
thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL

使用説明書

MANUAL ARAHAN

사용 설명서

使用说明书



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	Varoma		
	height	34.1 cm	height	13.1 cm
	width	32.6 cm	width	38.3 cm
	depth	32.6 cm	depth	27.5 cm
	weight	7.95 kg	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.

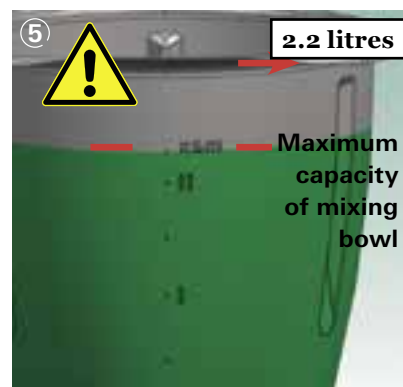
Mixing bowl

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:

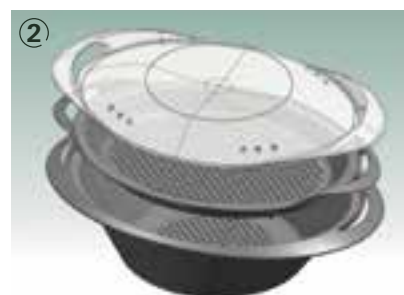
Varoma dish plus Varoma tray and lid ②.

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®

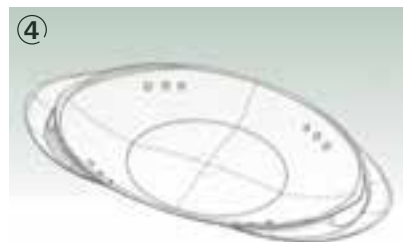
Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes steaming. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.

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

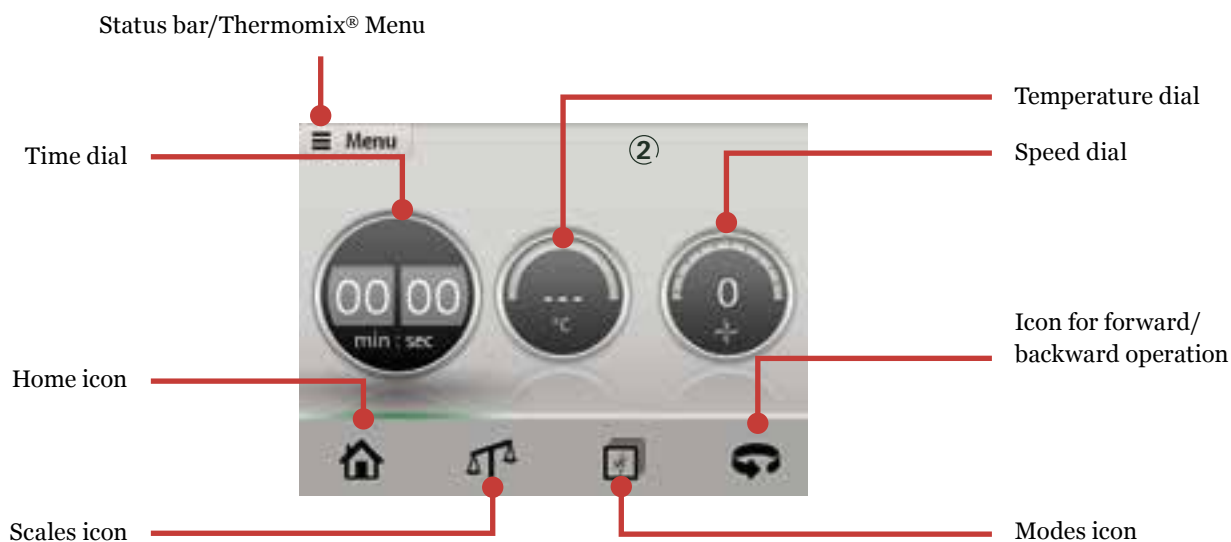
Thermomix® can move

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.

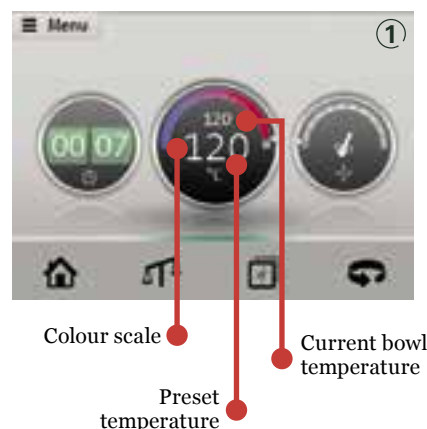
If no time has been preset and the speed selector is activated the Thermomix® will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

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.

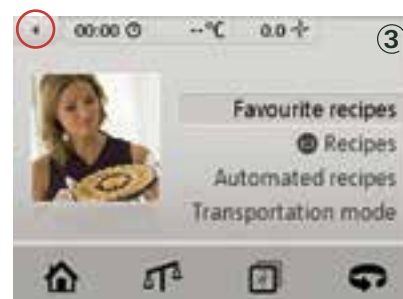
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix® Menu step-by-step ③.

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.

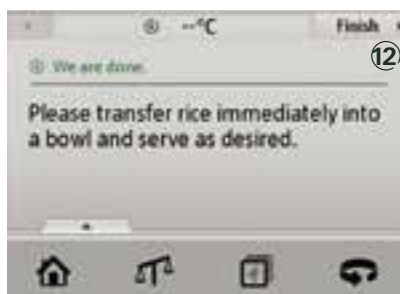
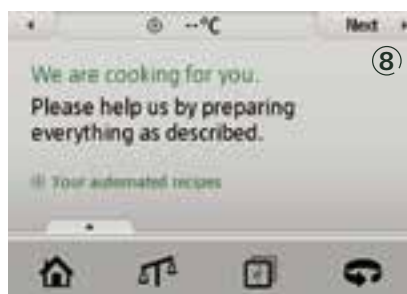
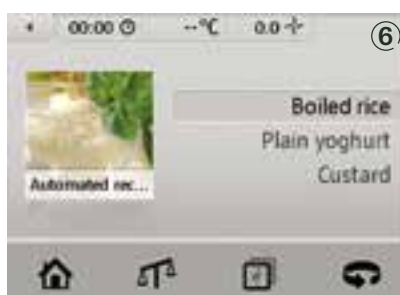
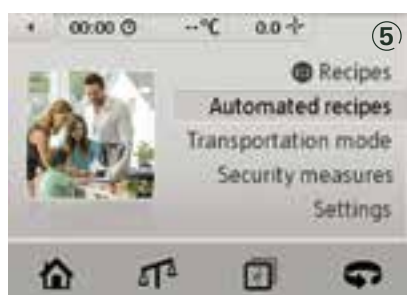


Automated recipes

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.

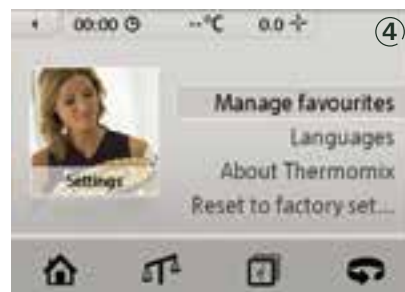
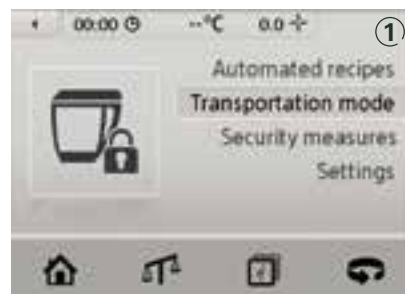
Settings

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.



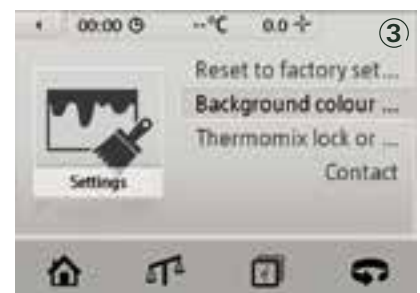
Reset to factory settings

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

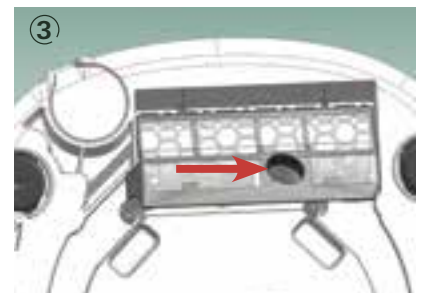
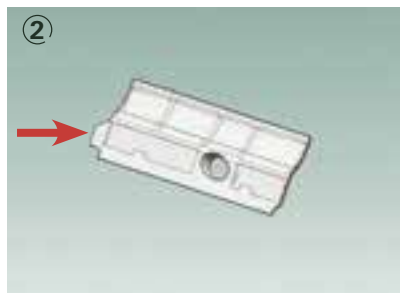
Disconnect the Thermomix® from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip (2). You will now see the back of the Thermomix® with the ventilation slits (3). Take the protection grid for the back (4) and insert it. It fits snugly over the ventilation slits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

使用說明書

安全注意事項	5
技術資料	10
簡介	11
 您的美善品多功能料理機TM5	 12
 使用前須知	 14
如何正確置入主鍋	14
如何移除攪拌刀組	15
如何置入攪拌刀組	16
 配件	 17
主鍋、主鍋底座	17
主鍋蓋、量杯	18
網鍋	19
刮刀棒	20
攪拌配件(蝴蝶棒)	21
蒸鍋	22
蒸鍋的組合法	22
如何正確使用蒸鍋	23
蒸鍋的實際操作	26
 美善品多功能料理機使用說明	 27
美善品多功能料理機開機使用	27
美善品多功能料理機關機	28
安全注意事項	28
用美善品多功能料理機秤量食材	29
其他秤量相關訊息	29
從顯示螢幕操作美善品多功能料理機	30
時間選擇鈕	31

溫度設定	32
速度2和3的緩慢加熱	32
Varoma溫度設定	33
設定速度	33
極慢速攪拌設定	33
攪拌	33
混合 / 調合	34
Turbo模式	34
攪拌刀正轉 / 反轉	35
麵糰模式	35
連接食譜隨身碟	36
美善品多功能料理機食譜目錄頁	36
最喜愛食譜	36
食譜	36
類別	37
依筆劃分類	37
最近煮過的食譜	37
使用「引導式烹煮」按食譜隨身碟的食譜進行烹飪	38
自動烹煮食譜	39
運輸模式	40
設定	40
管理「最喜愛的食譜」	40
語言	41
美善品多功能料理機介紹	41
還原至出廠設定	42
顯示螢幕的顏色	42
鎖定您的美善品多功能料理機	43
聯繫方式	44
注意事項	45
自動停機	45
馬達保護安全需知	45
首次使用及負荷過高注意事項	45
清潔	46
如何清潔主鍋及主鍋蓋	46
如何清潔攪拌刀組	47
如何清潔蒸鍋	47
如何清潔美善品多功能料理機主機	48
其他清潔訊息	48
更換防護隔板	49
更換機器背部防護隔板	49
更換機器底部防護隔板	50
使用食譜時應注意事項	51
故障排除	52
法規 / 著作權	53
保固 / 客服中心	54

安全注意事項 ⚠

美善品多功能食品料理機TM5適合家居或相近家居場合之用途。如：商場、辦公場所或其他工作場所的員工廚房、農舍小屋、酒店、旅店及類似居住場所；住宿加早餐式公寓環境。它符合最先進的安全標準。為了安全起見，使用美善品多功能料理機TM5前，請務必詳細閱讀使用說明書，並請特別留意下述幾點使用說明書為美善品多功能料理機TM5之一部分，請妥善保存以便日後所需時查閱。有關安全性的介紹可參見美善品多功能料理機TM5的操作功能表（詳見使用說明書第28頁）。

美善品多功能料理機TM5不適用於心智障礙者或是完全沒有相關操作實務經驗的人單獨使用。

請避免讓兒童在沒有成人監督下獨自操作美善品多功能料理機TM5，以免不當使用。

美善品多功能料理機TM5係由福維克集團獨家授權其所直屬分公司/專屬經銷商於所註冊國家內銷售，符合銷售國家的安全標準。如果在其他任何國家使用美善品多功能料理機TM5，因產品不保證符合當

地國家的安全標準。對其可能造成的任何損壞，福維克不承擔任何直接或間接的責任。

預防觸電產生(防止觸電產生)

- 清潔美善品多功能料理機TM5，或長期不使用美善品多功能料理機TM5時，請務必先拔除主電源插頭。
- 請勿將美善品多功能料理機TM5的主機浸泡水中。只須用濕布擦拭，切勿讓水或灰塵進入主機內。也不得讓液體或固體食品殘留進入主機。
- 定期檢查您的美善品多功能料理機TM5，包括主機、主鍋等主要配件與連線是否損壞。受損機件可能會降低使用安全性。一旦發現有異狀，立刻停止使用美善品多功能料理機TM5，並與福維克公司客服中心連絡或交由福維克授權之機構維修。
- 美善品多功能料理機TM5及其專屬電源線僅可交負責任的福維克公司客服中心或福維克授權維修機構維修。任何不當或未經授權的維修處理，將有可能導致安全風險。

預防被攪拌刀組割傷的危險

- 請勿觸摸攪拌刀組的刀片，刀片非常鋒利。在組裝及拆除攪拌刀組時，請握住攪拌刀組上方，小心使用。
- 美善品多功能料理機TM5運行操作時，請勿將手伸進主鍋蓋口。

被濺出熱燙食物燙傷的危險

- 加入主鍋的食物量不得超過最大容量的2.2公升。
- 留意主鍋標示所能承裝食材的刻度標示。
- 在使用美善品多功能料理機TM5前，請先確認主鍋蓋和鎖環是乾淨的。確保主鍋邊緣始終乾淨。定期檢查鎖環是否損壞。如有損壞或滲漏，立即更換鍋蓋。注意內側的鎖環不可拆卸，若嘗試將其拆卸，可能導致損壞，從而需要更換主鍋蓋。
- 切勿強行打開主鍋蓋，唯有在速度設置為0且處於解鎖狀態時，才能打開主鍋蓋。
- 處理熱燙食物(溫度高於攝氏60度)，尤其是尚在美善品多功能料理機TM5內加熱過的食物時，切勿使用Turbo或突然轉入高速(7-10)。處理熱燙食物時，切勿觸摸量杯。

- 打開主鍋蓋時請留意，可能從主鍋蓋孔飛濺出來的熱燙食物。特別是以中速(3-6)及高速(7-10)處理加熱食物(例如醬料及湯品)時，請將量杯放入主鍋蓋孔。
- 當處理熱燙食物時(溫度高於攝氏60度)，切勿觸摸量杯或啟動Turbo。
- 請勿以Varoma溫度，烹調大量食物。
- 用Varoma烹調時，只能用低速設定(1-2)。高速設定可能導致熱燙食物或液體產生的泡沫濺出。
- 請將美善品多功能料理機TM5置於乾淨、穩固、平坦及不會發熱的檯面上。使用蒸鍋時尤其要注意。
- 移除主鍋要小心，要避免出現任何滲漏，特別是在主鍋內有食物熱燙時更要特別留意。

避免被溢出的熱燙蒸氣或凝結液燙傷

- 確保蒸鍋正確放置於主鍋和美善品多功能料理機TM5上方。
- 注意操作時蒸氣將會從蒸鍋蓋頂端或側邊溢出。
- 在主鍋倒入熱的液體或湯汁時，要小心可能噴濺出的液體或瞬間冒出熱蒸氣。
- 切記只能碰觸蒸鍋的兩側把手。
- 切勿在未蓋上蒸鍋蓋前使用蒸鍋。
- 在掀開蒸鍋蓋時，注意避免被溢出的熱燙蒸氣和液滴燙傷。蒸鍋蓋被移開時需更加留意。注意當使用蒸煮設定時，移開蒸

鍋時小心熱燙蒸氣仍繼續由主鍋蓋孔中冒出。

- 使用蒸鍋時，切勿讓兒童接近美善品多功能料理機TM5，並警告他們可能會有被溢出熱燙蒸氣與凝結液燙傷的危險。
- 網鍋中的食物不可過滿。切勿使食物超過網鍋上緣。避免食物進入主鍋蓋上的孔，如果主鍋蓋上的孔被食物堵住，而繼續加熱，則會造成主鍋壓力過高，使鍋中食物噴出，因而很有可能燙傷。
- 應確保蒸鍋和蒸盤的孔不被食物堵塞。否則蒸汽可能在他處溢出。

被熱燙零配件燙傷的危險

- 請固定將美善品多功能料理機TM5置於兒童無法觸及之處，並警告兒童，主鍋和蒸鍋會變熱，切勿碰觸。

冷凍食物溢出的危險

- 當使用美善品多功能料理機TM5以中速(3-6)、高速(7-10)或啟動Turbo來切碎或絞碎冷凍食物時，請按壓量杯。

鋒利邊角的危險

- 美善品多功能料理機TM5的顯示螢幕由玻璃製成，如果刻意敲打，可能碎裂。

使用不當的危險

- 在打開或關閉美善品多功能料理機TM5時，切勿觸碰扣鎖或主鍋蓋。切勿嘗試強行取下主鍋或主鍋蓋。
- 請勿直接加熱空主鍋。
- 只有當攪拌配件(蝴蝶棒)正確架在固定位置後，才能啟動轉速。
- 使用蝴蝶棒時，選擇的速度請勿超過4。
- 使用蝴蝶棒時，不得使用刮刀棒。
- 當蝴蝶棒安裝在攪拌刀組上且機器正在運轉時，請勿添加食材，否則可能損壞或卡住蝴蝶棒。

使用異物及非經核可設備的危險

- 本機器僅可使用美善品多功能料理機TM5(參閱第12至13頁)專屬或由福維克公司美善品事業部所提供的原裝零配件。
- 勿將美善品多功能料理機TM5與其他非福維克公司美善品事業部提供的零配件一起使用。
- 只能用所提供的主鍋蓋蓋住主鍋。
- 美善品多功能料理機TM5量杯蓋是唯一可用來蓋上主鍋蓋孔的配件。
- 請勿以抹布或其他物件蓋住主鍋蓋。

- 美善品多功能料理機TM5僅可使用附有安全圓盤的刮刀棒在主鍋中進行食物攪拌。請勿用刮刀棒以外的其他物品例如湯匙、鍋鏟來攪拌，如此可能會與旋轉中的攪拌刀組碰撞而發生危險。
- 從主鍋蓋孔處放入美善品多功能料理機TM5的刮刀棒之前，先確認主鍋蓋已鎖住。

心跳節律器使用者的風險：

- 因美善品多功能料理機食譜隨身碟及美善品多功能料理機TM5連接的插槽均帶有磁性，建議使用心跳節律器者要與之保持適當距離。請溫馨提醒心跳節律器使用者。

避免損壞

美善品多功能料理機TM5可能移位

- 請將您的美善品多功能料理機TM5放置在清潔、穩固、平坦並不會發熱的檯面上，使美善品多功能料理機TM5不會滑動，並與檯面邊緣保持安全距離，以免機器掉落。揉製麵糰或切磨食物時，美善品多功能料理機TM5可能會因為主鍋內部震動而移位，因此，請勿在無人監管下使用美善品多功能料理機TM5，以免機器在運轉過程中從檯面掉落。

損壞風險

- **被熱蒸氣損壞的風險：**使用美善品多功能料理機TM5和蒸鍋時，留意與廚櫃或置物架保持適當距離，以免因熱蒸氣而受損。
- **外部熱源的損壞風險：**請將美善品多功能料理機TM5與散熱器、電熱板、烤爐、瓦斯爐等外部熱源保持適當距離。請勿將美善品多功能料理機TM5或其已插電的電線放在任何熱源上(如電熱板、電磁爐或烤箱)上，因為不小心開動這類熱源會引致美善品多功能料理機TM5受損。請勿將TM5置於熱燙表面。
- **食物滲漏的損壞風險：**切記攪拌刀組的鎖環應放置於刀組軸承，需確實放好後才能使用，未安裝刀組鎖環將導致攪拌或烹煮的食物滲漏以致機器損壞。確保攪拌刀組正確鎖定在主鍋底座上方。
- **美善品多功能料理機TM5散熱不良的損壞風險：**確保美善品多功能料理機TM5後側和底部通風孔始終通暢，未被油脂、食物殘留或類似物質堵塞，否則可能會導致美善品多功能料理機TM5受損。特別是當美善品多功能料理機TM5的通風口設計了一層防護隔板，這一點尤其重要。在每次清潔過程中，務必除去防護隔板。惟該防護隔板的主要功能為杜絕異物入侵，請在清潔後，立刻以乾布擦乾後，盡速裝回該防護隔板。請特別留意，如防護

隔板拆下未裝回之時間過久，極可能導致異物入侵，進而侵蝕機器內部零件。

- **使用不當的損壞風險：**美善品多功能料理機TM5只能使用交流電源，主電源必須請專業電工安設。供電電壓和頻率必須符合數據(標示在美善品多功能料理機TM5主機底部)。
- **銹蝕的損壞風險：**手洗或用洗碗機清潔後，務必確認保持主鍋底部觸針的乾燥，進而防止水份透過觸針進入美善品多功能料理機TM5內。
- 請勿使用帶磁性，如湯匙等物品接觸食譜隨身碟的插槽，可能導致美善品其接觸插槽的磁性減弱或消磁。
- 請穿戴有心跳節律器者，避免近距離接觸食譜隨身碟的插槽，因其帶有磁性。

技術資料

符合性標誌	 			
馬達	福維克交流變頻馬達功率500 W。 馬達轉速可調範圍從每分鐘100轉至10700轉(極慢速攪拌為每分鐘40轉)。 特別轉速設定為揉麵糰模式(交替模式) 電子馬達保護機制可防止超載			
系統	功率消耗: 1000 W。 防過熱裝置			
內建式磅秤	內建式磅秤的秤量範圍在5-3000克時, 以每5公克為一變動單位; (累計最大秤重量為6公斤)。			
主機殼	高品質塑膠材質			
主鍋	不鏽鋼材質, 並整合有加熱系統與溫度感應器, 最大容量為2.2公升。			
連線負荷	僅適用於110 V至120 V, 50 / 60 Hz的交流電壓(TM5-4)。 電源線長度: 1 公尺。			
尺寸與重量				
美善品多功能料理機TM5	不含蒸鍋		蒸鍋	
	高度	34.1 公分	高度	13.1 公分
	寬度	32.6 公分	寬度	38.3 公分
	深度	32.6 公分	深度	27.5 公分
	重量	7.95 公斤	重量	0.8 公斤

簡介

親愛的顧客，

恭喜您選擇了美善品多功能料理機TM5！

相信在美善品多功能料理機TM5的展示聚會中，您已親身體驗了使用新美善品多功能料理機TM5的好處。由您經驗豐富的美善品多功能料理機專屬顧問來協助您更加瞭解機器的所有功能使用並能符合您的需求。

期望您已能開始使用自己的美善品多功能料理機TM5，並透過這個新夥伴的協助，讓您更快、更容易且更安全地烹飪出更美味、更健康的料理，並使您能節省更多的時間。

本使用說明書將逐步引導您如何使用您新的美善品多功能料理機 TM5。請詳細閱讀並收妥。您也能在各步驟中體驗到，這項優質產品從初步研發至最後生產階段之設計均符合顧客的利益與需求。

我們的食譜一步一步設計簡單易學，它使您在準備食物和料理時能順利且成功。

我們衷心期望您、您的家人及朋友在使用新的美善品多功能料理機TM5時樂趣無窮。

福維克公司美善品多功能料理機部門(Vorwerk Thermomix)

您的美善品

多功能料理機TM5

打開包裝箱後，請檢查美善品多功能料理機TM5的全部零配件。其中包括：

- 美善品多功能料理機 TM5，包括主鍋與主鍋蓋
- 網鍋
- 攪拌配件(蝴蝶棒)
- 量杯
- 刮刀棒
- 蒸鍋組
- 食譜
- 使用說明書
- 食譜隨身碟





① 美善品多功能料理機TM5主機

② 主鍋

③ 主鍋底座

④ 攪拌刀組的鎖環

⑤ 攪拌刀組

⑨ 主鍋蓋

⑩ 攪拌配件 (蝴蝶棒)

⑪ 附有安全圓盤的刮刀棒

⑫ 網鍋

⑬ 量杯

⑬

⑭ 食譜隨身碟

⑮ 主鍋蓋安全裝置

⑯ 選擇鈕

⑰ 手把

蒸鍋組

⑥ 蒸鍋蓋

⑦ 蒸盤

⑧ 蒸鍋

使用前須知

感謝您購買美善品多功能料理機TM5!

首次使用美善品多功能料理機TM5前，應由美善品多功能料理機的顧問為您一對一開機服務，以使您熟悉美善品多功能料理機TM5的使用。

使用前須知

請將您的美善品多功能料理機TM5置於乾淨、穩固及平整的檯面，使其不會滑動。建議將您的美善品多功能料理機TM5放置於廚房固定之處，以方便您的操作。請移除顯示螢幕上的貼膜，使用前，先將您的美善品多功能料理機TM5徹底清潔。請參照使用手冊46頁的「清潔」章節進行清潔。

如何正確置入主鍋

將把手朝前面將主鍋置入並慢慢推至如圖 ① 所示位置。

如圖 ① 所示，如果把手在前面，並且主鍋本身已緊密地固定在美善品多功能料理機TM5中，表示主鍋已正確置入。為關上主鍋，請將主鍋蓋如圖 ② 所示從主鍋上方垂直置入。如果電機被啟動，主鍋蓋會被自動鎖定。



⚠ 小心

被濺出熱燙食物燙傷的危險

- 請勿強行打開主鍋蓋。只應在速度圖示歸於零指向開蓋位置且TM5主鍋內的食物或液體停止轉動後，才能打開主鍋蓋。

受傷危險

- 在打開或關閉美善品多功能料理機時，切勿觸碰自動扣鎖或主鍋蓋。

如何移除攪拌刀組

移除攪拌刀組：主鍋開口朝上用一隻手握住主鍋，用另一隻手將主鍋連接底座順時針轉30度，如圖 ③ 所示將主鍋底座拆下。如圖 ④ 所示，小心將攪拌刀組上部及鎖環一起拆除。

⚠ 小心

被鋒利攪拌刀組割傷的危險

不要觸摸攪拌刀組的刀片。這些刀片極為鋒利。移除或重新放置攪拌刀組時應握住其上面部分。

重要提示：

請小心處理，以防攪拌刀組掉落，發生意外。



如何置入攪拌刀組

如果要重新置入攪拌刀組，請依照「移除」步驟的相反順序進行。如圖 ① 所示將攪拌刀組放回主鍋，如圖 ② 所示通過鍋底開口進行固定。

將主鍋底座放置在平整、乾淨的表面，並將主鍋置於主鍋連接底座上。通過主鍋底部的開口裝上攪拌刀組，並將主鍋底座如圖 ③ 所示順時針旋轉30度鎖定。

注意

食物滲漏導致的損壞風險

確保攪拌刀組的鎖環固定到刀片軸承上。如果沒有裝好鎖環，則攪拌或烹調的食物可能會滲漏出來，並因此損壞美善品多功能料理機。



配件

在您開始使用您的美善品多功能料理機之前，我們為您更詳細介紹它的配件。
所有配件都經過慎密的研發後設計而成，並且都滿足數種功能要求。

主鍋

在主鍋的表側及外側如圖 ④ 所示都標有主鍋容納刻度。
每一刻度為0.5公升。如圖 ⑤ 所示，主鍋的最大容量為2.2公升。

⚠ 小心

被濺出熱燙食物燙傷的危險

- 加入主鍋的食材(含固/液體)量最多不得超過2.2公升。
- 留意主鍋標示所裝食材的容納刻度。

主鍋底座

如圖 ⑥ 所示，主鍋底座是用以在主鍋內固定及鬆開攪拌刀組。
整個主鍋可放置在任何工作檯面上，不需將鍋子放在墊子上。

重要提示:

主鍋底座必須旋緊並鎖住。如果未正確固定主鍋底座和攪拌刀組，可能會導致美善品多功能料理機其他部分損壞。



主鍋蓋

如圖 ① 所示，主鍋蓋用來蓋上主鍋。基於安全原因，除非已正確定位並鎖好主鍋蓋，否則美善品多功能料理機不會開始運轉。美善品多功能料理機鎖住時，切勿強行開啟主鍋蓋。

主鍋蓋是藉由自動扣鎖機制來偵測主鍋蓋是否正確蓋上，自動扣鎖偵測兩隻同時上鎖及位於主機上方的主鍋蓋安全裝置；請確保主鍋蓋安全裝置隨時保持清潔。



⚠ 小心

使用不當造成損害的危險

- 主鍋只可使用配套的鍋蓋。
- 定期檢查主鍋蓋的鎖環有否損壞。如有損壞或滲漏，建議更換主鍋蓋，主鍋蓋鎖環無法被取下或是更換。

受傷危險

- 在打開或關閉美善品多功能料理機時，切勿觸碰自動扣鎖或主鍋蓋。



量杯

⚠ 小心

被濺出熱燙食物燙傷的危險

- 留意在打開主鍋蓋時飛濺的熱燙食物。請將量杯正確地放在主鍋蓋孔。特別是
以中速(3-6)及高速(7-10·Turbo)處理加熱食物(例如醬及湯)時更要注意。
- 請勿以抹布或同類物件蓋住主鍋蓋孔處。

⚠ 小心

- 請隨時保持量杯放置在主鍋蓋孔，同時使用網鍋蒸煮時，也要確保量杯正確放置。
- 如果主鍋蓋口的食材過多造成堵塞，有可能會有噴濺的液體或瞬間冒出的蒸氣導致燙傷的危險。

量杯是一個多用途物件：它可當作主鍋蓋孔的封蓋，以免熱能流失，並且它可防止要混合或烹調的食物溢出。

量杯還可用來量測食材。除100毫升標記之外，而量杯填滿至中間處時，容量則為50毫升。

請務必以開口往上的方式將量杯置入主鍋蓋孔處內，如 ② 所示。

如果希望添加某些液體，不需移除量杯，只要將其倒在主鍋蓋上，液體就會逐漸滴到主鍋內。

如果要透過主鍋蓋口添加食材，則需提起量杯，然後再將食材倒入主鍋內。

網鍋

美善品多功能料理機的網鍋是以高品質塑膠製成。它是一個多用途物件：

- 過濾果汁與蔬菜汁。在美善品多功能料理機進行蔬果汁攪打製作，之後將網鍋置入主鍋內，在倒出汁液時就把網鍋當作濾網使用。在倒出汁液時，如圖 ③ 所示，使用刮刀棒來支撐住網鍋。
- 整體來說，諸如肉丸或魚丸這類柔軟食物應放在網鍋內來燉煮。
- 網鍋內放置的蒸煮食材不可過多，應確保主鍋蓋孔以及蒸鍋和蒸盤保持暢通，否則蒸氣可能會在他處溢出。

移除網鍋很容易：如圖 ④ 所示，將刮刀棒放在網鍋的缺口內，如圖 ⑤ 所示，舉起網鍋，刮刀棒隨時皆可移除。

- 如圖 ⑥ 所示，網鍋底部的腳架能讓汁液從網鍋內的食物處滴出。
- 如要減少食物中的水份(例如蕃茄醬)，如圖 ⑦ 所示，可將網鍋置於主鍋蓋上，以取代量杯蓋在主鍋蓋孔。

⚠ 小心

網鍋中的食物不可過滿。切勿使食物超過網鍋上緣。避免食物進入主鍋蓋上的孔，如果主鍋蓋上的孔被食物堵住，而繼續加熱，則會造成主鍋壓力過高，使鍋中食物噴出，因而很有可能燙傷。



刮刀棒

如圖 ① 所示，刮刀棒是美善品多功能料理機另一項智慧設計。

- 美善品多功能料理機的刮刀棒是唯一可用在主鍋內混合或攪拌食材的器具，如圖 ② 所示。刮刀棒從主鍋蓋孔放置到主鍋內。而安全圓盤則可確保刮刀棒不會碰觸到攪拌刀組。這表示烹調、過濾或切磨期間仍可使用刮刀棒。
- 刮刀棒亦可用來刮取主鍋內的所有食材。而刮刀棒尖端的形狀正好符合攪拌刀組與主鍋壁間的空隙。
- 刮刀棒有一個特殊形狀的安全圓盤，使其不會碰觸到旋轉中的攪拌刀組。
- 在過濾果汁或蔬菜汁時，刮刀棒用來固定網鍋。
- 用刮刀棒可輕易將網鍋移除(參見第19頁圖 ④)。



⚠ 小心

使用異物造成傷害的危險

- 只能使用與美善品多功能料理機隨附配件、附有安全圓盤的刮刀棒在主鍋中攪拌食材。
- 通過主鍋蓋孔置入刮刀棒前，務必鎖緊主鍋蓋。
- 請勿使用湯匙、調理匙或任何其他工具等進行攪拌。這些物件可能會碰觸到旋轉中的攪拌刀組，因而造成傷害。

攪拌配件(蝴蝶棒)

- 如圖 ③ 所示，蝴蝶棒(在此置放在攪拌刀組上)如圖 ④ 所示將會幫助您打出最好的鮮奶油或蛋白。它也是用來製作布丁或奶油混合物的最佳器具。
- 在煮牛奶、製作布丁或果泥時，蝴蝶棒可讓食材持續混合，防止食物沾黏。

蝴蝶棒很容易置入和移除。如圖 ⑤ 所示，插入蝴蝶棒。它的球型末端能確保其容易移除。蝴蝶棒在兩個方向都可輕易握住球型末端並將之取出。

⚠ 小心

使用不當造成損害的危險

- 只有當蝴蝶棒定位在固定位置後，才能啟動轉速。
- 使用蝴蝶棒時，選擇的轉速請勿超過4。
- 使用蝴蝶棒時，不可使用刮刀棒。
- 攪拌刀組運轉且使用蝴蝶棒時，請勿添加食材，否則可能損壞或卡住蝴蝶棒。



蒸鍋

如圖 ① 所示，蒸鍋由三個部分組成，如圖 ② 所示：

- 蒸鍋(底部)
- 蒸盤(中間部分)
- 蒸鍋蓋(上部)

所有零部件均由高品質食品級塑料製成。

注意

- 存放蒸鍋時，請保持蓋子蓋上的狀態，如圖 ① 所示。
- 蒸鍋只能與美善品多功能料理機組合使用
(蒸鍋不能置入微波爐、烤箱或其他電器)

蒸鍋的組合用法

您可以下列兩種組合方式來使用蒸鍋：

組合 1:

蒸鍋加蒸盤和蒸鍋蓋，如圖 ② 所示。

這是烹調不同類食物的最佳組合，例如：蔬菜與肉類或魚以及大塊同類食物，例如：麵食。

組合 2:

蒸鍋加蒸鍋蓋，如圖 ③ 所示。

這是烹調大量同類食物的最佳組合，例如：蔬菜、馬鈴薯或大塊肉類或香腸。

△ 小心

被熱燙蒸氣及凝結水燙傷的危險

使用蒸鍋務必蓋上蒸鍋蓋。

重要提示:

如果蒸鍋蓋沒蓋好，則蒸氣將會溢出而造成蒸鍋內的食物烹調不完全。



如何正確使用蒸鍋

蒸鍋是專門設計給美善品多功能料理機用的配件，只能與之配合使用。
在使用蒸鍋前，必須正確地設定美善品多功能料理機。

步驟 1: 設定美善品多功能料理機

將主鍋置入規定位置。在主鍋內加入最少0.5公升水(500公克)蒸煮30分鐘。
如果您要與網鍋一併使用，請先將例如米或馬鈴薯等食材置入網鍋後再將之置入主鍋。用主鍋蓋蓋住主鍋。

為了風味上的變化，您可用蔬菜、高湯或酒水混合來替代水。

步驟 2: 裝上蒸鍋

如圖 (4) 所示，將蒸鍋蓋反過來放置在料理檯面上，然後放上蒸鍋，蒸鍋將會嵌入完全吻合的溝槽內。現在，將食材放入蒸鍋內，如圖 (5) 所示，並留些空間供蒸氣通過。一旦將食材裝入蒸鍋後，將烹調時間較長的食材放在底部，而烹調時間較短的食材放在上面。蒸鍋底部的蒸鍋蓋將防止清潔過的蔬菜、水果、生肉或魚類的水弄濕料理檯面。



⚠ 小心

被熱燙蒸氣和凝結液燙傷的危險

- 確保主鍋蓋孔、蒸鍋本體與蒸盤之間通暢，否則會出現蒸氣不受控制而溢出的現象。
- 注意蒸鍋要正確放置於主鍋與美善品多功能料理機之上。

當使用蒸盤時，將之正確置入蒸鍋中，注意蒸盤定位，確認平均放置。
再將食物置於蒸盤上，如圖 ① 所示。

將蒸鍋安置在主鍋蓋上(無量杯)，這樣可正確放置蒸鍋，如圖 ② 所示。

蓋上蒸鍋蓋，其定位應鬆動、均勻，如此蒸鍋可良好密封，以防蒸氣溢出。

重要提示:

使用蒸鍋時，不得將量杯留在主鍋蓋上。

如果蒸鍋蓋沒妥善裝好，將不會有足夠的蒸氣往上竄入蒸鍋內。如此一來將會延長烹調過程。

⚠ 小心

被熱燙蒸氣和凝結液燙傷的危險

- 操作時，小心高溫蒸氣由蒸鍋蓋上方及邊沿溢出。
- 使用蒸鍋時，請讓兒童與美善品多功能料理機保持適當距離，並告知他們熱燙蒸氣及凝結液的危險。

被濺出熱燙食物燙傷的危險

- 當溫度設定高於60度時，只能以低轉速設定 (✓-6) 來使用蒸鍋烹調，太高的速度設定，會導致熱燙食物濺出或冒出泡沫。

步驟3: 如圖 ③ 所示，使用蒸鍋蒸煮烹調

您只需用時間選擇開關和溫度選擇開關來選擇時間并將溫度設定至 Varoma。當您利用選擇鈕將速度設置到 (✓-6) 之間，蒸煮烹調即開始。設定時間開始運行。主鍋內的水或液體加熱煮沸後，產生熱蒸氣。該熱蒸氣會經由美善品多功能料理機的主鍋蓋孔往上竄入蒸鍋組內。食物就可在熱蒸氣下慢慢柔和烹調。請注意，視您所用食材，例如油等，Varoma溫度最高可達攝氏120度。



⚠ 小心

被熱燙蒸氣和凝結液燙傷的危險

- 只能接觸蒸鍋兩側的把手以免燙傷。
- 開啟蒸鍋蓋時要避免被上竄的熱燙蒸氣及滴落的液滴燙傷。
- 當移開整個蒸鍋組時留心主鍋蓋孔會持續冒出熱燙蒸氣。



當蒸煮完成或您想檢查食物是否煮好時，反轉選擇鈕將觸控螢幕上的速度圖示歸零，並打開蒸鍋時，請注意將蒸鍋蓋稍微前傾，如圖 (4) 所示，熱蒸氣將由後面散出。讓凝結液滴落蒸鍋及蒸盤上。再小心打開蒸鍋蓋，並將其翻轉向上放置在料理檯面上。將蒸鍋及蒸盤拿起數秒，讓凝結液滴到主鍋蓋上，將蒸鍋和蒸盤放在蒸鍋蓋上。

蒸鍋的實際操作

以下說明很清楚地顯示蒸鍋使用相當容易。

請記得幾個簡單規則：

- 主鍋內要加入足量的水。

重要提示：

30分鐘以內的烹調，最少要加入0.5公升(500公克)的水。而烹調時間每增加15分鐘，要加入250公克的水。

- 蒸鍋的底部與蒸盤皆設計有均勻分佈的小孔，以確保蒸氣能均勻散佈在蒸鍋內每個角落。
- 將食物擺放均勻，好讓更多的小孔透氣。通常食物放置不要太擠即可。
- 您可同時烹煮不同濃度與硬度的食物。只要將烹調時間較長的食物放在底部，而將烹調時間較短的食物放置在上面即可。例如蔬菜置於蒸鍋中，而魚則置於蒸盤中。
- 將蔬菜切小塊更能烹煮均勻，食譜中建議的烹調時間也因食物材質、大小及個人喜好而異。
- 將蒸鍋和蒸盤預先塗油再置入欲蒸煮的食物如肉、魚或麵糰，可避免沾黏。
- 請在醬汁或湯烹調好後，再做芡芡動作。因為芡芡材料可能會造成主鍋內無法均勻產生蒸氣而減緩整個烹調過程。
- 您可將蒸鍋蓋反面向上，以便留住蒸鍋及蒸盤中滴落的水滴，如圖 ① 所示。您亦可將蒸鍋蓋當成托盤，而直接將整個蒸鍋當成餐具，放置在餐桌上。



美善品多功能料理機

使用說明

美善品多功能料理機開機使用

從主機底座後方處輕輕拉出電線，然後連接至主電源處。電線長度依需求而定，最長可達1公尺。僅拉出所需長度，以免捲曲的電線纏繞，剩餘電線可留在美善品多功能料理機內！請確定沒緊拉電線，磅秤才能適當顯示。勿將美善品多功能料理機壓放在電線上，否則美善品多功能料理機將因為沒有平穩地放置在料理檯面上，而導致磅秤的秤重會不準確。

開始操作TM5。按下選擇鈕，即可開啟美善品多功能料理機，隨後顯示螢幕將顯示畫面(如圖 ②)所示。

按一下🏠返回主畫面，從不同的功能選項返回到主畫面。在顯示螢幕上，您可以觸摸並按住顯示螢幕上圖示來重設時間、溫度、速度。將您的美善品多功能料理機放入廚房的固定位置，以便隨時使用。

注意：

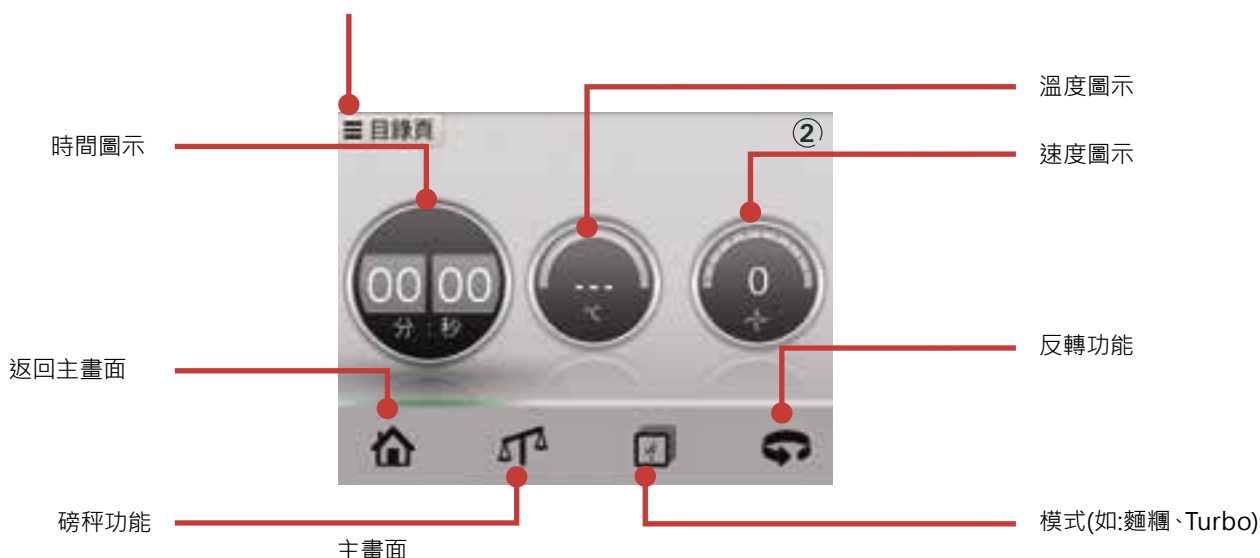
美善品多功能料理機可能移位

請將美善品多功能料理機放置在乾淨、穩固、平坦並不會發熱的檯面上，並與檯面邊緣維持安全距離，以免美善品多功能料理機從廚房工作臺上掉落。

熱燙蒸氣逸出造成損害的風險

使用美善品多功能料理機時，請確保其上方(壁櫥、吊架)與四周保持足夠的空間，以防溢出熱燙蒸汽造成損害。

目錄頁 / 美善品多功能料理機功能表



關閉美善品多功能料理機

如需關閉美善品多功能料理機，可以按壓選擇鈕，直到顯示幕上顯示關閉料理機的資訊，然後便可鬆開選擇鈕。

⚠ 小心

儘管美善品多功能料理機具有安全功能，但美善品多功能料理機只能將食品最高加熱至攝氏120度，且料理機攪拌刀的轉速最高為每分鐘10700轉。烹飪過程中，加熱系統產生的已知物理效應(如牛奶沸溢)不可避免。因此，我們建議您在使用美善品多功能料理機時務必小心。

⚠ 小心

尖銳邊緣造成傷害的危險

美善品多功能料理機的顯示螢幕由玻璃製成，如果刻意敲打，可能碎裂。

安全注意事項

首次使用美善品多功能料理機時，請仔細閱讀安全須知。為查看需要考慮的因素，只需從美善品多功能料理機功能表中選擇安全須知，如圖 ① 所示。



用美善品多功能料理機秤量食材

點選磅秤功能，啟動美善品多功能料理機的磅秤功能，如圖 ② 所示。磅秤功能可直接用來秤量主鍋與蒸鍋內所有食材之重量。使用磅秤時，請遵循以下步驟：

步驟 1: 置入主鍋。

步驟 2: 點擊磅秤圖示。

步驟 3: 放入第一種食材(最多3.0公斤)，然後查看顯示螢幕上的數值。

步驟 4: 如果您希望增加更多食材，再按一次磅秤鈕，然後添加下一項食材如圖 ③ 所示。

依照需求來重複這些步驟，直到最大重量(6公斤)為止。每次增加的重量限為3公斤，誤差值為+/-30公克

重要提示:

秤量時，請勿再觸碰美善品多功能料理機，或讓其他物品倚靠機器，並確保美善品多功能料理機下方無任何物品以及電源線並沒有懸空或是被東西壓住。



其他磅秤相關訊息

磅秤功能可在5公克到6.0公斤(3公斤 x 2)範圍運作。利用磅秤功能來協助食材秤量與添加時，務必緩慢添加食材，因為磅秤需要兩到三秒時間才能夠顯示正確重量。

若此時從主鍋內移除掉食材，磅秤將顯示移除食材重量的負值。

利用磅秤功能來協助添加食材時，一次添加的重量請勿超過3.0公斤。如果一次添加超過3.0公斤，則磅秤會顯示超重。

在秤量或使用磅秤功能前，務必先按下磅秤圖示。這個動作將增加磅秤的準確性。秤量過程中要小心，勿移動美善品多功能料理機。

磅秤功能15分鐘無後續操作，美善品多功能料理機會自動關閉。但是一旦磅秤圖示被再次點選，則該15分鐘計時將重新開始計算。

在運轉的狀態下，依舊可以使用磅秤，即使在轉速高於4以上。此項功能限於運轉的狀態是平穩而非晃動者。

請注意：該功能只在美善品多功能料理機處於平穩、無振操作時適用。

從顯示螢幕上操作美善品多功能料理機

步驟 1: 設定時間

點選螢幕上時間圖示，並轉動選擇鈕設定時間，最多可設定99分鐘。

時間選擇為0至1分鐘，每次增加量為1秒鐘。

1至5分鐘，每次增加數值為10秒鐘；

5至20分鐘，每次增加數值為30秒鐘；

20至99分鐘，每次增加數值為60秒鐘

步驟 2: 設定溫度

點選螢幕上溫度圖示並轉動選擇鈕設定烹煮食材的溫度。

如不需加熱，則跳過該步驟。即使已設定了溫度，但美善品多功能料理機的加熱功能在時間設定後才會被啟動。

步驟 3: 啟動美善品多功能料理機

點選螢幕上速度圖示並轉動選擇鈕設定所需速度。一旦自動扣鎖鎖住主鍋蓋，預設時間會逐秒倒數，直到「00:00」為止。

在冷攪拌模式中，一旦預設時間終了，攪拌模式就會關閉。此時會發出響聲，表示工作已完成，可移除鍋蓋。

根據預設速度，自動扣鎖在幾秒之後解鎖主鍋蓋，以確保不會有液體噴濺出來。

在加熱或燉煮後的熱攪拌模式中，美善品多功能料理機與冷攪拌模式中不同。一旦預設時間終了，攪拌刀組仍會以慢速繼續旋轉8秒鐘，以防主鍋底部焦鍋。在這8秒鐘的攪拌時間終了後，會發出響聲，表示工作已完成，可移除主鍋蓋。



重要提示:

必須先預設好時間，才可進行加熱與烹調。

⚠ 小心

每次使用美善品多功能料理機前，檢查鎖環是否正確安裝在攪拌刀上。
若未使用攪拌刀、攪拌刀鎖環或主鍋底座，
您的美善品多功能料理機可能會被損壞。

⚠ 小心

在鎖定或解鎖自動扣鎖時，切勿觸碰自動扣鎖和主鍋蓋(如圖 ① 所示)。

時間選擇鈕

烹煮時，可隨時調整設定時間。操作時間之數值(如尚未啟動)，並順時針轉動選擇鈕以增加時間，或逆時針轉動減少時間。如果比預設時間終了之前停止攪拌刀組(例如為了添加另一項食材)，則顯示的時間將暫停。一旦選定新的速度後，倒數計時將重新開始。如果希望在預設時間終了前停止混合步驟，可點選時間圖示並逆時針轉動選擇鈕，直到設置為「00:00」為止。

如果啟動電機時並未預設好時間，則美善品多功能料理機 將在最多90分鐘後自動關機。在這一時間結束後，嗶嗶的響聲將會響起。

△ 小心

小心移除主鍋，以防鍋內食物溢出，尤其在食物熱燙情況下更要注意。

重要提示:

若食物溢出，則立即清潔美善品多功能料理機表面。

設定溫度

可將溫度設定在攝氏37度至攝氏120度之間。所需溫度將在溫度圖示的中間位置以字體較大的數字顯示。鍋身溫度將沿溫度圖示的頂部邊緣，以綠色至紅色的彩色刻度顯示。當前的鍋體溫度則將會在所需溫度與彩色刻度之間以字體較小的數字顯示，如圖 ① 所示。

顯示的溫度值和當前溫度值均是近似值。如果不需加熱或烹煮食物，請務必確保預設溫度值為「---」。或操作溫度圖示並逆時針旋轉選擇鈕至「---」，以關閉機器的加熱功能。這樣，在已預設好的時間內，就不會對主鍋內的食材加熱。只有當時間圖示上設置了時間後，才會啟動加熱功能。

美善品多功能料理機的外殼上還提供有LED液晶顯示器，用於顯示主鍋內正在烹煮調理溫度(冷-綠色燈閃爍；熱-紅色燈閃爍)，如圖 ② 所示。(當主鍋溫度到達55°C~60°C時，會有紅色燈光閃爍)



速度2和3的緩慢加熱

速度2及3被設計成緩慢加熱設定。當選擇了這兩個速度時，溫度上升速率將會低於其他速度下的溫度上升速率。進而允許對敏感食材(如義大利甜點沙巴翁(zabaglione))進行緩慢加熱。

慢速啟動(超過攝氏60度)

如果主鍋內溫度高於攝氏60度時啟動Turbo模式或啟動速度時，則電子系統會因避免食物溢出而延遲加速。在美善品多功能料理機內加熱過的食物，經由鍋內的溫度感應偵測之後，才會啟動這項慢速啟動功能。如果希望使用美善品多功能料理機來處理美善品多功能料理機內尚未加熱過的食物時(例如用絞肉製作滷肉汁)，則只能緩慢地逐漸加速。



Varoma溫度設定

如果選擇Varoma的溫度設置，如圖 ③ 所示，視您所用食材，例如油等，溫度最高可達攝氏120度(248°F)。蒸煮時，每15分鐘可能蒸發掉250公克的水或液體，此種溫度設定模式供蒸煮(參見第22頁至第26頁)或濃縮汁液。蒸煮功能開始後溫度的數字在達到沸點後會直接顯示Varoma但鍋身溫度在(100°C-120°C)。

重要提示:

請勿直接加熱空主鍋。



設定速度

點選速度圖示並轉動選擇鈕以啟動美善品多功能料理機。
可選以下速度：

名稱	速度	轉速/每分鐘
極慢速攪拌		40
攪拌	1-3	100-500
混和 / 調和	4-10	1100-10200
Turbo	Turbo	10700



極慢速攪拌設定 / 🥄

極慢速攪拌從速度圖示上點選，如圖 ④ 所示，在此設置下，食物的攪拌就如同以手工在鍋具中攪拌一般。如此食物不會被攪碎，而原來的形狀得以保留。

攪拌

使用速度1至3來進行低速攪拌。這個低速範圍相當適合在燉煮料理時使用！

混合 / 調合

使用速度4至10來進行粗磨、細磨與研磨、混合與調合。請務必在將量杯置入主鍋蓋口，再慢慢轉動選擇鈕至所需速度。
這種操作方式可避免切磨的食物溢出。

△ 小心：

美善品多功能料理機運行操作時，不得透過主鍋蓋孔接觸鍋內食物。

Turbo模式

使用Turbo模式時，美善品多功能料理機以最大速度運轉。

如圖 ① 所示，要操作這個模式標誌，並如圖 ② 所示選擇Turbo，才能啟動Turbo模式。如圖 ③ 所示，在Turbo顯示幕上選擇所需時間(0.5至2秒)。舉例來說，如果希望粗切大量食物時，就操作Turbo鈕3至4次，每次0.5秒鐘(依照需要重複操作)。採用這種方式就可均勻地切磨食物。如果鍋內溫度超過攝氏60度或啟動麵糰模式後，則無法使用Turbo功能。

△ 小心

被熱燙蒸氣和凝結液燙傷的危險

- 當處理熱燙食物(溫度高於攝氏60度)，尤其是未在美善品多功能料理機內加熱過的食物時，切勿啟動Turbo模式或驟然轉至高速。處理熱燙食物時，切勿觸摸量杯。
- 小心地取出主鍋，以防止滲漏，特別是當主鍋內裝有熱燙食物時更要注意。

重要提示：

當鍋身溫度超過攝氏60度，且需使用高速調合時(例如用絞肉製作滷肉汁)，您可轉動選擇鈕來啟動加速，我們強烈建議您緩慢逐漸增加速度至所需速度。



攪拌刀正轉 / 反轉 ↻

點選 ↻ 以便讓攪拌刀組的旋轉方向從正轉(順時針)變為反轉(逆時針)，如圖 ④ 所示。可在任何速度模式下使攪拌刀組反向，尤其是在Turbo模式下。逆時針操作由顯示螢幕上的符號表示。回復到順時針操作時僅需要再次點選 ↻。逆時針操作乃是要以極慢速的方式來攪拌不需切碎的柔軟食物。

麵糰模式 🌀

使用麵糰模式 🌀 來製作麵糰。如圖 ⑤ 所示，按顯示螢幕上的模式圖示，並如圖 ⑥ 所示，選擇麵糰模式圖示，即可選擇麵糰模式。此時，顯示幕頂部將會顯示一條資訊，確認您的選擇。速度圖示上將會顯示一條玉米穗，表示麵糰模式已經選定。(您可以點選速度圖示並轉動選擇鈕以啟動運轉，可預設時間也可不用預設時間)，即可啟動麵糰模式。這種模式將會開始交替操作，期間將會順時針和逆時針攪拌主鍋內的麵糰，以便對其進行均勻處理。再次按下該模式標誌，即可關閉麵糰模式。此時，顯示螢幕頂部同樣會顯示一條資訊，確認您的選擇。

主鍋在烹調後冷卻到攝氏60度(140 °F)以下，才能使用麵糰模式。如果處於該溫度之上，將不能啟動麵糰模式，並顯示錯誤資訊。為了防止不小心將麵包麵糰加熱，在選擇麵糰模式後，電子系統會鎖住加熱系統、Turbo模式和順時針 / 逆時針反轉操作標誌。

重要提示:

美善品多功能料理機可能移位

請將美善品多功能料理機放置在乾淨、穩固、平坦並不會發熱的檯面上，並與檯面邊緣維持安全距離，以免美善品多功能料理機掉落。

揉製麵糰或切磨食物時，美善品多功能料理機可能會因為主鍋內部震動而移位，因此，請勿在無人監管情況下使用美善品多功能料理機，以免機器在運轉過程中從料理檯面掉落。



連接食譜隨身碟

要想將食譜隨身碟連接至您的美善品多功能料理機，只需將它插入美善品多功能料理機側面的插槽即可。一旦磁鐵緊貼後，該食譜隨身碟將會鎖定到位，如圖 ① 所示。

顯示螢幕上彈出視窗將顯示可通過功能表瀏覽該食譜隨身碟。
食譜隨身碟標誌將顯示在主功能表中的「食譜」功能表的前面。

△ 注意：

因食譜隨身碟及連接的插槽均帶有磁性，建議穿戴心跳節律器要與之保持適當距離。請溫馨提醒心跳節律器使用者。

美善品多功能料理機目錄頁

操作「目錄頁」時，將顯示美善品多功能料理機的一系列其他功能，如圖 ② 所示。

最喜愛食譜

點選「最喜愛食譜」，瀏覽您已標記為最喜愛食譜。

重要提示：點選顯示螢幕左上角的返回箭頭可逐步返回至美善品多功能料理機目錄，如圖 ③ 所示。

如果某項功能表文字內容超出行距，該行末尾三點表示滑動在顯示螢幕上的文字或點選下一步以顯示剩下文字。

食譜

選擇列表中的「食譜」，可搜尋所有食譜，如圖 ④ 所示。

共有二種不同方式可搜尋您需要的食譜：

依照分類，依筆畫順序，如圖 ⑤ 所示。



類別

當您根據食譜類別索引時，美善品多功能料理機將為您推薦不同類的料理，如前菜或肉類主菜。類別中的食譜按筆劃順序排列，如圖 ⑥ 所示。

依筆劃分類

可按筆劃數排列的索引來檢素食譜名稱。透過垂直下拉螢幕的方式或使用螢幕右側的捲軸拉動食譜列表。使用返回標籤回到筆劃數少的食譜。該選項可在任何位置選擇字元，如圖 ⑦ 所示。

最近煮過的食譜

最近您烹煮了某項美味料理並想再次如法炮製？此處便會顯示出您最近煮過的菜餚，如圖 ⑧ 所示。

在進入目錄頁食譜列表之前，您將要找出食譜何時被保存的標示。暫停標示表示該食譜尚在烹煮中就被記錄下來。若顯示食譜隨身碟標示則表示該食譜已經完成。



使用「引導式烹煮」依照食譜隨身碟中的食譜步驟烹飪

在顯示螢幕上點選「功能表」並從最喜愛的食譜功能表或食譜功能表及其子功能表中選擇一項食譜。一旦選定了食譜，該食譜將會以全螢幕顯示，以允許您上下滾動來閱讀整個食譜以及食材列表，如圖 ① 所示。顯示螢幕底部還會出現一個標籤，當點選該標籤時，顯示該食譜更多詳細資訊的進一步功能表將會顯示，如圖 ② 所示：

我的最愛

將其放入「最喜愛食譜」收藏夾

營養價值

查看該食譜的營養價值。

要訣

食譜要訣。

變化

依個人喜好調整食譜。

輸入食譜

將食譜輸入至您的美善品多功能料理機。

如果您真的想烹飪某項食譜，可在讀取模式和主功能表之間切換，或在螢幕的頂部右上角點選「開始」，並按螢幕上的步驟進行操作，如圖 ③ 所示。

同時步驟

有些食譜在烹煮或攪拌時，可以同時進行其他步驟以縮短整體食譜的時間，您可以在螢幕的右上角看到“同時步驟”的圖示取代了“下一步”的圖示，可以在美善品多功能料理機運轉時，點選圖示以看到同時步驟的操作(如圖 ④ 所示)。



自動烹煮食譜

美善品多功能料理機透過其內建感應系統來確定食物的烹飪狀態並自動的提供下一步驟操作。自動烹煮食譜可逐步指導烹飪過程。

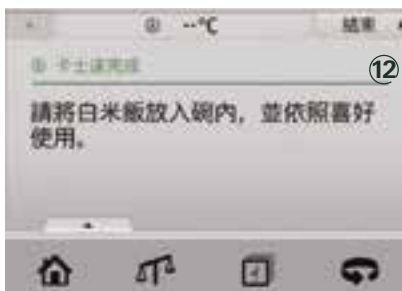
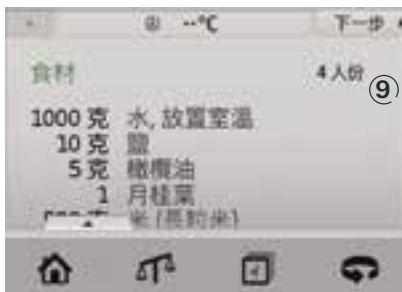
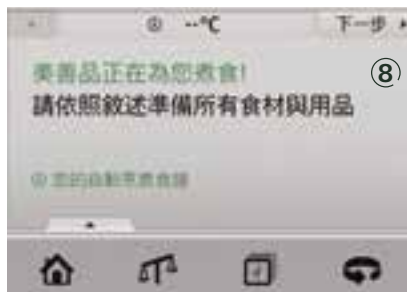
選擇「自動烹煮食譜」選項，如圖 ⑤ 所示，並挑選所需食譜，如圖 ⑥ 所示。

美善品多功能料理機將推薦所需的準備及烹煮時間，如圖 ⑦ 所示。

點選「烹飪」後，開始操作，如圖 ⑧ 所示。根據所示清單準備食材，如圖 ⑨ 所示。準備好所有食材後，即可開始烹飪。遵照螢幕上的指示，每完成一個步驟後，選擇「下一步」，如圖 ⑩ 和 ⑪ 所示。請注意，設定的時間為近似值，因為烹飪時間主要取決於食材以及烹飪狀態。

當顯示螢幕右上角顯示「結束」時，該菜餚便製作完成，可端上桌，如圖 ⑫ 所示。

食譜製作完成後，主顯示螢幕上會顯示主鍋的溫度。安全起見，之後顯示螢幕上會顯示主鍋內的約略溫度，如圖 ⑬ 所示。



運輸模式

如需裝箱運輸美善品多功能料理機，應首先將主鍋鎖定。選擇「運輸模式」，如圖①所示。此時顯示螢幕上會顯示一條資訊，說明如何啟動運輸模式，如圖②所示。切勿用自動扣鎖搬運或舉起美善品多功能料理機。切勿推、拉或擠壓自動扣鎖，否則會導致機器損壞，無法運作。

設定

選擇「設定」時，將出現一系列功能用以進一步設定您的美善品多功能料理機，包括：

- 食譜管理
- 語言選擇
- 關於美善品
- 背景顏色
- 將您的美善品多功能料理機還原至出廠設定
- 鎖定機器，如圖(③)所示

管理「最喜愛的食譜」

在此選項下，您可以將食譜從「最喜愛的食譜」移除如圖(④)所示。



語言

在此設置您首選的顯示語言，如圖 ⑤ 所示。一旦選定語言之後，顯示幕上的所有資訊均會如圖 ⑥ 您所選的語言顯示。

關於美善品

顯示此美善品多功能料理機序號以及軟體版本的資訊，請如圖 ⑦ 和圖 ⑧ 所示，瀏覽美善品多功能料理機相關資訊選項。



還原至出廠設定

如圖 ① 所示，使用「還原至出廠設定」功能將美善品多功能料理機的設定還原成出廠設定。請注意，如圖 ② 所示，此時您的個人設定將會遺失。

顯示背景顏色

選擇顯示背景顏色為黑色背景上淺色字體或淺色背景上黑色字體，如圖 ③ 和 ④ 所示。



鎖住與解鎖美善品多功能料理機

防止兒童或未授權用戶使用美善品多功能料理機。如圖⑤所示，在

「鎖定美善品多功能料理機」功能中的兩個鎖定選項中進行選擇。

根據需要，啟動鎖定或解鎖。您還可如圖⑥所示，更改您的個人識別碼(PIN)。

首次按下「解鎖 / 啟動鎖定」鍵時，如圖⑦所示，將不會鎖定機器。

如圖⑧所示，選擇「啟動鎖定」。

之後將會顯示數字鍵盤，要求您輸入個人識別碼(PIN)。此時如圖⑨所示，輸入您選定的4位數密碼。

輸入您的個人識別碼後，如圖⑩所示，點選「保存」。

此時，如圖⑪所示，將會顯示一條安全資訊，選擇「是」以確認您新的個人識別碼。

現在，如圖⑫所示，您的美善品多功能料理機便已鎖定，並且您可關閉機器。

如圖⑬所示，下一次開啟您的美善品多功能料理機時，會首先要求您輸入個人識別碼。如果您忘記了您的個人識別碼，選擇「忘記個人識別碼？」。之後您便可使用(通用識別碼)個人識別碼(62742766)來解鎖美善品多功能料理機。

在輸入您的個人識別碼之後，即可再次解鎖。如圖⑭所示，在美善品多功能料理機功能表中的設置選項下，選擇「解鎖 / 啟動鎖定」，並選擇「解鎖」。

若想要再次鎖定您的美善品多功能料理機，機器將會詢問是否再次使用相同的個人識別碼。如果您選擇了「是」，美善品多功能料理機 將會被立即鎖定。

如果您選擇了「否」，將會要求您輸入新的個人識別碼，新的個人識別碼被保存後就會立即鎖定美善品多功能料理機，如圖⑮所示。

或者您可如圖⑯所示，隨時在「更改個人識別碼」選項下輸入新的個人識別碼。





聯繫方式

您可透過以下方式找到您所在地的客服中心聯繫方式：

如圖 17 所示，在設置功能表中選擇「聯繫」。

如圖 18 所示，從給出的列表中選擇您的國家。

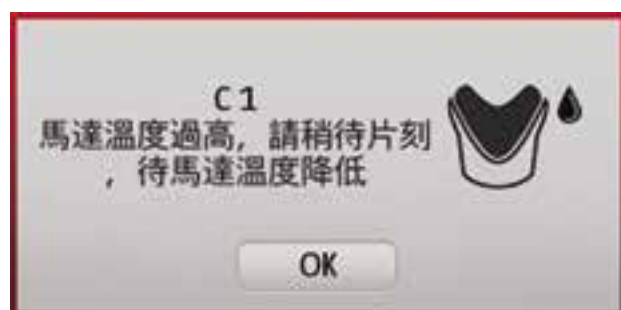
如圖 19 所示，之後將顯示聯繫方式的完整資訊。



注意事項

美善品多功能料理機只要在靜止沒有操作15分鐘之後將會自動關閉。最後30秒時，顯示幕上會顯示一條資訊，詢問您是否取消自動關機。

電子馬達保護機制



如果馬達已停止轉動：

- 取下美善品多功能料理機上的主鍋。
 - 減少鍋內份量且 / 或根據食譜要求加入一些液體。
 - 等候約5分鐘(冷卻時間)。
 - 再置入主鍋。
 - 檢查背後的進氣口是通暢的狀態。
 - 重新啟動美善品多功能料理機。
- 如果冷卻時間後還是出現錯誤訊息，請與我們的客服中心聯繫。

首次使用及負荷過高

首次使用美善品多功能料理機時，可能有異味。

如果烹煮時馬達負荷過高，馬達可能會過熱並開始產生異味。機器可能會自動關閉。這個現象完全不會損壞機器，而且經過如上所述的冷卻時間後，美善品多功能料理機將再次處於完好的工作狀態。

清潔

如同所有廚房電器或餐具一樣，首次使用前和每次使用後應徹底清潔您的美善品多功能料理機，特別是攪拌刀組、主鍋、主鍋蓋以及鎖環。

如何清潔主鍋及主鍋蓋

從美善品多功能料理機拆除主鍋並拆除攪拌刀組(參見第14頁至第16頁)。

⚠ 小心

攪拌刀組造成的割傷危險

請勿碰觸攪拌刀組的刀片。刀片非常鋒利。以握住攪拌刀組頂部的方式來拆卸及安裝它。

現在，如圖 ① 所示，以熱水或洗碗機來清潔主鍋的內部與外側(不包含攪拌刀)：同時清潔攪拌刀、刮刀棒、蝴蝶棒、網鍋、量杯、主鍋蓋與蒸鍋。

當主鍋有沾黏食物時，請用不鏽鋼清潔劑清除。

請確定主鍋底部的觸針清潔及乾燥。或請將其擦乾。我們建議您清潔的時候卸下主鍋，尤其是用洗碗機清潔的時候。

重要提示：

切勿用尖銳物品去清潔所有機件，以免損壞美善品多功能料理機的機件或造成不利安全的影響。



如何清潔攪拌刀組

如圖 ② 所示，握住攪拌刀組頭部，讓其以向上的方向在水龍頭下沖洗。可使用刷子或置入洗碗機中清潔。

請小心拆裝主鍋和攪拌刀組(包括鎖環)。



如何清潔蒸鍋

使用溫肥皂水或洗碗機清潔蒸鍋、蒸盤及蒸鍋蓋。如圖 ③ 所示，使用較軟的布及溫和的清潔劑來清潔。避免使用尖銳物品或金屬刷，否則很容易造成刮痕。

重要提示：

所有配件均可使用洗碗機清潔。但宜將塑膠配件以及主鍋蓋放置在洗碗機上層架上，以免因暴露在較高溫度下導致變形。某些食材例如咖哩、紅蘿蔔汁及橙類的酸可能會沾染顏色，請儘快將這些食材從主鍋蓋、鎖環、刮刀棒、以及所有蒸鍋組上清除。任何此類染色都會隨時間變淡，並不會為您的健康及機件運作帶來影響。



如何清潔美善品多功能料理機的主機

清潔前請先拔除美善品多功能料理機的主電源插頭。

⚠ 小心

遭致觸電的危險

- 清潔美善品多功能料理機，或長期不使用美善品多功能料理機時，請務必拔除主電源插頭。
- 請勿將美善品多功能料理機主機浸入水中。只須用濕布擦拭，切勿讓水或灰塵進入美善品多功能料理機主機內室。

如圖 ① 所示，使用較軟的布及溫和的清潔劑來清潔美善品多功能料理機主機。小心用濕布清潔，以免水分進入美善品多功能料理機內。



其他有關清潔訊息

某些塑膠配件可能會有些微褪色，但並不會為您的健康及機件運作帶來影響。

如果主鍋、攪拌刀組、主鍋蓋及量杯有些許髒汙，只需短時間的混合操作對其進行清潔。將大約1公升清水與幾滴清潔劑加入主鍋，以5到6的轉速並點選反轉圖示  數次。然後用水，必要時用軟布完成清潔操作。

為了讓儲存時通風，請不要用量杯蓋住主鍋蓋。

注意：

銹蝕造成的損壞危險：手洗或用洗碗機清潔後，務必保持主鍋底座5根觸針為乾燥狀態，從而防止水分透過觸針進入美善品多功能料理機內。

更換防護隔板

此配件僅在某些選定國家使用

更換機器背部的防護隔板

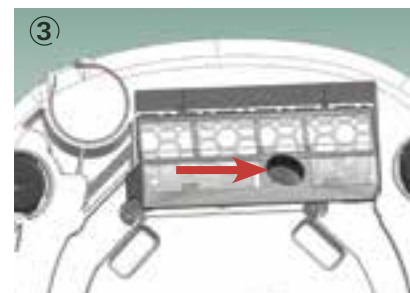
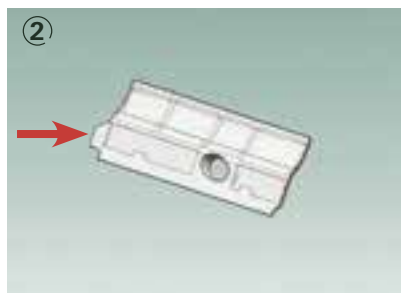
如需安裝使用防護隔板，務必將美善品多功能料理機的主電源插頭拔除。如圖 ② 所示拉住通風背板缺口，將它從扣鎖中拉起卸下。現在，如圖 ③ 所示，您能通過通風狹縫看到美善品多功能料理機背部。如圖 ④ 所示，取來機器背部用的防護隔板並將其插入機器，使其與通風狹縫緊密貼合，如圖 ⑤ 所示。然後可將通風背板重新裝上，小心地將背板按進扣鎖內，直到完全鎖定到位。如圖 ⑥ 所示，切勿在不帶通風隔板情況下使用美善品多功能料理機。



更換機器底部的防護隔板

如需在美善品多功能料理機的底部安裝防護隔板，務必將美善品多功能料理機的主電源插頭拔除。如圖 ① 所示，卸下主鍋並傾斜美善品多功能料理機。如圖 ② 所示，取來用於機器底部的防護隔板，該防護隔板上有一個橢圓形凸塊，務必使該凸塊面對美善品多功能料理機底部，如圖 ③ 所示。把防護隔板放於機器上脊之下，然後下壓，直到聽到防護隔板鎖定到位的聲音，如圖 ④ 所示。

如需移除防護隔板，首先將美善品多功能料理機的主電源插頭拔除。卸下主鍋，並採用插入網罩時相同的方式使美善品多功能料理機傾斜。防護隔板左側有一個板扣，拉動它將防護隔板移除。



使用食譜時應注意事項

請用美善品多功能料理機的專屬食譜來引導您煮食。
我們美善品多功能料理機的食譜會按部就班的指引您煮食。

食材順序

當根據您的食譜來準備食物時，
請考慮所需步驟的順序，
例如先準備乾食材。

食材秤重

各種食材要開始秤重前，請壓下磅秤功能標示
⚖️ 並使秤歸零「0.000」。添加您的食材。
注意：切勿超過主鍋和蒸鍋的最大容量。

設定時間、溫度和速度

遵守以下的設定順序，即可獲得最佳成果：

例如：正常加熱

設定：5分鐘 / 溫度攝氏100度 / 速度1

- ① 設定時間為5分鐘
- ② 設定溫度為攝氏100度
- ③ 設置速度到1

例如：煮易碎食物

設定：5分鐘 / 溫度攝氏90度 /  / 速度1

- ① 設定時間為5分鐘
- ② 選擇溫度：攝氏90度
- ③ 選擇反轉模式 
- ④ 轉動選擇鈕至速度1

例如：切碎蔬菜

設定：7秒鐘 / 速度5

- ① 設定時間為7秒鐘
- ② 轉動選擇鈕至速度5

例如：揉麵糰

設定：2分鐘 / 

- ① 設定時間為2分鐘
- ② 選擇  麵糰模式
- ③ 以順時針方式轉動選擇鈕以啟動

切碎及果泥製作

當欲切碎食材或製泥時，先選擇較短的時間操作，
觀察成果後再決定是否再增加操作時間。

加熱時間

加熱時間依下列因素而定：

- a) 欲加熱食材的起始溫度
 - b) 食材的份量、重量與體積
- 注意：**勿超過主鍋或蒸鍋最大容量！
- c) 欲製作食物之熱傳導性
 - d) 加熱程度
 - e) 攪拌速度
 - f) 配件的選用
(是否使用網鍋 / 蒸鍋)

故障排除

故障:	檢查:
美善品多功能料理機無法啟動。	查看電源線是否插妥。 查看美善品多功能料理機是否處於「睡眠模式」。
美善品多功能料理機無法加熱。	查看是否設定有加熱時間及溫度。
美善品多功能料理機在操作期間突然停止。	參閱第43頁，標示為「電子馬達保護機制」的章節。
磅秤問題。	檢查是否在按下磅秤功能時觸碰了美善品多功能料理機，有無他物倚靠美善品多功能料理機，電源線是否拉扯太緊，主機底部的吸盤有無髒汙，工作檯面是否乾淨、穩固、平整，美善品多功能料理機有否在檯面上滑動。

⚠ 小心

遭致觸電的危險

請定期檢視美善品多功能料理機及主鍋和配件是否有損壞。損壞的零配件會對安全產生不良影響。如有任何損壞，請勿再使用美善品多功能料理機，並連絡福維克客服中心或福維克授權修理機構。

法規 / 著作權

針對生活在歐盟成員國的客戶：



身為電器或電子產品所有人，在歐盟國家，您不得將電器或電子產品以及配件當成未分類家庭垃圾拋棄(歐盟法規2002/96/EC，2003年1月27日對廢棄電氣和電子設備及配件的規定)。您應依照規定的回收體制處理。請聯繫您所在城市的市政當局獲取更多資訊。

註冊號：歐盟廢電機電子設備指令
(WEEE)註冊編號DE 86265910

著作權 ©

文本、設計、照片及插圖著作權歸瑞士福維克國際公司所有，該公司保留所有權利。未事先獲得版權所有人福維克國際公司同意，這一出版品不得全部或部分轉載，不得儲存於檢索系統中，不得以電子、機械、影印、錄製等任何方式傳播。

針對美國市場的規定：

請注意，美善品多功能料理機由福維克國際公司(Vorwerk International Strecker & Co.) 獨家生產、銷售。

此美善品多功能料理機既非為美國市場所開發 / 設計，亦無其銷售 / 入市許可。因此，福維克或其授權第三方在美國一直不進行美善品多功能料理機任何有目的銷售或任何形式的廣告活動，並且在美國不提供美善品多功能料理機的相關客戶服務。

對在美國無論以何種方式使用美善品多功能料理機或因與此相關原因而導致的任何損失(包括因美國使用電壓的不同而造成機器的損壞)(包括但不僅限於任何直接、間接、特殊、偶然與懲罰性損壞或損失，任何經濟損失與任何人身傷亡的損失)，福維克不承擔也不會承擔任何索賠責任。在美國使用美善品多功能料理機者將自己承擔全部風險。

保固 / 客服中心

保固

保固期請參閱您的保固卡。

美善品多功能料理機只能在福維克
客服中心或經福維克授權的維修機構維修處理。

美善品多功能料理機僅可使用與其共同提供的配件(參閱第12頁至第13頁)或由福
維克公司美善品多功能料理機部門提供的正宗原配件。

勿將美善品多功能料理機與其他非福維克公司美善品多功能料理機部門提供的零
配件或設備結合使用。否則您的保固權將失效。

客服中心

具體資訊請聯繫您所在國家的美善品多功能料理機顧問、
銷售公司或參見網站www.thermomix.com。

生產廠商地址：

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal ·德國

網址：www.vorwerk-elektrowerke.de

您美善品多功能料理機的顧問：

電話 _____

傳真 _____

手機 _____

電子郵件 _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

在www.thermomix.com網頁上可獲取其他語言版本的使用說明書

MANUAL

Catatan untuk keselamatan anda	5
Data teknikal	10
Pengenalan	11
Thermomix® TM5 Anda	12
Sebelum anda mula	14
Cara memasukkan mangkuk adunan dengan betul	14
Cara menanggalkan pisau adunan	15
Cara memasukkan pisau adunan	16
Aksesori	17
Mangkuk adunan, tapak mangkuk adunan	17
Penutup mangkuk adunan, cawan sukat	18
Bekas reneh	19
Spatula	20
Pemukul Butterfly (Sambungan pengacau)	21
Varoma	22
Cara menyambung bahagian Varoma	22
Cara menggunakan Varoma	23
Kerja praktikal menggunakan Varoma	26
Menggunakan Thermomix®	27
Memulakan Thermomix®	27
Mematikan Thermomix®	28
Langkah keselamatan	28
Menimbang bahan menggunakan Thermomix®	29
Maklumat lanjut tentang menimbang	29
Mengendalikan Thermomix® dari skrin utama	30
Dial masa	31
Dail suhu	32
Pemanasan ringan pada kelajuan 2 dan 3	32

Tetapan suhu Varoma	33
Dail kelajuan	33
Tetapan kacauan perlahan	33
Mengacau	33
Menggaul/mengadun	34
Mod Turbo	34
Operasi pergerakan pisau ke hadapan/belakang	35
Mod doh	35
Menyambungkan cip resipi Thermomix®	36
Menu Thermomix®	36
Resipi kegemaran	36
Resipi	36
Mengikut kategori	37
Daripada A hingga Z	37
Dimasak baru-baru ini	37
Memasak resipi daripada cip resipi Thermomix® menggunakan “fungsi memasak berpandu”	38
Langkah Selari	38
Resipi automatik	39
Mod pengangkutan	40
Tetapan	40
Menguruskan Kegemaran	40
Bahasa	41
Tentang Thermomix®	41
Set semula kepada tetapan kilang	42
Paparkan warna	42
Mengunci Thermomix® anda	43
Hubungan	44
Perkara perlu diingati	45
Penutupan automatik	45
Perlindungan motor elektronik	45
Penggunaan pertama kali dan muatan tinggi	45
Membersih	46
Cara membersihkan mangkuk adunan dan penutupnya	46
Cara membersihkan pisau adunan	47
Cara membersihkan Varoma	47
Cara membersihkan Thermomix® utama	48
Maklumat pembersihan tambahan	48
Menukar grid perlindungan	49
Menukar grid perlindungan di belakang	49
Menukar grid perlindungan di bawah	50
Catatan untuk resipi anda sendiri	51
Menyelesai masalah	52
Peraturan undang-undang/Hak cipta	53
Waranti/Khidmat pelanggan	54

CATATAN UNTUK KESELAMATAN ANDA

Thermomix® TM5 dimaksudkan untuk digunakan dalam rumah tangga dan aplikasi yang serupa seperti

- Kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran tempat kerja;
- Rumah ladang;
- Oleh klien di hotel, motel dan persekitaran penginapan yang lain;
- Tempat penginapan yang setakat menyediakan katil dan sarapan pagi.

Alat ini mematuhi standard keselamatan paling maju. Thermomix® TM5 mempunyai beberapa ciri keselamatan, namun alat ini masih alat memasak, jadi langkah-langkah keselamatan yang wajar dan sesuai perlu diambil. Sentiasa berhati-hati semasa memasak dan kendalikan Thermomix® TM5 mengikut manual ini. Untuk keselamatan anda, sila baca manual arahan ini dengan teliti sebelum menggunakan Thermomix® TM5 anda buat pertama kali dan beri perhatian khusus pada catatan untuk keselamatan anda. Simpan manual arahan untuk rujukan akan datang. Manual arahan ini ialah sebahagian daripada Thermomix® TM5. Sentiasa berikan manual arahan ini bersama Thermomix® TM5 apabila orang baru menggunakannya. Arahan keselamatan utama juga disediakan pada menu pengendalian Thermomix® TM5 (lihat juga halaman 28). Thermomix® TM5 bukan untuk pengguna kelainan upaya fizikal, deria atau mental (termasuk kanak-kanak), atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi

arahan penggunaan Thermomix® TM5 oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka. Kanak-kanak perlu diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan Thermomix® TM5.

Thermomix® TM5 mematuhi standard keselamatan di negara alat ini dijual oleh organisasi Vorwerk yang sah. Kepatuhan pada standard keselamatan tempatan tidak dijamin jika Thermomix® TM5 digunakan di negara lain. Jadi, Vorwerk tidak bertanggungjawab bagi sebarang kerosakan yang timbul akibat penggunaan tersebut.

Bahaya kejutan elektrik

- Tanggalkan kabel Thermomix® TM5 daripada bekalan kuasa utama sebelum membersihkan dan jika Thermomix® TM5 tidak digunakan dalam tempoh yang lama.
- Jangan rendam Thermomix® TM5 di dalam air. Bersihkan dengan kain lembap sahaja. Jangan benarkan air atau habuk masuk ke dalam perumah. Ini termasuk semua sisa atau serpihan makanan cecair atau pepejal.
- Periksa Thermomix® TM5 dan aksesori secara tetap bagi memastikan tiada kerosakan (termasuk mangkuk adunan dan kabel penyambung). Jika ada kerosakan, jangan guna Thermomix® TM5 dan hubungi khid-

mat pelanggan Vorwerk atau pembaiki Vorwerk yang sah.

- Thermomix® TM5 (termasuk kabel penyambung) hanya boleh dibaiki oleh khidmat pelanggan Vorwerk yang bertanggungjawab atau pembaiki Vorwerk yang sah. Pembaikan atau pengendalian yang salah mungkin mengakibatkan risiko yang serius kepada pengguna. Vorwerk tidak bertanggungjawab bagi sebarang kerosakan yang mungkin timbul akibat menggunakan pembaiki yang tidak sah.

Bahaya kecederaan kerana pisau adunan yang tajam

- Jangan sentuh mata pisau adunan. Ia sangat tajam. Pegang bahagian atas pisau adunan semasa menanggalkan atau memasukkannya semula.
- Jangan masukkan tangan ke dalam lubang penutup mangkuk adunan atau menyentuh pisau adunan semasa Thermomix® TM5 digunakan.

Bahaya melecur kerana terpercik makanan panas

- Masukkan kuantiti maksimum 2.2 liter bahan ke dalam mangkuk adunan.
- Perhatikan tanda aras isian pada mangkuk adunan.
- Guna Thermomix® TM5 anda hanya dengan penutup mangkuk adunan dan gelang sendal yang bersih. Pastikan bibir mangkuk adunan bersih pada setiap masa. Periksa gelang sendal secara tetap untuk memastikan tiada kerosakan. Jangan tanggal gelang sendal kerana berbuat demikian boleh menyebabkan

kerosakan. Jika berlaku kerosakan atau kebocoran, tukar penutup serta-merta. Jangan guna Thermomix® TM5 anda sehingga anda menukar penutupnya.

- Jangan buka penutup mangkuk adunan secara paksa. Hanya buka penutup mangkuk adunan apabila kelajuan ditetapkan pada “0” dan mekanisme pengunci telah melepaskannya.
- Jangan guna mod turbo atau tambah kelajuan mendadak apabila memproses makanan panas (suhu melebihi 60°C), terutamanya jika makanan tersebut tidak dipanaskan dalam Thermomix® TM5.
- Jangan pegang atau sentuh cawan sukat semasa memproses makanan panas (suhu melebihi 60°C).
- Berhati-hati kerana makanan mungkin terkeluar dari lubang penutup mangkuk adunan. Masukkan cawan sukat dengan betul ke lubang dan biarkannya apabila memproses makanan panas (contohnya jem atau sup) terutamanya pada tahap kelajuan sederhana (3–6) dan lebih tinggi (7–10).
- Jangan guna suhu Varoma untuk memanaskan atau memasak makanan yang banyak.
- Hanya guna tahap kelajuan rendah (4–6) apabila memilih suhu Varoma. Tahap kelajuan yang tinggi boleh menyebabkan percikan makanan panas atau pembuihan cecair.
- Pastikan anda letak Thermomix® TM5 anda pada permukaan bersih, keras, rata dan tidak boleh dipanaskan, terutamanya apabila menggunakan Varoma.
- Keluarkan mangkuk adunan dengan cermat untuk mengelakkan tumpahan, terutamanya apabila kandungan mangkuk adunan panas.

Bahaya melecur kerana wap panas dan cecair terkondensasi panas

- Berhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam pemproses makanan atau pengisar kerana ia boleh diusir dari Thermomix® TM5 disebabkan oleh pengewapan secara tiba-tiba.
- Pastikan Varoma diletakkan dengan betul ke dalam mangkuk adunan dan Thermomix® TM5.
- Berhati-hati kerana wap panas keluar dari tepi dan atas penutup Varoma semasa digunakan.
- Hanya pegang pemegang di tepi Varoma.
- Jangan guna Varoma tanpa penutup Varoma.
- Apabila membuka penutup Varoma, pegang dengan cara supaya wap yang keluar atau cecair menitik panas tidak akan menyentuh anda.
- Berhati-hati kerana wap panas masih keluar melalui lubang penutup mangkuk adunan apabila mengeluarkan keseluruhan Varoma.
- Jauhkan kanak-kanak daripada Thermomix® TM5 apabila menggunakan Varoma dan beri amaran kepada mereka tentang bahaya wap panas dan cecair terkondensasi panas.
- Jangan terlebih isi bekas reneh. Kandungan tidak boleh dibiarkan terkeluar melebihi bibir atas bekas reneh.
- Pastikan lubang penutup mangkuk adunan tiada makanan. Jika lubang penutup mangkuk adunan terhalang oleh makanan dan pemanasan sedang aktif dijalankan, tekanan lampau boleh terkumpul di dalam mangkuk adunan dan kandungan panas mungkin

boleh tersembur keluar. Sekiranya ini berlaku, anda berisiko tinggi melecur dan cedera.

- Pastikan beberapa slot dulang dan piring Varoma tiada makanan untuk mengelakkan pembebasan wap tidak terkawal.

Bahaya kecederaan kerana tersentuh bahagian panas

- Sentiasa pastikan Thermomix® TM5 jauh dari capaian kanak-kanak dan beri amaran kepada kanak-kanak bahawa mangkuk adunan dan Varoma akan menjadi panas.

Cawan sukat – makanan sejuk – bahaya kecederaan kerana percikan makanan sejuk

- Apabila memproses makanan sejuk pada tahap kelajuan sederhana (3–6) dan lebih tinggi (7–10) atau apabila mengaktifkan mod turbo untuk mencencang atau membuat puri makanan sejuk, pegang cawan sukat untuk mengelakkan makanan sejuk daripada terpercik keluar. (Jangan pegang cawan sukat semasa memproses makanan panas).

Cawan sukat – makanan panas – bahaya kecederaan melecur

- Apabila memproses makanan panas (suhu melebihi 60°C), jangan sentuh cawan sukat atau aktifkan mod turbo.

Bahaya kecederaan kerana bucu tajam

- Skrin sentuh Thermomix® TM5 dibuat daripada kaca dan boleh pecah jika dikendalikan dengan cara yang salah.

Bahaya kecederaan kerana salah guna

- Hanya guna Thermomix® TM5 mengikut manual arahan ini.
- Jangan sentuh lengan pengunci atau mangkuk adunan apabila membuka atau menutup Thermomix® TM5. Jangan cuba mengeluarkan mangkuk adunan atau penutup mangkuk adunan secara paksa.
- Jangan panaskan mangkuk adunan yang kosong.
- Apabila menggunakan sambungan pengacau (pemukul butterfly), hidupkan kelajuan hanya selepas pemukul butterfly dipasang dengan betul.
- Jangan pilih kelajuan lebih tinggi daripada tahap 4 apabila menggunakan pemukul butterfly.
- Jangan guna spatula apabila pemukul butterfly dipasang.
- Jangan tambah bahan yang mungkin merosakkan atau menyekat pemukul butterfly semasa ia dipasang pada pisau adunan dan motor sedang berjalan.

Bahaya kecederaan kerana menggunakan item atau alat tidak mengikut tujuannya

- Hanya guna bahagian yang dibekalkan bersama Thermomix® TM5 (halaman 12-13) atau alat ganti asli daripada Vorwerk Thermomix® TM5 yang

diluluskan khas untuk penggunaan Thermomix® TM5.

- Jangan guna Thermomix® TM5 bersama bahagian atau peralatan yang tidak dibekalkan oleh Vorwerk Thermomix®.
- Jangan guna Thermomix® TM5 bersama bahagian atau peralatan generasi lama Thermomix®.
- Guna penutup mangkuk adunan sahaja untuk menutup mangkuk adunan.
- Guna cawan sukat Thermomix® TM5 sahaja untuk menutup lubang penutup mangkuk adunan. Jangan tutup penutup mangkuk adunan menggunakan item lain termasuk tuala atau kain lap pinggan.
- Guna spatula Thermomix® TM5 dengan piring keselamatan sahaja untuk mengacau makanan di dalam mangkuk adunan. Jangan guna item atau perkakas lain seperti sudu, pemukul atau pisau untuk mengacau. Ia boleh tersangkut pada pisau adunan yang berputar dan menyebabkan kecederaan.
- Kunci penutup mangkuk adunan sebelum masukkan spatula Thermomix® TM5 melalui lubang penutup mangkuk adunan.

Kerosakan harta

Risiko untuk orang memakai perentak jantung

- Cip resipi Thermomix® dan interface cip resipi Thermomix® mengandungi komponen Magnet. Jika anda memakai perentak jantung, pastikan anda mengekalkan jarak yang mencukupi. Anda juga harus memberi amaran kepada orang-orang yang memakai perentak jantung.

Thermomix® TM5 boleh bergerak

- Letak Thermomix® TM5 anda pada permukaan bersih, keras, rata dan tidak boleh dipanaskan supaya tidak tergelincir.
- Jauhkan Thermomix® TM5 secukupnya dari bucu permukaan supaya tidak terjatuh.
- Sila maklum bahawa kadangkala apabila menguli doh atau mencencang makanan, ketidakseimbangan boleh berlaku di dalam mangkuk adunan. Pada keadaan tertentu, ia boleh menyebabkan seluruh Thermomix® TM5 bergerak. Jangan biarkan Thermomix® TM5 tidak terjaga semasa ia menguli doh atau mencencang makanan.

Risiko kerosakan

- **Kerana wap panas:** Pastikan ada pelepasan secukupnya di atas dan di sekeliling Thermomix® TM5 dan Varoma (contohnya di bawah almari atau rak dinding) untuk mengelakkan kerosakan kerana wap panas.
- **Kerana sumber haba luar:** Pastikan ada ruang secukupnya antara Thermomix® TM5 dengan sumber haba luar seperti radiator, plat pemanas, ketuhar, tungku dll. Jangan letak Thermomix® TM5 atau kabel penyambungannya di atas sebarang sumber haba kerana ini boleh menyebabkan Thermomix® TM5 rosak. Jangan letak Thermomix® TM5 di atas permukaan panas.
- **Kerana kebocoran bahan:** Pastikan gelang sandal pisau adunan dipasang pada bearing pisau. Jika

tiada gelang sandal, bahan mungkin terbocor keluar dan merosakkan Thermomix® TM5. Pastikan pisau adunan dikunci pada tapak mangkuk dengan betul.

- **Kerana penyejukan Thermomix® TM5 tidak mencukupi:** Pastikan lubang pengudaraan di belakang dan bawah Thermomix® TM5 sentiasa bebas daripada percikan lemak, makanan, sisa dan bahan lain, serta tidak ditutup. Jika tidak, Thermomix® TM5 mungkin rosak. Ini penting terutamanya jika lubang pengudaraan Thermomix® TM5 anda ditutup oleh grid perlindungan. Pastikan anda buka grid perlindungan setiap kali anda membersihkannya.
- **Kerana bekalan elektrik tidak sesuai:** Hanya guna Thermomix® TM5 pada arus ulang-alik dan bekalan elektrik utama yang dipasang oleh juruelektrik. Voltan bekalan elektrik utama dan frekuensi utama mesti sama dengan plat jenis di bawah Thermomix® TM5 utama.
- **Kerana kakisan:** Pastikan anda keringkan sepenuhnya pin sentuh mangkuk adunan selepas membersihkan mangkuk adunan, supaya kelembapan tidak memasuki Thermomix® TM5 melalui pin sentuh.
- **Kerana interface cip resipi Thermomix® TM5 litar pintas:** Jangan sentuh interface cip resipi Thermomix® menggunakan objek besi, contohnya sudu. Anda boleh merosakkan Thermomix® TM5 anda.

DATA TEKNIKAL

Simbol pematuhan/ Tanda pematuhan



Motor	Motor enggan berkad kuasa 500W bebas penyelenggaraan Vorwerk. Kelajuan sentiasa boleh laras daripada 100 hingga 10,700 putaran per minit (Kacauan perlahan 40 rpm). Tetapan kelajuan khas (mod selang seli) bagi penyediaan doh. Perlindungan motor elektronik untuk mengelakkan beban berlebihan.		
Sistem pemanasan	Penggunaan kuasa 1,000W. Dilindungi daripada terlebih panas.		
Skala bersepadu	Julat ukuran daripada 5 hingga 3000g pada kenaikan 5g (hingga maksimum 6.0 kg); -5 hingga -3000g pada kenaikan 5g (hingga maksimum -6.0 kg).		
Perumah	Bahan plastik berkualiti tinggi.		
Mangkuk adunan	Keluli tahan karat, dengan sistem pemanasan dan sensor suhu bersepadu. Kapasiti maksimum 2.2 liter.		
Beban tersambung	Hanya untuk 220 ... 240V 50/60Hz (TM5-1). Penggunaan kuasa maksimum 1,500W. Kabel kuasa boleh tarik, 1m panjang.		
Dimensi dan berat Thermomix® TM5	tanpa Varoma		Varoma
	tinggi	34.1sm	tinggi 13.1sm
	lebar	32.6sm	lebar 38.3sm
	dalam	32.6sm	dalam 27.5sm
	berat	7.95 kg	berat 0.8 kg

PENGENALAN

Pelanggan yang dihormati,

Tahniah kerana membeli Thermomix® TM5 anda!

Semasa demonstrasi Thermomix® TM5, anda mengalami dan merasai faedah Thermomix® TM5 baharu anda menggunakan kelima-lima deria rasa anda. Penasihat Thermomix® berpengalaman membantu anda mengoptimalkan semua penggunaan fungsi yang diperlukan oleh anda.

Kini anda bersedia menikmati kelebihan Thermomix® TM5 anda sendiri. Menyediakan makanan sihat dan lazat lebih cepat dan mudah. Masak menggunakan Thermomix® TM5 menjimatkan masa anda untuk melakukan aktiviti lain.

Manual arahan ini memberikan arahan langkah demi langkah untuk Thermomix® TM5 baharu anda. Sila baca dengan teliti. Setiap langkah yang anda alami ialah hasil daripada mempertimbangkan minat dan keperluan anda semasa kami mereka bentuk produk berkualiti tinggi ini.

Reka bentuk langkah demi langkah resipi kami yang mudah difahami membolehkan anda menyediakan makanan dan hidangan dengan jayanya.

Semoga anda, keluarga anda dan kawan anda berseronok menggunakan Thermomix® TM5 baharu anda!

Vorwerk Thermomix®

THERMOMIX® TM5 ANDA

Selepas membuka bungkusan, sila pastikan semua komponen Thermomix® TM5 ada. Ini termasuk:

- Thermomix® TM5 termasuk mangkuk adunan dan penutup mangkuk adunan
- Bekas reneh
- Pemukul Butterfly (Sambungan pengacau)
- Cawan sukat
- Spatula
- Varoma
- Buku memasak
- Manual Arahan
- Cip Resipi Thermomix®





① Thermomix® TM5

② Mangkuk adunan

③ Tapak mangkuk adunan

④ Gelang sendal untuk pisau adunan

⑤ Pisau adunan

⑨ Penutup mangkuk adunan

⑩ Pemukul Butterfly

(Sambungan pengacau)

⑪ Spatula dengan piring keselamatan

⑫ Bekas reneh

⑬ Cawan sukat

⑭ Cip Resipi Thermomix®

⑮ Sensor penutup

⑯ Pemilih

⑰ Pemegang

Varoma

⑥ Penutup Varoma

⑦ Dulang Varoma

⑧ Piring Varoma

SEBELUM ANDA MULA

Tahniah kerana membeli Thermomix® TM5!

Sebelum menggunakan Thermomix® TM5 anda (selepas ini dipanggil “Thermomix”) buat pertama kali, tonton demonstrasi oleh penasihat Thermomix® yang bertauliah. Biasakan diri anda menggunakan Thermomix®.

Sebelum anda mula

Pastikan anda meletakkan Thermomix® anda pada permukaan bersih, keras, dan rata supaya tidak tergelincir. Anda disyorkan meletakkan Thermomix® anda di tempat yang tetap di dapur anda supaya anda mudah menggunakannya. Tanggalkan kerajang daripada skrin sentuh. Bersihkan Thermomix® anda sepenuhnya sebelum menggunakannya buat pertama kali. Ikut arahan dalam bab membersihkan (halaman 46).

Cara memasukkan mangkuk adunan dengan betul

Masukkan mangkuk adunan dengan pemegangnya menghadap depan dan letakkannya secara perlahan di tempatnya ①.

Mangkuk adunan diletakkan dengan betul jika pemegangnya di bahagian depan, seperti ditunjukkan dalam gambar ①, dan jika mangkuk itu terpasang kemas di dalam Thermomix®. Untuk menutup mangkuk adunan, letakkan penutup mangkuk adunan secara menegak di atas mangkuk adunan ②. Penutup akan terkunci secara automatik apabila motor diaktifkan.



⚠ AWAS

Bahaya melecur kerana terpercik makanan panas

- Jangan buka penutup mangkuk adunan secara paksa. Hanya buka penutup mangkuk adunan apabila kelajuan ditetapkan pada “0” dan mekanisme pengunci telah melepaskannya.
- Jangan sentuh lengan pengunci atau mangkuk adunan apabila membuka atau menutup Thermomix®. Jangan cuba mengeluarkan mangkuk adunan atau penutup mangkuk adunan secara paksa.

Cara menanggalkan pisau adunan

Cara menanggalkan pisau adunan Pegang mangkuk adunan dengan sebelah tangan supaya bukaanannya menghadap atas. Menggunakan tangan satu lagi, pusing tapak mangkuk adunan 30 darjah arah jam dan tarik tapak mangkuk adunan ke bawah ③. Pegang bahagian atas pisau adunan dengan cermat dan tanggalkannya bersama gelang sendal ④.

⚠ AWAS

Bahaya kecederaan kerana pisau adunan yang tajam

Jangan sentuh mata pisau adunan. Ia sangat tajam. Pegang bahagian atas pisau adunan semasa menanggalkan atau memasukkannya semula.

PENTING:

Ambil langkah berjaga-jaga untuk mengelakkan pisau adunan terkeluar secara tidak sengaja.



Cara memasukkan pisau adunan

Untuk masukkan semula pisau adunan, letakkan tapak mangkuk adunan pada permukaan yang rata dan bersih, letakkan mangkuk adunan di atasnya dan pegang pemegangnya dengan kemas. Sekarang masukkan pisau adunan melalui lubang di dasar mangkuk adunan ① ② sehingga gelang sendalnya menyentuh dasar mangkuk adunan. Kemudian pusing tapak mangkuk adunan 30 darjah lawan arah jam untuk mengunci pisau di tempatnya ③.

⚠ **AWAS**

Risiko kerosakan kerana kebocoran bahan

Pastikan gelang sendal pisau adunan dipasang pada bearing pisau. Jika gelang sendal rosak, bahan mungkin terbocor keluar dan merosakkan Thermomix®. Pastikan pisau adunan dikunci pada tapak mangkuk dengan betul.



AKSESORI

Sebelum anda mula menggunakan Thermomix® anda, kami ingin menerangkan tentang aksesori dengan lebih terperinci. Ia bukti reka bentuk yang dicipta dengan teliti. Setiap bahagian direka bentuk dengan bijak dan mempunyai beberapa tujuan.

Mangkuk adunan

Di bahagian dalam dan luar mangkuk adunan terdapat tanda menunjukkan tahap isian ④. Mangkuk adunan mempunyai kapasiti maksimum 2.2 liter ⑤.

⚠ AWAS

Bahaya melecur kerana terpercik makanan panas

- Letakkan kuantiti isian maksimum 2.2 liter makanan dan/atau cecair ke dalam mangkuk adunan.
- Perhatikan tanda aras isian pada mangkuk adunan.

Tapak mangkuk adunan

Tapak mangkuk adunan ⑥ digunakan untuk mengetatkan dan melonggarkan pisau adunan di dalam mangkuk adunan. Seluruh mangkuk adunan boleh diletakkan di atas sebarang permukaan meja.

PENTING:

Tapak mangkuk adunan perlu dipusing sejauh mungkin sehingga terkunci. Kegagalan memuatkan tapak mangkuk adunan dan pisau adunan dengan betul mungkin mengakibatkan kerosakan pada bahagian lain Thermomix®.



Penutup mangkuk adunan

Penutup mangkuk adunan ① digunakan untuk menutup mangkuk adunan. Demi keselamatan, Thermomix® anda tidak akan beroperasi sehingga penutup diletakkan dan dikunci dengan betul. Jangan cuba buka penutup secara paksa semasa Thermomix® dikunci. Penutup mangkuk adunan dikunci menggunakan mekanisme pengunci automatik. Ia terdiri daripada dua lengan pengunci yang mengunci penutup dan sensor yang berada di bahagian atas perumah antara dua lengan pengunci. Pastikan sensor bersih pada setiap masa. Sila maklum bahawa lengah berlaku antara penetapan kelajuan motor kepada sifar dengan pelepasan mekanisme pengunci. Lengah ini bergantung pada kelajuan motor bagi mengelakkan bahan adunan tertumpah, jika mangkuk adunan diisi sehingga penunjuk maksimum.



⚠ AWAS

Bahaya kecederaan kerana salah guna

- Guna penutup mangkuk adunan sahaja untuk menutup mangkuk adunan.
- Hanya guna Thermomix® anda bersama penutup mangkuk adunan dan gelang sendal. Pastikan bibir mangkuk adunan bersih pada setiap masa. Periksa gelang sendal secara tetap untuk memastikan tiada kerosakan. Jangan tanggal gelang sendal kerana berbuat demikian boleh menyebabkan kerosakan. Sekiranya berlaku kerosakan atau kebocoran, tukar penutup dengan segera. Jangan guna Thermomix® anda sehingga anda menukar penutupnya.

Bahaya kecederaan

- Jangan sentuh lengan pengunci atau mangkuk adunan apabila membuka atau menutup Thermomix®. Jangan cuba mengeluarkan mangkuk adunan atau penutup mangkuk adunan secara paksa.

Cawan sukat

⚠ AWAS

Bahaya melecur kerana terpercik makanan panas

- Berhati-hati kerana makanan mungkin terkeluar dari lubang penutup mangkuk adunan. Masukkan cawan sukat dengan betul ke lubang dan biarkannya apabila memproses makanan panas (contohnya jem atau sup) terutamanya pada tahap kelajuan sederhana (3–6) dan lebih tinggi (7–10).
- Guna cawan sukat Thermomix® sahaja untuk menutup lubang penutup mangkuk adunan. Jangan tutup penutup mangkuk adunan menggunakan sebarang item termasuk tuala atau kain lap pinggan.
- Jangan pegang atau sentuh cawan sukat semasa memproses makanan panas (Suhu melebihi 60°C).

Cawan sukat – makanan sejuk – bahaya kecederaan daripada percikan makanan sejuk

- Apabila memproses makanan sejuk pada tahap kelajuan sederhana (3–6) dan lebih tinggi (7–10) atau apabila mengaktifkan mod turbo untuk mencancang atau membuat puri makanan sejuk, pegang cawan sukat untuk mengelakkan makanan sejuk daripada terpercik keluar. (Tetapi jangan pegang cawan sukat semasa memproses makanan panas).

Cawan sukat – makanan panas – bahaya kecederaan melecur

- Apabila memproses makanan panas (suhu melebihi 60°C), jangan sentuh cawan sukat atau aktifkan mod turbo.

⚠ AWAS

- Anda mesti sentiasa memastikan cawan sukat diletakkan dengan betul pada penutup mangkuk adunan. Pastikan ia tidak ditolak ke atas oleh kandungan bekas reneh.
- Jika lubang penutup mangkuk adunan terhalang oleh makanan dan pemanasan sedang aktif dijalankan, tekanan lampau boleh terkumpul di dalam mangkuk adunan dan kandungan panas mungkin boleh tersembur keluar. Sekiranya ini berlaku, anda berisiko tinggi melecur dan cedera.

Cawan sukat ada banyak kegunaannya. Ia digunakan untuk menutup lubang penutup mangkuk adunan bagi mengelakkan kehilangan haba dan mencegah bahan daripada terkeluar.

Cawan sukat boleh digunakan untuk menyukat bahan. Selain tanda 100 ml, sila maklum bahawa cawan sukat boleh menyukat sehingga 100 ml, dan 50 ml apabila diisi sehingga takuk.

Masukkan cawan sukat ke lubang penutup mangkuk adunan dengan bukaan-nya menghadap ke atas ②.

Jika anda mahu menambah sedikit cecair, anda tidak perlu menanggalkan cawan sukat. Hanya tuang sahaja cecair itu ke atas penutup. Ia akan menitis masuk secara perlahan ke dalam mangkuk adunan.

Untuk menambah bahan melalui lubang penutup mangkuk adunan, angkat cawan sukat dan masukkan ke dalam mangkuk adunan.

Bekas reneh

Bekas reneh Thermomix® dibuat daripada plastik berkualiti tinggi. Ia ada banyak kegunaan:

- Menapis jus buah dan sayur. Cincang dan buat puri di dalam Thermomix®, kemudian masukkan bekas reneh ke dalam mangkuk adunan dan gunakan sebagai penapis apabila menuang jus. Apabila menuang jus, guna spatula untuk memegang bekas reneh ③.
- Makanan mudah rapuh seperti bebola daging atau bebola ikan yang tidak sesuai disediakan di dalam mangkuk adunan perlu dimasukkan ke dalam bekas reneh.

Untuk mengeluarkan bekas reneh: pasang cangkuk spatula di takuk bekas reneh ④ dan angkat bekas ⑤. Spatula boleh dikeluarkan pada bila-bila masa.

- Kaki di bahagian bawah bekas reneh ⑥ membolehkan cecair mengalir keluar daripada bekas.
- Sekiranya anda mahu mengurangkan cecair di dalam makanan (contohnya sos), masukkan bekas reneh ke lubang penutup mangkuk adunan ⑦ untuk menggantikan cawan sukat.

⚠ AWAS

- Jangan terlebih isi bekas reneh. Kandungan tidak boleh dibiarkan terkeluar melebihi bibir atas bekas reneh.
- Pastikan lubang penutup mangkuk adunan tiada makanan. Jika lubang penutup mangkuk adunan terhalang oleh makanan dan pemanasan sedang aktif dijalankan, tekanan lampau boleh terkumpul di dalam mangkuk adunan dan kandungan panas mungkin boleh tersembur keluar. Sekiranya ini berlaku, anda berisiko tinggi melecur dan cedera.



Spatula

Satu lagi contoh rekaan pintar Thermomix® ialah spatula ①.

- Spatula Thermomix® satu-satunya aksesori yang anda boleh guna untuk mengacau atau menggaul bahan di dalam mangkuk adunan ②. Tolak dari atas ke dalam mangkuk melalui lubang penutup mangkuk adunan. Piring keselamatan memastikan spatula tidak terkena pisau adunan. Ini bermakna anda boleh guna spatula semasa mencencang, memasak dan mereneh.
- Spatula mesti digunakan untuk mengikis semua bahan dari mangkuk adunan. Hujung spatula dibentuk khas supaya muat betul-betul antara pemasangan pisau adunan dengan dinding mangkuk adunan.
- Spatula memiliki piring keselamatan berbentuk khas untuk memastikan ia tidak bergolek jatuh dari permukaan.
- Apabila menapis jus buah atau sayur, guna spatula untuk memegang bekas reneh.
- Mengeluarkan bekas reneh mudah sahaja menggunakan spatula (lihat halaman 19, gambar ④).



⚠ AWAS

Bahaya kecederaan kerana menggunakan item tidak mengikut tujuannya

- Guna spatula Thermomix® dengan piring keselamatan sahaja untuk mengacau makanan di dalam mangkuk adunan.
- Jangan guna item atau perkakas lain seperti sudu, pemukul atau pisau untuk mengacau. Ia boleh tersangkut pada pisau adunan yang berputar dan menyebabkan kecederaan.
- Kunci penutup mangkuk adunan sebelum masukkan spatula Thermomix® melalui lubang penutup mangkuk adunan.

Pemukul Butterfly (Sambungan pengacau)

- Pemukul butterfly ③ (dipasang pada pisau adunan ④) membantu anda mendapat hasil terbaik apabila memutar krim atau memukul putih telur. Ia juga aksesori yang sangat sesuai untuk menyediakan puding berkrim atau campuran krim.
- Semasa mendidih susu atau menyediakan puding atau sos, pemukul butterfly menggerakkan bahan secara seragam. Ini mengelakkan makanan daripada melekat.

Mudah sahaja memasukkan dan menanggalkan pemukul butterfly: Masukkan pemukul butterfly seperti yang ditunjukkan dalam gambar ⑤ dan putar sedikit melawan arah putaran sebenar pisau adunan. Ia sepatutnya tercangkuk di bawah pisau dan tidak mungkin dapat ditanggalkan secara menegak. Hujung berbentuk bola memastikan ia mudah dikeluarkan. Untuk mengeluarkan pemukul butterfly yang memegang hujung berbentuk bola dan tariknya keluar dengan memutarkannya ke kedua-dua arah.

⚠ **AWAS**

- Apabila menggunakan sambungan pengacau (pemukul butterfly), hidupkan kelajuan hanya selepas pemukul butterfly dipasang dengan betul.
- Jangan pilih kelajuan lebih tinggi daripada tahap 4 apabila menggunakan pemukul butterfly.
- Jangan guna spatula apabila pemukul butterfly dipasang.
- Jangan tambah bahan yang mungkin merosakkan atau menyekat pemukul butterfly semasa ia dipasang pada pisau adunan dan motor sedang berjalan.



Varoma

Varoma ① terdiri daripada tiga bahagian ②:

- Piring Varoma (bawah)
- Dulang Varoma (tengah)
- Penutup Varoma (atas)

Semua bahagian dibuat daripada plastik berkualiti tinggi dan sesuai untuk makanan.

NOTIS

- Semasa memasak, sentiasa pastikan penutup Varoma di atas Varoma ①.
- Guna Varoma dengan Thermomix® sahaja (Varoma tidak sesuai digunakan dengan gelombang mikro, ketuhar atau perkakas lain).

Cara sambung bahagian Varoma

Anda boleh guna Varoma anda menggunakan dua gabungan berikut:

Gabungan 1:

Piring Varoma bersama dulang dan penutup Varoma ②.

Guna gabungan ini untuk memasak pelbagai jenis makanan, contohnya sayur bersama daging atau ikan, atau makanan yang sama tetapi kuantiti lebih banyak, contohnya ladu yis.

Gabungan 2:

Piring Varoma bersama penutup Varoma ③.

Guna gabungan ini untuk masak makanan yang sama dengan kuantiti yang banyak, contohnya sayur, ubi kentang, atau daging atau sosej bersaiz besar.



⚠️ AWAS

Bahaya melecur kerana wap panas dan air terkondensasi panas

Jangan guna Varoma tanpa penutup Varoma.

PENTING:

Jika penutup Varoma tidak diletak dengan betul, wap akan keluar dan makanan di dalam Varoma tidak akan dimasak dengan betul.

Cara menggunakan Varoma

Varoma anda ialah aksesori yang direka khas untuk Thermomix® dan hanya boleh diguna dengan Thermomix®. Sebelum anda mula mengukus menggunakan Varoma, anda perlu menyediakan Thermomix® dengan betul:

Langkah 1: Sediakan Thermomix®

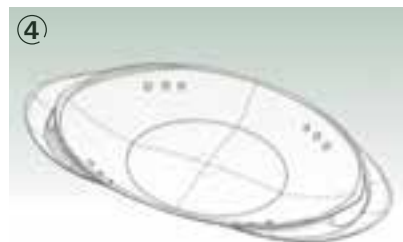
Letakkan mangkuk adunan di tempatnya. Tuang sekurang-kurangnya 0.5 liter (500 g) air ke dalam mangkuk adunan dan kukus sehingga 30 minit. Jika anda kukus menggunakan bekas reneh, masukkan bekas reneh dan isi dengan bahan, contohnya ubi kentang atau beras. Tutup mangkuk adunan menggunakan penutup mangkuk adunan.

Untuk memberikan kelainan rasa, anda boleh guna air rebusan sayur atau air bercampur wain untuk menggantikan air.

Langkah 2: Mengisi Varoma

Terbalikkan penutup Varoma di atas permukaan meja ④ dan letakkan piring Varoma di atasnya. Ia muat kemas di dalam alur. Sekarang, isi piring Varoma dengan makanan ⑤. Pastikan beberapa slot tidak terhalang supaya wap boleh tersebar secara seragam. Semasa mengisi Varoma, letakkan makanan yang perlu dimasak lebih lama di bawah dan makanan yang lebih cepat masak di atas.

Penutup Varoma di bawah piring Varoma akan menghalang sebarang cecair daripada sayur, buah-buahan masak, daging atau ikan mentah daripada membasahi permukaan meja anda.



⚠️ AWAS

Bahaya melecur kerana wap panas dan air terkondensasi panas

- Pastikan lubang penutup mangkuk adunan dan beberapa slot dulang dan piring Varoma tiada makanan untuk mengelakkan pembebasan wap tidak terkawal.
- Pastikan Varoma diletakkan dengan betul ke dalam mangkuk adunan dan Thermomix®.

Apabila menggunakan dulang Varoma, masukkan ke dalam piring Varoma. Pastikan dulang diletak begitu sahaja dan diletak rata. Kemudian, letakkan makan di dalamnya ①.

Letakkan Varoma pada kedudukan menegak pada penutup mangkuk adunan (tanpa cawan sukat) supaya ia berada pada tahap ②.

Letakkan penutup Varoma di atas. Ia perlu diletak begitu sahaja dengan rata supaya ia menutup Varoma dengan rapi dan tidak membenarkan wap keluar.

PENTING:

Jangan tinggalkan cawan sukat pada penutup mangkuk adunan semasa menggunakan Varoma.

Jika penutup Varoma tidak diletak dengan betul, wap yang berada di dalam Varoma tidak mencukupi. Ini akan memperlambatkan proses memasak.

⚠ AWAS

Bahaya melecur kerana wap panas dan air terkondensasi panas

- Berhati-hati kerana wap panas keluar dari tepi dan atas penutup Varoma semasa digunakan.
- Jauhkan kanak-kanak daripada Thermomix® apabila menggunakan Varoma dan beri amaran kepada mereka tentang bahaya wap panas dan air terkondensasi panas.

Bahaya melecur kerana terpercik makanan panas

- Hanya guna tahap kelajuan rendah (✓–6) apabila memilih suhu Varoma. Tahap kelajuan yang tinggi boleh menyebabkan percikan makanan panas atau pembuihan cecair.

Langkah 3: Mengukus menggunakan Varoma ③

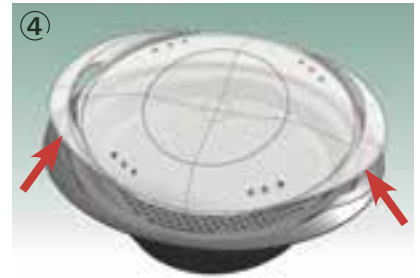
Anda hanya perlu memilih masa dan suhu Varoma menggunakan dial masa dan dial suhu. Proses pengukusan akan mula apabila anda menetapkan kelajuan kepada tetapan kelajuan rendah (✓–6). Pemasa akan mula membilang. Air atau cecair berasaskan air di dalam mangkuk adunan akan mendidih dan menghasilkan 250 g wap setiap lima belas minit untuk mengukus atau mengurangkan cecair. Wap naik melalui lubang penutup mangkuk adunan Thermomix® ke Varoma. Makanan dimasak perlahan dalam wap panas. Sila maklum bahawa suhu maksimum Varoma ialah 120°C, bergantung pada bahan yang digunakan, contohnya minyak.



⚠ AWAS

Bahaya melecur kerana wap panas dan air terkondensasi panas

- Hanya pegang pemegang di tepi Varoma.
- Apabila membuka penutup Varoma, pegang dengan cara supaya wap yang keluar atau cecair menitik panas tidak akan menyentuh anda.
- Berhati-hati kerana wap panas masih keluar melalui lubang penutup mangkuk adunan apabila mengeluarkan keseluruhan Varoma.



Apabila bahan dimasak atau jika anda mahu memeriksa sama ada ia sudah masak, tetapkan kelajuan kepada sifar dengan menekan dail pantas pada skrin utama dan memusing pemilih lawan arah jam. Untuk membuka Varoma, sengetkan sedikit penutup Varoma dengan berhati-hati ke hadapan supaya wap keluar ikut belakang ④. Biarkan air kondensasi menitis ke dalam piring dan dulang Varoma dengan memegang bahagian atas penutup Varoma. Kemudian, keluarkan penutup Varoma dengan berhati-hati dan terbalikkannya di atas permukaan meja.

Angkat piring dan dulang Varoma, tunggu beberapa saat supaya titisan air terkondensasi menitis ke penutup mangkuk adunan. Kemudian, letakkan piring dan dulang Varoma di atas penutup Varoma.

Kerja praktikal menggunakan Varoma

Huraian ini menerangkan betapa mudahnya menggunakan Varoma.

Ikut peraturan asas berikut apabila menggunakan Varoma:

- Letakkan air secukupnya di dalam mangkuk adunan.

PENTING:

30 minit mengukus memerlukan 0.5 liter (500 g) air. Bagi setiap 15 minit tambahan, 250 g air tambahan diperlukan.

- Bahagian bawah piring dan dulang Varoma direka bentuk dengan corak slot kecil seragam untuk memastikan pengagihan wap seragam di dalam Varoma.
- Makanan perlu disusun supaya lebih banyak slot tidak terhalang. Meletakkan makanan tidak terlalu rapat biasanya memadai.
- Anda boleh masak makanan yang berbeza kekerasan dan keseragaman pada masa yang sama. Letak makanan yang perlu dimasak lebih lama di bawah dan makanan yang lebih cepat masak di atas, contohnya sayur pada piring Varoma dan ikan pada dulang Varoma.
- Sayur akan masak seimbang jika anda memotongnya pada saiz yang hampir sama. Masa memasak yang dinyatakan adalah anggaran sahaja. Masa memasak bergantung pada kualiti, keranuman dan saiz bahan dan juga pilihan anda.
- Gris piring dan dulang Varoma untuk memastikan bahan seperti daging, ikan, atau doh tidak melekat.
- Jangan pekatkan sos atau sup anda sehingga proses pengukusan selesai. Pemekat mungkin mencegah wap daripada membentuk seragam di dalam mangkuk adunan dan memperlahankan proses memasak.
- Anda juga boleh terbalikkan penutup Varoma dan gunakannya sebagai pengumpul titisan untuk piring Varoma dan dulang Varoma ①. Ia juga boleh digunakan sebagai dulang untuk menghidangkan makanan terus dari Varoma.



MENGGUNAKAN THERMOMIX®

Memulakan Thermomix®

Tarik kabel kuasa dengan perlahan dari perumah dan sambungkannya kepada bekalan kuasa utama. Anda boleh pilih kepanjangan kabel kuasa, maksimum 1m. Jika anda tidak perlukan panjang maksimum, baki kabel kuasa disimpan di dalam Thermomix®. Pastikan kabel tidak ditegangkan supaya skala boleh berfungsi dengan baik. Jangan letak Thermomix® di atas kabel kuasa. Jika anda berbuat demikian, Thermomix® tidak rata di atas permukaan dan skala tidak dapat menimbang berat dengan jitu. Sekarang Thermomix® sedia digunakan.

Hidupkan Thermomix® dengan menekan pemilih. Skrin utama ② akan muncul.

Tekan ikon skrin utama untuk kembali ke skrin utama dari pelbagai pilihan menu. Pada skrin utama, anda boleh menetapkan semula dail dengan menyentuh dan memegang ikon home. Cari tempat tetap di dapur anda untuk Thermomix® dari awal supaya ia sedia digunakan pada bila-bila masa.

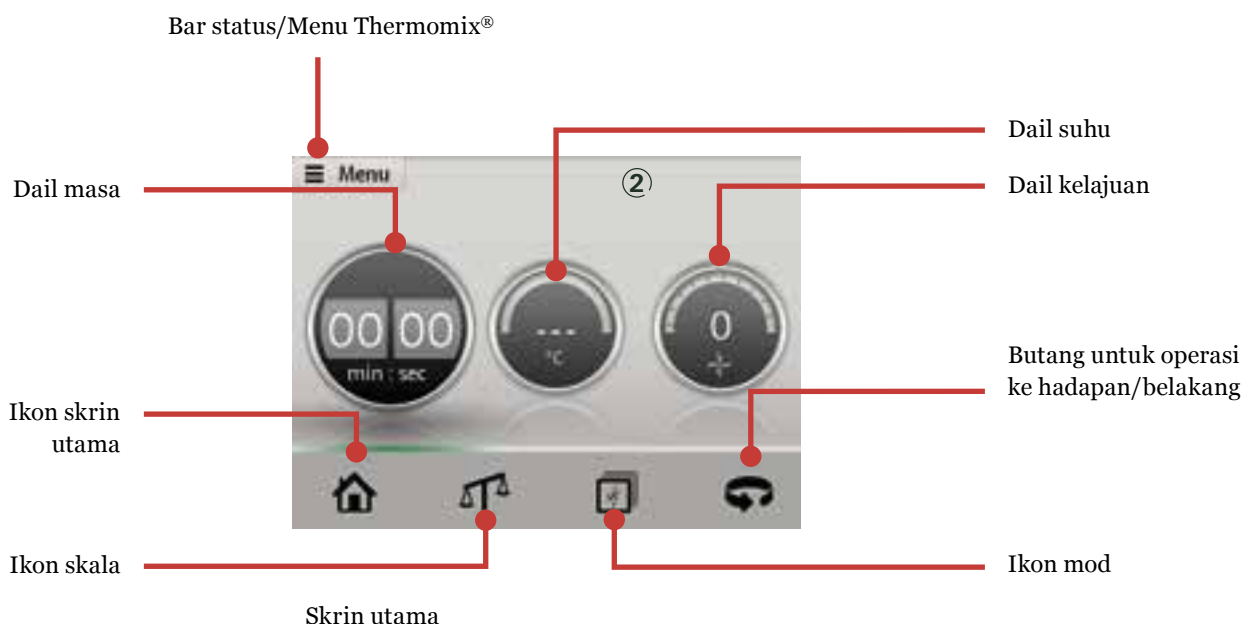
⚠️ AWAS

Thermomix® boleh bergerak

Letak Thermomix® anda pada permukaan bersih, keras, rata dan tidak boleh dipanaskan supaya tidak tergelincir. Jauhkan Thermomix® secukupnya dari bucu permukaan supaya tidak terjatuh.

Risiko kerosakan kerana wap panas

Pastikan ada pelepasan secukupnya di atas dan di sekeliling Thermomix® dan Varoma (contohnya di bawah almari atau rak dinding) untuk mengelakkan kerosakan kerana wap panas.



Mematikan Thermomix®

Untuk mematikan Thermomix® anda, tekan dan tahan pemilih sehingga mesej muncul yang menyatakan Thermomix® dimatikan. Selepas itu, anda boleh lepaskan pemilih.

⚠ **AWAS**

Bahaya kecederaan kerana bucu tajam

Paparan Thermomix® dibuat daripada kaca dan boleh pecah jika dikendalikan dengan cara yang salah.

Langkah keselamatan

Sila baca langkah keselamatan dengan teliti apabila menggunakan Thermomix® buat pertama kali. Untuk menyemak perkara yang perlu dipertimbangkan, hanya pilih “Langkah keselamatan” pada Menu Thermomix® ①.



Menimbang bahan menggunakan Thermomix®

Tekan ikon skala untuk mengaktifkan fungsi skala bersepadu Thermomix® ②. Anda boleh menimbang bahan menggunakan mangkuk adunan dan Varoma. Ikut arahan berikut untuk menggunakan skala:

Langkah 1: Masukkan mangkuk adunan.

Langkah 2: Tekan ikon skala.

Langkah 3: Letakkan bahan pertama (maks 3.0 kg) dan lihat kuantiti pada paparan.

Langkah 4: Jika anda mahu menambah lagi bahan, tekan butang kosong dan tambah bahan seterusnya ③.

Ulang langkah ini mengikut keperluan sehingga berat maksimum (6 kg).

Variasi untuk berat maksimum 3.0 kg ialah ± 30 g.

PENTING:

Semasa menimbang, jangan sentuh atau sandar pada Thermomix® dan pastikan tiada apa-apa di bawah Thermomix®. Pastikan juga kabel kuasa tidak tegang.



Maklumat lanjut tentang menimbang

Fungsi skala berfungsi daripada 5g hingga 6.0 kg dengan 2 kali langkah 3 kg. Apabila menimbang dan menambah bahan dengan bantuan fungsi skala, sentiasa tambah bahan dengan perlahan kerana dua hingga tiga saat diperlukan supaya skala menunjukkan berat yang betul.

Jika anda mengeluarkan bahan dari mangkuk adunan, skala akan menunjukkan nilai negatif mengikut berat bahan yang dikeluarkan.

Apabila menggunakan fungsi skala untuk menambah bahan, jangan tambah lebih 3.0 kg pada satu-satu masa. Jika anda tambah lebih 3.0 kg pada satu-satu masa, mesej beban berlebihan akan muncul.

Sentiasa tekan ikon skala dahulu sebelum menimbang atau menggunakan fungsi skala. Ini akan menambah kejituan skala. Sila jangan gerakkan Thermomix® semasa proses menimbang.

Jika fungsi skala tidak digunakan melebihi 15 minit, Thermomix® akan dimatikan secara automatik. Jika anda tekan ikon skala sekali lagi sebelum masa ini, 15 minit akan bermula sekali lagi.

Fungsi menimbang sambil mengacau: Anda boleh menimbang bahan semasa motor berkelajuan 4. Sila ambil perhatian bahawa fungsi ini hanya berfungsi apabila kandungan Thermomix® anda membenarkan motor berjalan dengan lancar.

Mengendalikan Thermomix® dari skrin utama

Langkah 1: Set pemasa

Tekan paparan pemasa dan guna pemilih untuk menetapkan masa operasi sehingga 99 minit.

Pilih masa 0-1 minit dengan penambahan 1 saat,
1-5 minit dengan penambahan 10 saat,
5-20 minit dengan penambahan 30 saat,
20-99 minit dengan penambahan 60 saat.

Langkah 2: Set suhu

Tekan dail suhu dan guna pemilih untuk menetapkan suhu yang diinginkan untuk memanaskan atau memasak bahan di dalam mangkuk adunan. Jika makanan tidak perlu dipanaskan, langkau langkah ini. Sila maklum bahawa fungsi pemanasan Thermomix® tidak aktif sehingga masa ditetapkan.

Langkah 3: Mulakan Thermomix®

Tekan dail kelajuan dan guna pemilih untuk menetapkan kelajuan yang diinginkan. Apabila kelajuan ditetapkan, mekanisme pengunci ① akan mengunci penutup dan masa praset akan mula mengira sehingga 00:00 dengan pengurangan setiap saat. Dalam mod adunan sejuk, kelajuan adunan akan dimatikan apabila masa praset berakhir. Bunyi menandakan proses selesai dan penutup boleh ditanggalkan.

Bergantung pada kelajuan praset, mekanisme pengunci hanya mengunci penutup selepas beberapa saat untuk memastikan cecair tidak tertumpah keluar. Dalam mod adunan panas selepas memanaskan dan mereneh, Thermomix® bertindak lain daripada mod adunan sejuk.

Apabila masa praset habis, pisau adunan masih menggaul dengan perlahan selama 8 saat untuk mengelakkan tapak mangkuk adunan hangus. Selepas 8 saat ini, motor Thermomix akan berhenti dan berbunyi yang menandakan proses selesai dan penutup boleh ditanggalkan. Sila maklum anda tidak perlu tunggu 8 saat kerana anda juga boleh menghentikan Thermomix secara manual sebelum berakhirnya 8 saat.



PENTING:

Memanaskan dan memasak boleh dilakukan hanya jika tempoh masa ditetapkan.

⚠️ AWAS

Jangan sentuh lengan pengunci atau mangkuk adunan apabila membuka atau menutup Thermomix®. Jangan cuba mengeluarkan mangkuk adunan atau penutup mangkuk adunan secara paksa.

Dial masa

Masa praset boleh ditukar pada bila-bila masa semasa penyediaan. Tekan butang masa (jika belum aktif) dan pusing pemilih arah jam untuk menambah masa atau lawan arah jam untuk mengurangkannya. Jika pisau adunan berhenti sebelum masa praset berakhir, contohnya untuk menambah bahan, pemasa akan berhenti seketika. Pengiraan masa akan diteruskan selepas kelajuan baru dipilih. Untuk menghentikan proses adunan sebelum masa praset berakhir, tekan dail masa dan pusing pemilih lawan arah jam sehingga masa ditetapkan kepada 00:00 atau tekan pemilih.

Jika masa tidak dipraset dan motor diaktifkan, Thermomix® akan berhenti secara automatik selepas masa maksimum 99 minit. Selepas masa ini berakhir, bazer akan berbunyi.

Dail suhu

Suhu boleh ditetapkan daripada 37°C hingga 120°C. Suhu yang diinginkan ditunjukkan di tengah-tengah dail suhu dalam huruf besar. Suhu mangkuk ditunjukkan di bahagian atas dail suhu mengikut skala warna daripada biru hingga merah. Suhu mangkuk semasa juga akan dipaparkan dengan tulisan lebih kecil antara suhu yang diinginkan dengan skala warna ①. Semasa pemanasan aktif, anda boleh lihat “°C” berdenyut di dalam dail suhu.

Suhu praset dan semasa yang ditunjukkan ialah nilai anggaran sahaja. Sentiasa pastikan nilai suhu praset ditetapkan kepada “---” jika anda tidak mahu memanaskan atau memasak makanan! Secara alternatif, matikan fungsi pemanasan dengan menekan dail suhu dan memusing pemilih lawan arah jam kepada “---”. Ini dapat mengelakkan pemanasan bahan yang tidak diinginkan di dalam mangkuk adunan jika masa dipraset. Fungsi pemanasan hanya dihidupkan jika masa dipraset pada dail masa.

Thermomix® juga menggunakan LED pada perumah untuk menunjukkan ia menyediakan makanan sejuk (berkelip hijau) atau makanan panas (berkelip merah) sebaik sahaja suhu 55°C–60°C ②.



Pemanasan ringan pada kelajuan 2 dan 3

Kelajuan 2 dan 3 direka bentuk untuk pemanasan ringan. Apabila kelajuan ini dipilih, suhu akan bertambah secara perlahan berbanding kelajuan lain. Ini membolehkan anda memanaskan bahan sensitif secara perlahan (contohnya zabaglione).

Permulaan ringan (melebihi 60°C/140°F)

Jika mod Turbo diaktifkan atau motor dimulakan apabila suhu di dalam mangkuk adunan 60°C atau lebih tinggi, sistem elektronik akan mencegah makanan daripada terkeluar dengan menangguhkan peningkatan kelajuan. Permulaan ringan ini hanya berfungsi jika masakan dipanaskan di dalam Thermomix®. Hanya begitu barulah sensor suhu boleh mengukur suhu semasa dengan betul dan mencetus permulaan ringan yang sesuai. Jika anda mahu menggunakan Thermomix® untuk memproses makanan yang belum dipanaskan di dalam Thermomix® (contohnya menyediakan kuah daripada jus daging panas), anda hanya perlu menambah kelajuan beransur-ansur perlahan.

Tetapan suhu Varoma

Jika tetapan suhu Varoma ③ dipilih, suhu sehingga ialah 120°C (248°F) mungkin dicapai, bergantung pada bahan yang digunakan, contohnya minyak. Sila maklum bahawa nilai suhu semasa akan bertukar kepada “Varoma” sebaik sahaja mangkuk adunan mencapai suhu 100°C yang diperlukan untuk mengukus. Skala warna akan terus menunjukkan suhu semasa mangkuk adunan (100°C – 120°C). Dalam masa 15 minit pada tetapan suhu Varoma, 250g air atau cecair berasaskan air akan tersejat. Tetapan suhu Varoma digunakan untuk pengukusan (lihat halaman 22–26) dan mengurangkan cecair berasaskan air. Untuk memasak bahan secara saute, tetapan suhu 120°C disyorkan. Sila maklum bahawa 120°C hanya boleh dicapai selepas hampir semua kandungan air bahan tersejat.

⚠ AWAS

Jangan panaskan mangkuk adunan yang kosong.



Dail kelajuan

Tekan dail kelajuan dan pusing pemilih untuk memulakan Thermomix®. Kelajuan berikut disediakan:

Penentuan	Kelajuan / mod	Putaran / min.
Kacauan perlahan		40
Mengacau	1–3	100–500
Menggaul/mengadun	4–10	1100–10200
Adunan Turbo	Turbo	10700

Tetapan kacauan perlahan 🥄

Tetapan kacauan perlahan ④ boleh dipilih menggunakan dail kelajuan. Pada tetapan ini, makanan dikacau perlahan dengan cara yang sama seperti anda mengacau makanan di dalam periuk secara berkala. Jika tetapan ini dipilih, makanan tidak dicancang dan masih berketul besar.

Mengacau

Guna kelajuan lebih rendah 1–3 untuk kacauan perlahan. Julat kelajuan lebih rendah sangat sesuai untuk stew yang lazat.

Menggaul/mengadun

Guna julat kelajuan daripada 4 hingga 10 untuk cencangan, adunan dan campuran kasar, halus, dan sangat halus. Sentiasa pastikan anda laraskan kelajuan dengan perlahan kepada nilai yang diinginkan dan cawan sukat dimasukkan ke lubang penutup mangkuk adunan. Ini akan mencegah makanan yang akan dicencang terkeluar.

⚠️ AWAS

Jangan masukkan tangan ke dalam lubang penutup mangkuk adunan atau menyentuh pisau adunan semasa Thermomix® digunakan.

Mod Turbo

Guna mod Turbo untuk mengendalikan Thermomix® pada kelajuan maksimum. Untuk aktifkan mod Turbo, tekan ikon mod ① dan pilih Turbo ②. Pada skrin Turbo ③, pilih masa mengadun yang diinginkan dari 0.5 hingga 2 saat dengan menekan tempat sentuh yang diinginkan dan memusing pemilih. Contohnya, jika anda mahu mencencang kasar kuantiti makanan yang banyak, aktifkan butang Turbo 3 hingga 4 kali selama 0.5 saat (ulang sebanyak yang perlu). Hasilnya ialah makanan dicencang seragam. Mod Turbo juga boleh digunakan semasa motor berjalan. Ia dinyahaktifkan secara automatik apabila suhu di dalam mangkuk melebihi 60°C atau mod doh diaktifkan.

⚠️ AWAS

Bahaya melecur kerana wap panas dan air terkondensasi panas

- Jangan guna mod turbo atau tambah kelajuan mendadak apabila memproses makanan panas (suhu melebihi 60°C), terutamanya jika makanan tersebut tidak dipanaskan dalam Thermomix®.
- Jangan pegang atau sentuh cawan sukat semasa memproses makanan panas (suhu melebihi 60°C).
- Keluarkan mangkuk adunan dengan cermat untuk mengelakkan tumpahan, terutamanya apabila kandungan mangkuk adunan panas.

PENTING:

Untuk mengadun bahan pada suhu melebihi 60°C (contohnya apabila menyediakan kuah daripada jus daging panas), tambah kelajuan beransur-ansur perlahan dengan menekan dail kelajuan dan memusing pemilih.



Operasi pergerakan pisau ke hadapan/ belakang ↺

Sentuh ↺ untuk menterbalikkan arah putaran pisau adunan dari ke hadapan (arah jam) kepada ke belakang (lawan arah jam) ④. Anda boleh terbalikkan arah pisau adunan pada sebarang kelajuan. Operasi lawan arah jam ditunjukkan dengan simbolnya pada dail kelajuan. Untuk menukar balik kepada operasi arah jam, hanya tekan ↺ sekali lagi, atau tunggu sehingga masa yang ditetapkan berakhir dan putaran pisau akan kembali kepada pergerakan ke hadapan secara automatik. Operasi ke belakang khas untuk mengacau perlahan makanan mudah rapuh yang tidak mahu dicencang.

Mod doh 🍞

Guna mod doh untuk membuat doh yis berat atau doh roti. Untuk memilih mod doh, tekan ikon mod ⑤ pada paparan dan pilih ikon mod doh ⑥. Mesej akan muncul di sebelah atas skrin untuk mengesahkan pemilihan anda.

Tongkol jagung akan dipaparkan pada dail kelajuan yang menunjukkan mod doh dipilih. Anda boleh aktifkan mod doh dengan menekan dail kelajuan dan memusing pemilih dengan atau tanpa memprasat masa.

Operasi alternatif semasa doh diadun arah jam dan lawan arah jam memastikan pemprosesan doh yang seragam di dalam mangkuk adunan.

Untuk menyahaktifkan mod doh, tekan ikon mod sekali lagi. Mesej akan muncul di sebelah atas skrin untuk mengesahkan pemilihan anda.

Mod doh hanya boleh digunakan apabila mangkuk adunan menyejuk selepas masak sehingga suhu kurang daripada 60°C (140°F). Jika suhu lebih tinggi, mod doh tidak boleh dimulakan dan mesej ralat akan muncul. Sila maklum bahawa semasa mod doh diaktifkan, mod turbo dan mod ke belakang dinyahaktif.



PENTING:

Thermomix® boleh bergerak

- Letak Thermomix® anda pada permukaan bersih, keras, rata dan tidak boleh dipanaskan supaya tidak tergelincir.
- Jauhkan Thermomix® secukupnya dari bucu permukaan supaya tidak terjatuh.
- Sila maklum bahawa kadangkala apabila menguli doh atau mencencang makanan, ketidakseimbangan boleh berlaku di dalam mangkuk adunan. Pada keadaan tertentu, ia boleh menyebabkan seluruh Thermomix® bergerak. Jangan biarkan Thermomix® tidak terjaga semasa ia menguli doh atau mencencang makanan.

Menyambungkan cip resipi Thermomix®

Untuk menyambungkan cip resipi Thermomix® kepada Thermomix® anda, sambungkannya kepada port di tepi Thermomix®. Ia akan melekat sebaik sahaja magnet cukup rapat ①. Paparan akan menandakan jenis cip resipi Thermomix® yang tersambung. Ikon cip resipi Thermomix® akan muncul di hadapan entri menu “Resipi” pada menu utama. Resipi pada cip resipi Thermomix® kini boleh dipilih dan dimasak daripada submenu “Resipi” dan “Resipi kegemaran”.

⚠ AMARAN

Risiko untuk orang memakai perentak jantung

Cip resipi Thermomix® dan interface cip resipi Thermomix® mengandungi komponen Magnet. Jika anda memakai perentak jantung, pastikan anda mengekalkan jarak yang mencukupi. Anda juga harus memberi amaran kepada orang-orang yang memakai perentak jantung.

Menu Thermomix®

Apabila anda tekan “Menu”, ia akan menunjukkan senarai fungsi tambahan Thermomix® yang berguna ②.

Resipi kegemaran

Memilih “Resipi kegemaran” ialah cara tercepat untuk mengakses resipi yang anda tag sebagai kegemaran.

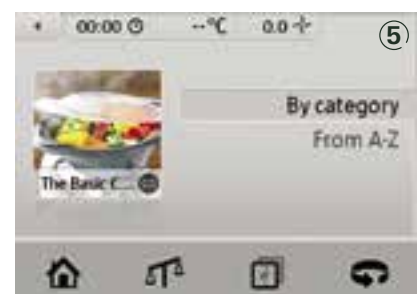
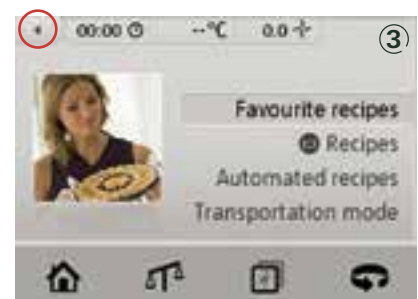
Penting: Gunakan anak panah kiri di sudut atas kiri skrin untuk kembali ke menu Thermomix® langkah demi langkah ③.

Jika entri menu melebihi ruang baris, tiga titik di hujung baris menunjukkan aksara tersembunyi akan muncul apabila tek tersebut dileret.

Resipi

Pilih “Resipi” daripada senarai untuk mencari semua resipi ④.

Ada empat cara yang berbeza untuk mencari resipi yang anda ingini: mengikut kategori, nama resipi, resipi kegemaran atau resipi dimasak baru-baru ini ⑤.



Mengikut kategori

Apabila anda mencari mengikut kategori, Thermomix® mencadangkan kategori berbeza seperti pembuka selera atau hidangan daging utama. Resipi ini disusun mengikut abjad dalam kategori tersebut ⑥.

Daripada A hingga Z

Anda boleh mencari nama resipi dalam senarai mengikut abjad. Anda boleh menatal senarai dengan meleret secara menegak pada skrin atau menggunakan bar tatal di sebelah kanan skrin. Gunakan tab dengan anak panah atas untuk masukkan huruf pertama ⑦.

Dimasak baru-baru ini

Pernahkah anda masak sesuatu yang lazat baru-baru ini dan ingin mengulangi kejayaan tersebut? Resipi yang disediakan baru-baru ini dipaparkan di sini ⑧. Sebelum entri menu, anda boleh lihat simbol yang menandakan status resipi apabila ditinggalkan. Ikon ■ jeda menandakan resipi ditinggalkan semasa penyediaan. Ikon cip resipi Thermomix® menandakan resipi selesai dilakukan. Ikon cip resipi Thermomix® lutsinar menandakan cip resipi Thermomix® yang mengandungi resipi tidak bersambung dengan Thermomix®.



Memasak resipi daripada cip resipi Thermomix® menggunakan “fungsi memasak berpandu”

Tekan “Menu” pada skrin utama dan pilih resipi daripada menu “Resipi kegemaran” atau menu “Resipi” dan submenunya. Setelah anda memilih resipi, resipi itu akan ditunjukkan dalam mod paparan penuh, membolehkan anda menatal ke atas dan ke bawah, dan membaca seluruh resipi dan senarai bahan ①. Tab boleh didapati di sebelah bawah skrin. Menu tambahan memaparkan maklumat resipi lebih terperinci akan muncul apabila anda memilih ②:

Resipi kegemaran

Tag resipi sebagai kegemaran

Nilai pemakanan

Lihat nilai pemakanan resipi.

Petua

Petua resipi

Kepelbagaian

Idea untuk memberi kelainan kepada resipi.

Pengesyoran minuman

Cadangan minuman untuk melengkapi hidangan.

Paparan penuh

Pelbagai paparan berbeza boleh dipilih bagi sesetengah hidangan.

Jika anda ingin masak resipi tersebut, anda boleh tukar antara mod membaca dengan skrin menu utama, atau tekan “Mula” di sudut kanan atas paparan dan ikut arahan yang terpapar pada skrin ③.

Langkah selari

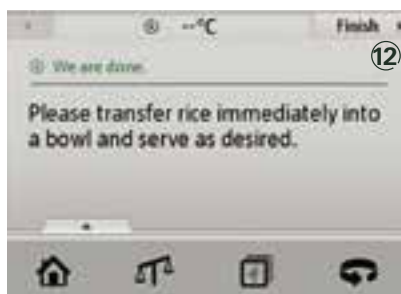
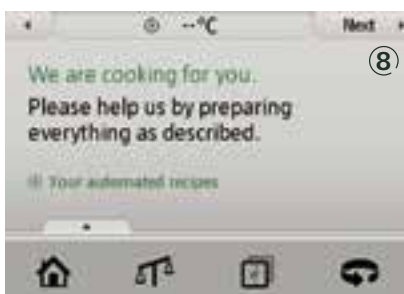
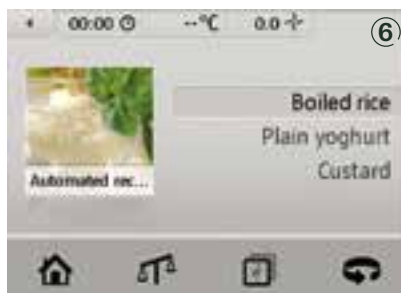
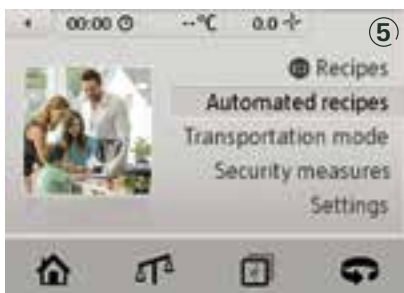
Sesetengah resipi memberikan langkah selari kepada proses memasak atau mengacau untuk menyingkatkan masa penyediaan seluruh resipi. Dalam keadaan ini, anda boleh lihat ikon “seterusnya” digantikan dengan ikon “langkah selari” ④ di sudut kanan atas skrin. Tekan ikon sebaik sahaja memulakan motor.



Resipi automatik

Cari program resipi di sini, yang memberikan lebih banyak langkah penyediaan. Thermomix® menggunakan sensor binaan dalamannya untuk menentukan keadaan makanan yang dimasak dan bertindak balas sewajarnya. Program ini akan memberikan anda langkah demi langkah melalui prosedur memasak.

Pilih pilihan “Resipi automatik” (5). Pilih resipi yang anda inginkan (6). Thermomix® akan memberitahu penyediaan yang diperlukan dan masa memasak (7). Resipi akan mula apabila anda menekan “Mula” (8). Sediakan bahan mengikut senarai yang ditunjukkan (9). Apabila anda ada semua bahan, anda boleh mula memasak. Ikut arahan pada skrin. Setelah anda selesai setiap langkah, tekan “Seterusnya” (10). Gambar (11) menunjukkan keadaan resipi yang diproses oleh Thermomix® melalui rutin automatik. Sila maklum bahawa masa diberi hanyalah anggaran kerana ini bergantung pada kualiti bahan dan persekitaran tempat anda memasak. Apabila “Siap” muncul di sudut kanan atas, hidangan tersebut sedia dihidangkan (12). Setelah resipi siap dan skrin utama dipaparkan dan menunjukkan suhu mangkuk adunan. Untuk keselamatan anda, skrin akan memberitahu anda suhu mangkuk adunan (13).



Mod pengangkutan

Jika anda perlu memindahkan Thermomix®, anda perlu mengunci mangkuk adunan dahulu. Pilih “Mod pengangkutan” untuk berbuat demikian ①. Mesej yang menerangkan cara melepaskan mod pengangkutan akan dipaparkan ②.

Jangan bawa atau angkat Thermomix® dengan memegang lengan pengunci. Jangan tolak, tarik atau tekan lengan pengunci. Ia boleh menyebabkan kerosakan yang mungkin mengakibatkan Thermomix® tidak mampu beroperasi.

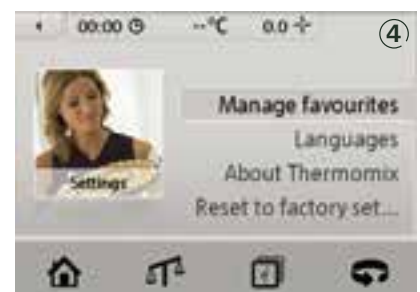
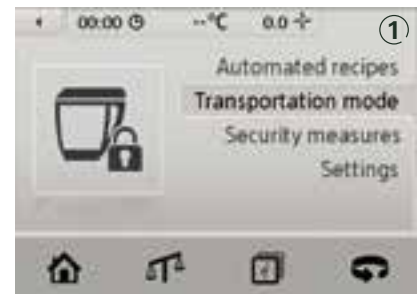
Tetapan

Apabila memilih “Tetapan”, anda boleh lihat senarai fungsi untuk menetapkan Thermomix® anda lebih lanjut. ③ Ini termasuk:

- Menguruskan kegemaran
- pilihan bahasa
- maklumat tentang Thermomix®
- warna latar belakang
- set semula Thermomix® anda kepada tetapan kilang
- mengunci perkakas anda

Menguruskan kegemaran

Dalam “Menguruskan kegemaran”, anda boleh lihat pilihan untuk mengeluarkan resipi daripada senarai kegemaran anda ④.



Bahasa

Tetapkan bahasa paparan pilihan anda di sini ⑤.

Sebaik sahaja anda membuat pilihan, semua maklumat akan terpapar pada skrin dalam bahasa pilihan anda ⑥.

Tentang Thermomix®

Maklumat nombor siri dan versi perisian terkini Thermomix® anda disediakan dalam pilihan Tentang Thermomix® ⑦ ⑧.



Set semula kepada tetapan kilang

Gunakan pilihan “Set semula kepada tetapan kilang” untuk mengembalikan tetapan asal pengeluar Thermomix® ①.

Sila maklum bahawa tetapan peribadi anda akan hilang ②.

Warna latar belakang

Pilihan antara teks cerah pada latar belakang gelap dengan teks hitam pada latar belakang cerah ③ ④.



Mengunci Thermomix® anda

- Lindungi Thermomix® anda daripada kanak-kanak atau pengguna lain yang tidak dibenarkan. Pilih “Kunci atau buka Thermomix” untuk dua pilihan mengunci ⑤.
- Aktifkan dan nyahaktifkan kunci seperti yang diinginkan. Anda juga boleh mengubah nombor pengenalan peribadi anda (PIN) ⑥.
- Apabila anda menekan “Nyah/Aktifkan kunci” buat pertama kali, kunci akan menjadi tidak aktif ⑦.
- Pilih “Aktifkan kunci” ⑧.
- Pad nombor akan muncul dan anda akan diminta memasukkan nombor pengenalan peribadi (PIN). Masukkan kod 4 digit pilihan anda ⑨.
- Selepas anda masukkan pin anda, tekan “Simpan” ⑩.
- Mesej keselamatan akan terpapar. Pilih “Ya” untuk sahkan PIN baru anda ⑪.
- Thermomix® anda kini terkunci dan anda boleh memamatkannya ⑫.
- Jika anda menghidupkan Thermomix® anda selepas ini, ia akan meminta PIN anda dahulu.
- Jika anda terlupa PIN anda, pilih “Terlupa PIN?”. Anda kemudian boleh membuka kunci Thermomix® menggunakan PIN induk 62742766 ⑬.
- Setelah anda memasukkan PIN anda, anda boleh nyahaktifkan kunci itu semula. Pilih “Nyah/Aktifkan kunci” pada pilihan Tetapan dalam Menu Thermomix® dan pilih “Nyahaktif kunci” ⑭.
- Jika anda ingin mengaktifkan kunci semula, Thermomix® akan bertanya sama ada anda ingin menggunakan PIN yang sama. Jika anda pilih “Ya”, Thermomix® akan terkunci serta-merta. Jika anda pilih “Tidak”, anda akan diminta memasukkan PIN baru dan Thermomix® akan terkunci setelah nombor disimpan ⑮.
- Selain itu, anda boleh masukkan PIN baharu pada bila-bila masa dalam pilihan “Tukar PIN” ⑯.





Hubungan

Anda boleh peroleh hubungan khidmat pelanggan setempat seperti berikut:

Pilih “Hubungan” dalam menu Tetapan ⑰.

Pilih negara anda dalam senarai ⑱.

Butiran penuh hubungan akan dipaparkan ⑲.



PERKARA PERLU DIINGATI

Penutupan automatik

Thermomix® akan mati secara automatik selepas 15 minit. Mesej akan muncul pada 30 saat terakhir untuk memberi anda peluang membatalkan penutupan automatik.

Perlindungan motor elektronik



Jika motor mati:

- Tanggalkan mangkuk adunan daripada Thermomix®.
- Kurangkan kuantiti di dalam mangkuk dan/atau tambah sedikit cecair, mengikut kesesuaian resipi.
- Tunggu kira-kira 5 minit (masa penyejukan).
- Masukkan semula mangkuk adunan.
- Semak bahawa pengambilan udara di belakang unit adalah tidak terhalang.
- Mulakan semula Thermomix®

Jika mesej ralat masih dipaparkan selepas masa penyejukan, sila hubungi Khidmat Pelanggan.

Penggunaan pertama kali dan muatan tinggi

Apabila Thermomix® digunakan buat pertama kali, ia mungkin mengeluarkan bau.

Jika motor dikenakan beban tinggi semasa penyediaan makanan, motor mungkin terlebih panas dan mula berbau. Perkakas mungkin mati secara automatik. Ini tidak berbahaya langsung dan setelah masa penyejukan yang dinyatakan di atas, Thermomix® akan berfungsi dengan baik sekali lagi.

MEMBERSIH

Seperti perkakas dapur atau pinggan mangkuk, anda perlu membersihkan semua bahagian Thermomix® sepenuhnya sebelum menggunakannya buat pertama kali dan selepas setiap penggunaan terutamanya pisau adunan, mangkuk adunan, penutup mangkuk adunan dan gelang sendalnya.

Cara membersihkan mangkuk adunan dan penutupnya

Keluarkan mangkuk adunan dari Thermomix® dan tanggal pisau adunan (lihat halaman 14-16).

⚠ AWAS

Bahaya kecederaan kerana pisau adunan

Jangan sentuh mata pisau adunan. Ia sangat tajam. Pegang bahagian atas pisau adunan semasa menangkalkan atau memasukkannya semula.

Sekarang bersihkan bahagian dalam dan luar mangkuk adunan (tanpa pisau adunan) ① menggunakan air panas bersama agen pembersih dan kain lembut, atau menggunakan mesin pencuci pinggan. Pisau adunan, spatula, pemukul butterfly, bekas reneh, cawan sukat, penutup mangkuk adunan dan Varoma boleh dibersihkan dengan cara yang sama.

Jika makanan melekat di dalam mangkuk adunan, guna agen pembersih khas untuk keluli tahan karat.

Pastikan pin sentuh di dasar mangkuk adunan sentiasa bersih dan kering sebelum anda masukkan mangkuk adunan. Jika perlu, lapkannya. Kami syorkan agar anda pisahkan mangkuk adunan untuk pembersihan, terutamanya apabila anda menggunakan mesin pencuci pinggan.

PENTING:

Jangan guna objek tajam atau runcing untuk membersihkannya kerana ini mungkin merosakkan bahagian fungsi atau menjejaskan keselamatan Thermomix®.



Cara membersihkan pisau adunan

Untuk membersihkan pisau adunan, pegangnya di bawah air mengalir dengan pisau adunan menghalai ke atas, seperti di dalam gambar ②. Bagi membantu pembersihan, guna berus atau bersihkan di dalam mesin pencuci pinggan.

PENTING:

Jangan biarkan pisau adunan di dalam air untuk masa yang lama kerana ini mungkin merosakkan sistem gasket bearing pisau.

Sila maklum bahawa meninggalkan pisau adunan di dalam sisa makanan atau menggunakan agen pembersih yang agresif mungkin mengakibatkan karat. Ini tidak berbahaya dan boleh dibuang dengan mudah menggunakan berus atau larutan cuka cair.

Pasang semula mangkuk adunan dan pisau adunan dengan cermat (termasuk gelang sendal).



Cara membersihkan Varoma

Untuk membersihkan Varoma, cuci piring, dulang dan penutup dengan cermat di dalam air suam bersabun atau di dalam mesin pencuci pinggan. Gunakan kain bersih, lembut dan agen pembersih untuk membersih ③. Jangan guna objek tajam atau pad penyental logam kerana ia boleh menyebabkan calar.

PENTING:

Semua komponen selamat digunakan di dalam mesin mencuci pinggan. Letakkan bahagian plastik, terutamanya penutup mangkuk adunan, di rak teratas mesin pencuci pinggan, bagi mengelakkan perubahan bentuk akibat pendedahan kepada suhu lebih tinggi dan tekanan daripada item di atasnya.

Sesetengah bahan makanan seperti kari, jus lobak dan yang mengandungi asid sitrik boleh meninggalkan kesan kotor. Lap bahan tersebut daripada penutup mangkuk adunan, gelang sendalnya, spatula, bekas reneh, Pemukul Butterfly dan semua bahagian Varoma secepat mungkin. Sebarang kesan sisa lama-kelamaan akan hilang dan tidak akan menjejaskan kesihatan anda atau fungsi bahagian tersebut.

Cara membersihkan Thermomix® utama

Tanggalkan Thermomix® daripada bekalan kuasa utama sebelum membersihkannya

⚠ AMARAN

Bahaya kejutan elektrik

- Tanggalkan Thermomix® daripada bekalan kuasa utama sebelum membersihkannya dan jika Thermomix® tidak digunakan dalam tempoh yang lama.
- Jangan rendam Thermomix® di dalam air. Bersihkan dengan kain lembap sahaja. Jangan benarkan air atau habuk masuk ke dalam perumah. Ini termasuk semua sisa atau serpihan makanan cecair atau pepejal.

Lap Thermomix® utama menggunakan kain lembut yang lembap dan agen pembersih lembut ①. Gunakan air sedikit sahaja untuk mengelakkan kelembapan masuk ke dalam Thermomix®.



Maklumat pembersihan tambahan

Sesetengah bahagian plastik mungkin pudar tetapi ia tidak menjejaskan kesihatan anda atau fungsi bahagian itu.

Jika mangkuk adunan dengan pisau adunan, penutup mangkuk adunan dan cawan sukat hanya sedikit kotor, cukup sekadar melakukan operasi adunan ringkas untuk membersihkannya. Oleh itu, tuang kira-kira 1 liter air dan beberapa titik agen pembersih ke dalam mangkuk adunan, pilih kelajuan 5 atau 6 dan tekan ikon ke belakang ↶ beberapa kali. Operasi ini diikuti bilasan secukupnya dengan air dan jika perlu, guna kain lembut.

Untuk menambah baik pengudaraan semasa penyimpanan, pisahkan cawan sukat daripada penutup mangkuk adunan.

⚠ AWAS

Bahaya kerosakan kerana kakisan

Pastikan anda keringkan sepenuhnya pin sentuh mangkuk adunan selepas membersihkan mangkuk adunan, supaya kelembapan tidak memasuki Thermomix® melalui pin sentuh.

MENGUBAH GRID PERLINDUNGAN

Aksesori di negara terpilih

Menukar grid perlindungan di belakang

Tanggalkan Thermomix® daripada bekalan kuasa utama. Tanggalkan jeriji pengudaraan dengan mengangkatnya dari klip pada cengkaman berlekuk ②. Anda kini boleh melihat bahagian belakang Thermomix® dengan belahan pengudaraan ③. Ambil grid perlindungan belakang ④ dan masukkan. Ia akan muat secukupnya pada belahan pengudaraan ⑤. Jeriji pengudaraan kini boleh disambungkan semula. Tekannya dengan cermat ke dalam klip sehingga ia terkunci sepenuhnya di tempatnya. Jangan guna Thermomix® anda tanpa jeriji pengudaraan ⑥. Periksa grid perlindungan agar tiada kesan kotor setiap kali anda membersihkan Thermomix® anda dari luar.

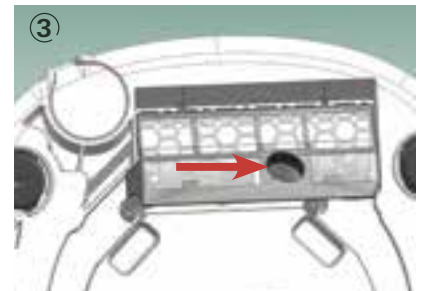
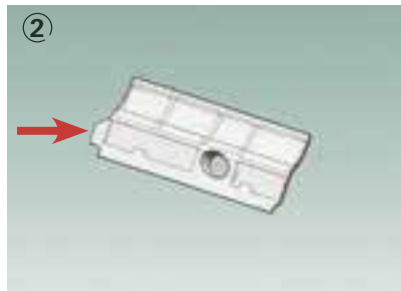


Mengubah grid perlindungan di bawah

Untuk memasang grid perlindungan di bawah Thermomix®, tanggalkan Thermomix® daripada bekalan kuasa utama. Tanggalkan mangkuk adunan dan sengetkan Thermomix® seperti ditunjukkan ①. Ambil grid perlindungan bawah ②. Ada lubang bujur yang perlu menghadap bahagian bawah Thermomix® ③.

Letakkan jaringan serangan di bawah batas atas, kemudian tekan sehingga anda mendengar grid terkunci di tempatnya ④.

Untuk menanggalkan grid perlindungan, tanggalkan Thermomix® daripada bekalan kuasa utama dahulu. Tanggalkan mangkuk adunan dan sengetkan Thermomix® sama seperti cara anda masukkan grid. Ada tab di sebelah kiri grid perlindungan. Tarik tab ini untuk menanggalkan grid perlindungan.



CATATAN UNTUK RESIPI ANDA SENDIRI

Guna resipi yang setara dalam buku memasak Thermomix® sebagai panduan untuk menyesuaikan resipi anda sendiri. Reka bentuk langkah demi langkah resipi kami yang mudah difahami membolehkan anda menyediakan resipi anda sendiri menggunakan Thermomix® anda.

Aturan bahan

Apabila menyediakan bahan mengikut resipi anda sendiri, pertimbangkan aturan langkah, contohnya sediakan bahan kering dahulu.

Menimbang bahan

Sebelum menimbang setiap bahan, tekan ikon skala  dan skala akan menunjukkan 0.000. Tambah bahan anda.

Perhatian: Jangan melebihi kapasiti maksimum mangkuk adunan dan Varoma.

Tetapan masa, suhu dan kelajuan

Anda akan mendapat hasil terbaik dengan mengikut aturan yang disyorkan dalam contoh berikut:

Contoh: Pemanasan biasa

Tetapan: 5 min/100°C/kelajuan 1:

- ① tetapkan pemasa kepada 5 minit
- ② tetapkan suhu kepada 100°C
- ③ tetapkan kelajuan kepada 1

Contoh: Memasak makanan mudah rapuh

Tetapan: 5 min/90°C//kelajuan 1:

- ① tetapkan pemasa kepada 5 minit
- ② tekan butang suhu 90°C
- ③ pilih 
- ④ tetapkan kelajuan 1

Contoh: Mencencang sayur

Tetapan: 7 saat/kelajuan 5:

- ① tetapkan pemasa kepada 7 saat
- ② tetapkan kelajuan 5

Contoh: Menguli doh

Tetapan: 2 min/:

- ① tetapkan pemasa kepada 2 minit
- ② pilih mod doh 
- ③ putar pemilih mengikut arah jam

Mencencang dan mengadun

Apabila mencencang atau mengadun bahan, praset masa singkat dahulu dan periksa hasilnya. Jika hasil yang anda inginkan belum diperoleh, tambahkan masa.

Masa pemanasan

Masa pemanasan bergantung pada perkara berikut:

- a) Suhu mula bahan yang hendak dipanaskan
- b) Kuantiti, berat dan isi padu bahan
- Perhatian:** Jangan melebihi kapasiti maksimum mangkuk adunan atau Varoma!
- c) Keteraliran haba makanan yang akan disediakan
- d) Suhu yang dipilih
- e) Kelajuan
- f) Penggunaan aksesori
(dengan/tanpa bekas reneh/Varoma)

MENYELESAI MASALAH

Ralat:

Tindakan:

Thermomix® tidak boleh dihidupkan.

Pastikan kabel elektrik dipasang dengan betul. Pastikan Thermomix® bukan dalam “mod tidur”.

Thermomix® tidak memanaskan.

Pastikan masa memanaskan dan suhu dipraset.

Thermomix® berhenti semasa operasi.

Lihat bahagian bertajuk “Perlindungan motor elektronik” pada halaman 45.

Masalah skala.

Periksa: semasa menekan butang kosong, jangan sentuh Thermomix®; pastikan tiada barang tersandar pada Thermomix®; tiada tekanan pada kabel elektrik; “kaki” Thermomix® bersih; permukaan kerja bersih, keras, rata dan tidak bergegar; jangan gelungsurkan Thermomix® merentasi permukaan kerja.

AWAS

Bahaya kejutan elektrik

Periksa Thermomix® dan aksesoriya secara tetap untuk memastikan tiada kerosakan (termasuk mangkuk adunan dan kabel penyambung). Jika kerosakan berlaku, jangan guna Thermomix® dan hubungi khidmat pelanggan Vorwerk atau pemaiki Vorwerk yang sah.

PERATURAN UNDANG-UNDANG/HAK CIPTA

Bagi pelanggan yang tinggal di Negara Ahli Kesatuan Eropah:



Sebagai pemilik produk elektrik atau elektronik, anda tidak dibenarkan oleh undang-undang (mengikut Perintah Kesatuan Eropah 2002/96/EC 27 Januari 2003 berkenaan sisa peralatan elektrik dan elektronik dan undang-undang kebangsaan tertentu Negara Ahli Kesatuan Eropah yang mengubah Perintah ini) membuang produk ini atau aksesori elektrik/elektroniknya sebagai sisa domestik tidak tersusun. Anda perlu guna khidmat pemulangan percuma yang ditetapkan. Sila hubungi pihak berkuasa bandar atau perbandaran anda untuk maklumat.

Nombor pendaftaran: WEEE reg.no. DE 86265910.

Hak cipta© 2014 oleh Vorwerk International Strecker & Co.

Teks, reka bentuk, fotografi, ilustrasi oleh Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. Hak cipta terpelihara. Sebahagian atau seluruh penerbitan ini tidak boleh diterbitkan semula, disimpan dalam sistem pengeluaran semula, dihantar atau diedarkan dalam sebarang bentuk atau cara, elektronik, mekanikal, fotokopi, rakaman atau selainnya, tanpa mendapat kebenaran terlebih dahulu daripada Vorwerk International Strecker & Co.

Perintah untuk pasaran AS

Sila maklum bahawa, setakat ini, Thermomix® TM5 (perkakas) telah dan hanya dibuat, dipasarkan, dijual dan diedarkan oleh Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk").

Perkakas ini tidak dicipta/direka bentuk untuk pasaran AS, atau diluluskan atau dikeluarkan untuk pasaran AS. Oleh itu, perkakas ini sengaja tidak dijual atau dipromosikan di AS dalam apa jua bentuk sekalipun oleh Vorwerk atau mana-mana pihak ketiga yang sah. Vorwerk atau mana-mana pihak ketiga yang sah juga tidak menyediakan khidmat pelanggan untuk perkakas ini di AS.

Vorwerk tidak akan menanggung sebarang liabiliti dan sebagainya bagi sebarang kerosakan dan/atau kerugian (termasuk, tetapi tidak terhad kepada sebarang kerosakan atau kerugian langsung, tidak langsung, khusus, tidak sengaja, punitif atau berbangkit, sebarang kerugian wang atau kerugian perniagaan, dan sebarang kerosakan berkaitan kerosakan, kecederaan atau kematian) yang timbul daripada atau berkaitan dengan, atau berpunca daripada atau akibat daripada penggunaan perkakas ini di AS (termasuk kerosakan dan/atau kerugian kerana voltan berbeza yang digunakan di AS). Orang yang menggunakan perkakas ini di AS menanggung risiko sendiri.

WARANTI/ KHIDMAT PELANGGAN

Waranti

Bagi tempoh waranti, sila rujuk kontrak pembelian anda.

Thermomix® hanya boleh dibaiki oleh khidmat pelanggan Vorwerk Thermomix atau pembaiki Vorwerk yang sah.

Hanya guna bahagian yang dibekalkan bersama Thermomix® TM5 (halaman 12-13) atau alat ganti asli daripada Vorwerk Thermomix®. Jangan guna Thermomix® bersama bahagian atau peralatan yang tidak dibekalkan oleh Vorwerk Thermomix®. Jika tidak, waranti anda akan dianggap batal.

Khidmat Pelanggan

Bagi butiran khidmat pelanggan tempatan anda, sila hubungi penasihat Thermomix® anda, syarikat jualan di negara anda, atau rujuk pada www.thermomix.com.

Dikeluarkan oleh
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

Penasihat Thermomix® anda:

Telefon _____
Faks _____
Telefon bimbit _____
E-mel _____

Manual arahan ini disediakan dalam bahasa lain di
www.thermomix.com

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau
Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

사용 설명서

안전 유의사항	5
기술 정보	10
소개	11
 써머믹스 TM5	12
 사용 전 유의사항	14
올바른 조리 용기 설치 방법	14
회전 날 분리 방법	15
회전 날 장착 방법	16
 구성 부분품	17
조리 용기, 조리 용기 받침대	17
조리 용기 덮개, 계량 컵	18
보조 조리 바스켓	19
전용 주걱	20
나비 젓기	21
바로마 (찜기)	22
바로마 (찜기)구성용품 설치 방법	22
바로마 (찜기)사용 방법	23
바로마(찜기)효과적으로 사용하기	26
 써머믹스 작동법	27
써머믹스 작동 개시	27
써머믹스 전원 끄기	28
안전 조치사항	28
써머믹스로 중량 재기	29
저울 기능 추가 정보	29
본체 화면으로 써머믹스 작동	30
시간 설정기	31

온도 설정 다이얼	32
속도 2와 3에서의 저속 가열	32
바로마(찜기)온도 설정	33
속도 설정 다이얼	33
저속 찌기 설정	33
일반 찌기	34
터보 모드	34
정방향 및 역방향 회전 날 작동	35
반죽 모드	35
써머믹스 요리 칩 연결하기	36
써머믹스 메뉴	36
자주 하는 요리법	36
요리법	36
종류별	37
알파벳순 (A to Z)	37
최근에 한 요리	37
“요리 가이드 기능”을 사용하여 써머믹스 요리 칩으로 요리하기	38
유사 단계	38
자동 요리법	39
이동 모드	40
설정	40
요리법 관리	40
언어	41
써머믹스 정보	41
출시 상태로 재 설정	42
화면 색상	42
써머믹스 잠그기	43
연락처	44
기억해야 할 사항들	45
자동 전원 차단	45
전자 모터 보호	45
최초 사용과 모터 부하	45
세척	46
조리 용기와 덮개 세척 방법	46
회전 날 세척 방법	47
바로마(찜기) 세척 방법	47
써머믹스 본체 세척 방법	48
세척 추가 정보	48
보호 덮개 교체	49
후면의 보호 덮개 교체	49
바닥의 보호 덮개 교체	50
자신만의 요리법 사용 시 유의사항	51
문제 해결 방법	52
관련 법규 및 저작권	53
품질 보증 및 고객 서비스	54

안전 유의사항 ⚠

본 기구는 다음과 같이 가정용 혹은 이와 유사한 용도로 제작되었습니다:

- 상점, 사무소, 기타 회사의 직원용 부엌
- 농촌 주택
- 호텔, 모텔, 기타 숙박 업소의 손님용 시설
- 민박 형태의 업소

본 제품은 최신 안전 규정을 준수합니다. 써머믹스 TM5는 다양한 안전 기능을 갖추고 있지만 조리 기구인 만큼 일상적으로 적용되는 합리적인 조리 안전 수칙을 지켜야 합니다. 본 설명서에 따라 써머믹스 TM5를 사용하거나 조리 시 항상 주의를 기울이시기 바랍니다. 사용자의 안전을 위해 써머믹스 TM5 최초 사용 시 사용 설명서를 반드시 자세히 읽으시고 안전 유의사항 부문에 특별한 신경을 쓰시기 바랍니다. 향후 참조를 위해 본 사용 설명서를 잘 보관해 주십시오. 이 사용 설명서는 써머믹스 TM5 제품의 기본 구성 용품이므로 최초 구입자 외 다른 사람이 써머믹스를 사용할 경우 항상 제공되어야 합니다. 주요 안전 지침사항은 써머믹스 TM5 작동 메뉴에서도 확인하실 수 있습니다. (28 페이지 참조).

안전은 책임지는 사람의 감독 또는 지시가 없거나 제품 사용법에 대한 교육을 받지 않은 상태에서 어린이를 포함하여 신체적, 감각적, 정신적 결함이 있거나 경험 및 지식이 부족한 사람이 써머믹스 TM5를 사

용해서는 안됩니다. 특히 어린이들이 써머믹스 TM5를 갖고 놀지 않도록 사전에 주의를 주시기 바랍니다.

취백 사 지정 대리점에서 판매한 써머믹스 TM5는 해당 국가의 안전 규정을 준수합니다.

써머믹스 TM5를 지정 국가 외에서 사용할 경우 현지 안전 규정에 대한 준수 여부는 보장할 수 없습니다. 따라서 이로 인해 발생하는 손실에 대한 책임이 취백사에게는 전혀 없습니다.

전기 충격으로 인한 위험

- 세척 전이나 장시간 사용하지 않을 경우 반드시 써머믹스 TM5의 전원에서 플러그를 뽑아주십시오.
- 써머믹스 TM5본체는 물에 담그지 마십시오. 젖은 천으로만 세척해야 합니다. 써머믹스 본체 안으로 물이나 이물질이 들어가서는 안됩니다. 액체나 고체의 음식 잔여물이나 찌꺼기 모두 이물질에 포함 됩니다.

- 본체는 물론 조리 용기와 전원 케이블 등 구성 용품의 손상 여부를 찾기 위해 정기적으로 써머믹스 TM5를 검사해 주십시오. 손상이 발견되면 써머믹스 TM5 사용을 중지하고 휘백 사 고객 서비스 센터나 휘백사 지정 수리점에 연락하시기 바랍니다.
- 전원 케이블을 포함하여 써머믹스 TM5의 손상은 반드시 휘백사 고객 서비스 센터나 휘백사 지정 수리점에서만 수리해야 합니다. 임의로 수리하거나 취급 오류 발생 시 사용자에게 위험을 초래할 수 있습니다. 임의 수리로 인해 발생하는 손실에 대한 책임이 휘백 사에게는 전혀 없습니다.
- 반드시 조리 용기 덮개와 누수방지 씰이 깨끗한 상태에서만 제품을 사용합니다. 조리 용기의 가장 자리를 항상 깨끗한 상태로 유지하고 누수방지 씰의 손상 여부를 정기적으로 검사해 주십시오. 누수방지 씰은 분리 할 수 없는 부품이므로 덮개와 분리를 시도할 경우 손상될 수 있습니다. 손상이나 누수가 발생한 경우 덮개를 즉시 교체하시고, 덮개를 교체 하기 전까지는 써머믹스 TM5를 사용하지 마십시오.
- 조리 용기 덮개를 절대 힘으로 열려고 하지 마십시오. 속도가 “0”이 되고 잠금 장치가 해제되었을 때만 조리 용기 덮개를 열어야 합니다.
- 외부에서 가열된 뜨거운 요리 재료 (60°C 이상)를 써머믹스에서 재 조리 시 절대로 터보 기능을 사용하거나 속도를 급격히 올리지 마십시오.
- 뜨거운 재료 (60°C 이상) 조리 시 계량 컵을 잡거나 만져서는 안됩니다.
- 용기 덮개의 투입구를 통해 뜨거운 재료가 분출 될 수도 있으므로 주의하십시오. 특히 뜨거운 요리 (잼, 수프 등)을 중속 (3-6) 또는 고속 (7-10)으로 조리 시 계량 컵을 덮개 투입구에 올바르게 장착해야 합니다.
- 바로마(찜기)온도를 이용해 대량의 재료를 한꺼번에 가열하거나 조리해서는 안 됩니다.
- 바로마 (찜기)온도 선택 시 반드시 저속으로(4-6) 가동시키십시오. 고속 회전 시 뜨거운 재료나 액체의 거품이 분출 될 수 있습니다.

날카로운 회전 날로 인한 부상 위험

- 회전 날 부위를 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다. 회전 날 탈부착 시에는 반드시 날의 상단 부분을 잡으시기 바랍니다.
- 써믹스 TM5 작동 시 절대로 조리 용기 덮개의 투입구에 손을 집어넣거나 회전 날을 만지면 안됩니다.

뜨거운 음식물이 튀어 발생하는 화상의 위험

- 조리 용기의 최대 용량인 2.2리터를 초과하지 마십시오.
- 조리 용기에 표시 된 눈금으로 용량을 확인하십시오.

- 깨끗하고 단단하면서 평평하고 열기가 없는 바닥에 써머믹스 TM5를 설치하시고 바로마(찜기) 사용시 특히 유의 하십시오.
- 특히 조리 후 내용물이 뜨거운 조리 용기를 꺼낼 때 내용물이 새지 않도록 주의 하십시오.

뜨거운 증기나 농축된 고열의 액체로 인한 화상 위험

- 바로마(찜기)가 조리 용기 및 써머믹스 본체에 올바르게 설치되었는지 확인하십시오.
- 바로마 (찜기)작동 시 바로마 덮개 옆면이나 위쪽에서 나오는 뜨거운 증기를 주의하십시오.
- 바로마(찜기) 본체 측면에 있는 손잡이 만을 잡아야 합니다.
- 덮개 없이 바로마(찜기)를 절대 사용하지 마십시오.
- 찜 조리 후 뜨거운 증기나 물방울이 몸 쪽에 닿지 않는 방향으로 바로마(찜기) 덮개를 여십시오.
- 바로마(찜기) 용기를 꺼낼 때 조리 용기 덮개의 투입구를 통해 뜨거운 증기가 계속 분출 되므로 주의하십시오.
- 바로마(찜기) 사용 시 어린이들이 써머믹스 TM5에 가까이 가지 않도록 하고 뜨거운 증기나 고열의 농축된 액체의 위험성에 대해 주의시키십시오.
- 보조 바구니에 정해진 양 이상의 재료를 절대 초과하여 담지 마십시오. 내용물이 보조 바구니의 위쪽 가장자리를 절대 벗어나서는 안됩니다. 조리 용기 뚜껑의 구

멍에 음식물이 끼지 않도록 주의하십시오. 조리 용기 뚜껑의 구멍이 막힌 상태에서 열을 가하면, 조리 용기 내부에 과도한 압력이 생성되어 뜨거운 내용물이 폭발적으로 튀어나올 수 있습니다. 이로 인해 화상과 부상의 위험이 큼니다.

- 조리 용기 뚜껑의 구멍과 바로마 용기 및 보조 쟁반의 통기구가 깨끗하지 않으면 증기가 엉뚱한 방향으로 누출될 수 있습니다.

제품의 뜨거운 부분과의 접촉에 의한 부상 위험

- 조리 시 어린이들이 써머믹스 TM5에 가까이 가지 않도록 하고 조리 용기와 바로마(찜기)가 매우 뜨겁다는 것에 대해 주의시키십시오.

계량컵 - 차가운 음식물의 누출로 인한 부상 위험

- 중속 (3-6)이나 고속 (7-10)으로 차가운 재료를 조리하거나 터보 모드 가동으로 다지기 혹은 푸레 음식을 만들 경우 음식물이 분출되지 않도록 계량 컵을 꼭 잡아 주십시오. (그러나 뜨거운 재료 조리 시에는 절대 계량 컵을 잡거나 만지면 안됩니다.)

계량 컵 - 뜨거운 음식물로 인한 화상 위험

- 뜨거운 재료 (60°C 이상) 조리 시 계량 컵을 만지거나 터보 모드를 가동시키지 마십시오.

날카로운 표면으로 인한 부상 위험

- 유리로 만들어진 써머믹스 TM5 본체 화면을 잘못 취급할 경우 깨져서 조각이 될 수 있습니다.

오작동으로 인한 부상 위험

- 본 사용 설명서를 정확히 지켜 써머믹스 TM5를 사용하십시오.
- 써머믹스 TM5를 여닫을 때 잠금걸이나 조리 용기 덮개를 절대 만지지 마십시오. 조리 용기나 용기 덮개를 절대 힘으로 열려고 하지 마십시오.
- 조리 용기가 비어 있는 상태에서 절대 가열하지 마십시오.
- 나비 젓기를 올바르게 설치하고 난 다음에 속도 버튼을 눌러 사용하셔야 합니다.
- 나비 젓기 사용 시 속도 4를 초과해서는 안됩니다.
- 나비 젓기가 설치된 상태에서 절대 전용 주걱을 사용해서는 안됩니다.
- 나비 젓기를 회전 날에 부착한 후 모터 작동 하는 상태에서는 나비 젓기에 손상을 주거나 작동을 멈추게 할 수 있으므로 재료를 추가하지 마십시오.

비정품 부품이나 장비 사용으로 인한 부상 위험

- 써머믹스 TM5와 함께 제공되었거나 (12-13페이지) 휘백사가 공급하고 써머믹스 TM5용으로 승인된 순정 부품만을 사용하십시오.
- 휘백사가 제공하지 않은 부품이나 장비를 절대 써머믹스 TM5와 함께 사용하지 마십시오.
- 구형 써머믹스용으로 설계된 부품이나 장비를 절대 써머믹스 TM5와 함께 사용하지 마십시오.
- 써머믹스 조리 용기를 닫는 용도로 제공된 덮개만을 사용합니다.
- 조리 용기 덮개의 투입구를 막는 용도로 제공된 써머믹스 TM5 계량 컵만을 사용합니다. 조리 용기 덮개를 수건이나 행주 등으로 덮어서는 안됩니다.
- 조리 용기에서 조리중인 음식을 정리하기 위해서는 안전 장치가 달린 써머믹스 TM5 전용 주걱만을 사용합니다. 절대로 손가락이나 거품기, 칼 등의 다른 도구를 젓기에 사용하지 마십시오. 회전 중인 회전 날에 닿아 부상을 입을 수도 있습니다.
- 조리 용기 덮개를 완전히 잠근 후 써머믹스 TM5 전용 주걱을 용기 덮개 투입구로 넣어 주십시오.

심장 박동기 위험

- 써머믹스 TM5의 써머믹스 요리 칩과 써머믹스 요리 칩 인터페이스는 자석을 함유하고 있습니다. 심장 박동기를 착용하

고 계신 분은 충분한 거리를 두고 기구를 사용하셔야 합니다. 심장 박동기를 착용하고 계신 주변 분에게도 이에 대해 주지시켜 주시기 바랍니다.

제품 손상

써머믹스 TM5는 움직일 수 있습니다.

- 미끄럼 방지를 위해 깨끗하고 단단하면서 평평한 비가열성 바닥에 써머믹스 TM5를 설치하십시오.
- 써머믹스 TM5가 떨어지는 것을 방지하기 위해 가장자리에서 충분한 거리를 두고 안쪽으로 설치 하십시오.
- 간혹 반죽이나 다지기 기능 사용 시 조리 용기 상태의 불안정으로 써머믹스 TM5 본체가 움직이는 일이 발생할 수 있으므로 주의하십시오. 써머믹스 TM5를 이용한 반죽이나 다지기 기능 사용 시 필히 옆에서 지켜보시기 바랍니다.

제품 손상 원인

- **고열 증기:** 고열 증기로 제품이 손상되는 것을 방지하기 위해 써머믹스 TM5와 바로마(찜기)는 돌출된 찬장이나 선반 등과 충분한 거리를 두고 설치하십시오.
- **외부 전열 기구:** 난방기나 히터, 오븐, 가스레인지 등 외부 전열 기구들과 충분한 거리를 두고 써머믹스 TM5를 사용하십시오. 써머믹스 TM5나 전원 연결선을 다른 전열 기구 근처에 두면 제품에 손상을 줄 수 있습니다. 써머믹스TM5를 바

닥에 열기가 있는 곳에 설치 하거나 사용하지 마십시오.

- **조리 음식의 누출:** 회전 날의 누수방지 씬이 회전 날의 베어링에 완전히 끼워져 있는지 확인하십시오. 누수방지 씬 없이 써머믹스 TM5를 가동하면 음식물이 흘러나와 제품에 손상을 줄 수 있습니다. 회전 날이 용기 받침대에 올바르게 고정되어 있는지 확인하십시오.
- **써머믹스 TM5 냉각 시간 부족:** 써머믹스 TM5의 후면과 바닥에 있는 환기구를 항상 깨끗하게 유지 하십시오. 이곳에 기름이나 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼거나 이보호덮개로 덮여있지 않으면 제품에 손상을 줄 수 있습니다. 써머믹스 TM5의 환기구가 보호 덮개로 싸여 있는 경우라면 특히 이러한 주의사항이 중요합니다. 제품을 청소할 때 반드시 보호 덮개를 제거한 후 하십시오.
- **전원 공급 오류:** 써머믹스 TM5 작동 시 기술자가 올바르게 설치한 교류 전류와 전원만을 사용합니다. 제품에 사용하는 전원의 전압과 주파수는 써머믹스 TM5 바닥에 있는 제품 정보판의 내용과 일치해야 합니다.
- **부식:** 조리 용기 세척 후 용기 바닥에 있는 본체와의 연결 핀을 완전히 건조해 연결 핀을 통해 써머믹스 내부로 습기가 들어가지 않도록 합니다.
- **써머믹스 TM5 요리 칩 접촉면 합선:** 써머믹스 요리 칩 접촉면에 숟가락과 같은 금속 물체를 절대 갖다 대지 마십시오. 써머믹스 TM5에 손상을 줄 수 있습니다.

기술 정보

인증 부호 및 인증 마크



모터	유지 보수가 필요 없는 500 W의 휘백 자기 저항 모터. 100에서 10,700 RPM까지 지속적으로 속도 조절 가능. (저속 젓기 속도: 40 RPM) 반죽 요리용 특수 속도 설정 (교차 모드) 과부하 방지를 위한 전자 모터 보호 장치		
가열 시스템	소비 전력: 1000 W 과열 방지 장치		
전자 저울 내장	5에서 3000 g까지 5 g 단위로 측정 가능 (최대 6.0 kg) -5에서 -3000 g까지 5 g 단위로 측정 가능 (최대 -6.0 kg)		
본체 덮개	고품질 플라스틱 소재		
조리 용기	가열 시스템과 열 센서가 내장된 스테인리스 용기. 최대 용량: 2.2리터		
연결 전원	220-240 V, 50/60 Hz (TM5-1)만 이용 가능 최대 전기 소비량: 1500 W 전선 길이: 1 m		
제품 규격 및 중량 써머믹스 TM5	바로마 제외 시		바로마
	높이	34.1 cm	높이 13.1 cm
	가로	32.6 cm	가로 38.3 cm
	세로	32.6 cm	세로 27.5 cm
	중량	7.95 kg	중량 0.8 kg

소개

써머믹스 고객님께

써머믹스 TM5 구입을 축하합니다!

써머믹스 TM5 시연회를 통해 써머믹스가 가지고 있는 기능을 오감으로 느끼고 경험해 보셨으리라 믿습니다. 또한 능숙한 써머믹스 전문가가 고객 개개인이 원하는 모든 기능을 최적으로 사용할 수 있도록 도와드렸을 것입니다.

이제 써머믹스 TM5의 장점을 고객님이 직접 누려보시기만 하면 됩니다. 맛있고 건강한 음식을 신속하고 손쉽게 준비할 수 있습니다. 써머믹스 TM5로 요리 시간을 절약하여 여유로운 생활이 가능해집니다.

본 사용 설명서는 써머믹스 TM5의 각 기능을 차근차근 사용할 수 있도록 도와드리고 있으니 자세히 읽어 주시기 바랍니다. 설명서 각 장마다 고객이 필요로 하는 기능을 염두에 두고 설계한 고품질의 제품이라는 것을 느끼시게 될 것입니다.

단계별로 쉽게 설명된 요리 방법들로 맛있고 품격 있는 요리를 준비할 수 있습니다.

저희 제품과 함께 고객님의 가족은 물론 친구분들과도 즐거운 시간 보내시길 기원합니다!

휘백 써머믹스

써머믹스 TM5

써머믹스 TM5의 포장을 개봉하신 후 다음의 구성 용품들이 들어 있는지 확인하십시오:

- 써머믹스 TM5 본체와 조리 용기, 조리 용기 덮개
- 보조 조리 바스켓
- 나비 젓기
- 계량 컵
- 전용 주걱
- 바로마(찜기)
- 요리책
- 사용 설명서
- 써머믹스 요리 칩





- ① 써머믹스 TM5
- ② 조리 용기
- ③ 조리 용기 받침대
- ④ 회전 날 누수방지 씰
- ⑤ 회전 날

- ⑨ 조리 용기 덮개
- ⑩ 나비 젓기
- ⑪ 안전 장치가 달린 전용 주걱
- ⑫ 보조 조리 바스켓
- ⑬ 계량 컵

- ⑭ 써머믹스 요리 칩
- ⑮ 덮개 센서
- ⑯ 조절기
- ⑰ 손잡이

- 바로마(찜기)
- ⑥ 바로마 (찜기)덮개
- ⑦ 바로마 (찜기)보조 쟁반
- ⑧ 바로마(찜기) 용기

사용 전 유의사항

써머믹스 TM5 제품 구입을 축하합니다!

써머믹스 TM5 (이후 간단히 “써머믹스”)를 처음 사용하기 전에 써머믹스 전문가의 시연회에 참석하시면 써머믹스를 보다 손쉽게 사용할 수 있습니다.

사용 전 유의사항

미끄럼 방지를 위해 깨끗하고 단단하면서 평평한 바닥에 써머믹스를 설치하십시오. 또한 주방의 한 곳에 써머믹스를 고정적으로 설치해 놓으시면 제품 사용이 용이합니다.

본체 터치 화면에서 보호막을 제거하십시오. 처음으로 써머믹스를 사용하기 전에 깨끗이 세척하셔야 합니다. 세척 방법은 “세척” (46페이지)을 참조하시기 바랍니다.

올바른 조리 용기 설치 방법

조리 용기 손잡이가 앞으로 오도록 하여 천천히 본체 중앙에 끼우십시오 ①.

사진 ①처럼 조리 용기 손잡이가 앞쪽을 향하고 조리 용기가 써머믹스에 단단히 고정되어 있으면 올바르게 설치된 것입니다. 조리 용기를 닫으려면 용기 덮개를 수직으로 조리 용기에 끼웁니다 ②. 모터가 가동되면 뚜껑이 자동으로 잠깁니다.



⚠ 경고

뜨거운 음식물이 튀어 발생하는 화상의 위험

- 조리 용기 덮개를 절대 힘으로 열려고 하지 마십시오. 속도가 “0”이 되고 잠금장치가 해제되었을 때만 조리 용기 덮개를 열어야 합니다.
- 써머믹스를 여닫을 때 잠금걸이나 조리 용기 덮개를 절대 만지지 마십시오. 조리 용기나 용기 덮개를 절대 힘으로 열려고 하지 마십시오.

회전 날 분리 방법

회전 날을 조리 용기에서 분리하려면 조리 용기 투입구가 위로 향하도록 조리 용기를 한 손으로 잡고 다른 손으로는 조리 용기 받침대를 시계 방향으로 30도 돌려 아래 방향으로 조리 용기에서 분리하십시오 ③. 회전 날의 상단을 조심스럽게 잡고 누수방지 씰이 부착 된 채로 조리 용기에서 분리하십시오 ④.

⚠ 경고

날카로운 회전 날로 인한 부상 위험

회전 날 부위를 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다. 회전 날 탈부착 시에는 반드시 회전 날의 상단 부분만을 잡으시기 바랍니다.

주의사항:

회전 날이 갑자기 빠지지 않도록 주의하십시오.



회전 날 장착 방법

분리한 회전 날을 다시 장착하려면 조리 용기 받침대를 평평하고 깨끗한 바닥 위에 놓고 그 위에 조리 용기를 올린 후 용기의 손잡이를 단단히 잡습니다. 조리 용기 바닥의 구멍을 통해 회전 날을 끼워 넣고 누수방지 씰이 바닥에 닿는지 확인하십시오 (1) (2). 그 다음에 조리 용기 받침대를 시계 반대 방향으로 30도 돌려 회전 날을 잠그십시오.

⚠ 경고

음식물 누출로 인한 제품 손상 위험

회전 날의 누수방지 씰이 베어링에 완전히 끼워져 있는지 확인하십시오. 누수방지 씰이 손상되면 요리 재료가 흘러나와 써머믹스에 손상을 줄 수 있습니다. 회전 날이 용기 받침대에 올바르게 고정되어 있는지 확인하십시오.



구성 부분품

써머믹스를 사용하기 전에 구성 부분품들에 대한 자세한 설명을 확인하시기 바랍니다. 써머믹스의 구성 부분품은 모두 심사숙고하여 설계된 제품입니다. 모든 구성 부분품은 지능형으로 설계되었으며 다 용도로 제작되었습니다.

조리 용기

조리 용기의 안쪽과 바깥쪽에 용량을 나타내는 눈금이 있습니다 ④. 조리 용기의 최대 용량은 2.2리터입니다 ⑤.

⚠ 경고

뜨거운 음식물이 분출되어 발생하는 화상의 위험

- 조리 용기의 최대 용량인 2.2리터를 초과하여 음식물이나 액체를 담지 마십시오.
- 조리 용기의 용량 표시 눈금을 확인하십시오.

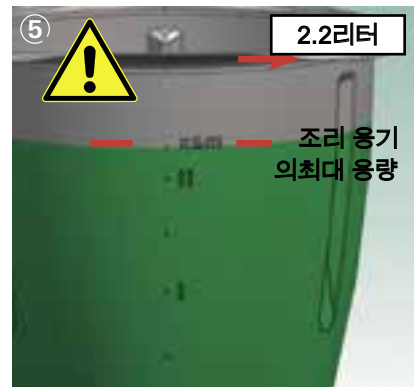
조리 용기 받침대

조리 용기 받침대 ⑥는 용기 안의 회전 날을 장착하거나 분리시켜 줍니다. 이 받침대를 이용하면 조리 용기 전체를 아무 곳에나 놓을 수 있습니다.

주의사항:

조리 용기 받침대가 완전히 잠길 때까지 돌려 주십시오.

조리 용기 받침대와 회전 날이 올바르게 고정되지 않으면 써머믹스의 다른 구성 부분품이 손상될 수 있습니다.



조리 용기 덮개

덮개 ①는 조리 용기를 닫는 용도로 사용합니다. 안전을 위해 조리 용기 덮개가 올바르게 닫히고 잠긴 상태에서만 써머믹스가 작동합니다. 써머믹스가 잠겨 있을 때 덮개를 절대 힘으로 열려고 하지 마십시오.

조리 용기 덮개는 자동 잠금장치로 단단하게 고정됩니다. 여기에는 덮개를 고정하는 두 개의 잠금걸이가 있고 이 잠금걸이 사이에 있는 본체 상단에 센서가 있습니다. 센서를 항상 깨끗하게 관리하십시오.

모터 속도를 0으로 설정한 후 잠금장치가 해제되기까지 시간이 걸린다는 사실을 명심하시기 바랍니다. 조리 용기의 내용물이 최대 용량까지 찬 경우 모터의 속도로 재료가 유출되는 것을 방지합니다.



⚠ 경고

오작동으로 인한 부상 위험

- 조리 용기를 닫는 용도로 제공된 덮개만을 사용합니다.
- 반드시 조리 용기 덮개와 누수방지 씰이 깨끗한 상태에서만 제품을 사용합니다. 조리 용기의 가장자리를 항상 깨끗한 상태로 유지합니다. 누수방지 씰이 손상되지 않았는지 정기적으로 검사해 주십시오. 누수방지 씰은 분리할 수 없는 부품으로 분리를 시도할 경우 손상될 수 있습니다. 손상이나 누수가 발생한 경우 덮개를 즉시 교체합니다. 덮개를 교체하기 전까지 써머믹스를 사용해서는 안됩니다.

부상의 위험

- 써머믹스를 여닫을 때 잠금걸이나 조리 용기 덮개를 절대 만지지 마십시오. 조리 용기나 용기 덮개를 절대 힘으로 열려고 하지 마십시오.

계량컵

⚠ 경고

뜨거운 음식물이 튀어 발생하는 화상의 위험

- 용기 덮개의 투입구를 통해 뜨거운 재료가 분출 될 수 있으므로 주의하십시오. 특히 뜨거운 음식 (잼, 수프 등)을 중속 (3-6) 또는 고속 (7-10)으로 조리 시 계량컵을 투입구에 올바르게 장착해야 합니다.
- 조리 용기 덮개의 투입구를 막는 용도로 제공된 써머믹스 계량 컵만을 사용합니다. 조리 용기 덮개를 수건이나 행주 등으로 막아서는 안됩니다.
- 뜨거운 재료 (60°C 이상) 조리 시 계량 컵을 쥐거나 만져서는 안됩니다.

계량컵 - 차가운 음식물의 누출로 인한 부상 위험

- 중속 (3-6)이나 고속 (7-10)으로 차가운 재료를 조리하거나 터보 모드 가동으로 다지기 혹은 푸레 음식을 만들 경우 음식물이 튀지 않도록 계량 컵을 꼭 잡아 주십시오. (다만 뜨거운 재료 조리 시에는 절대 계량 컵을 잡으면 안됩니다.)

계량컵 - 뜨거운 음식물로 인한 화상 위험

- 뜨거운 재료 (60°C 이상) 조리 시 계량 컵을 만지거나 터보 모드를 가동시키지 마십시오.

⚠ 경고

- 계량컵을 조리 용기 뚜껑에 항상 올바르게 장착해야 하며 보조 바구니의 내용물 때문에 컵이 밀려 올라가지 않도록 주의하십시오.
조리 용기 뚜껑의 구멍이 막힌 상태에서 열을 가하면, 조리 용기 내부에 과도한 압력이 생성되어 뜨거운 내용물이 폭발적으로 튀어나올 수 있습니다. 이로 인해 화상과 부상의 위험이 큼니다.

써머믹스 계량컵은 다용도 용품입니다. 조리 용기 덮개의 투입구를 막아 조리 시 열 손실을 막아주고 요리 재료가 분출 되는 것도 방지합니다.

계량컵으로 요리 재료의 용량도 측정할 수 있습니다. 계량컵의 100 ml 용량 표시 외에도 안전 고리까지 채우시면 50 ml 입니다.

계량컵의 입구가 위를 향하도록 하여 조리 용기 덮개의 투입구를 막아 주십시오 ②

액상 재료를 추가해야 할 경우 계량 컵을 들어낼 필요가 없습니다. 덮개 위로 액체를 부어 넣으면 됩니다. 액체가 조리 용기 안으로 서서히 흘러들어 갈 것입니다.

액상 재료가 아닌 경우 계량 컵을 들어낸 다음 추가 재료를 조리 용기 덮개의 투입구로 넣으십시오.

보조 조리 바스켓

써머믹스의 보조 조리 바스켓은 고품질의 플라스틱으로 제작되었습니다.

계량 컵과 같이 다용도 용품입니다:

- 과일과 채소 주스를 여과시켜 줍니다. 써머믹스를 사용하여 재료를 다지고 펄레로 만든 다음 조리 용기에 보조 조리 바스켓을 넣고 주스 거름망으로 이용할 수 있습니다. 주스를 따를 때는 전용 주격으로 보조 조리 바스켓을 눌러 움직이지 않게 합니다 ③.
- 조리 용기에서 요리하기 까다로운 미트 볼이나 피쉬 볼은 보조 조리 바스켓을 담아 요리하시면 됩니다.

보조 조리 바스켓을 조리 용기에서 꺼내려면 전용 주격의 고리를 보조 조리 바스켓의 표시 부분에 끼운 후 ④ 바스켓을 들어올립니다 ⑤. 전용 주격은 언제든지 빼낼 수 있습니다.

- 보조 조리 바스켓의 바닥은 재료의 물기가 바스켓에서 쉽게 제거될 수 있도록 설계되었습니다 ⑥.
- 조리 시 재료의 수분을 줄이고자 할 경우 (예: 소스) 계량 컵 대신 보조 조리 바스켓을 이용하여 조리 용기 덮개의 투입구를 막아 주십시오 ⑦.

⚠ 경고

- 보조 바구니에 정해진 양 이상의 재료를 절대 초과하여 담지 마십시오. 내용물이 보조 바구니의 위쪽 가장자리를 절대 벗어나서는 안 됩니다.
조리 용기 뚜껑의 구멍에 음식물이 끼지 않도록 주의하십시오. 조리 용기 뚜껑의 구멍이 막힌 상태에서 열을 가하면, 조리 용기 내부에 과도한 압력이 생성되어 뜨거운 내용물이 폭발적으로 튀어나올 수 있습니다. 이로 인해 화상과 부상의 위험이 큼니다.



전용 주걱

전용 주걱 ①은 써머믹스의 또 다른 지능형 디자인입니다.

- 조리 용기에서 재료를 섞거나 저을 때 써머믹스 전용 주걱만을 사용하셔야 합니다 ②. 주걱을 조리 용기 덮개의 투입구를 통해 위에서부터 안으로 밀어 넣습니다. 안전 장치는 주걱이 회전 날에 닿는 것을 막아 줍니다. 따라서 음식을 다지거나 조리하고, 끓일 때도 전용주걱을 안심하고 사용할 수 있습니다.
- 조리 용기에 붙은 재료를 모두 긁어 낼 때도 전용 주걱을 사용해야 합니다. 전용 주걱의 끝 부분은 회전 날 세트와 조리 용기 벽면 사이에 꼭 맞도록 제작되었습니다.
- 전용 주걱이 작업대에서 빠지지 않도록 특별한 모양의 안전 장치를 갖추고 있습니다.
- 채소나 과일 주스를 거를 때 전용 주걱으로 보조 바구니를 눌러 움직이지 않게 합니다.
- 전용 주걱을 사용하면 보조 조리 바스켓을 조리용기에서 쉽게 꺼낼 수 있습니다 (19페이지, 사진 ④ 참조).



⚠ 경고

비정품 부품 사용으로 인한 부상 위험

- 조리 용기에서는 음식물을 젓는 용도로 제공된 안전 장치가 달린 써머믹스 전용 주걱만을 사용합니다.
- 절대 손가락이나 거품기, 칼 등의 다른 도구를 젓기에 사용하지 마십시오. 회전 중인 회전 날에 닿아 상해를 야기할 수 있습니다.

나비 젓기

- 나비 젓기 ③은 휘핑 크림을 섞거나 계란 흰자 거품을 내는데 탁월한 효과가 있습니다 (회전 날에 꽃은 상태 ④). 또한 크림형 푸딩이나 크림 혼합물을 조리할 때도 완벽한 기구입니다.
- 우유를 데우거나 푸딩, 소스 등을 만들 때 나비 젓기를 사용하면 재료를 일정하게 저을 수 있습니다. 또한 요리 재료가 늘어붙는 것도 방지합니다.

나비 젓기를 탈부착하는 방법은 간단합니다: 사진 ⑤와 같이 끼운 후 회전 날이 돌아가는 방향과 반대로 살짝 돌립니다. 그러면 회전 날 밑에 걸리게 되고 이를 수직으로 빼낼 수가 없습니다. 끝 부분이 둥근 공 모양이라 분리가 쉽습니다. 나비 젓기를 분리하려면 공 모양의 끝 부분을 잡고 양 방향으로 돌려가며 빼내십시오.

⚠ 경고

- 나비 젓기를 올바르게 설치하고 속도 버튼을 누른 후 이를 사용하셔야 합니다.
- 나비 젓기 사용 시 속도를 4 이상으로 설정하지 마십시오.
- 나비 젓기 설치 시 절대 전용 주걱을 사용해서는 안됩니다.
- 나비 젓기를 회전 날에 부착한 후 모터 작동 시 나비 젓기에 손상을 주거나 작동을 멈추게 할 수 있으므로 재료를 추가해서는 안됩니다.



바로마(찜기)

바로마(찜기) ①는 3가지의 구성 용품 ②으로 구성되어 있습니다.

- 바로마 용기(하단)
- 바로마 보조 쟁반 (중간)
- 바로마 덮개 (상단)

모든 부품은 식품 조리에 적합한 고품질의 플라스틱으로 제작되었습니다.

주의

- 조리 시 바로마 위에 덮개를 항상 덮으십시오 ①.
- 바로마는 써머믹스 제품에만 사용하십시오 (전자레인지, 오븐 등 기타 조리 기구와의 사용에 부적합합니다).



바로마(찜기) 구성 용품 설치 방법

다음의 두 가지 결합 방법 중 하나를 선택하여 사용할 수 있습니다.

결합 방법 1:

바로마 용기 + 바로마 보조 쟁반 + 바로마 뚜껑 ②.

이 방법은 육류나 생선을 곁들인 채소와 같이 서로 다른 재료를 함께 조리하거나 만두와 같이 단일 재료를 대량으로 조리할 때 유용합니다.

결합 방법 2:

바로마 용기 + 바로마 뚜껑 ③.

이 방법은 채소나 감자, 큰 육류 덩어리나 소시지와 같이 대량의 단일 재료를 조리할 때 유용합니다.

⚠ 경고

뜨거운 증기나 농축된 고열의 액체로 인한 화상 위험 바로마 덮개를 덮지않은 상태에서 바로마 용기를 절대 사용하지 마십시오.

주의사항

바로마 덮개가 올바르게 설치되지 않으면 증기가 빠져 나와 바로마 안의 음식물이 제대로 조리되지 않을 수 있습니다.

바로마(찜기) 사용 방법

바로마는 써머믹스의 구성 용품으로 설계되었으며 써머믹스에만 사용 가능합니다. 바로마로 찜 요리를 하기 전에 써머믹스를 올바르게 설정해야 합니다:

단계 1: 써머믹스 설정하기

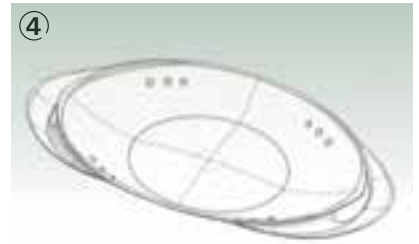
우선 조리 용기를 올바르게 설치하십시오. 그런 다음 최대 30분 찜 요리에 대해 최소 0.5리터 (500 g)의 물을 조리 용기에 붓습니다. 보조 조리 바스켓으로 찜 요리를 할 경우 바스켓을 조리 용기에 넣고 감자나 쌀 등의 재료를 채우십시오. 그 후 조리 용기 덮개를 닫습니다.

찜 요리의 향을 더하기 위해 물 대신 포도주가 섞인 물이나 채소 수프를 사용해도 됩니다.

단계 2: 바로마에 재료 채우기

바로마 덮개를 뒤집어 바닥에 놓고 ④ 바로마 용기를 그 위에 얹어 놓습니다. 가운데 홈이 용기와 꼭 맞습니다. 이제 바로마 용기에 재료를 적당한 간격으로 넣으십시오 ⑤. 이 때 증기가 골고루 퍼질 수 있도록 통기구가 막히지 않게 넣으시기 바랍니다. 요리 시간이 오래 걸리는 재료는 바로마 용기 바닥에 담고 시간이 짧은 재료는 상단에 담으십시오.

바로마 용기 아래에 둔 바로마 뚜껑은 씻은 채소나 익은 과일, 생고기나 생선 등에서 나오는 액체로 작업대 바닥이 젖는 것을 막아 줍니다.



⚠ 경고

뜨거운 증기나 농축된 고열의 액체로 인한 화상 위험

- 조리 용기 덮개의 투입구와 바로마 용기 및 보조 쟁반의 통기구가 깨끗하지 않으면 증기가 엉뚱한 방향으로 누출될 수 있습니다.
- 바로마가 조리 용기 및 써머믹스 본체에 올바르게 설치되었는지 확인하십시오.

바로마 보조 쟁반을 사용하려면 바로마 용기 안에 설치하십시오. 보조 쟁반을 느슨하고 평평하게 설치해야 합니다. 그런 다음 재료를 넣습니다 ①. 바로마 용기를 수직으로 세워 조리 용기 덮개 위에 수평 상태로 올려 놓으십시오 (계량컵 없는 상태) ②.

바로마 덮개를 그 위에 덮어 주십시오. 덮개는 느슨하고 평평하게 덮어야 바로마 내의 증기 누출을 막는 역할을 합니다.

주의사항:

바로마 사용 시 계량 컵으로 조리 용기 덮개 투입구를 절대 막지 마십시오. 바로마 덮개가 올바르게 닫히지 않으면 용기 내에 충분한 증기를 함유할 수 없어 요리 시간이 길어집니다.

△ 경고

뜨거운 증기나 농축된 고열의 액체로 인한 화상 위험

- 작동 시 바로마 덮개옆면이나 위쪽에서 나오는 뜨거운 증기를 주의하십시오.
- 바로마 사용 시 어린이들이 써머믹스에 가까이 가지 않도록 하고 뜨거운 증기나 고열의 농축된 액체의 위험성에 대해 주의시키십시오.

뜨거운 음식물이 분출되어 발생하는 화상의 위험

- 바로마 온도 선택 시 반드시 저속으로 ④-6 가동시키십시오. 고속 회전 시 뜨거운 재료나 액체의 거품이 분출 될 수 있습니다.

단계 3: 바로마로 찜 요리하기 ③.

시간 설정기와 온도 설정기를 이용하여 시간과 바로마 온도를 설정하기만 하면 됩니다. 속도 설정기를 저속 (④-6) 에 맞추면 찜 요리 기능이 시작되고 타이머가 작동하기 시작합니다. 찜 요리나 수분을 줄이는 요리 시 조리 용기 내의 물이나 액상 재료를 끓여서 15분 마다 250 g의 수증기를 생성합니다. 이렇게 생성된 증기는 조리 용기 덮개의 투입구를 통해 바로마 용기 안으로 들어가 요리를 부드럽게 익혀 줍니다. 조리 재료에 따라 (예: 기름) 바로마 온도가 최고 120°C까지 올라갈 수 있습니다.



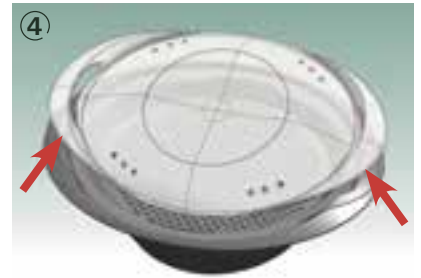
△ 경고

뜨거운 증기나 농축된 고열의 액체로 인한 화상 위험

- 바로마 측면에 있는 손잡이만을 잡아야 합니다.
- 바로마 조리 후 증기나 뜨거운 물방울이 몸 쪽에 닿지 않는 방향으로 덮개를 여십시오.
- 바로마 용기를 꺼낼 때 조리 용기 덮개의 투입구를 통해 뜨거운 증기가 계속 나오므로 주의하십시오.

요리 상태를 확인하거나 찜 요리가 완성되었을 경우 본체 화면의 속도 다이얼을 누르고 조절기를 시계 반대 방향으로 돌려 속도를 '0'으로 맞춥니다. 바로마를 열기 위해 바로마 덮개를 천천히 앞쪽으로 기울여 증기가 뒤쪽으로 배출될 수 있도록 합니다 ④. 증기로 인해 생성된 물방울이 바로마 용기와 보조 쟁반 안으로 떨어지도록 바로마 뚜껑을 그 위에 올려 잡고 있습니다. 그런 다음 조심스럽게 꺼낸 바로마 덮개를 뒤집어 바닥에 놓으십시오.

바로마 용기와 보조 쟁반을 위로 들어 몇 초간 뜨거운 물방울이 조리 용기 덮개 위로 떨어지게 합니다. 마지막으로 바로마 용기와 보조 쟁반을 바로마 덮개 위에 올려 주십시오.



바로마(찜기) 효과적으로 사용하기

바로마를 쉽게 사용하는 방법에 대해 명확하게 설명합니다. 바로마 사용 시 다음의 기본 규칙들을 준수하시기 바랍니다:

- 조리 용기에 물을 충분히 넣으십시오.

주의사항:

30분간의 찜 요리를 위해서는 0.5리터 (500 g)의 물이 필요하며 매 15분 추가 시 250 g의 물이 더 필요합니다.

- 바로마 용기와 보조 쟁반의 바닥에는 바로마 내부의 증기가 균일하게 퍼지게 하는 일정한 모양의 작은 통기구가 있습니다.
- 통기구를 최대한 막지 않도록 요리 재료를 배치해야 합니다. 이를 위해서는 요리 재료를 듬성듬성 담는 것이 가장 좋습니다.
- 밀도나 강도가 다른 재료들을 동시에 조리할 수 있습니다. 요리 시간이 오래 걸리는 재료는 바로마 용기 바닥에 담고 시간이 짧은 재료는 상단에 담으십시오. 예를 들면 채소는 바로마 용기에, 생선은 바로마 보조 쟁반에 담습니다.
- 채소를 동일한 크기로 자르면 골고루 잘 익습니다. 예로 든 조리 시간은 근사치에 해당합니다. 조리 시간은 재료의 상태와 숙성 정도, 크기는 물론 요리사의 취향에 따라 달라질 수 있습니다.
- 육류나 어류 혹은 반죽 요리 시 사전에 바로마 용기와 보조 쟁반에 기름을 칠하면 재료가 달라 붙는 것을 방지합니다.
- 찜 요리 과정이 끝나기 전에 소스나 수프를 졸이지 마십시오. 걸쭉하게 만드는 재료는 조리 용기 안의 증기가 일정하게 퍼지지 못하게 해 전체 찜 요리 시간이 길어질 수 있습니다.
- 바로마 덮개를 뒤집어 사용하면 바로마 용기와 보조 쟁반에 있는 물기를 수거할 수 있으며 ①. 바로마에서 요리를 곧바로 옮겨갈 수 있는 쟁반으로도 사용할 가능합니다.



써머믹스 작동법

써머믹스 작동 개시

본체 뒤에 있는 전원 연결선을 부드럽게 빼내어 콘센트에 연결하십시오. 연결선의 최장 길이는 1 미터로 원하는 길이로 조절이 가능합니다. 필요한 길이만 빼내고 나머지는 써머믹스 안에 그대로 두면 됩니다. 전선이 팽팽해지지 않아야 저울 기능이 정확하게 작동됩니다. 전선 위에 써머믹스를 올려 놓지 마십시오. 이 경우 써머믹스가 수평으로 놓이지 않아 저울이 정확하게 작동하지 않습니다. 이제 써머믹스의 작동 준비가 완료되었습니다.

조절기를 누르면 써머믹스의 스위치가 켜집니다. 그러면 본체 화면 ②이 나타납니다.

다양한 메뉴 이용 중에 집모양 기호를 누르면 본체 화면으로 돌아갈 수 있습니다. 다이얼을 다시 설정하려면 본체화면에서 집모양 기호를 계속 누르고 있으면 됩니다. 처음부터 주방의 한 곳에 써머믹스를 고정적으로 배치해 놓으시면 언제든지 제품 사용이 가능해집니다.

△ 경고

써머믹스는 움직일 수 있습니다

미끄럼 방지를 위해 깨끗하고 단단하면서 평평한 열기가 없는 바닥에 써머믹스를 설치하십시오. 써머믹스가 떨어지는 것을 방지하기 위해 가장자리에서 충분한 거리를 두고 안쪽으로 설치하십시오.

고열 증기로 인한 제품 손상 위험

고열 증기로 제품이 손상되는 것을 방지하기 위해 써머믹스와 바로마는 돌출된 찬장이나 선반 등과 위 쪽으로 충분한 공간을 두고 설치하십시오.



써머믹스 전원 끄기

써머믹스의 전원을 끄려면 제품의 전원이 꺼진다는 메시지가 나타날 때까지 조절기를 계속 누르십시오. 그런 다음 조절기에서 손을 떼면 됩니다.

⚠ 경고

날카로운 표면으로 인한 부상 위험

유리로 만들어진 써머믹스 본체화면을 잘못 취급할 경우 깨져서 조각이 될 수 있습니다.



안전 조치사항

써머믹스 최초 사용 시 안전 조치사항을 꼼꼼히 읽으시기 바랍니다. 사용자가 고려할 사항이 무엇인지 검토하려면 써머믹스 메뉴에서 “안전 조치사항”을 선택하십시오 ①.



써머믹스로 재료 중량 재기

본체화면 하단에 표시된 저울 모양의 기호 눌러 써머믹스에 내장된 저울 기능을 가동시킵니다 ②. 조리 용기와 바로마에 재료를 곧바로 넣어 중량을 잴 수 있습니다. 저울 사용 시 다음의 단계를 따릅니다:

단계 1: 조리 용기를 본체에 설치합니다.

단계 2: 저울 기호를 누릅니다.

단계 3: 첫 번째 재료 (최대 3.0 kg)를 넣고 화면에 나타난 중량을 확인합니다.

단계 4: 추가 재료를 넣으려면 중량버튼 다시 누른 후 그 다음 재료를 넣습니다 ③.

최대 중량 6 kg이 될 때까지 이러한 과정을 반복할 수 있습니다. 본 저울의 중량 편차는 3.0 kg 기준 +/-30 g입니다.

주의사항:

중량을 잴 때 써머믹스 본체를 만지지 말고 어떤 물체도 옆에 세워 놓거나 밑에 두지 마십시오. 또한 전원 연결선이 팽팽해지지 않도록 합니다.



저울 기능 추가 정보

써머믹스의 저울 기능은 5 g부터 6.0 kg까지 측정이 가능하며 3 kg씩 두 번의 단계로 측정 가능합니다. 본 저울 기능으로 재료의 중량을 측정하거나 재료를 추가할 경우 저울에 정확한 중량이 표시되기까지 2-3초의 시간이 소요되므로 재료를 항상 천천히 넣어 주십시오.

조리 용기에 넣은 재료 하나를 덜어내면 빠진 재료만큼 저울에 마이너스 중량이 표시됩니다.

중량을 측정하거나 그 외 저울 기능 사용 시 항상 본체 화면 하단에 표시된 저울 기호를 먼저 눌러야 합니다. 이렇게 해야 중량의 정확도가 높아 집니다. 중량 측정 시 절대 써머믹스가 움직이지 않도록 주의하십시오.

저울 기능을 15분 이상 사용하지 않는 경우 써머믹스의 전원이 자동으로 꺼집니다. 15분이 지나기 전에 저울 기호를 누르면 15분후 자동 전원차단 기능이 다시 시작 됩니다.

젓기 기능 사용 중 중량 확인 가능: 속도 4 이하로 모터가 가동될 때도 재료의 중량을 잴 수 있습니다. 써머믹스에 가동 중인 재료가 부드러운 모터 작동에 적합한 경우에만 본 기능을 사용할 수 있습니다.

본체 화면에서 써머믹스 가동 설정

단계 1: 시간 설정

시간설정 버튼을 누르고 조절기를 이용해 조리 시간을 최대 99분까지 설정 하실 수 있습니다.

1초 단위로 증감 표시되는 0분~1분 사이의 시간을 선택하십시오.

1분~5분 사이: 10초 단위로 증감 표시

5분~20분 사이: 30초 단위로 증감 표시

20분~99분 사이: 1분 단위로 증감 표시



단계 2: 온도 설정

온도 설정 버튼을 누르고 온도 조절기로 원하는 온도를 설정하여 조리 용기에서 재료를 가열하거나 조리할 수 있습니다. 재료를 가열할 필요가 없다면 이 단계는 무시 하십시오. 시간이 설정되기 전까지는 써머믹스의 가열 기능은 작동하지 않는다는 것을 항상 기억 하십시오.

단계 3 써머믹스 작동 개시

회전속도 설정 버튼을 누르고 속도 조절기를 이용해 원하는 속도를 설정 하십시오. 속도가 설정되면 잠금장치 ① 가 덮개를 단단하게 고정하고 설정된 시간은 00:00이 될 때까지 1초 단위로 감소합니다. 가열기능을 사용 안하고 조리하는 경우 설정 시간이 끝나면 속도의 스위치가 자동으로 꺼집니다. 조리가 완료되어 덮개를 열어도 안전하다는 알람 소리가 납니다.

액체가 새는 것을 방지하기 위해 설정된 속도에 따라 몇 초 정도 지난 후에야 덮개 자동 잠금장치가 덮개 잠금을 해제합니다.

가열 혼합/조리가 필요한 경우 가열기능을 사용 안하는 단순 믹서 기능과 달리 가열과 끓이기 등 써머믹스로 다양한 기능을 경험할 수 있습니다.

조리 용기 받침대의 과열을 방지하기 위해 설정된 시간이 끝난 후에도 회전 날이 8초간 천천히 계속 돌아갑니다. 8초 동안의 추가 작동이 끝나면 써머믹스 회전 날이 멈추고 조리가 완료되어 덮개를 열어도 된다는 알람 소리가 납니다. 그러나 8초까지 반드시 기다릴 필요는 없으며 8초가 지나기 전에 언제든지 써머믹스를 수동으로 멈추어도 됩니다.

주의사항:

조리 시간이 사전에 설정되어야만 가열이나 조리 기능이 작동합니다.

⚠ 경고

써머믹스 덮개를 자동으로 여닫을 때 잠금걸이나 조리 용기 덮개를 절대 만지지 마십시오. 또한 조리 용기나 용기 덮개를 절대 힘으로 열려고 하지 마십시오.

시간 설정기

조리 중에도 설정된 시간을 변경할 수 있습니다. 시간 설정버튼을 누르고 (가동되지 않고 있는 상태인 경우) 시간 설정기를 시계 방향으로 돌려 시간을 늘리거나 반대 방향으로 돌려 시간을 줄일 수 있습니다. 재료를 추가하는 등 설정한 시간이 끝나기 전에 회전 날을 멈춘 경우 타이머가 일시 정지됩니다. 속도를 새로 설정하면 타이머가 다시 시작됩니다. 설정된 시간이 끝나기 전에 조리를 멈추려면 시간 설정버튼을 누르고 시간 설정기를 시계 반대 방향으로 돌려 시간이 00:00으로 설정되게 하거나 설정기를 누릅니다.

시간 설정 없이 모터를 작동한 경우 최대 설정 가능 시간인 99분 후 써머믹스가 자동으로 멈추면서 알람이 울립니다.

온도 설정기

온도를 37°C에서 120°C 사이로 설정할 수 있습니다. 설정한 온도가 온도 설정기 가운데에 큰 숫자로 표시됩니다. 조리 온도가 파란색에서부터 빨간색에 이르는 색상으로 구분되어 온도 설정기 상단 모서리에 표시됩니다. 또한 현재의 조리 온도는 설정한 온도와 색상 등급 사이에 작은 글자로 표시됩니다 ①. 가열이 진행되는 동안 온도 설정기 속의 “°C” 글자가 깜박입니다.

표시된 설정 온도와 현재 온도는 근사치에 해당합니다.

음식물 가열이나 조리를 원하지 않는 경우 온도를 반드시 “---”로 설정하십시오. 혹은 온도 설정기를 누르고 조절기를 “---”이 될 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 가열 기능을 해제하십시오. 이렇게 하면 시간이 설정된 상태에서 조리 용기 안의 불필요한 가열을 방지됩니다. 시간 설정기에 조리 시간이 설정되어 있을 때만 가열기능 전원이 켜진다는 것을 기억하십시오.

또한 써머믹스 본체에 LED기능을 이용하여 찬 요리 (초록 불이 깜박임)를 조리 중인지 뜨거운 요리 (조리 온도가 55에서 60°C까지 도달하면 곧바로 빨간 불이 깜박임)를 조리 중인지가 표시됩니다 ②.



속도 2와 3에서의 저속 가열

속도 2와 3은 저속 가열에 사용됩니다. 이 속도를 선택하면 다른 속도에 비해 온도가 천천히 증가합니다. 이렇게 하면 자발리오네와 같이 섬세한 재료를 서서히 가열할 수 있습니다.

저속 작동 (60°C 이상)

조리 온도가 60°C 이상일 때 터보 기능이나 모터를 작동시키면 기계 내의 전자 시스템이 회전속도 증가를 천천히 함으로써 용기 내의 내용물이 분출하는 것을 방지합니다. 저속 작동 기능은 음식물을 써머믹스에서 가열한 경우에만 작동합니다. 써머믹스의 온도 센서가 현재 온도를 정확히 측정한 후 저속 작동 기능을 가동시키기 때문입니다.

외부에서 가열된 요리 재료를 써머믹스에서 조리할 경우 (예: 다른 냄비에서 끓인 육수를 써머믹스에서 고기 소스로 조리)에는 회전 날의 속도를 천천히 서서히 올리십시오.

바로마 (찜기)온도 설정

바로마 온도를 설정 ③ 하면 기름과 같은 조리 재료에 따라 가열 온도가 최고 120°C까지 올라갈 수 있습니다. 조리 온도가 찜 기능에 필요한 100°C에 도달하면 곧바로 현재 온도 표시가 “바로마”로 변합니다. 온도 색상 등급은 계속 현재 조리 온도 (100°C - 120°C)를 보여줍니다. 바로마 가열 온도에서는 15분간 250 g의 물이나 액상 재료의 수분이 증발합니다. 찜 요리 (22-26페이지 참조)나 재료의 수분을 줄이고자 하는 경우 바로마 온도로 설정하십시오. 스테 요리 시 온도 설정은 120°C가 권장됩니다. 재료의 수분이 대부분 증발한 후에야 120°C에 도달할 수 있습니다.



⚠ 경고

조리 용기가 비어 있는 상태에서는 절대 가열하지 마십시오.



회전속도 설정기

회전속도 설정기를 누르고 조절기를 이용해 써머믹스를 가동하십시오. 다음과 같은 속도 설정이 가능합니다:

명칭	속도 / 모드	분당 회전수
저속 텃기		40
일반 텃기	1-3	100-500
혼합 및 분쇄	4-10	1100-10200
고속 혼합	터보	10700

저속 텃기 설정 (기호) 🥄

회전속도 설정기를 이용하여 저속 텃기 설정 ④ 이 가능합니다. 이는 냄비에서 조리 중인 음식을 주기적으로 저어주는 것처럼 저속으로 텃는 기능입니다. 이 기능 선택 시 요리 재료가 회전 날로 인한 손상없이 재료 형태가 유지됩니다.

일반 텃기

일반 텃기 기능은 속도를 1-3으로 하시면 됩니다. 이 기능은 스투를 맛있게 조리 하는데 적합합니다.

혼합 및 분쇄

재료를 혼합하거나 크고 작게 자르거나 분쇄할 경우 회전속도를 4에서 10 사이로 설정하십시오. 속도 변경 시 원하는 속도로 천천히 변경하시고 계량 컵으로 조리 용기의 투입구를 막아 주십시오. 이렇게 하면 내부의 재료가 분쇄되는 것이 방지됩니다.

⚠ 경고

써머믹스 작동 시 조리 용기 덮개의 투입구에 손을 집어 넣거나 회전 날을 만져서는 안됩니다.

터보 모드

써머믹스를 최고 속도로 작동하려면 터보 속도를 선택하십시오. 터보 속도를 작동하려면 기능 기호 ①을 누르고 터보기능 ②을 선택하십시오. 본체 화면에 나타난 터보 화면 ③에서 원하는 1회 회전 시간을 0.5에서 2초 사이에서 선택 하여 누른 후 터보 설정기를 돌립니다. 예를 들어 많은 양의 재료를 거칠게 분쇄하기 위해서는 터보 버튼을 1회에 0.5초로 하여 3-4회 정도 누르고 필요 시 반복하면 재료가 균일하게 분쇄됩니다. 터보 기능은 모터가 이미 가동되고 있는 상태에서도 선택 가능합니다. 그러나 조리 온도가 60°C를 넘거나 반죽 모드 이용 시에는 안전 상 터보 기능이 자동으로 정지됩니다.

⚠ 경고

뜨거운 증기나 농축된 고열의 액체로 인한 화상 위험

- 외부에서 가열된 뜨거운 요리 재료 (60°C 이상)를 써머믹스에서 재 조리 시 절대 터보 기능을 사용하거나 속도를 급격하게 올리지 마십시오.
- 뜨거운 재료 (60°C 이상) 조리 시 계량 컵을 쥐거나 만져서는 안됩니다.
- 특히 조리 용기의 내용물이 뜨거운 경우 용기를 본체에서 꺼낼 때 내용물이 새지 않도록 주의하십시오.

주의사항:

60°C 이상의 온도에서 재료를 혼합하거나 분쇄할 경우 (예: 뜨거운 옥수를 고기 소스로 조리) 속도 설정을 누르고 조절기를 돌려 속도를 천천히 서서히 올리십시오.



순방향/역방향 회전 날 작동 (기호) ↻

(역방향표시기호)을 누르면 회전 날의 작동 방향을 순방향 (시계 방향)에서 역방향 (시계 반대 방향)으로 변경할 수 있습니다 ④. 어느 속도에서든 회전 날의 방향을 바꿀 수 있습니다. 역방향 작동 시 속도 조절기에 해당 기호로 표시됩니다. 시계 방향 작동으로 돌아가려면 역방향 표시기호 ↻를 다시 누르거나 설정된 시간이 끝날 때까지 기다리면 자동으로 순방향 회전 날 동작으로 돌아갑니다. 역회전 기능은 자르지 않고 저속으로 저어서 조리해야 하는 까다로운 재료 조리를 위해 고안되었습니다.



반죽 모드 🌀

이스트를 넣은 반죽 요리나 빵 반죽을 할 때 반죽 기능을 사용하십시오. 반죽 기능을 선택하려면 화면에서 기능 기호 ⑤을 누른다음 반죽 기능 기호 ⑥을 선택하면 됩니다. 본체 화면 상단에 선택하신 내용을 알리는 메시지가 나타납니다. 옥수수 모양의 이미지가 속도 설정기에 나타나는데 이는 반죽 기능이선택되었음을 뜻합니다. 시간 설정 여부와 상관 없이 속도 설정을 누르고 조절기를 돌려 반죽 모드를 실행할 수도 있습니다.

시계 방향과 시계 반대 방향으로 반죽하는 교차 작동은 조리 용기에서 반죽이 골고루 될 수 있도록 합니다.

반죽 기능을 해제하려면 기능 기호를 다시 누르십시오. 스크린 상단에 선택하신 내용을 알리는 메시지가 뜹니다.

다른 요리를 먼저 조리한 경우 조리 온도가 60°C 이하로 식은 후에만 반죽 기능이 작동합니다. 조리 온도가 이 보다 높은 경우 반죽 기능이 작동하지 않고 오류 메시지가 뜹니다. 반죽 기능 가동 시에는 가열 기능, 터보 기능, 역방향 회전 기능이 차단되므로 주의하십시오.



주의사항:

써머믹스는 움직일 수 있습니다.

- 미끄럼 방지를 위해 깨끗하고 단단하면서 평평한 열기가 없는 바닥에 써머믹스를 설치하십시오.
- 써머믹스가 떨어지는 것을 방지하기 위해 가장자리에서 충분한 거리를 두고 안쪽으로 설치하십시오.
- 간혹 반죽이나 다지기 기능 사용 시 조리 용기 상태의 불안정으로 써머믹스 전체가 움직이는 일이 발생할 수 있으므로 주의하십시오. 써머믹스를 이용한 반죽이나 다지기 기능 사용 시 반드시 옆에서 지켜 보시기 바랍니다.

써머믹스 요리 칩 연결하기

써머믹스 요리 칩을 제품 측면에 있는 포트에 장착하여 써머믹스에 연결합니다.
자석을 가까이 대면 곧바로 부착됩니다 ①.
써머믹스 요리 칩이 부착되었음이 화면에 표시됩니다.
써머믹스 요리 칩 기호는 메인 메뉴에 있는 “요리법” 메뉴란 앞에 나타납니다.
이제 써머믹스 요리 칩의 요리법을 선택하여 “요리법”과 “자주 하는 요리법”
하부 메뉴를 통해 요리를 하실 차례입니다.

△ 경고

써머믹스 TM5의 써머믹스 요리 칩과 써머믹스 요리 칩 인터페이스는 자석을 함유하고 있습니다. 심장 박동기를 착용하고 계신 분은 충분한 거리를 두고 기구를 사용하셔야 합니다. 심장 박동기를 착용하고 계신 주변 분에게도 이에 대해 주지시켜 주시기 바랍니다.

써머믹스 메뉴

“메뉴” 버튼을 누르면 써머믹스의 유용한 기능이 추가로 나타납니다 ②.

자주 하는 요리법

“자주 하는 요리법”을 선택하면 자주 하는 것으로 등록된 요리법을 곧바로 찾아줍니다.

주의사항: 화면의 좌측 상단에 있는 왼쪽 화살표를 이용하면 써머믹스 메뉴로 돌아갈 수 있습니다 ③.

메뉴 이름이 공간을 초과한 경우 맨 마지막에 점 3개가 나오는데 글자를 손으로 누르면 숨겨진 글자가 나옵니다.

요리법

목록에서 “요리법”을 선택하면 모든 요리법을 검색합니다 ④.

원하는 요리법을 검색하는 방법은 요리 종류와 요리명, 자주 하는 요리법, 최근에 한 요리의 4가지가 있습니다 ⑤.



요리 종류

요리 종류로 검색할 경우 전체나 육류 주요리 등의 각기 다른 종류를 써머믹스가 제안합니다.

해당 종류에 해당하는 요리법이 알파벳 순으로 정렬되어 나옵니다 ⑥.

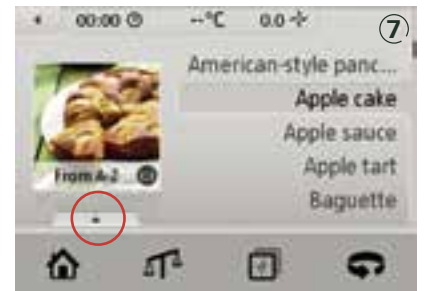
알파벳 순 요리명

요리명을 알파벳 순서로 검색할 수 있습니다. 화면을 수직으로 내리거나 화면 우측에 있는 스크롤바를 이용하여 목록을 검색할 수 있습니다. 위로 향한 화살표가 있는 탭 버튼을 이용하여 첫 번째 글자를 입력하십시오 ⑦.

최근에 한 요리

최근에 한 요리가 맛있어서 다시 도전해보고 싶으신가요? 최근에 조리한 요리법이 여기에 나타납니다 ⑧.

메뉴명 앞에 해당 메뉴가 어떤 상태였는지를 나타내는 부호가 나옵니다. 정지 기호 (기호)는 요리 준비 도중 멈추었음을 뜻합니다. 써머믹스 요리 칩 기호는 요리를 마무리했음을 뜻합니다. 써머믹스 요리 칩 기호가 투명한 경우 해당 요리법이 담긴 써머믹스 요리 칩이 써머믹스에 부착되지 않았음을 뜻합니다.



“요리 가이드 기능”을 사용하여 써머믹스 요리 칩으로 요리하기

본체화면에서 “메뉴” 버튼을 누르고 “자주 하는 요리법”이나 “요리법” 메뉴에서 요리를 고르고 하부 메뉴를 선택합니다.

선택한 요리법은 전체 보기 모드로 표시되며 스크롤을 위 아래로 움직여 요리법 내용 전체와 재료를 모두 읽을 수 있습니다 ①. 화면 아래쪽의 탭을 선택하면 해당 요리법에 대한 상세한 정보가 담긴 추가 메뉴가 나옵니다 ②:

자주 하는 요리법

자주 하는 요리법으로 저장하기.

영양적 가치

요리의 영양소 확인하기.

정보

요리법 정보.

변형

요리법을 개인 취향에 맞게 변형하는 방법.

음료 추천

요리에 맞는 음료 제안.

전체 보기

일부 요리의 경우 다양한 보기 선택이 가능합니다.

요리법을 시도할 경우 읽기 모드에서 메인 메뉴 화면으로 변경하거나 화면의 우측 상단에 있는 “시작” 버튼을 누른 후 화면에 나타나는 지시사항을 따르십시오 ③.

유사 단계

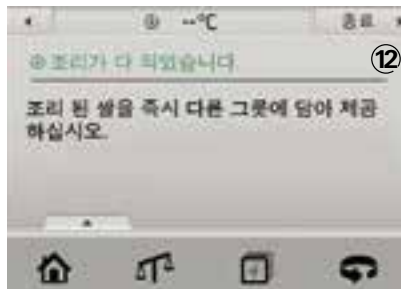
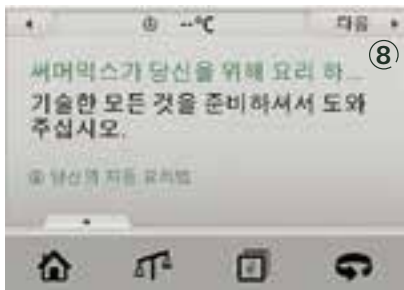
일부 요리법의 경우 전체 요리 시간을 단축시키기 위해 조리나 짓기 과정과 유사한 단계를 포함시키는 경우가 있습니다. 이 경우 화면의 우측 상단에 있는 “다음” 아이콘 대신 “유사 단계”가 나타납니다 ④. 모터 작동이 시작되면 이 버튼을 누릅니다.



자동 요리법

더 많은 준비 단계를 관리하는 요리 프로그램은 여기에서 찾을 수 있습니다. 써머믹스는 내장된 센서를 이용해 조리된 음식의 상태를 판단하고 그 결과에 따라 반응합니다. 본 프로그램은 요리 과정을 하나씩 안내해줍니다.

“자동 요리법” 메뉴를 선택하십시오 ⑤. 원하는 요리법을 선택하십시오 ⑥. 필요한 준비 시간과 조리 시간을 써머믹스가 안내합니다 ⑦. “시작” 버튼을 누르면 요리법이 시작됩니다 ⑧. 화면에 나오는 대로 재료를 준비하십시오 ⑨. 재료가 모두 준비되면 요리를 시작할 수 있습니다. 화면에 나오는 지시사항을 따르십시오. 각 단계를 완수할 때마다 “다음” 버튼을 선택하십시오 ⑩. 그림 ⑪는 자동 과정을 통해 써머믹스가 진행하고 있는 요리의 상태를 보여줍니다. 주어진 시간은 근사치에 해당하며 이는 재료의 질이나 요리 환경에 따라 달라질 수 있습니다. “마침”이 우측 상단에 나타나면 요리가 완성되어 먹을 준비가 되었음을 뜻합니다 ⑫. 요리가 끝나면 본체화면에 조리 온도를 알리는 표시가 나타납니다. 사용자의 안전을 위해 조리 용기의 온도에 관한 정보가 화면에 나타납니다 ⑬.



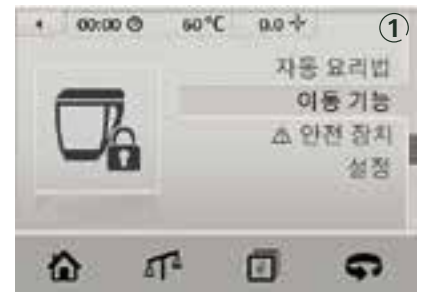
이동 모드

써머믹스를 이동시킬 경우 우선 조리 용기부터 고정시킵니다. 이를 위해 “이동 기능”을 선택하십시오 ①.

이동 기능을 해제하는 방법을 설명하는 메시지가 나타납니다 ②.

절대로 잠금걸이를 잡고 써머믹스를 옮기거나 들지 마십시오.

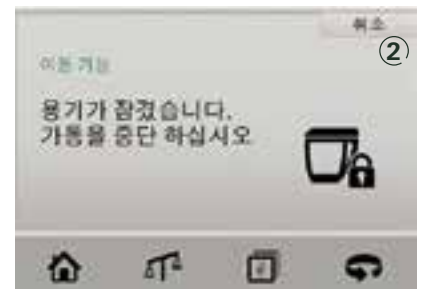
절대로 잠금걸이를 밀거나 당기거나 혹은 누르거나 해서는 안됩니다. 이 경우 제품을 손상시켜 써머믹스의 작동이 불가능해질 수 있습니다.



설정

“설정” 선택 시 써머믹스 사용법을 사용자에게 맞출 수 있는 추가 기능이 나타납니다. ③ 추가 기능:

- 자주 하는 요리법 관리
- 언어 선택
- 써머믹스에 관한 정보
- 배경 색상
- 써머믹스의 출시 상태로 리셋
- 제품 잠그기



자주 하는 요리법 관리

“자주 하는 요리법 관리”에는 자주 하는 요리법에서 요리법을 제거하는 기능이 있습니다 ④.



언어

원하는 표시 언어를 여기에서 선택하십시오 ⑤.

원하는 언어 선택 즉시 모든 정보가 선택한 언어로 화면에 나타납니다 ⑥.

써머믹스 정보

써머믹스의 일련번호와 현재 소프트웨어 버전에 관한 정보는 써머믹스 정보 메뉴에 있습니다 ⑦ ⑧.



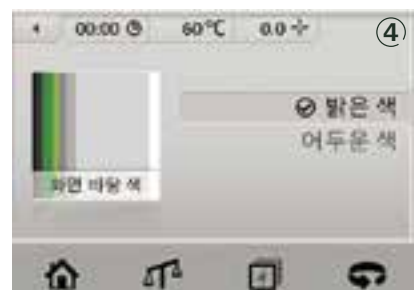
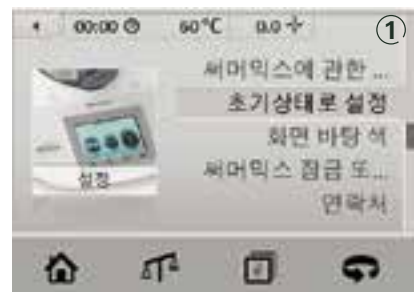
출시 상태로 리셋

“출시 상태로 리셋” 기능을 이용해 써머믹스의 초기 설정 상태로 돌아갈 수 있습니다 ①.

이 경우 사용자가 설정한 내용이 지워지므로 주의하십시오 ②.

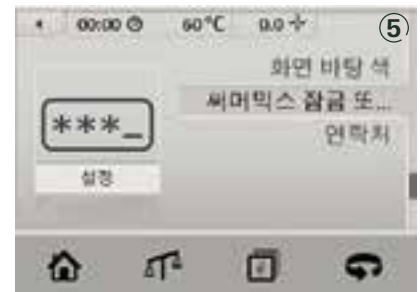
배경 색상

어두운 배경 속 밝은 글자와 밝은 배경 속 어두운 글자 중에서 선택할 수 있습니다 ③④.



써머믹스 잠그기

- 어린이나 타인의 무단 사용으로부터 써머믹스를 보호합니다. “써머믹스 잠금 또는 해제”를 선택하면 두 가지 잠그기 메뉴가 나옵니다(⑤). 원하는 대로 잠금장치를 가동하거나 해제하십시오. 개인식별번호 (PIN, 비밀번호)를 바꿀 수도 있습니다(⑥).
- “잠금 해제/가동” 버튼을 최초로 누를 경우 잠금장치는 해제 상태입니다(⑦).
- “잠금 가동”을 선택하십시오(⑧).
- 숫자판이 나타나고 개인식별번호 (PIN)를 입력해야 합니다. 자신만의 4자리 숫자를 입력하십시오(⑨).
- 비밀번호 입력 후 “저장” 버튼을 누르십시오(⑩).
- 보안 메시지가 나타납니다. “예”를 선택하면 선택한 비밀번호가 확정됩니다(⑪).
- 이제 써머믹스가 잠금 상태가 되었고 전원을 꺼도 됩니다(⑫).
- 써머믹스의 전원을 다시 켜면 비밀번호를 입력하라는 메시지가 뜹니다.
- 비밀번호를 잊은 경우 “비밀번호 찾기”를 선택하십시오. 마스터 비밀번호인 62742766으로 써머믹스의 잠금 상태를 해제할 수 있습니다.
- 비밀번호를 입력하면 잠금 상태를 다시 해제할 수 있습니다. 써머믹스 메뉴의 “설정”에서 “잠금 해제/가동”을 선택한 후 “잠금 해제”를 선택하십시오(⑭).
- 잠금 상태를 다시 가동할 경우 동일한 비밀번호를 다시 사용할지 써머믹스가 질문합니다. “예”를 선택하면 써머믹스가 곧바로 잠금 상태가 됩니다. “아니오”를 선택하면 새로운 비밀번호를 입력해야 하고 이 번호가 저장되고 나면 써머믹스가 다시 잠금 상태가 됩니다(⑮).
- 혹은 “비밀번호 변경” 메뉴에서 언제든지 비밀번호를 변경할 수 있습니다(⑯).





연락처

가까운 고객 서비스 센터의 연락처를 찾는 방법입니다:

설정 메뉴에서 “연락처”를 선택하십시오 ⑰.

목록에서 자신이 속한 국가를 선택하십시오 ⑱.

전체 연락처 목록이 나타납니다 ⑲.

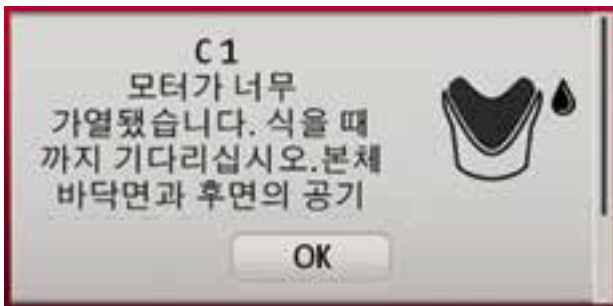


기억해야 할 사항들

자동 전원 차단

써머믹스의 전원이 15분 후에 자동으로 꺼집니다. 자동 전원 차단 기능을 취소할 것인지를 묻는 메시지가 마지막 30초 동안 나타납니다.

전자 모터 보호



모터가 꺼진 경우:

- 써머믹스에서 조리 용기를 분리 합니다.
- 용기에 들어있는 재료의 양을 줄이거나 요리법에 맞게 액체를 더 합니다.
- 5분 정도 (냉각 시간) 기다립니다.
- 조리 용기를 다시 설치합니다.
- 제품 후면에 있는 공기 흡입구가 막히지 않았는지 확인합니다.
- 써머믹스를 재가동합니다.

냉각 시간이 지난 후에도 오류 메시지가 계속 나타나면 고객 서비스 센터에 연락하시기 바랍니다.

최초 사용과 모터 부하

써머믹스를 최초로 가동할 경우 냄새가 날 수도 있습니다. 또한 조리 중에 부하가 걸리면 모터가 과열되고 냄새가 나기 시작할 수도 있습니다. 제품의 전원이 자동으로 차단될 수도 있습니다. 이는 인체에는 전혀 무해하며 앞서 설명한 5분 냉각 시간이 지나면 써머믹스가 다시 완벽하게 기능을 발휘합니다.

세척

다른 모든 주방 기구나 식기와 같이 최초 사용 전에는 물론 사용 후마다 써머믹스의 모든 구성 용품을 깨끗이 세척해야 합니다. 특히 회전 날이나 조리 용기, 조리 용기 덮개와 누수방지 씬을 세심하게 세척해 주십시오.

조리 용기와 덮개 세척 방법

써머믹스에서 조리 용기를 분리하고 회전 날도 분리하십시오 (14-16페이지 참조).

⚠ 경고

회전 날로 인한 부상 위험

회전 날 부위를 만지지 마십시오. 매우 날카롭습니다. 회전 날 탈부착 시에는 반드시 회전 날의 상단 부분을 잡으시기 바랍니다.

회전 날이 분리된 조리 용기의 안팎을 뜨거운 물에서 세제와 부드러운 천으로 세척하거나 식기 세척기를 이용하여 세척하시기 바랍니다. 회전 날, 전용 주걱, 나비 젓기, 보조 조리 바스켓, 계량컵, 조리 용기 덮개, 바로마(찜기)도 같은 방법으로 세척하면 됩니다.

조리 용기에 음식물이 늘어붙은 경우 스테인리스강용 특수 세제를 이용하여 세척하십시오.

조리 용기 바닥에 있는 본체와의 연결 핀들은 항상 청결하고 건조한 상태를 유지해야 합니다. 필요 시 닦아주시기 바랍니다. 특히 식기 세척기를 이용한 세척 시 조리 용기를 분리하는 것이 좋습니다.

주의사항:

제품 세척 시 절대 뽀족하거나 날카로운 도구를 사용하지 마십시오. 부품을 손상시키거나 안전에 영향을 줄 수 있습니다.



회전 날 세척 방법

회전 날은 그림 ②. 처럼 위로 세워서 흐르는 물에 세척하십시오. 세척을 쉽게 하려면 솔을 이용하거나 식기 세척기에 세척하면 됩니다.

주의사항:

회전 날의 베어링 보호판이 손상될 수 있으므로 회전 날을 장시간 물 속에 넣어 두지 마십시오.

회전 날에 음식물이 묻은 상태로 내버려 두거나 지나치게 강력한 식기 세척기 세제 사용 시 녹이 솔 수도 있으므로 주의하십시오. 이는 인체에는 무해하며 솔이나 묽은 식초 용액으로 쉽게 제거할 수 있습니다.

조리 용기와 누수방지 씬이 포함된 회전 날을 조심해서 재조립하십시오.



바로마(찜기)세척 방법

바로마 용기와 보조 쟁반, 덮개를 따뜻한 비눗물로 세척하거나 식기 세척기를 이용하십시오. 세척 시 부드럽고 깨끗한 천과 순한 세제를 사용하십시오 ③. 날카로운 도구나 금속 성분의 수세미는 제품에 흠집을 낼 수 있으므로 사용하지 마십시오.

주의사항:

모든 구성 용품은 식기 세척기 사용이 가능합니다. 다만 조리 용기 덮개와 같은 플라스틱 부품은 고온과 고압으로 작동하는 식기 세척기 사용 시 제품이 변형될 수 있으므로 식기 세척기의 상단에 넣어 세척하십시오.

카레나 당근 즙과 같이 구연산을 포함한 일부 음식물은 조리 시 얼룩을 남길 수 있습니다. 조리 용기 덮개와 누수방지 씬, 전용 주걱, 보조 조리 바스켓, 나비 젓기, 바로마 부품 등에 이러한 재료의 얼룩이 묻은 경우 즉시 닦아주십시오. 남은 얼룩은 시간이 지나면 사라지며 인체에 무해하고 기계 작동에도 영향을 주지 않습니다.

조리 용기와 덮개 세척 방법

세척 전에 써머믹스의 전원 플러그를 먼저 빼십시오.

△경고

전기 충격으로 인한 위험

- 세척 전이나 장시간 사용하지 않을 경우 반드시 써머믹스의 전원 플러그를 뽑아주십시오.
- 써머믹스 본체는 절대 물에 담그지 마십시오. 젖은 천으로만 세척해야 합니다. 써머믹스 본체 안으로 물이나 이물질이 들어가는 것은 안됩니다. 액체나 고형으로 된 음식 잔여물이나 찌꺼기 모두 이물질에 해당합니다.



써머믹스의 본체를 젖은 부드러운 천과 순한 세제로 닦아냅니다 ①. 물 사용을 최대한 줄여서 써머믹스 내부로 습기가 들어가지 않도록 합니다.

세척 추가 정보

일부 플라스틱 부품의 색상이 약간 변형될 수 있지만 인체에 무해하고 기계 작동에도 영향을 주지 않습니다.

회전 날을 끼운 조리 용기와 조리 용기 덮개, 계량 컵 등이 약간 더러워진 경우에는 써머믹스의 혼합 기능을 짧게 가동하는 것만으로도 세척이 가능합니다. 이를 위해 1리터 정도의 물과 세제 몇 방울을 조리 용기에 넣은 후 속도 5나 6을 선택하고 역방향 아이콘  을 수 차례 눌러줍니다. 그런 다음 물로 깨끗하게 헹구고 필요 시 부드러운 천으로 닦으면 됩니다.

제품 보관 시 용기 내부의 통풍을 위해 계량 컵으로 조리 용기 뚜껑을 막지 마십시오.

△경고

부식에 의한 손상 위험

조리 용기 세척 후 용기 바닥에 있는 본체와의 연결 핀을 완전히 건조해시켜 연결 핀을 통해 써머믹스 내부로 습기가 들어가지 않도록 합니다.

보호 덮개 교체

일부 국가에만 해당하는 구성 용품

후면의 보호 덮개 교체

써머믹스의 전원 플러그를 빼십시오. 매입형 손잡이 클립에서 통풍망을 들어 빼 내십시오 ②. 이제 통풍구가 달린 써머믹스의 후면을 볼 수 있습니다 ③. 후면 보호 덮개 ④를 여기에 삽입하십시오. 통풍구 위에 꼭 맞게 장착됩니다 ⑤. 통풍망을 제자리에 다시 부착하십시오. 완전히 잠금 상태가 될 때까지 이를 클립에 밀어 넣으십시오. 통풍망이 없는 상태에서 써머믹스를 절대 가동하지 마십시오 ⑥. 써머믹스 바깥 부분을 세척할 때마다 보호 덮개에 얼룩이 있는지 확인하십시오.

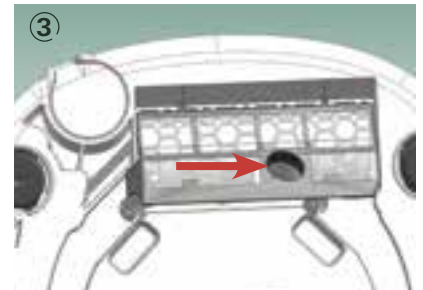
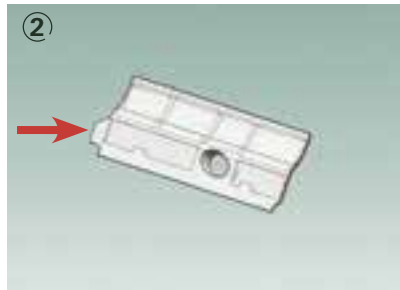


바닥의 보호 덮개 교체

써머믹스 바닥에 보호 덮개를 씌우려면 전원 플러그를 먼저 빼십시오.
조리 용기를 꺼내고 써머믹스를 그림 ① 처럼 옆으로 기울입니다. 바닥용
보호 덮개를 준비합니 ②. 타원 모양의 요철이 있는 부분을 써머믹스
바닥과 맞닿도록 합니다 ③.

보호 덮개를 상충부 밑에 깔고 나서 덮개가 제자리에 고정되는 소리가
들릴 때까지 눌러줍니다 ④.

보호 덮개를 제거하려면 써머믹스의 전원 플러그를 먼저 빼십시오. 덮개를
삽입할 때와 마찬가지로 조리 용기를 꺼내고 써머믹스를 기울입니다.
보호 덮개 왼쪽에 탭이 있습니다. 이를 잡아 당겨 보호 덮개를 떼어내십시오.



자신만의 요리법 사용 시 유의사항

써머믹스 요리책과 유사한 형식의 요리법으로 자신만의 요리를 할 수 있습니다. 단계별로 쉽게 설명된 요리법을 통해 써머믹스에서 자신만의 요리법을 준비할 수 있습니다.

요리 재료 투입 순서

자신만의 요리법으로 조리할 경우 물기 없는 요리 재료를 먼저 준비하는 등 조리 순서를 엄두에 두십시오.

요리 재료 중량 확인

각 재료의 중량을 측정하기 전에 저울 기호  을 눌러 화면에 “0.000”이 표시될 때까지 기다리십시오. 그런 다음 재료의 중량을 확인하십시오.

주의: 조리 용기와 바로마의 최대 중량을 초과하면 안됩니다.

시간, 온도, 속도 설정

다음의 예로 든 순서를 따르면 최적의 효과를 얻을 수 있습니다:

예: 보통 가열

설정: 5분/100°C/속도 1:

- ① 조리 시간 5분 설정
- ② 조리 온도 100°C 설정
- ③ 속도 1 설정

예: 까다로운 요리 시도

설정: 5분/90°C/속도 1:

- ① 조리 시간 5분 설정
- ② 온도 90°C 버튼 누르기
- ③ 선택 
- ④ 속도 1 설정

예: 채소 다지기

설정: 7초/속도 5:

- ① 조리 시간 7초 설정
- ② 속도 5 설정

예: 까다로운 요리 시도

설정: 2분/속도 5:

- ① 조리 시간 2분 설정
- ② 반죽 모드 선택 
- ③ 조절기를 시계 방향으로 돌리기

다지기 및 분쇄

재료를 다지거나 분쇄할 경우 먼저 조리 시간을 짧게 설정하여 조리한 후 조리 상태에 따라 시간을 연장하면 됩니다.

가열 시간

가열 시간을 아래의 조건에 따라 설정:

- a) 가열할 재료의 조리 시작 시의 온도
- b) 재료의 수량, 중량, 부피

주의: 조리 용기와 바로마의 최대 중량을 초과하면 안됩니다!

- c) 준비할 요리의 열 전도성
- d) 설정 온도
- e) 속도

- f) 다른 구성 용품 사용 여부 (보조 조리 바스켓, 바로마 사용 여부 등)

문제 해결 방법

문제점:	해결 방법:
써머믹스의 전원이 켜지지 않는다.	전원 연결선이 콘센트에 제대로 연결되었는지 확인하십시오. 써머믹스가 계속 “절전 모드”인지 확인하십시오.
써머믹스가 가열되지 않는다.	가열 시간과 온도가 설정되어 있는지 확인하십시오.
써머믹스가 작동 중 멈춘다.	45페이지의 “전자 모터 보호”를 참고하십시오.
저울 문제	확인 사항: 중량 버튼을 누를 때 써머믹스 본체를 만지지 말고 어떤 물체도 옆에 세워 놓지 마십시오. 전원 연결선이 팽팽해지지 않도록 하고 본체의 다리 부분도 깨끗하게 관리합니다. 깨끗하고 단단하면서 평평한 곳에 설치하고 흔들려서도 안됩니다. 설치 장소에서 써머믹스가 미끄러지지 않도록 해야 합니다.

⚠ 경고

전기 충격으로 인한 위험

본체는 물론 조리 용기와 전원 연결선 등 구성 용품의 손상 여부를 찾기 위해 정기적으로 써머믹스를 검사해 주십시오. 손상이 발견되면 써머믹스 사용을 중지하고 휘백사 고객 서비스나 휘백사 지정 수리점에 연락하시기 바랍니다.

관련 법규 및 저작권

EU 회원국 거주 고객:

 전기 전자 제품 폐기물에 관한 EU 국가 자체 법령이나 2003년 1월 27일 기준 EU 법령 2002/96/EC에 의거하여, 전기 전자 제품을 소유한 자는 해당 제품과 제품의 전기 전자 부속물을 분리하지 않은 생활 쓰레기로 폐기할 수 없습니다. 지정된 무료 회수 서비스가 있다면 이를 이용하셔야 합니다. 자세한 내용은 지역 관할 당국에 문의하시기 바랍니다.

등록 번호: WEEE reg. no. DE 86265910.

저작권 소유 2014 Vorwerk International Strecker & Co

본 설명서에 게재된 본문, 디자인, 사진, 그림의 저작권은 Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland가 소유합니다. 무단 전재 금지. 본 출판물은 Vorwerk International Strecker & Co.의 사전 승인 없이 일부나 전체를 재인쇄하거나 검색용으로 저장할 수도 없으며, 전자적이거나 기계적인 방법, 복사, 녹음 등 어떠한 형태로도 전달하거나 배포할 수 없습니다.

미국 시장 관련 안내문

과거는 물론 현재까지도 써머믹스 TM5 (이하 “제품”)는 Vorwerk International Strecker & Co. (이하 “취백”)가 단독으로 생산과 마케팅, 판매, 유통에 참여합니다.

본 제품은 미국 시장용으로 개발되거나 설계된 적이 없으며 미국 시장용으로 승인되거나 출시된 적도 없습니다. 따라서 취백사 또는 다른 제3의 지정 업체가 미국에서 어떤 식으로든 본 제품을 의도적으로 판매나 홍보하지 않으며 미국에서 취백사 또는 다른 제3의 지정 업체가 제품 관련 고객 서비스도 제공하지 않습니다.

취백사는 미국에서의 본 제품 사용으로 발생하거나 사용과 관련되어 생기는 모든 형태의 피해나 손실 (직접/간접/특별/부수적/징벌/결과적 피해, 손실, 수익 손실, 사업상 손실, 피해, 상해, 사망 관련 피해 등)에 대한 책임을 전혀 지지 않습니다 (미국에서 다른 전압 사용에 의한 피해나 손실 포함). 미국에서 본 제품 사용 시 발생하는 위험에 대한 책임은 전적으로 사용자에게 있습니다.

품질 보증 및 고객 서비스

품질 보증

품질 보증 기간은 구매 계약서에서 확인하십시오.

써머믹스 TM5 제품은 휘백사의 고객 서비스나 휘백사 지정 전문 수리점에서만 수리할 수 있습니다.

써머믹스 TM5와 함께 제공되었거나 (12-13페이지) 휘백사가 공급한 순정 부품만을 사용하십시오. 절대 휘백사가 제공하지 않은 부품이나 장비를 써머믹스와 함께 사용하지 마십시오. 이런 경우에는 휘백사의 품질 보증에서 제외됩니다.

고객 서비스

자세한 내용은 제품을 구입하신 써머믹스 전문가 혹은 국내 판매 대리점에 연락하거나 www.thermomix.com을 참조하시기 바랍니다.

제조 업체명

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

고객님의 전속 써머믹스 전문가:

전화 _____
 팩스 _____
 휴대폰 _____
 이메일 _____

써머믹스 고객 서비스 센터:

월요일 - 금요일, 오전 9시 - 오후 5시

전화+ **82 2 552 3050**

이메일: cmbahng@mempia.com

웹백 서비스 센터

가까운 웹백 서비스 센터에 대한 자세한 내용은 www.thermomix.kr에서
 참조하시기 바랍니다.

한국 써머믹스 총판

주소: 서울 특별시 강남구 역삼로67길 15 살롬빌딩 102호

www.thermomix.com에서 다른 언어로 된 사용 설명서를 구할 수 있습니다

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

使用说明书

安全注意事项	5
技术数据	10
简介 / 客服中心	11
 您的美善品多功能食品料理机TM5-1	 12
 使用前须知	 14
如何正确置入主锅	14
如何移除搅拌刀组	15
如何置入搅拌刀组	16
 配件	 17
主锅、主锅连接底座	17
主锅盖、量杯	18
网锅	19
刮刀棒	20
蝴蝶棒(搅拌配件)	21
蒸锅	22
蒸锅的组合用法	22
如何正确使用蒸锅	23
蒸锅的实际操作	26
 美善品多功能食品料理机使用说明	 27
美善品多功能食品料理机开机使用	27
美善品多功能食品料理机关机	28
安全注意事项	28
用美善品多功能食品料理机秤量食材	29
其他秤量相关讯息	29
从显示屏幕操作美善品多功能食品料理机	30
预设时间的调整	31
温度设定	32
速度2和3的缓慢加热	32

蒸锅温度设定	33
设定速度	33
极慢速搅拌设定	33
搅拌	33
混合 / 果泥制作	34
Turbo(涡轮加速)模式	34
搅拌刀正转 / 反转	35
揉面模式	35
连接食谱芯片	36
美善品多功能食品料理机食谱主菜单	36
最喜爱食谱	36
食谱	36
依照分类	37
依笔划顺序	37
最近的烹煮纪录	37
使用「引导式烹煮」按食谱芯片的食谱进行烹饪	38
同时步骤	38
自动烹煮食谱	39
运输模式	40
设定	40
管理「最喜爱食谱」	40
语言	41
关于美善品	41
还原至出厂设定	42
显示屏幕的颜色	42
锁定您的美善品多功能食品料理机	43
联系方式	44
注意事项	45
自动关机	45
马达保护安全需知	45
首次使用及超负荷安全需知	45
清洁	46
如何清洁主锅及主锅盖	46
如何清洁搅拌刀组	47
如何清洁蒸锅	47
如何清洁美善品多功能食品料理机主机	48
其他清洁讯息	48
更换保护隔板	49
更换机器背部保护隔板	49
更换机器底部保护隔板	50
使用食谱时应注意事项	51
故障排除	52
法规 / 著作权	53
保修 / 客服中心	54

安全注意事项 ⚠

美善品多功能食品料理机TM5-1适合家居或相近家居场合之用途。(如: 商场、办公场所或其他工作场所的员工厨房; 农舍小屋; 酒店、旅店及类似居住场所; 酒店式公寓类型迷你厨房。) 它符合最先进的安全标准。为了安全起见, 使用美善品多功能食品料理机TM5-1前, 请务必详细阅读使用说明书, 并请特别留意下述几点使用说明书为美善品多功能食品料理机TM5-1之一部分, 请妥善保存以便日后所需时查阅。有关安全性的介绍可参见美善品多功能食品料理机TM5-1的操作菜单(详见使用说明书第28页)。

美善品多功能食品料理机TM5-1不适用于心智障碍者或是完全没有相关操作实务经验的人单独使用。

请避免让儿童在没有成人监督下独自操作美善品多功能食品料理机TM5-1, 以免不当使用。

美善品多功能食品料理机TM5-1系由福维克集团独家授权其所直属分公司/专属经销商于所注册国家内销售, 符合销售国家的安全标准。如果在其他任何国家使用美善品多功能食品料理机TM5-1,

因产品不保证符合当地国家的安全标准。对其可能造成的任何损坏, 福维克不承担任何直接或间接的责任。

预防触电产生(防止触电产生)

- 清洁美善品多功能食品料理机TM5-1, 或长期不使用美善品多功能食品料理机TM5-1时, 请务必先拔除主电源插头。
- 请勿将美善品多功能食品料理机TM5-1的主机浸泡水中。只须用湿布擦拭, 切勿让水或灰尘进入主机内。也不得让液体或固体食品残留进入主机。
- 定期检查您的美善品多功能食品料理机TM5-1、包括主机、主锅等主要配件与联机是否损坏。受损机件可能会降低使用安全性。一旦发现有异状, 立刻停止使用美善品多功能食品料理机TM5-1, 并与福维克公司客服中心联络或交由福维克授权之机构维修。
- 美善品多功能食品料理机TM5-1及其专属电源线仅可交负责的福维克公司客服中心或福维克授权维修机构维修。任何不当或未经授权的维修处理, 将有可能导致安全风险。

预防被搅拌刀组割伤的危險

- 请勿触摸搅拌刀组的刀片, 刀片非常锋利。在组装及拆除搅拌刀组时, 请握住搅拌刀组上方, 小心使用。
- 美善品多功能食品料理机TM5-1运行操作时, 请勿将手伸进主锅盖口。
- 在取出搅拌刀和倒空主锅, 以及清洗搅拌刀时, 请注意小心割伤。
- 在取下主锅时, 请注意先关闭主机电源。

被溅出热烫食物烫伤的危險

- 加入主锅的食物量不得超过最大容量的2.2升。留意主锅标示所能承装食材的刻度标示。
- 在使用美善品多功能食品料理机TM5-1前, 请先确认主锅盖和锁环是干净的。确保主锅边缘始终干净。定期检查锁环是否损坏。如有损坏或渗漏, 立即更换锅盖。注意内侧的锁环不可拆卸, 若尝试将其拆卸, 可能导致损坏, 从而需要更换主锅盖。
- 切勿强行打开主锅盖, 唯有在速度设置为0且处于解锁状态时, 才能打开主锅盖。

- 处理热烫食物(温度高于摄氏60度), 尤其是尚在美善品多功能食品料理机TM5-1内加热过的食物时, 切勿使用Turbo或突然转入高速(7-10)。处理热烫食物时, 切勿触摸量杯。
- 打开主锅盖时请留意, 可能从主锅盖孔飞溅出来的热烫食物。特别是以中速(3-6)及高速(7-10)处理加热食物(例如酱料及汤品)时, 请将量杯放入主锅盖孔。
- 当处理热烫食物时(温度高于摄氏60度), 切勿触摸量杯或启动Turbo(涡轮增压)。
- 请勿以Varoma(蒸煮)温度, 烹调大量食物。
- 用Varoma(蒸煮)烹调时, 只能用低速设定(1-2)。高速设定可能导致热烫食物或液体产生的泡沫溅出。
- 请将美善品多功能食品料理机TM5-1置于干净、稳固、平坦及不会发热的台面上。使用蒸锅时尤其要注意。
- 移除主锅要小心, 要避免出现任何渗漏, 特别是在主锅内有食物热烫时更要特别留意。

避免被溢出的热烫蒸气或凝结液烫伤

- 确保蒸锅正确放置于主锅和美善品多功能食品料理机TM5-1上方。
- 注意操作时蒸气将会从蒸锅盖顶端或侧边溢出。
- 切记只能碰触蒸锅的两侧把手。
- 切勿在未盖上蒸锅盖前使用蒸锅。
- 在掀开蒸锅盖时, 注意避免被溢出的热烫蒸气和液滴烫伤。蒸锅盖被移开时需更加留意。注意当使用蒸煮设定时, 移开蒸锅时小心热烫蒸气仍继续由主锅盖孔中冒出。
- 使用蒸锅时, 切勿让儿童接近美善品多功能食品料理机TM5-1, 并警告他们可能会有被溢出热烫蒸气与凝结液烫伤的危险。
- 不要在网锅中装过多的食材。网锅内食物的量不能超过网锅顶部。请确保主锅盖孔和食材之间保持一些空隙。如果主锅盖孔被食材塞满, 与此同时热量若不停积累, 主锅内将产生压力导致加热中的食材可能会溢出。在此情况下, 有造成烫伤和受伤的风险。
- 请确保蒸盘和蒸锅保持畅通, 否则蒸气可能会在他处溢出。
- 倒入热的液体至美善品多功能食品料理机TM5-1中时, 请小心热烫蒸汽烫伤。

被热烫零配件烫伤的危险

- 请固定将美善品多功能食品料理机TM5-1置于儿童无法触及之处, 并警告儿童, 主锅和蒸锅会变热, 切勿碰触。

冷冻食物溢出的危险

- 当使用美善品多功能食品料理机TM5-1以中速(3-6)、高速(7-10)或启动Turbo(涡轮加速)来切碎或绞碎冷冻食物时, 请按压量杯。

被热烫食物烫伤的危险

- 当正在烹煮热烫食物时(温度超过60° C), 请勿触碰量杯或是启动turbo(涡轮加速)功能。

锋利边角的危险

- 美善品多功能食品料理机TM5-1的显示屏由玻璃制成, 如果刻意敲打, 可能碎裂。

使用不当的危险

- 在打开或关闭美善品多功能食品料理机TM5-1时, 切勿触碰扣锁或主锅盖。
- 切勿尝试强行取下主锅或主锅盖。
- 请勿直接加热空主锅。
- 只有当搅拌配件(蝴蝶棒)正确架在固定位置后, 才能启动转速。

- 使用蝴蝶棒时, 选择的速度请勿超过4。
- 使用蝴蝶棒时, 不得使用刮刀棒。
- 当蝴蝶棒安装在搅拌刀组上且机器正在运转时, 请勿添加食材, 否则可能损坏或卡住蝴蝶棒。

使用异物及非经核可设备的危险

- 本机器仅可使用美善品多功能食品料理机TM5-1(参阅第12至13页)专属或由福维克公司美善品事业部所提供的原装零配件。
- 勿将美善品多功能食品料理机TM5-1与其他非福维克公司美善品事业部提供的零配件一起使用。
- 只能用所提供的主锅盖盖住主锅。
- 美善品多功能食品料理机TM5-1量杯盖是唯一可用来盖上主锅盖孔的配件。
- 请勿以抹布或其他对象盖住主锅盖。
- 美善品多功能食品料理机TM5-1仅可使用附有安全圆盘的刮刀棒在主锅中进行食物搅拌。请勿用刮刀棒以外的其他物品例如汤匙、锅铲来搅拌, 如此可能会与旋转中的搅拌刀组碰撞而发生危险。
- 从主锅盖孔处放入美善品多功能食品料理机TM5-1的刮刀棒之前, 先确认主锅盖已锁住。

心脏起搏器使用者的风险

- 食谱芯片和食谱芯片接口均含有磁铁, 起搏器使用者请保着足够的距离。请温馨提醒心脏起搏器使用者。

避免损坏

美善品多功能食品料理机TM5-1可能移位

- 请将您的美善品多功能食品料理机TM5-1放置在清洁、稳固、平坦并不会发热的台面上, 使美善品多功能食品料理机TM5不会滑动, 并与台面边缘保持安全距离, 以免机器掉落。揉制面团或切磨食物时, 美善品多功能食品料理机TM5-1可能会因为主锅内部震动而移位, 因此, 请勿在无人监管下使用美善品多功能食品料理机TM5-1, 以免机器在运转过程中从台面掉落。

损坏风险

- **被热蒸气损坏的风险:** 使用美善品多功能食品料理机TM5-1和蒸锅时, 留意与橱柜或置物架保持适当距离, 以免因热蒸气而受损。
- **外部热源的损坏风险:** 请将美善品多功能食品料理机TM5-1与散热器、电热板、烤炉、瓦斯炉等外部热源保持适当距离。请勿将美善品多功能食品料理机TM5-1或其已插电的电线放在任何热源上(如电热板、电磁炉或烤箱)上, 因为不小心开动这类热源会引致美善品多功能食品料理机TM5-1受损。请勿将TM5-1置于热烫表面。
- **食物渗漏的损坏风险:** 切记搅拌刀组的锁环应放置于刀组轴承, 需确实放好后才能使用, 未安装刀组锁环将导致搅拌或烹煮的食物渗漏以致机器损坏。确保搅拌刀组正确锁定在主锅底座上方。
- **美善品多功能食品料理机TM5-1散热不良的损坏风险:** 确保美善品多功能食品料理机TM5-1后侧和底部通风孔始终通畅, 未被油脂、食物残留或类似物质堵塞, 否则可能会导致美善品多功能食品料理机TM5-1受损。特别是当美善品多功能食品料理机TM5-1的通风口设计了一层防护隔板, 这一点尤其重要。在每次清洁过程中, 务必除去防护隔板。惟该防护隔板的主要功能为杜绝异物入侵, 请在清洁后, 立刻以干布擦干后, 尽速装回该防护隔板。请特别留意, 如防护隔板拆下未装回之时间过久, 极可能导致异物入侵, 进而侵蚀机器内部零件。
- **使用不当的供应电源:** 美善品多功能食品料理机TM5-1只能使用交流电源, 主电源必须请专业电工安设。供电电压和频率必须符合数据(标示在美善品多功能食品料理机TM5-1主机底部)。
- **锈蚀的损坏风险:** 手洗或用洗碗机清洁后, 务必确认保持主锅底部触针的干燥, 进而防止水份透过触针进入美善品多功能食品料理机TM5-1内。
- **食谱芯片插槽短路的风险:** 请勿使用带磁性, 如汤匙等物品接触食谱芯片的插槽, 可能导致美善品其接触插槽的磁性减弱或消磁。

技术数据

符合性标志



马达

福维克交流变频马达功率500 W。
马达转速可调范围从每分钟100转至10700转(极慢速搅拌为每分钟40转)。
特别转速设定为揉面模式(交替模式)
电子马达保护机制可防止超载

系统

功率消耗: 1000 W。
防过热装置

内建式磅秤

内建式磅秤的称量范围在5-3000克时, 以每5克为一变动单位(累计最大称重量为6公斤); 称量范围在-5至-3000克范围时, 以每5克为一变动单位(累计最大称重量为-6公斤)。

机箱

高质量塑料材质

主锅

不锈钢材质, 并整合有加热系统与温度传感器, 最大容量为2.2升。

联机负荷

仅适用于220 V至240 V, 50 / 60 Hz的交流电压(TM5-1)。
最大耗电量: 1500 W。
电源线长度: 1 米。

尺寸与重量

美善品多功能食品料理机TM5-1

不含蒸锅蒸锅					
高度	34.1	厘米	高度	13.1	厘米
宽度	32.6	厘米	宽度	38.3	厘米
深度	32.6	厘米	深度	27.5	厘米
重量	7.95	公斤	重量	0.8	公斤

简介 / 客服中心

亲爱的顾客，

恭喜您选择了美善品多功能食品料理机TM5-1！

相信在美善品多功能食品料理机TM5-1的展示聚会中，
您已亲身体验了使用新美善品多功能食品料理机TM5-1的好处。

由您经验丰富的美善品多功能食品料理机专属顾问来协助您更加了解机器的所有功能使用并能符合您的需求。

期望您已能开始使用自己的美善品多功能食品料理机TM5-1，并透过这个新伙伴的协助，让您更快、更容易且更安全地烹饪出更美味、更健康的料理，并使您能节省更多的时间。

本使用说明书将逐步引导您如何使用您新的美善品多功能食品料理机TM5-1。请详细阅读并收妥。您也能在各步骤中体验到，这项优质产品从初步研发至最后生产阶段之设计均符合顾客的利益与需求。

我们的食谱一步一步设计简单易学，
它使您在准备食物和料理时能顺利且成功。

我们衷心期望您、您的家人及朋友在使用新的美善品多功能料理机TM5-1时乐趣无穷。

福维克公司美善品多功能食品料理机部门
(Vorwerk Thermomix)

您的美善品

多功能食品料理机TM5-1

打开包装箱后, 请检查美善品多功能食品料理机TM5-1的全部零配件。其中包括:

- 美善品多功能食品料理机TM5-1, 包括主锅与主锅盖
- 网锅
- 搅拌配件(蝴蝶棒)
- 量杯
- 刮刀棒
- 蒸锅组
- 食谱
- 使用说明书
- 食谱芯片





① 美善品多功能食品料理机TM5-1主机

② 主锅

③ 主锅底座

④ 搅拌刀组的锁环

⑤ 搅拌刀组

⑨ 主锅盖

⑩ 搅拌配件 (蝴蝶棒)

⑪ 附有安全圆盘的刮刀棒

⑫ 网锅

⑬ 量杯

⑬

⑬

⑭ 食谱芯片

⑮ 主锅盖安全装置

⑯ 选择钮

⑰ 手把

蒸锅组

⑥ 蒸锅盖

⑦ 蒸盘

⑧ 蒸锅

使用前须知

感谢您购买美善品多功能食品料理机TM5-1!

首次使用美善品多功能食品料理机TM5-1前, 应由美善品多功能食品料理机的顾问为您一对一开机服务, 以使您熟悉美善品多功能食品料理机TM5-1的使用。

使用前须知

请将您的美善品多功能食品料理机TM5-1置于干净、稳固及平整的台面, 使其不会滑动。建议将您的美善品多功能食品料理机TM5-1放置于厨房固定之处, 以方便您的操作。

请移除显示屏幕上的贴膜, 使用前, 先将您的美善品多功能食品料理机TM5-1彻底清洁。请参照使用手册46页的「清洁」章节进行清洁。

如何正确置入主锅

将把手朝前面将主锅置入并慢慢推至如图 ① 所示位置。

如图 ① 所示, 如果把手在前面, 并且主锅本身已紧密地固定在美善品多功能食品料理机TM5-1中, 表示主锅已正确置入。为关上主锅, 请将主锅盖如图 ② 所示从主锅上方垂直置入。如果选择开关被启动, 主锅盖会被自动锁定。



⚠ 小心

被溅出热烫食物烫伤的危险

- 请勿强行打开主锅盖。只应在速度图标归于零指向开盖位置且TM5-1主锅内的食物或液体停止转动后, 才能打开主锅盖。

受伤危险

- 在打开或关闭美善品多功能食品料理机时, 切勿触碰自动扣锁或主锅盖。

如何移除搅拌刀组

移除搅拌刀组：主锅开口朝上用一只手握住主锅，用另一只手将主锅连接底座顺时针转30度，如图③所示将主锅底座拆下。如图④所示，小心将搅拌刀组上部及锁环一起拆除。

⚠ 小心

被锋利搅拌刀组割伤的危险

不要触摸搅拌刀组的刀片。这些刀片极为锋利。移除或重新放置搅拌刀组时应握住其上面部分。

重要提示：

请小心处理，以防搅拌刀组掉落，发生意外。



如何置入搅拌刀组

如果要重新置入搅拌刀组，请依照「移除」步骤的相反顺序进行。如图 ① 所示将搅拌刀组放回主锅，如图 ② 所示通过锅底开口进行固定。将主锅底座放置在平整、干净的表面，并将主锅置于主锅连接底座上。通过主锅底部的开口装上搅拌刀组，并将主锅底座如图 ③ 所示顺时针旋转30度锁定。

注意

食物渗漏导致的损坏风险

确保搅拌刀组的锁环固定到刀片轴承上。如果没有装好锁环，则搅拌或烹调的食物可能会渗漏出来，并因此损坏美善品多功能食品料理机。



配件

在您开始使用您的美善品多功能食品料理机之前, 我们为您更详细介绍它的配件。

所有配件都经过慎密的研发后设计而成, 并且都满足数种功能要求。

主锅

在主锅的表侧及外侧如图④所示都标有主锅容纳刻度。每一刻度为0.5升。如图⑤所示, 主锅的最大容量为2.2升。

⚠ 小心

被溅出热烫食物烫伤的危险

- 加入主锅的食材(含固/液体)量最多不得超过2.2升。
- 留意主锅标示所装食材的容纳刻度。

主锅底座

如图⑥所示, 主锅底座是用以在主锅内固定及松开搅拌刀组。整个主锅可放置在任何工作台面上, 不需将锅子放在垫子上。

重要提示:

主锅底座必须旋紧并锁住。如果未正确固定主锅底座和搅拌刀组, 可能会导致美善品多功能食品料理机其他部分损坏。



主锅盖

如图①所示，主锅盖用来盖上主锅。基于安全原因，除非已正确定位并锁好主锅盖，否则美善品多功能食品料理机不会开始运转。美善品多功能食品料理机锁住时，切勿强行开启主锅盖。

主锅盖是藉由自动扣锁机制来侦测主锅盖是否正确盖上，自动扣锁侦测两只同时上锁及位于主机上方的主锅盖安全装置；请确保主锅盖安全装置随时保持清洁。



⚠ 小心

使用不当造成损害的危险

- 主锅只可使用配套的锅盖。
- 定期检查主锅盖的锁环有否损坏。如有损坏或渗漏，建议更换主锅盖，主锅盖锁环无法被取下或是更换。

受伤危险

- 在打开或关闭美善品多功能食品料理机时，切勿触碰自动扣锁或主锅盖。



量杯

⚠ 小心

被溅出热烫食物烫伤的危险

- 留意在打开主锅盖时飞溅的热烫食物。请将量杯正确地放在主锅盖孔。特别是以中速(3-6)及高速(7-10, Turbo(涡轮加速))处理加热食物(例如酱及汤)时更要注意。
- 请勿以抹布或同类物件盖住主锅盖孔处。

冷冻食物溢出的危险

- 当使用美善品多功能食品料理机TM5-1以中速(3-6)、高速(7-10)或启动Turbo(涡轮加速)来切碎或绞碎冷冻食物时，请按压量杯。

被热烫食物烫伤的危险

- 当正在烹煮热烫食物时(温度超过60°C)，请勿触碰量杯或是启动turbo(涡轮加速)功能。

⚠ 小心

- 请确保量杯摆放在正确的主锅盖孔位置,并确保没有被网锅内的食材所推挤出。如果主锅盖孔被食材塞满,与此同时热量若不停积累,主锅内将产生压力导致加热中的食材可能会溢出。在此情况下,有造成烫伤和受伤的风险。

量杯是一个多用途物件:它可当作主锅盖孔的封盖,以免热能流失,并且它可防止要混合或烹调的食物溢出。

量杯还可用来量测食材。除100毫升标记之外,而量杯填满至中间处时,容量则为50毫升。

请务必以开口往上的方式将量杯置入主锅盖孔处内,如②所示。

如果希望添加某些液体,不需移除量杯,只要将其倒在主锅盖上,液体就会逐渐滴到主锅内。

如果要透过主锅盖口添加食材,则需提起量杯,然后再将食材倒入主锅内。



网锅

美善品多功能食品料理机的网锅是以高质量塑料制成。它是一个多用途物件:

- 过滤果汁与蔬菜汁。在美善品多功能食品料理机进行蔬果汁搅打制作,之后将网锅置入主锅内,在倒出汁液时就把网锅当作滤网使用。在倒出汁液时,如图③所示,使用刮刀棒来支撑住网锅。
- 整体来说,诸如肉丸或鱼丸这类柔软食物应放在网锅内来炖煮。

移除网锅很容易:如图④所示,将刮刀棒放在网锅的缺口内,如图⑤所示,举起网锅,刮刀棒随时皆可移除。

- 如图⑥所示,网锅底部的脚架能让汁液从网锅内的食物处滴出。
- 如要减少食物中的水份(例如番茄酱),如图⑦所示,可将网锅置于主锅盖上,以取代量杯盖在主锅盖孔。

注意

美善品网锅在主锅内时,速度选择请勿超过4。

不要在网锅中装过多的食材。网锅内食材的量不能超过网锅顶部。请确保主锅盖孔和食材之间保持一些空隙。如果主锅盖孔被食材塞满,与此同时热量若不停积累,主锅内将产生压力导致加热中的食材可能会溢出。在此情况下,有造成烫伤和受伤的风险。

刮刀棒

- 如图①所示，刮刀棒是美善品多功能食品料理机另一项智能设计。
- 美善品多功能食品料理机的刮刀棒是唯一可用在主锅内混合或搅拌食材的器具，如图②所示。刮刀棒从主锅盖孔放置到主锅内。而安全圆盘则可确保刮刀棒不会碰触到搅拌刀组。这表示烹调、过滤或切磨期间仍可使用刮刀棒。
- 刮刀棒亦可用来刮取主锅内的所有食材。而刮刀棒尖端的形状正好符合搅拌刀组与主锅壁间的空隙。
- 刮刀棒有一个特殊形状的安全圆盘，使其不会碰触到旋转中的搅拌刀组。
- 在过滤果汁或蔬菜汁时，刮刀棒用来固定网锅。
- 用刮刀棒可轻易将网锅移除(参见第19页图④)。

⚠ 小心

使用异物造成伤害的危险

- 只能使用与美善品多功能食品料理机随附配件、附有安全圆盘的刮刀棒在主锅中搅拌食材。
- 通过主锅盖孔置入刮刀棒前，务必锁紧主锅盖。
- 请勿使用汤匙、调理匙或任何其他工具等进行搅拌。这些对象可能会碰触到旋转中的搅拌刀组，因而造成伤害。



蝴蝶棒(搅拌配件)

- 如图 ③所示, 蝴蝶棒(在此置放在搅拌刀组上)如图 ④所示将会帮助您打出最好的鲜奶油或蛋白。它也是用来制作布丁或奶油混合物的最佳器具。
- 在煮牛奶、制作布丁或果泥时, 蝴蝶棒可让食材持续混合, 防止食物沾黏。

蝴蝶棒很容易置入和移除。如图 ⑤所示, 插入蝴蝶棒。它的球型末端能确保其容易移除。蝴蝶棒在两个方向都可轻易握住球型末端并将之取出。

⚠ 小心

使用不当造成损害的危險

- 只有当蝴蝶棒定位在固定位置后, 才能启动转速。
- 使用蝴蝶棒时, 选择的转速请勿超过4。
- 使用蝴蝶棒时, 不可使用刮刀棒。
- 搅拌刀组运转且使用蝴蝶棒时, 请勿添加食材, 否则可能损坏或卡住蝴蝶棒。



蒸锅

如图 ① 所示, 蒸锅由三个部分组成, 如图 ② 所示:

- 蒸锅(底部)
- 蒸盘(中间部分)
- 蒸锅盖(上部)

所有零部件均由高质量食品级塑料制成。

注意

- 存放蒸锅时, 请保持盖子盖上的状态, 如图 ① 所示。
- 蒸锅只能与美善品多功能食品料理机组合使用
(蒸锅不能置入微波炉、烤箱或其他电器)

蒸锅的组合用法

您可以下列两种组合方式来使用蒸锅:

组合 1:

蒸锅加蒸盘和蒸锅盖, 如图 ② 所示。

这是烹调不同类食物的最佳组合, 例如: 蔬菜与肉类或鱼以及大块同类食物, 例如: 面食。

组合 2:

蒸锅加蒸锅盖, 如图 ③ 所示。

这是烹调大量同类食物的最佳组合, 例如: 蔬菜、马铃薯或大块肉类或香肠。

⚠ 小心

被热烫蒸气及凝结水烫伤的危险

使用蒸锅务必盖上蒸锅盖。

重要提示:

如果蒸锅盖没盖好, 则蒸气将会溢出而造成蒸锅内的食物烹调不完全。



如何正确使用蒸锅

蒸锅是专门设计给美善品多功能食品料理机用的配件，只能与之配合使用。
在使用蒸锅前，必须正确地设定美善品多功能食品料理机。

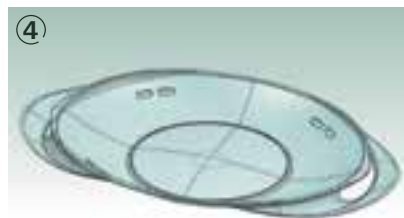
步骤 1：设定美善品多功能食品料理机

将主锅置入规定位置。在主锅内加入最少0.5升水(500克)蒸煮30分钟。
如果您要与网锅一并使用，请在主锅内置入网锅放入食材后，再用主锅盖盖住主锅。

为了风味上的变化，您可用蔬菜、高汤或酒水混合来替代水。

步骤 2：装上蒸锅

如图 ④所示，将蒸锅盖反过来放置在料理台面上，然后放上蒸锅，蒸锅将会嵌入完全吻合的沟槽内。现在，将食材放入蒸锅内，如图 ⑤所示，并留些空间供蒸气通过。一旦将食材装入蒸锅后，将烹调时间较长的食材放在底部，而烹调时间较短的食材放在上面。蒸锅底部的蒸锅盖将防止清洁过的蔬菜、水果、生肉或鱼类的水弄湿料理台面。



⚠ 小心

被热烫蒸气和凝结液烫伤的危险

- 确保主锅盖孔、蒸锅本体与蒸盘之间通畅，否则会出现蒸气不受控制而溢出的现象。
- 注意蒸锅要正确放置于主锅与美善品多功能食品料理机之上。

当使用蒸盘时, 将之正确置入蒸锅中, 注意蒸盘定位, 确认平均放置。
再将食物置于蒸盘上, 如图①所示。

将蒸锅安置在主锅盖上(无量杯), 这样可正确放置蒸锅, 如图②所示。

盖上蒸锅盖, 其定位应松动、均匀, 如此蒸锅可良好密封, 以防蒸气溢出。

重要提示:

使用蒸锅时, 不得将量杯留在主锅盖上。

如果蒸锅盖没妥善装好, 将不会有足够的蒸气往上窜入蒸锅内。如此一来将会延长烹调过程。

⚠ 小心

被热烫蒸气和凝结液烫伤的危险

- 操作时, 小心高温蒸气由蒸锅盖上方及边沿溢出。
- 使用蒸锅时, 请让儿童与美善品多功能食品料理机保持适当距离, 并告知他们热烫蒸气及凝结液的危险。

被溅出热烫食物烫伤的危险

- 当温度设定高于60度时, 只能以低转速设定 (🌀-2) 来使用蒸锅烹调, 太高的速度设定, 会导致热烫食物溅出或冒出泡沫。

步骤3: 如图③所示, 使用蒸锅蒸煮烹调

您只需选择时间及将温度设定至Varoma(蒸煮)。当您利用选择钮将速度选择开关设置到 (🌀-2) 之间, 蒸煮烹调即开始。设定时间开始运行。主锅内的水或液体加热煮沸后, 产生热蒸气。该热蒸气会经由美善品多功能食品料理机的主锅盖孔往上窜入蒸锅组内。食物就可在热蒸气下慢慢柔和烹调。请注意, 视您所用食材, 例如油等, Varoma(蒸煮) 温度最高可达摄氏120度。



⚠ 小心

被热烫蒸气和凝结液烫伤的危险

- 只能接触蒸锅两侧的把手以免烫伤。
- 开启蒸锅盖时要避免被上窜的热烫蒸气及滴落的液滴烫伤。
- 当移开整个蒸锅组时留心主锅盖孔会持续冒出热烫蒸气。

当蒸煮完成或您想检查食物是否煮好时，反转选择钮将触控屏幕上的速度图标归零，并打开蒸锅时，请注意将蒸锅盖稍微前倾，如图④所示，热蒸气将由后面散出。让凝结液滴落蒸锅及蒸盘上。再小心打开蒸锅盖，并将其翻转向上放置在料理台面上。将蒸锅及蒸盘拿起数秒，让凝结液滴到主锅盖上，将蒸锅和蒸盘放在蒸锅盖上。



蒸锅的实际操作

以下说明很清楚地显示蒸锅使用相当容易。

请记得几个简单规则：

- 主锅内要加入足量的水。

重要提示：

30分钟以内的烹调，最少要加入0.5升(500克)的水。而烹调时间每增加15分钟，要加入250克的水。

- 蒸锅的底部与蒸盘皆设计有均匀分布的小孔，以确保蒸气能均匀散布在蒸锅内每个角落。
- 将食物摆放均匀，好让更多的小孔透气。通常食物放置不要太挤即可。
- 您可同时烹煮不同份量与硬度的食物。只要将烹调时间较长的食物放在底部，而将烹调时间较短的食物放置在上面即可。例如蔬菜置于蒸锅中，而鱼则置于蒸盘中。
- 将蔬菜切小块更能烹煮均匀，食谱中建议的烹调时间也因食物性质、大小及个人喜好而异。
- 将蒸锅和蒸盘预先涂油再置入欲蒸煮的食物如肉、鱼或面团，可避免沾黏。
- 请在酱汁或汤烹调好后，再做勾芡动作。因为勾芡材料可能会造成主锅内无法均匀产生蒸气而减缓整个烹调过程。
- 您可将蒸锅盖反面向上，以便留住蒸锅及蒸盘中滴落的水滴，如图①所示。您亦可将蒸锅盖当成托盘，而直接将整个蒸锅当成餐具，放置在餐桌上。



美善品多功能食品料理机 使用说明

美善品多功能食品料理机开机使用

从主机底座后方处轻轻拉出电线，然后连接至主电源处。电线长度依需求而定，最长可达1米。仅拉出所需长度，以免卷曲的电线缠绕，剩余电线可留在美善品多功能食品料理机内！请确定没紧拉电线，磅秤才能适当显示。勿将美善品多功能食品料理机压放在电线上，否则美善品多功能食品料理机将因为没有平稳地放置在料理台面上，而导致磅秤的秤重会不准确。

开始操作TM5-1。按下选择钮，即可开启美善品多功能食品料理机，随后显示屏幕将显示画面。

单击  返回主画面，从不同的功能选项返回到主画面。在显示屏幕上，您可以触摸并按住显示屏幕上图标来重设时间、温度、速度。将您的美善品多功能食品料理机放入厨房的固定位置，以便随时使用。

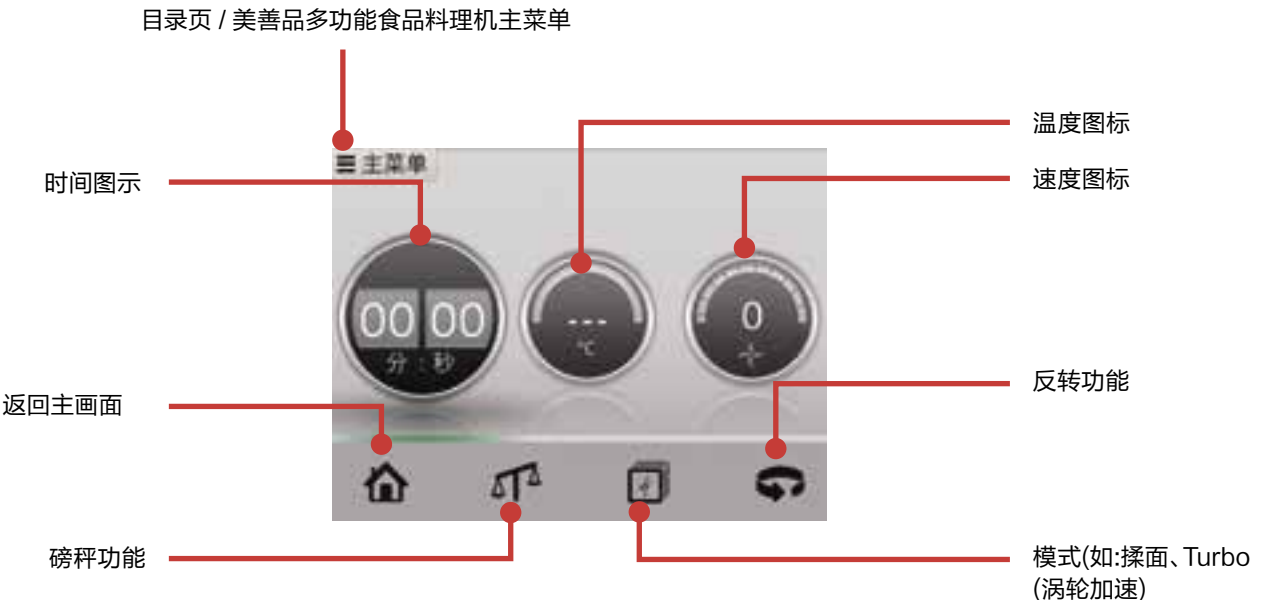
注意：

美善品多功能食品料理机可能移位

请将美善品多功能食品料理机放置在干净、稳固、平坦并不会发热的台面上，并与台面边缘维持安全距离，以免美善品多功能食品料理机从厨房工作台上掉落。

热烫蒸气溢出造成损害的风险

使用美善品多功能食品料理机时，请确保其上方(壁橱、吊架)与四周保持足够的空间。以防溢出热烫蒸汽造成损害。



关闭美善品多功能食品料理机

如需关闭美善品多功能食品料理机, 可以按压选择钮, 直到显示屏上显示关闭料理机的信息, 然后便可松开选择钮。

⚠ 小心

尽管美善品多功能食品料理机具有安全功能, 但美善品多功能食品料理机只能将食品最高加热至摄氏120度, 且料理机搅拌刀的转速最高为每分钟10700转。烹饪过程中, 加热系统产生的已知物理效应(如牛奶沸溢)不可避免。因此, 我们建议您在处理美善品多功能食品料理机时务必小心。

⚠ 小心

尖锐边缘造成伤害的危险

美善品多功能食品料理机的显示屏幕由玻璃制成, 如果刻意敲打, 可能碎裂。

安全注意事项

首次使用美善品多功能食品料理机时, 请仔细阅读安全须知。为查看需要考虑的因素, 只需从美善品多功能食品料理机菜单中选择安全须知, 如图 ①所示。



用美善品多功能食品料理机秤量食材

点选磅秤功能，启动美善品多功能食品料理机的磅秤功能，如图 ② 所示。磅秤功能可直接用来秤量主锅与蒸锅内所有食材之重量。使用磅秤时，请遵循以下步骤：

步骤 1：置入主锅。

步骤 2：点击磅秤图示。

步骤 3：放入第一种食材(最多3.0公斤)，然后查看显示屏幕上的数值。

步骤 4：如果您希望增加更多食材，再按一次磅秤钮，然后添加下一项食材 ③。

依照需求来重复这些步骤，直到最大重量(6公斤)为止。每次增加的重量限为3公斤，误差值为+/-30克

重要提示：

秤量时，请勿再触碰美善品多功能食品料理机，或让其他物品倚靠机器，并确保美善品多功能食品料理机下方无任何物品以及电源线并没有悬空或是被东西压住。



其他磅秤相关资讯

磅秤功能可在5克到6.0公斤(3公斤 x 2)范围运作。利用磅秤功能来协助食材秤量与添加时，务必缓慢添加食材，因为磅秤需要两到三秒时间才能够显示正确重量。

若此时从主锅内移除掉食材，磅秤将显示移除食材重量的负值。

利用磅秤功能来协助添加食材时，一次添加的重量请勿超过3.0公斤。如果一次添加超过3.0公斤，则磅秤会显示超重。

在秤量或使用磅秤功能前，务必先按下磅秤图示。这个动作将增加磅秤的准确性。

秤量过程中要小心，勿移动美善品多功能食品料理机。

磅秤功能15分钟无后续操作，美善品多功能食品料理机会自动关闭。但是一旦磅秤图示被再次点选，则该15分钟计时将重新开始计算。

在运转的状态下，依旧可以使用磅秤，请注意：此功能仅用于美善品多功能食品料理机处于平稳运作状态时。

从显示屏幕上操作美善品多功能食品料理机

步骤 1: 设定时间

点选屏幕上时间图标, 并转动选择钮设定时间, 最多可设定99分钟。

时间选择为0至1分钟, 每次增加量为1秒钟。

1至5分钟, 每次增加数值为10秒钟;

5至20分钟, 每次增加数值为30秒钟;

20至99分钟, 每次增加数值为60秒钟

步骤 2: 设定温度

点选屏幕上温度图标并转动选择钮设定烹煮食材的温度。

如不需加热, 则跳过该步骤。即使已设定了温度, 但美善品多功能食品料理机的加热功能在时间设定后才会被启动。

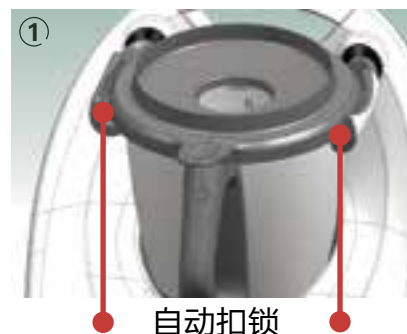
步骤 3: 启动美善品多功能食品料理机

点选屏幕上速度图标并转动选择钮设定所需速度。一旦自动扣锁锁住主锅盖, 预设时间会逐秒倒数, 直到「00:00」为止。

在冷搅拌模式中, 一旦默认时间终了, 搅拌模式就会关闭。此时会发出响声, 表示工作已完成, 可移除锅盖。

根据默认速度, 自动扣锁在几秒之后解锁主锅盖, 以确保不会有液体喷溅出来。

在加热或炖煮后的热搅拌模式中, 美善品多功能食品料理机与冷搅拌模式中不同。一旦预设时间终了, 搅拌刀组仍会以慢速继续旋转8秒钟, 以防主锅底部焦锅。在这8秒钟的搅拌时间终了后, 会发出响声, 表示工作已完成, 可移除主锅盖。



⚠ 小心

每次使用美善品多功能食品料理机前, 检查锁环是否正确安装在搅拌刀上。若未使用搅拌刀、搅拌刀锁环或主锅底座, 您的美善品多功能食品料理机可能会被损坏。

⚠ 小心

在锁定或解锁自动扣锁时, 切勿触碰自动扣锁和主锅盖。

重要提示:

必须先预设好时间, 才可进行加热与烹调。

预设时间的调整

烹煮时,可随时调整设定时间。操作时间之数值(如尚未启动),并顺时针转动选择钮以增加时间,或逆时针转动减少时间。如果比预设时间终了之前停止搅拌刀组(例如为了添加另一项食材),则显示的时间将暂停。一旦选定新的速度后,倒计时将重新开始。如果希望在预设时间终了前停止混合步骤,可点选时间图示并逆时针转动选择钮,直到设置为「00:00」为止。

如果启动选择钮时并未预设好时间,则美善品多功能食品料理机将在最多90分钟后自动关机。在这一时间结束后,哔哔的响声将会响起。

小心

小心移除主锅,以防锅内食物溢出,尤其在食物热烫情况下更要注意。

重要提示:

若食物溢出,则立即清洁美善品多功能食品料理机表面。

设定温度

可将温度设定在摄氏37度至摄氏120度之间。所需温度将在温度图标的中间位置以字体较大的数字显示。锅身温度将沿温度图标的顶部边缘，以绿色至红色的彩色刻度显示。当前的锅体温度则将会在所需温度与彩色刻度之间以字体较小的数字显示，如图①所示。

显示的温度值和当前温度值均是近似值。如果不需加热或烹煮食物，请务必确保默认温度值为「---」。或操作温度图标并逆时针旋转选择钮至「---」，以关闭机器的加热功能。这样，在已预设好的时间内，就不会对主锅内的食材加热。只有当时间图示上设置了时间后，才会启动加热功能。

美善品多功能食品料理机的外壳上还提供有LED液晶显示器，用于显示主锅内正在烹煮调理温度(冷-绿色灯闪烁；热-红色灯闪烁)，如图②所示。(当主锅温度到达55℃~60℃时，会有红色灯光闪烁)



色标
默认温度
当前锅身温度

速度2和3的缓慢加热

速度2及3被设计成缓慢加热设定。当选择了这两个速度时，温度上升速率将会低于其他速度下的温度上升速率。进而允许对敏感食材(如意大利甜点沙巴翁(zabaglione))进行缓慢加热。



慢速启动(超过摄氏60度)

如果主锅内温度高于摄氏60度时启动Turbo(涡轮加速)模式或启动速度时，则电子系统会因避免食物溢出而延迟加速。在美善品多功能食品料理机内加热过的食物，经由锅内的温度感应侦测之后，才会启动这项慢速启动功能。如果希望使用美善品多功能食品料理机来处理美善品多功能食品料理机内尚未加热过的食物时(例如用绞肉制作卤肉汁)，则只能缓慢地逐渐加速。

Varoma (蒸煮) 温度设定

如果选择蒸锅的温度设置, 如图 ③ 所示, 视您所用食材, 例如油等, 温度最高可达摄氏120度(248° F)。蒸煮时, 每15分钟可能蒸发掉250克的水或液体, 此种温度设定模式供蒸煮(参见第22页至第26页)或浓缩汁液。蒸煮功能开始后温度的数字在达到沸点后会直接显示Varoma (蒸煮) 但锅身温度在(100℃-120℃)。

重要提示:

请勿直接加热空主锅。

设定速度

点选速度图标并转动选择钮以启动美善品多功能食品料理机。
可选以下速度:

名称	速度	转速/每分钟
极慢速搅拌		40
搅拌	1-3	100-500
搅拌 / 果泥制作	4-10	1100-10200
Turbo(涡轮加速)	Turbo(涡轮加速)	10700

极慢速搅拌设定 / 🥄

极慢速搅拌从速度图标上点选, 如图 ④ 所示, 在此设置下, 食物的搅拌就如同以手工在锅中搅拌一般。如此食物不会被搅碎, 而原来的形状得以保留。

搅拌

使用速度1至3来进行低速搅拌。这个低速范围相当适合在炖煮料理时使用!



混合 / 果泥制作

使用速度4至10来进行粗磨、细磨与研磨、混合与果泥制作。请务必在将量杯置入主锅盖口，再慢慢转动选择钮至所需速度。这种操作方式可避免切磨的食物溢出。

⚠ 小心:

美善品多功能食品料理机运行操作时，不得透过主锅盖孔接触锅内食物。



Turbo(涡轮加速)模式

使用Turbo(涡轮加速)模式时，美善品多功能食品料理机以最大速度运转。如图①所示，要操作这个模式标志，并如图②所示选择Turbo(涡轮加速)，才能启动Turbo(涡轮加速)模式。如图③所示，在Turbo(涡轮加速)显示屏上选择所需时间(0.5至2秒)。举例来说，如果希望粗切大量食物时，就操作Turbo(涡轮加速)钮3至4次，每次0.5秒钟(依照需要重复操作)。采用这种方式就可均匀地切磨食物。如果锅内温度超过摄氏60度或启动面团模式后，则无法使用Turbo(涡轮加速)功能。



⚠ 小心

被热烫蒸气和凝结液烫伤的危险

- 当处理热烫食物(温度高于摄氏60度)，尤其是未在美善品多功能食品料理机内加热过的食物时，切勿启动Turbo(涡轮加速)模式或骤然转至高速。处理热烫食物时，切勿触摸量杯。
- 小心地取出主锅，以防止溢出，特别是当主锅内装有热烫食物时更要注意。



重要提示:

在超过摄氏60度的温度下搅拌食材时(例如用绞肉制作卤肉汁)，可转动选择钮来加速。我们建议缓慢加速。

搅拌刀正转 / 反转 ↻

点选 ↻ 以便让搅拌刀组的旋转方向从正转(顺时针)变为反转(逆时针), 如图 ④ 所示。可在任何速度模式下使搅拌刀组反向, 尤其是在 Turbo(涡轮增压)模式下。逆时针操作由显示屏幕上的符号表示。回复到顺时针操作时仅需要再次点选。逆时针操作乃是要以极慢速的方式来搅拌不需切碎的柔软食物。



揉面模式 🌀

使用揉面模式 🌀 来制作面团。如图 ⑤ 所示, 按显示屏幕上的模式图标, 并如图 ⑥ 所示, 选择揉面模式图标, 即可选择揉面模式。此时, 显示屏顶部将会显示一条信息, 确认您的选择。速度图标上将会显示一条玉米穗, 表示面团模式已经选定。(您可以点选速度图标并转动选择钮以启动运转, 可预设时间也可不用预设时间), 即可启动揉面模式。这种模式将会开始交替操作, 期间将会顺时针和逆时针搅拌主锅内的面团, 以便对其进行均匀处理。再次按下该模式标志, 即可关闭揉面模式。此时, 显示屏幕顶部同样会显示一条信息, 确认您的选择。

主锅在烹调后冷却到摄氏60度(140°F)以下, 才能使用揉面模式。如果处于该温度之上, 将不能启动揉面模式, 并显示错误信息。为了防止不小心将面包面团加热, 在选择揉面模式后, 电子系统会锁住加热系统、Turbo(涡轮增压)模式和顺时针 / 逆时针反转操作标志。



重要提示:

美善品多功能食品料理机可能移位

请将美善品多功能食品料理机放置在干净、稳固、平坦并不会发热的台面上, 并与台面边缘维持安全距离, 以免美善品多功能食品料理机掉落。

揉制面团或切磨食物时, 美善品多功能食品料理机可能会因为主锅内部震动而移位, 因此, 请勿在无人监管情况下使用美善品多功能食品料理机, 以免机器在运转过程中从料理台面掉落。

连接食谱芯片

要想将食谱芯片连接至您的美善品多功能食品料理机，只需将它插入美善品多功能食品料理机侧面的插槽即可。一旦磁铁紧贴后，该食谱芯片将会锁定到位，如图 ① 所示。

显示屏幕上弹出窗口将显示可透过菜单浏览该食谱芯片。
食谱芯片标志将显示在主菜单中的「食谱」菜单的前面。

⚠ 小心

心脏起搏器使用者的风险

食谱芯片和食谱芯片接口均含有磁铁，起搏器使用者请保持着足够的距离。
请温馨提醒心脏起搏器使用者。

美善品多功能食品料理机主菜单

操作「主菜单」时，将显示美善品多功能食品料理机的一系列其他功能，如图 ② 所示。

最喜爱食谱

点选「最喜爱食谱」浏览您已标记为最喜爱食谱。

重要提示：点选显示屏幕左上角的返回箭头可逐步返回至美善品多功能食品料理机目录，如图 ③ 所示。

如果某项菜单文字内容超出行距，该行末尾三点表示滑动在显示屏幕上的文字或点选下一步以显示剩下文字。

食谱

选择列表中的「食谱」，可搜寻所有食谱，如图 ④ 所示。

共有二种不同方式可搜寻您需要的食谱：

依照分类，依笔画顺序，如图 ⑤ 所示。



依照分类

当您根据食谱类别索引时, 美善品多功能食品料理机将为您推荐不同类的料理, 如前菜或肉类主菜。类别中的食谱按笔划顺序排列, 如图 ⑥ 所示。

依笔划顺序

可按笔划数排列的索引来检索食谱名称。透过垂直下拉屏幕的方式或使用屏幕右侧的滚动条拉动食谱列表。使用返回标签回到笔划数少的食谱。该选项可在任何位置选择字符, 如图 ⑦ 所示。

最近的烹煮纪录

最近您烹煮了某项美味料理并想再次如法炮制? 此处便会显示出您最近煮过的菜肴, 如图 ⑧ 所示。

在进入主菜单食谱列表之前, 您将要找出食谱何时被保存的标示。暂停标示 **||** 表示该食谱尚在烹煮中就被记录下来。若显示食谱芯片标示则表示该食谱已经完成。



使用「引导式烹煮」依照食谱芯片中的食谱步骤烹饪

在显示屏幕上点选「菜单」并从最喜爱食谱菜单或食谱菜单及其子菜单中选择一项食谱。一旦选定了食谱，该食谱将会以全屏显示，以允许您上下滚动来阅读整个食谱以及食材列表，如图 ① 所示。显示屏幕底部还会出现一个标签，当点选该卷标时，显示该食谱更多详细信息的进一步菜单将会显示，如图 ② 所示：

我的最爱
将其放入「最喜爱食谱」收藏夹

营养价值
查看该食谱的营养价值。

要诀
食谱要诀。

变化
依个人喜好调整食谱。

饮品搭配建议
为您的餐点建议搭配饮品。

检视全食谱
可观看整篇食谱的所有食材做法内容。

如果您真的想烹饪某项食谱，可在读取模式和主菜单之间切换，或在屏幕的顶部右上角点选「开始」，并按屏幕上的步骤进行操作，如图 ③ 所示。

同时步骤

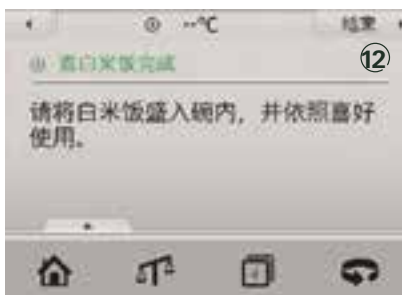
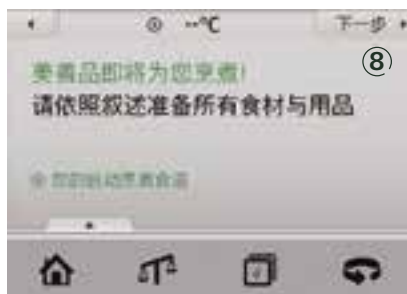
有些食谱在烹煮或搅拌时，可以同时进行其他步骤以缩短整体食谱的时间，您可以在屏幕的右上角看到“同时步骤”的图示取代了“下一步”的图示，如图 ④，可以在美善品多功能食品料理机运转时，点选图示以看到同时步骤的操作。



自动烹煮食谱

美善品多功能食品料理机透过其内建感应系统来确定食物的烹饪状态并自动的提供下一步骤操作。自动烹煮食谱可逐步指导烹饪过程。

选择「自动烹煮食谱」选项, 如图 ⑤ 所示, 并挑选所需食谱, 如图 ⑥ 所示。
美善品多功能食品料理机将推荐所需的准备及烹煮时间, 如图 ⑦ 所示。
点选「烹饪」后, 开始操作, 如图 ⑧ 所示。根据所示清单准备食材, 如图 ⑨ 所示。准备好所有食材后, 即可开始烹饪。遵照屏幕上的指示, 每完成一个步骤后, 选择「下一步」, 如图 ⑩ 和 ⑪ 所示)。请注意, 设定的时间为近似值, 因为烹饪时间主要取决于食材以及烹饪状态。
当显示屏幕右上角显示「结束」时, 该菜肴便制作完成, 可端上桌, 如图 ⑫ 所示。食谱制作完成后, 主显示屏幕上会显示主锅的温度。安全起见, 之后显示屏幕上会显示主锅内的约略温度, 如图 ⑬ 所示。



运输模式

如需装箱运输美善品多功能食品料理机，应首先将主锅锁定。选择「运输模式」，如图①所示。此时显示屏幕上会显示一条信息，说明如何启动运输模式，如图②所示。切勿用自动扣锁搬运或举起美善品多功能食品料理机。切勿推、拉或挤压自动扣锁，否则会导致机器损坏，无法运作。

设定

选择「设定」时，将出现一系列功能用以进一步设定您的美善品多功能食品料理机，包括：

- 食谱管理
- 语言选择
- 关于美善品
- 背景颜色
- 将您的美善品多功能食品料理机还原至出厂设定
- 锁定机器，如图(③)所示)

管理「最喜爱食谱」

在此选项下，您可以将食谱从「最喜爱食谱」移除如图(④)所示)。



语言

在此设置您首选的显示语言, 如图 ⑤ 所示。一旦选定语言之后, 显示屏上的所有信息均会如图 ⑥ 您所选的语言显示。

关于美善品

显示此美善品多功能食品料理机序号以及软件版本的信息, 请如图 ⑦ 和图 ⑧ 所示, 浏览美善品多功能食品料理机相关信息选项。

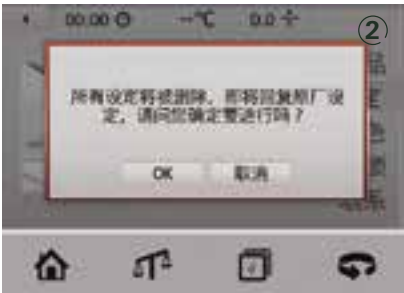


还原至出厂设定

如图①所示, 使用「还原至出厂设定」功能将美善品多食品功能料理机的设定还原成出厂设定。请注意, 如图②所示, 此时您的个人设定将会遗失。

显示背景颜色

选择显示背景颜色为黑色背景上浅色字体或浅色背景上黑色字体, 如图③和④所示。



锁住与解锁美善品多功能食品料理机

防止儿童或未授权用户使用美善品多功能食品料理机。如图 ⑤ 所示，在「锁定美善品多功能食品料理机」功能中的两个锁定选项中进行选择。根据需要，启动锁定或解锁。您还可如图 ⑥ 所示，更改您的个人标识号 (PIN)。

首次按下「解锁 / 启动锁定」键时，如图 ⑦ 所示，将不会锁定机器。

如图 ⑧ 所示，选择「启动锁定」。

之后将会显示数字键盘，要求您输入个人标识号(PIN)。此时如图 ⑨ 所示，输入您选定的4位数密码。

输入您的个人标识号后，如图 ⑩ 所示，点选「储存」。

此时，如图 ⑪ 所示，将会显示一条安全信息，选择「是」以确认您新的个人标识号。现在，如图 ⑫ 所示，您的美善品多功能食品料理机便已锁定，并且您可关闭机器。如图 ⑬ 所示，下一次开启您的美善品多功能食品料理机时，会首先要求您输入个人标识号。如果您忘记了您的个人标识号，选择「忘记个人标识号?」。之后您便可使用(通用标识符)个人标识号(62742766)来解锁美善品多功能食品料理机。

在输入您的个人标识号之后，即可再次解锁。如图 ⑭ 所示，在美善品多功能食品料理机菜单中的设置选项下，选择「解锁 / 启动锁定」，并选择「解锁」。

若想要再次锁定您的美善品多功能食品料理机，机器将会询问是否再次 使用相同的个人标识号。如果您选择了「是」，美善品多功能食品料理机将会被立即锁定。如果您选择了「否」，将会要求您输入新的个人标识号，新的个人标识号被保存后就会立即锁定美善品多功能食品料理机，如图 ⑮ 所示。

或者您可如图 ⑯ 所示，随时在「更改个人标识号」选项下输入新的个人标识号。





联系方式

您可透过以下方式找到您所在地的客服中心联系方式：
如图 17 所示，在设置菜单中选择「联系」。
如图 18 所示，从给出的列表中选择您的国家。
如图 19 所示，之后将显示联系方式的完整信息。

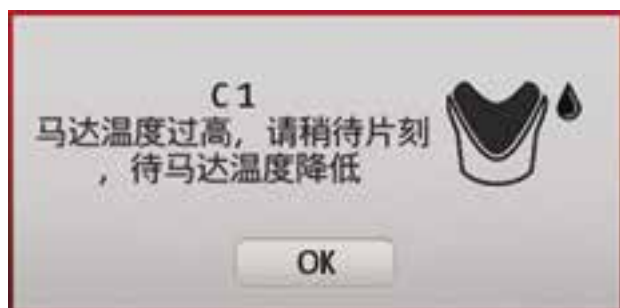


注意事项

自动关机

美善品多功能食品料理机只要在静止没有操作15分钟之后将会自动关闭。最后30秒时，显示屏上会显示一条信息，询问您是否取消自动关机。

电子马达保护机制



如果马达已停止转动：

- 取下美善品多功能食品料理机上的主锅。
- 减少锅内份量且 / 或根据食谱要求加入一些液体。
- 等候约5分钟(冷却时间)。
- 再置入主锅。
- 保持机器的通风口气流畅通。
- 重新启动美善品多功能食品料理机。

如果冷却时间后还是出现错误讯息，请与我们的客服中心联系。

首次使用及负荷过高

首次使用美善品多功能食品料理机时，可能会有异味。如果烹煮时马达负荷过高，马达可能会过热并开始产生异味。机器可能会自动关闭。这个现象完全不会损坏机器，而且经过如上所述的冷却时间后，美善品多功能食品料理机将再次处于完好的工作状态。

清洁

如同所有厨房电器或餐具一样，首次使用前和每次使用后应彻底清洁您的美善品多功能食品料理机，特别是搅拌刀组、主锅、主锅盖以及锁环。

如何清洁主锅及主锅盖

从美善品多功能食品料理机拆除主锅并拆除搅拌刀组(参见第14页至第16页)。

⚠ 小心

搅拌刀组造成的割伤危险

请勿碰触搅拌刀组的刀片。刀片非常锋利。以握住搅拌刀组顶部的方式来拆卸及安装它。

现在，如图①所示，以热水或洗碗机来清洁主锅的内部与外侧(不包含搅拌刀)：同时清洁搅拌刀、刮刀棒、蝴蝶棒、网锅、量杯、主锅盖与蒸锅。

当主锅有沾黏食物时，请用不锈钢清洁剂清除。

请确定主锅底部的触针清洁及干燥。或请将其擦干。我们建议您清洁的时候卸下主锅，尤其是用洗碗机清洁的时候。

重要提示：

切勿用尖锐物品去清洁所有机件，以免损坏美善品多功能食品料理机的机件或造成不利安全的影响。



如何清洁搅拌刀组

如图 ② 所示, 握住搅拌刀组头部, 让其以向上的方向在水龙头下冲洗。可使用刷子或置入洗碗机中清洁。

重要:

请勿将搅拌刀组置于水中过久, 否则将有可能损坏刀组轴承内的锁环机制。请注意刀组若滞留在食物残余内, 或使用过于强烈的清洁液都有可能造成锈渍的产生。不过锈渍可以以刷子或稀释的醋液轻易地去除且无害。

请小心拆装主锅和搅拌刀组(包括锁环)。



如何清洁蒸锅

使用温肥皂水或洗碗机清洁蒸锅、蒸盘及蒸锅盖。如图 ③ 所示, 使用较软的布及温和的清洁剂来清洁。避免使用尖锐物品或金属刷, 否则很容易造成刮痕。

重要提示:

所有配件均可使用洗碗机清洁。但宜将塑料配件以及主锅盖放置在洗碗机上层架上, 以免因暴露在较高温度下导致变形。某些食材例如咖喱、胡萝卜汁及橙类的酸可能会沾染颜色, 请尽快将这些食材从主锅盖、锁环、刮刀棒、以及所有蒸锅组上清除。任何此类染色都会随时间变淡, 并不会为您的健康及机件运作带来影响。



如何清洁美善品多功能食品料理机的主机

清洁前请先拔除美善品多功能食品料理机的主电源插头。

⚠ 小心

遭致触电的危险

- 清洁美善品多功能食品料理机，或长期不使用美善品多功能食品料理机时，请务必拔除主电源插头。
- 请勿将美善品多功能食品料理机主机浸入水中。只须用湿布擦拭，切勿让水或灰尘进入美善品多功能食品料理机主机内。

如图 ① 所示，使用较软的布及温和的清洁剂来清洁美善品多功能食品料理机主机。小心用湿布清洁，以免水分进入美善品多功能食品料理机内。



其他有关清洁讯息

某些塑料配件可能会有些微褪色，但并不会为您的健康及机件运作带来影响。

如果主锅、搅拌刀组、主锅盖及量杯有些许脏污，只需短时间的混合操作对其进行清洁。将大约1升清水与几滴清洁剂加入主锅，以5到6的转速并点选反转图示  数次然后用水，必要时用软布完成清洁操作。

为了让储存时通风，请不要用量杯盖住主锅盖。

注意：

锈蚀造成的损坏危险：手洗或用洗碗机清洁后，务必保持主锅底座5根触针为干燥状态，从而防止水分透过触针进入美善品多功能食品料理机内。

更换防护隔板

此配件仅在某些选定国家使用

更换机器背部的防护隔板

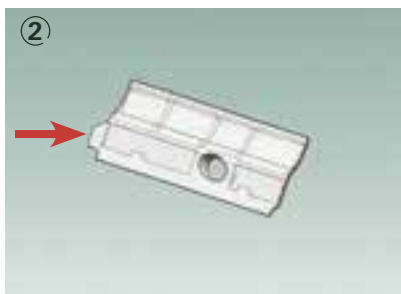
如需安装使用防护隔板，务必将美善品多功能食品料理机的主电源插头拔除。如图②所示，拉住通风背板缺口，将它从扣锁中拉起卸下。现在，如图③所示，您能通过通风狭缝看到美善品多功能食品料理机背部。如图④所示，取来机器背部用的防护隔板并将其插入机器，使其与通风狭缝紧密贴合，如图⑤所示。然后可将通风背板重新装上，小心地将背板按进扣锁内，直到完全锁定到位。切勿如图⑥所示，在不带通风隔板情况下使用美善品多功能食品料理机。



更换机器底部的防护隔板

如需在美善品多功能食品料理机的底部安装防护隔板，务必将美善品多功能食品料理机的主电源插头拔除。如图①所示，卸下主锅并倾斜美善品多功能食品料理机。如图②所示，取来用于机器底部的防护隔板，该防护隔板上有一个椭圆形凸块，务必使该凸块面对美善品多功能食品料理机底部，如图③所示。把防护隔板放于机器上脊之下，然后下压，直到听到防护隔板锁定到位的声音，如图④所示。

如需移除防护隔板，首先将美善品多功能食品料理机的主电源插头拔除。卸下主锅，并采用插入网罩时相同的方式使美善品多功能食品料理机倾斜。防护隔板左侧有一个板扣，拉动它将防护隔板移除。



使用食谱时应注意事项

请用美善品多功能食品料理机的专属食谱 来引导您煮食，我们美善品多功能食品料理机的食谱会按部就班的指引您煮食。

食材顺序

当根据您的食谱来准备食物时，请考虑所需步骤的顺序，例如先准备干食材。

食材称重

各种食材要开始称重前，请压下磅秤功能标示  并使秤归零「0.000」。添加您的食材。

注意：切勿超过主锅和蒸锅的最大容量。

设定时间、温度和速度

遵守以下的设定顺序，即可获得最佳成果：

例如：正常加热

设定：5分/100℃ / 速度1

- ① 设定时间为5分钟
- ② 设定温度为摄氏100℃
- ③ 转动选择钮至速度1

例如：煮易碎食物

设定：5分/90℃ /  /速度1

- ① 设定时间为5分钟
- ② 选择温度：摄氏90℃
- ③ 选择反转模式 
- ④ 转动选择钮至速度1

例如：切碎蔬菜

设定：7秒 / 速度5

- ① 设定时间为7秒钟
- ② 转动选择钮至速度5

例如：揉面

设定：2分 / 

- ① 设定时间为2分钟
- ② 选择揉面模式 
- ③ 以顺时针方式转动选择钮以启动

切碎及果泥制作

当欲切碎食材或制泥时，先选择较短的时间操作，观察成果后再决定是否再增加操作时间。

加热时间

加热时间依下列因素而定：

- a) 欲加热食材的起始温度
- b) 食材的份量、重量与体积

注意：勿超过主锅或蒸锅最大容量！

- c) 欲制作食物之热传导性
- d) 加热程度
- e) 搅拌速度
- f) 配件的选用

(是否使用网锅 / 蒸锅)

故障排除

故障:

美善品多功能食品料理机无法启动。

美善品多功能食品料理机无法加热。

美善品多功能食品料理机在操作期间突然停止。

磅秤问题。

检查:

看电源线是否插妥。
查看美善品多功能食品料理机是否处于「睡眠模式」。

查看是否设定有加热时间及温度。

参阅第45页, 标示为「电子马达保护机制」的章节。

检查是否在按下磅秤功能时触碰了美善品多功能食品料理机, 有无他物倚靠美善品多功能食品料理机, 电源线是否拉扯太紧, 主机底部的吸盘有无脏污, 工作台面是否干净、稳固、平整, 美善品多功能食品料理机有否在台面上滑动。

⚠ 小心

遭致触电的危险

请定期检视美善品多功能食品料理机及主锅和配件是否有损坏。损坏的零配件会对安全产生不良影响。如有任何损坏, 请勿再使用美善品多功能食品料理机, 并联络福维克客服中心或福维克授权修理机构。

法规 / 著作权

针对生活在欧盟成员国的客户：



身为电器或电子产品所有人，在欧盟国家，您不得将电器或电子产品以及配件当成未分类家庭垃圾抛弃(欧盟法规2002/96/EC，2003年1月27日对废弃电气和电子设备及配件的规定)。您应依照规定的回收体制处理。请联系您所在城市的市政当局获取更多信息。

注册号：欧盟废电机电子设备指令
(WEEE)注册编号DE 86265910

著作权 © 2014 由 Vorwerk International Strecker & Co.所有

文本、设计、照片及插图著作权归瑞士福维克国际公司所有，该公司保留所有权利。未事先获得版权所有人福维克国际公司同意，这一出版品不得全部或部分转载，不得储存于检索系统中，不得以电子、机械、影印、录制等任何方式传播。

针对美国市场的规定：

请注意，美善品多功能食品料理机由福维克国际公司 (Vorwerk International Strecker & Co.) 独家生产、销售。

此美善品多功能食品料理机既非为美国市场所开发 / 设计，亦无其销售 / 入市许可。因此，福维克或其授权第三方在美国一直不进行美善品多功能食品料理机任何有目的销售或任何形式的广告活动，并且在美国不提供美善品多功能食品料理机的相关客户服务。

对在美国无论以何种方式使用美善品多功能食品料理机或因与此相关原因而导致的任何损失(包括因美国使用电压的不同而造成机器的损坏)(包括但不限于任何直接、间接、特殊、偶然与惩罚性损坏或损失，任何经济损失与任何人身伤亡的损失)，福维克不承担也不会承担任何索赔责任。在美国使用美善品多功能食品料理机者将自己承担全部风险。

保修 / 客服中心

保修

保修期请参阅您的保修卡。

美善品多功能食品料理机只能在福维克客服中心或经福维克授权的维修机构维修处理。

美善品多功能食品料理机仅可使用与其共同提供的配件(参阅第12页至第13页)或由福维克公司美善品多功能食品料理机部门提供的正宗原配件。
勿将美善品多功能食品料理机与其他非福维克公司美善品多功能食品料理机部门提供的零配件或设备结合使用。否则您的保修权将失效。

客服中心

具体信息请联系您所在国家的美善品多功能食品料理机顾问、销售公司或参见网站www.thermomix.com。

生产厂商地址：
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal • 德国
网址：www.vorwerk-elektrowerke.de

您美善品多功能食品料理机的顾问：

电话 _____
传真 _____
手机 _____
电子邮件 _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

在www.thermomix.com网页上可获取其他语言版本的使用说明书

thermomix

