas

Sugestões de bebidas adequadas para acompanhar qualquer prato.

Visualização

As receitas podem ser visualizadas de duas formas:

Se pretender fazer a receita, pode alternar entre o modo de leitura disponível no ecrã do menu principal, ou tocar em “Iniciar” no canto superior direito do visor e seguir as instruções exibidas no ecrã (3).

Passos em paralelo

Algumas receitas apresentam passos em simultâneo aos processos de cozinhar ou homogeneizar para encurtar o tempo total de preparação da receita.

Nestes casos, irá reparar que o botão “Seguinte” será substituído pelo botão “Passo paralelo” (4) no canto superior direito do ecrã (4).



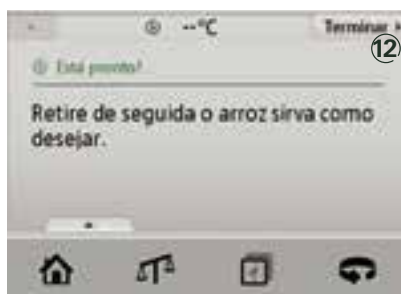
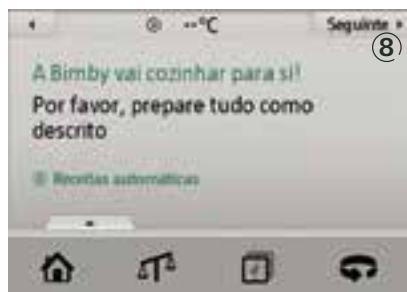
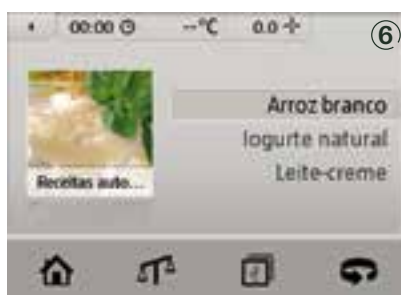
Receitas automáticas

Aqui, poderá encontrar programas de receitas que se ocuparão da maior parte da preparação. A Thermomix™ usa os seus sensores integrados para determinar o estado dos alimentos cozinhados e reagir de modo adequado.

O programa guia-o, passo-a-passo, na preparação da receita.

Selecione a opção “Receitas Automáticas” (5). Escolha a receita que pretende cozinhar (6). A Thermomix™ informá-lo-á sobre o tempo de preparação e de cozedura necessários (7). A receita inicia-se assim que tocar em “Iniciar” (8). Prepare os ingredientes de acordo com a lista (9). Pode começar a cozinhar assim que tiver todos os ingredientes prontos. Siga as instruções que aparecem no ecrã. Sempre que completar um passo, carregue em “Seguinte”.

As figuras (10) e (11) mostram qual o passo da receita que a Thermomix™ está a preparar no momento. Tenha em consideração que o tempo indicado é apenas aproximado, pois depende da qualidade dos ingredientes e do contexto em que está a cozinhar. Quando o ecrã exibe a mensagem “Fim” no canto superior direito, o prato está pronto e pode ser servido (12). O ecrã Home é exibido quando a receita está terminada, indicando a temperatura do copo. Para sua segurança, o ecrã dar-lhe-á informações sobre a temperatura do copo (13).



Modo de transporte

Antes de transportar a Thermomix™, é necessário bloquear o copo. Para tal, selecione o “Modo de transporte” ①. Será exibida uma mensagem explicando como desbloquear o modo de transporte ②. Nunca transporte ou levante a Thermomix™ pelas barras de bloqueio. Nunca empurre, puxe ou pressione as barras de bloqueio, pois isso poderia provocar danos que tornariam a Thermomix™ inoperacional.

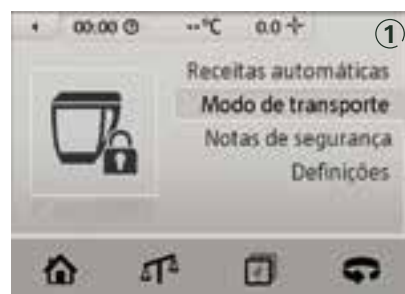
Definições

Ao seleccionar a opção “Definições”, será exibida uma lista de funções para personalizar a sua Thermomix™. ③ Estas funções são:

- Gestão de Receitas – Apagar favoritas
- Seleção de idiomas
- Informação sobre a Thermomix™
- Reposição das definições de fábrica da sua Thermomix™
- Cor do fundo
- Bloqueio do aparelho
- Contatos

Gestão de Receitas – Apagar favoritas

Na “Gestão de receitas”, encontrará opções para eliminar receitas da sua lista de favoritos ④.



Idiomas

Defina aqui a língua que pretende ⑤.

Assim que tiver efetuado esta seleção, todas as informações serão exibidas na língua escolhida ⑥.

Sobre a Thermomix™

A opção “Sobre a Thermomix™” fornece-lhe informações sobre o número de série da Thermomix™, assim como a versão atual de software da máquina ⑦ ⑧.

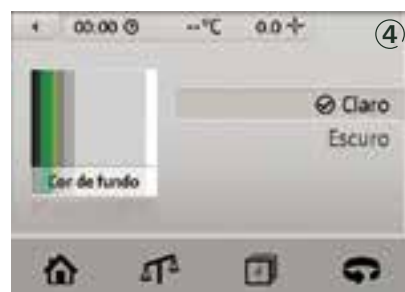


Repor definições de fábrica

Use a função de “Reposição das definições de fábrica” para regressar às definições originais da Thermomix™ estabelecidas pelo fabricante ①. Tenha em atenção que, ao fazê-lo, as suas definições pessoais serão perdidas ②.

Cor do visor

Escolha entre a opção de texto claro sobre fundo escuro ou texto preto sobre fundo claro ③ ④.



Bloquear a sua Thermomix™

Proteja a sua Thermomix™ de crianças e outros utilizadores não autorizados. No menu Definições, selecione a função “Bloqueio da Thermomix™” para as duas opções de bloqueio (5).

Ative ou desative o bloqueio conforme pretender. Além disso, aqui também pode alterar o seu número de identificação pessoal (PIN) (6).

Quando pressionar “Ativar/desativar bloqueio” pela primeira vez, o bloqueio estará inativo (7).

Selecionar “Bloqueio ativo” (8).

Aparecerá um teclado numérico e ser-lhe-á solicitado um número de identificação pessoal (PIN). Insira um código de 4 algarismos à sua escolha (9).

Após inserir o seu PIN, pressione “Guardar” (10).

Será exibida uma mensagem de segurança. Selecione “Sim” para confirmar o seu novo PIN (11).

Agora a sua Thermomix™ está bloqueada e pode desligá-la (12).

Da próxima vez que ligar a sua Thermomix™, o aparelho solicitará o seu PIN.

Se se esqueceu do seu PIN, selecione a opção “Esqueceu-se do PIN?”. Neste caso, poderá desbloquear o aparelho usando o PIN mestre: 62742766 (13).

Após inserir o seu PIN, pode simplesmente desativar o bloqueio outra vez.

selecione “Ativar/desativar bloqueio”, na opção “Definições” do menu Thermomix™, e Selecione “Bloqueio inativo” (14).

Se pretender ativar novamente o bloqueio, a Thermomix™ perguntar-lhe-á se pretende usar o mesmo PIN outra vez. Se selecionar “Sim”, o aparelho será bloqueado imediatamente. Se selecionar “Não”, terá de inserir um novo PIN e, neste caso, o aparelho será bloqueado assim que guardar esse PIN (15).

Em alternativa, pode alterar o PIN em qualquer altura, na opção “Alterar PIN” (16).





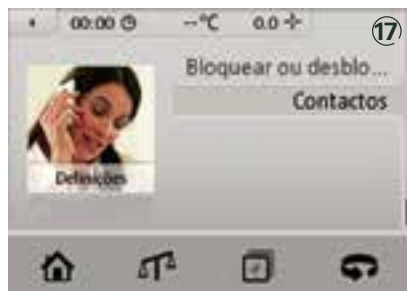
Contacto

Pode encontrar o contacto do seu serviço de apoio ao cliente local do seguinte modo:

selecione “Contacto” no menu “Definições” ⑰.

selecione o seu país na lista apresentada ⑱.

De seguida serão exibidos os dados de contacto completos ⑲.

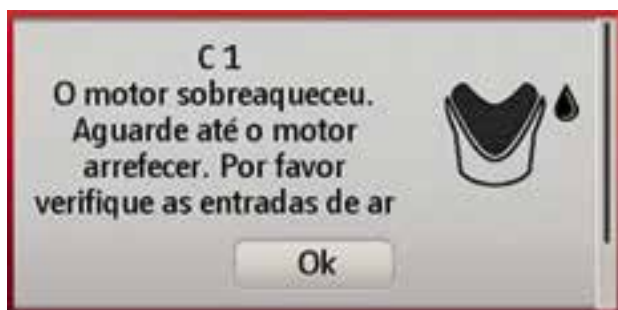


ASPETOS A NÃO ESQUECER

Modo de desligar automático

A Thermomix™ desliga automaticamente após 15 minutos. Nos últimos 30 segundos, é exibida uma mensagem que lhe permitirá cancelar esta função automática.

Proteção eletrónica do motor



Se o motor se desligar:

- Retire o copo da Thermomix™.
 - Reduza a quantidade contida no copo e/ou adicione algum líquido, numa quantidade adequada para a receita em preparação.
 - Aguarde aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento).
 - Insira novamente o copo.
 - Verifique se as entradas de ar na parte posterior da máquina estão desobstruídas
 - Reinicie a Thermomix™.
- Se a mensagem de erro não desaparecer após o tempo de arrefecimento, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Primeira utilização e cargas elevadas

Quando a Thermomix™ é utilizada pela primeira vez, pode libertar algum odor. Se o motor for sujeito a uma carga elevada durante a preparação dos alimentos, o motor pode sobreaquecer e libertar algum odor. Além disso, a Thermomix™ pode desligar-se automaticamente. Esta situação é totalmente normal e, depois de decorrer o tempo de arrefecimento indicado anteriormente, a Thermomix™ ficará de novo pronta a funcionar.

LIMPEZA

À semelhança do que acontece com todos as máquinas ou utensílios de mesa e cozinha, deverá lavar a Thermomix™ – em especial a lâmina, o copo, a tampa e o seu anel vedante – cuidadosamente antes de a utilizar pela primeira vez e sempre que a utilizar.



Como lavar o copo e a tampa

Retire o copo da Thermomix™ e a lâmina (ver páginas 14–16).

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte na lâmina

Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.

Lave o interior e o exterior do copo, sem a lâmina ①, em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça. A lâmina, a espátula, a borboleta, o cesto, o copo medida, a tampa do copo e a Varoma podem ser lavados do mesmo modo.

Se houver comida agarrada ao copo, use um esfregão não abrasivo, adequado para aço inoxidável.

Certifique-se que os pinos de contacto na parte inferior do copo estão sempre limpos e secos. Se for necessário, limpe-os. Recomendamos que desmonte o copo para lavar, sobretudo se o lavar na máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE:

Nunca utilize objetos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afetar a segurança da Thermomix™.

Como lavar a lâmina

Para lavar a lâmina segure-a sempre sob água corrente com a lâmina virada para cima, conforme indicado na figura ②. Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE:

Não mergulhe a lâmina dentro de água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da lâmina. Deixar a lâmina com resíduos de alimentos ou usar um detergente para a máquina da loiça muito agressivo pode provocar o aparecimento de vestígios de ferrugem. No entanto, pode ser facilmente removida com uma escova ou uma solução à base de vinagre.

Encaixe cuidadosamente a lâmina no copo (incluindo o anel vedante).



Como lavar a Varoma

Para lavar a Varoma, lave todas as peças cuidadosamente com água quente e com detergente ou na máquina da loiça. Na limpeza use um pano e um detergente suave ③. Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos.

IMPORTANTE:

Todos os componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque as peças de plástico, em especial a tampa do copo, na prateleira superior da máquina, para não ficarem deformadas devido à exposição a elevadas temperaturas e à pressão de objetos colocados por cima. Alguns alimentos, como caril, sumo de cenoura e alimentos com alto teor de ácido cítrico, podem provocar manchas. Retire o mais rapidamente possível estas substâncias da tampa, da espátula, do cesto e de todas as peças da Varoma. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afetará a sua saúde ou o correto funcionamento das peças.

Como limpar o corpo da Thermomix™

Antes da limpeza, desligue a máquina da tomada de corrente.

⚠ AVISO

Perigo de choque elétrico

- Desligue o equipamento da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza e também se a máquina ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Thermomix™ dentro de água. Limpe apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade para o seu interior.



Limpe a base da Thermomix™ com um pano humedecido e um detergente suave ①. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior da máquina.

Informações adicionais sobre limpeza

Algumas peças de plástico podem ficar ligeiramente desbotadas, mas isso não afetará a sua saúde nem o correto funcionamento das peças.

Se o copo com a lâmina, a tampa e o copo medida estiverem ligeiramente sujos, é suficiente executar uma curta operação de lavagem para os limpar. Para isso, coloque cerca de 1 litro de água e algumas gotas de detergente no copo, selecione a velocidade 5 ou 6 e vá alternando com a função inversa ↺. A seguir a esta operação, lave cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

Quando a Thermomix™ não estiver a funcionar, retire o copo medida da tampa para facilitar a circulação de ar no interior do copo. Assim evitará a acumulação de odores desagradáveis resultantes da confeção de alimentos mais ativos.

NOTA:

Perigos de danos por corrosão: para evitar a entrada de humidade na Thermomix™ através dos pinos de contacto do copo, certifique-se que estes estão completamente secos após a lavagem.

SUBSTITUIR A REDE DE PROTEÇÃO

Acessório em países selecionados

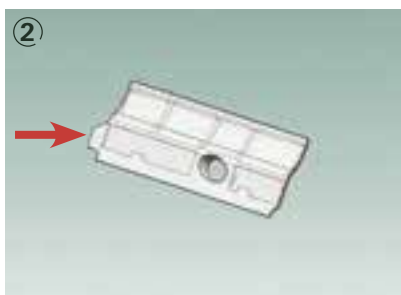
Substituir a rede de proteção na parte posterior da máquina

Desligue, em primeiro lugar, a Thermomix™ da fonte de alimentação elétrica. Retire a grelha de ventilação, puxando pela saliência inferior para a retirar dos encaixes ②. Agora, poderá ver a parte posterior da Thermomix™ com as aberturas de ventilação ③. Pegue na rede de proteção ④ e insira-a. A rede encaixa perfeitamente por cima das aberturas de ventilação ⑤. Agora, pode colocar novamente a grelha de ventilação. Com cuidado, pressione-a contra as zonas de encaixe até ficar completamente bloqueada nessa posição. Nunca utilize a Thermomix™ sem a grelha de ventilação ⑥. Verifique se as redes de proteção apresentam manchas. Verifique sempre se a área de ventilação apresenta manchas de sujidade sempre que limpar a parte de fora da Thermomix™.



Substituir a rede de proteção na parte de baixo da máquina

Para colocar a rede de proteção na parte de baixo da Thermomix™, desligue a máquina da fonte de alimentação. Retire o copo e incline a Thermomix™ conforme indicado ①. Pegue na rede de proteção e aponte-a para a parte de baixo da máquina ②. Esta rede tem uma bossa oval que deve ficar virada para a parte de baixo da máquina ③. Coloque a rede de proteção por baixo das saliências superiores e empurre para baixo até ouvir o bloqueio da rede na posição correta ④. Para retirar a rede de proteção, desligue, em primeiro lugar, a Thermomix™ da fonte de alimentação. Retire o copo e incline a Thermomix™ conforme efetuado para inserir a rede. Do lado esquerdo da rede de proteção, encontrará uma aba. Puxe a aba para retirar a rede.



NOTAS PARA AS SUAS RECEITAS

Use as receitas dos livros de cozinha da Thermomix™ como guia para adaptar as suas próprias receitas. A fácil interpretação passo a passo das nossas receitas permite-lhe preparar facilmente as suas receitas com a Thermomix™.

Ordem dos ingredientes

Quando preparar alimentos seguindo as suas próprias receitas, considere a ordem dos passos necessários, p. ex., prepare os ingredientes secos em primeiro lugar.

Pesagem dos ingredientes

Antes de pesar o primeiro ingrediente, coloque a balança a 0,000 pressionando o ícone de balança . Adicione os ingredientes.

Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo ou da Varoma.

Definição de tempo, temperatura e velocidade

Obterá melhores resultados tendo em conta a seguinte ordem de regulações:

Exemplo: Aquecimento normal

Regulações: 5 mín./100 °C velocidade 1:

- ① Defina o temporizador para 5 minutos
- ② Defina a temperatura para 100 °C
- ③ Rode o botão de programação para 1

Exemplo: Cozinhar alimentos delicados

Regulações: 5 mín./90 °C//vel. 1

- ① Defina o temporizador para 5 minutos
- ② Selecione 90 °C no seletor de temperatura
- ③ Selecione a função inversa 
- ④ Selecione a velocidade 1

Exemplo: Triturar vegetais

Regulações: 7 seg./velocidade 5:

- ① Defina o temporizador para 7 minutos
- ② Selecione a velocidade 5

Exemplo: Amassar massas lêvedas

Regulações: 2 mín./:

- ① Defina o temporizador para 2 minutos
- ② Selecione a função Espiga 
- ③ Rode o botão de programação para a direita

Triturar e homogeneizar

Quando triturar ingredientes ou homogeneizar, pré-selecione um certo período de tempo e observe o resultado. Se o resultado obtido não for o desejado, prolongue o tempo.

Tempos de aquecimento

Os tempos de aquecimento variam de acordo com o seguinte:

Ⓐ Temperatura inicial dos ingredientes que deseja aquecer

Ⓑ Quantidade, peso e volume dos ingredientes

Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo ou da Varoma!

Ⓒ Condutibilidade de calor do alimento a cozinhar

Ⓓ Temperatura selecionada

Ⓔ Velocidade

Ⓕ Utilização dos acessórios (com/sem o cesto/Varoma)

RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Erro:	Ação:
Não é possível ligar a Thermomix™.	Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado. Verifique se a Thermomix™ ainda está em “Modo de espera”.
A Thermomix™ não aquece.	Verifique se foram predefinidos um tempo e uma temperatura de aquecimento.
A Thermomix™ para durante o funcionamento.	Veja a secção intitulada “Proteção eletrónica do motor”, na página 45.
Problema com a balança.	Certifique-se que: não toca na máquina ao pressionar o botão de balança; não há nenhum objeto encostado à máquina; não há tensão no cabo; os “pés” da máquina estão limpos; a superfície de trabalho é limpa, sólida, nivelada e não apresenta vibrações; o aparelho não desliza em cima da bancada.

ATENÇÃO

Inspecione regularmente a Thermomix™ e respetivos acessórios, incluindo o copo, para detetar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança e/ou avariar o equipamento. Se detetar algum dano, não utilize a Thermomix™ e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.

REGULAMENTAÇÃO LEGAL/ COPYRIGHT

Para clientes residentes em Estados-Membros da UE:



Como proprietário de um aparelho elétrico ou eletrónico, a lei proíbe-o (segundo a Diretiva CEE 2002/96/CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa a equipamentos elétricos e eletrónicos velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados-membros da UE em que a referida diretiva é transposta) deitar este produto ou os seus componentes elétricos/eletrónicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de recolha gratuita indicados para o efeito. Contacte as autoridades municipais para obter mais informações sobre o procedimento adequado.

Número de registo: REEE n.º reg. DE 86265910.

Copyright ©

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode – em parte ou no todo – ser reproduzida, arquivada em sistema informático, transmitida ou distribuída por qualquer forma ou meio, eletrónico, mecânico, foto-copiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International Strecker & Co.

Instruções a respeito do mercado norte-americano

Por favor tenha em consideração que, até à data, a Thermomix™ (em seguida referida como “máquina”) tem sido e continua a ser fabricada, comercializada e distribuída exclusivamente pela empresa Vorwerk International Strecker & Co. (em seguida referida como “Vorwerk”).

A máquina não foi desenvolvida nem idealizada para o mercado norte-americano, não tendo sido por isso aprovada nem lançada no mesmo. Consequentemente, a máquina não é vendida nem promovida a qualquer nível pela Vorwerk, ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA. Além disso, não existe qualquer serviço de assistência para a máquina disponibilizado pela Vorwerk ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA.

A Vorwerk não assume nem assumirá qualquer tipo de responsabilidade no que se refere a quaisquer tipos de danos e/ou perdas, inclusive, mas não circunscrito, a quaisquer danos ou perdas de carácter direto, indireto, especial, acidental, punitivo, ou na forma de consequências, bem como quaisquer perdas de lucros, quaisquer perdas de negócios e quaisquer danos respeitantes a danos, ferimentos ou morte, os quais possam de qualquer modo surgir, estar relacionados ou que possam resultar do uso da máquina nos EUA. Isto inclui danos e/ou perdas devidos a diferentes correntes elétricas utilizadas nos EUA. As pessoas que utilizam a máquina nos EUA ficam inteiramente e pessoalmente responsáveis por quaisquer riscos daí resultantes.

GARANTIA/SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Garantia

Para saber o período de garantia, consulte o seu contrato de venda.

A Thermomix™ deverá ser reparada apenas pelo serviço técnico da Vorwerk.

Use apenas os utensílios fornecidos com a Thermomix™ (páginas 12–13) ou utensílios originais da Vorwerk Thermomix™.

Nunca use a Thermomix™ com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Thermomix™, caso contrário, a garantia será anulada.

Serviço de Apoio ao Cliente

Para informação detalhada, contacte o seu Agente Thermomix™, a empresa responsável pelas vendas no seu país ou consulte a nossa página:
www.thermomix.com

Fabricado por

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

O Agente Thermomix™:

Telefone _____
Fax _____
Telemóvel _____
E-mail _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Este manual de instruções está disponível em outras línguas em
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
Etapas 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. Retirez 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

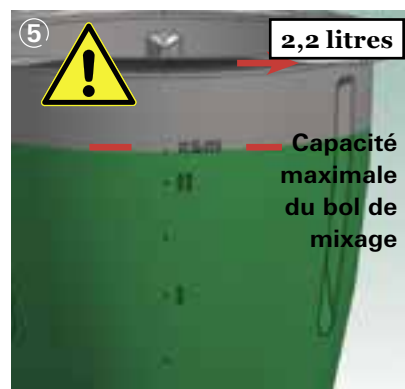
- Placez une quantité maximale de 2,2 litres d'aliments et/ou de liquide dans le bol de mixage.
- Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage.

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 :

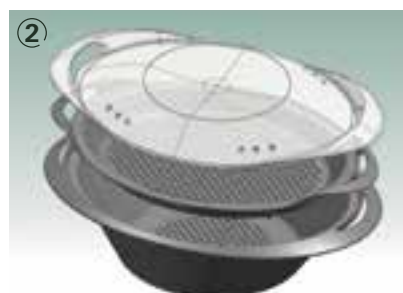
Le Varoma avec le plateau vapeur et le couvercle du Varoma ②.

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 :

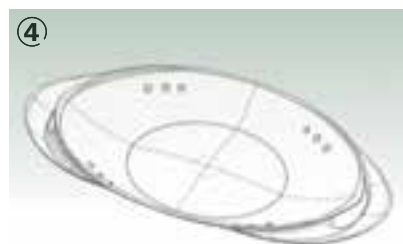
Etape 1 : Préparation du Thermomix™

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.

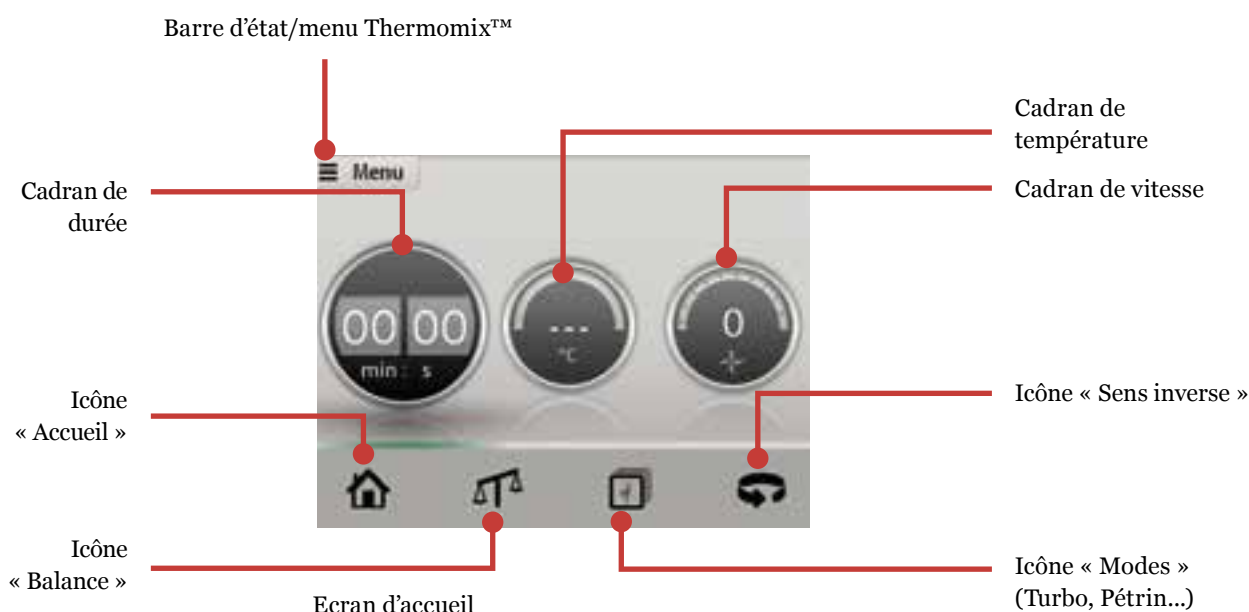
REMARQUE :

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

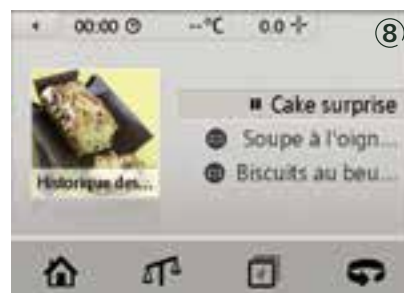
Vous pouvez rechercher le nom de la recette dans la liste alphabétique. Faites défiler la liste en balayant verticalement l'écran ou en utilisant la barre de défilement sur le côté droit de l'écran. Utilisez l'onglet avec la flèche pointée vers le haut pour entrer une première lettre ⑦.



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.

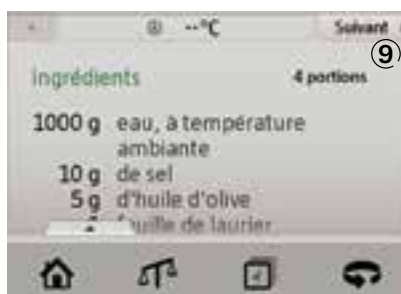
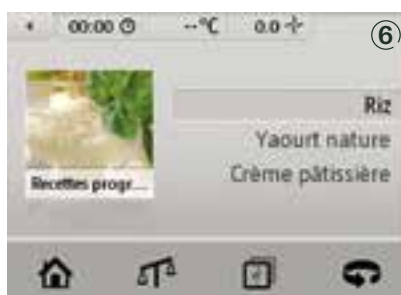
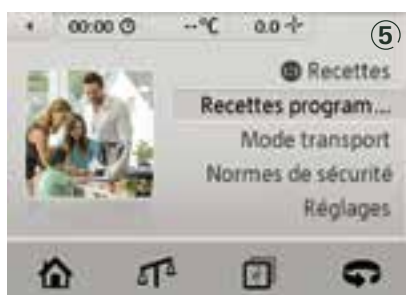


Recettes programmées

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.

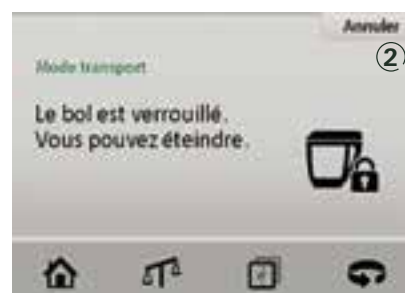
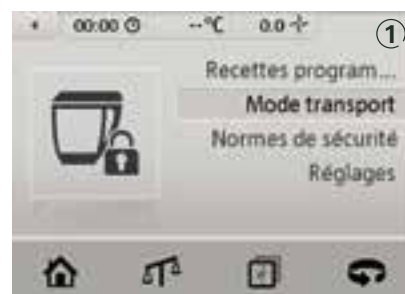
Réglages

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.



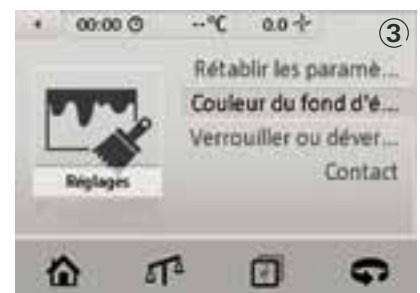
Rétablir les paramètres usine

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.

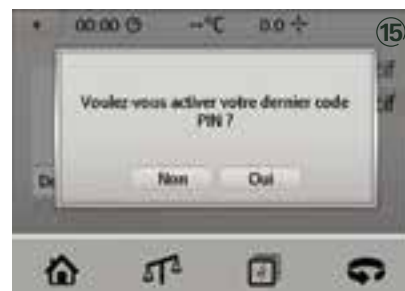
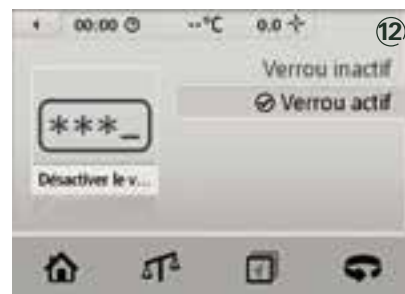
La prochaine fois que vous allumerez votre Thermomix™, il vous demandera d'abord votre code PIN. Si vous avez oublié votre code PIN, sélectionnez « Code PIN oublié ? ». Vous pourrez alors déverrouiller le Thermomix™ en utilisant le **code PIN principal 62742766** ⑬.

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

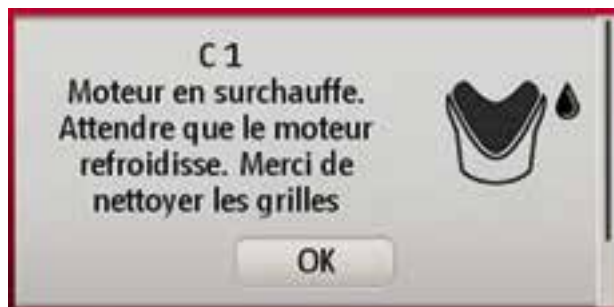
Le Thermomix™ se mettra automatiquement en veille au bout de 15 minutes. Un message s'affiche pendant les 30 dernières secondes vous offrant la possibilité d'annuler l'arrêt automatique.

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

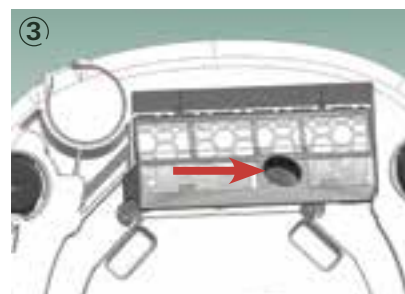
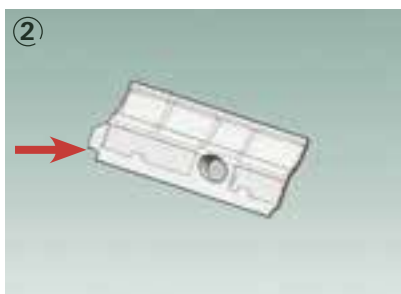
Changer la grille de protection arrière

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 reprenant 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

وكيل ترموميكس الخاص بك:

هاتف	_____
فاكس	_____
موبايل	_____
إيميل	_____

خدمة زبائن ترموميكس:

دليل المستخدم هذا متوفر بلغات أخرى على
www.thermomix.com

الكفالة وخدمة الزبائن

الكفالة

لمعرفة مدة الكفالة يرجى مراجعة عقد الشراء.

لا يمكن إصلاح ترموميكس إلا على يد فريق خدمة الزبائن في شركة فورورك أو مصلح معتمد من فورورك.

يجب استعمال القطع المتوفرة مع ترموميكس تي إم ٥ حصراً (راجع صفحة ٢١-٣١) أو قطع بديلة أصلية من فورورك ترموميكس. لا تستخدم ترموميكس مع أي قطع أو معدات غير مقدمة من فوريرك ترموميكس أبداً، وإلا ستعتبر الكفالة ملغاة حتماً.

خدمة الزبائن

لمعلومات عن خدمة الزبائن المحلية في منطقتك يرجى الاتصال بوكيل ترموميكس في منطقتك أو شركة المبيعات في بلدك أو مراجعة الموقع الإلكتروني:
www.thermomix.com

المنتج:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

ملاحظات قانونية وحصرية

توجيهات بخصوص سوق الولايات المتحدة

يرجى ملاحظة أن ترموميكس تي إم هـ (الآلة) يتم إنتاجها وتسويقها وبيعها حصريا بواسطة شركة فورورك انترناشيونال ستريكر وشركاه («Vorwerk») حتى تاريخه.

لم يتم تطوير الآلة أو تصميمها للاستخدام في سوق الولايات المتحدة، كما لم تتم الموافقة عليها أو إطلاقها في سوق الولايات المتحدة. تبعا لذلك، فإنه لا يتم بيع الآلة ولا الترويج لها بشكل مقصود داخل الولايات المتحدة سواء بواسطة فورورك أو أي طرف ثالث مرخص له، كما لا يتم تقديم خدمة دعم العملاء فيما يتعلق بالآلة داخل الولايات المتحدة سواء عن طريق فورورك أو أي طرف ثالث مرخص له.

شركة فورورك لا تقبل ولن تقبل أي مسؤولية تتعلق بأي ضرر أو أي فقد أيا كان (ويضم على سبيل المثال لا الحصر أي ضرر أو فقد مباشر أو غير مباشر أو خاص أو عرضي أو تأديبي أو ناتج عن عملية سابقة، وأي فقد للأرباح أو فقد للعمل التجاري بالإضافة لأي تلف يتعلق بالضرر أو الإصابة أو الوفاة) بأي طريقة تنشأ عن استخدام الآلة داخل الولايات المتحدة أو لها صلة بذلك أو بسببها أو نتيجة لها (وهذا يتضمن الضرر أو الفقدان الناتج عن اختلاف فولتايج الكهرباء المستخدمة في الولايات المتحدة). الأشخاص الذين يستخدمون الآلة داخل الولايات المتحدة يفعلون ذلك على مسؤوليتهم الخاصة بشكل كامل.

للزبائن المقيمين في دول أعضاء الاتحاد الأوروبي:

بما أنك مالك لمنتج كهربائي أو إلكتروني، لا يحق لك بموجب القانون أن تتخلص من هذا المنتج ومعداته الكهربائية والإلكترونية على أنها نفايات منزلية غير قابلة للفرز (حسب ما ينص عليه مرسوم رقم EC/69/2002 الصادر عن الاتحاد الأوروبي في ٧٢ يناير ٢٠٠٢ بخصوص رمي النفايات الكهربائية والإلكترونية والقوانين الوطنية الناجمة عن هذا المرسوم والخاصة بالبلاد الأعضاء في الاتحاد). عليك عوضا عن ذلك الاستفادة من إمكانية رد هذه المعدات. يرجى الاتصال بالسلطات المحلية أو سلطات مدينتك لمزيد من المعلومات.

رقم التسجيل: WEEE reg. no. DE 86265910.

الحصرية ٤١٠٢ من فورورك انترناشيونال ستريكر وشركاه.

إن النص والرسوم والصور هي ملك حصري لشركة فورورك انترناشيونال ستريكر وشركاه، سويسرا. جميع الحقوق محفوظة. لا يسمح لهذا المطبوع أن ينقل أو يحفظ بنظام مفتوح أو يباع أو يوزع، جزئيا أو كليا، بأي شكل من الأشكال، سواء أكان إلكترونيا أم ميكانيكيا أم عن طريق التصوير أو التسجيل أو غيره، دون إذن مسبق من فورورك انترناشيونال ستريكر وشركاه.

الأعطال

الحل:	العطل
تأكد من أن كبل التوصيل موصول بالتيار الكهربائي بشكل صحيح. تأكد من الآلة ليست في «وضع السبات».	ترموميكس لا تعمل.
تأكد من تحديد الوقت والحرارة مسبقاً.	ترموميكس لا تسخن.
راجع القسم الذي يحمل عنوان «صمام حماية المحرك» في صفحة 47.	ترموميكس تتوقف أثناء العمل.
في أثناء العمل بالميزان تحقق مما يلي: عدم لمس ترموميكس وعدم وجود ما يتكئ عليها وعدم وجود أي ضغط على كبل التوصيل ونظافة «قواعد» ترموميكس وأن ترموميكس موضوعة على سطح نظيف وصلب ومستوٍ لا يهتز. لا تدع ترموميكس تنزلق على سطح العمل.	هناك مشاكل في الميزان.

⚠ تحذير

خطر الصدمة الكهربائية

تفحص ترموميكس تي أم ٥ وقطعها (بما فيها وعاء الخلط وكبلات التوصيل) باستمرار للتأكد من خلوها من الأعطال. إذا وجدت عطلاً ما في الآلة توقف عن استخدامها مباشرة واتصل بقسم خدمة الزبائن في Vorwerk أو بمصلح أعطال معتمد من الشركة ذاتها.

ملاحظات لوصفاتك الخاصة

مثال: تقطيع الخضار

- الإعدادات: ٧ ثوانٍ \ السرعة ٥
① برمج المؤقت على ٧ ثوان
② اختر السرعة رقم ٥

يمكنك استخدام الوصفات في كتاب طبخ ترموميكس كدليل يعينك على تعديل وصفاتك الخاصة، فطريقته السهلة والمفصلة خطوة بخطوة تساعدك على تحضير وصفاتك الخاصة باستعمال ترموميكس.

مثال: تحضير عجينة

- الإعدادات: دقيقتين ١/٢
① برمج المؤقت على دقيقتين
② اختر وضع العجن ١/٢
③ ابرم المؤشر باتجاه عقارب الساعة

ترتيب المكونات

لدى إعداد الطعام وفق وصفاتك الخاصة، احرص على الالتزام بترتيب الخطوات. على سبيل المثال، عليك تحضير المواد الجافة أولاً.

قياس وزن المكونات

قبل قياس وزن كل مادة، اضغط على زر قياس الوزن  وعند ظهور القيمة ٠.٠٠٠ على الشاشة أدخل وزن المادة. انتبه: لا تتخطى أبدا السعة القصوى لوعاء الخلط والفاروما.

الطحن والهرس

عندما تقطع الطعام أو تهرسه، اختر وقتاً مبدئياً ثم تفقد النتائج. إن لم تكن النتيجة مرضية يمكنك زيادة الوقت.

وقت التسخين

- يعتمد وقت التسخين على ما يلي:
① حرارة المكونات الواجب تسخينها
② كمية المكونات ووزنها وحجمها
انتبه: لا تتخطى أبدا السعة القصوى لوعاء الخلط والفاروما!
③ قدرة الطعام المحضر على توصيل الحرارة
④ الحرارة المختارة
⑤ السرعة
⑥ استخدام الأدوات الملحقة
(مع أو دون سلة الطهي بالبخار\الفاروما).

إعدادات الوقت والحرارة والسرعة

ستحقق أفضل النتائج في حال اتبعت ترتيب الخطوات التي نقترحها في الأمثلة التالية:

مثال: التسخين العادي

- الإعدادات: ٥ دقائق \ ٠.٠١ درجة مئوية \ السرعة ١
① برمج المؤقت على ٥ دقائق
② اختر الحرارة ٠.٠١ درجة مئوية
③ اختر السرعة رقم ١

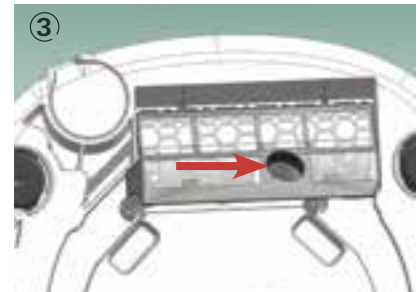
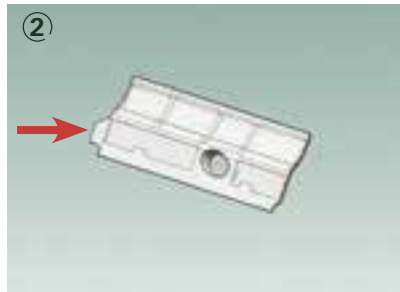
مثال: تحضير الطعام الرقيق

- الإعدادات: ٥ دقائق \ ٠.٩ درجة مئوية \ السرعة ١
① برمج المؤقت على ٥ دقائق
② اختر الحرارة ٠.٩ درجة مئوية
③ اضغط على 
④ اختر السرعة رقم ١

تغيير شبكة الحماية في القاعدة

لتنصيب شبكة الحماية في قاعدة ترموميكس، افصلها عن المأخذ الكهربائي. انزع وعاء الخلط وقم بإمالة ترموميكس كما هو ظاهر في الصورة ①. خذ شبكة الحماية الخاصة بالقاعدة ②.

في هذه الشبكة تحذب ببيضوي يجب أن يواجه قاعدة ترموميكس ③. ضع شبكة الحماية تحت الحواف العلوية، ثم اضغط إلى الأسفل حتى تسمع صوت الشبكة وهي تثبت في مكانها الصحيح ④. لنزع شبكة الحماية، افصل ترموميكس عن المأخذ الكهربائي أولاً. انزع وعاء الخلط وقم بإمالة ترموميكس بنفس الطريقة التي قمت بها حين وضعت الشبكة. هناك نتوء إلى اليسار من شبكة الحماية، اضغط عليه لنزع الشبكة.



تغيير شبكة الحماية

أداة إضافية في بعض البلدان

تغيير شبكة الحماية في الخلف

قم بفصل الترموميكس عن التيار الكهربائي. انزع شبكة التهوية عن طريق رفعها من الملاقط عند قبضة الاستراحة (2). ستتمكن الآن من رؤية خلفية ترموميكس وفتحات التهوية (3). خذ شبكة الحماية الخاصة بالخلفية (4) وأدخلها. يجب أن تتسع بشكل مريح فوق فتحات التهوية (5). يمكنك الآن إعادة شبكة التهوية. أضغطها بحذر داخل الملاقط إلى أن تثبت في مكانها بشكل كامل. لا تستخدم ترموميكس أبداً دون شبكة التهوية (6). تفقد شبكات الحماية لتتأكد من خلوها من البقع في كل مرة تنظف فيها ترموميكس من الخارج.



تنظيف آلة ترموميكس

افصل ترموميكس عن الكهرباء قبل التنظيف.



⚠ تحذير

خطر الصدمة الكهربائية

- إنزع الآلة من المصدر الكهربائي قبل تنظيفها أو حين ترغب بالتوقف عن استعمالها لفترة زمنية طويلة.
- لا تضع ترموميكس في الماء. نظفها بقطعة قماش مبللة قليلاً. يجب عدم تسرب المياه أو الأوساخ إلى داخل الآلة، بما فيها بقايا الطعام سواء أكانت سائلة أم صلبة.

امسح ترموميكس بقطعة قماش رطبة ومسحوق تنظيف لطيف ①. لا تستعمل الكثير من الماء كي لا يتسرب إلى داخل ترموميكس.

معلومات إضافية للتنظيف

يمكن أن يبهت لون بعض القطع البلاستيكية لكنها لن تؤثر على صحتك أو على عمل الآلة.

إذا كانت البقع خفيفة جداً على وعاء الخلط والسكين والغطاء وكوب القياس يكفي تنظيفها عن طريق الخلط السريع داخلها كما يلي: ضع ١ ليتر من الماء تقريباً وبضع قطرات من سائل الجلي في وعاء الخلط، ثم اختر السرعة ٥ أو ٦ واضغط على زر الحركة العكسية ➡ عدة مرات. بعد ذلك اغسل الأدوات بالماء بشكل كلي واستخدم قطعة قماش ناعمة إن لزم الأمر.

الأفضل نزع كوب القياس من الغطاء عندما لا تستعمل الآلة وذلك لتهويتها بشكل أفضل.

⚠ تحذير

خطر الإصابة بالصدأ

تأكد من تجفيف دبابيس الاتصال بالكهرباء في وعاء الخلط بشكل كامل بعد تنظيفه، لكي لا تتسرب الرطوبة إلى داخل ترموميكس عن طريق دبابيس الاتصال.

طريقة تنظيف سكين الخلط

لتنظيف سكين الخلط أمسكها تحت الماء الجاري بحيث تكون متجهة إلى الأعلى كما في الصورة رقم ②. استخدم فرشاة أو ضعها في الجالية لتسهيل تنظيفها.

هام:

لا تترك الشفرة في الماء لفترات طويلة حيث قد تتضرر جوانب مانع التسرب في أسفلها. يرجى الانتباه إلى أن ترك بقايا الطعام على السكين أو استخدام سائل جلي شديد القوة قد يسبب ظهور الصدأ. هذا لا يسبب أي أذى إذ يمكن إزالة الصدأ بسهولة إما بفرشاة أو باستعمال محلول الخل الخفيف.

أعد تركيب وعاء الخلط وسكين الخلط بحذر (متضمناً جلدة الغطاء).

طريقة تنظيف الفاروما

لتنظيف الفاروما، اغسل الصحن والصينية والغطاء بالماء الساخن والصابون أو في آلة غسل الصحون. استعمل قماشاً ناعماً ونظيفاً وسوائل جلي لطيفة للتنظيف ③. لا تستعمل السيففة أو أي معدات حادة أخرى لأنها قد تتسبب بخدش الآلة.

هام:

كل القطع يمكن غسلها بالآلة للتنظيف بأمان. ضع القطع البلاستيكية وبالتحديد غطاء وعاء الخلط في الطبقة العلوية من آلة التنظيف لتجنب الضرر الناجم عن الحرارة المرتفعة والضغط من الأعلى. بعض المواد المستهلكة كالكاربي أو عصير الجزر أو الأطعمة المحتوية على حامض الستريك قد تسبب ظهور البقع. امسح هذه المواد بخرقعة من وعاء الخلط وجلدة الغطاء والمبسط وسلّة الطهي بالبخار وجميع قطع الفاروما بأسرع ما يمكن. ستختفي البقع بالوقت المناسب ولن تؤثر على صحتك أو على عمل الآلة.



التنظيف



كما هو الحال مع جميع الآلات الكهربائية في المطبخ أو أدوات الطعام، يجب غسل جميع قطع ترموميكس - خاصة سكين الخلط ووعاء الخلط وغطائه وجلدة الغطاء - بشكل كامل قبل استعمالها للمرة الأولى وكذلك بعد كل استعمال.

كيفية تنظيف وعاء الخلط وغطائه

انزع وعاء الخلط من ترموميكس وانزع سكين الخلط (راجع صفحة 16-18)

⚠ تحذير

خطر الإصابة من سكين الخلط

لا تلمس شفرات سكين الخلط، فهي حادة جداً. أمسك فقط القسم العلوي من سكين الخلط عند إزالتها أو إعادة وضعها.

قم الآن بتنظيف وعاء الخلط من الداخل والخارج (دون سكين الخلط) ① إما بالماء الساخن والصابون باستعمال قماشة ناعمة أو في آلة غسل الصحون، كذلك الأمر بالنسبة لسكين الخلط والمبسط وفراشة الخفق وسلّة الطهي البخار وكوب القياس وغطاء وعاء الخلط والفاروما.

إذا التصق بعض الطعام في وعاء الخلط نظفه باستعمال مادة خاصة للستانلس ستيل.

تأكد من أن دبابيس الاتصال بالكهرباء الموجودة في قاعدة وعاء الخلط جافة ونظيفة دائماً قبل أن تعيدها إلى الوعاء. امسحها بخرقة إن لزم الأمر. ننصحك بتفكيك وعاء الخلط عند التنظيف، خاصة عند تنظيفه بآلة غسل الصحون.

هام:

لا تستعمل أي أدوات حادة أو مدببة للتنظيف فقد تتعطل الأجزاء العملية من ترموميكس أو تؤذي سلامتها.

الاستعمال الأول وكمية الطعام الكبيرة

حين تستعمل الترموميكس للمرة الأولى قد تصدر عنها رائحة ما. في حال تعرض المحرك لثقل كبير أثناء تحضير الطعام قد تزداد حرارته فوق المطلوب وتصدر عنه رائحة. يحتمل أن تطفئ الآلة من تلقاء نفسها. إن هذه العوارض لا تؤدي الآلة على الإطلاق وهي تستعيد عملها المثالي بعد انقضاء وقت التبريد المذكور أعلاه.

إيقاف التشغيل التلقائي

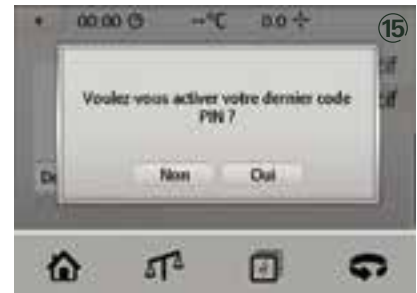
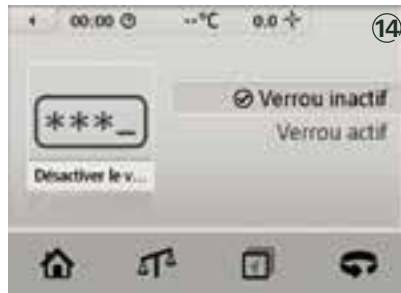
يتوقف تشغيل ترموميكس تلقائياً بعد ٥١ دقيقة من عدم استعمالها. ستظهر رسالة خلال الثواني الثلاثين الأخيرة لإعطائك فرصة إلغاء إيقاف التشغيل التلقائي.

صمام حماية المحرك



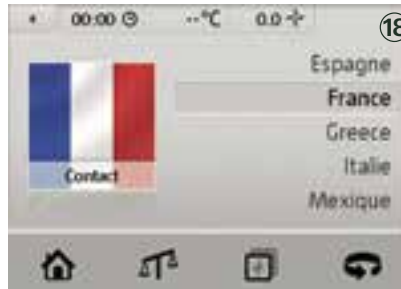
عند توقف المحرك تلقائياً:

- انزع وعاء الخلط من ترموميكس.
 - خفض الكمية الموضوعة في الوعاء أو/و أضف بعض السوائل بما يتناسب مع الوصفة التي تقوم بتحضيرها.
 - انتظر حوالي ٥ دقائق (مدة التبريد).
 - أعد وعاء الخلط إلى مكانه.
 - تأكد من عدم وجود أي عائق على منافذ التهوية خلف الجهاز
 - أعد تشغيل الترموميكس.
- إذا بقيت رسالة الخطأ ظاهرة بعد فترة التبريد يرجى الاتصال بقسم خدمة الزبائن.



الاتصال بنا

يمكنك العثور على معلومات الاتصال بخدمة الزبائن المحلية كما يلي:
 اختر «الاتصال بنا» من قائمة الإعدادات (17).
 اختر بلدك من القائمة (18).
 ستظهر كل معلومات الاتصال (19).



إقفال ترموميكس



- يمكنك حماية ترموميكس من الأطفال أو غيرهم من المستخدمين غير المرغوبين.
- اختر «إقفال أو إلغاء قفل ترموميكس» لعرض خيارين للإقفال (5).
- فعل أو أُلغ القفل كما تشاء. يمكنك كذلك أن تغير رمز التعريف الشخصي (PIN) (6).
- عند الضغط على «إلغاء قفل الجهاز» للمرة الأولى، سيكون القفل غير فعال (7).
- اختر «القفل فعال» (8).
- ستظهر أمامك لوحة أرقام وسيُطلب منك أن تدخل رمز تعريف شخصي (PIN).
- أدخل رقماً مؤلفاً من 4 أرقام تختارها أنت (9).
- بعد أن تدخل الرقم اضغط على «حفظ» (10).
- ستظهر رسالة خصوصية. اضغط على «نعم» لتأكيد رمز تعريفك الشخصي الجديد (11).
- ترموميكس مقفلة الآن وبإمكانك إطفائها (12).
- في المرة القادمة التي تقوم فيها بتشغيل الترموميكس ستطلب منك رقم التعريف الشخصي أولاً.

- إذا نسيت الرقم، اضغط على «هل نسيت رمز الـ PIN؟»
- يمكنك بعدها إلغاء قفل ترموميكس باستخدام الرمز الرئيسي ٦٦٧٢٤٧٢٦ (13).
- بعد إدخال الرمز، يمكنك أن تلغي تفعيل القفل من جديد. اختر «إلغاء قفل الجهاز» تحت خيار الإعدادات في قائمة ترموميكس ثم اختر «القفل غير مفعّل» (14).
- إذا أردت تفعيل القفل من جديد، ستسألك ترموميكس إذا كنت ترغب باستخدام رمز الـ PIN نفسه. إذا أجبت بـ «نعم» ستقفل ترموميكس مباشرة. إذا أجبت بـ «لا» سيطلب منك إدخال رمز جديد وستقفل ترموميكس بمجرد حفظه (15).
- يمكنك كذلك إدخال رمز PIN جديد في أي وقت تحت خيار «تغيير رمز الـ PIN» (16).

إعادة ضبط المصنع

استخدم خيار «إعادة ضبط المصنع» لإعادة ترموميكس إلى إعداداتها الأصلية ①. يرجى الانتباه إلى أن ذلك سيحذف إعداداتك الخاصة ②.

لون الخلفية

اختر ما بين النص الفاتح على الخلفية القاتمة أو النص القاتم على الخلفية الفاتحة ③ ④.



اللغات

اختر لغة العرض المفضلة لديك هنا ⑤.
بمجرد اختيارك للغة، ستظهر كافة المعلومات على الشاشة باللغة التي اخترتها ⑥.

حول ترموميكس

في هذا الخيار تتوفر معلومات عن رقم الترموميكس التسلسلي الخاص بك ونسخة نظام التشغيل الحالية ⑦ ⑧.



وضع التنقل

إذا اضطررت لنقل ترموميكس، عليك أولاً إحكام تثبيت وعاء الخطأ. اختر «وضع التنقل» للقيام بذلك (1). ستظهر لك رسالة تشرح كيفية اختيار هذا الوضع (2).

لا تحمل أو ترفع ترموميكس من مقابض الإقفال إطلاقاً. لا تدفع أو تسحب أو تضغط على هذه المقابض أبداً. قد يتسبب هذا بخلل من الممكن أن يجعل ترموميكس آلة غير قابلة للاستخدام.

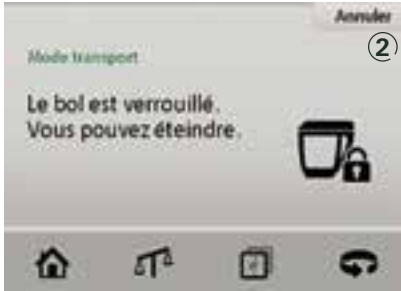
الإعدادات

عند اختيار «الإعدادات» ستظهر لك قائمة من المهام التي ستساعدك على تخصيص ترموميكس بشكل أفضل (3). هذه المهام هي:

- تعديل القائمة المفضلة
- اختيار اللغة
- معلومات عن ترموميكس
- لون الخلفية
- إعادة ضبط المصنع لترموميكس
- إقفال الآلة

تعديل القائمة المفضلة

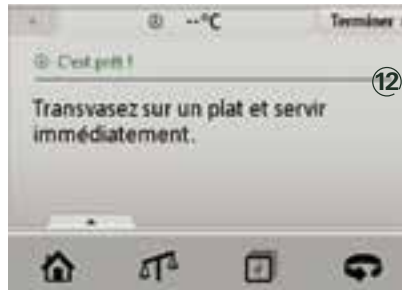
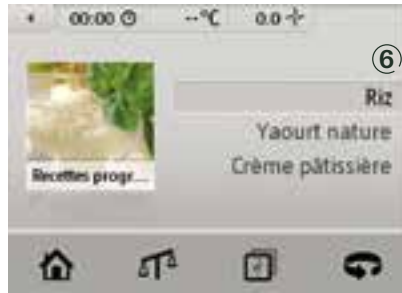
هنا ستجد خيارات تسمح لك بإزالة بعض الوصفات من قائمة وصفاتك المفضلة (4).



الوصفات المؤتمتة

ابحث عن برامج الوصفات هنا، وهي ستساعدك في خطوات إضافية للتحضير. تستخدم ترموميكس حساساتها لتحديد حالة الطعام المطهو ثم تتابع العمل وفقاً لهذه الحالة. يفودك البرنامج خلال عملية الطبخ خطوة بخطوة.

5. اضغط على خيار «الوصفات المؤتمتة» ثم اختر وصفتك المرغوبة 6.
7. ستقدم لك الترموميكس أوقات التحضير والطبخ اللازمة 7.
8. ستبدأ الوصفة حين تضغط على «ابدأ» 8.
9. حضر المقادير وفقاً للقائمة الظاهرة على الشاشة 9.
- حين تصبح كافة المقادير بحوزتك، يمكنك مباشرة الطبخ. اتبع الإرشادات على الشاشة.
- بعد أن تنتهي كل خطوة اضغط على «التالي» 10.
- تظهر الصورة رقم 11 حالة الوصفة في أثناء قيام الترموميكس بروتينها المؤتمت.
- يرجى ملاحظة أن الوقت الظاهر هو وقت تقريبي حيث يعتمد على نوعية المقادير والبيئة التي تطبخ فيها. حين تظهر «النهاية» في الزاوية العلوية اليمنى، هذا يعني أن الطبق جاهز للتقديم 12.
- بعد انتهاء الوصفة ستظهر الشاشة الرئيسية وعليها حرارة وعاء الخلط. لأجل سلامتك، ستخبرك الشاشة عن حرارة وعاء الخلط 13.



كيفية تحضير وصفة من شريحة وصفات ترموميكس باستخدام «خاصية الطبخ الموجه»

اضغط على زر «القائمة» في الشاشة الرئيسية واختر وصفة طعام إما من قائمة «الوصفات المفضلة» أو من قائمة «الوصفات» والقوائم الثانوية التابعة لها. بعد أن تختار الوصفة، ستظهر بشكل كامل، مما يسمح لك بالتحريك إلى أعلى وأسفل وقراءة الوصفة بأكملها إضافة إلى قائمة المقادير ①. يمكنك العثور على فراغ للكتابة في أسفل الشاشة. عند الضغط عليه ستظهر قائمة إضافية تحتوي على معلومات أكثر تفصيلاً عن الوصفة ②.

وصفة مفضلة

يسمح لك هذا الخيار بحفظ الوصفة كوصفة مفضلة.

القيمة الغذائية

إظهار القيمة الغذائية للوصفة.

نصائح

نصائح للوصفة.

تعديلات

أفكار إضافية لمساة شخصية على الوصفة.

المشروبات التي ينصح بها

اقتراحات لمشروبات ينصح بها لمرافقة هذا الطبق.

رؤية كاملة

يمكنك هنا اختيار طرق مختلفة لرؤية بعض الأطباق.

إذا أردت أن تطبخ الوصفة، يمكنك إما الانتقال من وضع القراءة إلى شاشة القائمة الأساسية أو الضغط على «ابدأ» في الزاوية العلوية اليمنى من الشاشة ثم تتبع الإرشادات التي ستظهر عندها على الشاشة ③.

خطوات موازية

بعض الوصفات تمنحك خيار الخطوات الموازية لعمليات الطبخ أو التحريك لاختصار الوقت الكلي لتحضير الوصفة. في هذه الحالات ستعثر على أيقونة «خطوة موازية» بدلا من أيقونة «التالي» في الزاوية العلوية اليمنى من الشاشة ④. اضغط عليها بعد تشغيل المحرك مباشرة.



التصنيف

حين تبحث عن طريق التصنيف، ستقترح ترموميكس فئات مختلفة كالمقبلات أو وجبات اللحم الرئيسية. الوصفات مرتبة أبجدياً ضمن كل فئة (6).

من الألف إلى الياء

يمكنك البحث عن اسم الوصفة في القائمة الأبجدية. يمكنك التنقل ضمن القائمة عن طريق السحب بشكل عمودي على الشاشة بإصبعك أو باستخدام شريط التمرير على الجانب الأيمن من الشاشة. استخدم الفراغ الذي يظهر بجانبه سهم يشير إلى الأعلى لكتابة الحرف الأول (7).

الوصفات المطبوخة حديثاً

هل طبخت طبقاً لذيذاً مؤخراً وترغب بإعادة اختبار هذه التجربة الناجحة؟ ستظهر الوصفات المحضرة مؤخراً هنا (8).

قبل عناصر القائمة ستتمكن من رؤية رموز تشير إلى حالة الوصفة حين تركتها آخر مرة. أيقونة التوقف المؤقت تشير إلى أن الوصفة قد تركت في أثناء تحضيرها. أيقونة رقاقة وصفات ترموميكس تشير إلى أن الوصفة منتهية. أيقونة رقاقة وصفات ترموميكس الشفافة تشير إلى أن رقاقة وصفات ترموميكس التي تحتوي على هذه الوصفة ليست موجودة حالياً في ترموميكس.



توصيل شريحة وصفات ترموميكس



لتوصيل شريحة وصفات ترموميكس لآلة ترموميكس الخاصة بك، قم بوصلها بالمدخل الموجود على جانب ترموميكس. سوف تثبت بمكانها الصحيح بمجرد أن يصبح المغناطيس قريباً بما فيه الكفاية ①. ستشير الشاشة إلى أنه قد تم توصيل شريحة وصفات ترموميكس. ستظهر أيقونة شريحة وصفات ترموميكس أمام عنصر «الوصفات» من القائمة الرئيسية. يمكنك الآن اختيار الوصفات على شريحة وصفات ترموميكس وطبخها من القوائم الثانوية المعنونة بـ «الوصفات» و «الوصفات المفضلة».



⚠ تحذير

إن رقاقة الوصفات في جهاز ترموميكس تي أم

- تحتوي على مغناطيسيات
- لذا يجب على مستخدمي جهاز ضبط نبضات القلب الابتعاد عن الجهاز لمسافة مناسبة
- يرجى تحذير مستخدمي جهاز ضبط نبضات القلب.

قائمة ترموميكس

عند الضغط على «القائمة» ستظهر أمامك قائمة بمهام إضافية مفيدة تقوم بها ترموميكس ②.

الوصفات المفضلة

إن اختيار «الوصفات المفضلة» هو أسرع طريقة للوصول إلى الوصفات التي قمت بحفظها في قائمة الوصفات المفضلة.

هام: استخدم السهم على اليسار في الزاوية العلوية اليسرى من الشاشة للعودة إلى قائمة ترموميكس خطوة بخطوة ③. في حال تجاوزت عناصر قائمة ما المسافة الكافية للسطر ستظهر ثلاث نقاط في نهاية السطر لتشير إلى أن إزاحة النص بإصبعك ستظهر النص المخفي.

الوصفات

اختر «الوصفات» من القائمة لتقوم بالبحث ضمن جميع الوصفات ④. هناك أربع طرق مختلفة للبحث عن الوصفة التي ترغب بها: التصنيف، اسم الوصفة، الوصفات المفضلة أو الوصفات المطبوخة مؤخراً ⑤.



حركة السكين إلى الأمام وإلى الخلف



اضغط على زر (أيقونة) لتعكس جهة دوران سكين الخلط من الأمام (مع عقارب الساعة) إلى الخلف (عكس عقارب الساعة) ④. يمكنك عكس اتجاه دوران سكين الخلط في أي سرعة. يشير الرمز الملائم على شاشة العرض إلى عملية الدوران عكس عقارب الساعة. للعودة إلى الدوران باتجاه عقارب الساعة، كل ما عليك فعله هو الضغط على زر ④ مجدداً أو الانتظار إلى أن ينتهي الوقت المحدد وتعود حركة الدوران بشكل تلقائي إلى الأمام. إن الدوران بعكس حركة عقارب الساعة مخصص لتحريك الأطعمة الدقيقة غير المراد تقطيعها برفق.



وضع العجن

استخدم هذا الوضع لإعداد عجينة الخميرة الثقيلة أو عجينة الخبز. لتشغيل وضع العجن، اضغط زر اختيار الأوضاع ⑤ على شاشة العرض واختر زر وضع العجن ⑥. ستظهر رسالة في أعلى الشاشة لتؤكد اختيارك. ستتمكن الآن من رؤية عرنوس ذرة على لوحة اختيار السرعات، للإشارة إلى أن وضع العجن مفعّل. يمكنك تفعيل وضع العجن عن طريق الضغط على لوحة الاختيار وإدارة مؤشر مع أو بدون تحديد الوقت مسبقاً. إن هذه العملية التي يتراوح فيها الخلط تلقائياً باتجاه عقارب الساعة تارة وعكسه طورا تضمن تشكيل العجين بشكل متساو في وعاء الخلط. لإيقاف وضع العجن، اضغط على زر الأوضاع من جديد. ستظهر لك رسالة في أعلى الشاشة تؤكد اختيارك.



لا يمكن استخدام وضع العجن إلا بعد أن تتراجع حرارة وعاء الخلط إلى ما دون 60 درجة مئوية (140 فهرنهايت). في حال تجاوزت الحرارة هذه الدرجة لن يبدأ وضع العجن وستظهر رسالة خطأ. يرجى ملاحظة أن أنظمة التسخين ووضع التبريد ووضع التحريك العكسي تتعطل كلها حين يكون وضع العجن مفعّلاً.

هام:

ترموميكس قد تتحرك

- ضع ترموميكس تي إم ٥ على سطح نظيف وصلب ومستوي وغير قابل للسخونة حتى لا تنزلق.
- حافظ على مسافة كافية بين حافة المنضدة وبين ترموميكس لكي لا تقع أرضاً.
- عندما تحضر العجينة أو تقطع الطعام الصلب، قد ينشأ في ظروف معينة خلل في التوازن في وعاء الخلط فتتحرك ترموميكس كلياً. لذلك لا تتركها تعمل في هذه الحالة وأنت بعيد عنها.

الخلط\الهريس

استخدم مستويات السرعة التي تتراوح بين 4-10 للتقطيع الخشن والدقيق والدقيق للغاية والخلط والهريس.
تأكد دائماً من وضع زر الاختيار في الموقع المطلوب ومن إدخال كوب القياس في الفتحة في غطاء وعاء الخلط. سيحول هذا دون تطاير الطعام المقطع من الوعاء.

⚠ تحذير

لا تمد يدك من الفتحة في غطاء وعاء الخلط ولا تلمس سكين الخلط في أثناء عمل الترموميكس.

وضع التريو

استخدم وضع التريو لتشغيل الترموميكس بأقصى سرعة. لتشغيل وضع التريو، اضغط على زر السرعات ① ثم اختر تريو ②. على شاشة التريو ③ اختر وقت الخلط المطلوب من 0.5 ثانية وحتى 2 ثانية عن طريق الضغط على المساحة المناسبة وإدارة المؤشر. على سبيل المثال، إذا أردت تقطيعاً خشناً لكمية كبيرة من الطعام، اضغط زر التريو 3 أو 4 مرات لمدة نصف ثانية (أعد الكرة حسب الضرورة).
هكذا يتم تقطيع الطعام بشرائح متساوية الحجم. وضع التريو متوفر كذلك في أثناء عمل المحرك، وهو يتوقف بشكل تلقائي عندما تتجاوز حرارة وعاء الخلط 60 درجة مئوية أو حين يكون وضع العجن فعالاً.

⚠ تحذير

خطر الاحتراق من البخار الحار أو المياه المكثفة الساخنة

- لا تستخدم أبداً زر التريو ولا تقم بزيادة السرعة بشكل مفاجئ عند تجهيز الطعام الساخن (درجة الحرارة أعلى من ٠٦ درجة مئوية) خصوصاً إذا لم يتم تسخين الطعام باستخدام ترموميكس تي إم ٥.
- لا تمسك أو تلمس كوب القياس أبداً عند طهي الطعام الساخن (درجة الحرارة أعلى من ٠٦ درجة مئوية).
- انزع وعاء الخلط بحذر لمنع انسكاب السوائل، خصوصاً حين تكون محتوياته ساخنة.

هام:

لهرس المحتويات عند درجة حرارة تزيد عن 60 درجة مئوية (مثلاً عند تحضير حساء خاص من مرق اللحم الساخن) قم بزيادة السرعة تدريجياً وبيطء عن طريق الضغط على مؤشر السرعة وإدارة زر اختيار السرعة.



تحديد الحرارة حسب الفاروما



إن اخترت برنامج تحديد الحرارة حسب الفاروما ③ يمكن أن يبلغ الطعام درجات حرارة تتخطى 120 درجة مئوية (248 درجة فهرنهايت) وذلك حسب مكونات الطعام المستخدمة، كالزيت مثلاً. يرجى ملاحظة أن قيمة درجة الحرارة الحالية ستتحول تلقائياً إلى "فاروما" بمجرد أن تصل درجة حرارة وعاء الخلط إلى 100 درجة مئوية، وهي الحرارة اللازمة للطهي بالبخار. سيظهر سلم الألوان باستمرار حرارة وعاء الخلط (100-120 درجة مئوية). كل 15 دقيقة من الطهي بحرارة فاروما تجعل ربع لتر من الماء أو السوائل تتبخّر. وضع الفاروما يستخدم للطهي على البخار (راجع ص 24-28) وتخفيف السوائل التي قوامها الماء. ننصحك باستخدام درجة الحرارة 120 درجة مئوية لتقلية المواد بشكل سريع. لاحظ أن ترموميكس لن تصل إلى درجة الحرارة العالية هذه إلى أن يتبخّر معظم الماء في المحتويات.

⚠ تحذير

لا تسخن وعاء الخلط وهو فارغ أبداً.

لوحة الاختيار

اضغط على لوحة الاختيار وأدر المؤشر لتشغّل الترموميكس. تتوفر لك السرعات التالية:

التحريك البطيء	التحريك البطيء	التحريك البطيء
40		التحريك البطيء
500-100	3-1	الخلط
10200-1100	10-4	التحريك\الهريس
10700	تربو	التربو

وضع التحريك البطيء

يمكن إدارة زر السرعة إلى وضع التحريك البطيء ④. في هذا الوضع يتم تحريك الطعام ببطء وكأنك تحركه يدوياً في قدر بشكل مستمر. عند اختيار هذا الوضع لن يتم تقطيع الطعام وستبقى قطع كبيرة منه كما هي.

التحريك

استخدم مستويات السرعة الدنيا 3-1 للتحريك البطيء الهادئ. إن هذه المستويات مثالية لإعداد حساء لذيذ.

لوحة اختيار الحرارة



سلم الألوان
الخط الحالية
الحرارة المسبقة

يمكن ضبط درجة الحرارة بين 37 درجة و120 درجة مئوية. درجة الحرارة المطلوبة ستحدد في منتصف مؤشر درجة الحرارة بأرقام كبيرة. درجة حرارة الوعاء ستحدد على الطرف العلوي للمؤشر من خلال درجة الحرارة بتدرج لوني من الأزرق للأحمر. درجة حرارة الوعاء الحالية ستكون ظاهرة أيضاً بكتابة صغيرة بين درجة الحرارة المرغوبة ومقياس اللون ①. طوال فترة التسخين ستلاحظ «C» تنبض داخل مؤشر درجة الحرارة.

درجات الحرارة المحددة الحالية والمضبوطة سابقاً هي عبارة عن قيم تقريبية فقط لا غير. تأكد دائماً أن قيمة درجة الحرارة المحددة سابقاً مضبوطة على «---» إن لم ترغب بتسخين أو طبخ الطعام! كإجراء بديل، قم بإطفاء وظيفة التسخين بواسطة الضغط على زر درجة الحرارة وإدارة المؤشر باتجاه عقارب الساعة إلى «---» هذا سيحول دون تسخين المكونات ضمن وعاء الخلط في حال انقضى الوقت. وظيفة التسخين ستبقى فعالة إذا ضبط الوقت سابقاً على زر الوقت.

تستخدم الترموميكس كذلك LED على البنية الخارجية لتحديد فيما إذا كانت تحضر أطباقاً باردة (فلاش أخضر) أو أطباق ساخنة (فلاش أحمر) حالما يصل وعاء الخلط إلى درجة حرارة 55 إلى 60 درجة مئوية ②.



التسخين اللطيف بين السرعات 2 و 3

السرعات 2 و 3 مصممتان من أجل التسخين اللطيف. عندما يتم اختيار هذه السرعات، ستتزايد درجة الحرارة بشكل أبطأ من بقية السرعات. مما يتيح الفرصة للتسخين التدريجي للمكونات الحساسة (لتحضير الزاباغليون على سبيل المثال)

بداية لطيفة (فوق درجة حرارة 60 درجة مئوية\140 فهرنهايت)

إذا كان وضع التبريد فعالاً أو بدأ المحرك بالعمل عندما كانت درجة الحرارة في وعاء الخلط 60 درجة أو أعلى، سيقوم نظام الكتروني بمنع الطعام من التسرب وذلك عن طريق تأجيل زيادة السرعة. هذه البداية اللطيفة ستعمل فقط إذا كان الطعام مسخنًا بالترموميكس. حينها فقط سيتمكن جهاز كشف درجة الحرارة من تحديد درجة الحرارة الحالية.

إذا كنت ترغب باستخدام الترموميكس لصنع الطعام الذي لم يتم تسخينه بالترموميكس (على سبيل المثال تحضير مرق اللحم من عصير لحم ساخن)، يجب عليك فقط أن تزيد السرعة ببطء وبشكل تدريجي.

تعديل الوقت المحدد مسبقاً

يمكن تغيير الوقت المحدد مسبقاً في أي وقت خلال التحضير. اضغط على زر الوقت (إن لم يكن مفعلاً حين ذاك) وأدر المؤشر باتجاه عقارب الساعة لزيادة الوقت أو بعكس عقارب الساعة لإنقاظه. إذا تم إيقاف سكين المزج قبل انتهاء الوقت المتبقي، على سبيل المثال لإضافة مكون ما، سيثبت المؤقت. العد التنازلي سيستمر حالماً يتم اختيار سرعة جديدة. لإيقاف عملية الخلط قبل انتهاء الوقت المتبقي، اضغط على زر الوقت وأدر المؤشر باتجاه عقارب الساعة حتى يضبط الوقت على 00:00 أو اضغط على المؤشر.

إذا لم يكن هناك وقت متبقي المحرك مفعلاً، ستتوقف الترموميكس بشكل أوتوماتيكي بعد وقت أقصاه 99 دقيقة. بعد هذا الوقت سينطلق صوت جرس.

⚠ تحذير

انزع وعاء الخلط بحذر لمنع أي تسرب للسوائل، خاصة عندما يكون الوعاء ساخناً.

هام:

نظف سطح الترموميكس مباشرة إذا تسرب أي مزيج.



إعدادات الترموميكس من الصفحة الرئيسية

الخطوة الأولى: ضبط المؤقت
اضغط على عرض المؤقت واستخدم زر الاختيار لضبط وقت العملية لحد أقصاه 99 دقيقة

اختر الوقت بين 0-1 دقيقة بمسافة ثانية واحدة
1-5 دقائق بمسافة عشر ثوان
5-20 دقيقة بمسافة 30 ثانية
20-99 دقيقة بمسافة 60 ثانية

الخطوة الثانية: ضبط درجة الحرارة
اضغط على زر درجة الحرارة واستخدم زر الاختيار لضبط درجة الحرارة المطلوبة للتسخين أو لطبخ المكونات في وعاء الخلط. إذا لم تكن بحاجة لتسخين الطبق، تجاوز هذه الخطوة. الرجاء الملاحظة أن تشغيل حرارة الترموميكس ستبقى غير فعالة إلى أن يتم ضبط الوقت.

الخطوة الثالثة: البدء باستخدام الترموميكس
اضغط على زر السرعة واستخدم زر الاختيار لضبط السرعة المطلوبة. حالما تضبط السرعة، ستؤمن آلية القفل ① الغطاء والوقت المضبوط مسبقاً سيبدأ بالعد التنازلي لغاية ال 00:00 بمسافة ثانية واحدة. في وضع المزج البارد، سرعة المزج ستتوقف عن العمل حالما ينتهي الوقت المتبقي.
سيصدر صوت يُعلن عن نهاية العملية وبأنه بات من الممكن تحريك الغطاء.
بالاعتماد على السرعة التي تم اختيارها، ستقوم آلية القفل بفتح قفل الغطاء بعد ثوان قليلة لضمان عدم تسرب أي سوائل.
في وضع المزج الدافئ بعد التسخين والتبخير، ستتعامل مع طريقة جديدة مختلفة عن وضع المزج البارد في الترموميكس.
حالما ينتهي الوقت المتبقي، تكمل سكين المزج التحريك بلطف لثمانية ثوان لضمان عدم حصول حريق في قاعدة وعاء الخلط. بعد انتهاء ال 8 ثوان المتبقية، سيتوقف محرك الترموميكس، وسيصدر صوت يشير إلى نهاية العملية وأنه بات من الممكن تحريك الغطاء.
الرجاء الملاحظة بأنه ليس مطلوباً الانتظار طيلة هذه الثواني الثمانية، بل يمكنك أيضاً إيقاف الترموميكس يدوياً بأي وقت قبل انتهاء الثواني الثمانية.

هام:

يمكن القيام بالتسخين والطبخ فقط في حالة ضبط مدة معينة من الوقت.

⚠ تحذير

لا تلمس أبداً أذرع القفل أو غطاء وعاء الخلط عندما تفتح أو تغلق الترموميكس.
لا تحاول تحريك غطاء وعاء الخلط بالقوة.

وزن المقادير مع الترموميكس



اضغط على أيقونة الوزن لتفعيل خاصية الأوزان الموجودة ضمن الترموميكس الخاصة بك (2). يمكنك أن تزن المكونات مباشرة في وعاء الخلط وفي الفاروما. لاستخدام الأوزان نرجو منك أن تتبع سلسلة الخطوات التالية:

الخطوة الأولى: ثبت وعاء الخلط.

الخطوة الثانية: اضغط على أيقونة الوزن.

الخطوة الثالثة: ضع المكون الأول (3 كغ كحد أقصى) وانظر إلى الرقم الظاهر. الخطوة الرابعة: إذا أردت إضافة مكونات أخرى، اضغط على زر الوزن مجدداً ومن ثم أضف المكونات (3).



قم بإعادة الخطوات كلما احتجت إلى أن تصل إلى الوزن الأقصى (6 كغ). نسبة التفاوت في الوزن هو بمعدل ± 0.3 غراماً لكل 2 كغ.

هام:

عند الوزن لا تلمس أو تسند أي شيء على الترموميكس وتأكد أنه لا يوجد شيء تحت الترموميكس. تأكد أيضاً أن كبل التوصيل خال من التوتر.

معلومات إضافية عن الوزن

يقيس مقياس الوزن أوزاناً تتراوح من 5 غرام إلى 6 كغ على مراحل كل منها 2 كغ. عندما تقوم بوزن وإضافة المكونات بالاستعانة بمقياس الوزن، أضف دائماً المقادير ببطء لأن الميزان يحتاج إلى ثانيتين أو ثلاث ثوان قبل أن يعرض الوزن الصحيح.

إن أزلت مكون ما من وعاء الخلط، سيقوم المقياس بإعطاء قيمة سلبية بحسب وزن المكون المبعد.

- عندما تضيف المكونات مستعيناً بمقياس الوزن، لا تضيف كمية يتخطى وزنها ال 3 كغ في آن واحد. إذا أضفت أكثر من 3 كغ في الوقت نفسه، ستظهر رسالة توضح وجود وزن فائض.

اضغط دائماً على زر الوزن قبل أن تقيس الوزن أو تستعمل المقياس. فالضغط على الزر يزيد دقة المقياس. الرجاء الانتباه إلى عدم تحريك الترموميكس أثناء عملية الوزن.

عندما لا يتم استخدام مقياس الوزن لأكثر من 15 دقيقة، سيتم إيقاف تشغيل الترموميكس بشكل أوتوماتيكي. إن قمت بالضغط على زر المقياس مرة ثانية قبل مرور 15 دقيقة سيتم تشغيل الترموميكس مجدداً.

الوزن خلال عملية التحريك: تستطيع أن تقوم بوزن المكونات خلال عمل المحرك بسرعة تصل إلى 4. يرجى الانتباه إلى أن هذه الوظيفة تعمل عندما تكون طبيعة المكونات داخل الجهاز تسمح بحركة سهلة لمحرك الترموميكس.

إيقاف تشغيل الترموميكس

لتقوم بإيقاف تشغيل الترموميكس الخاصة بك، اضغط طويلاً على زر الاختيار حتى تظهر رسالة بأنه يتم إيقاف تشغيل الترموميكس. بعدها يمكنك أن تترك الزر.

⚠ تحذير

خطر الإصابة بالجروح من الحواف الحادة
الترموميكس مصنوعة من الزجاج ومن الممكن أن تنكسر ان حملت بطريقة خاطئة.

مقاييس الأمان

الرجاء قم بقراءة مقاييس الأمان بحذر عند استخدام الترموميكس للمرة الأولى.
لمراجعة ما يجب أن تأخذه بعين الاعتبار، بكل سهولة اختر "مقاييس الأمان" في قائمة الترموميكس ①.



تشغيل آلة ترموميكس

تشغيل آلة ترموميكس

⚠ هام:

ترموميكس قد تتحرك

ضع ترموميكس تي إم ٥ على سطح نظيف وصلب ومستو وغير قابل للسخونة حتى لا تنزلق. حافظ على مسافة كافية بين حافة المنضدة وبين ترموميكس تي إم ٥ لكي لا تقع أرضاً.

خطر الإصابة من البخار الساخن

اترك مسافة كافية فوق وحول ترموميكس تي إم ٥ والفاروما وهي تطفو (مثلاً تحت الخزائن أو الرفوف) منعا لحدوث أضرار من البخار المتصاعد.

اسحب كبل الوصل الكهربائي بخفة من الآلة وقم بوصله بمصدر التيار الكهربائي. يمكنك اختيار أي طول تحتاجه للكبل حتى يبلغ طوله متر واحد. إن لم تكن بحاجة إلى الشريط بأكمله يمكنك إبقاء الجزء المتبقي داخل آلة الترموميكس. تأكد من عدم وجود بقايا على الكبل لأن هذا يؤثر على عمل الموازين.

لا تضع آلة ترموميكس على الكبل. إن فعلت ذلك، ستكون الترموميكس غير موضوعة بشكل مستو على السطح والموازين لن تعطي أوزاناً دقيقة. الآن أصبحت الترموميكس قابلة للتشغيل.

قم بتشغيل الترموميكس بضغط زر الاختيار. بعدها ستظهر الشاشة الرئيسية ②.

اضغط على أيقونة «الصفحة الرئيسية» لتعود إلى صفحة الرئيسية من قائمة الاختيارات المتعددة. في الصفحة الرئيسية، يمكنك إعادة ضبط الأزرار باللمس والضغط باستمرار على زر الأيقونة.

حاول أن تجد مكاناً ثابتاً في مطبخك للترموميكس من البداية تماماً لتكون جاهزة للاستعمال في أي وقت تحتاجها.



استعمال الفاروما عملياً



يظهر لك الوصف مدى سهولة استعمال الفاروما. نرجو منك الانتباه لبعض القواعد الأساسية إن أردت استعمال الفاروما. التأكد من وضع كمية كافية من المياه في وعاء الخلط.

هام:

استخدم نصف لتر (500 ميلي لتر) من الماء على الأقل لأوقات الطهي التي تصل إلى 30 دقيقة. كل 15 دقيقة إضافية تتطلب ربع لتر (250 ميلي لتر) إضافي من الماء.

إن قاعدة الفاروما والطبقة الثانية مصممتان حسب نمط منتظم من الفتحات الصغيرة التي تؤمن توزيعاً متوازياً للبخار داخل الفاروما. ينبغي دائماً وضع الطعام بطريقة تسمح بإبقاء أكبر عدد من الفتحات مفتوحاً. إن مجرد إلقاء الطعام يكفي عادة لهذه الغاية. يمكنك طهي أطعمة متنوعة أو مختلفة في درجات قساوتها في الوقت نفسه. كل ما عليك فعله، وضع الطعام الذي يتطلب فترة طهي أكبر في القاع وضع الطعام الذي يحتاج إلى فترة طهي أقل في الأعلى مثلاً الخضار في قاعدة الفاروما والسّمك في الطبقة الثانية. سيكون طهي الخضار ممتازاً إذا تم تقطيعها لقطع صغيرة متشابهة. أوقات الطهي تقريبية: تختلف حسب النوعية، النضج، حجم المأكولات وكذلك حسب ذوقك الشخصي. ادهن قاعدة الفاروما بالزيت كي تتضمن عدم التصاق بعض المأكولات كاللحم والسّمك أو العجين بها. لا تكثف الصلصات والحساء إلا بعد انتهاء الطهي، لأن المواد المكثفة قد توقف عملية التبخر المنتظمة في وعاء الخلط مما يؤدي إلى إبطاء عملية الطهي. يمكنك أيضاً أن تقلب غطاء الفاروما رأساً على عقب واستعمالها لجمع ما يتسرب من صحن الفاروما وصينية الفاروما ①. يمكن كذلك استعمالها كصينية لتقديم الطعام مباشرة من الفاروما.



⚠ تحذير

خطر الاحتراق من البخار الحار أو المياه المكثفة الساخنة

- لا تلمس إلا المقابض على جانبي الفاروما
- عند نزع غطاء الفاروما، أمسكه بحيث لا يمكن للبخار المتصاعد أو السائل الساخن الذي يقطر أن يلامسك.
- احذر من البخار الذي يستمر بالتصاعد عبر فتحة غطاء وعاء الخلط أثناء نزع الفاروما بأكملها عنه.

عندما تُطبخ المكونات، أو إذا أردت التأكد من أنها مطبوخة، اختر السرعة صفر عن طريق اللمس المتكرر لزر الطلب السريع على الشاشة الرئيسية، مع إدارة مفتاح الاختيار بعكس عقارب الساعة.

إن أردت فتح الفاروما، أمل الغطاء قليلاً إلى الأمام بحيث يتصاعد البخار من الخلف (4). تأكد من تساقط المياه المكثفة بعد التبخر داخل صحن الفاروما وصينيتها عن طريق الإمساك بغطاء الفاروما فوقهما. بعدها ارفع غطاء الفاروما بحذر وضعه رأساً على عقب على سطح العمل.

ارفع صحن وصينية الفاروما وانتظر لبضع لحظات حتى تتساقط قطرات الماء المكثف على غطاء وعاء الخلط. ثم ضع صحن الفاروما وصينيتها على غطاء الفاروما.



عند استخدام صينية الفاروما، ضعها داخل صحن الفاروما. تأكد أن صينية الفاروما موضوعة بشكل مُرْخِي ومتوازن. ثم ضع الطعام عليها ①. ضع الفاروما عموديا في مكانها الصحيح فوق غطاء وعاء الخلط (دون أن تضع كوب القياس) بحيث تجلس بشكل مستو ②.

ضع غطاء الفاروما فوقها. يجب أن توضع بشكل مُرْخِي ومستو بحيث تغلق الفاروما بشكل جيد يمنع تسرب البخار.

هام:

لا تضع كوب القياس في فوهة غطاء وعاء الخلط عند استخدام الفاروما. إذا لم يكن غطاء الفاروما موضوعا بالشكل المناسب، لن يبق في الفاروما ما يكفي من البخار، مما يبطئ عملية الطهي.



⚠ تحذير

خطر الاحتراق من البخار الحار أو المياه المكثفة الساخنة

- كن حذرا من البخار المتصاعد من أعلى الفاروما وجانبيها أثناء عملية الطهي.
- أبقي الأولاد بعيدا عن الترموميكس أثناء استخدام الفاروما وحذرهم من خطر البخار الحار والمياه المكثفة الساخنة.

خطر الاحتراق بتطاير الطعام الساخن

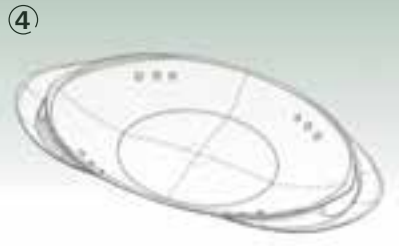
- لا تستخدم إلا السرعات المنخفضة (٦-٤) عند اختيار حرارة الفاروما. قد تؤدي السرعات الأعلى إلى تطاير الطعام الساخن أو تسرب السوائل.



الخطوة الثالثة: الطهي على البخار في الفاروما ③

كل ما عليك فعله هو اختيار وقت الطهي وحرارة باستخدام مفتاح السرعات الحرارة. تبدأ عملية الطهي بالبخار حين تضبط الجهاز على سرعة منخفضة (٦-٤). عندها يبدأ المؤقت بالعد التنازلي. يصل الماء -أو سائل آخر قوامه مائي- في وعاء الخلط إلى درجة الغليان، منتجا ٥٢٠ غراما من البخار لكل ربع ساعة من طهي البخار أو من تخفيف السائل. يتصاعد البخار من فتحة غطاء وعاء الخلط في ترموميكس إلى الفاروما. عندئذ يطهى الطعام ببطء وهدوء عن طريق البخار الساخن. يرجى ملاحظة أن الحد الأقصى لدرجة حرارة الفاروما هو ٢١٠ درجة مئوية، حيث تعتمد على المقادير المستخدمة، كالزيت على سبيل المثال.

كيفية استعمال الفاروما



إن الفاروما مصممة لتستعمل مع آلة ترموميكس، ويجب أن تستخدم مع ترموميكس حصراً. قبل أن تباشر الطهي بالبخار باستخدام الفاروما، عليك أن تبرمج الترموميكس بشكل صحيح كما يلي:

الخطوة الأولى: برمج الترموميكس

ضع وعاء الخلط في مكانه الصحيح. املاؤه بنصف لتر من الماء على الأقل (٠٠٥ غرام) وهي كمية تكفي لنصف ساعة من الطهي على البخار على الأكثر. إذا أردت الطهي باستخدام سلة الطهي أدخلها في الوعاء واملأها بالمقادير، مثل البطاطس أو الأرز. أغلق وعاء الخلط بغطائه الخاص.



إن أردت التنويع في النكهات، يمكنك استخدام مرق الخضار أو خليط الماء والنيبذ بدلا من المياه.

الخطوة الثانية: ملء الفاروما

ضع غطاء الفاروما مقلوبا رأساً على عقب على مساحة العمل ④ ثم ضع صحن الفاروما فوقه مع الحرص على إدخاله بالشكل الملائم في الفراغ المخصص له. إملأ الآن صحن الفاروما بالطعام تاركا بعض المساحة الفارغة ⑤. تأكد من إبقاء بعض الثقوب مفتوحة ليتسرب البخار إلى الطعام بشكل متوازن. عند ملء الفاروما بالطعام، تأكد من وضع الأطعمة التي تحتاج لوقت طهي أطول في الأسفل وتلك التي تحتاج لوقت أقل في الأعلى.

غطاء الفاروما تحت صحن الفاروما سيمنع تسرب المياه والسوائل من الخضروات المغسولة والفواكه الناضجة واللحم أو السمك النيئ، وبذلك لن يبتل سطح العمل. إن أردت التنويع في النكهات، يمكنك استخدام مرق الخضار أو خليط الماء والنيبذ بدلا من المياه.

⚠ تحذير

خطر الاحتراق من البخار الحار أو المياه المكثفة الساخنة

- تأكد من أن الفتحة في غطاء وعاء الخلط وبعض الثقوب في صحن وصينية الفاروما خالية من الأطعمة لتجنب تسرب البخار بشكل خارج عن السيطرة.
- تأكد من وضع الفاروما بشكل صحيح على وعاء الخلط وعلى الترموميكس.

الفاروما



تتألف الفاروما ① من ثلاث قطع ② وهي:

- صحن الفاروما (في الأسفل)
 - صينية الفاروما (في الوسط)
 - غطاء الفاروما (في الأعلى)
- جميع القطع مصنوعة من مادة البلاستيك عالية الجودة والتي لا تؤذي الطعام.



تنبيه

- تأكد من وضع غطاء الفاروما على الفاروما دائماً أثناء الطهي ①.
- لا تستعمل الفاروما إلا مع ترموميكس (الفاروما غير ملائمة للاستخدام في المايكروويف أو الفرن أو غيرها من الأدوات الكهربائية).

كيفية تجميع أجزاء الفاروما

يمكن استعمال الفاروما حسب إحدى الطريقتين التاليتين:

الطريقة الأولى:

صحن وصينية فاروما والغطاء ②.

هذه الطريقة مناسبة لطهي أنواع مختلفة من الطعام كالخضار مع اللحم أو السمك، أو كميات كبيرة من نفس نوع الطعام، مثل فطائر الخميرة (الدامبليغنز).

الطريقة الثانية:

صحن فاروما وغطاء فاروما ③.

يمكنك استخدام هذه الطريقة لطبخ كميات كبيرة من نوع الطعام نفسه، مثل الخضار أو البطاطس أو القطع الكبيرة من اللحم أو النقانق.



⚠ تحذير

خطر الاحتراق من البخار الحار أو المياه المكثفة الساخنة
لا تستخدم الفاروما دون الغطاء الخاص بها على الإطلاق.

هام:

إذا لم يكن غطاء الفاروما في مكانه الصحيح سيتسرب البخار من الطعام وذلك يمنع عملية الطهي من أن تتم بشكل كامل.

فراشة الخفق (ملحق التحريك)



- فراشة الخفق ③ (هنا تم تثبيتها على سكين الخلط ④) ستساعدك في تحقيق أفضل النتائج عند خفق الكريمة أو بياض البيض. هي كذلك أداة مثالية لتحضير البودينغ الكريمي أو أي مزيج كريمي آخر.
- تضمن فراشة الخفق حركة دائمة للسوائل والأطعمة داخل وعاء الخلط أثناء غلي الحليب أو تحضير البودينغ أو الصلصات، وهذا يمنع الطعام من الالتصاق بالوعاء.

إن عملية تركيب ونزع فراشة الخفق سهلة: أدخل الفراشة حسب الوضعية الظاهرة في الصورة ⑤ ثم أدرها قليلا بالاتجاه المعاكس لاتجاه دوران سكين الخلط. من المفترض أن الفراشة الآن مثبتة تحت سكين الخلط بحيث لا يمكن سحبها بشكل عمودي. إن طرفها الذي يشبه الكرة يضمن سهولة سحبها. لنزع الفراشة أمسك بالنهاية الشبيهة بالكرة واسحبها مع التدوير يمينا ويسارا.



⚠ تحذير

- عند استخدام فراشة الخفق لا تشغل زر السرعة إلا بعد التأكد من أن الفراشة مثبتة في مكانها.
- لا تستخدم سرعة تزيد عن المستوى ٤ عند استخدام فراشة الخفق.
- لا تستعمل المبسط أبدا حين تكون فراشة الخفق قيد الاستخدام.
- لا تضع أي مقادير قد تلحق الضرر بفراشة الخفق أو تعطل عملها حين تكون متصلة بسكين الخلط والمحرك يعمل.

المبسط



- يعد المبسط ① مثلاً آخر يعكس تصميم آلة ترموميكس الذكي.
- مبسط ترموميكس هو الأداة الوحيدة التي عليك استخدامها لخلط الطعام أو تحريكه في وعاء الخلط ② أدخله من أعلى وعاء الخلط عبر الفتحة الموجودة في الغطاء.
- تضمن اسطوانة السلامة ألا يعلق المبسط بين شفرات سكين الخلط. هذا يعني أنه بإمكانك استخدام المبسط أثناء التقطيع والطبخ والطهي بالبخار.
- يجب استخدام المبسط لكشط كافة المقادير من وعاء الخلط. صُمم رأس المبسط بشكل مناسب يسمح له بالانسياب بين شفرات السكين وأطراف وعاء الخلط.
- المبسط مزود بأسطوانة أمان مصممة خصيصاً لمنع الانزلاق والسقوط عن سطح العمل.
- عند تصفية عصير الفاكهة أو الخضار، استخدم المبسط لتثبيت سلة الطهي بالبخار في مكانها.
- لا يتطلب نزع سلة الطهي بالبخار باستخدام المبسط أي مجهود يذكر (راجع صفحة ٩١ صورة رقم ④).

⚠ تحذير

خطر الإصابة عند استخدام أدوات أخرى

- لا تستخدم إلا مبسط ترموميكس مع اسطوانة الأمان لتحريك الطعام في وعاء الخلط.
- لا تستخدم أي أدوات أو آلات أخرى كالملاعق أو الخفاقات أو السكاكين لتحريك.
- قد تعلق هذه الأدوات بين شفرات سكين التحريك مما قد يتسبب بالإصابة.
- أحكم إغلاق غطاء وعاء الخلط قبل أن تدخل مبسط ترموميكس عبر فتحته.



⚠ تحذير

- ضع كأس القياس بشكل دائم في مكانه الصحيح في وعاء الخلط وتأكد من عدم وضع كميات كبيرة من الطعام في سلة التسخين بحيث تدفع كأس القياس للأعلى تأكد من أن الفتحة الموجودة في وعاء الخلط غير مسدودة بالطعام أثناء عملية التسخين
- كما أن زيادة ضغط الطعام بكميات كبيرة داخل الجهاز ممكن أن يسبب هروب قطع من الطعام خارج الجهاز بشكل مفاجئ انفجاري في هذه الحالة المستهلك معرض لحالات إصابة أو احتراق. تأكد من أن الفتحات ضمن الفاروما غير مسدودة بالطعام لتجنب أي تهريب للطعام أثناء عملية التبخير

يعتبر كوب القياس قطعة متعددة الوظائف، فهو يغلق الفتحة الموجودة في غطاء وعاء الخلط لتفادي خسارة الحرارة عند التسخين ويحول دون تسرب الأطعمة. يمكن استخدام كوب القياس لقياس مقادير الطعام. بالإضافة إلى علامة ٠.١ ميلي لتر، لاحظ أن سعة الكوب القصوى هي ٠.١ ميلي لتر كما يمكنك أن تملأه بمقدار ٠.٥ ميلي لتر عندما يمتلئ حتى الخط المنصف.

ضع كوب القياس في فتحة وعاء الخلط واحرص أن تكون فتحته موجهة إلى الأعلى (2). إذا أردت إضافة بعض السوائل إلى الوعاء لإدخال إزالة كوب القياس. ما عليك إلا أن تسكب السائل على الغطاء، وسيسيل تدريجياً إلى داخل وعاء الخلط. لإضافة المقادير الصلبة عبر فتحة الغطاء، ارفع كوب القياس وضعها مباشرة في وعاء الخلط.

سلة الطهي بالبخار

- إن سلة الطهي بالبخار الخاصة بالترموميكس مصنوعة من مادة البلاستيك عالية الجودة، وهي أداة متعددة الوظائف:
- تصفية عصير الفاكهة والخضار. قطع الفاكهة والخضار واهرسها باستخدام ترموميكس، ثم أدخل سلة الطهي بالبخار في وعاء الخلط واستعملها كمصفاة عند سكب العصير. في أثناء سكب العصير استخدم المبسط لرفع سلة الطهي بالبخار وتثبيتها (3).
- الأطباق الدقيقة ككرات اللحم وكرات السمك والتي لا يمكن تحضيرها في وعاء الخلط بشكل كلي، ينبغي وضعها في سلة الطهي بالبخار.

لإزالة سلة الطهي بالبخار: ضع خطاف المبسط على سن سلة الطهي (4) وارفعها (5). يمكن نزع المبسط في أي وقت.

• تسمح أطراف سلة الطهي بالبخار (6) بتسرب السوائل من الطعام الذي بداخلها. في حال أردت أن تقلل السوائل الموجودة في الطعام (كالصلصات مثلاً) ضع السلة فوق فوهة غطاء وعاء الخلط (7) بدلاً من كوب القياس.

⚠ تحذير

- لا تقم بملئ الجهاز إلى درجة تغطية سلة الطهي بالبخار
- كما يجب وضع محتويات المراد طهيها بحيث لا تبرز أي نتوءات منها ممكن أن تصل إلى حافة سلة الطهي بالبخار. تأكد من أن الفتحة الموجودة في وعاء الخلط غير مسدودة بالطعام أثناء عملية التسخين
- كما أن زيادة ضغط الطعام بكميات كبيرة داخل الجهاز ممكن أن يسبب هروب قطع من الطعام خارج الجهاز بشكل مفاجئ انفجاري في هذه الحالة المستهلك معرض لحالات إصابة أو احتراق. تأكد من أن الفتحات ضمن الفاروما غير مسدودة بالطعام لتجنب أي تهريب للطعام أثناء عملية التبخير

غطاء وعاء الخلط



يستخدم غطاء وعاء الخلط ① لإغلاق وعاء الخلط. لن تعمل آلة ترموميكس إلا بعد تثبيت الغطاء في وضعه الصحيح وإغلاقه بإحكام للحفاظ على سلامتك. لا تحاول أبداً أن تفتح الغطاء بالقوة عندما تكون ترموميكس محكمة الإغلاق. إن غطاء وعاء الخلط مؤمن عن طريق آلية الإغلاق الأوتوماتيكي. تتألف الآلية من ذراعي إغلاق يقومان بتأمين الغطاء، إضافة إلى مستشعر موجود في القسم العلوي بين ذراعي الإغلاق. تأكد من الحفاظ على نظافة هذا المستشعر بشكل دائم. نرجو أن تلاحظ وجود فترة زمنية وجيزة بين إعادة سرعة المحرك إلى الصفر وتحرير آلية الإغلاق. قد تختلف هذه المدة بحسب سرعة المحرك لضمان عدم تطاير المحتويات، في حال كان وعاء الخلط مملوءاً إلى الحد الأقصى.

⚠ تحذير

خطر الإصابة من الاستعمال غير الصحيح

- لا تستخدم إلا الغطاء الأصلي لإغلاق وعاء الخلط
- لا تستعمل ترموميكس إلا مع غطاء الوعاء وغطاء نظيفتين. تأكد من نظافة حافة وعاء الخلط بشكل دائم. راقب جلدة الغطاء باستمرار لتتأكد من خلوها من الأضرار. لاحظ أن جلدة الغطاء غير قابلة للنزع وأي محاولة لنزعها قد ينجم عنها أضرار. في حال التضرر أو التسرب قم بتبديل الغطاء مباشرة. لا تستخدم ترموميكس إلا بعد أن تستبدل الغطاء.

خطر الإصابة

- لا تلمس أبداً مقابض الإغلاق أو غطاء وعاء الخلط عند فتح أو إغلاق ترموميكس. لا تحاول أن تنزع وعاء الخلط أو غطاءه بالقوة.

كوب القياس

⚠ تحذير

خطر الاحتراق من الطعام الساخن المتطاير

- انتبه من تسرب الطعام الساخن من الفتحة في غطاء وعاء الخلط. ضع كوب القياس بشكل صحيح في الفتحة واتركه في مكانه عند طبخ الطعام الساخن (كالمرببات والحساء) خصوصاً عند استخدام السرعات المتوسطة (٣-٦) والعالية (٧-١٠).
- لا تستخدم إلا كوب قياس ترموميكس لإغلاق فتحة غطاء وعاء الخلط. لا تغط غطاء وعاء الخلط بأي شيء آخر كالمناشف أو خرق تجفيف الأطباق.
- لا تلمس أو تمسك كوب القياس على الإطلاق عند طبخ الطعام الساخن (الذي تزيد حرارته عن ٦٠ درجة مئوية).

كوب القياس - الطعام البارد - خطر الإصابة من تطاير الطعام البارد

- عند طهي الطعام البارد في السرعات المتوسطة (٣-٦) أو العالية (٧-١٠) أو عند تشغيل وضع التبريد لتقطيع الطعام البارد أو هرسه، أمسك كوب القياس لمنع الطعام البارد من التطاير (ولكن لا تمسك كوب القياس إطلاقاً عند طهي الطعام الساخن).

كوب القياس - الطعام الساخن - خطر الاحتراق

- عند طهي الطعام الساخن (الذي تزيد حرارته عن ٦٠ درجة مئوية) لا تلمس كوب القياس ولا تقم بتشغيل وضع التبريد أبداً.

لأدوات الملحقة

قبل أن تبشّر باستخدام الترموميكس، نرغب أن نعرض عليك أدواتها الملحقة بشكل أكثر تفصيلاً. إنها دليل على أن التصميم جاء بعد الكثير من التفكير. تم تصميم كل جزء بذكاء ليكون له استعمالات عديدة.

وعاء الخلط

توجد في داخل وعاء الخلط وخارجته علامات تشير إلى مستوى سعة الوعاء ④ السعة القصوى هي ٢.٢ لتر ⑤.

⚠ تحذير

- خطر الاحتراق من الطعام الساخن المتطاير
- لا تضع كمية تزيد عن ٢.٢ لتر من الطعام أو السوائل كحد أقصى في وعاء الخلط.
- تقيد بعلامات سعة الوعاء.

قاعدة وعاء الخلط

تستعمل قاعدة وعاء الخلط ⑥ من أجل تثبيت أو إرخاء سكين الخلط الموجودة داخل وعاء الخلط. يمكن وضع وعاء الخلط بأكمله على أي سطح ملائم للعمل.

هام:

ينبغي إدارة قاعدة وعاء الخلط قدر الإمكان وإحكام إقفالها. الفشل في تثبيت قاعدة وعاء الخلط وسكين الخلط بمكانهما الصحيح قد يسبب أضراراً لأجزاء الترموميكس الأخرى.



كيفية تركيب سكين الخلط



لإعادة تركيب سكين الخلط، ضع قاعدة وعاء الخلط على سطح مستو ونظيف، وضع وعاء الخلط فوقه وأمسك مقبضه بإحكام. والآن ادفع سكين الخلط عبر الفتحة في قعر وعاء الخلط ① إلى ② إلى أن تلامس جلدة غطائها قاعدة وعاء الخلط. بعد ذلك أدر وعاء الخلط بزاوية ٠٣ درجة بعكس اتجاه عقارب الساعة لإحكام السكين في مكانها ③.

⚠ تحذير

خطر تعطل الآلة من تسرب المحتويات

تأكد من أن جلدة غطاء سكين الخلط موجودة في مكانها الصحيح عند محور السكين. في حال تضرر جلدة الغطاء قد تتسرب محتويات الوعاء وتؤدي إلى تعطيل الترموميكس. تأكد من أن سكين الخلط موضوعة بإحكام في قاعدة الوعاء بشكل صحيح.



كيفية نزع سكين الخلط

لنزع سكين الخلط: امسك وعاء الخلط بإحدى يديك بحيث يكون جانبه المفتوح متجهاً للأعلى. أدر بيدك الأخرى قاعدة وعاء الخلط بزاوية ٣٠ درجة مع اتجاه عقارب الساعة، ثم اسحب قاعدة وعاء الخلط إلى الأسفل (٣). أمسك القسم العلوي من سكين الخلط بحذر وانزعها سوياً مع جلدة الغطاء (٤).

⚠ تحذير

خطر الإصابة من سكين الخلط الحادة

لا تلمس شفرات سكين الخلط المعدنية، فهي حادة جداً. أمسك فقط بالقسم العلوي من سكين الخلط وأنت تنزعها أو تعيد وضعها.

هام:

قم بأخذ الاحتياطات اللازمة لتفادي سقوط الشفرة أرضاً عن غير قصد.



قبل أن تباشر



مبارك عليك شراؤك ترموميكس تي إم ٥! قبل أن تبدأ باستخدام ترموميكس تي إم ٥ (والتي سنسميها ترموميكس من الآن فصاعداً) للمرة الأولى، ننصحك بحضور جلسة تدريبية مع شخص مختص بترموميكس. عرف نفسك على كيفية استعمال ترموميكس.



قبل أن تباشر تأكد من وضع الترموميكس على سطح نظيف وقوي ومستو لكي لا تنزلق. ننصحك بإبقاء ترموميكس في موقع ثابت في مطبخك لتتمكن من استخدامها بسهولة. انزع اللصاقة عن شاشة اللمس. نظف الترموميكس بشكل كامل قبل أن تستعملها للمرة الأولى. اتبع التعليمات الموجودة في قسم التنظيف (صفحة ٦٤).

كيفية وضع وعاء الخلط بشكل صحيح
ضع وعاء الخلط بحيث يكون المقبض من الناحية الأمامية ثم ثبته بلطف على الوضعية رقم ①.

إذا كان المقبض من الأمام، ووعاء الخلط مثبت بإحكام في ترموميكس، فهذا يعني أن وعاء الخلط قد وُضع بشكل صحيح، كما في الصورة رقم ①. لإغلاق وعاء الخلط، ضع الغطاء على وعاء الخلط ②. سيفلق الغطاء أوتوماتيكياً عندما يعمل المحرك.

⚠ تحذير

خطر الاحتراق من الطعام الساخن المتطاير

- لا تفتح أبداً غطاء وعاء الخلط بقوة. لا تفتحه إلا حين تكون السرعة "صفر" والقفل قد فتح تلقائياً.
- لا تلمس أبداً مقابض الإغلاق أو غطاء وعاء الخلط عند فتح أو إغلاق ترموميكس. لا تحاول أن تنزع وعاء الخلط أو غطاءه بالقوة.



- ① ترموميكس تي إم 5
- ② وعاء الخلط
- ③ قاعدة وعاء الخلط
- ④ جلدة الغطاء لسكين الخلط
- ⑤ سكين الخلط

- ⑨ غطاء وعاء الخلط
- ⑩ فراشة الخفق (ملحق التحريك)
- ⑪ مبسط مع اسطوانة أمان
- ⑫ سلة الطهي بالبخار
- ⑬ كوب القياس

- ⑭ شريحة وصفات ترموميكس
- ⑮ حساس للضوء
- ⑯ زر الاختيار
- ⑰ مقبض

- الفاروما
- ⑥ غطاء الفاروما
- ⑦ صينية الفاروما
- ⑧ صحن الفاروما

ترموميكس تي ام ٥ الخاصة بك

- بعد أن تفتح الصندوق نرجو منك التأكد من أن كافة أجزاء آلة موجودة داخله، وهي تشمل:
- ترموميكس تي ام 5
 - وعاء الخلط وغطاء آلة ترموميكس تي ام 5
 - سلة الطهي بالبخار
 - فراشة الخفق (ملحق التحريك)
 - كوب القياس
 - المبسط
 - الفاروما
 - كتيب الوصفات
 - دليل المستخدم
 - شريحة وصفات ترموميكس



المقدمة

عزيزي الزبون

مبارك عليك شراؤك للترموميكس تي إم ٥!

تعرفت خلال عرض تجريبي للترموميكس تي إم ٥ على فوائد ألتك الجديدة واختبرتها بحواسك الخمس. كما ساعدك أحد خبراء ترموميكس لضمان الاستخدام الأفضل لكافة الاستعمالات الممكنة للألة والتي تتفق مع احتياجاتك الخاصة.

أنت الآن جاهز لتتمتع بمميزات ترموميكس تي إم ٥. معها يصبح تحضير الطعام الشهي والصحي عملية سهلة وسريعة. الطهي باستخدام الترموميكس تي إم ٥ يوفر وقتك لتقوم بأعمالك الأخرى.

سيساعدك دليل المستخدم هذا على التعرف على ترموميكس تي إم ٥ خطوة بخطوة. نرجو أن تقرأه باهتمام. مع كل خطوة ستلاحظ أننا أخذنا اهتمامك واحتياجاتك بعين الاعتبار أثناء تصميم هذا المنتج ذو الجودة العالية.

إن وصفاتنا المكتوبة خطوة بخطوة ليسهل فهمها ستسمح لك بتحضير وصفات وأطباق ناجحة.

نتمنى لك ولعائلتك وأصدقائك كل المتعة مع ترموميكس تي إم ٥ الجديدة!

فورورك ترموميكس

معلومات تقنية

رمز المطابقة/علامة المطابقة			
المحرك	محرك ممانع من فورفيرك لا يحتاج للصيانة بقوة ٠.٥ واط. إمكانية تحكم مستمر بالسرعة من ٠.١ إلى ٠.٧٠١ دورة\دقيقة (تحريك بطيء ٠.٤ دورة\دقيقة). سرعة خاصة لتحضير العجين (طريقة التبديل) صمام حماية الكتروني لمنع الحمل الزائدة.		
نظام التسخين	استهلاك الطاقة ٠.٠١ واط. مزود بنظام حماية من السخونة الزائدة.		
الأوزان	يتراوح مقياس الأوزان من ٥ غرام إلى ٠.٠٣ غرام بمسافة ٥ غرام (الكمية القصوى ٦ كيلوغرام). ٥ إلى ٠.٠٣ غرام بمسافة ٥ غرام (الكمية القصوى ٦ كيلوغرام).		
البنية	مصنوع من مادة البلاستيك عالية الجودة.		
وعاء الخلط	مصنوع من الستانلس ستيل ومزود بنظام تسخين وحساس للحرارة. السعة القصوى ٢.٢ لتر.		
حمولة التوصيل	مصمم فقط للطاقة الكهربائية ٠.٢٢-٠.٤٢ فولت ٠.٦\٠.٥ هيرتز (TM5-1) الحد الأقصى لاستهلاك الكهرباء ٠.٥١ واط كبل توصيل كهربائي يمكن سحبه، الطول ١ متر		
الأبعاد والوزن ترموميكس تي إم ٥	من دون الفاروما	الفاروما	
	ارتفاع ١.٤٣ سم	ارتفاع ١.٣١ سم	
	عرض ٦.٢٣ سم	عرض ٢.٨٣ سم	
	عمق ٦.٢٣ سم	عمق ٥.٧٢ سم	
	وزن ٥٩.٧ كغ	وزن ٠.٨ كغ	

• **بالطعام المتسرب:** تأكد من وجود الجلدة بشكل محكم على حواف سكين الخلط. في حال عدم وجود الجلدة قد يتسرب الطعام إلى داخل ترموميكس تي إم ٥ ويلحق أضراراً بها. تأكد من أن سكين الخلط موضوعة بشكل صحيح ومحكم في قاعدة وعاء الخلط.

• **بالتهوية غير الكافية لترموميكس تي إم ٥:** تأكد بشكل دائم من خلو فتحات التهوية في القسم الخلفي وفي قاعدة الترموميكس تي إم ٥ من الدهون أو الطعام أو بقاياها أو أي مادة أخرى، تأكد أيضاً أنها غير مغطاة، وإلا قد يصيب الآلة ضرر ما. هذا الأمر هام خصيصاً عندما تكون فتحات التهوية مغطاة بشبكات الحماية. تأكد من نزع شبكات الحماية في كل مرة تنظف فيها الآلة.

• **بمصادر الطاقة غير المناسبة:** لا تستخدم ترموميكس تي إم ٥ إلا مع التيار المتناوب ومع خطوط كهرباء ممددة بشكل صحيح من قبل كهربائي مختص. ينبغي أن يتطابق فولتاج الكهرباء والتردد الكهربائي مع صفحة المعلومات التقنية الموجودة في أسفل ترموميكس تي إم ٥.

• **بالصدأ:** تأكد من تجفيف دبابيس الاتصال بالكهرباء في وعاء الخلط بشكل كامل بعد تنظيفه، لكي لا تتسرب الرطوبة إلى داخل ترموميكس عن طريق دبابيس الاتصال.

• **بتحريض دائرة قصيرة ضمن واجهة شريحة وصيقات طبخ ترموميكس تي إم 5:** لا تلمس أبداً واجهة شريحة وصفات ترموميكس بمواد معدنية كالملاعق، فقد تتسبب بتعطيل ترموميكس تي إم 5.

- لا تستخدم إلا مبسط ترموميكس مع اسطوانة الأمان لتحريك الطعام في وعاء الخلط. لا تستخدم أي أدوات أو آلات أخرى كالملاعق أو الخفاقات أو السكاكين للتحريك. قد تعلق هذه الأدوات بين شفرات سكين الخلط وتسبب ضرر.
- أحكم إغلاق غطاء وعاء الخلط قبل أن تدخل مبسط الترموميكس عبر فتحة.

الضرر الممكن للآلة

ترموميكس تي إم ٥ قد تتحرك

- ضع الترموميكس تي إم ٥ على سطح نظيف وصلب ومستوٍ وغير قابل للسخونة كي لا تنزلق.
- حافظ على مسافة كافية بين حافة المنضدة وبين ترموميكس تي إم ٥ كي لا تقع أرضاً.
- عند تحضير العجينة أو تقطيع الطعام الصلب، قد ينشأ في ظروف معينة خلل في التوازن في وعاء الخلط فتتحرك ترموميكس تي إم ٥ كلياً. لذلك لا تتركها تعمل في هذه الحالة وأنت بعيد عنها.

الأضرار المحتملة

- **بالبخار الساخن:** اترك مسافة كافية فوق وحول ترموميكس تي إم ٥ والفااروما وهي تطهو (مثلاً تحت الحرائن أو الرفوف) منعاً من حدوث أضرار من البخار المتصاعد.
- **بمصادر الحرارة الخارجية:** حافظ على مسافة كافية بين ترموميكس تي إم ٥ ومصادر الحرارة الخارجية كمشع التدفئة والأطباق الساخنة والأفران والصفائح الساخنة الخ. لا تضع ترموميكس تي إم ٥ أو كابل التوصيل على أي مصدر حراري، إذ يسبب ذلك تعطلها. لا تضع ترموميكس تي إم ٥ على السطوح الساخنة.

- لا تستخدم المبسط أبداً أثناء استعمال فراشة الخفق.
- لا تضع أي مقادير قد تتسبب بتعطيل أو إيقاف فراشة الخفق عند وصلها بسكين الخلط والمحرك يعمل.

خطر على مستخدمناظم الخطي(بطارية القلب):

- إن رقاقة الوصفات في جهاز تيرموميكس تي أم ٥ تحتوي على مغناطيسيات لذا يجب على مستخدمناظم جهاز ضبط نبضات القلب(ناظم الخطي) الابتعاد عن الجهاز لمسافة مناسبة
- يرجى تحذير مستخدمناظم جهاز ضبط نبضات القلب.

خطر الجروح باستعمال معدات أو أدوات غير معتمدة

- لا تستخدم إلا القطع الأصلية لآلة ترموميكس تي إم ٥ (صفحة ٢١ - ٣١) أو استخدم قطع بديلة من فورفيرك ترموميكس والتي تم الموافقة مسبقاً على استخدامها مع ترموميكس تي إم ٥.
- لا تستخدم ترموميكس تي إم ٥ أبداً مع قطع غير مؤمنة من قبل فورفيرك ترموميكس.
- لا تستخدم ترموميكس تي إم ٥ مع قطع أو معدات مصممة لموديلات أقدم من الترموميكس.
- لا تستعمل إلا الغطاء الذي نقدمه لك لإغلاق وعاء الخلط.
- لا تستخدم إلا كوب قياس ترموميكس لإغلاق فتحة غطاء وعاء الخلط. لا تغط غطاء وعاء الخلط بأي شيء آخر كالمناشف أو خرق تجفيف الأطباق.

كوب القياس - الطعام البارد - خطر الإصابة من تطاير الطعام البارد

- عند طهي الطعام البارد في السرعات المتوسطة (٣-٦) أو العالية (٧-١٠) أو عند تشغيل وضع التربو لتقطيع الطعام البارد أو هرسه، أمسك كوب القياس لمنع الطعام البارد من التطاير (ولكن لا تمسك كوب القياس إطلاقاً عند طهي الطعام الساخن).

كوب القياس - الطعام الساخن - خطر الاحتراق

- عند طهي الطعام الساخن (الذي تزيد حرارته عن ٠٦ درجة مئوية) لا تلمس كوب القياس ولا تشغل وضع التربو أبداً.

خطر الإصابة بالجروح من الأطراف الحادة

- إن شاشة عرض الترموميكس تي ام ٥ مصنوعة من الزجاج وقد تتحطم إذا لم تتعامل معها بشكل ملائم.

خطر الإصابة من الاستعمال غير الملائم

- لا تستخدم ترموميكس تي ام ٥ إلا بعد مراجعة دليل المستخدم هذا.
- لا تلمس أبداً مقابض الإغلاق أو غطاء وعاء الخلط عند فتح أو إغلاق ترموميكس. لا تحاول أن تنزع وعاء الخلط أو غطاءه بالقوة.
- لا تسخن وعاء الخلط وهو فارغ أبداً.
- عند استخدام فراشة الخفق لا تشغل السرعة إلا بعد أن تضع الفراشة في مكانها الصحيح.
- لا تقم باختيار سرعة تزيد عن ٤ عند استخدام فراشة الخفق.

- لا تستخدم الفاروما دون الغطاء الخاص بها.

- عند نزع غطاء الفاروما، أمسكه بحيث لا يمكن للبخار المتصاعد أو السائل الساخن الذي يقطر أن يلامسك.
- احذر من البخار الذي يستمر بالتصاعد عبر فتحة غطاء وعاء الخلط أثناء نزع الفاروما بأكملها عنه.
- أبق الأطفال بعيداً عن الترموميكس تي ام ٥ عند استخدام الفاروما وحذرهم من البخار الحار والسوائل الكثيفة الساخنة.
- لا تقم بملئ الجهاز إلى درجة تغطية سلة الطهي بالبخار

- كما يجب وضع محتويات المراد طهيها بحيث لا تبرز أي نتوءات منها ممكن أن تصل إلى حافة سلة الطهي بالبخار. تأكد من أن الفتحة الموجودة في وعاء الخلط غير مسدودة بالطعام أثناء عملية التسخين
- كما ان زيادة ضغط الطعام بكميات كبيرة داخل الجهاز ممكن أن يسبب هروب قطع من الطعام خارج الجهاز بشكل مفاجئ في هذه الحالة يتعرض المستهلك لحالات إصابة أو احتراق. تأكد من أن فتحات صحن الفاروما غير مسدودة بالطعام لتجنب أي تهريب للطعام أثناء عملية التبخير

- يرجى أخذ الحذر عند سكب الماء الساخن على خلط الطعام أو المعالج فإنه من المحتمل أن يقذف خارج الجهاز بسبب التبخر المفاجئ

خطر الاحتراق نتيجة لمس القطع الساخنة

- ابق ترموميكس ام ٥ بعيدة عن متناول الأطفال دائماً وحذرهم من أن حرارة وعاء الخلط والفاروما سترتفع.

- ترموميكس تي ام ٥ (بما فيها كبل التوصيل) يتم تصليحها فقط عن طريق خدمة الزبائن من الشركة أو مصلح أعطال معتمد من قبلها. أي عمل إصلاح غير ملائم أو استعمال غير ملائم قد يشكل خطراً بالغاً على مستخدم الآلة. Vorwerk غير مسؤولة عن أي أضرار قد تنجم عن إصلاح الآلة من مصلح أعطال غير معتمد من قبلها.
- لا تستخدم أبداً وضع التريو ولا تقم بزيادة السرعة بشكل مفاجئ عند تجهيز الطعام الساخن (درجة الحرارة أعلى من ٠.٦ درجة مئوية) خصوصاً إذا كان الطعام لم يتم تسخينه باستخدام الترموميكس تي ام ٥.
- لا تمسك أو تلمس كوب القياس أبداً عند طهي الطعام الساخن (درجة الحرارة أعلى من ٠.٣ درجة مئوية).
- انتبه إلى تسرب الطعام الساخن من فتحة غطاء وعاء الخلط. ضع كوب القياس بشكل صحيح في الفتحة واطركه في مكانه عند طهي الطعام الساخن (مثل المرببات والحساء) وخصوصاً في السرعات المتوسطة (٣-٦) أو السرعات الأعلى (٧-١٠).
- لا تستعمل حرارة الفاروما لتسخين أو طهي كميات كبيرة من الطعام.
- استخدم فقط السرعات المنخفضة (٤-٦) أثناء الطهي بحرارة الفاروما. السرعات الأعلى قد تتسبب بتطاير الطعام الساخن أو تسرب السوائل.
- ضع الترموميكس تي إم ٥ على سطح نظيف وجلب ومستوى وغير قابل للسخونة، خصوصاً عند استخدام الفاروما.
- انزع وعاء الخلط بحذر لمنع انسكاب السوائل، خصوصاً حين تكون محتويات الوعاء ساخنة.

خطر الاحتراق من البخار الحار أو السوائل المكثفة الساخنة

- تأكد من وضع الفاروما بشكل صحيح على وعاء الخلط وترموميكس تي ام ٥
- كن حذراً من البخار المتصاعد من أعلى الفاروما وجانبيها أثناء عملية الطهي.
- لا تلمس إلا المقابض الموجودة على جانبي الفاروما

خطر الإصابة بسكين الخلط الحادة

- لا تلمس شفرات سكين الخلط، فهي حادة جداً. عندما تنزع أو تدخل السكين أمسك السكين من قسمها الأعلى فقط.
- لا تمد يدك عبر غطاء وعاء الخلط إلى داخله أو تلمس سكين الخلط في أثناء عمل ترموميكس تي ام ٥.

خطر الاحتراق من الطعام الساخن المتطاير

- لا تتخطى الكمية القصوى في وعاء الخلط، وهي ٢.٢ لتر.
- اتبع علامات الكمية في وعاء الخلط
- لا تستعمل ترموميكس تي ام ٥ إلا مع وعاء خلط وجودة غطاء نظيفين. تأكد من أن حواف وعاء الخلط نظيفة دائماً. يرجى فحص سلامة جلدة الغطاء باستمرار. لاحظ أن جلدة الغطاء لا يمكن انتزاعها وأن محاولة انتزاعها قد تتسبب بأضرار. في حالة التلف أو التسرب الرجاء استبدالها على الفور. لا تستخدم ترموميكس تي ام ٥ إلا بعد أن يغير الغطاء.
- لا تفتح أبداً غطاء وعاء الخلط بالقوة. افتح غطاء وعاء الخلط فقط عندما يشير مؤشر السرعة إلى الصفر وعندما تفتح آلية القفل التلقائي.

ملاحظات للحفاظ على سلامتك ⚠

تلقوا تعليمات تتضمن كيفية استخدام الترموميكس تي إم 5 من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. الأطفال يجب أن يكونوا تحت المراقبة للتأكد من أنهم لا يلعبوا بالترموميكس تي إم 5

تراعي ترموميكس تي إم 5 معايير السلامة للدول التي تباع فيها من قبل شركات معتمدة من فورورك Vorwerk. لا يمكن ضمان الالتزام بمعايير السلامة المحلية إذا تم استعمال ترموميكس تي إم 5 في دولة أخرى. لذلك لا تتحمل شركة فورورك مسؤولية أي ضرر قد ينجم عن ذلك.

خطر الإصابة بصدمة كهربائية

- انزع ترموميكس تي إم 5 من المصدر الكهربائي قبل أن تقوم بتنظيفها أو إذا لم يتم استعمالها لفترة طويلة.
- لا تضع ترموميكس تي إم 5 في الماء. نظفها بقطعة قماش مبللة قليلاً. يجب عدم تسرب المياه أو الأوساخ إلى داخل الآلة، بما فيها بقايا الطعام سواء أكانت سائلة أم صلبة.
- تفحص باستمرار الترموميكس تي إم 5 وقطعها (بما فيها وعاء الخلط وكتلات التوصيل) للتأكد من خلوها من الأعطال. إذا وجدت عطلاً ما في الآلة توقف عن استخدامها مباشرة واتصل بقسم خدمة الزبائن في Vorwerk أو بمصلح أعطال معتمد من قبل الشركة ذاتها.

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي أو في بعض الأماكن المشابهة مثل: -المطابخ الخاصة بالمحلات و المكاتب أو في بيئة عمل مشابهة -في المنازل الملحقة بالمزارع -لزبائن الفنادق و النزل و الأماكن السكنية المشابهة -في الأماكن التي تتبع نظام تأجير سرير و تقديم وجبة الإفطار ترموميكس TM5 مصممة للاستعمال المنزلي أو مجالات تطبيق أخرى، وهي تحترم معايير السلامة العالمية الأكثر تطوراً.

لدى ترموميكس تي إم 5 عددا من ميزات الأمان، ولكنها تبقى أداة للطبخ وإجراءات الطبخ العادية والحساسية يجب أن تكون مأخوذة بعين الاعتبار. دائماً توخى الحذر عند الطبخ واستخدم الترموميكس تي إم 5 وفق دليل المستخدم. من أجل سلامتك الخاصة، الرجاء اقرأ تعليمات الدليل بتمعن قبل استخدام الترموميكس تي إم 5 للمرة الأولى، و انتبه بشكل خاص للملاحظات المتعلقة بسلامتك. حافظ على دليل المستخدم في حال احتجته في المستقبل. دليل المستخدم هذا جزء من الترموميكس تي إم 5. دائماً زود الشخص الجديد الذي يستخدم الترموميكس تي إم 5 بدليل المستخدم. تعليمات الأمان الأساسية موجودة كذلك في قائمة تشغيل الترموميكس تي إم 5 (راجع الصفحة 30 أيضاً).

الترموميكس غير مناسب للمستخدمين الذين يعانون صعوبات جسدية، حسية أو عقلية، أو نقص في الخبرات والمعرفة (يتضمن هذا الأطفال) إلا في حال كانوا تحت المراقبة أو

هام ▶ التالي ⚠



لا تستخدم وضعية الحرارة فاروما لتسخين كميات كبيرة من الطعام إذا لم تكن الفاروما موضوعة على غطاء وعاء الخلط.

🏠 ⚖️ 📖 🔁

هام ▶ التالي ⚠



ضع كوب القياس داخل فتحة الغطاء. لا تلمس كوب القياس أو تثبته لدى تحضير الطعام الساخن.

🏠 ⚖️ 📖 🔁

هام ▶ التالي ⚠



اقرأ جميع الملاحظات الخاصة بسلامتك في كتيب الإرشادات قبل التشغيل.

🏠 ⚖️ 📖 🔁

هام ▶ التالي ⚠



لا تضع الثير موميكس على أي سطح ساخن.

🏠 ⚖️ 📖 🔁

هام ▶ التالي ⚠



طخلعلا ءاعو ألامت ا قوفت تانوكمب ديمكلا اهتيمك حومسملا يوصقلا آرتهل 2.2 يهو ءاهب قاططالا يلع.

🏠 ⚖️ 📖 🔁

هام ▶ التالي ⚠



يهطلا ءلس ألامت ال يلع طلوف إاب راخب لابل يف ءحتفالا. قاططالا بچي طخلعلا ءاعو ءاطغ نود ءحتفم لظت نا تقوللا لاوط قئاوع.

🏠 ⚖️ 📖 🔁

thermomix

THERMOMIX™ TM5



ملاحظات للحفاظ
على سلامتك



VORWERK

35	إعدادات حرارة فاروما
35	لوحة التحكم بالسرعة
35	إعدادات التحريك اللطيف
35	التحريك
36	الخلط/الهرس
36	وضع التريو
37	عملية تحريك السكين إلى الأمام والخلف
37	وضع العجن
38	توصيل شريحة وصفات ترموميكس
38	قائمة ترموميكس
38	وصفات مفضلة
38	وصفات
39	التصنيف
39	من الألف إلى الياء
39	الوصفات المطبوخة حديثاً
40	كيفية تحضير من شريحة وصفات الترموميكس باستخدام «خاصية الطبخ الموجه»
40	خطوات موازية
41	وصفات أوتوماتيكية
42	وضع التنقل
42	الإعدادات
42	إدارة الوصفات المفضلة
43	اللغة
43	حول الترموميكس
44	إعادة ضبط المصنع
44	لون العرض
45	™ قفل الترموميكس الخاصة بك
46	تواصل معنا
47	تذكر
47	الإغلاق الأوتوماتيكي
47	حماية المحرك الإلكتروني
47	الاستخدام للمرة الأولى والحمولات الكبيرة
48	التنظيف
48	كيفية تنظيف وعاء الخلط والغطاء
49	كيفية تنظيف سكين الخلط
49	كيفية تنظيف الفاروما
50	كيفية تنظيف الترموميكس الأساسية
50	معلومات إضافية من أجل التنظيف
51	تغيير الشبكة
51	تغيير الشبكة في الخلفية
52	تغيير الشبكة في القاعدة
53	ملاحظات مرتبطة بوصفاتك الخاصة
54	الأعطال
55	المعلومات القانونية/الحصرية
56	كفالة/خدمة الزبائن

دليل المستخدم

5	ملاحظات من أجل سلامتك
12	بيانات تقنية
13	مقدمة
14	ترموميكس تي إم 5 الخاصة بك
16	قبل البدء
16	كيفية إدخال وعاء الخلط بطريقة صحيحة
17	كيفية إزالة سكين الخلط
18	كيفية إدخال سكين الخلط
19	الأدوات الملحقة
19	وعاء الخلط، قاعدة وعاء الخلط
20	غطاء وعاء الخلط، كوب القياس
21	سلة الطهي بالبخار
22	المبسط
23	فراشة الخفق «ملحق التحريك»
24	فاروما
24	كيفية دمج أجزاء الفاروما
25	كيفية استخدام الفاروما
28	استخدام عملي للفاروما
29	استخدام الترموميكس
29	تشغيل الترموميكس
30	إطفاء الترموميكس
30	إجراءات الأمان
31	تحديد وزن المكونات باستخدام ترموميكس
31	معلومات إضافية عن الوزن
32	تشغيل الترموميكس من الصفحة الرئيسية
33	تعديل الوقت المسبق
34	لوحة الحرارة
34	التسخين اللطيف على السرعات 2 و 3

thermomix

THERMOMIX™ TM5

دليل المستخدم



VORWERK