
thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL
BRUGSANVISNING
BRUKSANVISNING



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

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

NOTES FOR YOUR SAFETY

The Thermomix® TM5 is intended to be used in household and similar applications such as:

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

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

The Thermomix® TM5 is not intended for users (including children) with

reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are given supervision or instruction concerning the use of the Thermomix® TM5 by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the Thermomix® TM5.

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

Danger of electric shock

- Disconnect the Thermomix® TM5 from the mains power supply before cleaning and if the Thermomix® TM5 is not to be used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix® TM5 in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing. This includes all food residue or debris whether liquid or solid.
- Regularly inspect your Thermomix® TM5 and its accessories (including the mixing bowl and the connecting power cord) for

possible damage. If damage does occur, do not use the Thermomix® TM5 and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

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

Danger of injury from the sharp mixing knife

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

Danger of scalding by splashing hot food

- Place a maximum quantity of 2.2 litres of ingredients into the mixing bowl.
- Observe the fill level marks on the mixing bowl.
- Only use your Thermomix® TM5 with a clean mixing bowl lid and sealing ring. Ensure that the brim of the mixing bowl is clean at all times. Inspect the sealing ring regularly for possible

damage. Be aware that the sealing ring is not removable and attempting to do so may result in damage. In case of damage or leakage exchange the lid immediately. Do not use your Thermomix® TM5 until you have exchanged the lid.

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

Danger of scalding by hot steam and hot condensed liquid

- Be sure to position the Varoma correctly onto the mixing bowl and Thermomix® TM5.
- Be aware that hot steam escapes at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
- Touch only the handles on the sides of the Varoma.
- Never use the Varoma without the Varoma lid.
- When removing the Varoma lid hold it in such a way that the escaping steam or hot dripping liquid cannot come into contact with you.
- Be aware that hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma.
- Keep children away from Thermomix® TM5 when using the Varoma and warn them about the danger of hot steam and hot condensed liquid.
- Never overfill the simmering basket. Content must never protrude over the top rim of the simmering basket. Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents might escape explosively. In this case there is a high risk of burns and injuries.
- Ensure that some slots of the Varoma dish and tray remain free of food to avoid an uncontrolled escape of steam.

Danger of injury by contact with hot parts

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

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

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

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

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

Danger of injury from sharp edges

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

Danger of injury by improper use

- Only use the Thermomix® TM5 in accordance with this instruction manual.
- Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix® TM5. Do not attempt to

remove the mixing bowl or the mixing bowl lid with force.

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

Danger of injury by usage of non intended items or equipment

- Use only parts provided with the Thermomix® TM5 (page 12–13) or original spare parts from Vorwerk Thermomix® which have been specifically approved for use with Thermomix® TM5.
- Never use the Thermomix® TM5 in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix®.
- Never use the Thermomix® TM5 in combination with parts or equipment designed for older generations of Thermomix®.
- Use only the lid provided to close the mixing bowl.
- Use only the Thermomix® TM5 measuring cup to close the hole in the mixing bowl lid. Do not cover

the mixing bowl lid with any item including towels or dish cloths.

- Use only the Thermomix® TM5 spatula with safety disk for stirring food in the mixing bowl. Never use other items or utensils such as spoons, whisks or knives for stirring. These might get caught in the rotating mixing knife, and could result in injury.
- Lock the mixing bowl lid before inserting the Thermomix® TM5 spatula through the hole in the mixing bowl lid.

Risk for people wearing pacemakers

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

Property damage

Thermomix® TM5 can move

Place your Thermomix® TM5 on a clean, solid, even and non-heatable surface so that it cannot slip.

- Keep the Thermomix® TM5 at a sufficient distance from the edge of the surface to prevent it from falling off.
- Be aware that occasionally when kneading dough or chopping food, an imbalance can develop in the mixing bowl which,

under certain circumstances, may cause the whole Thermomix® TM5 to move. Do not leave the Thermomix® TM5 unattended while it is kneading dough or chopping food.

Risk of damage

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

TECHNICAL DATA

Symbol of conformity/
Mark of conformity



Motor

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

Heating system

1,000 W power consumption.
Protected against overheating.

Integrated scales

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

Housing

High-quality plastic material.

Mixing bowl

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

Connected load

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

Dimensions and weight

Thermomix® TM5

excl. Varoma

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

Varoma

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

INTRODUCTION

Dear Customer,

Congratulations on your purchase of the Thermomix® TM5!

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

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

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

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

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

Vorwerk Thermomix®

YOUR THERMOMIX® TM5

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

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





① Thermomix® TM5

② Mixing bowl

③ Mixing bowl base

④ Seal ring for mixing knife

⑤ Mixing knife

⑨ Mixing bowl lid

⑩ Butterfly whisk

(Stirring attachment)

⑪ Spatula with safety disk

⑫ Simmering basket

⑬ Measuring cup

⑭ Thermomix® Recipe Chip

⑮ Lid sensor

⑯ Selector

⑰ Handle

Varoma

⑥ Varoma lid

⑦ Varoma tray

⑧ Varoma dish

BEFORE YOU START

Congratulations on purchasing the Thermomix® TM5!

Before using your Thermomix® TM5 (in the following simply called “Thermomix”) for the first time it is recommended that you attend a demonstration with a qualified Thermomix® advisor. Familiarize yourself with using your Thermomix®.

Before you start

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



How to insert the mixing bowl correctly

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

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

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

How to remove the mixing knife

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

⚠ CAUTION

Danger of injury from the sharp mixing knife

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

IMPORTANT:

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



How to insert the mixing knife

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

⚠ CAUTION

Risk of damage by leaking out ingredients

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



ACCESSORIES

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

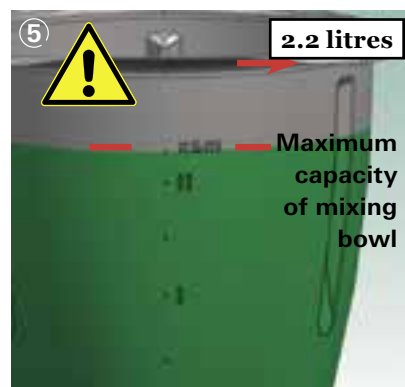
Mixing bowl

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

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



Mixing bowl base

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

IMPORTANT:

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



Mixing bowl lid

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

⚠ CAUTION

Danger of injury by improper use

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

Danger of injury

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



Measuring cup

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

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

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

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

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

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

⚠ CAUTION

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



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

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



Simmering basket

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

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

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

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



⚠ CAUTION

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

Spatula

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

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



⚠ CAUTION

Danger of injury by usage of non intended items

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

Butterfly whisk (stirring attachment)

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

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

⚠ CAUTION

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



Varoma

The Varoma ① consists of three parts ②:

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

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

NOTICE

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

How to combine the Varoma parts

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

Combination 1:

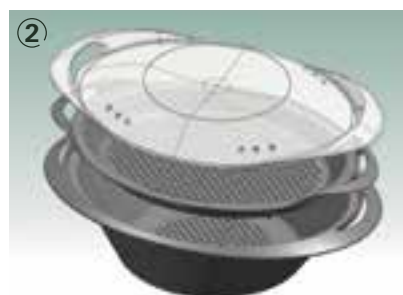
Varoma dish plus Varoma tray and lid ②.

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

Combination 2:

Varoma dish plus Varoma lid ③.

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



⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

Never use the Varoma without the Varoma lid.

IMPORTANT:

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

How to use the Varoma

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

Step 1: Set up Thermomix®

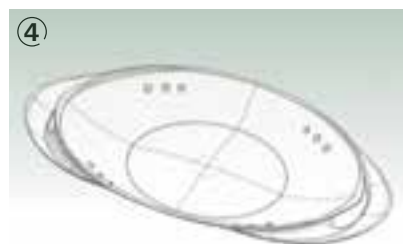
Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes steaming. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.

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

Step 2: Filling the Varoma

Place the Varoma lid upside down on your work surface ④ and position the Varoma dish on top – it fits precisely into the groove. Now loosely fill the Varoma dish with food ⑤. Make sure that some slots remain unobstructed so that the steam can spread evenly. As you fill the Varoma, place the food requiring longer cooking at the bottom, and food requiring shorter cooking at the top.

The Varoma lid underneath the Varoma dish will stop the liquid from washed vegetables, ripe fruit, raw meat or fish from wetting your work surface.



⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

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

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

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

IMPORTANT:

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

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

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

Danger of scalding by splashing hot food

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

Step 3: Steaming with Varoma ③

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



⚠ CAUTION**Danger of scalding by hot steam and hot condensed water**

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



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

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

Practical work with the Varoma

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

- Place enough water in the mixing bowl.

IMPORTANT:

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

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



WORKING WITH THE THERMOMIX®

Starting the Thermomix®

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

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

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

⚠ CAUTION

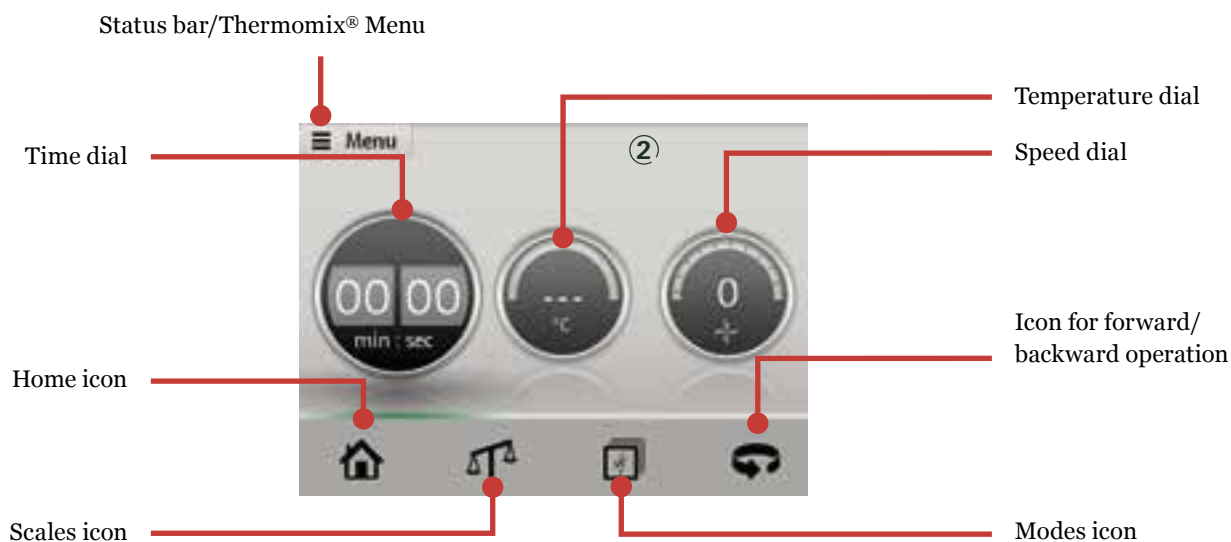
Thermomix® can move

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

Risk of damage by hot steam

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

Home screen



Switching the Thermomix® off

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

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp edges

The Thermomix® display is made of glass and can shatter if handled incorrectly.

Security measures

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



Weighing ingredients with the Thermomix®

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

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

Step 1: Insert mixing bowl.

Step 2: Tap on the scales icon.

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

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

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

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



IMPORTANT:

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

Further information about weighing

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

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

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

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

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

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

Operating the Thermomix® from the Home screen

Step 1: Set the timer

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

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

Step 2: Set the temperature

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

Step 3: Start the Thermomix®

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

In the warm mixing mode after heating and simmering, you will experience a different behaviour of the Thermomix® than in the cold mixing mode. Once the preset time has expired, the mixing knife continues to stir gently for 8 seconds to help prevent burning on the mixing bowl base. After the additional 8 seconds have expired, the Thermomix® motor will stop, a sound will indicate the end of the process and that the lid can be removed. Please note that it is not required to wait these 8 seconds and you may stop your Thermomix® manually any time before the 8 seconds have expired.



IMPORTANT:

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

⚠ CAUTION

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

Adjustment of preset time

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

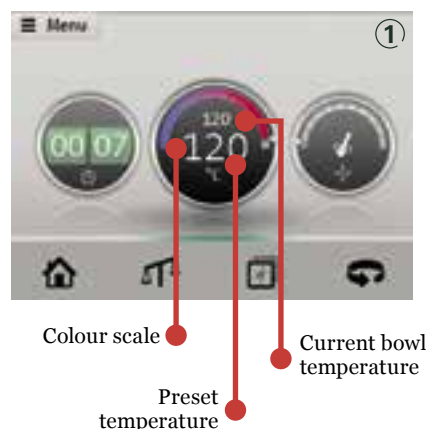
If no time has been preset and the speed selector is activated the Thermomix® will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

Temperature dial

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

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

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



Soft heating at speeds 2 and 3

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

Soft start (above 60 °C/140 °F)

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

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

Varoma temperature setting

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

⚠ CAUTION

Never heat up the mixing bowl when it is empty.



Speed dial

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

The following speeds are available:

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

Gentle stir setting 🥄

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

Stirring

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

Mixing/blending

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

⚠ CAUTION

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

Turbo mode

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

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

IMPORTANT:

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



Forward/reverse knife movement ↻

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



Dough mode 🌽

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

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

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



IMPORTANT:

Thermomix® can move

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

Connecting a Thermomix® recipe chip

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

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

⚠ CAUTION:

Risk for people wearing pacemakers

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

Thermomix® Menu

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

Favourite recipes

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

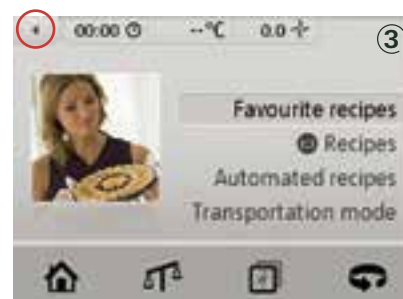
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix® Menu step-by-step ③.

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

Recipes

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

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



By category

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

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



From A to Z

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



Recently cooked

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

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



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

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

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

Favourite recipe

Tag the recipe as a favourite

Nutritional value

View the recipe’s nutritional value.

Tips

Recipe tips.

Variations

Ideas for personal twists to the recipe.

Beverage recommendations

Suggestions for drinks to complement the dish.

Full view

Various different views can be selected for some dishes.

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

Parallel steps

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

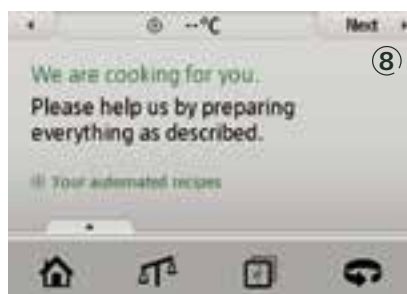
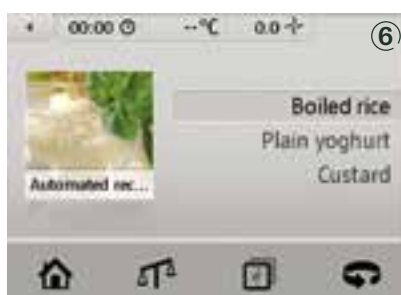
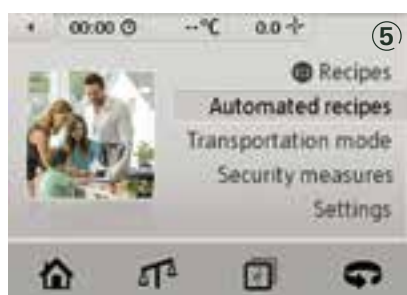


Automated recipes

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.

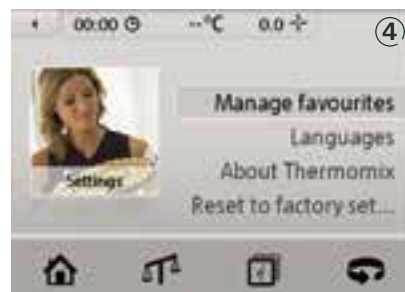
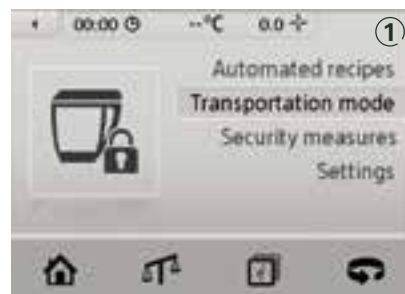
Settings

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.



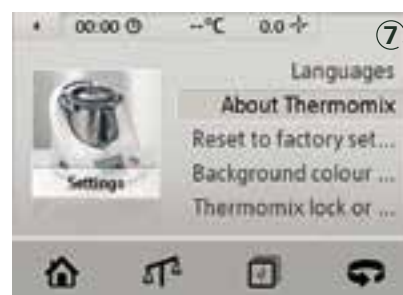
Languages

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.



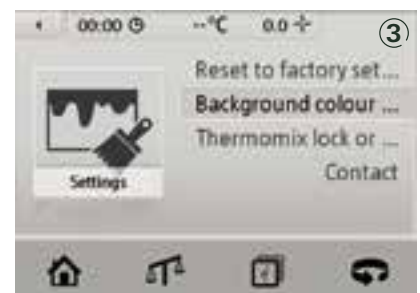
Reset to factory settings

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

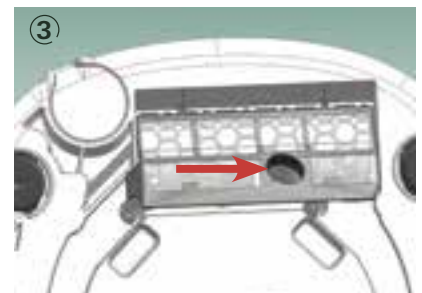
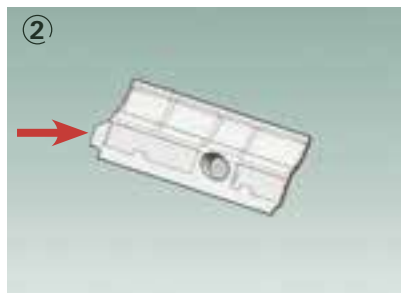
Disconnect the Thermomix® from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip (2). You will now see the back of the Thermomix® with the ventilation slits (3). Take the protection grid for the back (4) and insert it. It fits snugly over the ventilation slits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

HÅNDBOG

Oplysninger for din sikkerhed	5
Tekniske data	10
Indledning	11
 Din Thermomix™ TM5	12
 Inden du starter	14
Sådan sættes røreskålen korrekt	14
Sådan tages kniven ud	15
Sådan sættes kniven i	16
 Tilbehør	17
Røreskål, røreskålens bund	17
Røreskålens låg	18
Kogeindsats	19
Spatel	20
Røreindsats (Sommeformet pisker)	21
Varoma	22
Sådan kombineres Varoma-delene	22
Sådan bruges Varomaen korrekt	23
Praktisk arbejde med Varomaen	26
 Arbejd med Thermomix™	27
Start Thermomix™	27
Sluk Thermomix™	28
Sikkerhedsforanstaltninger	28
Vejning af ingredienser med Thermomix™	29
Yderligere oplysninger om vejning	29
Betjening af Thermomix™ fra displayet	30
Justering af indstillet tid	31
Temperaturvælger	32
Svag varme ved hastighed 2 og 3	32

Varoma temperaturindstilling	33
Vælger	33
Indstilling for langsom omrøring	33
Omrøring	33
Blande/blende	34
Turbotilstand	34
Betjening af knivens fremad/bagudrettede rotation	35
Dej funktion	35
Tilkobling af en Thermomix™ Opskrift Chip	36
Thermomix™ Menu	36
Favorit opskrifter	36
Opskrifter	36
Efter kategori	37
Fra A til Z	37
Tilberedt for nylig	37
Tilberedning af en opskrift fra en Thermomix™ Opskrift Chip vha. den "guidedede tilberedningsfunktion"	38
Parallelle trin	38
Automatiserede opskrifter	39
Transporttilstand	40
Indstillinger	40
Administrere favoritter	40
Sprog	41
Om Thermomix™	41
Gendan til fabriksindstillinger	42
Baggrunds farve	42
Lås Thermomix™	43
Kontakt	44
Vigtige oplysninger	45
Automatisk slukning	45
Elektronisk motorbeskyttelse	45
Første brug og høje belastninger	45
Rengøring	46
Sådan rengøres røreskålen og dens låg	46
Sådan rengøres kniven	47
Sådan rengøres Varoma	47
Sådan rengøres Thermomix™'s primære del	48
Yderligere oplysninger vedrørende rengøring	48
Udskiftning af beskyttelsesgitteret	49
Udskiftning af beskyttelsesgitteret bagtil	49
Udskiftning af beskyttelsesgitteret i bunden	50
Noter til dine egne opskrifter	51
Fejlfinding	52
Lovbestemmelser/copyright	53
Garanti/kundeservice	54

OPLYSNINGER FOR DIN SIKKERHED

Thermomix™ TM5 er beregnet til tilberedning af mad i hjemmet eller lignende anvendelsesområder såsom:

- personalekøkkener i forretninger, på kontorer og andre arbejdsmiljøer;
- Bundegårde;
- af gæster på hoteller, moteller og andre beboelseslignende miljøer;
- B&B-lignende miljøer.

Den overholder de mest avancerede sikkerhedsstandarder. Thermomix™ TM5 har flere sikkerhedsfunktioner, men der er stadig tale om et madlavningsapparat, og der bør tages almindelige og fornuftige sikkerhedshensyn ifm. madlavning. Vær altid forsigtig under madlavning med og håndtering af Thermomix™ TM5 i henhold til denne brugsanvisning. For din egen sikkerhed skal du læse denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du bruger din Thermomix™ TM5 for første gang, og sørge for at være særligt opmærksom på oplysninger for din sikkerhed. Gem brugsanvisningen som reference til senere brug. Denne brugsanvisning er en del af Thermomix™ TM5. Denne brugsanvisning skal derfor altid følge med Thermomix™ TM5, når den bruges af en ny person. De vigtigste sikkerhedsvejledninger findes også i Thermomix™ TM5 betjeningsmenu (se side 28).

Thermomix™ TM5 er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige og psykiske evner eller manglende erfaring og kendskab, med mindre de arbejder under opsyn eller har modtaget vejledning i brug af Thermomix™ TM5 af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med Thermomix™ TM5.

Thermomix™ TM5 overholder sikkerhedsstandarderne i det land, hvor det blev solgt af en autoriseret Vorwerkorganisation. Overholdelse af de lokale sikkerhedsstandarder kan ikke garanteres, hvis Thermomix™ TM5 bruges i et andet land. Derfor accepterer Vorwerk ikke noget erstatningsansvar for skader, der måtte opstå som følge heraf.

Fare for elektrisk stød

- Thermomix™ TM5 skal kobles fra el-nettet inden rengøring, og hvis Thermomix™ TM5 ikke skal bruges i en længere periode.
- Thermomix™ TM5 må ikke nedsænkes i vand. Må kun rengøres med en fugtig klud. Vand eller snavs må ikke trænge ind i huset. Dette omfatter alle madrester, hvad enten de er flydende eller i fast form.

- Efterse Thermomix™ TM5 og dets tilbehør (inklusive røreskålen og strømkablet) regelmæssigt for eventuelle skader. Hvis der opstår skader, må Thermomix™ TM5 ikke bruges, og Vorwerks kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør skal kontaktes.
- Thermomix™ TM5 (inklusive strømkablet) må kun repareres af den ansvarlige Vorwerk kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør. Forkert reparationsarbejde eller ukyndig håndtering kan udsætte brugeren for alvorlige risici. Vorwerk accepterer ikke noget erstatningsansvar for skader, der måtte opstå, hvis der (benyttes) en ikke-autoriseret reparatør.

Fare for personskade fra skarp kniv

- Rør ikke ved knivens klinger. De er meget skarpe. Hold fast i den øverste del af kniven, når den tages ud eller sættes i igen.
- Stik ikke fingrene gennem hullet i røreskålens låg, og rør ikke ved kniven, når Thermomix™ TM5 er i gang.

Fare for skoldning fra varme madstænk

- Anbring maksimalt 2,2 liter ingredienser i røreskålen.
- Overhold mærkerne for påfyldningsniveau på røreskålen.
- Brug kun Thermomix™ TM5, hvis røreskålens låg og tætningsliste er ren. Sørg for, at røreskålens kant er ren hele

tiden. Efterse tætningslisten regelmæssigt for eventuelle skader. Vær opmærksom på, at tætningslisten ikke er aftagelig, og forsøg herpå kan medføre beskadigelse. Hvis der er skader eller utætheder skal låget udskiftes med det samme. Brug ikke Thermomix™ TM5, før du har udskiftet låget.

- Forsøg aldrig at åbne røreskålens låg med tvang. Åbn kun røreskålens låg, når hastigheden er indstillet på "0", og låsemekanismen har frigjort det.
- Ved tilberedning af varm mad (temperaturer over 60 °C) må turboknappen aldrig bruges, og hastigheden må ikke øges brat, især hvis maden ikke er blevet varmet op i Thermomix™ TM5.
- Hold aldrig fast i målebægeret under tilberedning af varm mad (temperaturer over 60 °C).
- Pas på udslip af varm mad, der siver ud af åbningen ved røreskålens låg. Anbring målebægeret korrekt i åbningen, hvor det skal forblive på plads, især ved tilberedning af varm mad (fx syltetøj, suppe) ved mellemhøje (3-6) og højere (7-10, turbo) hastighedsniveauer.
- Varoma-temperatur må ikke bruges til at opvarme eller tilberede store mængder mad.
- Brug kun lave hastighedsniveauer (1-6), når der vælges Varoma-temperatur. Højere hastighedsniveauer kan føre til varme madstænk eller skumdannelse på væske.
- Sørg for at anbringe Thermomix™ TM5 på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, især når Varomaen bruges.

- Fjern røreskålen forsigtigt for at undgå at spilde, især når røreskålens indhold er varmt.

Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Sørg for at anbringe Varoma korrekt på røreskålen og Thermomix™ TM5.
- Pas på varm damp, der slipper ud ved siderne og fra toppen af Varoma-låget under brug.
- Rør kun ved håndtagene på begge sider af Varoma.
- Brug aldrig Varoma uden Varoma-låget.
- Hold Varoma-låget på en sådan måde, at den stigende damp eller varm, dryppende væske ikke kan komme i kontakt med dig, når du tager låget af.
- Pas på varm damp, som fortsat vil stige ud af åbningen i røreskålens låg, når hele Varomaen tages ud.
- Hold børn væk fra Thermomix™ TM5 ved brug af Varoma, og advar dem om faren for varm damp og varmt fortættet vand.
- Overfyld aldrig kogeindsatsen. Indholdet må aldrig stikke ud over kogeindsatsens øverste kant. Sørg for, at åbningen i røreskålens låg forbliver fri for mad. Hvis åbningen i røreskålens låg er blokeret med mad, og opvarmning er aktiv, kan et overtryk hobe sig op i røreskålen, og det varme indhold kan eksplodere ud af skålen. I sådanne tilfælde er der høj risiko for forbrænding og personskade.

- Sørg for, at nogle sprækker i Varoma-fadet og -bakken forbliver fri for mad for at undgå ukontrollerede dampudslipninger.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da dette kan sprøjte ud af apparatet som følge af pludselig dampdannelse.

Fare for personskade fra kontakt med varme dele

- Hold altid Thermomix™ TM5 utilgængeligt for børn, og advar børn om, at røreskålen og Varomaen vil blive varm.

Målebæger – kold mad – fare for personskade fra kold mad, der sprøjter ud

- Hold målebægeret godt fast under tilberedning af kold mad ved mellemhøje (3–6) og højere (7–10) hastighedsniveauer, eller når turbofunktionen aktiveres for at hakke eller pure kold mad, for at forhindre kold mad i at sprøjte ud. (Men hold aldrig fast i målebægeret, når du tilbereder varm mad).

Målebæger – varm mad – fare for forbrænding

- Rør ikke ved målebægeret, og aktiver ikke turbofunktionen under tilberedning af varm mad (temperatur over 60 °C).

Fare for personskade fra skarpe kanter

- Thermomix™ TM5 berøringsskærmen er fremstillet af glas, som kan splintre ved forkert håndtering.

Fare for personskade ved forkert brug

- Brug kun Thermomix™ TM5 i overensstemmelse med brugsanvisningen.
- Rør aldrig ved låsearmene eller røreskålens låg, når Thermomix™ TM5 åbnes og lukkes. Forsøg ikke på at fjerne røreskålen eller røreskålens låg med tvang.
- Opvarm aldrig røreskålen, når den er tom.
- Ved brug af røreindsatsen (den sommerfugleformede pisker), må der kun tændes for hastigheden, når røreindsatsen sidder korrekt på plads.
- Vælg ikke en hastighed, der er højere end niveau 4, når den røreindsatsen bruges.
- Brug aldrig spatlen, når røreindsatsen er sat i røreskålen.
- Tilsæt ikke ingredienser, der kan beskadige eller blokere røreindsatsen, når den er fastgjort på kniven, og motoren kører.

Fare for personskade ved brug af genstande eller udstyr, der ikke er beregnet til apparatet

- Brug kun dele, der følger med Thermomix™ TM5 (side 12–13) eller originale reservedele fra

Vorwerk Thermomix™, som er blevet specifikt godkendt til brug med Thermomix™ TM5.

- Brug aldrig Thermomix™ TM5 sammen med dele eller udstyr, der ikke stilles til rådighed af Vorwerk Thermomix™.
- Brug aldrig Thermomix™ TM5 sammen med dele eller udstyr, der er designet til ældre udgaver af Thermomix™.
- Brug kun det låg, der følger med, til at lukke røreskålen.
- Brug kun Thermomix™ TM5 målebægeret til at lukke åbningen i røreskålens låg. Røreskålens låg må ikke dækkes med håndklæder eller lignende.
- Brug kun Thermomix™ TM5 spatelen med sikkerhedskraven til omrøring af mad i røreskålen. Brug aldrig andre genstande som fx skeer, grydeskeer eller nogen andre redskaber til omrøring. Disse kan sætte sig fast i den roterende kniv og eventuelt medføre personskade.
- Fastlås røreskålens låg, inden Thermomix™ TM5 spatlen sættes ned gennem åbningen i røreskålens låg.

Risiko for pacemakere

- Thermomix™ opskriftschippen og Thermomix™ opskriftschippens grænseflade på Thermomix™ TM5 indeholder magneter. Hvis du har en pacemaker, skal du sørge for at bevare tilstrækkelig afstand. Advar ligeledes personer med pacemaker.

Beskadigelse af genstande

Thermomix™ TM5 kan bevæge sig

- Anbring din Thermomix™ TM5 på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, så den ikke kan glide.
- Hold Thermomix™ TM5 i en tilstrækkelig afstand fra denne overflades kant for at forhindre den i at falde ned.
- Vær opmærksom på, at der kan forekomme ubalance i røreskålen, når der æltes dej eller hakkes madvarer, hvilket under nogle omstændigheder kan få hele Thermomix™ TM5 til at bevæge sig. Thermomix™ TM5 må ikke efterlades uden opsyn, når den ælter dej eller hakker mad.

Risiko for skader

- **Ved varm damp:** Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand oven over Thermomix™ TM5 og Varoma (fx under ophængte skabe eller hylder) for at forhindre skade fra udslip af varm damp.
- **Ved ekstern varmekilde:** Hold en tilstrækkelig afstand mellem Thermomix™ TM5 og eksterne varmekilder som fx radiatorer, kogeplader, ovne, blus osv. Thermomix™ TM5 eller dens ledning må ikke anbringes på nogen varmekilde, idet det kan beskadige Thermomix™ TM5. Thermomix™ TM5 må ikke anbringes på varme overflader.
- **Ved udsivende mad:** Sørg for, at knivens tætningsring er fastgjort på knivens leje. Hvis der ikke er nogen tætningsring, kan maden sive ud og

beskadige Thermomix™ TM5. Sørg for, at kniven er korrekt fastlåst i skålens bund.

- **Ved utilstrækkelig afkøling af Thermomix™ TM5:** Sørg for, at ventilationsåbningerne på bagsiden og i bunden af Thermomix™ TM5 altid er fri for stænk af fedtstoffer, madrester eller lignende og ikke er tildækkede. Ellers kan Thermomix™ TM5 blive beskadiget. Det er især vigtigt, hvis ventilationsåbningerne på din Thermomix™ TM5 er dækkede med beskyttelsesgitre. Sørg for at fjerne beskyttelsesgitrene under alle rengøringsprocesser.
- **Ved forkert strømforsyning:** Brug kun Thermomix™ TM5 med vekselstrøm og en el-netsforsyning installeret af en elektriker. El-netsspændingen og -frekvensen skal svare til typepladen i bunden af Thermomix™ TM5's primære del.
- **Ved korrosion:** Sørg for, at du tørrer røreskålens kontaktstifter grundigt efter rengøring af røreskålen, så der ikke kan trænge fugt ind i Thermomix™ TM5 via kontaktstifterne
- **Ved at kortslutte grænsefladen på Thermomix™ TM5's Opskrift Chip:** Rør aldrig ved grænseflade-kontakterne på Thermomix's™ Opskrift Chip med metalgenstande, somfx skeer. Du kan beskadige din Thermomix™ TM5.

TEKNISKE DATA

Konformitetssymbol/ konformitetsmærke



Motor	Vedligeholdelsesfri Vorwerk reluktansmotor med en nominel effekt på 500 W. Hastigheden kan løbende justeres fra 100 til 10.700 omdrejninger i minuttet (langsom omrøring 40 omdr./min.). Særlig hastighedsindstilling (vekslende funktion) til tilberedning af dej. Elektronisk motorbeskyttelse for at forhindre overbelastning.		
Opvarmningssystem	1.000 W strømforbrug. Beskyttet mod overophedning.		
Integreret vægt	Måleområde fra 5 til 3000 g i stigninger af 5 g (til maks. 6,0 kg); -5 til -3000 g i stigninger af 5 g (til maks. -6,0 kg).		
Hus	Plastikmateriale af høj kvalitet.		
Røreskål	Rustfrit stål, med indbygget opvarmningssystem og temperatursensor. Maksimalt indhold: 2,2 liter.		
Strømtilslutning	Kun 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1). Maksimalt strømforbrug: 1.500 W. Ledning, der kan trækkes ud: 1 m lang.		
Mål og vægt Thermomix™ TM5	ekskl.	Varoma	Varoma
	højde	34,1 cm	højde 13,1 cm
	bredde	32,6 cm	bredde 38,3 cm
	dybde	32,6 cm	dybde 27,5 cm
	vægt	7,95 kg	vægt 0,8 kg

INDLEDNING

Kære kunde

Tillykke med dit køb af Thermomix™ TM5!

Under en demonstration af Thermomix™ TM5 oplevede og testede du fordelene ved din nye Thermomix™ TM5 med alle dine fem sanser. En erfaren Thermomix™-konsulent hjalp dig med at optimere brugen af alle tilgængelige funktioner til dine individuelle behov.

Nu er du klar til at drage fordel af din egen Thermomix™ TM5. Tilberedning af lækker og sund mad bliver hurtigt og nemt. Madlavning med Thermomix™ TM5 giver dig tid til andre aktiviteter.

Denne brugsanvisning vil gøre dig fortrolig med din nye Thermomix™ TM5 trin for trin. Læs den omhyggeligt igennem. Ved hvert trin vil du se, at vi har taget hensyn til dine interesser og behov, da vi designede dette høj kvalitetsprodukt.

Den letforståelige, trinvis udformning af vores opskrifter vil gøre dig i stand til at tilberede dine egne vellykkede måltider og retter.

Vi ønsker dig, din familie og dine venner en masse sjov med din nye Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

DIN THERMOMIX™ TM5

Efter åbning af emballagen kontrolleres det, at alle Thermomix™ TM5-komponenterne er inkluderet. Disse er:

- Thermomix™ TM5 inklusiv røreskål og røreskålens låg
- Kogeindsats
- Røreindsats (sommefugleformet)
- Målebæger
- Spatel
- Varoma
- Kogebog
- Brugsanvisning
- Thermomix™ Opskrift Chip





① Thermomix™ TM5

② Røreskål

③ Røreskålens bund

④ Tætningsring til kniv

⑤ Kniv

⑨ Røreskålens låg

⑩ Røreindsats
(Sommefugleformet)

⑪ Spatel med sikkerhedskrave

⑫ Kogeindsats

⑬ Målebæger

⑭ Thermomix™ Opskrift

Chip

⑮ Lågsensor

⑯ Vælger

⑰ Håndtag

Varoma

⑥ Varoma-låg

⑦ Varoma-bakke

⑧ Varoma-fad

INDEN DU STARTER

Tillykke med dit køb af Thermomix™ TM5!

Inden du bruger din Thermomix™ TM5 (i det følgende blot kaldet "Thermomix") for første gang, skal du deltage i en demonstration afholdt af en kvalificeret Thermomix™-konsulent. Gør dig bekendt med brugen af din Thermomix™.

Inden du starter

Sørg for at anbringe din Thermomix™ på en ren, solid og plan overflade, så den ikke kan glide. Det anbefales, at du giver din Thermomix™ en permanent plads i dit køkken, så du nemt kan betjene den. Tag filmen af displayet. Gør din Thermomix™ grundigt ren, inden du bruger den for første gang. Følg vejledningen i afsnittet om rengøring (side 46).



Sådan isættes røreskålen korrekt

Isæt røreskålen med håndtaget vendt forud, og sæt den forsigtigt på plads ①.

Røreskålen er blevet isat korrekt, når dens håndtag sidder foran, som vist på billede ①, og hvis selve skålen sidder forsvarligt fast i Thermomix™. For at lukke røreskålen korrekt trykkes røreskålens låg lodret fast på røreskålen ②. Låget låses automatisk, når vælgeren aktiveres.

⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varme madstænk

- Forsøg aldrig at åbne røreskålens låg med tvang. Åbn kun røreskålens låg, når hastigheden er indstillet på "0", og låsemekanismen har frigjort det.
- Rør aldrig ved låsearmene eller røreskålens låg, når Thermomix™ åbnes eller lukkes. Forsøg ikke på at fjerne røreskålen eller røreskålens låg med tvang.

Sådan tages kniven ud

Sådan tages kniven ud: Hold røreskålen med den ene hånd, så dens åbning vender opad. Drej røreskålens bund 30 grader med uret med den anden hånd, og træk røreskålens bund nedad ③. Hold forsigtigt den øverste del af kniven, og tag den ud sammen med dens tætningsring ④.

⚠ FORSIGTIG

Fare for personskade fra skarp kniv

Rør ikke ved knivens klinger. De er meget skarpe. Hold fast i den øverste del af kniven, når den tages ud eller sættes i igen.

VIGTIGT:

Tag forholdsregler for at forhindre, at kniven ved et uheld falder ud.



Sådan sættes kniven i

For at sætte kniven i igen skal røreskålens bund anbringes på en plan og ren overflade. Anbring røreskålen oven på den, og hold godt fast i dens håndtag. Skub nu kniven gennem hullet i bunden af røreskålen ① ②, til dens tætningsring rører ved røreskålens bund. Drej så røreskålens bund 30 grader mod uret for at fastlåse kniven på plads ③.

⚠ FORSIGTIG

Risiko for skade fra udsivende mad

Sørg for, at knivens tætningsring er fastgjort på knivens leje. Hvis tætningsring er beskadiget, kan ingredienserne sive ud og beskadige Thermomix™. Sørg for, at kniven er korrekt fastlåst i skålens bund.



TILBEHØR

Inden du starter med at bruge din Thermomix™, vil vi gerne præsentere dens tilbehør mere udførligt. Tilbehøret er bevis på et velgennemtænkt design. Alle dele er intelligent designet og tjener forskellige formål.

Røreskål

På røreskålens indvendige og udvendige side er der mærker, som angiver påfyldningsniveauet (4). Røreskålen har et maksimalt indhold på 2,2 liter (5).

⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varme madstænk

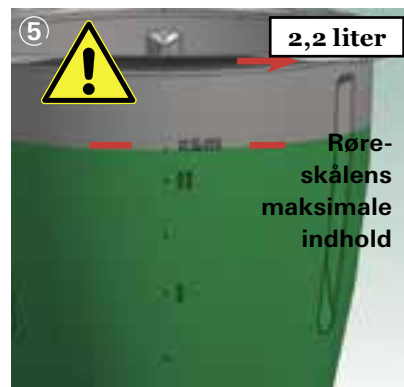
- Fyld maksimalt 2,2 liter mad og/eller væske i røreskålen.
- Overhold mærkerne for påfyldningsniveau på røreskålen.

Røreskålens bund

Røreskålens bund (6) bruges til at fastgøre og løsne kniven i røreskålen. Hele røreskålen kan anbringes på enhver arbejdsoverflade.

VIGTIGT:

Røreskålens bund skal drejes så langt, den kan komme, og fastlåses. Hvis ikke røreskålens bund og kniv er fastgjort korrekt kan det medføre, at andre dele af Thermomix™ bliver beskadiget.



Røreskålens låg

Røreskålens låg ① bruges til at lukke røreskålen. Af sikkerhedsmæssige årsager vil din Thermomix™ ikke starte, med mindre låget er blevet anbragt og fastlåst korrekt. Forsøg aldrig at tvinge låget åbent, når Thermomix™ er låst. Røreskålens låg fastgøres med den automatiske låsemekanisme. Den består af to låsearme, der fastgør låget, og en sensor, som sidder i det øverste hus mellem låsearmene. Sørg for, at denne sensor er ren hele tiden. Bemærk, forsinkelsen mellem indstilling af motorhastigheden til nul og udløsningen af låsemekanismen. Den afhænger af motorhastigheden for at undgå spild af ingredienser, hvis røreskålen fyldes til indikatoren for maksimalt indhold.



⚠ FORSIGTIG

Fare for personskade ved forkert brug

- Brug kun det låg, der følger med, til at lukke røreskålen.
- Brug kun din Thermomix™, hvis røreskålens låg og tætningsliste er ren. Sørg for, at røreskålens kant er ren hele tiden. Efterse tætningslisten regelmæssigt for eventuelle skader. Vær opmærksom på, at tætningslisten ikke er aftagelig, og forsøg herpå kan medføre beskadigelse. Hvis der er skader eller utætheder skal låget udskiftes med det samme. Brug ikke din Thermomix™, før du har udskiftet låget.

Fare for personskade

- Rør aldrig ved låsearmene eller røreskålens låg, når Thermomix™ åbnes eller lukkes. Forsøg ikke på at fjerne røreskålen eller røreskålens låg med tvang.

⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varme madstænk

- Pas på udslip af varm mad, der sprøjter ud af åbningen ved røreskålens låg. Anbring målebægeret korrekt i åbningen, hvor den skal efterlades på plads, især ved tilberedning af varm mad (fx syltetøj, suppe) ved mellemhøje (3–6) og højere (7–10, turbo) hastighedsniveauer.
- Brug kun Thermomix™ målebægeret til at lukke åbningen i røreskålens låg. Røreskålens låg må ikke dækkes med håndklæder eller viskestykker.
- Hold aldrig fast i målebægeret under tilberedning af varm mad (temperaturer på mere end 60 °C).

Målebæger – kold mad – fare for personskade fra kold mad, der sprøjter ud

- Hold målebægeret godt fast under tilberedning af kold mad ved mellemhøje (3–6) og højere (7–10) hastighedsniveauer, eller når turbo-funktionen aktiveres for at hakke eller pure kold mad, for at forhindre kold mad i at sprøjte ud. (Men hold aldrig fast i målebægeret, når du tilbereder varm mad).

Målebæger – varm mad – fare for forbrænding

- Rør ikke ved målebægeret, og aktiver ikke turbofunktionen under tilberedning af varm mad (temperatur over 60 °C).

⚠ FORSIGTIG

- Hav altid målebægeret anbragt korrekt i røreskålens låg, og sørg for, at det ikke skubbes op af indholdet i kogeindsatsen. Hvis hullet i røreskålen er blokeret af mad, og opvarmningen er aktiv, kan et overtryk hobe sig op i røreskålen, og det varme indhold kan eksplodere ud af skålen. I dette tilfælde er der høj risiko for forbrænding og personskaade.



Målebægeret er multifunktionelt: Det er både en hætte til lukning af åbningen i låget, der forhindrer varmetab, og det forhindrer også ingredienser i at sprøjte ud.

Målebægeret kan bruges til at afmåle ingredienser. Bemærk foruden 100 ml mærket, at målebægeret indeholder op til 100 ml og 50 ml, når det er fyldt til sikkerhedskraven.

Anbring målebægeret i åbningen i låget med dens åbning opad (2).

Hvis du ønsker at tilsætte noget væske, behøver du ikke fjerne målebægeret. Hæld blot væsken på låget. Det vil gradvist sive ind i røreskålen.

For at tilsætte ingredienser gennem åbningen i røreskålens låg løftes målebægeret, og ingredienserne hældes i røreskålen.



Kogeindsats

Thermomix's™ kogeindsats er fremstillet af høj kvalitetsplastik. Det er en multifunktionel genstand:

- Filtrering af frugt- og grøntsagsjuice. Hak og lav en puré i Thermomix™. Sæt så kogeindsatsen i røreskålen, og brug den som filter, når du hælder juicen ud. Når du hælder juice ud, bruges spatelen til at holde kogeindsatsen (3).
- Sart mad, som fx kødboller eller fiskeboller, hvor hele tilberedningen ikke egner sig til røreskålen, skal lægges i kogeindsatsen.

For at fjerne kogeindsatsen: Anbring spatelens krog i hakket på kogeindsatsen (4), og løft kogeindsatsen ud (5). Spatlen kan fjernes når som helst.

- Fødderne i bunden af kogeindsatsen (6) lader væske dryppe af maden i kogeindsatsen.
- Hvis væsken i maden skal koges ind (fx sauce), anbringes kogeindsatsen som låg oven på røreskålens låg (7) i stedet for målebægeret.



⚠ FORSIGTIG

Overfyld aldrig kogeindsatsen. Indholdet må aldrig stikke ud over kogeindsatsens øverste kant. Sørg for, at åbningen i røreskålens låg forbliver fri for mad. Hvis åbningen i røreskålens låg er blokeret med mad, og opvarmning er aktiv, kan et overtryk hobe sig op i røreskålen, og det varme indhold kan eksplodere ud af skålen. I sådanne tilfælde er der høj risiko for forbrænding og personskaade.

Spatel

Spatelen ① er endnu et eksempel på Thermomix's™ intelligente design.

- Thermomix's™ spatel er det eneste redskab, du må bruge til at blande eller omrøre ingredienser i røreskålen ②. Skub den ned i skålen ovenfra gennem åbningen i låget. Sikkerhedskraven sikrer, at spatelen ikke sætter sig fast i kniven. Det betyder, at du kan bruge spatelen når du hakker, koger eller simre.
- Spatelen skal bruges til at skrabe alle ingredienser fra røreskålen. Spatelens spids er formet, så den passer præcist ind mellem knivbladssamlingen og røreskålens sider.
- Spatelen har en særligt formet sikkerhedskrave, der sikrer, at den ikke ruller ned af køkkenbordet.
- Ved filtrering af frugt- eller grøntsagsjuice bruges spatelen til at holde kogeindsatsen på plads.
- Kogeindsatsen kan tages ud uden besvær ved hjælp af spatelen (se side 19, foto ④).



⚠ FORSIGTIG

Fare for personskade ved brug af genstande, der ikke er beregnet til apparatet

- Brug kun Thermomix's™ spatel med sikkerhedskraven til omrøring af mad i røreskålen.
- Brug aldrig andre genstande som fx skeer, piskeris eller knive til omrøring. Disse kan sætte sig fast i den roterende kniv og eventuelt medføre personskade.
- Fastlås røreskålens låg, inden Thermomix's™ spatel sættes ned gennem åbningen i røreskålens låg.

Røreindsats (sommefugleformet pisker)

- Røreindsatsen ③ (her anbragt på kniven ④) vil hjælpe dig med at opnå de bedste resultater, når du pisker fløde eller æggehvider. Den er også det perfekte redskab til tilberedning af flødebaserede desserter eller flødeblandinger.
- Ved kogning af mælk eller tilberedning af desserter eller saucer gør røreindsatsen konstant bevægelse af ingredienserne mulig. Dette vil forhindre maden i at sætte sig fast.

Røreindsatsen er nem at sætte i og at fjerne: Sæt røreindsatsen i som vist på billede ⑤ og drej den en anelse mod knivens normale drejeretning. Den bør nu sidde fast under kniven og ikke kunne trækkes lodret af. Dens kugleformede ende sikrer, at den nemt kan tages ud. Røreindsatsen tages ud ved at holde i den kugleformede ende, mens den trækkes ud med drejebewægelser i begge retninger.

⚠ FORSIGTIG

- Ved brug af røreindsatsen, må der kun tændes for hastigheden, når røreindsatsen sidder korrekt på plads.
- Vælg ikke en hastighed, der er højere end niveau 4, når røreindsatsen er isat.
- Brug aldrig spatlen, når røreindsatsen er isat.
- Tilsæt ikke ingredienser, der kan beskadige eller blokere røreindsatsen, når den er fastgjort på kniven, og motoren kører.



Varoma

Varomaen ① består af tre dele ②:

- Varoma-fad (nederst)
- Varoma-bakke (midterst)
- Varoma-låg (øverst)

Alle dele er fremstillet af fødevarekompatibel plastik af høj kvalitet.

BEMÆRK

- Under tilberedning skal Varoma-låget forblive oven på Varomaen ①.
- Brug kun Varomaen med Thermomix™ (Varoma er ikke egnet til mikroovn, ovn eller andre apparater).

Sådan kombineres Varoma-delene

Du kan bruge din Varoma i en af følgende to kombinationer:

Kombination 1:

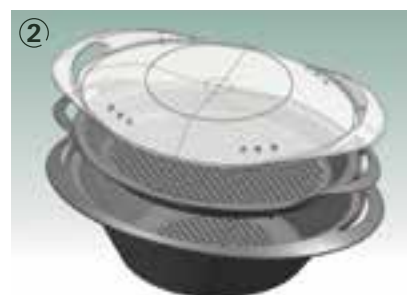
Varoma-fad plus Varoma-bakke og -låg ②.

Brug denne kombination til tilberedning af forskellige madvarer, fx grøntsager med kød eller fisk eller en større mængde af den samme mad, fx dumplinger.

Kombination 2:

Varoma-fad plus Varoma-låg ③.

Brug denne kombination til tilberedning af store mængder af den samme mad, fx grøntsager, kartofler eller store stykker kød eller pølser.



⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

Brug aldrig Varoma uden Varoma-låget.

VIGTIGT:

Hvis Varoma-låget ikke er anbragt korrekt, vil dampen sive ud, og maden inde i Varomaen vil ikke blive tilberedt korrekt.

Sådan bruges Varomaen korrekt

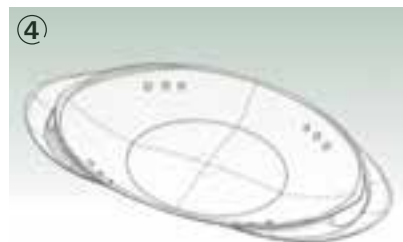
Din Varoma er et tilbehør, der er designet til Thermomix™, og den kan kun bruges med Thermomix™. Inden du kan starte damp tilberedning med Varoma, skal du opsætte din Thermomix™ korrekt:

Trin 1: Opsæt Thermomix™

Sæt røreskålen på plads. Hæld mindst 0,5 liter (500 g) vand i røreskålen til op til 30 minutters dampkogning. Hvis du dampkoger med kogeindsatsen, sættes kogeindsatsen i, og den fyldes med ingredienser, fx kartofler eller ris. Luk røreskålen med røreskålens låg.

Trin 2: Sådan fyldes Varomaen

Anbring Varoma-låget med bunden opad på din arbejdsflade (4), og anbring Varoma-fadet ovenpå - det passer perfekt i rillen. Fyld nu Varoma-fadet med mad med løs hånd (5). Sørg for, at nogle sprækker forbliver åbne, så dampen kan sprede sig jævnt. Når du fylder Varomaen, skal mad, der kræver længere tilberedning, anbringes nederst og mad, der kræver kortere tilberedning, øverst. Varoma-låget under Varoma-fadet vil forhindre væske fra vaskede grøntsager, moden frugt, rådt kød eller fisk i at gøre din arbejdsflade våd. For en variation fyldt med smag kan du bruge grøntsagsbouillon eller en vand/vinblanding i stedet for vand.



⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Sørg for, at åbningen i røreskålens låg og nogle sprækker i Varoma-fadet og bakken forbliver frie, da der ellers kan opstå ukontrollerede dampud-sivninger.
- Sørg for at anbringe Varoma korrekt på røreskålen og Thermomix™.

Ved brug af Varoma-bakken sættes denne ned i Varoma-fadet. Sørg for, at Varoma-bakken sidder lige. Anbring så maden heri ①.
Sæt Varomaen på plads opretstående på røreskålens låg (uden målebægeret) sådan, at den sidder lige ②.

Anbring Varoma-låget ovenpå. Det skal sidde lige, så det forsegler Varomaen godt, og sådan at der ikke kan sive damp ud.

VIGTIGT:

Efterlad aldrig målebægeret i røreskålens låg, når Varomaen bruges. Hvis Varoma-låget ikke er anbragt korrekt, vil der ikke forblive nok damp i Varomaen. Dette vil gøre tilberedningsprocessen langsommere.

⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Pas på varm damp, der slipper ud ved siderne og fra toppen af Varoma-låget under brug.
- Hold børn væk fra Thermomix™ ved brug af Varoma, og advar dem om faren ved varm damp og varmt fortættet vand.

Fare for skoldning fra varme madstænk

- Brug kun lave hastighedsniveauer (✓–6), når der vælges Varoma-temperatur. Højere hastighedsniveauer kan føre til varme madstænk eller skumdannelse på væske.

Trin 3: Dampkogning med Varoma ③

Det eneste, du skal gøre, er at vælge tid og Varoma-temperatur. Dampkogningsprocessen begynder, når du sætter vælgeren på en lav hastighedsindstilling (✓–6). Tiden begynder at tælle ned. Vand eller vandbaseret væske i røreskålen opvarmes til over 100 °C, hvilket udvikler 250 g damp pr. kvarter til dampkogning eller reducere af væsken. Dampen stiger gennem åbningen i røreskålens låg på Thermomix™ og ind i Varomaen. Maden tilberedes langsomt i den varme damp. Bemærk, at den maksimale Varoma-temperatur er 120 °C, afhængigt af hvilke ingredienser du bruger, fx olie.



⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Rør kun ved håndtagene på begge sider af Varoma.
- Hold Varoma-låget på en sådan måde, at den opstigende damp eller varm, dryppende væske ikke kan komme i kontakt med dig, når du tager låget af.
- Pas på varm damp, som fortsat vil stige ud af åbningen i røreskålens låg, når hele Varomaen tages ud.



Når ingredienserne er tilberedt, eller hvis du vil kontrollere, om de er tilberedt, drejes hastigheden til nul ved at trykke på vælgeren på displayet og dreje valgtælleren med uret. Ved åbning af Varomaen hældes Varoma-låget forsigtigt fremad, så dampen kan sive ud bagtil (4). Sørg for at lade kondensvandet dryppe ned i Varoma-fadet og -bakken ved at holde Varoma-låget over dem. Fjern så forsigtigt Varoma-låget, og anbring det med bunden opad på arbejdsoverfladen.

Løft Varoma-fadet og -bakken op. Vent et par sekunder, så kondensvandet kan dryppe ned på røreskålens låg. Anbring så Varoma-fadet og -bakken på Varoma-låget.

Praktisk arbejde med Varomaen

Denne beskrivelse forklarer, hvor nemt det er at bruge Varomaen. Overhold følgende grundlæggende regler for brug af Varomaen:

- Hæld tilstrækkeligt med vand i røreskålen.

VIGTIGT:

30 minutters dampkogning kræver 0,5 liter (500 g) vand. For hver yderligere 15 minutter tilsættes yderligere 250 g.



- Bunden af Varoma-fadet og -bakken er begge designet med et ensartet mønster med små sprækker for at garantere en jævn fordeling af damp i Varomaen.
- Maden skal altid være anbragt, så så mange sprækker som muligt forbliver “fri”. At anbringe maden “løst” i lag er som regel nok til at sikre dette.
- Du kan tilberede madvarer af forskellig konsistens og hårdhed på samme tid. Anbring mad, der kræver længere tilberedning, nederst, og mad, der kræver mindre tilberedning, øverst, fx. grøntsager i Varoma-fadet og fisk i Varomabakken.
- Grøntsagerne vil blive tilberedt ensartet, hvis du skærer dem i ensartede størrelser. De anførte tilberedningstider er vejledende. Tilberedningstiden svinger afhængigt af ingrediensernes kvalitet, modenhed og størrelse, samt dine personlige præferencer.
- Smør Varoma-fadet og -bakken for at sikre, at ingredienser som fx kød, fisk eller dej ikke hænger fast.
- Jævn ikke dine saucer eller supper, før dampkogningsprocessen er færdig. Jævning kan forhindre dampen i at dannes ensartet i røreskålen og gøre den samlede tilberedningsproces langsommere.
- Du kan også vende Varoma-låget med bunden opad og bruge det som dryp-bakke til Varoma-fadet og Varoma-bakken ①. Det kan også bruges som en bakke til at servere maden direkte fra Varomaen.

ARBEJD MED THERMOMIX™

Start Thermomix™

Træk forsigtigt ledningen ud af huset, og sæt den i en stikkontakt. Du kan vælge så meget ledning, du behøver, op til 1 m. Hvis du ikke har brug for hele ledningen, opbevares resten af den inde i Thermomix™. Sørg for, at der ikke er nogen belastning på ledningen, så vægten fungerer korrekt. Anbring ikke Thermomix™ på ledningen. Hvis det sker, vil Thermomix™ ikke stå lige på overfladen, og vægten vil ikke veje nøjagtigt. Nu er Thermomix™ klar til brug.

Tænd for Thermomix™ ved at trykke på vælgeren. Så vises startskærmen (2).

Tryk på Startikonet for at vende tilbage til Startskærmen fra de forskellige menu valgmuligheder. På Startskærmen kan du nulstille programvælgerne ved at berøre og holde Startikonet nede. Find en permanent plads i dit køkken til din Thermomix™ lige fra starten, så den er klar til brug, når du har brug for det.

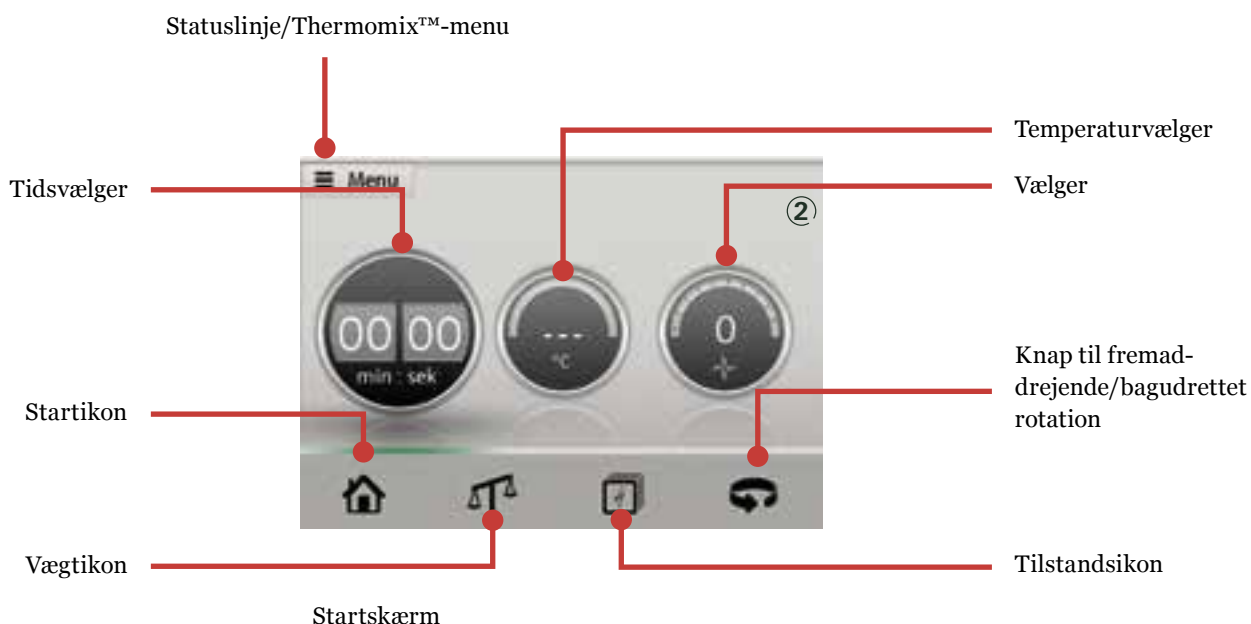
⚠ FORSIGTIG

Thermomix™ kan bevæge sig

Anbring din Thermomix™ på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, så den ikke kan glide. Hold Thermomix™ i en tilstrækkelig afstand fra denne overflades kant for at forhindre den i at falde ned.

Risiko for skade fra varm damp

Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand oven over Thermomix™ og Varoma (fx under ophængte skabe eller hylder) for at forhindre skader fra udslip af varm damp.



Sluk Thermomix™

Din Thermomix™ slukkes ved at trykke på og holde vælgeren nede, til der vises en meddelelse om, at Thermomix™ er i gang med at slukke. Så kan du slippe vælgeren.

⚠ FORSIGTIG

Fare for personskade fra skarpe kanter

Thermomix™-displayet er fremstillet af glas, som kan splintre ved forkert håndtering.

Sikkerhedsforanstaltninger

Læs sikkerhedsforanstaltningerne nøje igennem, når du bruger Thermomix™ for første gang. For at se hvad du skal tage hensyn til, skal du blot vælge "Sikkerhedsforanstaltninger" i Thermomix™-menuen ①.



Vejning af ingredienser med Thermomix™

Tryk på vægtikonet for at aktivere din Thermomix™'s indbyggede vægtfunktion (2).

Du kan veje ingredienser direkte i røreskålen og Varomaen. Fortsæt som følger for at bruge vægten:

Trin 1: Isæt røreskålen.

Trin 2: Tryk på vægtikonet.

Trin 3: Hæld den første ingrediens i (maks. 3,0 kg), og tjek mængden på displayet

Trin 4: Hvis du ønsker at tilsætte flere ingredienser, trykker du på vægtknappen igen og tilsætter den næste ingrediens (3).

Gentag disse trin efter behov til den maksimale vægt (6 kg). Udsvinget på op til 2 kg er +/- 30 g.

VIGTIGT:

Under vejning må du ikke røre ved eller læne dig mod Thermomix™, og du skal sørge for, at der ikke ligger noget under Thermomix™. Sørg også for, at strømkablet ikke er spændt.



Yderligere oplysninger om vejning

Vægtfunktionen fungerer fra 5 g til 6,0 kg i trin på 2 gange 3 kg. Når der vejes og tilsættes ingredienser ved hjælp af vægtfunktionen, skal ingredienser altid tilsættes langsomt, da der går to til tre sekunder, inden vægten viser den korrekte vægt.

Hvis du fjerner en ingrediens fra røreskålen, vil vægten angive en negativ værdi, der svarer til den fjernede ingrediens.

Når du tilsætter ingredienser ved hjælp af vægtfunktionen, må du ikke tilsætte mere end 3,0 kg ad gangen. Hvis du tilsætter mere end 3,0 kg ad gangen, vises en overbelastningsmeddelelse.

Tryk altid på vægtikonet først, inden du vejer eller bruger vægtfunktionen. Dette vil forbedre vægtens nøjagtighed. Vær forsigtig med ikke at bevæge Thermomix™ under vejeprocessen.

Når vægtfunktionen ikke har været brugt i mere end 15 minutter, slukkes Thermomix™ automatisk. Hvis du trykker på vægtikonet igen inden denne timeout, starter de 15 minutter igen.

Funktionen med vejning under omrøring: Du kan tilveje ingredienser, mens motoren kører med op til hastighed 4. Bemærk, at denne funktion kun fungerer, når indholdet i din Thermomix™ tillader jævn kørsel.

Betjening af Thermomix™ fra displayet

Trin 1: Indstil timeren

Tryk på timerdisplayet, og brug vælgeren til at indstille en periode på op til 99 minutter.

Vælg en tid mellem 0-1 minut i trin af 1 sekund,
1-5 minutter i trin af 10 sekunder,
5-20 minutter i trin af 30 sekunder,
20-99 minutter i trin af 60 sekunder,

Trin 2: Indstil temperaturen

Tryk på temperaturvælgeren, og brug den til at indstille den ønskede temperatur til opvarmning eller tilberedning af ingredienserne i røreskålen. Hvis retten ikke skal opvarmes, springes dette trin over. Bemærk, at Thermomix™'s opvarmningsfunktion vil forblive inaktiv, indtil der indstilles en tid.

Trin 3: Start Thermomix™

Tryk på vælgeren, og brug den til at indstille den ønskede hastighed. Når hastigheden er indstillet, fastgør låsemekanismen (1) låget, og den indstillede tid starter med at tælle ned til 00:00 i trin á et sekund. Når apparatet er i kold blandingstilstand, slukkes der for blandingshastigheden, når den indstillede tid er gået. En lyd angiver, at processen er færdig, og at låget kan tages af. Afhængigt af den indstillede hastighed åbner låsemekanismen først for låget efter et par sekunder for at sikre, at der ikke siver nogen væske ud.

I varm blandingstilstand efter opvarmning eller simring vil Thermomix™ opføre sig anderledes end i kold blandingstilstand.

Når den indstillede tid er gået, fortsætter kniven med en forsigtig omrøring i 8 sekunder for at hjælpe med at forhindre at noget brænder på røreskålens bund. Efter de ekstra 8 sekunder stopper Thermomix-motoren, og en lyd angiver, at processen er færdig, og at låget kan tages af. Bemærk, at det ikke er påkrævet at vente de 8 sekunder, men at du også kan stoppe din Thermomix™ manuelt når som helst, inden de 8 sekunder er gået.



Låsemekanisme

VIGTIGT:

Opvarmning og tilberedning er kun mulig, hvis der er indstillet en tid.

⚠ FORSIGTIG

Rør aldrig ved låsearmene eller røreskålens låg, når Thermomix™ åbnes eller lukkes. Forsøg ikke på at fjerne røreskålen eller røreskålens låg med tvang.

Justering af indstillet tid

Den indstillede tid kan til enhver tid ændres under tilberedningen. Tryk på tidsvælgeren (hvis den endnu ikke er aktiv), og drej den med uret for at øge tiden eller mod uret for at reducere den. Hvis kniven stoppes, inden den indstillede tid er gået – for eksempel for at tilsætte en ingrediens – bliver timeren midlertidigt stoppet. Nedtællingen genoptages, når der er valgt en ny hastighed. For at stoppe blandingsprocessen, inden den indstillede tid er gået, skal der trykkes på tidsvælgeren, og den skal drejes mod uret, til tiden er indstillet til 00:00, eller der skal trykkes på vælgeren.

Hvis der ikke er indstillet en tid, og vælgeren aktiveres, stopper Thermomix™ automatisk efter en maksimal tid på 99 minutter. Herefter lyder der en alarm.

Temperaturvælger

Temperaturen kan indstilles til mellem 37 °C og 120 °C. Den ønskede temperatur angives med store tal i midten af temperaturvælgeren. Skålens temperatur angives langs temperaturvælgerens øverste kant i en farveskala fra blå til rød. Den aktuelle temperatur i skålen vises også med mindre skrift mellem den ønskede temperatur og farveskalaen ①. Mens opvarmningen er aktiv, vil du også se “°C” blinke inde i temperaturvælgeren.

De angivne indstillede og aktuelle temperaturer er kun omtrentlige værdier. Sørg altid for, at værdien for den indstillede temperatur er indstillet til “---”, hvis du ikke ønsker at opvarme eller tilberede mad! Alternativt kan du slukke for opvarmningsfunktionen ved at trykke på temperaturvælgeren og dreje den mod uret til “---”. En uønsket opvarmning af ingredienserne i røreskålen forhindres, hvis der er indstillet en tid. Der tændes kun for opvarmningsfunktionen, hvis der indstilles en tid på tidsvælgeren.

Thermomix™ bruger også LED lamperne på huset til at angive, om den tilbereder kolde retter (blinker grønt) eller varme retter (blinker rødt, lige så snart røreskålen har nået en temperatur på 55 °C– 60 °C) ②.



Svag varme ved hastighed 2 og 3

Hastighed 2 og 3 er designet til indstilling på svag varme. Når disse hastigheder er valgt, vil temperaturen stige langsommere end ved de andre hastigheder. Dette muliggør gradvis opvarmning af sarte ingredienser (fx zabaglione).

Blød start (over 60 °C)

Hvis Turbo-tilstanden aktiveres, eller motoren startes, når temperaturen i røreskålen er 60 °C eller højere, vil et elektronisk system forhindre maden i at sive ud ved at forsinke hastighedsstigningen. Denne bløde start virker kun, hvis maden er blevet opvarmet i Thermomix™. Kun da kan temperatur-sensoren måle den aktuelle temperatur korrekt og udløse den bløde start derefter.

Hvis du vil bruge Thermomix™ til at behandle mad, der ikke er blevet opvarmet i Thermomix™ (fx tilberede sovs fra varm kødsaft), bør du kun øge hastigheden langsomt og gradvist.

Varoma temperaturindstilling

Hvis Varoma-temperaturindstillingen ③ vælges, kan der opnås temperaturer på op til 120 °C, afhængigt af hvilke ingredienser du bruger, fx olie. Bemærk, at værdien for den aktuelle temperatur skifter til “Varoma”, så snart røreskålen har nået en temperatur på 100 °C, som er nødvendig til dampkogning. Farveskalaen viser fortsat den aktuelle temperatur i røreskålen (100 °C–120 °C). I løbet af 15 minutter på Varoma-temperaturindstillingen fordampes 250 g vand eller vandbaserede væsker. Varoma-temperaturindstillingen bruges til dampkogning (se side 22–26) og til reducere vandbaserede væsker. Til sautering af ingredienser anbefales en temperaturindstilling på 120 °C. Vær opmærksom på, at 120 °C kun kan opnås, når størstedelen af ingrediensernes vandindhold er fordampet.

⚠ FORSIGTIG

Opvarm aldrig røreskålen, når den er tom.



Vælger

Tryk på vælgeren, og drej den for at starte Thermomix™.

Følgende hastigheder er tilgængelige:

Betegnelse	Hastighed/tilstand	Omdrejninger/min.
Langsom omrøring		40
Omrøring	1–3	100–500
Blande /blende	4–10	1100–10200
Turbo-blande	Turbo	10700

Indstilling til langsom omrøring 🍴

Indstillingen til langsom omrøring ④ kan vælges med vælgeren. Ved denne indstilling omrøres maden langsomt på samme måde, som når du rører i en gryde med mad. Hvis denne indstilling vælges, bliver maden ikke hakket, og der vil være store stykker tilbage.

Omrøring

Brug de lavere hastigheder 1–3 til langsom og forsigtig omrøring. Dette lavere hastighedsområde er ideelt til lækre gryderetter.

Blande/blende

Brug hastighedsområdet fra 4 til 10 til groft, fint og meget fint at hakke, blande og blende. Sørg altid for at indstille vælgeren langsomt til den ønskede værdi med målebægeret sat i åbningen i røreskålens låg. Dette vil forhindre maden, der skal hakkes, i at falde ud.

⚠ FORSIGTIG

Stik ikke fingrene gennem hullet i røreskålens låg, og rør ikke ved kniven, når Thermomix™ er i gang.



Turbotilstand

Brug Turbo tilstanden til at bruge Thermomix™ ved maksimal hastighed. Turbo tilstanden aktiveres ved at trykke på tilstandsikonet ① og vælge Turbo ②.

På Turboskærmen ③ vælges den ønskede blende tid på 0,5 til 2 sekunder ved at trykke på det respektive berøringsområde og dreje vælgeren. Hvis du for eksempel ønsker at hakke større mængder mad groft, skal du aktivere Turbo-knappen 3-4 gange i 0,5 sekunder (gentag efter behov). Resultatet vil være ensartet hakket mad. Turbo tilstanden er også tilgængelig, når motoren allerede kører. Den deaktiveres automatisk, når temperaturen i skålen overstiger 60 °C, eller dej tilstanden aktiveres.

⚠ FORSIGTIG

Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Ved tilberedning af varm mad (temperaturer på mere end 60 °C) må turboknappen aldrig bruges, og hastigheden må ikke øges brat, især hvis maden ikke er blevet varmet op i Thermomix™.
- Hold aldrig fast i målebægeret under tilberedning af varm mad (temperaturer på mere end 60 °C).
- Fjern forsigtigt røreskålen for at undgå at spilde, især når røreskålens indhold er varmt.



VIGTIGT:

For at blende ingredienser ved en temperatur på mere end 60 °C (fx ved tilberedning af sovs fra varm kødsaft) skal hastigheden øges langsomt og gradvist ved at trykke og dreje vælgeren.

Betjening af knivens fremad/ bagudrettede rotation ↺

Rør ved ↺ for at skifte knivens drejeretning fra fremadrettet (med uret) til bagudrettet (mod uret) (4). Du kan skifte knivens retning ved enhver hastighed. Drejning mod uret angives med det tilsvarende symbol på vælgeren. For at skifte til drejning med uret skal du blot trykke på ↺ igen eller vente, til den indstillede tid er gået, og drejningen automatisk skiftes tilbage til knivens fremadtrejende bevægelse. Baguddrejende bevægelse er beregnet til forsigtig omrøring af sarte madvarer, som ikke skal hakkes.

Dej funktion 🥣

Brug dej funktionen til at lave tung gærdej eller brøddej. Dej funktionen vælges ved at trykke på funktions ikonet (5) på displayet og vælge dej funktionens ikonet (6). En meddelelse, der bekræfter dit valg, vises øverst på skærmen. En majscolbe vises nu på vælgeren, hvilket angiver, at der er valgt dej funktion. Du kan aktivere dej funktionen ved at trykke på vælgeren og dreje den med eller uden en indstillet tid.

Den vekslende funktion, hvor dejen blandes med og mod uret sikrer en jævn bearbejdning af dejen i røreskålen.

Dej funktionen deaktiveres ved at trykke på funktions ikonet igen. En meddelelse, der bekræfter dit valg, vises øverst på skærmen.

Dej funktionen er kun tilgængelig, hvis røreskålen er kølet af efter tilberedning til en temperatur under 60 °C. Hvis temperaturen er højere, kan dej funktionen ikke aktiveres, og der vises en fejlmeddelelse. Bemærk, at mens dej funktionen er aktiv, er opvarmningssystemet, turbotilstanden og tilstanden med omvendt rotation deaktiverede.



VIGTIGT:

Thermomix™ kan bevæge sig

- Anbring din Thermomix™ på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, sådan at den ikke kan glide.
- Hold Thermomix™ i en tilstrækkelig afstand fra denne overflades kant for at forhindre den i at falde ned.
- Vær opmærksom på, at der kan forekomme ubalance i røreskålen, når der æltes dej eller hakkes madvarer, hvilket under nogle omstændigheder kan få hele Thermomix™ til at bevæge sig. Thermomix™ må ikke efterlades uden opsyn, når den ælter dej eller hakker mad.

Tilkobling af en Thermomix™ Opskrift Chip

Thermomix™ Opskrift Chippen kobles til din Thermomix™ ved at sætte den i porten i siden på Thermomix™. Den vil blive låst på plads, så snart magneten er tilstrækkeligt tæt på ①.

Displayet vil angive, hvilken Thermomix™ Opskrift Chip der er blevet sat i. Et Thermomix™ Opskrift Chipikon vises foran menupunktet “Opskrifter” på hovedmenuen. Opskrifterne på Thermomix™ Opskrift Chippen kan nu vælges og tilberedes fra “Opskrifter” og undermenuen “Favorit Opskrifter”.

⚠ FORSIGTIG

Risiko for pacemakere

Thermomix™ opskriftschippen og Thermomix™ opskriftschippens grænseflade på Thermomix™ TM5 indeholder magneter. Hvis du har en pacemaker, skal du sørge for at bevare tilstrækkelig afstand. Advar ligeledes personer med pacemaker.

Thermomix™ Menu

Når du trykker på “Menu”, kommer der en liste frem med andre nyttige Thermomix™-funktioner ②.

Favorit Opskrifter

Valg af “Favorit Opskrifter” er den hurtigste måde til at se de opskrifter, du har mærket som dine Favorit Opskrifter.

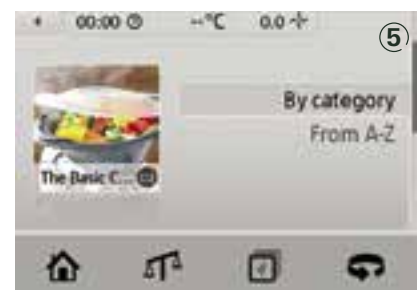
Vigtigt: Brug den venstre pil i øverste venstre hjørne af skærmen til at vende tilbage til Thermomix™-menuen trin for trin ③.

Hvis et menupunkt overskrider linjepladsen, angiver tre prikker til sidst på linjen, at de skjulte tegn bliver synlige ved at stryge teksten.

Opskrifter

Vælg “Opskrifter” fra listen for at søge gennem alle opskrifterne ④.

Der er fire forskellige måder til at søge efter din ønskede opskrift. efter kategori, opskriftens navn, Favorit Opskrifter eller opskrifter, der er tilberedt for nylig ⑤.



Efter kategori

Når du søger efter kategori, kommer Thermomix™ med forslag til forskellige kategorier, som fx forretter eller hovedretter med kød.

Opskrifterne er sorteret alfabetisk inden for hver kategori ⑥.

Fra A til Z

Du kan søge efter opskriftens navn på den alfabetiske liste. Du kan rulle gennem listen ved at stryge lodret over skærmen eller vha. rullepanelet til højre på skærmen. Brug fanen med den opadgående pil til at indtaste et forbogstav ⑦.

Tilberedt for nylig

Har du tilberedt noget lækkert for nylig og ønsker at gentage denne succes? Opskrifterne, der er tilberedt for nylig, vises her ⑧.

Foran menupunkterne finder du symboler, der angiver opskrifternes status, da de blev forladt. Et pauseikon ■ angiver, at opskriften blev forladt under tilberedning. Et Thermomix™ Opskrift Chipikon angiver, at en opskrift blev fuldført. Et gennemsigtigt Thermomix™ Opskrift Chipikon angiver, at Thermomix™ Opskrift Chippen, der indeholder opskriften, ikke er sat i Thermomix™.



Tilberedning af en opskrift fra en Thermomix™ Opskrift Chip vha. den “guede tilberedningsfunktion”

Tryk på “Menu” på startskærmen, og vælg en opskrift fra menuen “Favorit Opskrifter” eller menuen “Opskrifter” og dens undermenuer. Når du har valgt en opskrift, bliver den vist i fuld visningstilstand, hvilket lader dig rulle op og ned og læse hele opskriften og listen over ingredienser ①. En fane er at finde nederst på skærmen. En anden menu, der omfatter mere detaljerede oplysninger om opskriften, vises, når du vælger denne ②:

Favorit Opskrift

Afmærk opskriften som en Favorit Opskrift

Næringsindhold

Se opskriftens næringsindhold.

Tips

Opskriftstips.

Variationer

Idéer til at give opskriften et personligt præg.

Anbefalinger til drikkevarer

Foreslår drikkevarer, der komplementerer retten.

Fuld visning

Der kan vælges flere forskellige visninger af nogle retter.

Hvis du ønsker at tilberede opskriften, kan du enten skifte til læsetilstand og hovemenuskærmen eller trykke på “Start” i øverste højre hjørne på displayet og følge vejledningen, som så vises på skærmen ③.

Parallele trin

Nogle opskrifter omfatter trin, der er parallelle med tilberednings- eller omrøringsprocesser for at afkorte opskriftens samlede tilberedningstid. I disse tilfælde finder du “næste”-ikonet erstattet af et “parallelt trin”-ikon ④ i øverste højre hjørne på skærmen ④. Tryk på det umiddelbart efter at have startet motoren

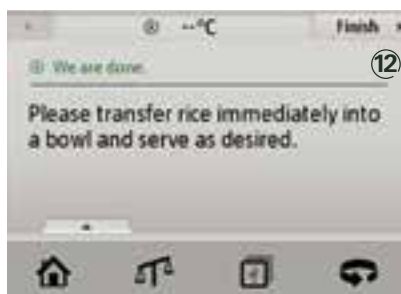
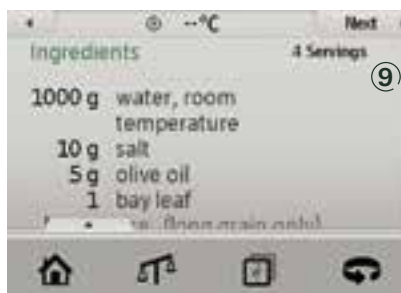


Automatiserede opskrifter

Find opskriftsprogrammer her, som tager sig af endnu flere tilberedningstrin. Thermomix™ bruger sine indbyggede sensorer til at fastslå den tilberedte mads tilstand og reagerer derefter. Programmet guider dig trinvist gennem tilberedningsproceduren.

Vælg muligheden “Automatiserede opskrifter” (5). Vælg din ønskede opskrift (6). Thermomix™ oplyser de påkrævede forberedelses- og tilberedningstider (7). Opskriften starter, når du trykker på “Start” (8). Forbered ingredienserne ud fra den viste listen (9). Når du har alle ingredienserne, kan du starte tilberedningen. Følg vejledningen på skærmen. Vælg “Næste”, efterhånden som du fuldfører hvert trin (10). Billede (11) viser opskriftstilstanden, hvor Thermomix™ arbejder med den automatiske proces. Bemærk, at den angivne tid kun er omtrentlig, da den afhænger af ingrediensernes kvalitet og af det miljø, hvor du tilbereder maden.

Når “Færdig” vises i øverste højre hjørne, er retten klar og kan serveres (12). For din sikkerhed informerer skærmen dig om temperaturen i røreskålen (13).



Transporttilstand

Hvis du har brug for at transportere din Thermomix™, bør du først fastlåse røreskålen. Vælg “Transporttilstand” for at gøre dette ①.

En meddelelse, der forklarer, hvordan du deaktiverer transporttilstanden, vises ②.

Thermomix™ må aldrig bæres eller løftes vha. låsearmene. Der må aldrig skubbes på, trækkes i eller trykkes på låsearmene. Dette kan medføre beskadigelse, som kan ødelægge din Thermomix™.

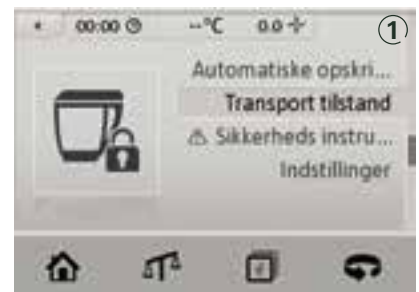
Indstillinger

Ved at vælge “Indstillinger” finder du en liste over de funktioner, som kan brugertilpasse din Thermomix™ yderligere. ③ Disse er:

- Hold styr på Favorit Opskrifter
- Sprogvalg
- Information om Thermomix™
- Baggrundsfarve
- Gendannelse af din Thermomix™ til fabriksindstillinger
- Lås dit apparat

Hold styr på dine Favorit Opskrifter

Under “Hold styr på dine Favorit Opskrifter” finder du valgmuligheder til at fjerne opskrifter fra din liste over Favorit Opskrifter ④.



Sprog

Indstil dit foretrukne sprog til displayet her ⑤.

Så snart du har foretaget dit valg, vises al information på skærmen på dit valgte sprog ⑥.

Om Thermomix™

Information om din Thermomix™'s serienummer og den aktuelle software-version er tilgængelig under valgmuligheden Om Thermomix™ ⑦ ⑧.



Gendannelse til fabriksindstillinger

Brug valgmuligheden “Gendan til fabriksindstillinger” for at vende tilbage til de originale producentindstillinger af Thermomix™ ①.
Bemærk, at dine personlige indstillinger går tabt ②.

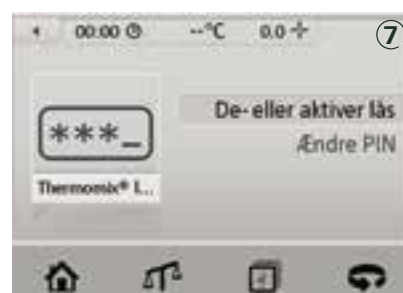
Baggrundsfarve

Vælg mellem lys tekst på en mørk baggrund og sort tekst på en lys baggrund ③ ④.



Lås Thermomix™

- Beskyt din Thermomix™ mod børn og andre uautoriserede brugere. Vælg “Lås eller åbn Thermomix” for to låsemuligheder (5).
- Aktiver og deaktiver låsen efter ønske. Du kan også ændre dit personlige identifikationsnummer (PIN) (6).
- Når du trykker på “De-/aktiver lås” for første gang, vil låsen være inaktiv (7).
- Vælg “Lås aktiv” (8).
- Et tastatur vises, og du bliver bedt om at indtaste et personlig identifikationsnummer (PIN). Indtast en 4-cifret kode efter dit valg (9).
- Tryk på gem, når du har indtastet din PIN (10).
- Der vises en sikkerhedsmeddelelse. Vælg “Ja” for at bekræfte din nye PIN (11).
- Nu er din Thermomix™ låst, og du kan slukke for den (12).
- Næste gang du tænder for din Thermomix™ beder den først om din PIN.
- Vælg “Har du glemt din PIN?”, hvis du har glemt din PIN. Du kan låse op for Thermomix™ vha. en master-PIN, 62742766 (13).
- Når du har indtastet din PIN, kan du deaktivere låsen igen. Vælg “De-/aktiver lås” under valgmuligheden Indstillinger i Thermomix™-menuen, og vælg “Lås inaktiv” (14).
- Hvis du ønsker at aktivere låsen igen, spørger Thermomix™, om du ønsker at bruge den samme PIN igen. Hvis du vælger “Ja”, bliver Thermomix™ omgående låst. Hvis du vælger “Nej”, bliver du bedt om at indtaste en ny PIN, og så bliver Thermomix™ låst, når denne PIN er blevet gemt (15).
- Alternativt kan du indtaste en ny PIN når som helst under valgmuligheden “Ændr PIN” (16).





Kontakt

Du kan finde kontaktoplysningerne på din lokale kundeservice som følger:

Vælg "Kontakt" i menuen Indstillinger (17).

Vælg dit land fra listen (18).

Alle kontaktoplysningerne bliver vist (19).

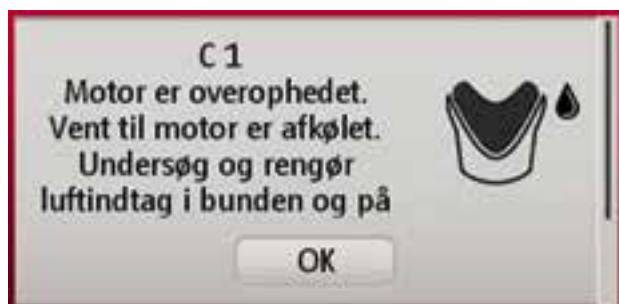


VIGTIGE OPLYSNINGER

Automatisk slukning

Thermomix™ slukkes automatisk efter 15 minutter. Der vises en meddelelse de sidste 30 sekunder, hvilket giver dig mulighed for at annullere den automatiske slukning.

Elektronisk motorbeskyttelse



Hvis der er slukket for motoren:

- Fjern røreskålen fra Thermomix™.
- Reducér mængden i skålen og/eller tilsæt noget væske, som påkrævet i forhold til opskriften.
- Vent i ca. 5 minutter (afkølingstid).
- Isæt røreskålen igen.
- Kontroller, at luftindtaget bag på enheden ikke er blokeret.
- Genstart Thermomix™.

Hvis fejlmeddelelsen stadig vises efter afkøling, skal du kontakte vores kundeservice.

Første brug og høje belastninger

Når Thermomix™ bruges for første gang, kan den afgive lugte.

Hvis motoren udsættes for en høj belastning under madtilberedning, kan motoren overophede og begynde at lugte. Apparatet slukker evt. automatisk. Dette er helt uskadeligt, og efter afkølingstiden angivet ovenfor vil Thermomix™ atter være fuldt funktionsdygtig.

RENGØRING

Som med alle køkkenapparater skal du rengøre alle din Thermomix™'s dele – især kniven, røreskålen, røreskålens låg og dets tætningsliste – grundigt, inden den bruges for første gang og efter hver brug.



Sådan rengøres røreskålen og dens låg

Fjern røreskålen fra Thermomix™, og tag kniven ud (se side 14–16).

⚠ FORSIGTIG

Fare for personskade fra skarp kniv

Rør ikke ved knivens klinger. De er meget skarpe. Hold fast i den øverste del af kniven, når den tages ud eller sættes i igen.

Rengør så røreskålens indvendige og udvendige side (uden kniven) ① enten i varmt vand med et rengøringsmiddel og en blød klud eller i en opvaske-maskine. Røreskålen, spatelen, røreindsatsen, kogeindsatsen, målebægeret, røreskålens låg og Varoma kan rengøres på samme måde.

Hvis mad hænger fast i røreskålen, anvendes et særligt rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Sørg for, at kontaktbenene i bunden af røreskålen altid er rene og tørre, inden du sætter dem i røreskålen. Tør dem af efter behov. Vi anbefaler, at du skiller røreskålen ad ved rengøring, især hvis den vaskes i opvaskemaskinen.

VIGTIGT:

Brug aldrig spidse eller skarpe genstande til rengøring, da det kan beskadige funktionelle dele eller påvirke Thermomix™'s sikkerhed.

Sådan rengøres kniven

For at rengøre kniven skal den holdes under rindende vand med kniven opad, som vist på billede ②. Anvend en børste, eller rengør den i en opvaskemaskine for at gøre rengøring nemmere.

VIGTIGT:

Kniven må ikke efterlades i opvaskevandet i længere tid, da det kan beskadige knivlejets pakningssystem.

Vær opmærksom på, at hvis kniven efterlades i madrester, eller hvis der bruges et meget kraftigt opvaskemiddel til opvaskemaskiner, kan det medføre udvikling af rust. Dette er uskadeligt og kan nemt fjernes med en børste eller en mild eddikeopløsning.

Saml forsigtigt røreskålen og kniven (inkl. tætningsringen) igen.



Sådan rengøres Varoma

For at rengøre Varomaen vaskes fadet, bakken og låget omhyggeligt i varmt sæbevand eller i en opvaskemaskine. Brug en blød, ren klud og milde rengøringsmidler til rengøring ③. Undgå skarpe genstande eller ståluldspuder, da disse vil ridse.

VIGTIGT:

Alle komponenter kan vaskes i opvaskemaskine. Anbring plastikdele, især røreskålens låg, i opvaskemaskinens øverste bakke for at undgå misdannelser, der skyldes høje temperaturer.

Noget mad, som fx karry, gulerodssauce og citronsyreholdig mad, kan give pletter. Tør sådanne stoffer af røreskålens låg, dets tætningsliste, spatelen, kogeindsatsen og alle Varoma-dele så hurtigt som muligt. Alle tilbageværende pletter vil forsvinde med tiden og påvirker ikke din sundhed eller delenes funktion.

Sådan rengøres Thermomix™'s primære del

Thermomix™ skal frakobles el-nettet inden rengøring

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk stød

- Thermomix™ skal kobles fra el-nettet inden rengøring, og hvis Thermomix™ ikke skal bruges i en længere periode.
- Thermomix™ må ikke nedsænkes i vand. Må kun rengøres med en fugtig klud. Vand eller snavs må ikke trænge ind i huset. Dette omfatter alle madrester, hvad enten de er flydende eller faste.



Aftør Thermomix™'s primære del med en fugtig blød klud og et mildt rengøringsmiddel ①. Brug sparsomt med vand for at forhindre fugt i at trænge ind i Thermomix™.

Yderligere oplysninger vedrørende rengøring

Hvis røreskålen med kniven, røreskålens låg og målebægeret kun er en anelse snavsede, er det nok at gennemføre en kort blandingsfunktion for at rengøre dem. Anbring derfor ca. 1 liter vand og et par dråber rengøringsmiddel i røreskålen, vælg hastighed 5 eller 6, og tryk ikonet for bagvendt rotation ↻ flere gange. Efterfølg denne funktion ved at skylle grundigt med vand, og brug også en blød klud efter behov

For at forbedre ventilation under opbevaring må røreskålen ikke lukkes med målebægeret.

⚠ FORSIGTIG

Fare for korrosionsbeskadigelse

Sørg for, at du tørrer røreskålens kontaktstifter grundigt efter rengøring af røreskålen, så fugt ikke kan trænge ind i Thermomix™ via kontaktstifterne.

UDSKIFTNING AF BESKYTTELSESGITTERET

Tilbehør i udvalgte lande

Udskiftning af beskyttelsesgitteret bagtil

Thermomix™ skal kobles fra el-nettet. Fjern ventilationsgitteret ved at løfte det fra klipsene på det forsænkede håndgreb ②. Du vil nu se bagsiden af Thermomix™ med ventilationssprækkerne ③. Tag beskyttelsesgitteret til bagsiden ④ og sæt det i. Det passer præcist over ventilationssprækkerne ⑤. Nu kan ventilationsgitteret sættes tilbage på plads. Tryk det forsigtigt ind i klipsene, til det fastlåses og er kommet helt på plads. Brug aldrig din Thermomix™ uden ventilationsgitteret ⑥. Kontroller beskyttelsesgitterene for pletter, hver gang du rengør din Thermomix™ udvendigt.

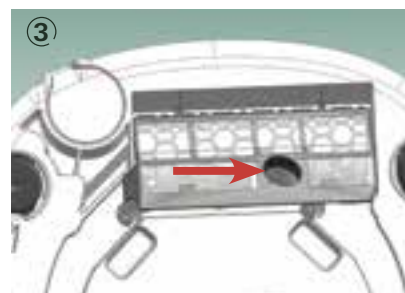
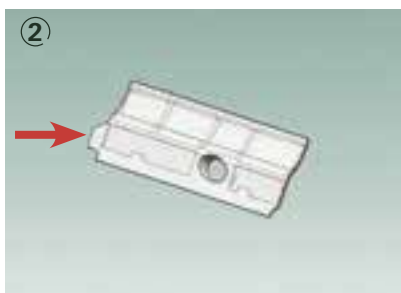


Udskiftning af beskyttelsesgitteret i bunden

Beskyttelsesgitteret i bunden af Thermomix™ udskiftes ved at koble Thermomix™ fra el-nettet. Fjern røreskålen, og vip Thermomix™ som vist ①. Tag beskyttelsesgitteret til bunden ②. Det har en oval bule, der skal vende mod Thermomix™'s bund ③.

Læg beskyttelsesgitteret under de øverste riller, og tryk så ned, til du hører, at gitteret er fastlåst og er kommet på plads ④.

Beskyttelsesgitteret fjernes ved først at frakoble Thermomix™ fra el-nettet. Fjern røreskålen, og vip Thermomix™ på samme måde, som da du satte gitteret i. Der er en tap til venstre på beskyttelsesgitteret. Træk i den for at fjerne beskyttelsesgitteret.



NOTER TIL DINE EGNE OPSKRIFTER

Brug lignende opskrifter fra Thermomix™ kokebøger som en hjælp til at tilpasse dine egne opskrifter. Vores opskrifter letforståelige trinvis opbygning gør dig i stand til at tilberede dine egne opskrifter med din Thermomix™.

Ingrediensernes rækkefølge

Når du tilbereder mad ud fra dine egne opskrifter, bør du overveje rækkefølgen, tilbered fx tørre ingredienser først.

Vejning af ingredienserne

Inden vejning af hver ingrediens trykkes på vægtikonet  og vægten vil vise 0,000. Tilsæt din ingrediens.

Obs: Overstig aldrig røreskålens og Varomaens maksimale indhold.

Indstilling af tid, temperatur og hastighed

Du vil opnå de bedste resultater ved at holde dig til den anbefalede rækkefølge i følgende eksempler:

Eksempel: Normal opvarmning

Indstillinger: 5 min/100 °C/hastighed 1:

- ① indstil timeren til 5 minutter
- ② indstil temperaturen til 100 °C
- ③ drej vælgeren til 1

Eksempel: Tilberedning af sart mad

Indstillinger: 5 min/90 °C//hastighed 1:

- ① indstil timeren til 5 minutter
- ② tryk på temperaturknappen 90 °C
- ③ vælg 
- ④ indstil hastighed 1

Eksempel: Hakke grøntsager

Indstillinger: 7 sek/hastighed 5:

- ① indstil timeren til 7 sekunder
- ② indstil hastighed 5

Eksempel: Ælte dej

Indstillinger: 2 min/:

- ① indstil timeren til 2 minutter
- ② vælg  dej funktion
- ③ drej vælgeren med uret

Hakke og blende

For at hakke og blende indstilles først en kort tid, og resultatet kontrolleres. Hvis du ikke opnår det ønskede resultat, forlænges tiden.

Opvarmningstider

Opvarmningstiden afhænger af følgende:

- (a) Starttemperaturen på de ingredienser, der skal opvarmes
- (b) Ingrediensernes mængde, vægt og volumen
Obs: Overskrid aldrig røreskålens og Varomaens maksimale indhold!
- (c) Varmeledningsevne af den mad, der skal tilberedes
- (d) Den valgte temperatur
- (e) Hastighed
- (f) Brug af tilbehør (med/uden kogeindsats/Varoma)

FEJLFINDING

Fejl:	Løsning:
Thermomix™ kan ikke tændes.	Kontroller, om strømkablet er blevet sat korrekt i. Kontroller, om Thermomix™ stadig er i "dvaletilstand".
Thermomix™ varmer ikke.	Kontroller, om der er indstillet en opvarmningstid og temperatur.
Thermomix™ stopper under brug.	Se afsnittet "Elektronisk motorbeskyttelse" på side 45.
Problemer med vægten.	Kontroller: Mens der trykkes på vægtnappen, at der ikke er noget, som rører ved Thermomix™; at der ikke er noget, som læner mod Thermomix™; at ledningen ikke er spændt; at Thermomix™'s "fødder" er rene; at arbejdsoverfladen er ren, solid, plan og ikke vibrerer; lad ikke Thermomix™ glide ud over køkkenbordet.

⚠ FORSIGTIG

Fare for elektrisk stød

Efterse Thermomix™ og dets tilbehør (inklusive røreskålen og ledningen) regelmæssigt for eventuelle skader. Hvis der opstår skader, må Thermomix™ ikke bruges, og Vorwerks kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør skal kontaktes.

LOVBESTEMMELSER/ COPYRIGHT

For kunder, der bor i EU-medlemslande:



Som ejer af et elektrisk eller elektronisk produkt forbydes du ved lov (i henhold til EU-direktivet

2002/96/EF af 27. januar 2003 vedrørende affald af elektrisk og elektronisk udstyr og ved bestemte nationale love i EU-medlemsstaterne, som ændrer dette direktiv) at bortskaffe dette produkt eller dets elektriske/elektroniske tilbehør som usorteret husholdningsaffald. Du skal i stedet bruge de dertil indrettede gratis muligheder for returnering. Kontakt dine kommunale myndigheder for information.

Registreringsnummer: WEEE reg.nr. DE 86265910.

Copyright© 2014 fra Vorwerk International Strecker & Co.

Tekst, design, fotografier, illustrationer fra Vorwerk International Strecker & Co., Schweiz. Alle rettigheder forbeholdes. Denne publikation må ikke – delvist eller helt – gengives, opbevares i et hentningssystem, sendes eller distribueres i nogen form eller på nogen måde – elektronisk, mekanisk, fotokopiering, registrering eller på anden måde – uden forudgående tilladelse fra Vorwerk International Strecker & Co.

Bestemmelser vedrørende det amerikanske marked

Bemærk, at til dato er og bliver Thermomix™ TM5 ("Apparatet") kun fremstillet, markedsført, solgt og distribueret af Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk").

Apparatet er hverken blevet udviklet/designet til det amerikanske marked, og det er heller ikke blevet godkendt til eller lanceret på det amerikanske marked. Følgelig må Apparatet ikke bevidst sælges eller promoveres på nogen som helst måde af Vorwerk eller nogen anden autoriseret tredjepart i USA, og der stilles ingen kundeservice til rådighed af Vorwerk eller nogen autoriseret tredjepart i USA.

Vorwerk accepterer ikke og vil ikke acceptere noget som helst erstatningsansvar for nogen som helst skader og/eller tab (inklusive, men ikke begrænset til nogen direkte, indirekte, specielle, tilfældige, straffende eller følgeskader eller -tab, nogen tab af avance eller tab af forretning og nogen erstatninger i forbindelse med skader, personskader eller død), der på nogen måde opstår fra eller i forbindelse med, eller som skyldes brugen af Apparatet i USA (inklusive skader og/eller tab, der skyldes de andre spændinger, der bruges i USA). Personer, der bruger Apparatet i USA, gør det helt på eget ansvar.

GARANTI/KUNDESERVICE

Garanti

For garantiperioden henvises der til din købskontrakt.

Thermomix™ må kun repareres af den ansvarlige Vorwerk kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør.

Brug kun dele, der følger med Thermomix™ TM5 (side 12–13) eller originale reservedele fra Vorwerk Thermomix™. Brug aldrig Thermomix™ sammen med dele eller udstyr, der ikke stilles til rådighed af Vorwerk Thermomix™. Ellers kan din garanti blive ugyldig.

Kundeservice

For detaljerede oplysninger kan du kontakte din Thermomix™ konsulent, salgsvirksomheden i dit land, eller besøg www.thermomix.com.

Fremstillet af

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal Tyskland

www.vorwerk-elektrowerke.de

Din Thermomix™-konsulent**Telefon**

Fax

Mobiltelefon

E-mail

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Denne brugsanvisning findes på andre sprog på
www.thermomix.com

BRUKSANVISNING

Opplysninger for din sikkerhet	5
Tekniske data	10
Introduksjon	11
 Din Thermomix™ TM5	12
 Før maskinen tas i bruk	14
Hvordan miksegryten settes inn korrekt	14
Hvordan miksekniven tas ut	15
Hvordan miksekniven settes inn	16
 Tilbehør	17
Miksegryte, miksegrytefot	17
Miksegrytelokk, målebeger	18
Kokekurv	19
Slikkepott	20
Sommerfuglvisp (røretilbehør)	21
Varoma	22
Hvordan Varomadelene kombineres	22
Hvordan bruke Varoma	23
Praktisk bruk av Varoma	26
 Betjening av Thermomix™	27
Hvordan starte Thermomix™	27
Hvordan skru av Thermomix™	28
Sikkerhetsfunksjoner	28
Veiing av ingredienser med Thermomix™	29
Tilleggsinformasjon angående veiing	29
Betjening av Thermomix™ fra startskjermen	30
Tidsvelgeren	31
Temperaturvelger	32
Skånsom oppvarming på trinn 2 og 3	32
Varoma temperaturinnstilling	33

Hastighetsvelger	33
Forsiktig røring	33
Røring	33
Miksing/blanding	34
Turbomodus	34
Rotasjon av kniven, med/mot klokka	35
Eltemodus	35
Sette inn en Thermomix™-oppskriftsbrikke.....	36
Thermomix™-meny	36
Favorittoppskrifter	36
Oppskrifter	36
Etter kategori	37
Fra A til Å	37
Nylig brukte oppskrifter	37
Tilberede en oppskrift fra en Thermomix™-oppskriftsbrikke ved bruk av «guidet tilberedning»	38
Parallele trinn	38
Automatiserte oppskrifter	39
Transportmodus	40
Innstillinger	40
Administrer favoritter	40
Språk	41
Om Thermomix™	41
Tilbakestill til fabrikkinnstillinger	42
Bakgrunnsfarge	42
Låse Thermomix™	43
Kontakt	44
Ting å huske	45
Automatisk nedstenging	45
Elektronisk motorvern	45
Førstegangs bruk og høy belastning	45
Rengjøring	46
Rengjøring av miksegryten og lokket	46
Rengjøring av miksekniven	47
Rengjøring av Varoma	47
Rengjøring av Thermomix™	48
Ekstra informasjon angående rengjøring	48
Bytte beskyttelsesgitter	49
Tilbehør i visse land	49
Bytte beskyttelsesgitter i bunnen	50
Merknader for dine egne oppskrifter	51
Feilsøking	52
Juridiske forskrifter/Opphavsrett	53
Garanti/Kundeservice	54

OPPLYSNINGER FOR DIN SIKKERHET

Dette apparatet er ment til bruk i hus- holdninger og lignende bruksområder som:

- personalekjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer;
- gårdsbruk;
- av kunder i hoteller, moteller og andre bomiljøer av samme type;
- bed and breakfast-steder og lignende.

Den tilfredsstiller de strengeste sikkerhetskrav. Thermomix™ TM5 har en rekke sikkerhetsfunksjoner, men det er fortsatt et apparat som blir svært varmt når man lager mat, og vanlige og fornuftige sikkerhetsregler for matlaging bør derfor etterfølges. Vær forsiktig når du lager mat, og håndter Thermomix™ TM5 i samsvar med denne bruksanvisningen. For din egen sikkerhets skyld bør du lese denne bruksanvisningen nøye før du bruker din Thermomix™ TM5 for første gang, og sørg for å være særlig oppmerksom på opplysningene som gjelder din sikkerhet. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk. Denne bruksanvisningen er en del av Thermomix™ TM5. Sørg alltid for at denne bruksanvisningen følger med Thermomix™ TM5 når en ny person bruker den. Viktige sikkerhetsinstruksjoner er også tilgjengelige i driftsmenyen for Thermomix™ TM5 (se også side 28).

Thermomix™ TM5 er ikke beregnet for personer (inklusive barn) med reduserte psykiske, sensoriske eller mentale

evner, eller med mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller får instruksjon i bruk av Thermomix™ TM5 av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med Thermomix™ TM5.

Thermomix™ TM 5 oppfyller de gjeldende sikkerhetsstandardene i de landene der den selges av en autorisert Vorwerk-forhandler. Overensstemmelse med de lokale sikkerhetsstandardene kan ikke garanteres når Thermomix™ TM 5 brukes i et annet land. Vorwerk er derfor ikke ansvarlig for eventuelle skader som kan oppstå som en konsekvens av dette.

Fare for elektrisk støt

- Koble fra Thermomix™ TM5 ved rengjøring eller når den ikke skal brukes i en lengre periode.
- Ikke senk Thermomix™ TM5 ned i vann, bruk bare en fuktig klut til å tørke av den med. Vann eller skitt må ikke komme inn i maskinhuset. Dette inkluderer alle matrester eller avfall, både i flytende og fast form.
- Inspiser regelmessig Thermomix™ TM5 og dens tilbehør (inklusive miksegryten og tilkoblingskabelen) for mulige skader. Dersom skade oppstår, må du ikke bruke Thermomix™ TM5, men kontakte Vorwerk kundeservice eller en autorisert Vorwerk-reparatør.

- Thermomix™ TM5 (inklusive ledningen), må bare repareres av Vorwerk kunde-service eller en autorisert Vorwerk-reparatør. Feilaktig reparasjonsarbeid eller feilaktig håndtering kan resultere i alvorlige farer for brukeren. Vorwerk påtar seg intet ansvar for eventuelle skader som kan oppstå som en konsekvens av å bruke en ikke-autorisert reparatør.
- Prøv aldri å åpne miksegrytelokket med makt. Åpne kun miksegrytelokket når hastigheten er satt til «0» og låsemekanismen er låst opp.
- Bruk aldri turbomodus eller øk hastigheten brått ved behandling av varm mat (temperatur over 60 °C), særlig hvis maten ikke har vært oppvarmet i Thermomix™ TM5.
- Du må aldri holde i eller røre målebegeret ved behandling av varm mat (temperatur over 60 °C).
- Vær oppmerksom på at varm mat kan dryppe eller skumme over fra åpningen i miksegrytelokket. Plasser målebegeret riktig inn i åpningen og la det bli på plass ved tilberedning av varm mat (f.eks syltetøy, suppe), særlig på middels (3–6) og høyere (7–10) hastighetsnivåer.

Fare for skade fra den skarpe miksekniven

- Ikke ta på bladene på miksekniven. De er veldig skarpe. Hold i den øvre delen av miksekniven når du tar den ut eller setter den inn igjen.
- Ikke stikk fingrene inn i åpningen i miksegrytens lokk eller berør miksekniven når Thermomix™ TM5 er i drift.

Fare for forbrenning ved sprut av varm mat

- Maksimal mengde ingredienser i miksegryten er 2,2 liter.
- Se avmerkingene for mengdenivåer på miksegryten.
- Bruk kun din Thermomix™ TM 5 med en rent miksegrytelokk og tetningsring. Sørg for at kanten på miksegryten er ren til enhver tid. Inspiser tetningsringen jevnlig for mulige skader. Vær oppmerksom på at tetningsringen ikke kan fjernes, og forsøk på å gjøre det kan resultere i skader. I tilfelle av skader eller lekkasje, utskift lokket umiddelbart. Ikke bruk din Thermomix™ TM5 før du har byttet lokk.
- Ikke bruk Varoma-temperaturtrinn til å varme eller tilberede store mengder mat.
- Bruk bare lave hastighetsnivåer (4–6) når du velger Varoma-temperatur. Høyere hastigheter kan føre til spruting av varm mat, eller flytende innhold kan skumme over.
- Sørg for å plassere din Thermomix™ TM5 på et rent, solid, jevnt underlag som ikke kan oppvarmes, især når du bruker Varoma.
- Fjern miksegryten forsiktig for å forhindre søl, særlig når innholdet er varmt.

Fare for forbrenning på grunn av varm damp eller varmt kondensert vann

- Sørg for å plassere Varoma riktig på miksegryten og Thermomix™ TM5.
- Vær oppmerksom på at varm damp kommer ut på sidene og toppen av Varomalokket under koking.
- Hold bare i håndtakene på sidene av Varoma.
- Bruk aldri Varoma uten Varoma-lokket.
- Når du tar av Varoma-lokket, må du holde det på en slik måte at dampen unnslipper og den varme væsken ikke drypper på deg.
- Vær oppmerksom på at varm damp vil fortsette å stige opp gjennom åpningen i miksegrytelokket når du tar av hele Varoma.
- Hold barn unna Thermomix™ TM5 når du bruker Varoma og advar dem om farene ved varm damp og varm kondensert væske.
- Overfyll aldri kokekurven. Innholdet må aldri nå opp til den øverste kanten av kokekurven. Pass på at hullet i miksegrytelokket holdes fritt for mat. Hvis hullet i miksegrytelokket er blokkert med mat og oppvarmingen er på, kan et overtrykk bygge seg opp i miksegryten og det varme innholdet kan sprute ut. Hvis det skjer er det en stor risiko for brannskår og skader. -Pass på at noen av spaltene i Varomaskålen og samle karet er rene og åpne for å unngå et ukontrollert damputslipp.
- Vær forsiktig hvis varm væske helles i foodprosessen eller blenderen, da det kan bli slynget ut av apparatet på

grunn av at dampkoking plutselig starter opp.

Fare for skader ved kontakt med varme deler

- Hold barn utenfor rekkevidde av Thermomix™ TM5, og advar barn om at miksegryten og Varoma vil bli varme.

Målebegeret – kald mat - fare for skade ved søl av kald mat

- Hold målebegeret på plass når Thermomix™ TM5 arbeider med middels (3–6) og høyere hastigheter (7–10) eller når turbomodus brukes til å hakke eller purere kald mat. Ellers kan kald mat renne ut. (Men hold aldri på målebegeret når det tilberedes varm mat).

Målebeger – varm mat – fare for brannskader

- Ikke berør målebegeret eller aktiver turbomodus ved behandling av varm mat (temperatur over 60 °C)

Fare for skade på grunn av skarpe kanter

- Berøringsskjermen på Thermomix™ TM5 er laget av glass og kan knuses ved feil håndtering.

Fare for skader ved feil bruk

- Bruk kun Thermomix™ TM5 i samsvar med denne bruksanvisningen.
- Ta aldri på låsearmene eller miksegrytelokket når du åpner eller lukker Thermomix™ TM5. Ikke prøv å ta av miksegryten eller åpne miksegrytelokket med makt.
- Varm aldri opp miksegryten når den er tom.
- Når du bruker røreredskapet (sommerfuglvispen), må du ikke skru på hastigheten før sommerfuglvispen er ordentlig på plass.
- Ikke velg en hastighet høyere enn nivå 4 når sommerfuglvispen brukes.
- Bruk aldri slikkepotten når sommerfuglvispen er montert.
- Ikke tilsett ingredienser som kan skade eller blokkere sommerfuglvispen når den er festet til miksekniven og motoren er i gang.

Fare for skader ved bruk av elementer eller utstyr som ikke er beregnet på bruk med Thermomix™ TM5

- Bruk kun deler som leveres med Thermomix™ TM5 (side 12–13) eller originale reservedeler fra Vorwerk Thermomix™ som er særlig godkjent for bruk med Thermomix™ TM5.
- Bruk aldri Thermomix™ TM5 i kombinasjon med deler eller utstyr som ikke er levert av Vorwerk Thermomix™.
- Bruk aldri Thermomix™ TM5 i kombinasjon med deler eller utstyr beregnet for eldre utgaver av Thermomix™.

- Bruk kun lokket som følger med for å lukke miksegryten.
- Bruk kun Thermomix™ TM5 målebe-ger for å lukke åpningen i miksegrytelokket. Ikke dekk miksegrytelokket med noen gjenstander, som f.eks. kjøkkenhåndklær eller oppvaskkluter.
- Bruk bare Thermomix™ TM5 slikkepott med sikkerhetsplate til å røre i mat i miksegryten. Bruk aldri andre redskaper som skjærer, visper eller kniver til røring. Disse kan sette seg fast i den roterende miksekniven, og kan resultere i skader.
- Lås miksegrytelokket før du setter inn Thermomix™ TM5 slikkepotten gjennom åpningen i miksegrytelokket.

Thermomix™ TM5 kan flytte på seg

- Plasser Thermomix™ TM5 på et rent, solid og jevnt underlag som ikke utstråler varme, slik at den ikke kan skli.
- Hold Thermomix™ TM5 i tilstrekkelig avstand fra kanten på overflaten for å hindre at den kan falle ned.
- Vær oppmerksom på at noen ganger når det eltes deig eller kuttes mat, kan miksegryten komme ut av balanse, og under visse omstendigheter kan dette føre til at hele Thermomix™ TM5 flytter seg. Ikke la Thermomix™ TM5 være uten tilsyn mens det eltes deig eller kuttes mat.

Fare for pacemakere

Thermomix™ oppskriftbrikke og Thermomix™ oppskriftbrikke-grense-snittet til Thermomix™ TM5 inneholder

magneter. Hvis du bruker en pacemaker, sørg for å opprettholde tilstrekkelig avstand. Advar også andre, hvis de har pacemaker.

Materielle skader

Risiko for skader

- **På grunn av varm damp:** Sørg for at det er tilstrekkelig klaring over og rundt Thermomix™ TM5 og Varoma (for eksempel under opphengte skap eller hyller) for å hindre skade fra varm damp som siver ut.
- **På grunn av eksterne varmekilder:** Hold tilstrekkelig avstand mellom Thermomix™ TM5 og eksterne varmekilder som radiatorer, varmeplater, stekeovn, kokeplater, osv. Ikke plasser Thermomix™ TM5 eller dens tilkoblingskabel på noen varmekilde, da dette kan forårsake skade på Thermomix™ TM5. Ikke plasser Thermomix™ TM5 på varme overflater.
- **På grunn av mat som lekker ut:** Pass på at pakningen til miksekniven er montert på plass. Mangler den, kan mat som mikses eller kokes lekke ut og skade Thermomix™ TM5. Kontroller at miksekniven er satt riktig fast i bunnen av miksegryten.
- **På grunn av utilstrekkelig kjøling av Thermomix™ TM5:** Kontroller at ventilasjonsåpningene på baksiden og på bunnen av Thermomix™ TM5 er åpne og ikke tilsølt av sprut fra fett, mat, matrester og lignende, og at de ikke er dekket til. Ellers kan det oppstå skader på

Thermomix™ TM5. Dette er spesielt viktig hvis ventilasjonsåpningene på din Thermomix™ TM5 er dekket med beskyttelsesgitter. Sørg for å fjerne beskyttelsesgitteret når du rengjør maskinen.

- **På grunn av feil strømforsyning:** Thermomix™ TM5 må kun forsynes med vekselstrøm fra en fagmessig installert stikkontakt. Spenningen og frekvensen må tilsvare verdiene på typeskiltet på undersiden av maskinen.
- **På grunn av korrosjon:** Sørg for at du tørker av kontaktpinnene til miksegryten grundig etter rengjøring slik at ingen fuktighet kan komme inn i Thermomix™ TM5 via kontaktpinnene.
- **På grunn av kortslutning av kontakten på Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken:** Rør aldri kontaktene på Thermomix™-brikken med metallgjenstander, f.eks. skjeer. Dette kan skade Thermomix™ TM5.

TEKNISKE DATA

Samsvarssymbol/ Samsvarsmærking



Motor

Vedlikeholdsfri reluktansmotor fra Vorwerk med nominell effekt på 500 W
Trinnløs hastighetsinnstilling fra 100 til 10 700 omdreiningar i minuttet
(Forsiktig røring 40 o/min).
Spesiell hastighetsinnstilling (intervall) for elting av deig.
Elektronisk motorvern bryter for å hindre overbelastning.

Oppvarmingssystem

1000 W effekt
Beskyttet mot overoppheting

Innebygd vekt

Måleområde fra 5 til 3000 g i trinn på 5 g (til maks 6,0 kg);
-5 til -3000 g i trinn på 5 g (til maks - 6,0 kg).

Maskinhus

Høyverdig plast

Miksegryte

Rustfritt stål med integrert oppvarming og temperaturføler.
Maksimal fyllingsgrad 2,2 liter

Tilsluttet effekt

Kun for 220–240 V vekselstrøm, 50/60 Hz (TM5-1).
Maksimal belastning 1500 W
Strømkabel, uttrekkbar, 1 meter

Mål og vekt

Thermomix™ TM5

uten Varoma

Høyde	34,1 cm
Bredde	32,6 cm
Dybde	32,6 cm
ekt	7,95 kg

Varoma

Høyde	13,1 cm
Bredde	38,3 cm
Dybde	27,5 cm
Vekt	0,8 kg

INTRODUKSJON

Kjære kunde,

Gratulerer med kjøpet av Thermomix™ TM5!

Under en demonstrasjon av Thermomix™ TM5 har du fått se fordelene med Thermomix™ TM5, og fått testet dem ut på alle dine fem sanser. En erfaren Thermomix™-rådgiver har hjulpet deg å utnytte alle mulige funksjoner slik at de oppfyller dine behov..

Nå er du klar til å begynne å nyte fordelene av din egen Thermomix™ TM5. Tilberedning av smakfull og sunn mat blir raskt og enkelt. Matlaging med Thermomix™ TM5 gir deg tid til andre aktiviteter.

Denne bruksanvisningen vil gradvis gjøre deg kjent med din nye Thermomix™ TM5. Les derfor nøye gjennom den. For hvert trinn vil du se at vi har tenkt på dine interesser og behov når vi designet dette høyverdige produktet.

Det er enkelt å forstå de trinnvise fremgangsmåtene i våre oppskrifter. Fremgangsmåtene vil gjøre det enkelt å lage måltider og retter som du lykkes med - hver gang.

Vi ønsker deg, din familie og venner mye moro med din nye Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

THERMOMIX™ TM5

Når du åpner esken, må du sjekke at alle tilhørende Thermomix™ TM5-deler er vedlagt. Disse er:

- Thermomix™ TM5 med miksegryte og lokk
- Kokekurv
- Sommerfuglvisp (røretilbehør)
- Målebeger
- Slikkepott
- Varoma
- Kokebok
- Bruksanvisning
- Thermomix™-oppskriftsbrikke





① Thermomix™ TM5

② Miksegryte

③ Miksegrytefot

④ Tetningsring for miksekniv

⑤ Miksekniv

⑨ Miksegrytelokk

⑩ Sommerfuglvisp (røretilbehør)

⑪ Slikkepott med sikkerhetsplate

⑫ Kokekurv

⑬ Målebeger

⑭ Thermomix™-
oppskriftsbrikke

⑮ Lokksensor

⑯ Velger

⑰ Håndtak

Varoma

⑥ Varoma-lokk

⑦ Varoma-skål

⑧ Varoma samlekar

FØR DU STARTER

Gratulerer med anskaffelsen av Thermomix™ TM5!

Før du bruker Thermomix™ TM5 (i det følgende bare kalt «Thermomix») for første gang, delta på en demonstrasjon med en kvalifisert Thermomix™-rådgiver. Gjør deg kjent med hvordan du bruker Thermomix™.

Før du starter

Sørg for å plassere din Thermomix™ på et rent, solid og jevnt underlag slik at den ikke kan skli. Det anbefales å oppbevare Thermomix™ et fast sted på kjøkkenet slik at den er klar til bruk når du trenger den. Fjern folien fra berørings skjermen. Rengjør Thermomix™ grundig før du bruker den første gang. Følg instruksjonene i kapitlet om rengjøring (side 46).

Korrekt montering av miksegryten

Sett inn miksegryten med håndtaket i front og sett den forsiktig i posisjon ①.

Bollen er satt inn riktig hvis håndtaket er på forsiden, som vist på bildet ①, og hvis selve gryten er godt festet i Thermomix™. For å lukke miksegryten korrekt, trykk lokket loddrett ned på miksegryten ②. Lokket låses automatisk når motoren er i gang.



⚠ VÆR FORSIKTIG

Fare for forbrenning ved sprut av varm mat

- Forsøk aldri å åpne lokket på miksegryten med makt. Lokket må kun åpnes etter at velgeren har blitt vridd til "0" og låsemekanismen har sluppet det.
- Berør aldri låsearmene eller miksegrytelokket når du åpner eller lukker Thermomix™. Ikke prøv å fjerne gryten eller grytelokket med makt.

Hvordan ta ut miksekniven

Fjerning av miksekniven: Hold miksegryten med én hånd slik at åpningen vender opp, og bruk den andre hånden til å vri foten på miksegryten med klokka 30 grader og trekk den nedover ③. Hold den øverste delen av miksekniven forsiktig, og ta den av sammen med pakningen ④.

⚠ ADVARSEL

Fare for skader på grunn av den skarpe miksekniven

Rør ikke knivbladene på miksekniven. De er svært skarpe. Hold i den øverste delen av miksekniven når den tas ut eller settes inn.

VIKTIG:

Ta forholdsregler for å hindre at miksekniven faller ut ved et uhell.



Hvordan miksekniven settes inn

Når du skal sette inn miksekniven igjen, setter du miksegrytefoten på et rent og jevnt underlag, setter miksegryten oppå den og holder håndtaket godt fast. Sett nå miksekniven tilbake i miksegryten ved å stikke den gjennom åpningen i bunnen av miksegryten ① ② til tetningsringen ligger inntil bunnen av miksegryten. Vri deretter miksegrytefoten 30 grader i retning mot klokka ③.

⚠ ADVARSEL

Fare for skader på grunn av ingredienser som renner ut

Pass på at pakningen sitter på lageret til miksekniven. Mangler pakningen vil mat som mikses eller kokes kunne lekke ut og skade Thermomix™.

Kontroller at miksekniven er låst fast til grytefoten på riktig måte.



TILBEHØR

Før du begynner å bruke Thermomix™ vil vi presentere tilbehøret mer detaljert. Tilbehøret er enda et bevis på gjennomtenkt og nøye utarbeidet design. Hver del har blitt utformet på en intelligent måte og kan brukes i flere arbeidsoppgaver.

Miksegryte

På både innsiden og utsiden av miksegryten er det markert merker for fyllingsgrad (4). Miksegryten rommer maksimum 2,2 liter (5).

⚠ ADVARSEL

Fare for forbrenning ved sprut av varm mat

- Ikke overskrid maksimal fyllingsgrense på 2,2 liter i miksegryten.
- Følg markeringene for fyllingsnivå på miksegryten.

Miksegrytefot

Miksegrytefoten (6) brukes til å feste eller løsne miksekniven i miksegryten. Hele miksegryten kan plasseres på alle arbeidsflater.

VIKTIG:

Miksegrytefoten må vris så langt det går, og deretter låses. Feil montering av miksegrytefoten kan føre til skade på andre deler av Thermomix™.



Miksegrytelokk

Miksegrytelokket ① har til oppgave å lukke miksegryten. Av sikkerhetsgrunner vil ikke Thermomix™ starte hvis ikke lokket er i riktig stilling og låst. Prøv aldri å åpne lokket med makt når Thermomix™ er låst. Miksegrytelokket sikres av den automatiske låsemekanismen. Den består av to låsearmene som fester lokket, og en sensor plassert på den øvre delen av maskinhuset, mellom låsearmene. Pass på å holde denne sensoren ren til enhver tid. Vær oppmerksom på at det er en liten tidsforsinkelse fra motorhastigheten stilles null og til låsemekanismen deaktiveres. Tidsforsinkelsen avhenger av motorhastigheten for å forhindre søl av ingredienser, hvis miksegryten er fylt til maksimal kapasitet.

⚠ ADVARSEL

Fare for skader på grunn av feil bruk

- Bruk bare lokket som følger med til å lukke miksegryten.
- Thermomix™ skal bare brukes med et rent lokk og tetningsring. Sørg for at kanten på miksegryten er ren til enhver tid. Inspiser tetningsringen jevnlig for mulige skader. Vær oppmerksom på at tetningsringen ikke kan fjernes og forsøk på å gjøre det kan resultere i skader. Hvis du oppdager skader eller lekkasjer må lokket skiftes ut umiddelbart. Ikke bruk Thermomix™ før lokket er skiftet ut.

Fare for skade

- Berør aldri låsearmene eller miksegrytelokket når du åpner eller lukker Thermomix™. Ikke prøv å ta av miksegryten eller miksegrytelokket med makt.



Målebeger

⚠ ADVARSEL

Fare for forbrenning ved sprut av varm mat

- Vær oppmerksom på at små mengder varm mat kan dryppe fra miksegrytelokket når det tas av. Plasser målebegeret riktig inn i åpningen og la det bli på plass ved tilberedning av varm mat (f.eks. syltetøy, suppe), særlig på middels (3–6) og høyere (7–10) hastighetsnivåer.
- Bruk bare Thermomix™-målebegeret for å lukke åpningen i miksegrytelokket. Ikke dekk miksegrytelokket med noen gjenstander, som f.eks. kjøkkenhåndklær eller oppvaskkluter.
- Ikke hold eller berør målebegeret ved tilberedning av varm mat (temperaturer over 60 °C).

Målebeger – kald mat – fare for skader ved søl av kald mat

- Ved behandling av kald mat på medium (3–6) og høyere (7–10) hastighetsnivå, eller når du aktiverer turbomodus for å hakke eller pure kald mat, må du holde på målebegeret for å hindre søl fra maten. (Men hold aldri i målebegeret ved tilberedning av varm mat.)

Målebeger – varm mat – fare for brannskader

- Ikke berør målebegeret eller aktiver turbomodus ved behandling av varm mat (temperatur over 60 °C).
- Plasser alltid målebegeret korrekt i miksegrytelokket og sikre deg at det ikke blir skjøvet opp av innholdet i kokekurven.
- Hvis hullet i miksegrytelokket er blokkert med mat og oppvarmingen er på, kan et overtrykk bygge seg opp i miksegryten og det varme innholdet kan sprute ut. Hvis det skjer er det en stor risiko for brannskår og skader.

Målebegeret er et multifunksjonelt tilbehør: Det fungerer som lukkemekanisme i miksegrytelokket, slik at det ikke blir varmetap, og hindrer mat som mikses eller kokes i å sprute ut.

Målebegeret kan brukes til å måle ingredienser. Et målebeger fylt til randen rommer 100 ml, og halvfullt (målestrek midt på) 50 ml.

Plasser målebegeret i miksegrytelokket med åpningen opp ②.

Hvis du ønsker å tilsette litt mer væske er det ikke nødvendig å fjerne målebegeret. Hell ganske enkelt væske på lokket. Det vil etter hvert sildre ned i miksegryten.

Hvis du vil tilføre flere ingredienser gjennom åpningen i miksegrytelokket, løfter du målebegeret opp og tilsetter ingrediensene i miksegryten.

Kokekurv

Kokekurven for Thermomix™ er laget av høyverdig plast. Den er et tilbehør med flere funksjoner:

- Siling av frukt- og grønnsaksaft. Hakk og lag puré i Thermomix™, sett kokekurven i miksegryten og bruk den som sil når saften helles ut. Når saften helles ut, brukes slikkepotten til å holde kokekurven ③.
- Mat som må behandles forsiktig, som kjøtt- og fiskeboller, bør ikke bearbeides i miksegryten, men legges i kokekurven.

Slik tar du av kokekurven: Plasser kroken på slikkepotten i hakket i kokekurven ④ og løft kokekurven ⑤. Slikkepotten kan fjernes til enhver tid.

- Føttene på bunnen av kokekurven ⑥ sørger for at væske som drypper fra maten kan renne ut av kokekurven.
- Hvis du ønsker å redusere en væske (f.eks. tomatsaus), setter du kokekurven som «kork» i miksegrytelokket ⑦ i stedet for målebegeret.
- Overfyll aldri kokekurven. Innholdet må aldri nå opp til den øverste kanten av kokekurven.
- Pass på at hullet i miksegrytelokket holdes fritt for mat. Hvis hullet i miksegrytelokket er blokkert med mat og oppvarmingen er på, kan et overtrykk bygge seg opp i miksegryten og det varme innholdet kan sprute ut. Hvis det skjer er det en stor risiko for brannskader.

⚠ ADVARSEL

- Overfyll aldri kokekurven. Innholdet må aldri nå opp til den øverste kanten av kokekurven. Pass på at hullet i miksegrytelokket holdes fritt for mat. Hvis hullet i miksegrytelokket er blokkert med mat og oppvarmingen er på, kan et overtrykk bygge seg opp i miksegryten og det varme innholdet kan sprute ut. Hvis det skjer er det en stor risiko for brannskader.



Slikkepott

Slikkepotten ① er et annet eksempel på et intelligent design fra Thermomix™.

- Thermomix™-slikkepotten er det eneste redskapet som brukes til å mikse eller røre ingredienser i miksegryten ②. Skyv den ovenfra og ned i bollen gjennom åpningen i miksegrytelokket. Sikkerhetsplaten sørger for at slikkepotten ikke kommer i berøring med miksekniven. Dette betyr at slikkepotten kan brukes under hakking, koking eller småkoking.
- Slikkepotten bør brukes til å skrape alle ingredienser ut av miksegryten. Tuppen på slikkepotten er utformet for å passe nøyaktig mellom miksekniven og veggen i miksegryten.
- Slikkepotten har en spesielt utformet sikkerhetsplate som hindrer den i å falle ned fra arbeidsflaten.
- Når frukt- eller grønnsaksaft siles fra miksegryten, brukes slikkepotten til å holde kokekurven på plass.
- Å løfte ut kokekurven med slikkepotten er enkelt (se side 19, bilde ④).

⚠ ADVARSEL

Fare ved bruk av ikke godkjente gjenstander og utstyr.

- Du må kun bruke Thermomix™-slikkepotten med sikkerhetsplate til å røre i maten i miksegryten.
- Bruk aldri andre gjenstander som skjeer, sleiver, visper, kniver og lignende til å røre med. De kan komme i kontakt med den roterende miksekniven og føre til personskade.
- Lås miksegrytelokket før Thermomix™-slikkepotten stikkes ned gjennom åpningen i miksegrytelokket.



Sommerfuglvisp (røretilbehør)

- Sommerfuglvispen ③ (her sammen med miksekniven ④) vil gi det beste resultatet når det gjelder pisking av fløte og eggehvite. Den er også perfekt til å tilberede kremete puddinger og kremblandinger.
- Når du koker melk eller tilbereder puddinger eller sauser vil sommerfuglvispen holde ingrediensene i konstant bevegelse. Det hindrer maten i å sette seg fast.

Det er enkelt å sette inn og ta ut sommerfuglvispen: Fest sommerfuglvispen som vist på bilde ⑤ og vri den litt i motsatt retning av den retningen miksekniven roterer. Nå skal den hekte seg fast over kniven og det skal ikke være mulig å trekke den av vertikalt. Den kuleformede enden sørger for at det er enkelt å ta den av. Hvis du vil fjerne sommerfuglvispen, ta tak i den kuleformede enden og trekk den ut mens du dreier den litt i begge retninger.

⚠ ADVARSEL

- Velg hastighet først etter at røretilbehøret (sommerfuglvispen) er korrekt montert.
- Ikke velg høyere hastighet enn trinn 4 når sommerfuglvispen skal benyttes.
- Aldri bruk slikkepotten når sommerfuglvispen er montert.
- Ikke tilsett ingredienser som kan skade eller blokkere sommerfuglvispen når den er montert på miksekniven og motoren er i gang.



Varoma

Varoma ① består av tre deler ②:

- Varoma samlekar (bunn)
- Varoma-skål (midten)
- Varoma-lokk (topp)

Alle delene er laget av høyverdig, næringsmiddelgodkjent plast.

OBS

- Varoma-lokket skal alltid være påsatt på Varoma under matlaging ①.
- Bruk bare Varoma sammen med Thermomix™. (Varoma må ikke brukes i mikrobølgeovn, stekeovn eller andre apparater).

Hvordan delene til Varoma kan kombineres

Du kan bruke Varoma i følgende to kombinasjoner:

Kombinasjon 1:

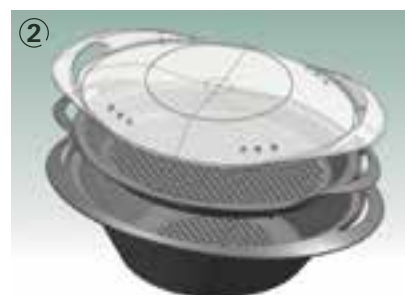
Varoma samlekar og Varoma-skål og -lokk ②.

Bruk denne kombinasjonen til å koke forskjellige sorter mat, f.eks. grønnsaker sammen med kjøtt eller fisk, eller større porsjoner av samme mat, f.eks. melboller.

Kombinasjon 2:

Varoma samlekar og Varoma-lokk ③.

Bruk denne kombinasjonen til koking av større porsjoner av samme mat, f.eks. grønnsaker, poteter eller store kjøttstykker eller pølser.



⚠ ADVARSEL

Fare for forbrenning på grunn av varm damp eller varmt kondensert vann

Bruk aldri Varoma uten Varoma-lokket.

VIKTIG:

Ligger ikke Varoma-lokket korrekt på, vil dampen slippe ut og maten inne i Varoma vil ikke bli skikkelig kokt.

Hvordan bruke Varoma

Varoma er et tilbehør som er designet for Thermomix™ og kan bare benyttes sammen med Thermomix™. Før du begynner dampkoking med Varoma, må Thermomix™ monteres korrekt:

Trinn 1: Monter Thermomix™

Plasser miksegryten i riktig stilling. Fyll minst 0,5 liter (500 g) vann i miksegryten. Det rekker til 30 minutters dampkoking. Hvis du dampkoker med kokekurv, setter du kokekurven på plass og fyller den med ingrediensene, f.eks. poteter eller ris. Lukk miksegrytelokket.

For å få en smakfull variant kan det benyttes grønnsaksbuljong eller en blanding av vin og vann i stedet for vann.

Trinn 2: Legg matvarer i Varoma

Legg Varoma-lokket opp ned på arbeidsflaten ④ og sett Varoma-samlekaret oppå lokket - det passer perfekt i sporet.

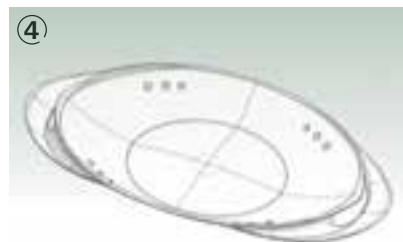
Legg maten løst i Varoma-samlekaret ⑤. Pass på at noen åpninger er frie slik at dampen fordeles jevnt. Fyll Varome slik at den maten som krever lengst tilbereding ligger nederst, og mat som krever kortere tilbereding ligger øverst.

Varoma-lokket under Varoma-samlekaret vil hindre at væsken fra vaskede grønnsaker, moden frukt, rått kjøtt eller rå fisk søler til arbeidsflaten.

⚠ ADVARSEL

Fare for forbrenning på grunn av varm damp eller varmt kondensert vann

- Kontroller at åpningen i miksegrytelokket og noen åpninger i Varoma-samlekaret og -skålen ikke er dekket av mat, ellers kan du risikere ukontrollerte damputslipp.
- Sørg for at Varoma plasseres på riktig måte på miksegryten og Thermomix™.



Når du skal bruke Varoma-skålen setter du den inn i Varoma-samlekaret. Pass på at Varoma-skålen ligger støtt og plant. Så kan du legge mat på den ①. Sett Varoma opp i riktig posisjon på miksegrytelokket (uten målebeger) slik at den står plant ②.

Sett Varoma-lokket på toppen. Det skal ligge støtt og plant slik at det forsegler Varoma godt, så dampen ikke slipper ut.

VIKTIG:

Målebegeret må aldri stå i miksegrytelokket når du bruker Varoma. Hvis Varoma-lokket ikke er riktig plassert, vil det ikke bli nok damp i Varoma. Dette vil forsinke kokeprosessen.

⚠ ADVARSEL

Fare for forbrenning på grunn av varm damp eller varmt kondensert vann

- Ikke glem at varm damp kommer ut på sidene og fra toppen av Varomalokket under bruk.
- Hold barn unna Thermomix™ når Varoma er i bruk, og advar dem om farene ved varm damp og varmt kondensert vann.

Fare for forbrenning ved sprut av varm mat

- Bruk bare lav hastighet (🌀 – 6) når du velger Varoma-temperatur. Høyere hastighet kan føre til søl av varm mat eller væske som skummer opp.

Trinn 3: Dampkoking med Varoma ③

Alt du trenger å gjøre er å velge tid og Varoma-temperatur. Dampkokingsprosessen begynner når du dreier velgeren til en lav hastighet (🌀 – 6). Timeren begynner å telle ned. Vann eller vannbasert væske i miksegryten kokes opp, og produserer 250 g damp pr. kvarter for dampkoking eller væskereduksjon. Dampen går opp gjennom åpningen av miksegrytelokket på Thermomix™ og inn i Varoma. Maten tilberedes skånsomt i den varme dampen. Vær oppmerksom på at høyeste Varoma-temperatur er 120 °C, avhengig av hvilke ingredienser du benytter, f.eks. olje.



⚠ ADVARSEL

Fare for forbrenning på grunn av varm damp eller varmt kondensert vann

- Berør bare håndtakene på begge sider av Varoma.
- Når Varoma-lokket tas av skal det holdes på en slik måte at ikke dampen som kommer opp eller drypp fra varm væske kommer i kontakt med deg.
- Husk at varm damp vil fortsette å komme opp gjennom åpningen i miksegrytelokket når hele Varoma tas av.



Når ingrediensene er kokt eller hvis du vil sjekke om de er kokt, vri velgeren til null ved å trykke på hastighetsknappen på startskjermen og vri velgerknappen mot klokka.

For å åpne Varoma, senk Varoma-lokket forsiktig ned på forsiden slik at dampen kan slippe ut i bakkant ④. Pass på at kondensert vann drypper ned i Varoma-samlekaret og -skålen ved å holde Varoma-lokket over dem. Så kan Varoma-lokket forsiktig fjernes og plasseres opp ned på arbeidsflaten. Løft opp Varoma-samlekaret og skålen, vent noen sekunder slik at kondensert vann kan dryppe ned på miksegrytelokket. Sett deretter Varoma-samlekaret og skålen på Varoma-lokket.

Praktisk bruk av Varoma

Beskrivelsen som følger forklarer hvor enkelt det er å bruke Varoma.

Følgende grunnleggende regler skal følges ved bruk av Varoma:

- Fyll nok vann i miksegryten.

VIKTIG:

30 minutters dampkoking krever 0,5 liter (500 g) vann. For hver 15. minutt du legger til på tiden må du tilsette ytterligere 2,5 dl (250 g) væske.



- Bunnen i Varoma-samlekaret og -skålen er designet med et jevnt mønster av små åpninger som garanterer en jevn tilførsel av damp inn i Varoma.
- Maten bør alltid være plassert slik at så mange åpninger som mulig er åpne og ikke hindrer dampen. Plasseres ingrediensene «løst» er det vanligvis nok til å sikre dette.
- Du kan dampkoke mat med forskjellig konsistens og fasthet samtidig. Legg maten som trenger lengst koking nederst og mat som trenger mindre koking øverst, f.eks. grønnsaker i Varoma-samlekaret og fisk i Varoma-skålen.
- Grønnsaker vil bli jevnt kokt hvis du kutter dem i like store biter. De oppgitte koketidene er omtrentlige, og vil variere avhengig av kvalitet, modenhet og størrelse på ingrediensene, samt hvilken konsistens du foretrekker.
- Smør Varoma-samlekaret og -skålen for å være sikker på at ingredienser som kjøtt, fisk eller deig ikke setter seg fast.
- Ikke jevn sauser og supper før dampkokingen er avsluttet. Jevning kan hindre dampen i å danne seg jevnt i miksegryten og forsinke kokeprosessen.
- Du kan også snu Varoma-lokket opp ned og bruke det som dryppsamler for Varoma-samlekaret og Varoma-skålen ①. Det kan også brukes som et brett for å servere mat direkte fra Varoma.

ARBEIDE MED THERMOMIX™

Ta i bruk Thermomix™

Dra den elektriske ledningen forsiktig ut av maskinhuset og plugg den inn i en stikkontakt. Du kan velge den lengden på ledningen du trenger, opp til 1 m. Hvis du ikke trenger hele lengden, kan resten lagres inne i Thermomix™. Pass på at ledningen ligger fritt slik at vekten kan fungere feilfritt. Ikke plasser Thermomix™ oppå ledningen. Hvis Thermomix™ plasseres på ledningen vil den stå skjervt, og vekten vil da veie unøyaktig. Nå er Thermomix™ klar til bruk.

Slå Thermomix™ på ved å trykke på velgerknappen. Startskjermen ② vil vises.

Trykk på Hjem-ikonet for å gå tilbake til startskjermen fra de ulike menyvalgene. På startskjermen kan du tilbakestille innstillingene ved å trykke på og holde inne Hjem-ikonet. Finn en fast plass på kjøkkenet for din Thermomix™ helt fra starten av, slik at den er klar til bruk når du trenger den.

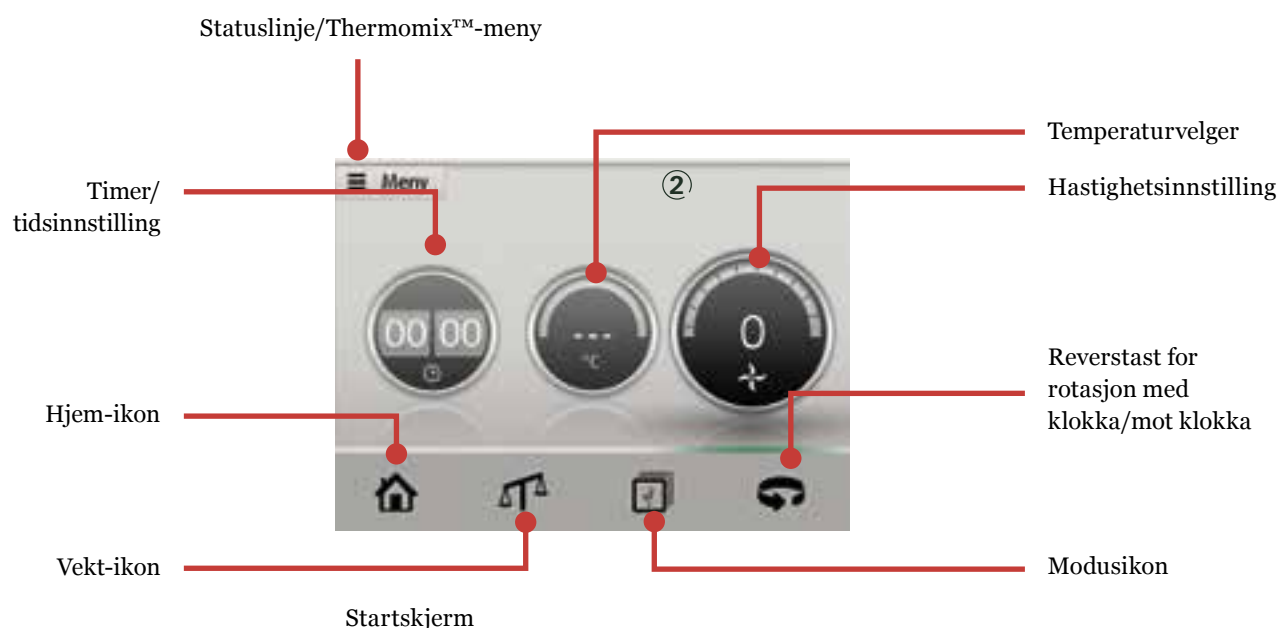
⚠ ADVARSEL

Thermomix™ kan flytte på seg

Sett Thermomix™ på en ren, solid, jevn overflate som ikke utstråler varme, slik at den ikke kan skli. Plasser Thermomix™ TM5 i tilstrekkelig avstand fra kanten på overflaten, slik at den ikke kan falle ned.

Fare for skade på grunn av varm damp

Sørg for at det er tilstrekkelig klaring over og rundt Thermomix™ og Varoma (for eksempel under opphengte skap eller hyller) for å hindre skader fra varm damp som siver ut.



Slå av Thermomix™

For å slå av Thermomix™, trykker du på og holder velgerknappen nede til det vises en melding om at Thermomix™ er slått av. Deretter kan du slippe velgerknappen.

ADVARSEL

Fare for skade på grunn av skarpe kanter

Thermomix™-skjermen er laget av glass og kan knuses ved feil håndtering.



Sikkerhetsanvisninger

Les sikkerhetsanvisningene nøye før du bruker Thermomix™ for første gang. Velg Sikkerhetsanvisninger i Thermomix™-menyen  for å se hvilke hensyn du må ta.



Veiling av ingredienser med Thermomix™

Trykk på vekt-ikonet for å aktivere den integrerte veiefunksjonen ②.
Du kan veie ingrediensene direkte i miksegryten og Varoma. Gå frem som følger for å bruke vekten:

Trinn 1: Sett miksegryten på plass.

Trinn 2: Trykk på vekt-ikonet.

Trinn 3: Tilsett den første ingrediensen (maks 3,0 kg) og kontroller mengden på skjermen.

Trinn 4: Hvis du ønsker å tilsette flere ingredienser, trykker du på tarerings-tasten og tilsetter den neste ingrediensen ③.

Gjenta denne fremgangsmåten så mange ganger det er ønskelig, opp til maksimal vekt (6 kg).

Nøyaktigheten opp til 3 kg er +/-30 g.

VIKTIG:

Under veiing må du ikke berøre Thermomix™ eller lene noe mot den.
Pass på at at ingenting befinner seg under Thermomix™. Pass også på at strømledningen ikke er i spenn.



Ytterligere informasjon om veiing

Veiefunksjonen fungerer fra 5 g til 6,0 kg i trinn på 2 ganger 3 kg, dvs. du kan ikke veie mer enn 3 kg på en gang. Når du veier og legger til ingredienser ved hjelp av veiefunksjonen må du alltid legge til ingrediensene sakte, fordi det tar 2 til 3 sekunder før vekten viser riktig vekt.

Hvis du fjerner en ingrediens fra miksegryten, vil vekten indikere en negativ verdi i forhold til vekten av den ingrediensen som ble fjernet.

Ved bruk av veiefunksjonen for å tilsette ingredienser, ikke tilsett mer enn 3,0 kg av gangen. Hvis du legger til mer enn 3,0 kg på en gang, vil en melding om overbelastning vises.

Trykk alltid på vekt-ikonet rett før du veier eller bruker veiefunksjonen. Dette vil øke vektens nøyaktighet. Vær forsiktig så du ikke flytter på Thermomix™ under veiingen.

Når veiefunksjonen ikke har vært i bruk i over 15 minutter vil Thermomix™ automatisk slå seg av. Hvis du trykker på vektikonet igjen før det har gått 15 minutter vil veiefunksjonen starte på nytt.

Veiling under omrøring: Du kan veie ingrediensene mens motoren er i gang, opp til hastighet 4. Vær oppmerksom på at denne funksjonen bare fungerer når innholdet i Thermomix® tillater en jevn motordrift.

Betjening av Thermomix™ fra startskjermen

Trinn 1: Still inn timeren.

Trykk på timerdisplayet og bruk velgeren for å innstille en driftstid på opptil 99 minutter.

Velg en tid mellom 0–1 minutt i trinn på 1 sekund,
1–5 minutter i 1 trinn på 10 sekunder,
5–20 minutter i trinn på 30 sekunder,
20–99 minutter i trinn på 60 sekunder.

Trinn 2: Still inn temperaturen

Trykk på temperaturvelgeren, og bruk velgerknappen for å stille inn ønsket temperatur for å varme eller koke ingrediensene i bollen. Dersom retten ikke bør varmes opp, hopp over dette trinnet. Vær oppmerksom på at varmefunksjonen til Thermomix™ ikke er aktiv før du aktiverer den ved å stille inn en tid.

Trinn 3: Start Thermomix™

Trykk på velgeren og bruk velgerknappen for å stille inn ønsket hastighet. Når hastigheten er innstilt, vil låsemekanismen ① sikre lokket og den innstilte tiden begynner å telle ned til 00:00 i trinn på 1 sekund. I kald miksemodus vil miksehastigheten slås av når den innstilte tiden er utløpt. En lyd vil angi slutten av prosessen og at lokket kan fjernes.

Avhengig av den innstilte hastigheten, vil låsemekanismen vente noen sekunder før lokket låses opp, for å sikre at ingen væske flommer ut.

I varm miksemodus, etter oppvarming og småkoking, vil du oppleve at Thermomix™ oppfører seg annerledes enn i kald miksemodus.

Når den innstilte tiden er utløpt, fortsetter miksekniven med å røre forsiktig i 8 sekunder for å hindre at noe brenner seg fast i miksegryten. Etter disse 8 sekundene vil Thermomix™-motoren stanse, en lyd vil angi slutten av prosessen og at lokket kan tas av.

Vær oppmerksom på at det ikke er nødvendig å vente disse åtte sekundene, du kan også stoppe din Thermomix™ manuelt når som helst før de 8 sekundene har gått.



VIKTIG:

Oppvarming og matlaging er bare mulig hvis en tidsperiode er innstilt.

⚠ ADVARSEL

Ta aldri på låsearmene eller miksegrytelokket når du åpner eller lukker Thermomix™. Ikke prøv å ta av miksegryten eller miksegrytelokket med makt.

Tidsvelgeren

Den innstilte tiden kan endres når som helst under tilberedelsen av maten. Trykk på tidsvelgeren (hvis den ennå ikke er aktiv) og vri velgerknappen i retning med klokka for å øke tiden eller mot klokka for å redusere tiden. Hvis miksekniven stoppes før den innstilte tiden er utløpt – for eksempel hvis du tilsetter en ny ingrediens – settes timeren på pause. Nedtellingen fortsetter når en ny hastighet er valgt. For å stoppe mikseprosessen før den innstilte tiden er utløpt, trykker du på tidsvelgeren og vrir velgerknappen i retning mot klokka til tiden er satt til 00:00, eller trykker på velgerknappen.

Hvis ingen tid er forhåndsinnstilt og motoren er i gang vil Thermomix™ automatisk stoppe etter maksimalt 99 minutter. Når denne tiden har gått, vil et lydsignal høres.

ADVARSEL

Ta miksegryten forsiktig av for å hindre søl, særlig når innholdet er varmt.

VIKTIG:

Rengjør overflaten på Thermomix umiddelbart dersom det er kommet matsøl på den.

Temperaturvelgeren

Temperaturen kan stilles inn til mellom 37 °C og 120 °C. Den ønskede temperaturen vises med store tall midt i temperaturvelgeren. Temperaturen i gryten vises som en fargeskala fra rødt til blått i temperaturvelgerens øvre kant. Den aktuelle temperaturen i gryten vises i mindre skrift mellom den ønskede temperaturen og fargeskalaen ①. Når oppvarmingen pågår vil du se at «°C» pulserer i temperaturvelgeren.

Den forhåndsinnstilte og den gjeldende temperaturen som vises er bare omtrentlige verdier.

Pass alltid på at verdien for den forhåndsinnstilte temperaturen er satt til «---» hvis du ikke ønsker å varme eller koke mat! Alternativt kan du slå av varmfunksjonen ved å trykke på temperaturvelgeren og vri velgerknappen mot klokka til «---». Dette vil hindre uønsket oppvarming av ingrediensene i miksegryten hvis en tid er forhåndsinnstilt. Varmefunksjonen vil kun være slått på når tiden er forhåndsinnstilt på tidsvelgeren.

Thermomix™ bruker også lysdioder for å indikere om den tilbereder kalde retter (blinker grønt) eller varme retter (blinker rødt så snart miksegryten har nådd en temperatur på 55–60 °C) ②.



Fargeskala
Forhåndsinnstilt temperatur
Nåværende gryte-temperatur



Skånsom oppvarming på hastighetene 2 og 3

Hastighetene 2 og 3 er beregnet for skånsom oppvarming. Når disse hastighetene er valgt, vil temperaturen økes saktere enn ved de andre hastighetene. Dette gir en gradvis oppvarming av sensitive ingredienser (f.eks zabaglione og dessertsauser med egg).

Myk start (over 60 °C)

Hvis turbomodus aktiveres eller motoren startes når temperaturen i miksegryten er 60 °C eller høyere, vil det elektroniske systemet forhindre søl av varm mat ved å forsinke hastighetsøkningen. Denne myke starten vil bare fungere hvis maten har vært oppvarmet i Thermomix™. Bare da kan temperaturføleren måle temperaturen korrekt og utløse myk start i overensstemmelse med det.

Hvis du ønsker å bruke Thermomix™ til å behandle mat som ikke har vært oppvarmet i Thermomix™ (f.eks tilberede en saus av varm kjøttkraft), må du øke hastigheten sakte og gradvis.

Varoma-temperaturinnstilling

Hvis Varoma-temperaturinnstilling ③ er valgt, kan temperaturen komme opp i 120 °C, avhengig av hvilke ingredienser du bruker, for eksempel olje. Vær oppmerksom på at verdien for den aktuelle temperaturen vil skifte til «Varoma» så snart miksegryten har nådd en temperatur på 100 °C, noe som er nødvendig for å dampkoke. Fargeskalaen vil fortsette å vise den aktuelle temperaturen i miksegryten (100–120 °C). I løpet av 15 minutter ved Varoma-temperaturinnstilling vil 250 g vann eller vannbaserte væsker fordampe. Varoma-temperaturinnstillingen brukes til dampkoking (se side 22–26) og til å redusere (koke ned) vannbaserte væsker. For sautering av ingredienser vil vi anbefale temperaturinnstillingen på 120 °C. Legg merke til at 120 °C bare kan nås etter at det meste av vanninnholdet i ingrediensene er fordampet.

⚠ ADVARSEL

Varm aldri opp miksegryten når den er tom.



Hastighetsvelger

Trykk på velgeren og vri velgerknappen for å starte Thermomix™.

Følgende hastigheter er tilgjengelige:

Betegnelse	Hastighet/modus	Omdreining/min
Lett omrøring		40
Omrøring	1–3	100–500
Miksing/blanding	4–10	1100–10200
Turbomiksing	Turbo	10700

Innstillingen for lett omrøring ✓

Innstillingen for lett omrøring ④ kan velges ved hjelp av velgeren. På denne innstillingen blir maten omrørt langsomt, på samme måte som hvis du med jevne mellomrom rørte litt i maten i en kjele. Hvis denne innstillingen blir valgt, blir maten ikke delt opp eller hakket, og vil fortsatt inneholde store biter.

Omrøring

Bruk de lavere hastighetene, 1–3, for forsiktig omrøring. Dette lavere hastighetsområdet er ideelt for lapskaus, frikasséer og stuinger.

Miksing/blanding

Bruk hastighetsområdet 4-10 for grov, fin og veldig fin hakking, miksing og blanding. Pass alltid på å justere hastigheten langsomt til ønsket verdi, og husk at målebegeret skal sitte på plass i åpningen i miksegrytelokket. Dette vil hindre at maten som hakkes spruter ut.

⚠ ADVARSEL

Ikke stikk fingrene inn i åpningen i miksegrytens lokk eller berør miksekniven når Thermomix™ er i drift.

Turbomodus

Bruk Turbomodus for å bruke Thermomix™ ved maksimal hastighet. For å aktivere Turbomodus, trykk på modus-ikonet ① og velg Turbo ②. På Turboskjermen ③ velger du ønsket blandingstid på 0,5 til 2 sekunder ved å trykke på det respektive berøringsområdet og vri velgerknappen. Hvis du for eksempel vil grovhakke en stor porsjon, trykker du turboknappen inn 3 eller 4 ganger i et halvt sekund om gangen (gjenta om nødvendig) til maten er jevnt hakket. Turbomodus er også tilgjengelig mens motoren er i gang, men deaktiveres automatisk når temperaturen i bollen overstiger 60 °C eller hvis eltemodus blir valgt.

⚠ ADVARSEL

Fare for forbrenning på grunn av varm damp eller varmt kondensert vann

- Bruk aldri turbomodus eller øk hastigheten brått ved tilberedning av varm mat (temperatur over 60 °C), spesielt hvis maten ikke har vært oppvarmet i Thermomix™.
- Ikke hold på eller berør målebegeret ved behandling av varm mat (temperatur over 60 °C).
- Ta miksegryten forsiktig ut for å hindre søl, særlig når innholdet i miksegryten er varmt.

VIKTIG:

Når du skal blande ingrediensene ved en temperatur høyere enn 60 °C (f.eks når du tilbereder en saus fra varm kjøttkraft), må du øke hastigheten sakte og gradvis ved å trykke på velgeren og vri på velgerknappen.



Bruk av rotasjon med og mot klokka ↻

Trykk på ikonet ↻ på kontrollpanelet for å snu rotasjonen av miksekniven fra forover (med klokka) til bakover (mot klokka) ④. Du kan reversere retningen på miksekniven ved alle hastigheter. Bakoverdrift indikeres av symbolet på velgeren. For å gå tilbake til foroverdrift trykker du bare på ikonet ↻ igjen, eller venter til den innstilte tiden utløper og knivrotasjonen automatisk tilbakestilles til forover rotasjonsretning (med klokka). Revers rotasjonsretning er beregnet på ømtålige matvarer som ikke skal hakkes, men bare røres forsiktig i.

Eltemodus 🍪

Bruk eltemodus til å lage tung gjærdeig eller brøddeig. Slik velger du eltemodus: Trykk på modusikonet ⑤ på skjermen og velg eltemodusikonet ⑥. En melding som bekrefter valget ditt vises øverst på skjermen. Et aks vises på velgeren og indikerer at eltemodusen er valgt. Du kan aktivere eltemodus ved å trykke på velgeren og vri hastighetsknappen, og om ønskelig kan du angi forhåndsinnstilt tid.

Dette vil starte elteprosessen som elter deigen i vekslende retninger (med og mot klokka) og sikrer jevn behandling av deigen i miksegryten.

For å deaktivere eltemodus, trykk på modusikonet igjen. En melding som bekrefter valget ditt vises øverst på skjermen.

Hvis miksegryten har vært brukt til oppvarming, er eltemodus bare tilgjengelig når gryten er nedkjølt til en temperatur under 60 °C. Hvis temperaturen er høyere, kan eltemodus ikke startes og en feilmelding vises. Vær oppmerksom på at mens eltemodus er aktiv, er varmeelementet, turbomodus og reverse-ringsmodus deaktivert.



VIKTIG:

Thermomix™ kan flytte på seg

- Plasser Thermomix™ på en ren, solid og jevn overflate som ikke utstråler varme, slik at den ikke kan skli.
- Hold tilstrekkelig avstand mellom Thermomix™ og kanten på arbeidsflaten, slik at den ikke kan falle ned.
- Vær oppmerksom på at ved elting av deig eller hakking kan det bli ubalanse i miksegryten, og under spesielle forhold kan hele Thermomix™ flytte på seg. Ikke forlat Thermomix™ uten oppsyn mens den elter eller hakker.

Sette inn en Thermomix™-oppskriftsbrikke

Når du skal tilslutte en Thermomix™-oppskriftsbrikke til Thermomix™ setter du brikken inn i porten på siden av Thermomix™. Den vil låses på plass så snart magneten er tilstrekkelig nær ①.

Skjermen viser hvilken Thermomix™-oppskriftsbrikke som har blitt tilsluttet. Et Thermomix™-oppskriftsbrikke-ikon vil dukke opp foran menyoppføringen «Oppskrifter» i hovedmenyen. Oppskriftene på Thermomix™-oppskriftsbrikken kan nå velges og tilberedes fra undermenyene «Oppskrifter» og «Favorittoppskrifter».

⚠ FORSIKTIG

Fare for pacemakere Materielle skader

- Thermomix™ oppskriftsbrikke og Thermomix™ oppskriftsbrikke-grensesnittet til Thermomix™ TM5 inneholder magneter. Hvis du bruker pacemaker, sørg for å opprettholde tilstrekkelig avstand. Advar også andre, hvis de har pacemaker.

Thermomix™-meny

Når du trykker på «Meny» kommer det opp en liste over ytterligere nyttige Thermomix™-funksjoner ②.

Favorittoppskrifter

Å velge «Favorittoppskrifter» er den raskeste måten å få tilgang til oppskrifter som du har merket som favoritter.

Viktig: Bruk venstre pil i øverste venstre hjørne av skjermen for å gå trinnvist tilbake til Thermomix™-menyen ③.

I tilfelle en menyoppføring overstiger den tilgjengelige plassen på linjen, vil tre prikker på slutten av linjen indikere at hvis du sveiper teksten vil de skjulte tegnene bli synlige.

Oppskrifter

Velg «Oppskrifter» fra listen for å søke gjennom alle oppskriftene ④.

Det finnes fire ulike måter å søke etter ønsket oppskrift på:

Etter kategori, navnet på retten, favorittoppskrifter eller nylig brukte oppskrifter ⑤.



Etter kategori

Når du søker etter kategori, vil Thermomix™ foreslå ulike kategorier, som forretter eller hovedretter med kjøtt. Oppskriftene er ordnet alfabetisk innenfor kategorien ⑥.

Fra A til Å

Du kan søke etter navnet på oppskriften i den alfabetiske listen. Du kan bla gjennom listen ved å sveipe loddrett over skjermen, eller ved hjelp av rullefeltet på høyre side av skjermen. Bruk fanen med pil opp for å skrive inn den første bokstaven ⑦.

Nylig brukte oppskrifter

Har du laget en velsmakende rett for en tid siden og ønsker å gjenta suksessen? De oppskriftene du har fulgt og tilberedt nylig vises her ⑧.

Foran oppskriftene finner du symboler som viser statusen på oppskriftene da du brukte dem sist. Et pauseikon ■■ indikerer at oppskriften ble forlatt mens retten var under forberedelse. Et Thermomix™-oppskriftsbrikke-ikon indikerer at oppskriften ble fulgt til maten var ferdig. Et gjennomsiktig Thermomix™-oppskriftsbrikke-ikon indikerer at Thermomix™ oppskriftsbrikken som inneholder oppskriften, ikke er tilsluttet Thermomix™.



Tilberede en oppskrift fra en Thermomix™-oppskriftsbrikke ved bruk av «guidet tilberedning»

Trykk på «Meny» på startskjermen, og velg en oppskrift fra «Favorittoppskrifter» eller «Oppskrifter»- med undermenyer. Når du har valgt en oppskrift, vil den bli vist i fullvisningsmodus, slik at du kan rulle opp og ned og lese hele oppskriften og ingredienslisten (1). Nederst på skjermen finnes det en fane som inneholder mer detaljert informasjon om oppskriften (2):

Favorittoppskrift

Merk oppskriften som en favoritt.

Næringsinnhold

Se oppskriftens næringsverdi.

Tips

Oppskrifttips.

Variasjoner

Idéer til en personlig vri på oppskriften.

Anbefalt drikke

Forslag til drikkevarer som passer til retten.

Fullvisning

For noen retter kan du velge visningsmåte.

Hvis du ønsker å bruke oppskriften, kan du enten bytte mellom lesemodus og hovedmenyskjermen, eller trykke på «Start» øverst i høyre hjørne av skjermen og følge instruksjonene som da vises på skjermen (3).

Parallelle trinn

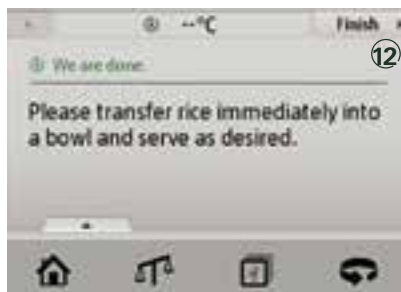
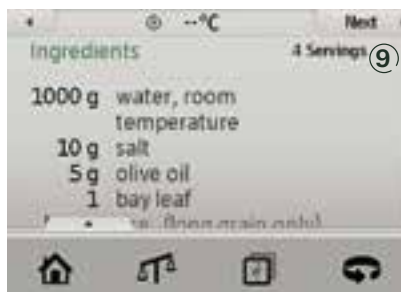
Noen oppskrifter har trinn som går parallelt med tilberednings- eller røreprosesser for å redusere rettens totale tilberedningstid. I disse tilfellene vil du se at «neste»-ikonet er skiftet ut med et «parallelt trinn»-ikon (3) i øverste høyre hjørne av skjermen (4). Trykk på dette umiddelbart etter at du har startet motoren.



Automatiserte oppskrifter

Her finner du oppskriftsprogrammer som tar seg av enda flere forberedelses-trinn. Thermomix™ bruker sine integrerte sensorer til å finne ut tilstanden på mat som er tilberedt, og beregner deretter videre behandling. Programmet guider deg trinnvist gjennom tilberedningen.

Velg alternativet «Automatiserte oppskrifter» (5). Velg ønsket oppskrift (6). Thermomix™ vil gi råd om nødvendige forberedelser og tilberedningstider (7). Oppskriften vil starte når du trykker på «Start» (8). Finn frem ingrediensene i henhold til listen som blir vist (9). Når du har alle ingrediensene, kan du begynne å lage maten. Følg instruksjonene på skjermen. Når du har fullført et trinn velger du «Neste» (10). Bildet (11) viser statusen for oppskriften etter hvert som Thermomix™ arbeider seg gjennom den automatiske rutinen. Vær oppmerksom på at tiden som er oppgitt bare er omtrentlig, da den avhenger av kvaliteten på ingrediensene du har valgt og av omgivelsene maten tilberedes i. Når det står «Ferdig» øverst i høyre hjørne, er retten klar til servering (12). Når oppskriften er fullført, vises startskjermen med angivelse av temperaturen i miksegryten. For din sikkerhet vil skjermen fortsette å informere om temperaturen i miksegryten (13).



Transportmodus

Hvis du trenger å transportere Thermomix™, må du først låse miksegryten. Velg «Transportmodus» for å gjøre dette ①.

En melding som forklarer hvordan du frigjør transportmodus igjen, vises ②. Aldri bær eller løft Thermomix™ etter låsearmene. Ikke skyv, dra eller trykk ned låsearmene. Dette kan resultere i skader på maskinen og føre til at Thermomix™ blir ubrukelig.

Innstillinger

Når du velger «Innstillinger» vil du finne en liste over funksjoner så du kan tilpasse din Thermomix™ ytterligere ③.

Disse er:

- Administrer favoritter
- Velg språk
- Informasjon om Thermomix™
- Bakgrunnsfarge
- Tilbakestill Thermomix™ til fabrikkinnstillinger
- Låse apparatet

Administrer favoritter

I «Administrer favoritter», vil du finne alternativer for å fjerne oppskrifter fra listen over favoritter ④.



Språk

Innstill ditt foretrukne visningsspråk her ⑤.

Så snart du har gjort ditt valg, vil all informasjon på skjermen vises på det språket du har valgt ⑥.

Om Thermomix™

Under menypunktet «Om Thermomix™» ⑦ ⑧ finner du informasjon om serienummeret på din Thermomix™ og gjeldende programvareversjon.



Tilbakestill til fabrikkinnstillinger (reset)

Bruk «Tilbakestill til fabrikkinnstillinger» for å gå tilbake til produsentens opprinnelige Thermomix™-innstillinger ①.

Vær oppmerksom på at dine personlige innstillinger vil gå tapt ②.

Bakgrunnsfarge

Velg mellom lys tekst på mørk bakgrunn og svart tekst på lys bakgrunn ③ ④.



Låse Thermomix™

- Beskytt Thermomix™ så den ikke kan startes av barn eller andre uautoriserte brukere. Velg «Lås eller "Lås opp" Thermomix» for to låsealternativer ⑤.
- Aktiver og deaktiver låsen som ønsket. Du kan også endre ditt personlige identifikasjonsnummer (PIN) ⑥.
- Når du trykker «De-/aktiver lås» for første gang, vil låsen være inaktiv ⑦.
- Velg «Lås aktiv» ⑧.
- Et talltastatur vises og du blir bedt om å angi et personlig identifikasjonsnummer (PIN-kode). Skriv inn en 4-sifret kode etter eget valg ⑨.
- Når du har tastet inn ønsket PIN-kode trykker du på «Lagre» ⑩.
- En sikkerhetsmelding vises. Velg «Ja» for å bekrefte den nye PIN-koden ⑪.
- Thermomix™ er nå låst, og du kan slå den av ⑫.
- Neste gang du slår på Thermomix™, vil den først be om PIN-koden.
- Hvis du har glemt PIN-koden kan du velge «Glemt PIN?». Du vil da kunne låse opp Thermomix™ ved hjelp av master PIN 62742766 ⑬.
- Når du har tastet inn PIN-koden, kan du deaktivere låsen igjen. Velg «De-/aktiver lås» under menypunktet Innstillinger i Thermomix™-menyen og velg «Lås inaktiv» ⑭.
- Hvis du ønsker å aktivere låsen igjen, vil Thermomix™ spørre om du ønsker å bruke den samme PIN-koden. Hvis du velger «Ja», vil Thermomix™ låses umiddelbart. Hvis du velger «Nei», vil du bli bedt om å taste inn en ny PIN-kode og Thermomix™ vil da bli låst når den nye PIN-koden har blitt lagret ⑮.
- Under menypunktet «Endre PIN» ⑯ kan du når som helst angi en ny PIN-kode.





Kontakt

Slik kan du finne din lokale kundeservicekontakt:

Velg «Kontakt» i menyen Innstillinger (17).

Velg land fra listen (18).

Den fullstendige kontaktinformasjonen vil vises (19).

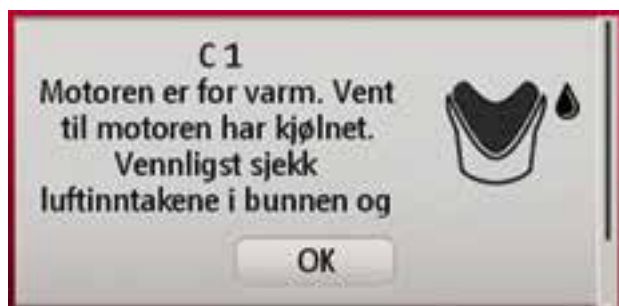


TING VERDT Å HUSKE

Automatisk nedstenging

Thermomix™ slås automatisk av etter 15 minutter. De siste 30 sekundene vises en melding som gir deg muligheten til å avbryte automatisk nedstenging.

Elektronisk motorvern



Hvis motoren har stanset:

- Ta miksegryten ut av Thermomix™.
- Ta ut noe av innholdet i miksegryten eller tilsett litt mer væske, i en mengde som passer til oppskriften.
- Vent i omtrent 5 minutter (avkjølingstid).
- Sett inn miksegryten igjen.
- Sjekk at luftinntakene på baksiden av enheten er tildekket.
- Start Thermomix™ på nytt.

Hvis feilmeldingen fortsatt står på skjermen etter endt avkjølingstid, må du ringe kundeservice.

Førstegangs bruk og høy belastning

Det kan komme litt lukt fra Thermomix™ første gang den brukes.

Blir motoren utsatt for høy belastning under tilbereding av mat, kan den bli for varm og gi fra seg lukt. I tillegg er det mulig at den automatisk vil bli slått av. Dette er helt ufarlig, og etter en avkjølingsperiode som forklart over, vil Thermomix™ igjen være klar til bruk.

RENGJØRING

Alle kjøkkenredskaper og alt utstyr må rengjøres. Det samme må alle delene til Thermomix™. Spesielt viktig er det at miksekniven, miksegryten og miksegrytelokket og dens pakning rengjøres før første gangs bruk og etter hver gang du bruker den.



Rengjøring av miksegryten og lokket

Ta miksegryten ut av Thermomix™ og fjern miksekniven (se sidene 14–16).

⚠ ADVARSEL

Fare for skade fra skarp kniv

Ikke rør knivbladene på miksekniven. De er veldig skarpe. Ta tak i den øverste delen av kniven når den tas ut eller settes inn.

Rengjør deretter inn- og utsiden av miksegryten (uten miksekniven) ① i varmt vann med oppvaskmiddel og en myk klut, eller i oppvaskmaskinen. Miksekniven, slikkepotten, sommerfuglvispen, kokekurven, målebegeret, miksegrytelokket og Varoma kan rengjøres på samme måte.

Er det rester i miksegryten som sitter godt fast, bruk et rensemiddel for rustfritt stål.

Pass på at kontaktpinnene i bunnen av miksegryten alltid er rene og tørre før du setter miksegryten på plass. Tørk av dem om nødvendig. Vi anbefaler at miksegryten demonteres før rengjøring, særlig hvis den vaskes i oppvaskmaskin.

VIKTIG:

Ikke bruk spisse eller skarpe gjenstander til rengjøring. Dette kan føre til skade på viktige deler og gå ut over sikkerheten til maskinen.

Rengjøring av miksekniven

Rengjør miksekniven under rennende vann med miksekniven vendt oppover, som vist på bilde ②. For å lette rengjøringen kan du bruke en børste eller vaske den i oppvaskmaskinen.

VIKTIG:

Ikke la miksekniven ligge lenge i vann. Det kan skade pakningssystemet på knivlageret. Vær oppmerksom på at hvis du lar miksekniven ligge med matrester på eller bruker et svært aggressivt vaskemiddel i oppvaskmaskinen kan det føre til utvikling av rust. Dette er ufarlig og kan lett fjernes med børste eller en svak eddikløsning.

Sett forsiktig sammen miksegryten og miksekniven igjen (med pakning).



Rengjøring av Varoma

Rengjør Varoma, skål og lokk i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Bruk en myk, ren klut og mildt oppvaskemiddel til rengjøring ③. Unngå skarpe gjenstander og grove skuresvamper, da disse vil lage riper.

VIKTIG:

Alle de løse delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Sett plastdelene, særlig miksegrytelokket, i øverste hylle i oppvaskmaskinen. Det kan deformeres hvis den utsettes for høy temperatur eller press fra gjenstander over det. Noen matvarer som karri, gulrotsaft og mat med sitronsyre kan lage flekker. Tørk slike matrester av miksegrytelokket, pakningen, slikkepotten, kokekurven, sommerfuglvispen og alle delene til Varoma så hurtig som mulig. Flekkene forsvinner over tid og er ufarlige og har ingen betydning for delenes funksjon.

Rengjøring av Thermomix™-hovedenheten

Trekk alltid ut støpselet til Thermomix™ før rengjøring.

⚠ FARE

Fare for elektrisk støt

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring eller når Thermomix™ ikke skal brukes i en lengre periode.
- Ikke senk Thermomix™ ned i vann. Tørk bare av den med en fuktig klut. Ikke la vann eller skitt trenge inn i maskinhuset. Dette inkluderer alle matrester eller søl, uansett om det er flytende eller fast.



Tørk av Thermomix™ med en fuktig, myk klut og et mildt oppvaskmiddel ①. Bruk sparsomt med vann for å hindre at det kommer fuktighet inn i Thermomix™.

Ekstra informasjon angående rengjøring

Noen av plastdelene kan bli lett misfarget. Dette er ufarlig og påvirker ikke delenes funksjon.

Er miksegryten med miksekniv, miksegrytelokk og målebeger bare lett tilsmusset, er det nok med en kort rengjøring. Fyll ca. 1 liter vann og noen dråper oppvaskmiddel i miksegryten, velg hastighet 5 eller 6 og trykk på reverseringsikonet ↺ flere ganger. Fullfør rengjøringen ved å skylle med rent vann og tørk til slutt med en myk klut.

For å unngå kondens under lagring må du ikke la målebegeret sitte i miksegrytelokket.

⚠ FORSIKTIG

Fare for skade på grunn av korrosjon

Sørg for at du tørker av kontaktpinnene på miksegryten grundig etter rengjøring av miksegryten, slik at ingen fuktighet kan komme inn i Thermomix™ via kontaktpinnene.

BYTTE BESKYTTELSGITTER

Tilbehør i visse land

Bytte beskyttelsesgitteret bak

Ta støpselet til Thermomix™ ut av stikkontakten. Ta av ventilasjonsgriillen ved å løfte den fra klemmene på det innfelte håndtaket (2). Du vil nå se baksiden av Thermomix™ med ventilasjonsspaltene (3). Finn frem beskyttelsesgitteret til baksiden (4) og sett det på plass. Det passer perfekt over ventilasjonsspaltene (5). Ventilasjonsgriillen kan nå settes på plass igjen. Trykk den godt inn i klemmene til den låses helt på plass. Bruk aldri Thermomix™ uten ventilasjonsgriillen (6). Kontroller beskyttelsesgitteret for flekker hver gang du rengjør Thermomix™ på utsiden.



Bytte beskyttelsesgitter i bunnen

For å sette inn beskyttelsesgitter i bunnen av Thermomix™, koble Thermomix™ fra strømnettet. Ta av miksegryten og vipp Thermomix™ som vist ①.

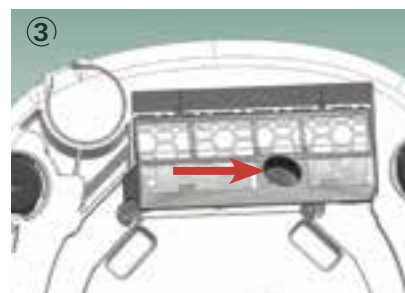
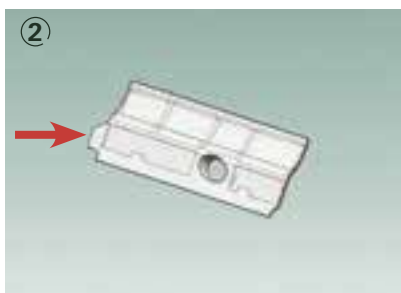
Finn frem beskyttelsesgitteret til bunnen ②. Det har en oval fordypning som må vende mot bunnen av Thermomix™ ③.

Legg beskyttelsesgitteret under de øverste rillene, og trykk deretter ned til du hører at gitteret er låst på plass ④.

For å fjerne beskyttelsesgitteret, koble Thermomix™ fra strømnettet først.

Fjern miksegryten og vipp Thermomix™ på samme måte som da du satte inn beskyttelsesgitteret. Det er en flapp på venstre side av beskyttelsesgitteret.

Dra i denne for å fjerne beskyttelsesgitteret.



MERKNADER FOR DINE EGNE OPPSKRIFTER

Bruk lignende oppskrifter fra kokebøkene til Thermomix™ som en rettleiding til å tilpasse dine egne oppskrifter. Det enkle trinnvise opplegget i våre oppskrifter gjør det enkelt for deg å lage egne oppskrifter med Thermomix™.

Ingrediensenes rekkefølge

Når du lager mat med dine egne oppskrifter, må du tenke over rekkefølgen på trinnene. Begynn for eksempel med de tørre ingrediensene.

Veiling av ingredienser

Trykk på vektikonet  før veiing av hver enkelt ingrediens, og vekten viser 00.00. Tilsett Ingrediensen.

Viktig: Ikke overskrid maksimumkapasiteten til miksegryten og Varoma.

Innstille tid, temperatur og hastighet

Du får best resultat ved å følge den foreslåtte rekkefølgen i følgende eksempler:

Eksempel: Vanlig oppvarming

Innstillinger: 5 min / 100 °C / hastighet 1:

- ① still inn timeren til 5 minutter
- ② still inn temperaturen til 100 °C
- ③ vri velgeren til 1

Eksempel: Tilberedning av ømtålig mat

Innstillinger: 5 min / 90 °C /  / hastighet 1:

- ① still inn timeren til fem minutter
- ② trykk på temperaturknappen for 90 °C
- ③ velg 
- ④ still inn hastighet 1

Eksempel: Hakking av grønnsaker

Innstilling: 7 sek / hastighet 5:

- ① still inn tiden til 7 sekunder
- ② still inn hastigheten til 5

Eksempel: Elte deig

Innstillinger: 2 min / :

- ① still inn timeren til 2 minutter
- ② velg  eltemodus
- ③ vri velgerknappen med klokka

Hakking og blanding

Når ingredienser skal hakkes eller blandes er det best å velge en kort tid og å sjekke resultatet. Er ikke resultatet som ønsket, forlenger du tiden.

Oppvarmingstid

Oppvarmingstiden er avhengig av følgende:

- ① hvilken temperatur ingrediensene har før de varmes.
- ② mengde, ingrediensenes vekt og volum.

Obs: ikke overskrid maksimumskapasiteten til miksegryten og Varoma!

- ③ matvarens evne til å lede varme.
- ④ valgt temperatur
- ⑤ hastighetsinnstilling
- ⑥ bruk av tilbehør
(med/uten kokekurv/Varoma)

FEILSØKING

Feil:	Tiltak:
Thermomix™ kan ikke slås på.	Sjekk om strømledningen er ordentlig plugget i. Sjekk om Thermomix™ fortsatt er i «dvalemodus».
Thermomix™ blir ikke varm.	Sjekk om oppvarmingstid og temperatur har blitt forhåndsinnstilt.
Thermomix™ stopper under drift.	Se avsnittet «Elektronisk motorvern» på side 45.
Problemer med vekten.	Sjekk: Hold inne tareringsknappen uten å berøre Thermomix™. Kontroller at ingenting er lent mot Thermomix™, at strømledningen ikke er i spenn, at føttene på Thermomix™ er rene og at arbeidsflaten er ren, solid, jevn og ikke vibrerer. Ikke skyv Thermomix™ bortover benkeplaten.

FORSIKTIG

Fare for elektrisk støt

Inspiser Thermomix™ og dens tilbehør regelmessig (inklusive miksegryten og tilkoblingskabelen) for mulige skader. Hvis en skade oppstår må du ikke bruke Thermomix™, og ta kontakt med Vorwerk kundeservice eller en autorisert Vorwerk-reparatør.

JURIDISKE FORSKRIFTER/ OPPHAVSRETT

For kunder i EU-land:



Som eier av et elektrisk eller elektronisk produkt, har du etter loven ikke lov (i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF av 27. januar 2003 om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr, og de bestemte nasjonale lovene i EU-medlemsstatene som omgjør dette direktivet) å kaste dette produktet eller dets elektriske/elektroniske deler som usortert husholdningsavfall. Bruk designerte punkter for gratis innsamling og gjenvinning. Ta kontakt med din kommune eller kommunale myndigheter for å få informasjon.

Registreringsnummer: WEEE reg. no. DE 86265910.

Copyright© 2014 ved Vorwerk International Strecker & Co.

Tekst, design, bilder, illustrasjoner ved
Vorwerk International Strecker & Co., Sveits.
Alle rettigheter forbeholdt.

Denne publikasjonen må ikke – hverken helt eller delvis – reproduseres, lagres i et system for gjenoppretting, sendes eller distribueres i noen form eller ved bruk av noen metoder, elektronisk, mekanisk, fotokopiering, opptak eller på annen måte, uten forutgående tillatelse fra Vorwerk International Strecker & Co.

Retningslinjer for det amerikanske markedet

Vennligst vær oppmerksom på at Thermomix™ TM5 (apparatet) til dags dato er og blir kun produsert, markedsført, solgt og distribuert av Vorwerk International Strecker & Co. («Vorwerk»).

Apparatet er ikke blitt utviklet/designet for det amerikanske markedet, heller ikke godkjent for eller frigitt på det amerikanske markedet. Av den grunn blir apparatet med hensikt ikke solgt eller reklamert for på noen som helst måte av Vorwerk eller noen annen autorisert tredjepart i USA, og det tilbys ingen kundeservice i USA med hensyn til apparatet, hverken av Vorwerk eller noen annen autorisert tredjepart.

Vorwerk tar ikke og vil ikke akseptere noe som helst ansvar for noen som helst skader og/eller tap (inkludert, men ikke begrenset til enhver direkte, indirekte, spesiell, utilsiktet, straffe- eller følgeskadeerstatning eller tap, ethvert tap av fortjeneste eller forretningstap, og enhver skadeserstatning med hensyn til skade, personskade eller død) som på noen måte oppstår fra eller i forbindelse med, eller er forårsaket av eller er et resultat av bruken av apparatet i USA (inkludert skader og/eller tap grunnet andre spenninger som brukes i USA). Personer som bruker apparatet i USA gjør dette helt og holdent på eget ansvar.

GARANTI/ KUNDESERVICE

Garanti

Garantiperioden opplyses i salgskontrakten.

Thermomix™ må bare repareres av godkjent Vorwerk kundeservice eller en godkjent Vorwerk-reparatør.

Bruk bare tilbehør som er beregnet for bruk sammen med Thermomix™ (se side 12–13) eller originale reservedeler fra Vorwerk Thermomix™. Bruk aldri Thermomix™ i kombinasjon med tilbehør eller utstyr som ikke er levert av Vorwerk Thermomix™. Dette vil ugyldiggjøre garantien.

Kundeservice

For mer informasjon ta kontakt med ditt lokale kundeservicesenter ved å kontakte din Thermomix™-rådgiver, importøren, på www.norway.thermomix.com eller www.thermomix.com.

Produsert av

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Tyskland

www.vorwerk-elektrowerke.de

Thermomix™-rådgiver:

Telefonnummer: _____

Faks: _____

Mobilnummer: _____

E-postadresse: _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Denne bruksanvisningen er tilgjengelig på andre språk på
www.thermomix.com

thermomix

