
thermomix

THERMOMIX™ TM5

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUȚIUNI
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



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

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

NOTES FOR YOUR SAFETY

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

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

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

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

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

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

Danger of electric shock

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

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

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

Danger of injury from the sharp mixing knife

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

Danger of scalding by splashing hot food

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

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

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

Danger of scalding by hot steam and hot condensed liquid

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

Danger of injury by contact with hot parts

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

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

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

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

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

Danger of injury from sharp edges

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

Danger of injury by improper use

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

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

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

Danger of injury by usage of non intended items or equipment

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

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

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

Risk for people wearing pacemakers

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

Property damage

Thermomix® TM5 can move

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

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

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

Risk of damage

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

TECHNICAL DATA

Symbol of conformity/
Mark of conformity



Motor

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

Heating system

1,000 W power consumption.
Protected against overheating.

Integrated scales

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

Housing

High-quality plastic material.

Mixing bowl

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

Connected load

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

Dimensions and weight

Thermomix® TM5

excl. Varoma

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

Varoma

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

INTRODUCTION

Dear Customer,

Congratulations on your purchase of the Thermomix® TM5!

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

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

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

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

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

Vorwerk Thermomix®

YOUR THERMOMIX® TM5

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

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





① Thermomix® TM5

② Mixing bowl

③ Mixing bowl base

④ Seal ring for mixing knife

⑤ Mixing knife

⑨ Mixing bowl lid

⑩ Butterfly whisk

(Stirring attachment)

⑪ Spatula with safety disk

⑫ Simmering basket

⑬ Measuring cup

⑭ Thermomix® Recipe Chip

⑮ Lid sensor

⑯ Selector

⑰ Handle

Varoma

⑥ Varoma lid

⑦ Varoma tray

⑧ Varoma dish

BEFORE YOU START

Congratulations on purchasing the Thermomix® TM5!

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

Before you start

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



How to insert the mixing bowl correctly

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

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

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

How to remove the mixing knife

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

⚠ CAUTION

Danger of injury from the sharp mixing knife

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

IMPORTANT:

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



How to insert the mixing knife

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

⚠ CAUTION

Risk of damage by leaking out ingredients

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



ACCESSORIES

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

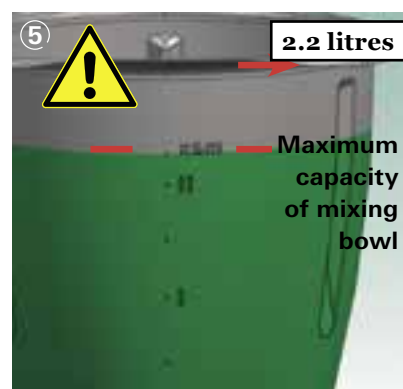
Mixing bowl

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

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



Mixing bowl base

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

IMPORTANT:

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



Mixing bowl lid

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

⚠ CAUTION

Danger of injury by improper use

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

Danger of injury

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



Measuring cup

⚠ CAUTION

Danger of scalding by splashing hot food

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

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

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

Measuring cup – hot food – danger of burn injury

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

⚠ CAUTION

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



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

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



Simmering basket

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

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

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

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



⚠ CAUTION

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

Spatula

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

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



⚠ CAUTION

Danger of injury by usage of non intended items

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

Butterfly whisk (stirring attachment)

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

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

⚠ CAUTION

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



Varoma

The Varoma ① consists of three parts ②:

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

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

NOTICE

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

How to combine the Varoma parts

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

Combination 1:

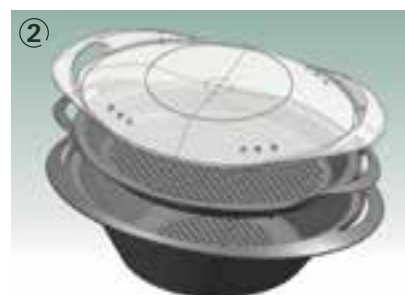
Varoma dish plus Varoma tray and lid ②.

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

Combination 2:

Varoma dish plus Varoma lid ③.

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



⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

Never use the Varoma without the Varoma lid.

IMPORTANT:

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

How to use the Varoma

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

Step 1: Set up Thermomix®

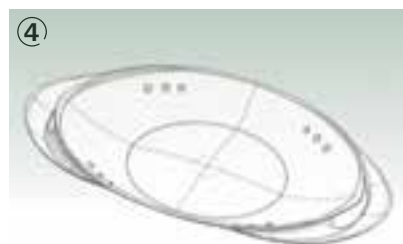
Place the mixing bowl into position. Pour at least 0.5 litre (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes steaming. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.

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

Step 2: Filling the Varoma

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

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



⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

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

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

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

IMPORTANT:

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

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

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

Danger of scalding by splashing hot food

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

Step 3: Steaming with Varoma ③

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



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

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



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

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

Practical work with the Varoma

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

- Place enough water in the mixing bowl.

IMPORTANT:

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

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



WORKING WITH THE THERMOMIX®

Starting the Thermomix®

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

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

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

⚠ CAUTION

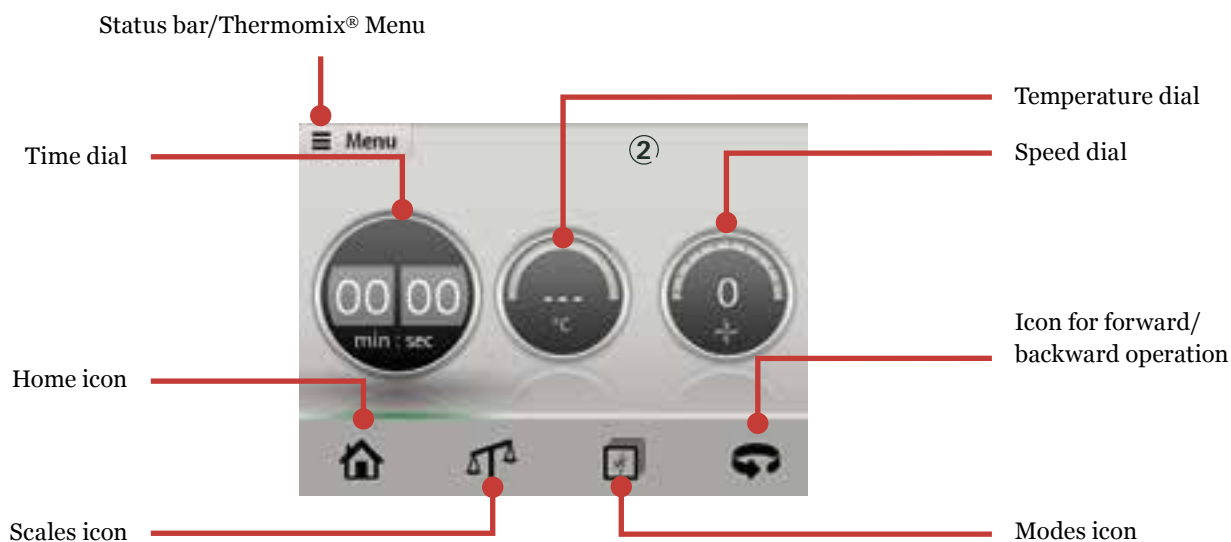
Thermomix® can move

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

Risk of damage by hot steam

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

Home screen



Switching the Thermomix® off

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

⚠ CAUTION

Danger of injury from sharp edges

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

Security measures

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



Weighing ingredients with the Thermomix®

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

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

Step 1: Insert mixing bowl.

Step 2: Tap on the scales icon.

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

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

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

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



IMPORTANT:

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

Further information about weighing

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

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

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

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

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

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

Operating the Thermomix® from the Home screen

Step 1: Set the timer

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

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

Step 2: Set the temperature

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

Step 3: Start the Thermomix®

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

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



IMPORTANT:

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

⚠ CAUTION

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

Adjustment of preset time

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

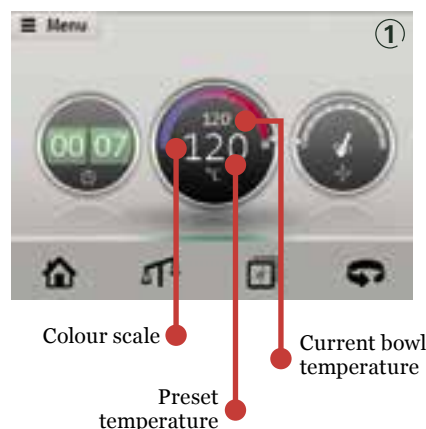
If no time has been preset and the speed selector is activated the Thermomix® will automatically stop after a maximum time of 99 minutes. After this time, a buzzer will sound.

Temperature dial

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

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

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



Soft heating at speeds 2 and 3

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

Soft start (above 60 °C/140 °F)

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

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

Varoma temperature setting

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

⚠ CAUTION

Never heat up the mixing bowl when it is empty.



Speed dial

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

The following speeds are available:

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

Gentle stir setting 🥄

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

Stirring

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

Mixing/blending

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

⚠ CAUTION

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

Turbo mode

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

⚠ CAUTION

Danger of scalding by hot steam and hot condensed water

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

IMPORTANT:

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



Forward/reverse knife movement ↻

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



Dough mode 🌽

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

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

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



IMPORTANT:

Thermomix® can move

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

Connecting a Thermomix® recipe chip

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

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

⚠ CAUTION:

Risk for people wearing pacemakers

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

Thermomix® Menu

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

Favourite recipes

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

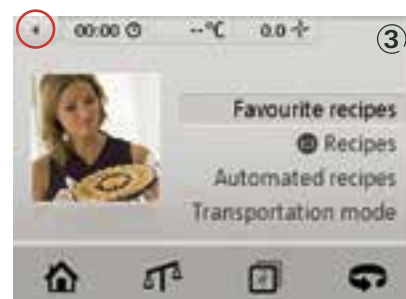
Important: Use the left arrow in the top left-hand corner of the screen to return to the Thermomix® Menu step-by-step ③.

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

Recipes

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

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



By category

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

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



From A to Z

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



Recently cooked

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

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



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

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

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

Favourite recipe

Tag the recipe as a favourite

Nutritional value

View the recipe’s nutritional value.

Tips

Recipe tips.

Variations

Ideas for personal twists to the recipe.

Beverage recommendations

Suggestions for drinks to complement the dish.

Full view

Various different views can be selected for some dishes.

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

Parallel steps

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

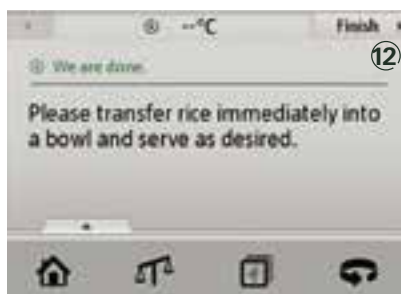
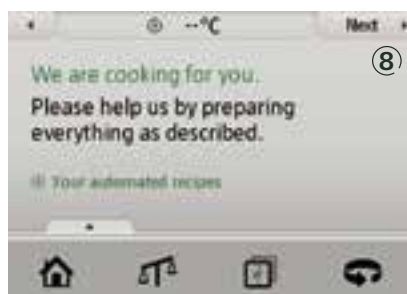
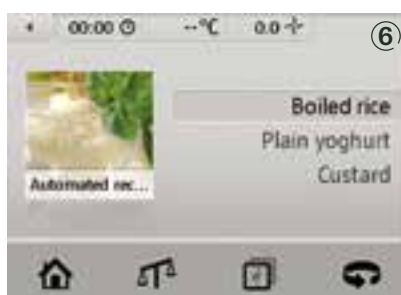
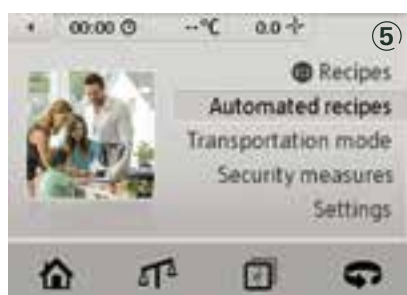


Automated recipes

These are recipe programs, which take care of even more preparation steps. The Thermomix® uses its built-in sensors to determine the state of the cooked food and reacts accordingly. The program guides you through the cooking procedure, step by step.

Select the “Automated recipes” option (5). Choose your desired recipe (6). The Thermomix® will advise the required preparation and cooking times (7). The recipe will start when you tap on “Start” (8). Prepare the ingredients according to the list shown (9). Once you have all the ingredients, you can start cooking. Follow the instructions on the screen. As you complete each step select “Next” (10). Picture (11) shows the recipe state in which the Thermomix® processes through the automatic routine. Please note that the time given is only approximate as it depends on the quality of the ingredients and on the environment you are cooking in.

When “Finish” appears in the top right corner, the dish is ready and can be served (12). After the recipe is finished the home screen is shown indicating the temperature of the mixing bowl. For your safety, the screen will then inform you about the temperature of the mixing bowl (13).



Transportation mode

If you need to transport the Thermomix®, you should first lock the mixing bowl. Select “Transportation mode” to do so ①.

Tap on “cancel” to release the mixing bowl if you wish to continue working with your Thermomix® ②.

Never carry or lift the Thermomix® by the locking arms. Never push, pull or press the locking arms. This could result in damage that may cause the Thermomix® to become inoperable.

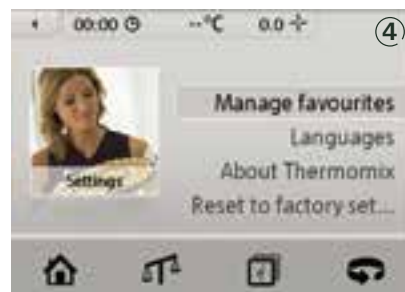
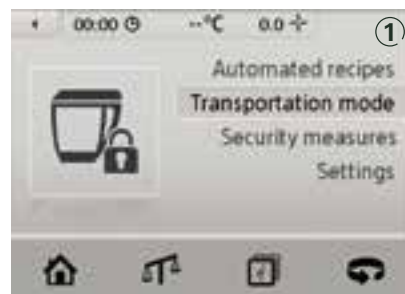
Settings

When selecting “Settings”, you will find a list of the functions to further customize your Thermomix®. ③ These are:

- Manage favourites
- language selection
- information about Thermomix®
- the background colour
- resetting your Thermomix® to factory settings
- locking your Thermomix®

Manage favourites

In “Manage favourites”, you can remove recipes from your list of favourites ④.



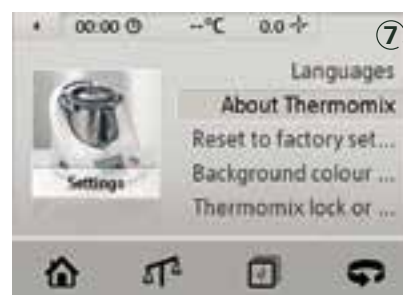
Languages

Set your preferred display language here ⑤.

As soon as you have made your selection, all information will appear on the screen in your chosen language ⑥.

About Thermomix®

Information on your Thermomix®'s serial number and the current software version is available under the About Thermomix® option ⑦ ⑧.



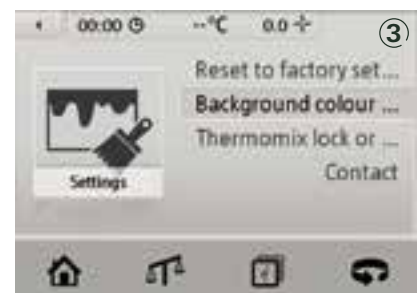
Reset to factory settings

Use the “Reset to factory settings” option to revert to the original Thermomix® manufacturer settings ①.

Please note that your personal settings will be lost ②.

Background colour

Choose between light text on a dark background and black text on a light background ③ ④.



Locking your Thermomix®

- Protect your Thermomix® from children or other unauthorised users. Select “Thermomix® lock or unlock” for two locking options (5).
- Activate and deactivate the lock as desired. You can also change your personal identification number (PIN) (6).
- When you press “De-/activate lock” for the first time, the lock will be inactive (7).
- Select “Lock active” (8).
- A number pad will appear and you will be asked to enter a personal identification number (PIN). Enter a 4-digit code of your choosing (9).
- When you have entered your pin, press “Save” (10).
- A security message will appear. Select “Yes” to confirm your new PIN (11).
- Your Thermomix® is now locked and you can switch it off (12).
- The next time you switch your Thermomix® on, it will first request your PIN.
- If you have forgotten your PIN, select “Forgot PIN?”. You will then be able to unlock the Thermomix® using the master PIN 62742766 (13).
- When you have entered your PIN, you can deactivate the lock again. Select “De-/activate lock” under the Settings option in the Thermomix® Menu and select “Lock inactive” (14).
- If you wish to activate the lock again, the Thermomix® will request whether you wish to use the same PIN again. If you select “Yes”, the Thermomix® will be locked immediately. If you select “No”, you will be asked to enter a new PIN and the Thermomix® will then be locked once this has been saved (15).
- Alternatively, you can enter a new PIN at any time under the “Change PIN” option (16).





Contact

You can find your customer service local contact as follows:

Select “Contact” in the Settings menu ⑰.

Select your country from the list ⑱.

The full contact details will be displayed ⑲.



THINGS TO REMEMBER

Automatic shutdown

The Thermomix® automatically switches off after 15 minutes. A message appears for the last 30 seconds giving you the opportunity to cancel the automatic shut down.

Electronic motor protection



If the motor has turned off:

- Remove the mixing bowl from the Thermomix®.
- Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid, as appropriate for the recipe.
- Wait for approx. 5 minutes (cooling down time)
- Check that the air intakes at the back of the unit are unobstructed.
- Re-insert the mixing bowl
- Re-start the Thermomix®.

If the error message is still displayed after the cooling time please call Customer Service.

First time use and high loads

When the Thermomix® is used for the first time it may emit an odor.

If the motor is subjected to a high load during food preparation, the motor may overheat and start smelling. The appliance might shut down automatically. This is completely harmless and after the cooling-down time indicated earlier, the Thermomix® will again be in perfect working order.

CLEANING

Please clean all parts of your Thermomix® – especially the mixing knife, the mixing bowl, the mixing bowl lid and its seal ring – thoroughly before using it for the first time and after every usage.

How to clean the mixing bowl and its lid

Remove the mixing bowl from the Thermomix® and remove the mixing knife (see pages 14–16).

⚠ CAUTION

Danger of injury from the mixing knife

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

Now clean the inside and outside of the mixing bowl (without the mixing knife) ① either in hot water with cleansing agent and a soft cloth or in the dishwasher; the mixing knife, spatula, butterfly whisk, simmering basket, measuring cup, mixing bowl lid and Varoma can be cleaned in the same way.

If food is sticking in the mixing bowl use a special cleansing agent for stainless steel.

Ensure that the contact pins at the bottom of the mixing bowl are always clean and dry before you insert the mixing bowl. If necessary wipe them off. We recommend that you dismantle the mixing bowl for cleaning, especially when you clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the Thermomix®.



How to clean the mixing knife

To clean the mixing knife hold it under running water with the mixing knife pointing upwards, as shown in picture ②. In order to facilitate the cleaning, use a brush or clean it in the dishwasher.

IMPORTANT:

Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.

Please be aware that leaving the mixing knife in food residues or using a very aggressive dishwasher agent may result in the development of rust. This is harmless and may be removed easily with a brush or a soft vinegar solution.

Carefully re-assemble the mixing bowl and mixing knife (incl. seal ring).



How to clean the Varoma

To clean the Varoma wash the dish, tray and lid carefully in warm, soapy water or in the dishwasher. Use a soft, clean cloth and gentle cleansing agents for cleaning ③. Avoid using sharp objects or metal scouring pads, as these will cause scratches.

IMPORTANT:

All components are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.

Some foodstuffs such as curry, carrot juice, and those with citric acid content may cause staining. Wipe such substances off the mixing bowl lid, its seal ring, the spatula, the simmering basket, butterfly whisk and all Varoma parts as quickly as possible. Any residual staining will disappear in time and does not affect your health or how the parts function.

How to clean the main Thermomix®

Disconnect the Thermomix® from mains power supply before cleaning.

⚠ WARNING

Danger of electric shock

- Disconnect the Thermomix® from the mains power supply before cleaning and if Thermomix® is not to be used for a prolonged period of time.
- Do not immerse the Thermomix® in water. Clean with a damp cloth only. No water or dirt must be allowed to enter the housing. This includes all food residue or debris whether liquid or solid.



Wipe the main Thermomix® with a damp soft cloth and a gentle cleansing agent ①. Use water sparingly to prevent moisture from entering the Thermomix®.

Additional information for cleaning

Some of the plastic parts may become slightly discoloured but this does not affect your health or how the parts function.

If the mixing bowl with mixing knife, mixing bowl lid and measuring cup are only slightly soiled it is sufficient to perform a short mixing operation to clean them. Therefore place approx. 1 litre of water and a few drops of cleansing agent into the mixing bowl, select speed 5 or 6 and tap on the reverse icon ↺ several times. Follow this operation by thoroughly rinsing with water and if necessary use a soft cloth as well.

To improve ventilation during storage, leave the measuring cup off the mixing bowl lid.

⚠ CAUTION

Danger of damage by corrosion

Ensure that you thoroughly dry the contact pins of the mixing bowl after cleaning the mixing bowl, so no moisture can enter the Thermomix® via the contact pins.

CHANGING THE PROTECTION GRID

Accessory in selected countries

Changing the protection grid at the back

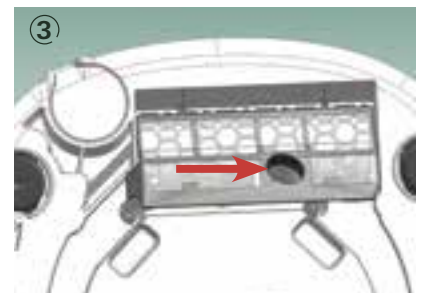
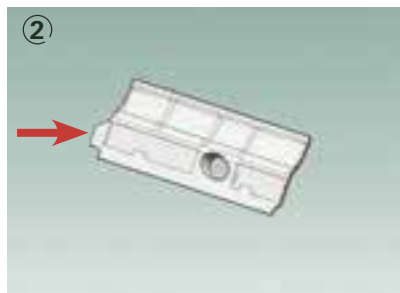
Disconnect the Thermomix® from the mains. Remove the ventilation grille by lifting it from the clips at the recessed grip (2). You will now see the back of the Thermomix® with the ventilation slits (3). Take the protection grid for the back (4) and insert it. It fits snugly over the ventilation slits (5). The ventilation grille can now be reattached. Carefully press it into the clips until it locks entirely in place. Never operate your Thermomix® without the ventilation grille (6). Check the protection grids for stains every time you clean your Thermomix® from the outside.



Changing the protection grid on the bottom

To install the protection grid on the bottom of the Thermomix®, disconnect the Thermomix® from the mains power supply. Remove the mixing bowl and tilt the Thermomix® as shown ①. Take the protection grid for the bottom ②. It has an oval bump that must face the bottom of the Thermomix® ③. Lay the protection grid under the upper ridges, then press down until you hear that the grid has locked in place ④.

To remove the protection grid, disconnect the Thermomix® from the mains power supply first. Remove the mixing bowl and tilt the Thermomix® in the same way as when you inserted the grid. There is a tab at the left of the protection grid. Pull on this to remove the protection grid.



NOTES FOR YOUR OWN RECIPES

Use similar recipes in the Thermomix® cookbooks as a guide for adapting your own recipes. The easy to understand step by step design of our recipes enables you to prepare your own recipes with your Thermomix®.

Order of ingredients

When preparing food according to your own recipes consider the order of the steps, e.g. prepare dry ingredients first.

Weighing the ingredients

Before weighing each ingredient tap on the scales icon  and the scales will show 0.000. Add your ingredient.

Attention: Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl and Varoma.

Setting time, temperature and speed

You will achieve best results by following the suggested order in the following examples:

Example: Normal heating

Settings: 5 min/100 °C/speed 1:

- ① set timer to 5 minutes
- ② set temperature to 100 °C
- ③ turn speed selector to 1

Example: Cooking delicate food

Settings: 5 min/90 °C//speed 1:

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

Example: Chopping vegetables

Settings: 7 sec/speed 5:

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

Example: Kneading dough

Settings: 2 min/:

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

Chopping and blending

When chopping ingredients or blending preset first a short time and check the result. If the result you want to achieve is not reached prolong the time.

Heating time

Heating time is dependent on the following:

- Ⓐ Starting temperature of the ingredients to be heated
- Ⓑ Quantity, weight and volume of ingredients
- Attention:** Never exceed the maximum capacity of the mixing bowl or Varoma!
- Ⓒ Heating conductivity of the food to be prepared
- Ⓓ Chosen temperature
- Ⓔ Speed
- Ⓕ Use of accessories
(with/without simmering basket/Varoma)

TROUBLESHOOTING

Error:	Action:
The Thermomix® cannot be switched on.	Check if the power cord has been properly plugged in. Check if the Thermomix® is still in "sleep mode".
The Thermomix® does not heat.	Check if a heating time and temperature have been preset.
The Thermomix® stops during operation.	See section entitled "Electronic motor protection" on page 45.
Trouble with scales.	Check: while pressing tare icon do not touch the Thermomix®; nothing is leaning against Thermomix®; there is no tension on the power cord; Thermomix® "feet" are clean; work surface is clean, solid, even and not vibrating; do not slide Thermomix® over the work surface.

CAUTION

Danger of electric shock

Regularly inspect your Thermomix® and its accessories (including the mixing bowl and the connecting cable) for possible damage. If damage does occur, do not use the Thermomix® and contact Vorwerk customer service or an authorised Vorwerk repairer.

LEGAL REGULATIONS/ COPYRIGHT

For customers living in EU-Member States:



As an owner of an electrical or electronic product, you are not allowed by law (according to EU-

Directive 2002/96/EC of 27 January 2003 on waste electrical and electronic equipment and the particular national laws of the EU-Member States transforming this Directive) to dispose of this product or its electrical/electronic accessories as unsorted domestic waste. You should use the designated gratis possibilities for return instead. Please contact your city or municipal authorities for information.

Copyright© 2014 by Vorwerk International Strecker & Co.

Text, design, photography, illustrations by Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of Vorwerk International Strecker & Co.

Directions regarding the US market

Please note that, to date, the Thermomix® TM5 (the appliance) has and is only being produced, marketed, sold and distributed by Vorwerk International Strecker & Co. (“Vorwerk”).

The appliance has neither been developed/designed for the US market, nor has it been approved for or released in the US market. Accordingly, the appliance is purposely not being sold or promoted in any way whatsoever by Vorwerk or any other authorised third party in the USA, and no customer service is being provided in relation to the appliance by Vorwerk or any authorised third party in the USA.

Vorwerk does not and will not accept any liability whatsoever for any damages and/or losses whatsoever (including, but not limited to any direct, indirect, special, incidental, punitive or consequential damages or losses, any loss of profits or loss of business, and any damages in respect of damage, injury or death) in any way arising from or in connection with, or caused by or as a result of the use of the Appliance in the USA (including damages and/or losses due to different voltages being utilized in the USA). Persons utilizing the Appliance in the USA do so entirely at their own risk.

WARRANTY/ CUSTOMER SERVICE

Warranty

For the warranty period, please refer to your purchase contract.

The Thermomix® may only be repaired by Vorwerk Thermomix customer service or an authorized Vorwerk repairer.

Use only parts provided with the Thermomix® TM5 (page 12–13) or original spare parts from Vorwerk Thermomix®. Never use the Thermomix® in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix®. Otherwise your warranty is rendered void.

Customer service

For details of your local customer service centre please contact your Thermomix® advisor, the sales company in your country, or refer to www.thermomix.com.

Produced by

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Your Thermomix® advisor:**Name** _____**Telephone** _____**Fax** _____**Mobile phone** _____**Email** _____**Vorwerk International Strecker & Co.**

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

This instruction manual is available in other languages
at www.thermomix.com

MANUAL DE UTILIZARE

Note privitoare la siguranța dumneavoastră	5
Date tehnice	10
Introducere	11
Aparatul dumneavoastră Thermomix™ TM5	12
Înainte de a începe utilizarea	14
Așezarea corectă a bolului de mixare	14
Demontarea cuțitului de mixare	15
Montarea cuțitului de mixare	16
Accesoriile	17
Bolul de mixare, socul bolului de mixare	17
Capacul bolului de mixare, paharul de măsurare	18
Coșul de înăbușire	19
Spatula	20
Fluturile de amestecare (accesoriul de amestecare)	21
Varoma	22
Combinarea componentelor Varoma	22
Cum se folosește Varoma	23
Lucrul practic cu Varoma	26
Lucrul cu Thermomix™	27
Pornirea Thermomix™	27
Oprirea Thermomix™	28
Măsuri de siguranță	28
Cântărirea ingredientelor cu Thermomix™	29
Informații suplimentare despre cântărire	29
Utilizarea aparatului Thermomix™ din ecranul inițial	30
Modificarea timpului	31
Selectorul de temperatură	32
Încălzirea treptată la vitezele 2 și 3	32

Setarea temperaturii pentru Varoma	33
Selectorul	33
Setarea pentru amestecare lentă	33
Amestecarea	33
Mixarea/pasarea	34
Modul Turbo	34
Rotația în sens orar/antiorar a cuțitului	35
Modul Aluat	35
Conectarea unui cip cu rețete Thermomix™	36
Meniul Thermomix™	36
Rețete favorite	36
Rețete	36
Pe categorie	37
De la A la Z	37
Recent preparate	37
Gătirea unei rețete de pe un chip de rețete Thermomix™ folosind „funcția de gătire ghidată”	38
Pași paraleli	38
Rețete automate	39
Modul de Transport	40
Setări	40
Administrarea elementelor favorite	40
Limba	41
Despre Thermomix™	41
Revenirea la setările din fabrică	42
Culoarea afișajului	42
Blocarea aparatului Thermomix™	43
Contact	44
De reținut	45
Oprire automată	45
Protecția electronică a motorului	45
Prima utilizare și supraîncărcarea	45
Curățarea	46
Curățarea bolului de mixare și a capacului acestuia	46
Curățarea cuțitului de mixare	47
Curățarea sistemului Varoma	47
Curățarea modulului principal Thermomix™	48
Informații suplimentare privitoare la curățare	48
Schimbarea plasei de protecție	49
Schimbarea plasei de protecție din partea din spate	49
Schimbarea plasei de protecție din partea de jos	50
Note privind rețetele dumneavoastră proprii	51
Depanarea	52
Reglementări legale/dreptul de autor	53
Garanție/Serviciul de asistență pentru clienți	54

NOTE PRIVITOARE LA SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ ⚠

Acest aparat este conceput pentru uz casnic sau pentru domenii similare, precum:

- spații de servire a mesei pentru personal în magazine, birouri și alte medii profesionale;
- case de vacanță;
- de către clienții hotelurilor, motelurilor și ai altor spații de cazare;
- în spații de cazare care asigură servirea micului dejun.

Aparatul se conformează celor mai avansate standarde de securitate.

Thermomix™ TM5 are o serie de caracteristici de siguranță, însă rămâne un aparat de gătit și trebuie luate măsurile obișnuite, adecvate de precauție pentru gătit. Gătiți întotdeauna cu grijă și manipulați aparatul Thermomix™ TM5 conform instrucțiunilor din prezentul manual. Pentru siguranța dumneavoastră, citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza pentru prima oară Thermomix™ TM5 și asigurați-vă că acordați o atenție deosebită notelor privitoare la siguranța dumneavoastră. Păstrați manualul de utilizare pentru consultare ulterioară. Acest manual de utilizare însoțește Thermomix™ TM5. Atașați întotdeauna aparatului Thermomix™ TM5 acest manual de utilizare când este folosit de o persoană nouă. Principalele instrucțiuni de siguranță sunt disponibile și în meniul de operare Thermomix™ TM5 (vezi și pagina 28).

Thermomix™ TM5 nu este destinat spre a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, exceptând situațiile în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului Thermomix™ TM5 de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu se juca cu aparatul Thermomix™ TM5.

Thermomix™ TM5 îndeplinește standardele de siguranță în vigoare din țările în care este vândut de către o firmă autorizată de Vorwerk. Conformitatea cu standardele de siguranță valabile în țara dumneavoastră nu poate fi garantată în cazul folosirii Thermomix™ TM5 în orice altă țară. De aceea Vorwerk nu își asumă nicio responsabilitate pentru pagubele ce pot surveni în acest mod.

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul Thermomix™ TM5 de la priza de rețea înainte de curățare și dacă aparatul Thermomix™ TM5 nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp.
- Nu scufundați aparatul Thermomix™ TM5 în apă. Curățați-l doar cu o lavetă umedă. Apa sau murdăria nu trebuie să pătrundă în carcasă. În această categorie intră și reziduurile de alimente și alte reziduuri lichide sau solide.

- Inspectați regulat aparatul Thermomix™ TM5 și accesoriile sale (inclusiv bolul de mixare și cablul de conectare) pentru a depista eventuale semne de deteriorare. Dacă se produce vreo deteriorare, nu folosiți aparatul Thermomix™ TM5 și contactați serviciul de asistență pentru clienții Vorwerk sau un depanator autorizat Vorwerk.
- Thermomix™ TM5 (inclusiv cablul de conectare) poate fi reparat doar de serviciul de asistență pentru clienți Vorwerk sau de un depanator autorizat Vorwerk. Reparațiile inadecvate sau manipularea incorectă pot duce la riscuri importante pentru utilizator. Vorwerk nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele survenite ca urmare a apelării la un depanator neautorizat.

Pericol de rănire cu cuțitul de mixare ascuțit

- Nu atingeți lamele cuțitului de mixare. Acestea sunt foarte ascuțite. Țineți cuțitul de mixare de partea superioară atunci când îl demontați și când îl montați la loc.
- Nu introduceți mâna în orificiul din capacul bolului de mixare și nu atingeți cuțitul de mixare în timp ce aparatul Thermomix™ TM5 este în funcțiune.

Pericol de opărire prin stropire cu alimente fierbinți

- Introduceți în bolul de mixare o cantitate de maximum 2,2 litri de ingrediente.
- Respectați semnul pentru nivelul de umplere de pe bolul de mixare.
- Folosiți Thermomix™ TM5 doar cu capacul bolului de mixare și garnitura de etanșare curate. Asigurați-vă că

marginea bolului de mixare este în permanență curată. Verificați regulat garnitura de etanșare pentru eventuale semne de deteriorare. Garnitura de etanșare nu este detașabilă, iar dacă încercați să o detașați, puteți provoca deteriorări. În caz de deteriorări sau scurgeri, schimbați imediat capacul. Nu mai utilizați aparatul Thermomix™ TM5 până când nu ați schimbat capacul.

- Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului bolului de mixare. Deschideți capacul bolului de mixare numai când viteza este setată pe „0” și mecanismul de blocare l-a deblocat.
- Nu folosiți niciodată modul Turbo și nu creșteți brusc viteza când procesați alimente fierbinți (cu o temperatură mai mare de 60°C), mai ales dacă acestea nu au fost încălzite în Thermomix™ TM5.
- Nu țineți și nu atingeți niciodată paharul de măsurare atunci când preparați mâncare fierbinte (cu o temperatură peste 60°C).
- Fiți atenți la stropii de alimente fierbinți care pot sări prin orificiul din capacul bolului de mixare. Puneți paharul de măsurare corect în acest orificiu și lăsați-l în locaș atunci când procesați alimente fierbinți (de exemplu, gem, supă), în special la viteze medii (3–6) și mari (7–10).
- Nu folosiți temperatura Varoma pentru a încălzi sau găti cantități mari de mâncare.
- Folosiți doar viteze mici (1–6) când selectați temperatura Varoma. Vitezele mai mari pot duce la stropirea cu alimente fierbinți sau la spumarea lichidelor, făcându-le să iasă din vas.
- Asigurați-vă că ați așezat Thermomix™ TM5 pe o suprafață curată, solidă plană și care nu se încălzește, în special când utilizați Varoma.

- Scoateți cu grijă bolul de mixare, pentru a preveni eventualele stropiri, în special atunci când conținutul bolului de mixare este fierbinte.

Pericol de opărire cu aburi fierbinți și lichid condensat fierbinte

- Asigurați poziționarea corectă a Varoma pe bolul de mixare și pe aparatul Thermomix™ TM5.
- Fiți atenți la scăpările de aburi fierbinți din lateral și de deasupra capacului Varoma în timpul funcționării.
- Atingeți doar toartele din părțile laterale ale sistemului Varoma.
- Nu folosiți Varoma fără capacul Varoma.
- Când înlăturați capacul Varoma, țineți-l astfel încât să evitați contactul cu aburii care ies sau cu picăturile fierbinți.
- Fiți atenți la aburii fierbinți care continuă să iasă prin orificiul din capacul bolului de mixare în timpul înlăturării întregului sistem Varoma.
- Țineți copiii departe de Thermomix™ TM5 când folosiți Varoma și avertizați-i referitor la pericolul aburilor fierbinți și al lichidului condensat fierbinte.
- Nu umpleți niciodată prea mult coșul de înăbușire. Conținutul nu trebuie să depășească niciodată marginea superioară a coșului de înăbușire. Asigurați-vă că deschizătura capacului bolului de mixare nu conține alimente. Dacă deschizătura capacului bolului de mixare este blocată cu alimente și este activată încălzirea, se poate forma suprapresiune în bolul de mixare, iar conținutul fierbinte poate ieși în mod necontrolat. În acest caz există un risc ridicat de arsuri și vătămări.

- Asigurați-vă că unele orificii ale receptorului Varoma și ale tăvii Varoma nu conțin alimente, pentru a evita degajări necontrolate de aburi.
- Aveți grijă dacă se toarnă lichide fierbinți în mixer sau în blender, fiindcă ele pot fi evacuate de aparat din cauza aburului subit.

Pericol de rănire prin contact cu piesele fierbinți

- Nu lăsați niciodată aparatul Thermomix™ TM5 la îndemâna copiilor și avertizați-i că bolul de mixare și Varoma se încălzesc.

Paharul de măsurare – alimente reci – pericol de rănire cu alimente reci scăpate din bol

- Țineți paharul de măsurare în timpul procesării de alimente reci la viteze medii (3–6) și mari (7–10) sau când activați modul turbo pentru a toca sau pasa alimente reci, astfel încât alimentele reci să nu iasă din bol. (Dar nu țineți niciodată paharul de măsurare cu mâna atunci când preparați mâncare fierbinte.)

Paharul de măsurare – alimente fierbinți – pericol de arsuri

- Nu atingeți paharul de măsurare și nu activați modul turbo atunci când procesați alimente fierbinți (cu o temperatură mai mare de 60°C).

Pericol de rănire din cauza marginilor ascuțite

- Afișajul cu ecran tactil al Thermomix™ TM5 este confecționat

din sticlă și se poate sparge dacă este manipulat incorect.

Pericol de rănire din cauza utilizării necorespunzătoare

- Utilizați aparatul Thermomix™ TM5 doar în conformitate cu acest manual de utilizare.
- Nu atingeți niciodată brațele de blocare sau capacul bolului de mixare atunci când deschideți sau închideți Thermomix™ TM5. Nu încercați să scoateți cu forța bolul de mixare sau capacul bolului de mixare.
- Nu încălziți niciodată bolul de mixare dacă este gol.
- Când folosiți accesoriul de amestecare (fluturele de amestecare), cuplați treapta de viteză doar după ce acesta este corect fixat.
- Nu selectați o viteză mai mare de nivelul 4 atunci când folosiți fluturele de amestecare.
- Nu utilizați niciodată spatula când este montat fluturele de amestecare.
- Nu introduceți ingrediente care ar putea deteriora sau bloca fluturele de amestecare., atunci când acesta este atașat la cuțitul de mixare, iar motorul funcționează.

Pericol de rănire prin folosirea de articole sau echipamente care nu sunt special destinate lucrului cu aparatul

- Folosiți doar piese livrate cu Thermomix™ TM5 (pag. 12-13) sau piese de schimb originale de la Vorwerk Thermomix™ care au fost aprobate în mod explicit pentru a fi utilizate împreună cu Thermomix™ TM5.
- Nu folosiți niciodată Thermomix™ TM5

în combinație cu piese sau echipamente care nu sunt livrate de Vorwerk Thermomix™.

- Nu folosiți niciodată Thermomix™ TM5 în combinație cu piese sau echipamente concepute pentru generații mai vechi ale Thermomix™.
- Folosiți doar capacul prevăzut pentru a închide bolul de mixare.
- Folosiți doar paharul de măsurare Thermomix™ TM5 pentru a obtura orificiul din capacul bolului de mixare. Nu acoperiți capacul bolului de mixare cu niciun fel de obiecte, inclusiv prosoape sau șervete de bucătărie.
- Folosiți doar spatula Thermomix™ TM5 cu disc de protecție pentru a amesteca alimentele în bolul de mixare. Nu folosiți niciodată alte articole sau ustensile, de exemplu linguri, teluri sau cuțite, pentru amestecare. Acestea pot fi prinse în cuțitul de mixare aflat în mișcare de rotație, putând provoca rănirea.
- Blocați capacul bolului de mixare înainte de a introduce spatula Thermomix™ TM5 prin orificiul din capacul bolului de mixare.

Risc pentru pacemaker

- Cipul cu rețete Thermomix™ și interfața cipului cu rețete Thermomix™ ale aparatului Thermomix™ TM5 conțin magneți. Dacă aveți un pacemaker, mențineți o distanță suficientă. Avertizați în consecință persoanele care au pacemaker.

Daune materiale

Thermomix™ TM5 se poate deplasa

- Așezați aparatul Thermomix™ TM5 pe o suprafață curată, solidă, plană și care

nu se încălzește, astfel încât aparatul să nu poată aluneca.

- **Păstrați Thermomix™ TM5** la o distanță suficientă față de marginea suprafeței, pentru a evita căderea aparatului.
- **Rețineți** că ocazional, atunci când aparatul frământă aluat sau toacă alimente, în bolul de mixare poate apărea un dezechilibru care, în anumite cazuri, poate cauza deplasarea întregului aparat Thermomix™ TM5. Nu lăsați aparatul Thermomix™ TM5 nesupravegheat atunci când frământă aluat sau toacă alimente.

Riscuri de deteriorare

- **Prin aburi fierbinți:** Asigurați o distanță suficientă deasupra aparatului Thermomix™ TM5 și Varoma (de exemplu sub dulapuri suspendate, rafturi) și în jurul lor, pentru a preveni daunele provocate de aburii fierbinți care se degajă.
- **Prin surse externe de căldură:** Păstrați o distanță suficientă între Thermomix™ TM5 și surse externe de căldură cum ar fi radiatoare, plite, cuptoare, sobe etc. Nu plasați Thermomix™ TM5 sau cablul său de conectare pe vreo sursă de căldură deoarece aceasta poate duce la deteriorarea aparatului Thermomix™ TM5. Nu amplasați aparatul Thermomix™ TM5 pe suprafețe fierbinți.
- **Prin scurgerea în exterior a ingredientelor:** Asigurați-vă că inelul de etanșare al cuțitului de mixare este montat pe lagărul cuțitului. În absența inelului de etanșare, ingredientele se pot scurge și pot deteriora aparatul Thermomix™ TM5. Asigurați-vă că cuțitul de mixare este montat corect și blocat pe soclul bolului.
- **Prin răcirea insuficientă a aparatului Thermomix™ TM5:** Asigurați-vă că orificiile de aerisire din spatele și de la baza aparatului Thermomix™ TM5 sunt întotdeauna curate, nu prezintă stropi de grăsime, alimente, resturi și alte substanțe și nu sunt acoperite. În caz contrar, se poate produce deteriorarea aparatului Thermomix™ TM5. Acest aspect este deosebit de important dacă orificiile de aerisire de ale aparatului Thermomix™ TM5 sunt acoperite cu grile de protecție. Asigurați-vă că îndepărtați grila de protecție în timpul fiecărui proces de curățare.
- **Prin alimentare necorespunzătoare cu energie electrică:** Utilizați aparatul Thermomix™ TM5 doar cu curent alternativ și conectat la o priză de rețea instalată în mod corespunzător de un electrician. Tensiunea și frecvența curentului trebuie să corespundă cu cele specificate pe plăcuța aflată în partea de jos a modului principal Thermomix™ TM5.
- **Prin coroziune:** Asigurați-vă că uscați temeinic pinii de contact ai bolului de mixare după spălarea acestuia, astfel încât să nu poată pătrunde umezeală în aparatul Thermomix™ TM5 prin intermediul acestor pini.
- **Prin scurtcircuitarea interfeței chip-ului cu rețete Thermomix™ TM5:** Nu atingeți niciodată contactele de interfață ale chip-ului de rețete Thermomix™ cu obiecte metalice, de exemplu cu o lingură etc. În caz contrar, ați putea deteriora aparatul Thermomix™ TM5.

DATE TEHNICE

Simbol de conformitate/Marcaj de conformitate



Motor	Motor Vorwerk cu reluctanță, care nu necesită întreținere, putere nominală 500 W. Viteză continuu reglabilă, de la 100 la 10700 rotații pe minut (amestecare lentă 40 rpm). Configurare specială a vitezei (mod alternant) pentru prepararea aluatului. Protecție electronică a motorului pentru a preveni supraîncărcarea.	
Sistemul de încălzire	1000 W consum de energie. Protejat împotriva supraîncălzirii.	
Cântarul integrat	Plajă de măsurare de la 5 la 3000 g în pași de 5 g (până la maximum 6,0 kg); de la -5 la -3000 g în pași de 5 g (până la maximum -6,0 kg).	
Carcasa	Material plastic de calitate superioară.	
Bolul de mixare	Oțel inoxidabil, cu sistem de încălzire și senzor de temperatură integrate. Capacitate maximă 2,2 litri.	
Sarcina conectată	Doar pentru 220 ... 240 V ~ 50/60 Hz (TM5-1). Consum maxim de putere 1,500 W. Cablul de alimentare retractabil, 1 m lungime.	
Dimensiuni și greutate Thermomix™ TM5	fără Varoma înălțime 34.1 cm lățime 32.6 cm adâncime 32.6 cm greutate 7.95 kg	Varoma înălțime 13.1 cm lățime 38.3 cm adâncime 27.5 cm greutate 0.8 kg

INTRODUCERE

Stimate client,

Vă felicităm că ați achiziționat Thermomix™ TM5!

În timpul unei demonstrații cu Thermomix™ TM5, ați experimentat și testat cu toate cele cinci simțuri avantajele noului dumneavoastră Thermomix™ TM5. Un consultant experimentat Thermomix™ v-a ajutat să optimizați folosirea tuturor funcțiilor posibile pentru nevoile dumneavoastră personale.

Acum sunteți gata să începeți să vă bucurați de avantajele propriului dumneavoastră Thermomix™ TM5. Prepararea alimentelor gustoase și sănătoase devine rapidă și simplă. Gătitul cu Thermomix™ TM5 vă permite să economisiți timp pentru alte activități.

Acest manual de utilizare vă va familiariza pas cu pas cu noul dumneavoastră Thermomix™ TM5. Vă rugăm să îl citiți cu atenție. La fiecare pas veți vedea că am avut în vedere interesele și nevoile dumneavoastră atunci când am proiectat acest produs de înaltă calitate.

Structura ușor de înțeles, pas cu pas, a rețetelor noastre vă va permite să vă pregătiți felurile de mâncare și mesele cu mult succes.

Vă dorim dumneavoastră, familiei și prietenilor dumneavoastră multe momente plăcute în compania noului dumneavoastră Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

APARATUL DUMNEAVOASTRĂ, THERMOMIX™ TM5

După deschiderea cutiei, vă rugăm verificați dacă aceasta conține toate componentele Thermomix™ TM5. Acestea sunt:

- Thermomix™ TM5, inclusiv bolul de mixare și capacul bolului de mixare
- Coșul de înăbușire
- Fluturele de amestecare (accesoriu de amestecare)
- Paharul de măsurare
- Spatula
- Varoma
- Rețetarul de bază
- Manualul de utilizare
- Chip-ul de rețete Thermomix™





① Thermomix™ TM5

② Bolul de mixare

③ Soclul bolului de mixare

④ Inelul de etanșare pentru
cuțitul de mixare

⑤ Cuțitul de mixare

⑥ Capacul bolului de mixare

⑦ Fluturile de amestecare
(accesoriu de amestecare)

⑧ Spatula cu disc de protecție

⑨ Coșul de înăbușire

⑩ Paharul de măsurare

⑪

⑫ Chip-ul de rețete

Thermomix™

⑬ Senzorul pentru capac

⑭ Selectorul

⑮ Mânerul

Varoma

⑯ Capacul Varoma

⑰ Tava Varoma

⑱ Recipientul Varoma

ÎNAINTE DE A ÎNCEPE UTILIZAREA

Felicitări pentru că ați achiziționat Thermomix™ TM5!

Înainte de a utiliza Thermomix™ TM5 (numit în continuare simplu „Thermomix”), pentru început participați la o demonstrație cu un consultant experimentat Thermomix™. Familiarizați-vă cu utilizarea Thermomix™.

Înainte de a începe utilizarea

Asigurați-vă ca ați așezat Thermomix™ pe o suprafață curată, solidă și plană, pentru a nu aluneca. Se recomandă să păstrați aparatul Thermomix™ permanent și în același loc în bucătărie, pentru a-l putea utiliza cu ușurință. Îndepărtați folia de pe ecranul tactil. Curățați temeinic Thermomix™ înainte de a-l utiliza pentru prima dată. Urmăriți instrucțiunile din capitolul privind la curățare (pag. 46).



Așezarea corectă a bolului de mixare

Introduceți bolul de mixare cu mânerul în față și apăsați-l ușor în poziție ①.

Bolul de mixare a fost așezat corect dacă se află cu mânerul în partea din față, ca în figura ①, și dacă este fixat bine în Thermomix™. Pentru a închide bolul de mixare, apăsați capacul bolului de mixare în direcție verticală ②. Capacul se blochează automat atunci când se pornește aparatul (prin setarea vitezei și rotirea selectorului principal).

⚠ ATENȚIE

Pericol de arsură/opărire prin stropire cu alimente fierbinți

- Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului bolului de mixare. Deschideți capacul bolului de mixare numai când viteza este setată pe „0” și mecanismul de blocare l-a deblocat.
- Nu atingeți niciodată brațele de blocare sau capacul bolului de mixare atunci când deschideți sau închideți Thermomix™. Nu încercați să scoateți cu forță bolul de mixare sau capacul bolului de mixare.

Demontarea cuțitului de mixare

Pentru a demonta cuțitul de mixare: Țineți bolul de mixare cu o mână, astfel încât deschizătura sa să fie orientată în sus. Rotiți cu cealaltă mână soclul bolului de mixare cu 30 de grade în sens orar și împingeți-l în jos ③. Țineți cu grijă partea superioară a cuțitului de mixare și demontați-l împreună cu inelul său de etanșare ④.

⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire cu cuțitul de mixare ascuțit

Nu atingeți lamele cuțitului de mixare. Acestea sunt foarte ascuțite. Țineți cuțitul de mixare de partea sa superioară atunci când îl demontați sau îl montați la loc.

IMPORTANT:

Luați măsuri pentru a preveni ieșirea accidentală a cuțitului de mixare.



Montarea cuțitului de mixare

Pentru a monta la loc cuțitul de mixare, așezați soclul bolului de mixare pe o suprafață plană și curată, așezați bolul de mixare pe soclu și țineți bine de mânerul acestuia. Apoi împingeți cuțitul de mixare prin deschizătura din partea inferioară a bolului de mixare ① ② până când inelul său de etanșare atinge partea inferioară a bolului de mixare. Apoi rotiți soclul bolului de mixare cu 30 de grade în sens antiorar, pentru a bloca cuțitul în poziție ③.

ATENȚIE

Risc de deteriorare prin scurgerea ingredientelor alimentare

Asigurați-vă că inelul de etanșare al cuțitului de mixare este montat pe lagărul cuțitului. Dacă inelul de etanșare este deteriorat, ingredientele pot se pot scurge și pot deteriora aparatul Thermomix™. Asigurați-vă că cuțitul de mixare este montat și blocat corect pe baza bolului.



ACCESORIILE

Înainte de a începe utilizarea Thermomix™ am dori să vă prezentăm mai detaliat accesoriile sale. Acestea sunt rezultatul unui studiu foarte elaborat. Fiecare piesă a fost proiectată inteligent și servește unor scopuri multiple.

Bolul de mixare

Pe interiorul și pe exteriorul bolului de mixare se află marcaje indicând nivelul de umplere (4). Bolul de mixare are o capacitate maximă de 2,2 litri (5).

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire prin stropire cu alimente fierbinți

- Introduceți în bolul de mixare o cantitate de maximum 2,2 litri de alimente și/sau lichide.
- Respectați semnele nivelului de umplere de pe bolul de mixare.

Soclul bolului de mixare

Soclul bolului de mixare (6) are rolul de a fixa sau slăbi cuțitul de mixare în interiorul bolului de mixare. Bolul de mixare asamblat poate fi așezat pe orice fel de suprafață de lucru.

IMPORTANT:

Soclul bolului de mixare trebuie rotit atât cât îi permite ghidajul și apoi trebuie blocat. Montarea greșită a soclului bolului de mixare și a cuțitului de mixare poate provoca deteriorarea altor componente ale Thermomix™.



Capacul bolului de mixare

Capacul bolului de mixare ① se folosește pentru a închide bolul de mixare. Din motive de siguranță, Thermomix™ va porni doar cu capacul bolului poziționat și blocat corect. Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului când aparatul Thermomix™ este blocat. Capacul bolului de mixare este fixat cu ajutorul unui mecanism de blocare automată. Acesta constă din două brațe de blocare care fixează capacul și un senzor aflat pe carcasa superioară, între brațele de blocare. Asigurați-vă că acest senzor este în permanență curat. Observați întârzierea dintre setarea vitezei motorului la zero și eliberarea mecanismului de blocare. Împiedicarea vărsării ingredientelor depinde de viteza motorului, în situațiile în care bolul de mixare este umplut până la indicatorul de maxim.



⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire din cauza utilizării necorespunzătoare

- Folosiți doar capacul cu care e prevăzut aparatul pentru a închide bolul de mixare.
- Folosiți Thermomix™ doar cu capacul și garnitura de etanșare a capacului curate. Asigurați-vă că marginea bolului de mixare este în permanență curată. Verificați regulat integritatea garniturii.
- Garnitura capacului este fixă. În caz de deteriorare sau detașare, se înlocuiește capacul.

Pericol de rănire

- Nu atingeți niciodată brațele de blocare sau capacul bolului de mixare atunci când deschideți sau închideți Thermomix™. Nu încercați să scoateți cu forța bolul de mixare sau capacul bolului de mixare.

Paharul de măsurare

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire prin stropire cu alimente fierbinți

- Fiți atenți la alimentele fierbinți care pot stropi prin orificiul din capacul bolului de mixare. Puneți paharul de măsurare corect în orificiu și lăsați-l montat atunci când procesați alimente fierbinți (de ex, gem, supă), în special la viteze medii (3–6) și mari (7–10).
- Folosiți doar paharul de măsurare Thermomix™ pentru a obtura orificiul din capacul bolului de mixare. Nu acoperiți capacul bolului cu nici un fel de obiecte, inclusiv prosoape sau șervete de bucătărie.
- Nu țineți cu mâna și nu atingeți niciodată paharul de măsurare atunci când preparați mâncare fierbinte (peste 60°C).

Pericol de rănire cu alimente reci ce sar din bol

- Țineți paharul de măsurare în timpul procesării de alimente reci la viteze medii (3–6) și mari (7–10) sau când activați modul turbo pentru a toca sau pasa, alimente reci, astfel încât acestea să nu sară din bol. (Dar nu țineți niciodată paharul de măsurare cu mâna atunci când preparați mâncare fierbinte.)

Pericol de arsuri

- Nu atingeți paharul de măsurare și nu activați modul turbo atunci când procesați alimente fierbinți (peste 60°C).

⚠ ATENȚIE

- Asigurați-vă că paharul de măsurare este așezat corect în capacul bolului de mixare și că nu este împins în sus de conținutul coșului de înăbușire. Dacă deschizătura capacului bolului de mixare este blocată cu alimente și este activată încălzirea, se poate forma suprapresiune în bolul de mixare, iar conținutul fierbinte poate ieși în mod necontrolat. În acest caz există un risc ridicat de arsuri și vătămări.



Paharul de măsurare este un accesoriu multifuncțional: este un dop pentru orificiul din capacul bolului de mixare, cu rolul de a evita pierderile de căldură și de a împiedica ieșirea din bol a ingredientelor. Paharul de măsurare poate fi folosit pentru măsurarea ingredientelor. În afară de semnul de 100ml, rețineți că un pahar de măsurare are capacitatea de 100 ml, respectiv 50 ml când este umplut până la nervură. Așezați paharul de măsurare în orificiul capacului bolului de mixare cu deschiderea orientată în sus ②.

Dacă doriți să adăugați lichid în bolul de mixare, nu este nevoie să înlăturați paharul de măsurare. Turnați pur și simplu lichidul pe capac. Lichidul se va prelinge treptat în bolul de mixare.

Pentru a adăuga ingrediente prin orificiul din capac, scoateți paharul de măsurare și adăugați ingredientele direct în bolul de mixare.

Coșul de înăbușire

Coșul de înăbușire pentru Thermomix™ este realizat din plastic de calitate superioară. Ca și paharul de măsurare, coșul este un accesoriu multifuncțional:

- Strecurarea sucurilor de fructe și legume. Tocați și pasați ingredientele în Thermomix™, apoi introduceți coșul de înăbușire în bolul de mixare și folosiți-l ca strecurătoare în timp ce turnați suc din bol. Când turnați suc, folosiți spatula pentru a ține coșul de înăbușire ③.
- Preparatele delicate, precum chifteluțele de vită sau pește, care nu pot fi preparate mod corespunzător în bolul de mixare în, pot fi așezate în coșul de înăbușire.

Pentru a scoate coșul de înăbușire: așezați cârligul spatulei în creștătura coșului de înăbușire ④ și ridicați coșul ⑤.

Spatula poate fi îndepărtată în orice moment

- Picioarele de la fundul coșului de înăbușire ⑥ permit scurgerea lichidului de pe alimentele din coș
- În cazul în care doriți reducerea lichidului din alimente (de ex. sos), acoperiți capacul bolului de mixare cu coșul de înăbușire ⑦ în locul să îl acoperiți cu paharul de măsurare.

⚠ ATENȚIE

Nu umpleți niciodată prea mult coșul de înăbușire. Conținutul nu trebuie să depășească niciodată marginea superioară a coșului de înăbușire. Asigurați-vă că deschizătura capacului bolului de mixare nu conține alimente. Dacă deschizătura capacului bolului de mixare este blocată cu alimente și este activată încălzirea, se poate forma suprapresiune în bolul de mixare, iar conținutul fierbinte poate ieși în mod necontrolat. În acest caz există un risc ridicat de arsuri și vătămări.

Spatula

Spatula ① este încă un exemplu de proiectare inteligentă a aparatului Thermomix™.

- Spatula Thermomix™ este singurul accesoriu cu care aveți voie să amestecați ingredientele din bolul de mixare ②. Introduceți-o în bol pe deasupra, prin orificiul din capacul bolului de mixare. Discul de protecție împiedică prinderea spatulei în cuțitul de mixare. Astfel, puteți folosi spatula în timp ce tocați, gătiți sau înăbușiți.
- Spatula trebuie folosită pentru a curăța toate ingredientele din interiorul bolului de mixare. Profilul spatulei este astfel proiectat încât să se potrivească perfect între cuțit și peretele bolului de mixare. Spatula este prevăzută cu un disc de protecție cu o formă specială, care împiedică rostogolirea ei pe suprafața de lucru.
- Când strecurați sucuri de fructe sau legume, folosiți spatula pentru a ține coșul de înăbușire în poziție.
- Înlăturarea coșului de înăbușire se face fără efort cu spatula (vezi pagina 19, figura ④).



⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire prin folosirea de instrumente care nu sunt special destinate lucrului cu aparatul

- Folosiți doar spatula Thermomix™ cu disc de protecție pentru a amesteca alimentele în bolul de mixare.
- Nu folosiți niciodată alte instrumente sau ustensile pentru a amesteca, de exemplu linguri, teluri sau cuțite. Acestea pot fi prinse în cuțitul de mixare aflat în mișcare de rotație, putând provoca rănirea.
- Blocați capacul bolului de mixare înainte de a introduce spatula Thermomix™ prin orificiul din capacul bolului de mixare.

Fluturele de amestecare (accesoriu de amestecare)

- Fluturele de amestecare ③ (aici poziționat pe cuțitul de mixare ④) vă ajută să obțineți cele mai bune rezultate la bătut frișca sau albușuri de ou. Este, de asemenea, accesoriul perfect pentru a prepara budinci cremoase sau amestecuri pentru creme.
- La fierberea laptelui sau la prepararea budincilor ori a sosurilor, fluturele de amestecare permite o mișcare constantă a ingredientelor, împiedicând astfel prinderea alimentelor de vas.

Montarea și demontarea fluturelui de amestecare se realizează ușor:

Introduceți fluturele de amestecare ca în figura ⑤ și rotiți-l ușor în sens invers sensului dorit de rotație a cuțitului de mixare. Acum ar trebui să fie prins sub cuțit și să nu poată fi tras vertical. Forma sferică a capătului permite o demontare ușoară. Pentru a demonta fluturele de amestecare țineți capătul sferic și trageți în afară, rotind în ambele sensuri.

⚠ ATENȚIE

- Când folosiți fluturele de amestecare (accesoriul de amestecare), cuplați treapta de viteză doar după ce acesta este corect montat în poziție.
- Nu selectați o viteză mai mare de nivelul 4 atunci când folosiți fluturele de amestecare.
- Nu utilizați niciodată spatula dacă este montat fluturele de amestecare.
- Nu introduceți ingrediente care ar putea deteriora sau bloca fluturele de amestecare, atunci când acesta este atașat la cuțitul de mixare, iar motorul funcționează.



Varoma

Varoma ① este alcătuită din trei părți ②:

- recipientul Varoma (jos)
- tava Varoma (mijloc)
- capacul Varoma (sus)

Toate piesele sunt realizate din plastic de înaltă calitate, adecvat pentru domeniul alimentar.

NOTĂ

- În timpul gătitului, țineți mereu Varoma cu capacul pus ①.
- Folosiți Varoma doar cu Thermomix™ (Varoma nu este adecvată pentru cuptorul cu microunde, cuptor sau alte aparate de uz casnic).

Combinarea componentelor Varoma

Puteți utiliza Varoma în oricare din următoarele două combinații.

Combinația 1:

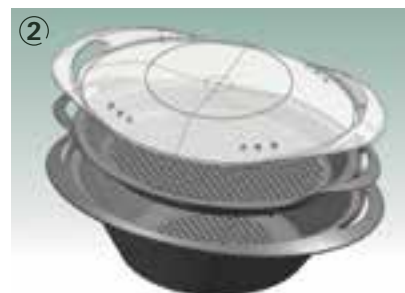
Recipientul Varoma, plus tava Varoma și capacul Varoma ②.

Folosiți această combinație pentru a găti mâncăruri diferite, de exemplu legume împreună cu carne sau pește, sau o cantitate mai mare din aceeași mâncare, de exemplu găluște.

Combinația 2:

Recipientul Varoma plus capacul Varoma ③.

Folosiți această combinație pentru a găti cantități mari din aceeași mâncare, de exemplu legume, cartofi sau bucăți mari de carne sau cârnați.



⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu aburi fierbinți și apă condensată fierbinte

Nu folosiți niciodată Varoma fără capacul Varoma.

IMPORTANT:

În cazul în care capacul Varoma nu este poziționat corect, aburii vor scăpa și alimentele din Varoma nu vor fi gătite corespunzător.

Cum se folosește Varoma

Varoma este un accesoriu proiectat pentru Thermomix™ și poate fi folosit doar împreună cu Thermomix™. Înainte de a putea începe să gătiți la aburi cu Varoma va trebui să vă pregătiți corespunzător aparatul Thermomix™.

Pasul 1: Cum pregătim Thermomix™

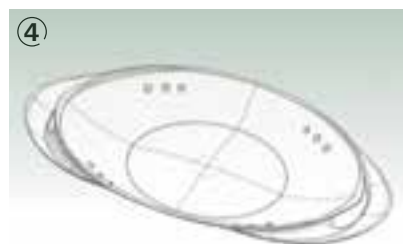
Poziționați bolul de mixare. Turnați minimum 0,5 litri (500 g) de apă în bolul de mixare pentru cel mult 30 de minute de gătit la aburi. Dacă gătiți la aburi folosind coșul de înăbușire, introduceți coșul de înăbușire în bol și umpleți-l cu ingrediente, de exemplu cartofi sau orez. Închideți bolul de mixare cu capacul.

Pentru un gust mai bun, puteți folosi o supă concentrată de legume sau un amestec de apă cu vin în locul apei.

Pasul 2: Cum umplem Varoma

Așezați capacul Varoma cu fața în jos pe suprafața de lucru ④ și așezați deasupra recipientul Varoma – se va potrivi exact în concavitate. Apoi repartizați uniform alimente în recipientul Varoma ⑤. Asigurați-vă că rămân câteva orificii libere, pentru ca aburii să se poată răspândi în mod uniform. Când umpleți Varoma, așezați mai întâi alimentele cu timp mai lung de gătire, și apoi, deasupra, pe cele cu timp mai scurt de gătire.

Capacul Varoma pus sub recipientul Varoma va împiedica udarea suprafeței de lucru cu lichidul de la legumele spălate, fructele coapte, carnea crudă sau pește.



⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu aburi fierbinți și apă condensată fierbinte

- Asigurați-vă că orificiul din capacul bolului de mixare și câteva orificii ale recipientului Varoma și tăvii nu sunt obturate de alimente, pentru a evita degajări necontrolate de aburi.
- Asigurați poziționarea corectă a Varoma pe bolul de mixare și pe aparatul Thermomix™.

Când folosiți tava Varoma, introduceți-o în recipientul Varoma. Asigurați-vă că tava Varoma este poziționată lejer și simetric. Apoi așezați alimentele în ea ①. Poziționați Varoma drept, pe capacul bolului de mixare (fără paharul de măsurare) ②.

Puneți capacul Varoma deasupra. Acesta trebuie poziționat lejer și simetric, astfel încât să etanșeze bine Varoma, fără a permite aburilor să iasă.

IMPORTANT:

Nu lăsați niciodată paharul de măsurare în orificiul din capacul bolului de mixare când utilizați Varoma.

În cazul în care capacul Varoma nu este corect pus, nu vor rămâne suficienți aburi în Varoma. Acest fapt va încetini procesul de gătire.

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu aburi fierbinți și apă condensată fierbinte

- Fiți atenți la scăpările de aburi fierbinți din lateral și de deasupra capacului Varoma în timpul funcționării.
- Țineți copiii departe de Thermomix™ când folosiți Varoma și avertizați-i referitor la pericolul aburilor fierbinți și al apei condensate fierbinți.

Pericol de opărire prin stropire cu alimente fierbinți

- Folosiți doar viteze mici (✓ – 6) când selectați temperatura Varoma. Vitezele mai mari pot duce la stropirea cu alimente fierbinți sau la spumarea lichidelor, făcându-le să iasă din vas.

Pasul 3: Gătirea la aburi cu Varoma ③

Tot ce trebuie să faceți este să selectați timpul de gătire și temperatura Varoma. Procesul de gătire la aburi începe când setați viteza la o treaptă mai mică la o viteză mai mică (✓ – 6). Temporizatorul începe să contorizeze timpul prin numărare în sens descrescător. Apa sau lichidul pe bază de apă din bolul de mixare se aduce la fierbere, producând 250 g de aburi pe sfert de oră, pentru gătire la aburi sau reducerea lichidului. Aburii se ridică prin orificiul din capacul bolului de mixare al aparatului Thermomix™ în Varoma. Alimentele sunt gătite delicat în aburii fierbinți. Rețineți că temperatura maximă a Varoma este 120°C, în funcție de ingredientele folosite, de exemplu ulei.



⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu aburi fierbinți și apă condensată fierbinte

- Atingeți doar toartele laterale ale sistemului Varoma.
- Când înlăturați capacul Varoma, țineți-l astfel încât să evitați contactul cu aburii care ies sau cu picăturile fierbinți.
- În timpul înlăturării întregului sistem Varoma, fiți atenți la aburii fierbinți care continuă să se iasă prin orificiul din capacul bolului de mixare.



Când ingredientele sunt gătite sau când doriți să verificați dacă sunt gătite, setați viteza la zero activând selectorul de pe ecranul inițial și rotind selectorul principal în sens anti-orar. Pentru a deschide Varoma, înclinați ușor, cu grijă, capacul Varoma spre înainte, pentru ca aburii să poată ieși prin partea din spate ④. Aveți grijă să lăsați apa condensată să se scurgă în recipientul Varoma și în tava Varoma, ținând capacul Varoma deasupra lor. Apoi îndepărtați cu grijă capacul Varoma și așezați-l cu capul în jos pe suprafața de lucru. Ridicați recipientul Varoma și tava Varoma, așteptați câteva secunde până când apa condensată picură pe capacul bolului de mixare. Apoi așezați recipientul Varoma și tava Varoma pe capacul Varoma.

Lucrul practic cu Varoma

- Această descriere vă explică în mod clar cât de simplu este să utilizați Varoma. Respectați următoarele reguli de bază când utilizați Varoma:
- Puneți apă suficientă în bolul de mixare.

IMPORTANT:

Pentru 30 de minute gătire la aburi sunt necesari 0,5 litri (500 g) de apă; pentru fiecare 15 minute adiționale, sunt necesare 250 g de apă suplimentare.



- Fundul recipientului Varoma și al tăvii Varoma sunt prevăzute cu un model uniform de mici orificii pentru a garanta o distribuție uniformă a aburilor în Varoma.
- Alimentele trebuie așezate astfel încât să rămână descoperite cât mai multe orificii posibil. Așezarea răsfirată a alimentelor este de obicei suficientă pentru a asigura îndeplinirea acestei cerințe.
- Puteți găti în același timp alimente cu consistențe și durități diferite. Așezați la bază alimentele cu timp mai lung de gătire, iar apoi pe cele cu timp mai scurt de gătire deasupra, de exemplu legumele în recipientul Varoma și peștele pe tava Varoma.
- Legumele vor fi gătite uniform dacă le tăiați în bucăți de dimensiuni apropiate. Timpul de gătire afișat este aproximativ. Acesta variază în funcție de calitatea, gradul de coacere și dimensiunile ingredientelor, precum și de preferințele personale.
- Ungeți recipientul Varoma și tava Varoma pentru a vă asigura că nu se vor lipi ingredientele, cum ar fi aluatul, carnea sau peștele.
- Nu îngroșați sosurile și supele înainte de finalizarea gătitului la aburi. Agenții de îngroșare pot împiedica formarea uniformă a aburilor în bolul de mixare și pot încetini întreg procesul de gătit.
- Puteți, de asemenea, să întoarceți invers capacul Varoma și să îl folosiți drept colector de picături pentru recipientul Varoma și tava Varoma ①. Capacul Varoma fi folosit și ca tavă pentru a servirea alimentelor direct din Varoma.

LUCRUL CU THERMOMIX™

Pornirea Thermomix™

Trageți încet din carcasă cablul de alimentare și conectați-l la rețea. Puteți alege lungimea dorită a cablului de alimentare, până la 1 m. Dacă nu aveți nevoie de întreaga lungime a cablului de alimentare, lungimea rămasă poate fi păstrată în interiorul aparatului Thermomix™. Asigurați-vă că asupra cablului nu acționează nicio forță, astfel încât cântarul să poată funcționa corect. Nu așezați aparatul Thermomix™ pe cablul de alimentare, căci, în acest caz, aparatul Thermomix™ nu va avea o poziție stabilă și cântarul nu va cântări cu precizie. Acum aparatul Thermomix™ este gata de funcționare.

Porniți aparatul Thermomix™ apăsând selectorul principal. Va apărea ecranul inițial ②.

Apăsăți pictograma Acasă pentru a reveni la ecranul inițial din diferitele opțiuni ale meniului. În ecranul inițial puteți reseta selectoarele prin atingerea și menținerea atinsă a pictogramei Acasă. Găsiți încă de la început un loc permanent în bucătărie pentru aparatul Thermomix™, astfel încât să fie pregătit pentru utilizare oricând aveți nevoie de el.

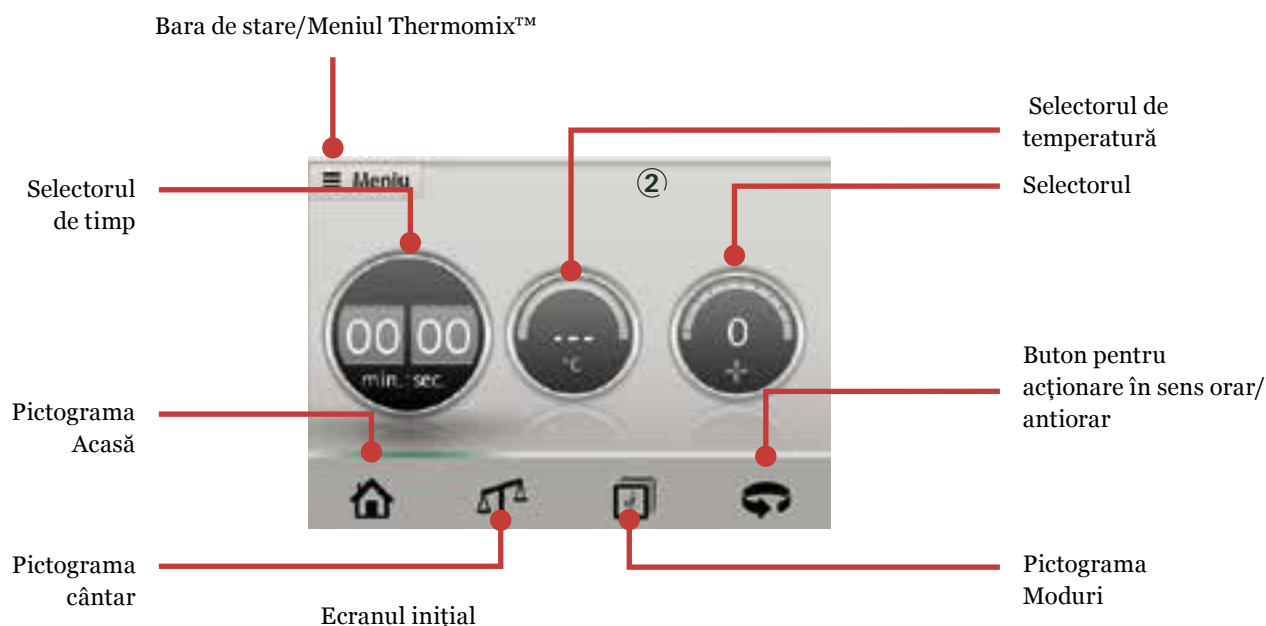
⚠ ATENȚIE

Thermomix™ se poate deplasa

Așezați aparatul Thermomix™ pe o suprafață curată, solidă, plană și care nu se încălzește, astfel încât aparatul să nu poată aluneca. Păstrați Thermomix™ la o distanță suficientă față de marginea suprafeței, pentru a evita căderea aparatului.

Risc de rănire din cauza aburilor fierbinți

Asigurați o distanță suficientă deasupra aparatelor Thermomix™ și Varoma (de exemplu sub dulapuri suspendate, rafturi) și în jurul lor, pentru a preveni daunele provocate de aburii fierbinți care se degajă.



Oprirea Thermomix™

Pentru a opri aparatul Thermomix™, apăsați lung selectorul principal până când apare un mesaj privind oprirea aparatului Thermomix™. Apoi puteți elibera selectorul principal.

⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire din cauza muchiilor ascuțite

Display-ul Thermomix™ este confecționat din sticlă și se poate sparge dacă este manipulat incorect.

Măsuri de siguranță

Vă rugăm să citiți cu atenție măsurile de siguranță atunci când utilizați Thermomix™ pentru prima dată. Pentru a examina aspectele pe care trebuie să le luați în considerare, este suficient să selectați „Security measures” (Măsuri de siguranță) din meniul Thermomix™ ①.



Cântărirea ingredientelor cu Thermomix™

Apăsați pictograma Cântar pentru a activa funcția integrată de cântărire a aparatului Thermomix™ ②.

Puteți cântări ingredientele direct în bolul de mixare și în Varoma. Pentru a utiliza cântarul procedați după cum urmează:

Pasul 1: Montați bolul de mixare.

Pasul 2: Atingeți pictograma Cântar.

Pasul 3: Introduceți primul ingredient (maximum 3,0 kg) și verificați cantitatea pe afișaj.

Pasul 4: Dacă doriți să adăugați alte ingrediente, apăsați butonul pentru tară și adăugați următorul ingredient ③.

Repețiți acești pași de câte ori este necesar, până la atingerea greutății maxime (6 kg). Toleranța de măsurare până la 3 kg este de +/-30 g.

IMPORTANT:

Când efectuați o operație de cântărire, nu atingeți Thermomix™ și nu sprijiniți nimic de acesta și asigurați-vă că nu se află nimic sub aparatul Thermomix™. De asemenea, asigurați-vă că nu este tensionat cablul de alimentare.



Informații suplimentare despre cântărire

Funcția de cântărire se poate utiliza de la 5 g la 6,0 kg în 2 etape a câte 3 kg. Când cântăriți și adăugați ingrediente cu ajutorul funcției de cântărire, adăugați întotdeauna treptat ingredientele, deoarece cântarul are nevoie de două până la trei secunde până la indicarea greutății corecte.

Dacă scoateți un ingredient din bolul de mixare, cântarul va indica o valoare negativă, în conformitate cu greutatea ingredientului scos.

Când adăugați ingrediente cu ajutorul funcției de cântărire, nu adăugați mai mult de 3,0 kg dintr-o dată. Dacă adăugați mai mult de 3,0 kg dintr-o dată, pe afișaj va apărea un mesaj referitor la supraîncărcare.

Întotdeauna atingeți pictograma Cântar înainte de a cântări sau folosi funcția de cântărire. Aceasta va mări precizia cântarului. Aveți grijă să nu mișcați aparatul Thermomix™ în timpul procesului de cântărire.

Când funcția de cântărire nu este utilizată timp de peste 15 minute, aparatul Thermomix™ se oprește automat. Dacă atingeți din nou pictograma Cântar înainte de acest interval, va reîncepe contorizarea celor 15 minute.

Funcția de cântărire în timpul amestecării: Puteți cântări ingredientele în timp ce motorul funcționează până la viteza 4. Rețineți că această funcție este operabilă doar când conținutul aparatului Thermomix™ permite o funcționare uniformă a motorului.

Utilizarea aparatului Thermomix™ din ecranul inițial

Pasul 1: Setări temporizatorului

Atingeți afișajul temporizatorului și folosiți selectorul pentru a seta un timp de funcționare de până la 99 de minute.

Selectați o durată între 0 minute și 1 minut în trepte de 1 secundă, între 1 și 5 minute în trepte de 10 secunde, între 5 și 20 de minute în trepte de 30 de secunde, între 20 și 99 de minute în trepte de 60 de secunde.

Pasul 2: Selectați temperatura

Atingeți selectorul de temperatură și folosiți selectorul principal pentru a regla temperatura dorită pentru încălzirea sau gătirea ingredientelor din bolul de mixare. Dacă recipientul nu trebuie încălzit, săriți peste acest pas. Rețineți că funcția de încălzire a Thermomix™ va rămâne inactivă până la selectarea unei durate.

Pasul 3: Porniți aparatul Thermomix™

Atingeți selectorul și utilizați selectorul principal pentru a seta viteza dorită. După setarea vitezei, mecanismul de blocare ① va fixa capacul, iar durata presetată va începe să fie contorizată în sens descrescător, până la 00:00, în trepte de o secundă. În modul de mixare la rece, viteza de mixare va fi dezactivată după expirarea duratei presetate. Un semnal sonor va indica încheierea procesului și faptul că se poate scoate capacul.

În funcție de viteza presetată, mecanismul de blocare va realiza deblocarea capacului numai după câteva secunde, astfel încât să existe siguranța ca nu se va vărsa lichid în exterior.

În modul de mixare la cald, după încălzire și înăbușire, Thermomix™ se comportă diferit față de modul de mixare la rece.

După expirarea duratei presetate, cuțitul de mixare continuă să amestece încet timp de 8 secunde, pentru a preveni arderea fundului bolului de mixare.

După alte 8 secunde, motorul Thermomix se va opri și un semnal sonor va indica încheierea procesului și faptul că se poate scoate capacul. Rețineți că nu este obligatoriu să așteptați aceste 8 secunde, ci puteți opri aparatul Thermomix manual în orice moment înainte de expirarea celor 8 secunde.



IMPORTANT:

Încălzirea sau gătirea sunt posibile doar dacă se setează o durată de timp pentru acestea.

⚠ ATENȚIE

Nu atingeți niciodată brațele de blocare sau capacul bolului de mixare atunci când deschideți sau închideți Thermomix™. Nu încercați să scoateți cu forța bolul de mixare sau capacul bolului de mixare. Mecanismul de blocare.

Modificarea timpului setat inițial

Timpul de preparare setat inițial poate fi modificat oricând în timpul funcționării. Atingeți selectorul de timp (dacă încă nu este activ) și rotiți selectorul principal în sens orar pentru a mări durata sau în sens antiorar pentru a micșora durata. În cazul în care cuțitul de mixare este oprit înainte de expirarea duratei presetate – de exemplu pentru a adăuga un ingredient – temporizatorul se întrerupe. Cronometrarea timpului în sens descrescător se va relua după selectarea unei noi viteze. Pentru a opri procesul de mixare înainte de expirarea duratei presetate, apăsați selectorul de timp și rotiți selectorul principal în sens antiorar antiorar până ce durata ajunge la 00:00 sau apăsați selectorul principal.

Dacă nu a fost setat timpul și se activează motorul, aparatul Thermomix™ se va opri automat după o durată maximă de 99 de minute. După aceasta, veți auzi un semnal sonor.

ATENȚIE

Scoateți cu grijă bolul de mixare, pentru a preveni eventualele stropiri, în special atunci când conținutul este fierbinte.

IMPORTANT:

Curățați imediat suprafața Thermomix dacă a fost stropită cu orice fel de amestec de alimente.

Selectorul de temperatură

Temperatura poate fi setată între 37°C și 120°C. Temperatura dorită va fi indicată în centrul selectorului de temperatură, cu cifre mari. Temperatura bolului va fi indicată pe circumferința selectorului de temperatură, în partea superioară a acestuia, pe o scală colorată de la albastru la roșu. De asemenea, temperatura curentă a bolului va fi afișată cu cifre mai mici între temperatura dorită și scala colorată ①. Dacă încălzirea este activă, veți observa textul „°C” intermitent, în interiorul selectorului de temperatură.

Temperaturile presetată și curentă indicate reprezintă doar valori aproximative. Dacă nu doriți să încălziți sau să gătiți alimente, asigurați-vă întotdeauna că temperatura presetată este setată la „---”. Ca alternativă, opriți funcția de încălzire atingând selectorul de temperatură și rotind selectorul principal în sens antiorar, până la „---”. Aceasta va împiedica încălzirea nedorită a alimentelor în bolul de mixare dacă a fost presetată o durată. Funcția de încălzire va fi activată doar dacă este presetată o durată pe selectorul de timp.

De asemenea, aparatul Thermomix™ utilizează LED-urile de pe carcasă pentru a indica dacă pregătește alimente reci (clipește ledul verde) sau fierbinți (clipește ledul roșu de îndată ce bolul de mixare a ajuns la o temperatură de 55°C– 60°C) ②.



Scala colorată
Temperatura presetată
Temperatura curentă a bolului



Încălzirea treptată la vitezele 2 și 3

Vitezele 2 și 3 sunt prevăzute pentru încălzirea treptată. Când selectați una dintre aceste viteze, temperatura va crește mai lent decât la alte viteze. Aceasta permite încălzirea treptată a ingredientelor sensibile (precum zabaglione).

Pornirea treptată (peste 60 C/140 F)

Dacă este activat modul Turbo sau este pornit motorul în timp ce temperatura din bolul de mixare este de 60 C sau mai mare, un sistem electronic împiedică ieșirea alimentelor din bol prin întârzierea creșterii vitezei.

Această pornire treptată funcționează doar dacă alimentele au fost încălzite în Thermomix™. Numai atunci senzorul de temperatură poate măsura corect temperatura și poate activa în mod adecvat pornirea treptată.

Dacă doriți să folosiți Thermomix™ pentru a procesa alimente care nu au fost încălzite în Thermomix™ (de exemplu pentru prepararea unui sos din zeama de carne fierbinte), trebuie să creșteți viteza doar încet și treptat.

Setarea temperaturii pentru Varoma

Dacă se selectează setarea temperaturii Varoma ③ pot fi atinse temperaturi de până la 120°C (248°F), în funcție de ingredientele folosite; de exemplu ulei. Rețineți că valoarea temperaturii curente se va comuta la „Varoma” de îndată ce bolul de mixare a atins temperatura de 100°C, necesară pentru gătirea la aburi. Scala colorată va continua să afișeze temperatura curentă a bolului de mixare (100°C–120°C). În 15 minute la temperatura Varoma, se evaporă 250 g de apă sau lichide pe bază de apă. Temperatura Varoma se utilizează pentru gătitul la aburi (vezi paginile 22–26) și pentru reducerea lichidelor pe bază de apă. Pentru sotarea ingredientelor se recomandă setarea temperaturii la 120°C. Rețineți că o temperatură de 120°C se poate atinge numai după ce s-a evaporat cea mai mare parte din apa conținută de ingrediente.

⚠ ATENȚIE

Nu încălziți niciodată bolul de mixare dacă este gol.



Selectorul

Pentru a porni Thermomix™, atingeți selectorul și rotiți selectorul principal. Sunt disponibile următoarele viteze:

Destinată pentru	Viteză/mod	Rotații/min
Amestecare delicată		40
Amestecare	1–3	100–500
Mixare/pasare	4–10	1100–10200
Mixare turbo	Turbo	10700

Setarea pentru amestecare delicată 🥄

Viteza pentru amestecare delicată ④ poate fi selectată folosind selectorul. Cu această setare, alimentele sunt amestecate delicat, ca și cum ați amesteca din când în când alimentele într-o cratiță. Dacă este selectată această viteză, alimentele nu vor fi tocate, rămânând sub formă de bucăți mari.

Amestecarea

Folosiți vitezele mici 1–3 pentru o amestecare ușoară. Aceste interval de viteze mici este ideal pentru mâncăruri înăbușite delicioase (tocăniță, stufat, ghiveci).

Mixarea/pasarea

Folosiți intervalul de viteze de la 4 la 10 pentru tocare grosieră, fină și foarte fină, mixare și pasare. Asigurați-vă că reglați întotdeauna viteza la valoarea dorită, având paharul de măsurare în orificiul din capacul bolului de mixare. Aceasta va împiedica alimentele care trebuie tocate să sară din bol.

⚠ ATENȚIE

Nu introduceți mâna în orificiul din capacul bolului de mixare și nu atingeți cuțitul de mixare în timp ce aparatul Thermomix™ este în funcțiune.

Modul Turbo

Folosiți modul Turbo pentru ca Thermomix™ să funcționeze la viteza maximă. Pentru a activa modul Turbo, atingeți pictograma Moduri ① și selectați Turbo ②.

În ecranul Turbo ③ selectați durata de pasare dorită, între 0,5 și 2 secunde, atingând zona corespunzătoare de pe ecranul tactil și rotind selectorul principal. Dacă, de exemplu, doriți să tocați o cantitate mai mare de alimente, activați butonul Turbo de 3–4 ori timp de 0,5 secunde (repețiți de câte ori este necesar). Astfel, alimentele sunt tocate uniform. Modul Turbo este disponibil și dacă motorul funcționează deja; el este dezactivat automat când temperatura din bol depășește 60°C sau când este activat modul Aluat.

⚠ ATENȚIE

Pericol de opărire cu aburi fierbinți și apă condensată fierbinte

- Nu folosiți niciodată modul Turbo și nu creșteți brusc viteza când procesați alimente fierbinți (cu o temperatură mai mare de 60°C), mai ales dacă acestea nu au fost încălzite în Thermomix™.
- Nu țineți cu mâna și nu atingeți niciodată paharul de măsurare atunci când preparați mâncare fierbinte (cu o temperatură mai mare de 60°C).
- Scoateți cu grijă bolul de mixare, pentru a preveni eventualele stropiri, în special atunci când conținutul bolului de mixare este fierbinte.

IMPORTANT:

Pentru a pasa ingredientele la o temperatură mai mare de 60°C (de exemplu pentru prepararea unui sos din zeamă de carne fierbinte), măriți încet și treptat viteza atingând selectorul și rotind selectorul principal.



Rotirea cuțitului în sens orar/antiorar ↻

Atingeți ↻ pentru a inversa sensul de rotație a cuțitului de mixare din înainte (în sens orar) în invers (în sens antiorar) ④. Puteți inversa sensul de rotație al cuțitului de mixare la orice viteză. Funcționarea în sens antiorar este indicată de simbolul corespunzător de pe selectorul. Pentru a reveni la funcționarea în sens orar, este suficient să atingeți din nou ↻ sau să așteptați până la expirarea duratei presetate, când rotația cuțitului va reveni automat la sensul orar. Funcționarea în sens antiorar este destinată amestecării ușoare a alimentelor delicate, care nu trebuie tocate



Modul Aluat 🌾

Folosiți modul Aluat pentru aluaturi pufoase sau aluaturi pentru pâine. Pentru a selecta modul Aluat, atingeți pictograma Moduri ⑤ de pe afișaj și selectați pictograma modului Aluat ⑥. În partea de sus a ecranului va apărea un mesaj prin care vi se va confirma selecția. Pe selectorul de viteză se va afișa un spic de grâu, indicând faptul că a fost selectat modul Aluat. Puteți activa modul Aluat rotind selectorul principal cu sau fără presetarea duratei. Funcționarea alternativă, în timpul căreia aluatul este mixat în sens orar și în sens antiorar, asigură frământarea uniformă a aluatului în bolul de mixare. Pentru a dezactiva modul Aluat, atingeți din nou pictograma Moduri. În partea de sus a ecranului va apărea un mesaj prin care vi se va confirma selecția. Modul Aluat este disponibil doar când bolul de mixare s-a răcit după gătit la o temperatură sub 60°C (140°F). Dacă temperatura este mai mare, modul Aluat nu poate fi activat și va apărea un mesaj de eroare. Rețineți că în timp ce este activ modul Aluat, sunt dezactivate sistemul de încălzire, modul Turbo și modul anti-orar.



IMPORTANT:

Thermomix™ se poate deplasa

- Așezați aparatul Thermomix™ pe o suprafață curată, solidă, plană și care nu se încălzește astfel încât aparatul să nu poată aluneca.
- Păstrați Thermomix™ la o distanță suficientă față de marginea suprafeței, pentru a evita căderea aparatului.
- Rețineți că ocazional, atunci când frământă aluat sau toacă alimente, în bolul de mixare poate apărea un dezechilibru care, în anumite cazuri, poate cauza deplasarea întregului aparat Thermomix™. Nu lăsați aparatul Thermomix™ nesupravegheat atunci când frământă aluat sau toacă alimente.

Conectarea unui chip de rețete Thermomix™

Pentru a conecta un chip de rețete Thermomix™ la aparatul Thermomix™, atașați-l la portul de pe partea laterală a aparatului Thermomix™. Chip-ul se va fixa de îndată ce magnetul este suficient de aproape ①.

Afișajul va arăta chip-ul de rețete Thermomix™ care a fost conectat.

În fața opțiunii de meniu „Recipes” (Rețete) din meniul principal va apărea o pictogramă cu chip-ul de rețete Thermomix™. Acum, rețetele din chip-ul de rețete Thermomix™ pot fi selectate și gătite din meniul „Recipes” (Rețete), submeniul „Favorite recipes” (Rețete favorite).

⚠ ATENȚIE

Risc pentru pacemaker

Chip-ul cu rețete Thermomix™ și interfața chip-ului cu rețete Thermomix™ ale aparatului Thermomix™ TM5 conțin magneți. Dacă aveți un pacemaker, mențineți o distanță suficientă. Avertizați în consecință persoanele care au pacemaker.



Meniul Thermomix™

Atunci când apăsați „Menu” (Meniu), se afișează o listă a altor funcții utile ale Thermomix™ ②.

Rețete favorite

Selectarea opțiunii „Favourite recipes” (Rețete favorite) este cel mai rapid mod de a accesa rețetele pe care le-ați etichetat ca favorite.

Important: Folosiți săgeata spre stânga din colțul din stânga sus al ecranului pentru a reveni la meniul Thermomix™ pas cu pas ③.

În cazul în care o intrare din meniu depășește spațiul disponibil pe rând, cele trei puncte de la finalul rândului arată că la derularea textului se vor afișa caracterele ascunse.



Rețete

Selectați „Recipes” (Rețete) din listă pentru a căuta prin toate rețetele ④.

Există patru moduri de căutare a rețetei dorite:

după categorie, după numele rețetei, după rețetele favorite sau după rețete recent preparate ⑤.



După categorie

Când căutați după categorie, Thermomix™ vă va sugera diferite categorii, precum aperitive sau feluri principale cu carne. Rețetele sunt ordonate alfabetic în cadrul categoriei ⑥.

De la A la Z

Puteți căuta numele rețetei în lista alfabetică. Puteți derula lista deplasând degetul pe ecran sau cu ajutorul barei de derulare din partea dreaptă a ecranului. Folosiți fila cu săgeata în sus pentru a introduce prima literă ⑦.

Recent preparate

Ați gătit recent ceva gustos și vreți să repetați acest succes? Rețetele preparate recent sunt afișate aici ⑧.

Înainte opțiunilor de meniu veți găsi simboluri care arată starea rețetelor atunci când au fost abandonate. Pictograma de pauză ■■ arată că rețeta a fost abandonată în timpul preparării. Pictograma chip-ului de rețete Thermomix™ arată că rețeta a fost încheiată. Pictograma transparentă a chip-ului cu rețete Thermomix™ arată că chip-ul de rețete Thermomix™ care conține rețeta respectivă nu este conectat la Thermomix™.



Gătirea unei rețete de pe chip-ul de rețete Thermomix™ folosind „funcția de preparare ghidată”

Atingeți „Menu” (Meniu) pe ecranul inițial și selectați o rețetă din meniul „Favourite recipes” (Rețete favorite) sau din meniul „Recipes” (Rețete) și din submeniurile sale.

După selectarea unei rețete, aceasta va fi afișată în modul vizualizare completă, ceea ce vă permite să derulați în sus și în jos și să citiți toată rețeta și toată lista de ingrediente ①. În partea de jos a ecranului se regăsește o filă suplimentară. Selectând-o, va apărea un meniu suplimentar cu informații mai detaliate despre rețetă ②:

Favourite recipe (Rețetă favorită)

Etichetați rețeta ca favorită.

Nutritional value (Valoare nutritivă)

Vizualizați valoarea nutritivă a rețetei.

Tips (Sfaturi utile)

Sfaturi utile pentru rețetă.

Variations (Variante)

Ideii de modificări personale ale rețetei.

Băuturi

Băuturi sugerate pentru preparatele respective.

Full view (Vizualizare integrală)

Pentru unele rețete se pot selecta mai multe moduri diferite de vizualizare.

Dacă doriți să gătiți rețeta, puteți comuta între modul citire și ecranul meniului principal sau puteți apăsa „Start” în colțul din dreapta sus al afișajului și puteți urma instrucțiunile de pe ecran ③.

Pași paraleli

Unele rețete includ pași paraleli cu procesele de gătire sau amestecare, pentru a scurta durata totală de preparare a rețetei. În aceste cazuri, pictograma „next” (Următorul) va fi înlocuită de o pictogramă pentru „pas paralel” ④ în colțul din dreapta sus al ecranului ④. Atingeți această pictogramă imediat după pornirea motorului.



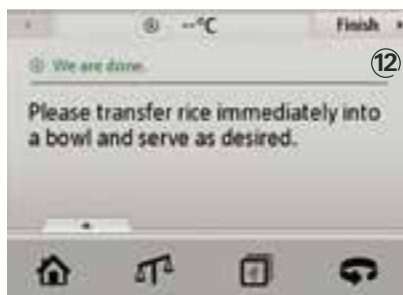
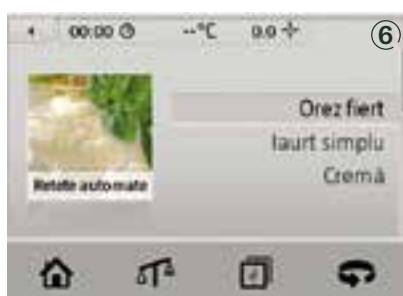
Rețete automate

Aici puteți găsi programe de rețete care conțin mai mulți pași de preparare. Aparatul Thermomix™ își folosește senzorii integrați pentru a stabili starea preparatelor gătite și reacționează în consecință. Programul vă ghidează în procesul de gătire, pas cu pas.

Selectați opțiunea „Automated recipes” (Rețete automate) (5). Alegeți rețeta dorită (6). Aparatul Thermomix™ vă va comunica timpii de preparare și gătire necesari (7). Rețeta începe atunci când atingeți „Start” (8). Pregătiți ingredientele conform listei afișate (9). După ce aveți toate ingredientele, puteți începe să gătiți. Urmați

instrucțiunile de pe ecran. După finalizarea fiecărui pas, selectați „Next” (Înainte) (10). Imaginea (11) arată starea în care se află rețeta, în cadrul programului automat al Thermomix™. Rețineți că timpul afișat este doar aproximativ, fiindcă el este în funcție de calitatea ingredientelor și de mediul în care gătiți.

Atunci când în colțul din dreapta sus apare mesajul „Finish” (Terminat), preparatul este gata și poate fi servit (12). După terminarea rețetei, se afișează ecranul inițial, unde se indică temperatura bolului de mixare. Din rațiuni de siguranță, ecranul vă va indica ulterior temperatura bolului de mixare (13).



Modul de Transport

Dacă trebuie să transportați aparatul Thermomix™, mai întâi trebuie să blocați bolul de mixare. Pentru aceasta, selectați „Transportation mode” (Modul Transport ①).

Se va afișa un mesaj prin care vi se va explica în ce mod se activează modul de transport ②.

Nu transportați și nu ridicați niciodată aparatul Thermomix™ apucând brațele de blocare. Nu împingeți, nu trageți și nu apăsați niciodată brațele de blocare. În caz contrar, puteți provoca deteriorări care pot face ca aparatul Thermomix™ să nu mai fie funcțional.

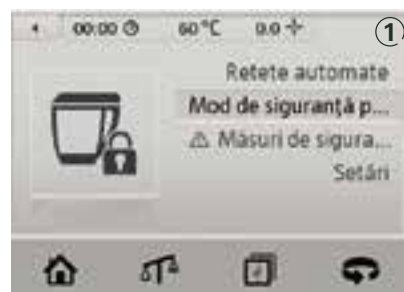
Setări

Atunci când selectați „Settings” (Setări), veți găsi o listă de funcții pentru personalizarea aparatului Thermomix™. ③ Acestea sunt:

- Organizarea rețetelor favorite
- Selectarea limbii
- Informații despre Thermomix™
- Culoarea de fundal
- Revenirea la setările din fabrică ale aparatului Thermomix™
- Blocarea aparatului

Manage favourites (Organizarea rețetelor favorite)

În „Manage favourites” (Organizarea rețetelor favorite, veți găsi opțiuni pentru ștergerea rețetelor din lista dumneavoastră de rețete favorite. ④.



Limbi

Selectați aici limba preferată pentru afișare ⑤.

De îndată ce ați efectuat selecția, toate informațiile vor apărea pe ecran în limba aleasă de dumneavoastră ⑥.

Despre Thermomix™

Informații privind numărul de serie al aparatului dumneavoastră Thermomix™ și versiunea actuală a programului software al aparatului sunt disponibile la opțiunea About Thermomix™ (Despre Thermomix™) ⑦ ⑧.



Revenirea la setările din fabrică

Utilizați opțiunea „Reset to factory settings” (Revenirea la setările din fabrică) pentru a reveni la setările inițiale ale producătorului Thermomix™ ①. Rețineți că setările dumneavoastră personale se vor pierde ②.

Culoarea de fundal

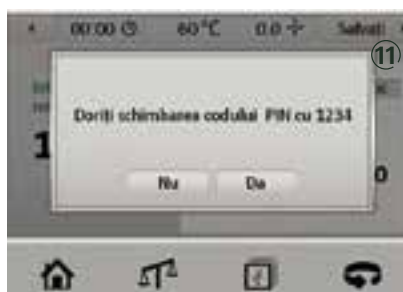
Alegeți între text de culoare deschisă pe fundal închis și text negru pe fundal deschis ③ ④.



Blocarea aparatului Thermomix™

- Protejați aparatul Thermomix™ față de copii sau de alți utilizatori neautorizați. Selectați „Thermomix lock or unlock” (Blocare sau deblocare Thermomix™) pentru două opțiuni de blocare ⑤.
- Activați și dezactivați blocarea după dorință. De asemenea, vă puteți schimba codul personal de identificare (codul PIN) ⑥.
- Când apăsați pentru prima dată „De-/activate lock” (Dezactivați/activați blocare), blocarea va fi inactivă ⑦.
- Selectați „Lock active” (Blocare activată) ⑧.
- Va apărea o tastatură numerică și vi se va cere să introduceți un cod personal de identificare (cod PIN). Introduceți un cod de 4 cifre, la alegerea dumneavoastră ⑨.
- După ce ați introdus codul PIN, apăsați „Save” (Salvare) ⑩.
- Va apărea un mesaj de securitate. Selectați „Yes” (Da) pentru a vă confirma noul cod PIN ⑪.
- Aparatul Thermomix™ este acum blocat și îl puteți opri ⑫.
- Data următoare când porniți aparatul Thermomix™, acesta vă va cere mai întâi codul PIN.
- Dacă ați uitat codul PIN, selectați „Forgot PIN?” (ați uitat codul PIN?). Apoi veți putea debloca aparatul Thermomix™ folosind codul master PIN 62742766 ⑬.
- După ce ați introdus codul PIN, puteți dezactiva din nou blocarea. Selectați „De-/activate lock” (Dezactivați /activați blocare) la opțiunea Settings (Setări) din meniul Thermomix™ și selectați „Lock inactive” (Blocare inactivă) ⑭.
- Dacă doriți să activați din nou blocarea, aparatul Thermomix™ vă va întreba dacă doriți să folosiți din nou același cod PIN. Dacă selectați „Yes” (Da), aparatul Thermomix™ va fi blocat imediat. Dacă selectați „No” (Nu), vi se va cere să introduceți un nou cod PIN, iar aparatul Thermomix™ va fi blocat după salvarea acestuia ⑮.
- Ca alternativă, puteți introduce în orice moment un nou cod PIN cu ajutorul opțiunii „Change PIN” (Modificați PIN) ⑯.





Contact

Puteți găsi datele de contact ale serviciului local de asistență pentru clienți astfel:

Selecționați „Contact” în meniul Settings (Setări) 17.

Selecționați țara dumneavoastră din listă 18.

Se vor afișa datele complete de contact 19.

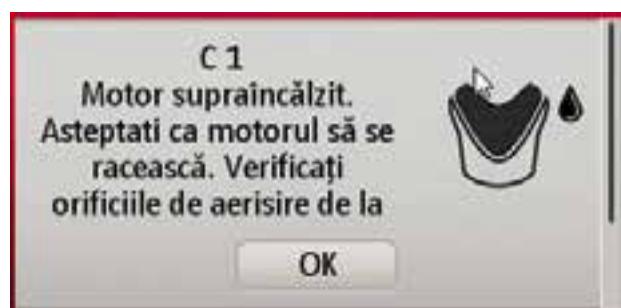


DE REȚINUT

Oprirea automată

Aparatul Thermomix™ se oprește automat după 15 minute. În ultimele 30 de secunde apare un mesaj care vă permite să anulați oprirea automată.

Protecția electronică a motorului



Dacă motorul s-a oprit:

- Scoateți bolul de mixare din aparatul Thermomix™.
- Reduceți cantitatea de ingrediente din bol și/sau adăugați lichid, după cum cere rețeta.
- Așteptați aproximativ 5 minute (timp de răcire).
- Montați din nou bolul de mixare.
- Asigurați-vă că orificiile de aer din partea din spate a aparatului nu sunt obstrucționate.
- Porniți din nou aparatul Thermomix™.

Dacă mesajul de eroare continuă să se afișeze și după timpul de răcire, apălați Serviciul de asistență pentru clienți.

Prima utilizare și supraîncărcarea

Când folosiți aparatul Thermomix™ pentru prima dată, s-ar putea să se degaje un miros.

Dacă motorul este supraîncărcat în timpul preparării alimentelor, se poate supraîncălzi și să înceapă să miroasă. Este posibil ca aparatul să se oprească automat. Acest miros este complet inofensiv, iar după timpul de răcire indicat mai sus aparatul Thermomix™ va fi din nou în perfectă stare de funcționare.

CURĂȚAREA

Ca și la celelalte aparate sau vase de bucătărie, trebuie să curățați temeinic toate piesele aparatului dumneavoastră Thermomix™ – în special cuțitul de mixare, bolul de mixare, capacul bolului de mixare și garnitura de etanșare – înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.



Curățarea bolului de mixare și a capacului acestuia

Scoateți bolul de mixare din aparatul Thermomix™ și demontați cuțitul de mixare (vezi paginile 14-16).

⚠ ATENȚIE

Pericol de rănire cu cuțitul de mixare

Nu atingeți lamele cuțitului de mixare. Acestea sunt foarte ascuțite. Țineți cuțitul de mixare de partea superioară atunci când îl demontați și când îl montați la loc.

Acum, curățați interiorul și exteriorul bolului de mixare (cu cuțitul de mixare scos) ① fie în apă fierbinte cu agent de curățare și o cârpă moale, fie în mașina de spălat vase; cuțitul de mixare, spatula, fluturele de amestecare, coșul de înăbușire, paharul de măsurare, capacul bolului de mixare și sistemul Varoma pot fi curățate în același mod.

Dacă alimentele se lipesc în bolul de mixare, folosiți un agent de curățare special pentru oțel inoxidabil.

Asigurați-vă că pinii de contact de pe fundul bolului de mixare sunt întotdeauna curați și uscați înainte de a monta bolul de mixare. Dacă este necesar, ștergeți-i. Recomandăm să demontați bolul de mixare pentru curățare, în special când îl curățați în mașina de spălat vase.

IMPORTANT:

Nu folosiți niciodată obiecte ascuțite sau tăioase pentru curățare, deoarece acestea pot deteriora piese funcționale sau afecta siguranța funcționării aparatului Thermomix™.

Curățarea cuțitului de mixare

Pentru a curăța cuțitul de mixare, țineți-l sub un jet de apă cu lama îndreptată în sus, ca în figura ②. Pentru o curățare mai ușoară, folosiți o perie sau spălați cuțitul în mașina de spălat vase.

IMPORTANT:

Nu lăsați prea mult timp cuțitul de mixare în apă, în caz contrar se poate deteriora sistemul de garnituri al lagărului cuțitului.

Rețineți că, în cazul în care lăsați cuțitul de mixare acoperit de resturi de mâncare sau în cazul în care folosiți un detergent de vase foarte agresiv, cuțitul poate rugini. Rugina este inofensivă și se poate îndepărta cu ușurință cu ajutorul unei perii sau al unei soluții slabe de oțet.

Montați la loc cu grijă bolul de mixare și cuțitul de mixare (inclusiv garnitura de etanșare).



Curățarea sistemului Varoma

Pentru a curăța Varoma spălați cu grijă recipientul, tava și capacul în apă caldă în care ați dizolvat detergent de vase sau în mașina de spălat vase. Folosiți pentru curățare o lavetă moale, curată și agenți de curățare neagresivi ③. Evitați folosirea obiectelor ascuțite sau a bureților din metal, aceștia vor provoca zgârieturi.

IMPORTANT:

Toate componentele pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase.

Așezați piesele din plastic, în special capacul bolului de mixare, în sertarul de sus al mașinii de spălat vase, pentru a evita deformarea datorată expunerii la temperaturi ridicate și la presiunea obiectelor aflate deasupra.

Unele alimente, cum sunt curry, sucul de morcovi, și cele cu conținut de acid citric pot cauza pete. Ștergeți aceste substanțe cât mai repede posibil de pe capacul bolului de mixare, de pe garnitura de etanșare, de pe spatulă, de pe coșul de înăbușire și de pe toate componentele sistemului Varoma. Toate petele rămase vor dispărea în timp. Acestea nu afectează sănătatea dumneavoastră și nici modul de funcționare a componentelor.

Curățarea modului principal Thermomix™

Deconectați aparatul Thermomix™ de la priza de rețea înainte de curățare.

⚠ AVERTISMENT

Pericol de electrocutare

- Deconectați aparatul Thermomix™ de la priza de rețea înainte de curățare sau dacă aparatul Thermomix™ nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp.
- Nu scufundați aparatul Thermomix™ în apă. Curățați numai cu o lavetă umedă. Apa sau murdăria nu trebuie lăsate să pătrundă în carcasă. În această categorie intră și reziduurile de alimente și alte reziduuri lichide sau solide.



Ștergeți modulul principal Thermomix™ cu o lavetă moale umedă și un agent de curățare neagresiv ①. Folosiți apă puțină, pentru a evita pătrunderea umezelii în aparatul Thermomix™.

Informații suplimentare privitoare la curățare

Unele piese din plastic se pot decolora puțin, însă acest lucru nu afectează sănătatea dumneavoastră și nici modul de funcționare a componentelor.

Dacă bolul de mixare cu cuțitul de mixare, capacul bolului de mixare și paharul de măsurare sunt doar puțin murdărite, este suficient să efectuați o operație scurtă de mixare pentru a le curăța. Pentru aceasta, puneți aprox. 1 litru de apă și câteva picături de agent de curățare în bolul de mixare, selectați viteza 5 sau 6 și apăsați de câteva ori pictograma de funcționare în sens antiorar ↺ După această operație, clătiți temeinic cu apă și folosiți, dacă este necesar, o cârpă moale.

Pentru o mai bună aerisire în timpul depozitării, nu închideți bolul de mixare cu capacul acestuia.

⚠ ATENȚIE

Pericol de deteriorare prin coroziune

Asigurați-vă că uscați temeinic pinii de contact ai bolului de mixare după spălarea acestuia, astfel încât să nu poată pătrunde umezeală în aparatul Thermomix™ prin intermediul acestor pini.

SCHIMBAREA PLASEI DE PROTECȚIE

Accesorii în țările selectate

Schimbarea grilei de protecție din partea din spate

Deconectați aparatul Thermomix™ de la rețea. Demontați grila de aerisire ridicându-o cu ajutorul clemelor sistemului de prindere (2). Acum veți observa partea din spate a aparatului Thermomix™ cu orificiile de aerisire (3). Luați grila de protecție pentru partea din spate (4) și montați-o. Aceasta se va fixa ferm peste orificiile de aerisire (5). Acum puteți monta la loc grila de aerisire. Apăsăți-o cu grijă pe cleme, până ce se fixează complet. Nu porniți niciodată aparatul Thermomix™ fără grila de aerisire (6). De fiecare dată când curățați aparatul Thermomix™ în exterior, asigurați-vă că grilele de protecție nu prezintă pete.

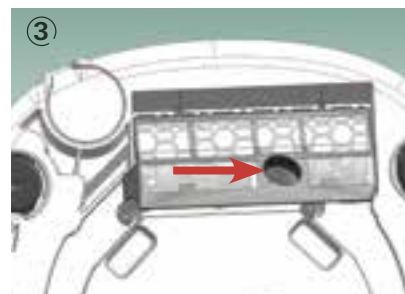
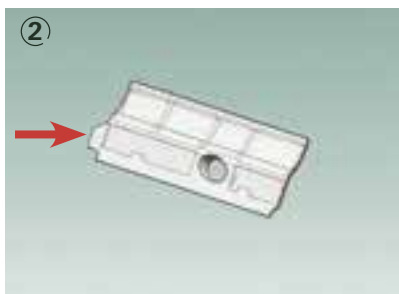


Schimbarea grilei de protecție de la baza aparatului

Pentru a instala plasa de protecție în partea de jos a aparatului Thermomix™ deconectați-l de la priza de rețea. Scoateți bolul de mixare și înclinați aparatul Thermomix™ așa cum se arată în figură ①. Luați plasa de protecție pentru partea de jos ②. Aceasta are o proeminență ovală care trebuie să fie îndreptată către partea de jos a aparatului Thermomix™ ③.

Puneți plasa de protecție sub șanțurile superioare, apoi apăsați până ce auziți un sunet care indică faptul că plasa s-a fixat în poziție ④.

Pentru a scoate plasa de protecție, deconectați mai întâi aparatul Thermomix™ de la priza de rețea. Scoateți bolul de mixare și înclinați aparatul Thermomix™ la fel cum l-ați înclinat la montarea plasei. În partea stângă a plasei de protecție se află o ureche. Trageți de ureche pentru a scoate plasa de protecție.



NOTE PRIVIND REȚETELE DUMNEAVOASTRĂ PROPRII

Folosiți rețete similare cu cele din cărțile de bucate Thermomix™ ca orientare pentru a vă adapta rețetele dumneavoastră proprii. Organizarea ușor de înțeles, pas cu pas, a rețetelor noastre vă permite să preparați rețetele dumneavoastră proprii cu Thermomix™.

Ordinea ingredientelor

La prepararea alimentelor după rețete proprii, aveți în vedere ordinea pașilor necesari, de exemplu faptul că mai întâi trebuie preparate ingredientele uscate.

Cântărirea ingredientelor

Înainte de a cântări fiecare ingredient atingeți pictograma Cântar  și cântarul va arăta 0.000. Adăugați ingredientul dumneavoastră.

Atenție: Nu depășiți niciodată capacitatea maximă a bolului de mixare și a sistemului Varoma.

Setarea timpului, a temperaturii și a vitezei

Veți obține cele mai bune rezultate urmând ordinea sugerată în următoarele exemple:

Exemplu: Încălzire normală

Setări: 5 min/100°C/viteza 1:

- ① setați temporizatorul la 5 minute
- ② setați temperatura la 100°C
- ③ setați viteza

Exemplu: Gătirea alimentelor delicate

Setări: 5 min/90°C /  viteza 1:

- ① setați temporizatorul la 5 minute
- ② apăsați butonul de temperatură de 90°C
- ③ selectați 
- ④ setați viteza 1

Exemplu: Tocarea legumelor/zarzavatului

Setări: 7 secunde/viteza 5:

- ① setați temporizatorul la 7 secunde
- ② setați viteza 5

Exemplu: Frământarea aluatului

Setări: 2 min/ :

- ① setați temporizatorul la 2 minute
- ② selectați modul pentru aluat 
- ③ rotiți selectorul în sens orar

Tocarea și pasarea

Când tocați sau pasați ingredientele, presetați mai întâi un timp scurt și verificați rezultatul. Dacă rezultatul nu este cel dorit, prelungiți timpul.

Timpul de încălzire

Timpul de încălzire depinde de următoarele:

- a) Temperatura inițială a ingredientelor de încălzit
- b) Cantitatea, greutatea și volumul ingredientelor

Atenție: Nu depășiți niciodată capacitatea maximă a bolului de mixare sau a aparatului Varoma!

- c) Conductibilitatea termică a alimentelor de preparat
- d) Temperatura aleasă
- e) Viteza
- f) Folosirea accesoriilor (cu/fără coșul de înăbușire/Varoma)

DEPANAREA

Eroarea:	Acțiunea:
Aparatul Thermomix™ nu poate fi pornit.	Verificați dacă a fost montat corect cablul de alimentare. Verificați dacă aparatul Thermomix™ este încă în modul „repaus”.
Aparatul Thermomix™ nu încălzește.	Verificați dacă s-au prestabilit o durată de încălzire și un nivel de temperatură.
Aparatul Thermomix™ se oprește în timpul funcționării.	Consultați secțiunea „Protecția electronică a motorului” de la pag. 45.
Probleme cu cântarul.	Verificați următoarele: atuncicând apăsați butonul pentru tară nu atingeți Thermomix™; nu trebuie să se sprijine nimic de Thermomix™; cablul de alimentare nu trebuie să fie tensionat; „picioarele” Thermomix™ trebuie să fie curate; suprafața de lucru trebuie să fie curată, solidă, plană și nu să vibreze; aparatul Thermomix™ nu trebuie să alunece pe suprafața de lucru.

ATENȚIE

Pericol de electrocutare

Inspectați regulat aparatul Thermomix™ și accesoriile sale (inclusiv bolul de mixare și cablul de conectare) pentru a depista eventuale semne de deteriorare. Dacă se produce vreo deteriorare, nu folosiți aparatul Thermomix™ și contactați serviciul de asistență pentru clienții Vorwerk sau un depanator autorizat Vorwerk.

REGLEMENTĂRI LEGALE/ DREPTUL DE AUTOR

Pentru clienții din statele membre ale Uniunii Europene:



Ca proprietar al unui produs electric sau electronic, legislația nu vă permite (conform Directivei UE 2002/96/CE din 27 ianuarie 2003 privind deșeurile de echipamente electrice și electronice și legilor naționale ale statelor membre UE de transpunere a acestei directive) să aruncați acest produs sau accesoriile sale electrice/electronice ca deșeu menajer nesortat. Trebuie să folosiți, în schimb, posibilitățile de reciclare puse la dispoziție gratuit. Vă rugăm să contactați autoritățile municipale sau locale pentru informații.

Număr de înregistrare: nr. înregistrare
WEEE DE 86265910.

Dreptul de autor © 2014 Vorwerk International Strecker & Co.

Text, design, fotografii, ilustrații de Vorwerk International Strecker & Co., Elveția. Toate drepturile rezervate. Această publicație nu poate fi – parțial sau în întregime – reprodusă, stocată într-un sistem de căutare, transmisă sau distribuită în orice formă sau prin orice mijloace, electronic, mecanic, prin fotocopiere, prin înregistrare sau altfel, fără permisiunea prealabilă a Vorwerk International Strecker & Co.

Instrucțiuni pentru clienții din SUA

Vă rugăm să țineți cont de faptul că până în prezent Thermomix™ TM5 (aparatură) a fost și este produs, distribuit și vândut numai de Vorwerk International Strecker & Co. („Vorwerk”).

Aparatură nu a fost dezvoltat/conceput pentru piața din SUA și nici nu a fost aprobat pentru sau lansat pe piața din SUA. Prin urmare, în mod deliberat aparatul nu este vândut sau promovat în nici un fel de către Vorwerk sau de către orice alți distribuitori autorizați din SUA, și nu se furnizează de către Vorwerk sau de către orice alți distribuitori autorizați din SUA nici un fel de serviciu de asistență pentru clienți pentru acest aparat.

Vorwerk nu își asumă și nu își va asuma nicio responsabilitate cu privire la orice fel de daune și/sau pierderi (inclusiv, dar fără a se limita la daune sau pierderi directe, indirecte, speciale, accidentale, punitive sau pe cale de consecință, orice pierdere de profit sau a afacerii, precum și orice daune cu privire la deteriorare, rănire sau deces) survenite în orice mod din sau în legătură cu, cauzate ori ca rezultat al folosirii aparatului în SUA (inclusiv daune și/sau pierderi survenite din cauza tensiunii diferite a curentului în SUA). Persoanele care folosesc aparatul în SUA o fac în întregime pe propriul lor risc.

GARANȚIE/SERVICIUL DE ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

GaranȚia

Pentru perioada de garanȚie, vă rugăm să consultați contractul de cumpărare.

Aparatul Thermomix™ poate fi reparat doar de serviciul de asistenȚă pentru clienți Vorwerk Thermomix sau de un depanator autorizat Vorwerk.

Folosiți doar piese livrate cu Thermomix™ TM5 (pag. 12-13) sau piese de schimb originale de la Vorwerk Thermomix™. Nu folosiți niciodată Thermomix™ în combinaȚie cu piese sau echipamente care nu sunt livrate de Vorwerk Thermomix™. În caz contrar, garanȚia dumneavoastră se anulează.

Serviciul de asistenȚă pentru clienți

Pentru informaȚii privind serviciul local de asistenȚă pentru clienți, contactați consultantul dumneavoastră Thermomix™, compania de vânzări din țara dumneavoastră sau consultați www.thermomix.com.

Produs de

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Consultantul dumneavoastră Thermomix™ :

Telefon _____
Fax _____
Telefon mobil _____
E-mail _____

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

Acest manual de utilizare este disponibil și în alte limbi la adresa
www.thermomix.com

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Biztonsági előírások	5
Műszaki adatok	10
Bevezető	11
Az Ön Thermomix™ TM5 készüléke	12
Első használat előtt	14
A keverőedény megfelelő beillesztése	14
A kés kivétele	15
A kés visszahelyezése	16
Tartozékok	17
Keverőedény (üst), keverőedény (üst) aljzat	17
Keverőedény fedél, mérőpohár	18
Párolókosár	19
Keverőkanál (spatula)	20
Habverő (lepke) -keverőelem	21
Varoma	22
A Varoma részeinek kombinálása	22
A Varoma használata	23
Varoma a gyakorlatban	26
A Thermomix™ használata	27
A Thermomix™ beüzemelése	27
A Thermomix™ kikapcsolása	28
Biztonsági előírások	28
Mérés a Thermomix™ készülékkel	29
További információk a mérési műveletekről	29
A Thermomix™ működtetése a Kezdő képernyőről	30
Időtartam beállítása	31
Hőfokszabályozó	32
Kíméletes melegítés 2. és 3. sebességfokozaton	32
Varoma hőfok beállítása	33
Sebességfokozat (fordulatszám) szabályzó	33
Kíméletes keverés	33
Keverés	33
Mixelés/pépesítés	34
Turbó üzemmód	34
A kés előre/visszafordított irányú működtetése	35

Dagasztó üzemmód	35
A Thermomix™ Recept chip csatlakoztatása.....	36
Thermomix™ Menü	36
Kedvenc receptek	36
Receptek	36
Kategóriánként	37
A-tól Zs-ig	37
Mostanában főzött	37
A Thermomix™ Recept chip egyik receptjének elkészítése az „irányított főzési funkció” – Guided cooking- alkalmazásával	38
Párhuzamos lépések	38
Automatizált receptek	39
Szállítási üzemmód	40
Beállítások	40
A kedvencek kezelése	40
Nyelv	41
A Thermomix™ adataira vonatkozó információ	41
Gyári beállítások visszaállítása	42
A kijelző színe	42
A Thermomix™ blokkolása	43
Kapcsolat	44
Hasznos tanácsok	45
Automatikus kikapcsolás	45
Elektronikus motorvédelem	45
Első használat és túlterhelés	45
Tisztítás	46
A keverőedény és fedelének tisztítása	46
A kés tisztítása	47
A Varoma tisztítása	47
Az Thermomix™ alapkészülék tisztítása	48
További információk a tisztításhoz	48
A védőrács cseréje	49
A védőrács cseréje a hátoldalon	49
A védőrács cseréje a készülék alján	50
Megjegyzések a saját receptjeihez	51
Hibaelhárítás	52
Jogi szabályozás/Szerzői jog	53
Jótállás/Ügyfélszolgálat	54

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készülék háztartási és hasonló alkalmazásokra készült, mint például:

- Üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyhái
- Gazdasági épületek;
- Szállodák, panziók és egyéb hasonló lakhelyek vendégei részére.

Megfelel a legmagasabb szintű biztonsági előírásoknak. A Thermomix™ TM5 számos biztonsági funkcióval rendelkezik, de mivel mégis csak egy konyhai készülék, így használatakor a szokványos és ésszerű főzési biztonsági óvintézkedéseket is be kell tartani.

Főzés közben mindig legyen óvatos, és a Thermomix™ TM5 készüléket a jelen útmutatónak megfelelően kezelje. Saját biztonsága érdekében kérjük, hogy a Thermomix™ TM5 első használata előtt teljes egészében olvassa el a használati útmutatót és különösen figyeljen oda a biztonsági előírásokra. A használati útmutatót őrizze meg. Ez az útmutató a Thermomix™ TM5 részét képezi. Mindig mellékelje ezt az útmutatót a Thermomix™ TM5 készülékhez, amikor azt új személy használja. A kulcsfontosságú biztonsági utasítások megtalálhatók a Thermomix™ TM5 kezelőmenüjében is (lásd még a 28. oldalt is).

A Thermomix™ TM5 használata nem javasolt fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott személyek (beleértve a gyermekeket is), valamint megfelelő termékismerettel és gyakorlattal nem rendelkezők

számára, hacsak nem a biztonságukért felelős személy használat közben felügyeli őket, vagy megtanítja őket a Thermomix™ TM5 készülék használatára. Ügyeljen arra, hogy gyermekek ne játszanak a Thermomix™ TM5 készülékkel.

A Thermomix™ TM5 megfelel azon országok biztonsági előírásainak, ahol azokat a Vorwerk hivatalos forgalmazói értékesítik. A helyi biztonsági előírásoknak történő megfelelés nem garantált, ha a Thermomix™ TM5 készüléket valamely más országban használják. Ezért a Vorwerk nem vállal felelősséget az ebből eredő károkért.

Áramütés veszélye

- Mindig húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzataból a Thermomix™ TM5 tisztítása előtt, vagy ha hosszabb időn keresztül nem használja a készüléket.
- A Thermomix™ TM5 készüléket tilos vízbe meríteni. Csak nedves ruhával tisztítsa. A termék belsejébe, burkolata alá nem kerülhet víz, ideértve az összes ételmaradékot vagy hulladékot, akár folyékony, akár szilárd.
- Rendszeresen vizsgálja át a Thermomix™ TM5 készüléket és annak tartozékait (ideértve a keverőedényt és a csatlakozókábelt), hogy keletkeztek-e rajtuk sérülések. Ne használja a Thermomix™ TM5 készüléket, ha azon sérülések láthatók, ebben az esetben forduljon a Vorwerk

Ügyfélszolgálatához vagy a hivatalos Vorwerk szervizhez: (Szerviz és Ügyfélszolgálat: Minikonyha Kft. 2045 Törökbálint, Őrház utca 6. info@mini-konyha.hu, 23/332-490, 491, 0620/464-9994).

- A Thermomix™ TM5 készülék (ideértve a csatlakozókábelt) javítását csak a Vorwerk Ügyfélszolgálat vagy a hivatalos Vorwerk szerviz végezheti. A nem megfelelő javítás, vagy a nem megfelelő kezelés során keletkező sérülés a felhasználó kockázatát képezi. A Vorwerk nem vállal felelősséget a nem hivatalos szerviz által végzett javításból eredő károkért.

Sérülésveszély az éles kések miatt

- Ne nyúljon az univerzális kés pengéihez, mert azok nagyon élesek! Fogja a kés felső részét, amikor azt kiveszi, illetve visszahelyezi.
- Ne nyúljon bele a keverőedény fedelének nyílásába és ne érjen a késhez a Thermomix™ TM5 működése közben.

A kifröccsenő, forró étel égési sérülést okozhat

- A keverőedénybe soha ne töltsön 2,2 litert meghaladó mennyiséget.
- Tartsa be a keverőedényen lévő töltöttségi szint jelöléseket.
- A Thermomix™ TM5 készüléket csak tiszta keverőedény fedéllel és tömítőgyűrűvel használja. Ellenőrizze, hogy a keverőedény pereme mindig tiszta legyen. Rendszeresen vizsgálja meg a tömítőgyűrűt, hogy van-e rajta sérülés. Ne feledje, hogy a tömítőgyűrű nem távolítható el és az eltávolítás megkísérlése annak sérülésével járhat.

Ha a fedél sérült vagy szivárog, akkor azonnal cserélje ki. Ne használja a Thermomix™ TM5 készüléket addig, amíg ki nem cserélte a sérült fedelet.

- Soha ne próbálja erővel kinyitni a fedelet. Csak akkor nyissa ki a fedelet, ha a sebesség „0” fokozatra van állítva és a zárómechanizmus azt már kioldotta.
- Soha ne használja a Turbó üzemmódot és ne növelje hirtelen a fordulatszámot, ha forró ételt (60 °C hőmérséklet felett) készít, különösen akkor, ha az ételt nem a Thermomix™ TM5 készülékben melegítette fel.
- Soha ne fogja meg a mérőpoharat, amikor forró ételt (60 °C hőmérséklet felett) készít a készülékben.
- A keverőedény fedelének nyílásán át forró ételcseppek távozhathatnak. Helyezze a mérőpoharat megfelelően a fedél nyílásába, és hagyja ott forró étel (pl. lekvár, leves) készítése során különösen a közepes (3–6), vagy magasabb (7–10) sebességfokozatnál.
- Ne használja a Varoma hőfokozatot nagy mennyiségű ételek melegítésére vagy főzésére.
- Csak alacsony sebességfokozatot (4–6) használjon, amikor a Varoma hőfokozatot választja. Magasabb fordulatszám a forró étel kifröccsenését, vagy a folyadék habzását okozhatja.
- A Thermomix™ TM5 készüléket tiszta, szilárd, vízszintes és nem melegedő felületre helyezze, különösképp a Varoma használata esetén. Óvatosan vegye le a keverőedényt, hogy megelőzze a kifröccsenést, különösen akkor, amikor a keverőedény forró ételt tartalmaz.

A forró gőz és a lecsapódott forró pára égési sérülést okozhat

- Ellenőrizze, hogy a Varoma megfelelően van-e ráhelyezve a keverőedényre és a Thermomix™ TM5 készülékre.
- Ne feledje, hogy működés közben a Varoma oldalán és fedelén át forró gőz távozik.
- Kizárólag a Varoma fogantyúit fogja meg.
- Soha ne használja a Varomát a fedele nélkül.
- A Varoma fedél eltávolításakor úgy tartsa azt, hogy Ön ne érintkezzen a kiszökő gőzzel vagy a forró folyadékcsappal.
- Ne feledje, hogy a forró gőz a teljes Varoma eltávolítása után tovább gőzölöghet a keverőedény fedelének nyílásán keresztül.
- Tartsa a gyermekeket a Thermomix™ TM5 készüléktől távol, amikor a Varomát használja, és figyelmeztesse őket a forró gőz és a forró lecsapódott pára veszélyeire.
- Sohase töltsen túl a párolókosarat. A kosár tartama soha ne nyúljon túl a felső peremen. Ellenőrizze, hogy a keverőtál fedelén lévő nyílás szabadon maradt. Ha a nyílást az élelmiszer elzárja és a fűtés aktív, akkor túlnyomás keletkezhet a keverőtálban, és annak forró tartalma robbanásszerűen távozhat az edényből. Ilyen esetben az égési sérülések kockázata nagy.
- Biztosítsa, hogy a Varoma edényen és a tálcán lévő, s gőz akadálytalan áramlásához szükséges nyílások egy része szabadon maradjon, étel ne zárja el azokat.
- Óvatosan járjon el amikor forró folyadékot tölt a keverőedénybe vagy az aprítóba. A hirtelen gőzölgés miatt a folyadék kifröccsenhet a készülékből.

A forró tartozékok sérüléseket okozhatnak

- Mindig tartsa a Thermomix™ TM5 készüléket gyermekektől távol és figyelmeztesse őket arra, hogy a keverőedény és a Varoma átforrósodik.

Mérőpohár – hideg étel – hideg étel is okozhat sérüléseket

- Amikor hideg ételt készít közepes (3–6), vagy magasabb (7–10) sebességfokozaton vagy amikor bekapcsolja a Turbó üzemmódot hideg étel aprítása vagy pépesítése érdekében, tartsa leszorítva a mérőpoharat, hogy megelőzze az étel kicsapódását. (De forró étel készítése során soha ne fogja a mérőpoharat.)

Mérőpohár – forró étel – égési sérülés veszélye

- Forró étel (60 °C hőmérséklet felett) készítése során ne érjen a mérőpohárhoz, és ne kapcsolja be a Turbó üzemmódot.

Éles szélek által okozott sérülések

- A Thermomix™ TM5 érintőképernyője üvegből készült és nem megfelelő kezelés esetén eltörhet.

Nem megfelelő használatból eredő sérülés veszélye

- A Thermomix™ TM5 készüléket kizárólag a jelen útmutatónak megfelelően használja.

- Semmi esetre se érjen a reteszelőkarokhoz vagy a keverőedény fedeléhez a Thermomix™ TM5 kinyitása és becsukása során. Ne próbálja meg erővel levenni a keverőedényt vagy annak fedelét.
- A keverőedényt üresen soha ne melegítse.
- A keverőalkatrész, habverő (lepke) használata esetén csak azután kapcsolja be a sebességfokozatot, amikor a habverő(lepke) már a helyén van.
- A habverő használatakor soha ne válasszon 4-es fokozatnál magasabb sebességet.
- A habverő (lepke) használatakor nem szabad a spatulával a keverőedénybe belenyúlni.
- Amikor a habverő (lepke) a késre van szerelve és a készülék működik, ne adagoljon olyan alapanyagokat, melyek a habverő mozgását akadályozhatják, vagy azt megrongálhatják.
- A keverőedény lefedéséhez kizárólag a mellékelt fedelet használja.
- Kizárólag a Thermomix™ TM5 mérőpoharat használja a keverőedény fedélén lévő nyílás lefedésére. A keverőedény fedelét ne fedje le semmilyen más tárggyal, ideértve a törlőkendőt és a konyharuhát is.
- Kizárólag a Thermomix™ TM5 biztonsági koronggal ellátott keverőkanalát (spatulát) használja a keverőedényben található étel megkeverésére. Tilos az étel keveréséhez egyéb tárgyat vagy evőeszközt, például kanalat, habverőt vagy kést használni. Ezek a forgó késbe könnyen beleakadhatnak és sérülést okozhatnak.
- Mielőtt a Thermomix™ TM5 keverőkanalát a keverőedény nyílásába helyezi, zárja le a keverőedény fedelét.

Nem rendeltetésszerű alkatrészek vagy eszközök által okozott sérülés veszélye

- Kizárólag a Thermomix™ TM5 készülékhez mellékelt (12–13. oldal) tartozékokat, illetve eredeti Vorwerk Thermomix™ tartozékokat használjon, amelyeket speciálisan a Thermomix™ TM5 készülékkel történő alkalmazásra fejlesztettek ki.
- Soha ne használja a Thermomix™ TM5 készüléket olyan alkatrészekkel vagy eszközökkel kombinálva, melyeket nem a Vorwerk Thermomix™ biztosított.
- Soha ne használja a Thermomix™ TM5 készüléket korábbi Thermomix™ terméksorozatokhoz tervezett tartozékokkal és eszközökkel kombinálva.

Pacemakerre veszélyes!

A Thermomix™ recept-chip és a Thermomix™ TM5 recept-chip interfésze mágneset tartalmaz. Ha Ön rendelkezik pacemakerrel, akkor a kellő távolságot tartsa be. Figyelmeztessen másokat is, akik pacemakerrel rendelkeznek.

Anyagi károsodás veszélye

A Thermomix™ TM5 elmozdulhat

- Helyezze a Thermomix™ TM5 készüléket tiszta, szilárd, vízszintes, nem melegedő felületre, hogy az ne csúszhasson el.
- Legyen a Thermomix™ TM5 készülék kellő távolságra a munkafelület széleitől, nehogy leessen.

- Ne feledje, hogy dagasztás vagy aprítás közben előfordulhat, hogy a keverőedényben egyensúlytalanság alakul ki, ami bizonyos körülmények között a teljes Thermomix™ TM5 elmozdulását okozhatja. Ne hagyja a Thermomix™ TM5 készüléket dagasztás vagy aprítás közben felügyelet nélkül.

Sérülés kockázata

- **Forró gőztől:** Legyen kellő méretű szabad hely a Thermomix™ TM5 és a Varoma fölött (például falra szerelt szekrény, polc alatt) és körülöttük is, hogy elkerülje a kiáramló, forró gőz okozta károsodást.
- **Külső hőforrástól:** Ne helyezze a Thermomix™ TM5 terméket külső hőforrás, mint pl. radiátor, sütő, főzőlap stb. közvetlen közelébe. Tilos a Thermomix™ TM5 készüléket vagy annak csatlakozókábelét bármilyen hőforrásra helyezni, mivel az károsíthatja a Thermomix™ TM5 készüléket. Tilos a Thermomix™ TM5 készüléket forró felületre helyezni.
- **Szivárgás miatt:** Győződjön meg róla, hogy a kés tömítő gyűrűje a helyén van-e. A tömítő gyűrű hiánya az étel szivárgását okozhatja, ami pedig a Thermomix™ TM5 készülék meghibásodását okozhatja. Gondoskodjon arról, hogy a kés megfelelően legyen rögzítve a keverőedény aljzatához.
- **A Thermomix™ TM5 elégtelen hűtése miatt:** Rendszeresen ellenőrizze, hogy a Thermomix™ TM5 hátsó részén és alján található szellőzőnyílások zsírtól, ételmaradéktól

és egyéb lerakódásoktól mindig szabadok legyenek, és ne legyenek lefedve, mert az a Thermomix™ TM5 sérülését okozhatja. Ez különösen akkor fontos, amikor a Thermomix™ TM5 szellőzőnyílásain védőrács van. Figyeljen oda, hogy a védőrácsot minden tisztítás során távolítsa el.

- **Nem megfelelő áramellátás miatt:** A Thermomix™ TM5 készüléket kizárólag váltóárammal működtesse és a hálózati áramforrás aljzata szakember által megfelelően legyen felszerelve. A hálózati áramforrás feszültségének és frekvenciájának meg kell felelnie a Thermomix™ TM5 készülék alján található adattáblán feltüntetett értékeknek.
- **Korróziótól:** Ellenőrizze, hogy szárazra törölte-e a keverőedény alján lévő érintkezőket, hogy az érintkezőkön keresztül ne tudjon nedvesség kerülni a Thermomix™ TM5 készülékbe.
- **A Thermomix™ TM5 Recept chip rövidzárlata miatt:** Tilos a Thermomix™ Recept chip érintkezőit fém tárggyal, pl. kanállal megérinteni. Ezzel megrongálhatja a Thermomix™ TM5 készüléket.

MŰSZAKI ADATOK

Megfelelőségi jel



Motor

Vorwerk karbantartásmentes, 500 W névleges teljesítményű reluktanciamotor. Folyamatosan szabályozható fordulatszám 100 – 10 700 fordulat/perc (Kímélő keverés 40 fordulat/perc). Speciális sebességbeállítás (váltakozó mód) a dagasztáshoz. Elektronikus túlterhelés elleni motorvédelem.

Fűtőrendszer

1000 W fogyasztás.
Túlmelegedés elleni védelem.

Beépített mérleg

Mérési tartomány: 5 – 3 000 g, 5 grammos lépésekben (legfeljebb: 6,0 kg).

Burkolat

Kiváló minőségű műanyag.

Keverőedény

Rozsdamentes acél, beépített fűtőegységgel és hőérzékelővel ellátva. Maximális űrtartalom 2,2 liter.

Csatlakozási teljesítmény

Kizárólag a következőhöz: 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Maximális fogyasztás: 1500 W.
A kihúzható csatlakozó kábel hossza 1 m.

Méretetek és súlyadatok

Thermomix™ TM5

Varoma nélkül

magasság 34,1 cm
szélesség 32,6 cm
mélység 32,6 cm
súly 7,95 kg

Varoma

magasság 13,1 cm
szélesség 38,3 cm
mélység 27,5 cm
súly 0,8 kg

BEVEZETŐ

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Ön a Thermomix™ TM5 készülék megvásárlása mellett döntött! Gratulálunk hozzá!

A Thermomix™ TM5 termékbemutatója során, mind az öt érzékszervével megtapasztalhatta, hogy mit is jelent az új Thermomix™ TM5. Gyakorlott tanácsadónk megmutatta Önnek hogyan tudja a termék sokoldalú alkalmazását saját egyéni igényeihez igazítani.

Bizonyára készen áll, hogy élvezhesse saját készülékének előnyeit. Az egészséges és ízletes ételek készítése mostantól gyors és igazán egyszerű lesz. A Thermomix™ TM5 használatával jelentős főzési időt spórol meg, amit egyéb teendőire fordíthat.

A jelen használati útmutató lépésről lépésre avatja be a Thermomix™ TM5 titkaiba. Kérjük, olvassa el figyelmesen. Minden egyes lépésnél tapasztalhatja, hogy az Ön igényeinek és szükségleteinek figyelembe vételével fejlesztettük ki ezt a kimagasló minőségű terméket.

Könnyen áttekinthető, lépésről lépésre vezető receptjeinkből nagy sikerrel készíthet finomabbnál finomabb étkeket az asztalra.

Sok örömet és kellemes időtöltést kívánunk Önnek, családjának és barátainak az új családtaggal, a Thermomix™ TM5 készülékkel!

Vorwerk Thermomix™

AZ ÖN THERMOMIX™ TM5 KÉSZÜLÉKE

Miután felbontotta a kartondobozt, kérjük, ellenőrizze a Thermomix™ TM5 tartozékainak meglétét.

A csomagolás tartalma:

- Thermomix™ TM5 keverőedénnyel és a fedéllel
- Párolókosár
- Habverő (lepke) -keverőalkatrész
- Mérőpohár
- Keverőkanál(spatula)
- Varoma
- Receptkönyv
- Használati útmutató
- Thermomix™ Recept chip





① Thermomix™ TM5

② Keverőedény(üst)

③ Keverőedény (üst) aljzat

④ Tömítőgyűrű a késhez

⑤ Univerzális kés

⑨ Keverőedény (üst) fedél

⑩ Habverő (lepke)

-keverőalkatrész

⑪ Biztonsági koronggal ellátott
keverőkanál(spatula)

⑫ Párolókosár

⑬ Mérőpohár

⑭ Thermomix™Recept chip

⑮ Fedélérzékelő

⑯ Kapcsológomb

⑰ Fogantyú

Varoma

⑥ Varoma fedél

⑦ Varoma tálca

⑧ Varoma tál

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Gratulálunk, hogy Ön a Thermomix™ TM5 készülék megvásárlása mellett döntött!

A Thermomix™ TM5 (a továbbiakban egyszerűen: „Thermomix”) első használata előtt javasoljuk, hogy nézze meg egy tapasztalt Thermomix™ tanácsadó termékbemutatóját. Ennek során megismerkedhet Thermomix™ készülékének használatával.

Első használat előtt

Helyezze a Thermomix™ terméket tiszta, szilárd, vízszintes felületre, hogy az ne csúszhasson el. Javasoljuk, hogy a működtetés megkönnyítése érdekében keressen Thermomix™ készülékének állandó helyet a konyhában. Távolítsa el a fóliát az érintőképernyőről. Tisztítsa meg a Thermomix™ készüléket az első használat előtt. Kövesse a tisztításról szóló fejezetben található utasításokat (46. oldal).



A keverőedény megfelelő beillesztése

Óvatosan illessze a helyére a keverőedényt a fogantyújánál tartva úgy, hogy a fogantyúja előre mutasson ①.

A keverőedény akkor illeszkedik megfelelően, ha a fogantyúja elől van, a mellékelt kép szerint ①, és biztonságosan helyezkedik el a Thermomix™ készülékben. A keverőedény helyes lezárásához a fedelet függőlegesen nyomja rá a keverőedényre ②. A fedél automatikusan a helyére zárul, amikor a motor üzemel.

⚠ VIGYÁZAT!

A kifröccsenő, forró étel égési sérülést okozhat

- Soha ne próbálja erővel kinyitni a keverőedény fedelét. Csak akkor nyissa ki a fedelet, ha a sebesség „0” fokozatra van állítva és a zárómechanizmus azt már kioldotta.
- Semmi esetre se érjen hozzá a reteszelőkarokhoz vagy a keverőedény fedeléhez a Thermomix™ kinyitása és becsukása közben. Ne próbálja meg erővel levenni a keverőedényt vagy annak fedelét.

A kés kivétele

A kés kivételéhez kövesse az alábbiakat: Fogja meg egyik kezével a keverőedényt a fogantyújánál, hogy annak nyílása felfelé nézzon. A másik kezével fordítsa el a keverőedény aljzatát 30 fokkal az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye le a keverőedény aljzatát ③. Óvatosan fogja meg a kés felső részét és húzza ki a tömítőgyűrűvel együtt ④ az üstből.

⚠ VIGYÁZAT!

Az univerzális kés sérülést okozhat

Ne nyúljon a kés pengéihez, mert azok nagyon élesek! A kés felső részét fogja, amikor azt kiveszi, illetve visszahelyezi.

FONTOS:

Fokozottan figyeljen oda, nehogy a kés véletlenül leessen.



A kés visszahelyezése

A kés visszahelyezéséhez helyezze a keverőedény aljzatát vízszintes és tiszta felületre, tegye a keverőedényt annak a tetejére és tartsa erősen a fogantyút. Most nyomja a kést a keverőedény alján található nyíláson keresztül ① ② addig, hogy a tömítőgyűrű hozzáérjen a keverőedény aljához. Ezután fordítsa el a keverőedény aljzatát 30 fokkal az óramutató járásával egyező irányba, hogy lezárja a kést a helyére ③.

⚠ VIGYÁZAT!

Az étel szivárgása meghibásodást okozhat

Ellenőrizze, hogy a kés tengelyén levő tömítőgyűrű illeszkedik-e a kés csapágáival. A tömítőgyűrű sérülése esetén a keverőedény tartalma szivároghat, ami károsíthatja a Thermomix™ készüléket. Ellenőrizze, hogy a kés megfelelően van-e rögzítve az edény aljzatához.



TARTOZÉKOK

A Thermomix™ első használata előtt ismerkedjen meg részletesebben a tartozékokkal. Az alapos előkészítésnek köszönhetően minden részlet gondosan megtervezett és az eszközök több funkciót látnak el.

Keverőedény (üst)

A keverőedény külső és belső falán a folyadék mennyiségét jelző rovátkák találhatók (4). A keverőedény maximális űrtartalma 2,2 liter (5).

⚠ VIGYÁZAT!

A kifröccsenő, forró étel égési sérülést okozhat

- A keverőedénybe soha ne töltsön 2,2 litert meghaladó mennyiségű ételt és/vagy folyadékot.
- Figyeljen a keverőedényen levő töltöttségi szint jelölésekre.
- A mérőpoharat mindig megfelelően kell a keverőedény fedelébe illeszteni, és biztosítsa, hogy a párolókosár tartalma nem nyomja azt fel. Ha a nyílást az élelmiszer elzárja és a fűtés aktív, akkor túlnyomás keletkezhet a keverőtálban, és annak forró tartalma robbanásszerűen távozhat az edényből. Ilyen esetben az égési sérülések kockázata nagy.

A keverőedény (üst) aljzata

A keverőedény aljzata (6) segítségével lehet a kést a keverőedényben rögzíteni vagy kioldani. A keverőedény bármilyen munka felületre helyezhető.

FONTOS:

A keverőedény aljzatát ütközésig kell elfordítani, majd reteszelni. A helytelenül rögzített aljzat és kés a Thermomix™ készülék egyéb részeinek meghibásodását okozhatja.



A keverőedény (üst) fedele

A keverőedény fedelének ① elsődleges funkciója a keverőedény lezárása. Az Ön biztonsága érdekében a Thermomix™ nem működik, ha a fedél nem megfelelően zárja le a keverőedényt. Tilos a fedél levételét erővel megkísérelni, amikor a Thermomix™ zárt állapotban van. A keverőedény fedele automatikus reteszelőszerkezettel rendelkezik. Ez két reteszelőkarból áll, melyek a fedelet rögzítik, valamint egy érzékelőből, mely a felső burkolaton a reteszelőkarok között található. Ezt az érzékelőt mindig tartsa tisztán. A motorsebesség nullára történő állítása után a reteszelőszerkezet kioldása késleltetéssel történik. Ez a motorsebességtől függ, az étel kiömlésének megelőzése érdekében, amikor a keverőedény a maximális jelzésig van feltöltve.



⚠ VIGYÁZAT!

Nem megfelelő használatból eredő sérülés

- A keverőedény lefedéséhez kizárólag a mellékelt fedelet használja.
- A Thermomix™ készüléket kizárólag tiszta fedéllel és tömítőgyűrűvel használja. Ellenőrizze, hogy a keverőedény pereme mindig tiszta legyen. Rendszeresen ellenőrizze a tömítőgyűrűt, nincs-e rajta sérülés. Ne feledje, a tömítőgyűrű nem eltávolítható, az eltávolítás megkísérlése sérülést okozhat. Ha a fedél sérült vagy szivárog, azonnal cserélje ki. A sérült fedél cseréjéig ne használja a Thermomix™ készüléket.

Sérülésveszély!

- Soha ne érjen hozzá a reteszelőkarokhoz vagy a keverőedény fedeléhez a Thermomix™ kinyitása és becsukása közben. Ne próbálja meg erővel levenni a keverőedényt vagy annak fedelét.

Mérőpohár

⚠ VIGYÁZAT!

A kifröccsenő, forró étel égési sérülést okozhat

- A keverőedény fedelének nyílásán át forró ételcseppek távoznak. Helyezze a mérőpoharat megfelelően a fedél nyílásába, és hagyja ott forró étel (pl. lekvár, leves) készítése során különösen a közepes (3–6), vagy magasabb (7–10) sebességfokozatnál.
- Kizárólag a Thermomix™ mérőpoharat használja a fedél nyílásának lefedésére. Tilos a keverőedény fedelét bármivel lefedni, ideértve a törölközőt vagy a konyharuhát.
- Tilos a mérőpoharat fogni vagy megérinteni, forró étel (60 °C feletti hőmérséklet) készítésekor.

Mérőpohár – hideg étel – hideg étel is okozhat sérüléseket

- Amikor hideg ételt készít közepes (3–6), vagy magasabb (7–10) sebességfokozaton vagy ha bekapcsolja a Turbó üzemmódot hideg étel aprítására vagy pépesítésére, fogja a mérőpoharat, hogy megelőzze a hideg étel kicsapódását. (De forró étel készítése során soha ne fogja a mérőpoharat.)

Mérőpohár – forró étel – égési sérülés veszélye

- Forró étel (60 °C hőmérséklet felett) készítése során ne érjen a mérőpohárhoz, és ne kapcsolja be a Turbó üzemmódot.

⚠ VIGYÁZAT!

- A mérőpoharat mindig megfelelően kell a keverőedény fedelébe illeszteni, és biztosítsa, hogy a párolókosár tartalma nem nyomja azt fel. Ha a nyílást az élelmiszer elzárja és a fűtés aktív, akkor túlnyomás keletkezhet a keverőtálban, és annak forró tartalma robbanásszerűen távozhat az edényből. Ilyen esetben az égési sérülések kockázata nagy.

A mérőpohár több funkciót lát el: lefedi a keverőedény fedelében levő nyílást jelentősen csökkentve a hőveszteséget, illetve megakadályozza az étel kiforrásását.

A mérőpohár alkalmas az alapanyagok mérésére. A mérőpoharat 100 ml folyadékkal lehet feltölteni, amit a jelzés mutat. A rovátkaig történő feltöltés 50 ml-t jelent.

A mérőpoharat a nyitott felével felfelé helyezze a fedélbe ②.

Amennyiben folyadékot kell az ételhez adni, nem szükséges levenni a mérőpoharat. A folyadékot öntse a fedélre, és az lassan a keverőedénybe csorog.

Hozzávalókat adagolhatunk a fedél nyílásán át is, ehhez emelje fel a mérőpoharat és szórja az alapanyagokat a keverőedénybe.

Párolókosár

A Thermomix™ párolókosár kiváló minőségű műanyagból készült. Ez is több célra használható:

- Zöldség- és gyümölcslevek szűrése. A Thermomix™ készülékben történő aprítás és pépesítés után helyezze a párolókosarat a keverőedénybe és szűrőként használva töltse ki a levet. A lé kiöntésekor használja a keverőkanalat a párolókosár megtartására ③.
- Olyan ételeket, mint pl. húsgombócot, halgombócot nem ajánlatos a keverőedénybe tenni. Azokat a formájuk megtartása érdekében egészben a párolókosárba kell tenni.

A párolókosár kivételéhez kövesse az alábbiakat: helyezze a keverőkanalat a kosár peremén található vágatba ④ és emelje ki a kosarat ⑤. A keverőkanalat bármikor eltávolíthatja róla.

- A párolókosár alján levő lábak ⑥ lehetővé teszik az étel lecsepegtetését.
- Amennyiben az ételt sűríteni kívánja (pl. szósz), a mérőpohár helyett tegye a párolókosarat a keverőedény fedelére ⑦.

⚠ VIGYÁZAT!

- Sohase töltse túl a párolókosarat. A kosár tartama soha ne nyúljon túl a felső peremen. Ellenőrizze, hogy a keverőtál fedelén lévő nyílás szabadon maradt. Ha a nyílást az élelmiszer elzárja és a fűtés aktív, akkor túlnyomás keletkezhet a keverőtálban, és annak forró tartalma robbanásszerűen távozhat az edényből. Ilyen esetben az égési sérülések kockázata nagy.



Keverőkanál (spatula)

A Thermomix™ gondos tervezésének további példája a keverőkanál ①.

- A Thermomix™ keverőkanala az egyetlen eszköz, amellyel a keverőedényben levő étel megkeverhető ②. A fedélen levő nyíláson át helyezze a keverőedénybe. A biztonsági korong megakadályozza, hogy a keverőkanál a késhez érjen. Ez azt jelenti, hogy aprítás, főzés és párolás közben is használhatja.
- A keverőkanállal az étel könnyen kiszedhető a keverőedényből. A keverőkanál speciálisan kialakított hegye éppen befér a kés és a keverőedény fala közé.
- Az egyedi formájú biztonsági korong megakadályozza, hogy a kanál leguruljon a munkafelületről.
- Zöldség-, vagy gyümölcslevek szűrésekor használja a keverőkanalat a párolókosár megtartására.
- A párolókosár könnyen kiemelhető a keverőkanállal (lásd 19. oldal, ④ kép).



⚠ VIGYÁZAT!

A nem megfelelő eszközök használata veszélyes

- A keverőedényben történő keveréshez kizárólag a Thermomix™ biztonsági keverőkanalát használja.
- Tilos az étel keveréséhez egyéb tárgyat vagy evőeszközt, például kanalat vagy kést használni. Ezek a forgó késbe könnyen beleakadhatnak és sérülést okozhatnak.
- Zárja le a keverőedény fedelét mielőtt a Thermomix™ keverőkanalat a fedél nyílásán át beillesztené.

Habverő (lepke) -keverőelem

- A lepke ③ (itt a késre helyezve látható ④) segítségével tejszínből, vagy tojásfehérjéből kemény habot verhet. Kiválóan alkalmas krémes pudingok, krémes keverékek elkészítéséhez is.
- Tej forralásakor, krémek, mártások készítésekor a habverő folyamatosan keveri az edény tartalmát. Ezáltal megelőzi az étel leragadását.

A habverő felhelyezése és levétele egyszerű: Helyezze a habverőt a képen látható módon ⑤ a késre és kissé forgassa el az univerzális kés forgási irányával ellentétesen. Be kell akadnia a késbe és nem lehet függőlegesen kihúzni. A gömb alakú végénél fogva könnyen kiemelhető. Fogja meg a lepke végén levő gömböt, és mindkét irányba mozgatva emelje ki.

⚠ VIGYÁZAT!

- A habverő (lepke) használata esetén csak azután kapcsolja be sebesség fokozatot, amikor a habverő (lepke) már a helyén van.
- A habverő használatakor soha ne válasszon 4-es fokozatnál nagyobb sebességet.
- A habverő (lepke) használatakor nem szabad a keverőkanállal a keverőednybe belenyúlni.
- Amikor a habverő (lepke) a késre van szerelve és a készülék működik, akkor ne adagoljon olyan alapanyagokat, melyek a habverő mozgását akadályozhatják.



Varoma

A Varoma ① három részből áll ②:

- Varoma tál (alsó rész)
- Varoma tálcá (középső rész)
- Varoma fedél (felső rész)

Valamennyi rész csúcsminőségű és élelmiszerbarát műanyagból készült.

MEGJEGYZÉS

- Főzés közben mindig tartsa a Varoma fedelét a Varoma tetején ①.
- A Varomát kizárólag a Thermomix™ készülékkel használja.
(A Varoma nem alkalmas mikrohullámú sütőben, sütőben vagy egyéb berendezéssel együtt történő használatra.)

A Varoma részeinek kombinálása

A Varomát az alábbi két kombinációban használhatja:

1. Kombináció:

Varoma tál Varoma tálcával és fedéllel ②. -komplett Varoma edény
Ez a kombináció vegyes összetételű ételek elkészítése, pl. zöldségfélék hússal, hallal, vagy nagyobb mennyiségű, egyféle étel, pl. élesztős gombóc esetén javasolt.

2. Kombináció:

Varoma tál Varoma fedéllel ③.

Ez a kombináció nagyobb mennyiségű, egyféle étel elkészítéséhez javasolt, pl. zöldségfélék, burgonya, nagyobb darab hús, vagy kolbász.

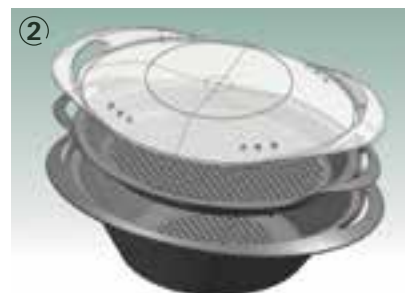
⚠ VIGYÁZAT!

A forró gőz és a lecsapódott forró pára égési sérülést okozhat

Soha ne használja a Varomát a fedele nélkül.

FONTOS:

Ha a Varoma fedél nem pontosan illeszkedik, akkor a gőz eltávozik, így az étel nem fő meg a kívánt mértékben.



A Varoma használata

A Varomát a Thermomix™ készülékhez fejlesztették ki, és csak a Thermomix™ készülékkel használható. A Varomával történő párolás megkezdése előtt megfelelően állítsa össze a Thermomix™ készüléket:

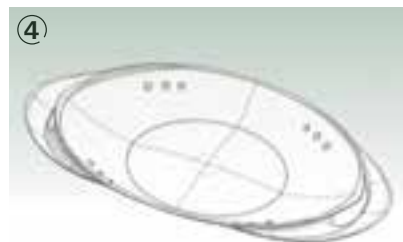
1. Lépés: A Thermomix™ összeállítása

Helyezze a keverőedényt a készülékbe. Öntsön bele legalább 0,5 liter (500 g) vizet, ami 30 percig történő pároláshoz elegendő. Ha a párolókosarat használja, helyezze azt a keverőedénybe, töltsen bele az alapanyagokat, pl. burgonyát vagy rizst. Tegye rá a keverőedény fedelét. Ízletesebb lesz az étel, ha a recepttől függően leveskockát, vagy bort tesz a vízhez.

2. Lépés: A Varoma megtöltése

Tegye a Varoma fedelet megfordítva a munkafelületre ④ és helyezze a Varoma tálat a tetejére – az pontosan beleillik a vágatba. Nem szorosan töltsen meg a Varoma tálat az alapanyagokkal ⑤. Ügyeljen arra, hogy a gőz akadálytalan áramlásához szükséges nyílások egy része szabadon maradjon. A Varoma megtöltésekor a hosszabb főzési időt igénylő nyersanyagokat alulra (a Varoma táliba), a rövidebb főzési időt igénylőket pedig felülre (a Varoma tálcára) tegye.

A Varoma tál alá helyezett fedél megakadályozza, hogy a megmosott zöldségről, gyümölcsről, nyers húsról stb. lecsöpögő folyadék a munkalapra follyon.



⚠ VIGYÁZAT!

A forró gőz és a lecsapódott forró pára égési sérülést okozhat

- Ügyeljen arra, hogy a keverőedény fedelének nyílása, valamint a Varoma tálon és tálcán levő nyílások egy része szabadon maradjanak, ellenkező esetben a gőz irányítatlanul távozik.
- Ellenőrizze, hogy a Varoma megfelelően van-e ráhelyezve a keverőedényre és a Thermomix™ készülékre.
- Soha ne töltse túl a párolókosarat. A kosár tartama soha ne nyúljon túl a felső peremen. Ellenőrizze, hogy a keverőtál fedelén lévő nyílás szabadon maradt. Ha a nyílást az élelmiszer elzárja és a fűtés aktív, akkor túlnyomás keletkezhet a keverőtálban, és annak forró tartalma robbanásszerűen távozhat az edényből. Ilyen esetben az égési sérülések kockázata nagy.
- Biztosítsa, hogy a Varoma edényen és a tálcán lévő, s gőz akadálytalan áramlásához szükséges nyílások egy része szabadon maradjon, étel ne zárja el azokat.

Amikor a Varoma tálcát használja, helyezze azt a Varoma tálba. Ellenőrizze, hogy a tálca lazán és egyenletesen helyezkedjen el. Ezt követően tegye rá az ételt ①. Helyezze a Varomát a keverőedény fedelére (mérőpohár nélkül) úgy, hogy megfelelően a helyén legyen ②.

Fedje le a Varoma fedéllel. A jól elhelyezett fedél mellett nem távozik el a gőz.

FONTOS:

Soha ne hagyja a mérőpoharat a keverőedény fedelén, amikor a Varomát használja.

Ha a Varoma fedél nem illeszkedik pontosan, akkor nem marad elegendő gőz a Varomában. Ez lelassítja a főzési folyamatot.

⚠ VIGYÁZAT!

A forró gőz és a lecsapódott forró pára égési sérülést okozhat

- Ne feledje, hogy működés közben a Varoma oldalán és fedelén át forró gőz távozik.
- Tartsa a gyermekeket a Varoma használatakor a Thermomix™ készüléktől távol, és figyelmeztesse őket a forró gőz és a forró, lecsapódó pára veszélyességére.

A kifröccsenő, forró étel égési sérülést okozhat

- Csak alacsony sebességfokozatot (✓ – 6) használjon, amikor a Varoma hőfokozatot választja. Magasabb fordulatszám a forró étel kifröccsenését, vagy a folyadék habzását okozhatja.

3. Lépés: Párolás a Varomával ③

Ehhez Csupán az időtartamot és a VAROMA hőfokot kell beállítani. A párolás akkor indul, amikor a szabályzót alacsony sebességre állítja (✓ – 6). Az időzítő megkezdje a visszaszámlálást. A keverőedényben lévő víz, vagy egyéb folyadék felforralásakor negyedóra alatt 250 g forró gőz képződik az étel párolásához, ennyivel csökkentve az üstben lévő folyadék mennyiségét. A gőz a Thermomix™ keverőedényének fedelén levő nyíláson át a Varomába áramlik. Az étel kíméletesen, forró gőzben párolódik. Ne feledje, hogy a Varoma maximális hőmérséklete 120 °C, a felhasznált alapanyagoktól, pl. olaj függően.



⚠ VIGYÁZAT!

A forró gőz és a lecsapódott forró pára égési sérülést okozhat

- Kizárólag a Varoma fogantyúit fogja meg.
- A Varoma fedél eltávolításakor úgy tartsa azt, hogy Ön ne érintkezzen a kiszökő gőzzel vagy a forró, csepegő étellel.
- Ne feledje, hogy a forró gőz a teljes Varoma eltávolítása után tovább gőzölöghet a keverőedény fedelének nyílásán keresztül.



A párolás befejezésekor, vagy ha közben ellenőrizni kívánja az ételt, akkor állítsa a fordulatszám szabályzót nullára a kijelzőn, és forgassa el a Kapcsoló gombot órajárással egyező irányba. A Varoma felnyitásához óvatosan döntve emelje meg a fedél elejét, így a gőz az ellenkező oldalon áramlik ki ④.

Ügyeljen arra, hogy a lecsapódott pára a Varoma tálba és tálcára csöpögjön. Ehhez tartsa a fedelet a Varoma fölött. Óvatosan vegye le a Varoma fedelet és tegye felfordítva a munkafelületre.

Emelje fel a Varoma tálat és tálcát, várjon néhány másodpercet, hogy a lecsapódott pára a keverőedény fedelébe csöpögjön. Majd helyezze azokat a Varoma fedélre.

Varoma a gyakorlatban

Az alábbiakból kitűnik, milyen egyszerű a Varoma használata. Kérjük, hogy tartsa be a következő néhány alapszabályt:

- Elegendő mennyiségű vizet tegyen a keverőedénybe.

FONTOS:

30 perces, gőzben történő pároláshoz 0,5 liter (500 g), minden további 15 perchez még további 250 g víz szükséges.

- A Varoma tál alján és a tálcán rácsszerű elrendezésben nyílások találhatók, melyek garantálják a gőz szabad áramlását a Varomába.
- Az ételt mindig úgy kell a Varomába tenni, hogy lehetőleg minél több nyílás maradjon szabadon. A „laza” elhelyezés általában megfelelő.
- Lehet egyszerre különböző állagú és keménységű ételt főzni. A hosszabb főzési időt igénylő nyersanyagok alul, a rövidebb főzési időt igénylők felül legyenek, pl. zöldségek alul, a Varoma tálban, a hal pedig a Varoma tálcán.
- A zöldségfélék azonos méretűre vágva egyenletesebben párolódnak meg. A megadott főzési időtartam körülbelüli érték. A főzési időt befolyásolja a minőség, az érettség foka, az alapanyagok mérete és nem utolsósorban az is, hogy Ön hogyan kedveli.
- A Varoma tálat és tálcát enyhén kenje meg zsiradékkal, hogy pl. a hús, hal, kelt tészta ne ragadjon le.
- Ne sűrítse a levest, mártást, amíg a párolás be nem fejeződött. A sűrítő adalékok gátolják az egyenletes gőzképződést, ami jelentősen lassítja a főzési folyamatot.
- A megfordított Varoma fedelet használhatja a VAROMA tálból és tálcából csöpögő víz összegyűjtésére ①. A fedél az elkészült étel szervírozására is alkalmas.



A THERMOMIX™ HASZNÁLATA

A Thermomix™ beüzemelése

Óvatosan húzza ki a kábelt a burkolatból és csatlakoztassa a hálózati aljzathoz. Szükség szerint használhatja a rendelkezésre álló max. 1 méter hosszú kábelt. A felesleget tartsa a Thermomix™ készülékben. Győződjön meg arról, hogy a kábel nem feszül, mert különben a mérleg nem működik pontosan. Ne tegye a Thermomix™ készüléket a kábelre, mert akkor a Thermomix™ nem egyenesen áll a munkafelületen és a mérleg helytelen értéket mutat. A Thermomix™ most már működőképes.

A Thermomix™ bekapcsolásához nyomja meg a Kapcsoló gombot. A kezdő képernyő ② jelenik meg

Nyomja meg a Kezdőlap (Házikó) ikont, ha a különböző menü opciókból vissza kíván térni a Kezdőlapra. A Kezdőlapon tudja a beállításokat elvégezni, ha megérinti és nyomva tartja a „Házikó” ikont. Jelöljön ki állandó helyet a konyhában Thermomix™ készüléke számára, hogy az mindig könnyen hozzáférhető legyen.

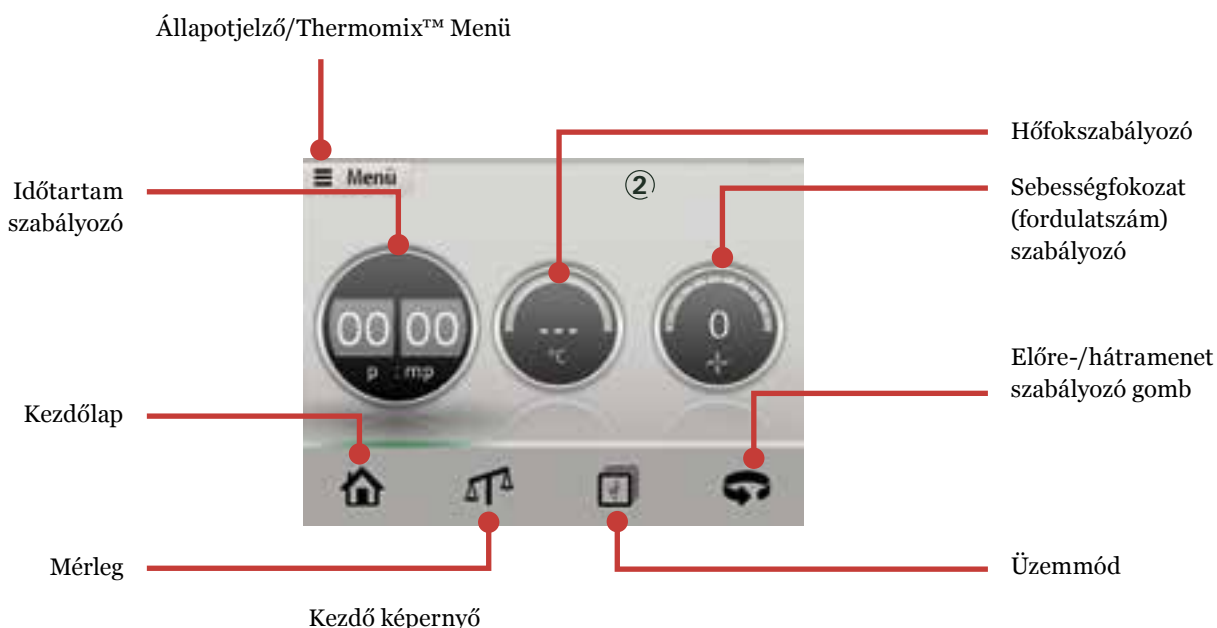
⚠ VIGYÁZAT!

A Thermomix™ elmozdulhat

Helyezze a Thermomix™ készüléket tiszta, szilárd, vízszintes, nem melegedő felületre, hogy az ne csúszhasson el. Tartsa a Thermomix™ készüléket kellő távolságra a munkafelület széleitől, nehogy leeszen.

Forró gőz okozta károsodás veszélye

Győződjön meg arról, hogy kellő méretű szabad hely van a Thermomix™ és a Varoma fölött (pl.falra szerelt szekrény, polc alatt) és körül is, hogy elkerülje a kiáramló, forró gőz okozta károsodást.



A Thermomix™ kikapcsolása

A Thermomix™ kikapcsolásához nyomja meg, és tartsa benyomva a Kapcsoló gombot addig, amíg a Thermomix™ készüléken megjelenik a kikapcsolási üzenet. Ekkor elengedheti a Kapcsoló gombot.

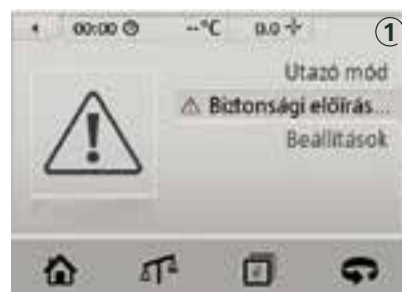
⚠ VIGYÁZAT!

Éles tárgyak által okozott sérülés veszélye

A Thermomix™ érintőképernyője üvegből készült és nem megfelelő kezelés esetén eltörhet.

Biztonsági előírások

A Thermomix™ első használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat. Ahhoz, hogy áttekinthesse mire kell figyelnie, válassza a „Biztonsági előírások” (Security measures) opciót a Thermomix™ Menüben ①.



Mérés a Thermomix™ készülékkel

Nyomja meg a mérleg ikont a Thermomix™ beépített mérési funkciójának aktiválásához ②.

Közvetlenül a keverőedényben és a Varomában mérheti az alapanyagokat. Kövesse az alábbi lépéseket a mérleg használatakor:

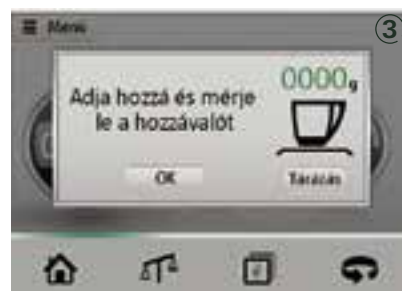
1. Lépés: Illessze be a keverőedényt.
2. Lépés: Érintse meg a mérleg ikont.
3. Lépés: Helyezze bele az első alapanyagot (3 kg max.) és tekintse meg a kijelzőn megjelenő mennyiséget.
4. Lépés: Ha további alapanyagot is szeretne hozzáadni, akkor nyomja meg a „tárázó” gombot és adja hozzá a következő alapanyagot ③.

Ismételje meg ezeket a lépéseket a maximális súly eléréséig (6 kg).

Az ingadozás 3 kg-ig +/-30 g.

FONTOS:

Mérés közben ne érintse meg a Thermomix™ készüléket és ne támaszkodjon neki, továbbá ellenőrizze, hogy ne legyen semmi a Thermomix™ készülék alatt. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel ne legyen megfeszülve.



További információk a mérési műveletekről

A mérleg funkció 5 g-tól 6 kg-ig működik kétszer 3 kg-os lépésben. Méréskor és amikor a mérleg funkció segítségével ad hozzá alapanyagokat, mindig lassan adagolja hozzá az alapanyagokat, mert két-három másodpercre van szükség ahhoz, hogy a pontos érték megjelenjen a mérlegen.

Ha kivesz egy alapanyagot a keverőedényből, a mérleg a kivett alapanyag tömegének megfelelő negatív értéket fog mutatni.

Amikor a mérleg funkciót használja az alapanyagok hozzáadásához, egyszerre ne adjon hozzá 3 kg-nál többet. Ha több mint 3 kg-ot ad hozzá egyszerre, a készülék túlterhelést fog kijelezni.

Mérés és a mérleg funkció használata előtt először mindig nyomja meg a mérleg ikont. Ezáltal növekszik a mérleg pontossága. Legyen óvatos és ne mozgassa a Thermomix™ készüléket mérés közben.

Amikor több mint 15 percig nem használja a mérleg funkciót, a Thermomix™ automatikusan kikapcsolja. Ha még egyszer megnyomja a mérleg ikont ezen idő letelte előtt, akkor a 15 perc újraindul.

Keverés közbeni mérés funkció: A 4. sebességi fokozatig az alapanyagokat működés közben is hozzá lehet adni. Ez a funkció csak akkor működik, ha a Thermomix® tartalma lehetővé teszi a motor egyenletes működését.

A Thermomix™ működtetése a Kezdő képernyőről

1. Lépés: Az időtartam beállítása

Érintse meg az időtartam kijelzőt és a sebességfokozat szabályozóval együttlé állítsa be a működési időt (max. 99 perc).

Állítsa be az időtartamot 0–1 percig másodpercenkénti lépésekben,
1–5 percig 10 másodpercenkénti lépésekben,
5–20 percig 30 másodpercenkénti lépésekben,
20–99 percig 60 másodpercenkénti lépésekben.

2. Lépés: A hőmérséklet beállítása

Érintse meg a hőfok kijelzőt és állítsa be a Kapcsoló gombbal a keverőedényben lévő alapanyagokhoz szükséges melegítési vagy főzési hőfokot. Ha nem kell az ételt felmelegíteni, akkor ugorja át ezt a lépést. Kérjük jegyezze meg, hogy a Thermomix™ melegítési funkciója addig nem lép működésbe, amíg az idő nincs beállítva.

3. Lépés: A Thermomix™ beindítása

Érintse meg a képernyőn a sebességfokozat szabályozót a kívánt sebesség beállításához. Ha beállította a sebességet, akkor a reteszelő mechanizmus ① rögzíti a fedelet, és az előre beállított működési idő visszaszámlálása elkezdődik másodpercenkénti lépésekben. A melegítés nélküli keverési üzemmódban a keverési sebesség a beállított idő lejártakor kikapcsol. Hangjelzés mutatja, hogy az eljárás véget ért és, a fedelet el lehet távolítani. A beállított sebesség fokozattól függően a reteszelő mechanizmus csak néhány másodperc elteltével nyitja ki a fedelet, hogy a készülékben lévő folyadék ne fröccsenjen ki.

A meleg keverési üzemmódban a Thermomix™ melegítés és párolás után másképp reagál, mint hideg keverési üzemmódban.

Ha lejárt a beállított idő, akkor a kés még 8 másodpercig tovább forog, hogy megelőzze a keverőedény aljára történő leégést. A 8 másodperc lejárta után a Thermomix motorja leáll, hangjelzéssel jelezve a művelet végét, és azt, hogy a fedelet el lehet távolítani. Kérjük jegyezze meg, hogy nem szükséges 8 másodpercet kivárni, a Thermomix készüléket manuálisan is bármikor le lehet állítani 8 másodperc lejárta előtt.



FONTOS:

A melegítési és főzési funkció csak akkor lehetséges, ha beállította hozzá az időtartamot.

⚠ VIGYÁZAT!

Semmi esetre se érjen hozzá a reteszelőkarokhoz vagy a keverőedény fedeléhez a Thermomix™ kinyitása és becsukása közben. Ne próbálja meg erővel levenni a keverőedényt vagy annak fedelét.

Időtartam beállítása

A beállított idő az ételkészítés során bármikor módosítható. Érintse meg az időtartam szabályozót (ha az még nincs aktiválva) és forgassa el a Kapcsoló gombot órajárással megegyező irányba az idő növeléséhez vagy órajárással ellentétes irányba az idő csökkentéséhez. Ha a kés az előre beállított időtartam lejárta előtt megállításra kerül, – például alapanyag hozzáadása céljából, akkor – az időzítő addig szünetel. Amint beállítja az új fordulatszámot, a visszaszámlálás is folytatódik. Ha meg akarja állítani a keverési eljárást az előre beállított idő letelte előtt, akkor nyomja meg az időtartam szabályozót és forgassa el a Kapcsoló gombot az óramutató járásával ellentétes irányba addig, hogy az idő visszaálljon 00:00 helyzetbe, majd nyomja meg a Kapcsoló gombot.

Ha nem állított be működési időt de a motor üzemel, akkor a Thermomix™ automatikusan leáll a maximális 99 perc lejárta után. Ezen idő letelte után hangjelzés hallható.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozót 37 °C és 120 °C közötti hőmérsékletre lehet beállítani. A kívánt hőmérséklet nagy számokkal megjelenik a hőfokszabályozó közepén. A keverőedény hőmérséklete a hőfokszabályozó felső szélén fog megjelenni egy kéktől piros színig terjedő skálán. A keverőedény aktuális hőmérséklete szintén megjelenik kisebb számokkal a kívánt hőmérséklet és a színskála között ①. Melegítés közben a „°C” jelzés is villog a hőfokszabályozón.

A beállított és az aktuális hőmérséklet csak körülbelüli értékek. Mindig ellenőrizze, hogy az előre beállított hőmérsékleti érték a következőre van-e állítva: „---”, ha nem kívánja felfelemelegíteni vagy megfőzni az ételt! Kikapcsolhatja a melegítési funkciót azáltal is, hogy megérinti a hőfokszabályozót és a Kapcsoló gombot elforgatja óramutató járásával ellentétes irányba a következőre: „---”. Ezáltal megelőzi az alapanyagok nem kívánatos melegítését a keverőedényben, ha az idő előre be van állítva. A melegítési funkció csak akkor kapcsol be, ha az időtartam előre be van állítva az időtartam szabályozón.

A Thermomix™ készüléken LED lámpák jelzik, hogy hideg (zölden villogva) vagy meleg étel készül (villogó pirosjelzéssel, amint a keverőedény elérte az 55 °C– 60 °C hőmérsékletet ②).



Kíméletes melegítés 2-es és 3-as sebességfokozaton

A 2-es és 3-as sebességfokozatot a kíméletes melegítéshez tervezték. Ezeknél a sebességfokozatoknál a hőmérséklet lassabban emelkedik, mint a többi fokozatnál. Ez az érzékeny alapanyagok fokozatos melegítését teszi lehetővé (pl. borkrém (sabayon) esetén).

Fokozatos gyorsulás (60 °C/140 °F felett)

Amikor a keverőedényben a hőmérséklet 60°C, vagy azt meghaladó, a Turbó gombot megnyomva vagy a motor elindításakor elektronikai rendszer gondoskodik a fordulatszám késleltett növeléséről, vigyázva arra, hogy a forró étel ne fröccsenjen ki. Ez a fokozatos gyorsulás (kíméletes start) csak akkor működik, ha a keverőedény tartalmát a Thermomix™ készülékben melegítette fel. Csak ekkor tudja a hőmérséklet-érzékelő az aktuális hőmérsékletet pontosan mérni és ennek megfelelően szabályozni a fokozatos gyorsulást.

Ha a Thermomix™ készüléket nem a Thermomix™ készülékben melegített étel készítésére kívánja használni (pl. mártás készítése húsléből), akkor csak lassan és fokozatosan növelje a fordulatszámot.

Varoma hőfok beállítása

A Varoma hőfok beállításával ③ a nyersanyagtól függően, pl. olaj, 120 °C hőmérsékletet is el lehet érni. Kérjük jegyezze meg, hogy az aktuális hőmérsékleti érték „Varomára” vált, amint a keverőedény elérte a pároláshoz szükséges 100 °C-os hőmérsékletet. A színskála a keverőedény további aktuális hőmérsékletét is (100 °C–120 °C) mutatja. A Varoma hőfokon 250 g víz, vagy víztartalmú folyadék 15 perc alatt párolog el. A Varoma hőfokot gőzben történő párolásra (ld. 22–26. oldal) és vízalapú folyadékok csökkentésére lehet használni. Az alapanyagok hirtelen piritására a 120 °C-os hőmérsékletet javasoljuk. Ne feledje, hogy a 120 °C-os hőmérsékletet csak azután lehet elérni, amikor az alapanyagok víztartalmának nagy része elpárolgott.

⚠ VIGYÁZAT!

A keverőedényt üresen soha ne melegítse.



Sebességfokozat (fordulatszám) szabályozó

A Thermomix™ elindításához érintse meg a fokozat szabályozót és forgassa el a Kapcsoló gombot.

Az alábbi sebességfokozatok választhatók:

Megnevezés	Fokozat/üzemmód	Fordulat/perc
Kímélő keverés		40
Keverés	1–3	100–500
Mixelés/pépesítés	4–10	1100–10200
Turbó mixelés	Turbo	10700

Kímélő keverés 🥄

A kímélő keverést ④ a sebességfokozat szabályzóval lehet kiválasztani. Ennél a beállításnál a készülék olyan lassan keveri az ételt, mintha azt ön egy serpenyőben kavargatná. Ennél a beállításnál a nyersanyagot nem aprítja össze és a nagyobb darabok egészben maradnak.

Keverés

Kíméletes keveréshez használja az 1–3 fokozatot. Ez a lassabb fokozat ideális raguk készítéséhez.

Mixelés/pépesítés

Használja a 4 – 10-es fokozatot darabosabb-, finomabb- és egészen finom aprításra, mixelésre, pépesítésre, őrlésre, elegyítéshez. Mindig ügyeljen arra, hogy a fokozat szabályzót fokozatosan állítsa a kívánt értékre, valamint a mérőpohár a fedélén legyen, hogy megakadályozza a nyersanyag szétszóródását.

⚠ VIGYÁZAT!

Tilos a Thermomix™ működése közben a keverőedény fedelének nyílásába nyúlni és a késhez hozzáérni.



Turbó üzemmód

Használja a Turbó üzemmódot a Thermomix™ legnagyobb sebességének eléréséhez. A Turbó üzemmód aktiválásához érintse meg az üzemmódok ikont ① válassza a Turbót ②.

A Turbó képernyőn ③ válassza ki a kívánt keverési időtartamot, (0,5 - 2 másodperc) megérintve az érintőképernyő idevonatkozó részét és elforgatva a Kapcsológombot. Például, ha nagy mennyiségű ételt kíván durván felvágni, akkor aktiválja a Turbó gombot 3 - 4-szer 0,5 másodpercig (ismételje meg szükség szerint). Eredményként egyenletesen felvágott ételt kap. A Turbó üzemmód akkor is bekapcsolható, ha a motor már működik; ilyenkor a Turbó automatikusan kikapcsol, amikor az edény hőmérséklete elérte a 60 °C-ot, vagy aktiválta a dagasztó üzemmódot.

⚠ VIGYÁZAT!

A forró gőz és a lecsapódott forró pára égési sérülést okozhat

- Soha ne használja a Turbó üzemmódot, és ne növelje hirtelen a fordulatszámot, ha forró ételt (60 °C hőmérséklet felett) készít, különösen akkor, ha az ételt nem a Thermomix™ készülékben melegítette.
- Tilos a mérőpoharat megfogni vagy megérinteni, amikor forró ételt (60 °C feletti hőmérséklet) dolgoz fel.
- Óvatosan vegye le a keverőedényt, hogy megelőzze a kifröccsenést, különösen akkor, amikor a keverőedény forró ételt tartalmaz.

FONTOS:

A 60 °C-nál melegebb alapanyagok keverése során (pl. amikor mártást készít húsléből), akkor lassan és fokozatosan növelje a sebességet azáltal, hogy megnyomja a fordulatszám szabályozót és elforgatja a Kapcsológombot.

A kés előre/visszafordított irányú működtetése

Érintse meg az  ikont, ahhoz, hogy megfordítsa a kés forgási irányát előlről (órájárással megegyező irányba) visszafelé (órájárással ellenkező irányba) irányba **(4)**. A kés forgási irányát bármely sebességfokozaton megváltoztathatja. Az órajárással ellentétes irányú működést a sebességfokozat szabályozón található jelzés mutatja. Az órajárással megegyező működtetés visszaállításához, egyszerűen érintse meg ismét az  ikont, vagy várja meg, hogy a beállított idő lejárjon és a forgás automatikusan visszaáll előremenetbe. A fordított irányú működtetés azon ételek kíméletes keveréséhez való, melyeket nem akarunk aprítani.

Dagasztó üzemmód

A dagasztó üzemmódot kelt tészták, vagy kenyérfélék dagasztására használja. A funkció beállításához érintse meg az üzemmód ikont **(5)** a kijelzőn és válassza a dagasztó üzemmód ikont **(6)**. A képernyő felső részén üzenet jelenik meg a választás megerősítéséhez. A sebességfokozat szabályozón megjelenik egy kalász, ami a dagasztási üzemmód kiválasztását jelzi.

A dagasztó üzemmódot úgy tudja aktiválni, ha megnyomja a sebességfokozat szabályozót és elforgatja a gombot időtartam beállításával, vagy anélkül.

A váltakozó irányú működtetés, amelynek során a tészta órajárással megegyező és órajárással ellentétes irányban kerül keverésre, gondoskodik a tészta keverőedényben történő feldolgozásáról.

A dagasztó üzemmód kikapcsolásához érintse meg ismét az üzemmód ikont. A képernyő felső részén üzenet jelenik meg a választás megerősítésére vonatkozóan.

A dagasztó üzemmód csak akkor alkalmazható, ha a keverőedény főzés után már 60 °C alatti hőmérsékletre hűlt. Ha a hőmérséklet ennél magasabb, akkor a dagasztó üzemmódot nem lehet elindítani, és hibaüzenet jelenik meg. Kérjük jegyezze meg, hogy amikor a dagasztó üzemmód aktiválva van, akkor a melegítő rendszer, a Turbó üzemmód és a hátrafelé üzemmód ki van kapcsolva.



FONTOS:

A Thermomix™ elmozdulhat

- Helyezze a Thermomix™ készüléket tiszta, szilárd, vízszintes, nem melegedő felületre, hogy az ne csúszhasson el.
- Tartsa a Thermomix™ készüléket a munkafelület széleitől kellő távolságra, nehogy leessen.
- Dagasztás, vagy aprítás közben előfordulhat, hogy a nyersanyag nem oszlik el egyenletesen a keverőedényben, ami a teljes Thermomix™ készülék elmozdulását idézheti elő. Ezért ne hagyja a működő Thermomix™ készüléket felügyelet nélkül, amikor az dagaszt vagy aprítási műveletet végez.

A Thermomix™ Recept chip csatlakoztatása

A Thermomix™ Recept chip Thermomix™ készülékkel történő összekapcsolásához csatlakoztassa azt a Thermomix™ oldalán található bemenethez. Ha a mágnes elég közel van, akkor az a helyére zárul ①. A kijelző mutatja, hogy melyik Thermomix™ Recept chip van csatlakoztatva. Megjelenik a Thermomix™ Recept chip ikon a főmenüben a „Receptek” (Recipes) menü opció előtt. A Thermomix™ Recept chip receptjeit most ki lehet jelölni és el lehet készíteni a „Receptek” és a „Kedvencek receptek” almenüből.

⚠ FIGYELEM!

Pacemakerre veszélyes!

A Thermomix™ recept-chip és a Thermomix™ TM5 recept-chip interfésze mágnest tartalmaz. Ha Ön rendelkezik pacemakerrel, akkor a kellő távolságot tartsa be. Figyelmeztessen másokat is, akik pacemakerrel rendelkeznek.

Thermomix™ Menü

Amikor megérinti a „Menü” gombot, egy lista jelenik meg, a Thermomix™ számos további hasznos funkcióit felsorolva ②.

Kedvenc receptek

A „Kedvenc receptek” (Favourite recipes”) választása a leggyorsabb módja annak, hogy a bejelölt receptjeihez a legkönnyebben hozzájusson.

Fontos: Használja a képernyő bal felső sarkában található bal nyilat a Thermomix™ menühöz történő visszatéréshez lépésről-lépésre ③. Abban az esetben, ha a menü bejegyzés meghaladja a mezőben rendelkezésre álló helyet, akkor ezt a sor végén található három pont jelzi. Ha végighúzza az ujját a szövegen, akkor a rejtett karakterek is láthatóvá válnak.

Receptek

Válassza a listáról a „Receptek” (Recipes) opciót, ha az összes recept között kíván keresni ④.

Négy különböző módon lehet a szükséges receptet keresni: kategóriánként, recept neve szerint, kedvenc receptek vagy mostanában főzött receptek ⑤.



Kategóriánként

Amikor kategóriák alapján keres, akkor a Thermomix™ különböző kategóriákat fog javasolni, például előételek (starters) vagy húsos főételek (main meat courses).

A receptek a kategórián belül betűrendben vannak felsorolva ⑥.



A-tól Zs-ig

Keresheti a recept nevét a betűrendes listában. A listában úgy tud keresni, ha az ujját függőlegesen végighúzza a képernyőn, vagy használhatja a képernyő jobb oldalán található legördülő eszköztárat is. Az első betű megadásához használja a felfelé mutató nyíllal ellátott fület ⑦.



Mostanában főzött

Főzött valami finomat mostanában és szeretné azt megismételni?

Itt a mostanában készített ételek receptjei tekinthetők meg ⑧.

A menüpontok előtt található jelzések a receptek státuszára utalnak, hogy mikor használták azokat. A szünet ikon ■■ jelzi, hogy a receptet az elkészítés folyamán elhagyták. A Thermomix™ Recept chip ikon jelzi, hogy a receptet befejezték. Az átlátszó Thermomix™ Recept chip ikon jelzi, hogy a receptet tartalmazó Thermomix™ Recept chip nincs csatlakoztatva a Thermomix™ készülékhez.



A Thermomix™ Recept chip egyik receptjének elkészítése az „irányított főzési funkció” (Guided cooking) alkalmazásával

Érintse meg a kezdő képernyőn a „Menü” opciót, és válasszon ki egy receptet a „Kedvenc receptek” vagy a „Receptek” menüből és annak almenüjeiből. Ha kiválasztotta a receptet, akkor az teljes nézet módban fog megjelenni, így Ön le-fel görgethet, elolvashatja a teljes receptet és az alapanyagok listáját (1). A képernyő alján található egy fül. Amikor ezt választja, további részletes, az adott receptre vonatkozó információ jelenik meg (2):

Kedvenc recept

A recept kedvencként történő megjelölése

Tápanyagtartalom

A recept tápanyagtartamának megtekintése.

Tippek

Recept tippek.

Változatok

Ötletek a recept személyre szabásához.

Ital ajánlatok

Az ételhez illő italokra vonatkozó javaslatok.

Teljes nézet

Néhány ételnél különböző megtekintési nézetek választhatók.

Ha el szeretné készíteni a receptet, akkor vagy válassza az olvasó üzemmódot és a főmenü képernyőt, vagy nyomja meg a „Start” opciót a kijelző jobb felső sarkában és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat (3).

Párhuzamos lépések

Egyes receptek a teljes elkészítési idő lerövidítése érdekében a főzési és keverési eljárásokkal párhuzamos lépéseket is bemutatják. Ebben az esetben a „következő” -ikont a „párhuzamos lépés” -ikon helyettesíti a képernyő jobb felső sarkában (4). Közvetlenül a motor elindítása után nyomja meg.



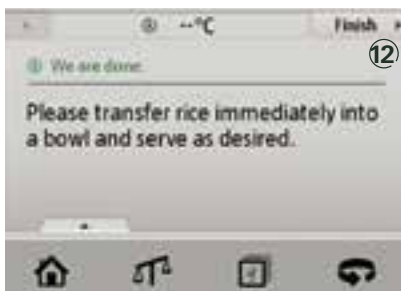
Automatizált receptek

Itt további receptprogramokat talál, amelyek még több előkészítési lépésben segítenek. A Thermomix™ beépített érzékelőket használ a főzött étel állapotának meghatározása érdekében, és annak megfelelően reagál. A program lépésről-lépésre végigvezeti Önt a főzési folyamaton.

Válassza az „Automatizált receptek” opciót **(5)**. Válassza ki a kívánt receptet **(6)**. A Thermomix™ javaslatot tesz az elkészítésre és a főzési időtartamra vonatkozóan **(7)**. A recept akkor kezdődik, amikor megnyomja a „Start” opciót **(8)**. Készítse elő az alapanyagokat a bemutatott lista alapján **(9)**. Ha megvan az összes alapanyag, akkor elkezdheti a főzést. Kövesse a képernyőn megjelenő

utasításokat. Ha mindegyik lépést befejezte, akkor válassza a „Következő” (Next) gombot **(10)**. A **(11)** kép mutatja a recept feldolgozási állapotát, amelyben a Thermomix™ a rutinszerű feldolgozás során végighalad. Kérjük vegye figyelembe, hogy a megadott idő csak hozzávetőleges, mivel az függ az alapanyagok minőségétől és attól a környezettől, amelyben főz.

Amikor a „Vége” (Finish) megjelenik a jobb felső sarokban, akkor az étel kész van és lehet felszolgálni **(12)**. A recept befejezése után megjelenik a kezdő képernyő, és mutatja a keverőedény hőmérsékletét. A saját biztonsága érdekében a képernyő tájékoztatást nyújt a keverőedény hőmérsékletére vonatkozóan **(13)**.



Szállítási üzemmód

Ha szállítani kell a Thermomix™ készüléket, akkor először le kell zárni a keverőedényt. Válassza a „Szállítási üzemmód” (Transportation mode) opciót ennek érdekében ①.

Megjelenik egy üzenet, amely elmagyarázza a szállítási üzemmód feloldásának menetét ②.

Tilos a Thermomix™ készüléket a reteszelőkaroknál fogva vinni vagy felemelni. Tilos a reteszelőkart tolni, húzni vagy nyomni. Ez olyan sérülést okozhat, melynek során a Thermomix™ működésképtelenné válhat.

Beállítások

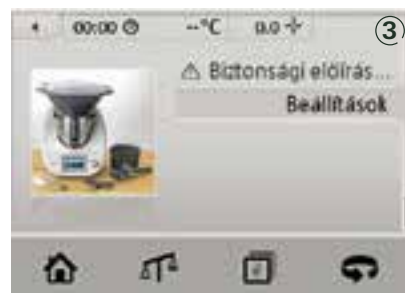
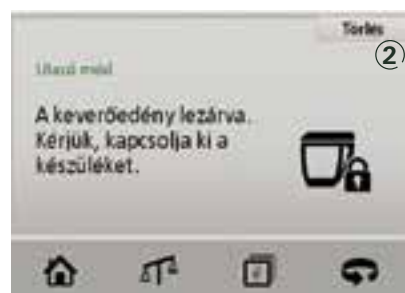
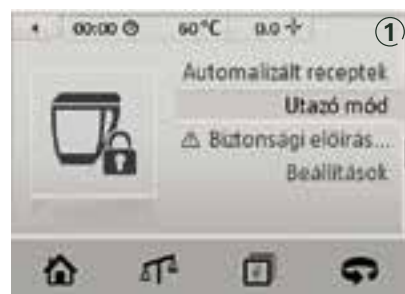
A „Beállítások” (Settings) kiválasztásakor egy olyan lista jelenik meg, amelyen funkciókat talál a Thermomix™ további személyre szabásához.

③ Ezek a következők:

- kedvencek kezelése
- nyelv kiválasztása
- adatok a Thermomix™ készülékéről
- a kijelző háttér színe
- a Thermomix™ gyári beállításainak visszaállítása
- a készülék lezárása (reteszelése)

Kedvencek kezelése

A „Kedvencek kezelése” (Manage favourites) menüpontban a kedvencek listáján lévő receptek eltávolításának lehetőségét találja ④.



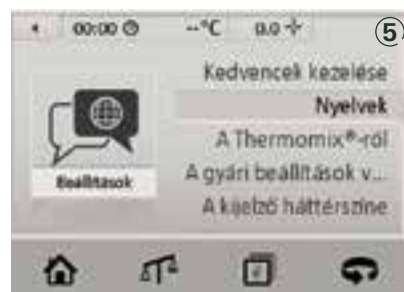
Nyelvek

Itt állítsa be az Ön által kívánt nyelvet ⑤.

Amint elvégezte a kijelölést, az összes információ azon a nyelven jelenik meg a képernyőn ⑥.

A Thermomix™ adataira vonatkozó információ

A Thermomix™ gyártási száma és a jelenlegi szoftververzió „A Thermomix™ adataira vonatkozó információ” opció alatt található meg ⑦ ⑧.



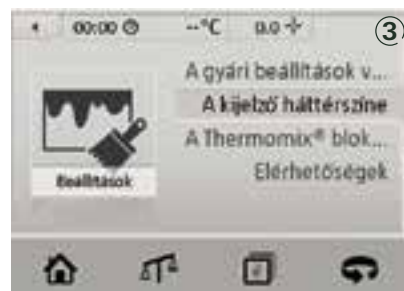
Gyári beállítások visszaállítása

A Thermomix™ eredeti gyári beállításainak visszaállítása érdekében használja a „Gyári beállítások visszaállítása” opciót ①.

Kérjük figyeljen arra, hogy ebben az esetben az egyéni beállításai elvesznek ②.

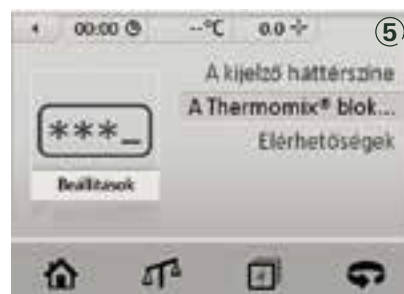
A kijelző háttér színe

Válasszon a világos szöveg sötét háttérrel, vagy fekete szöveg világos háttérrel variációk között ③ ④.



A Thermomix™ blokkolása

- Védje a Thermomix™ készüléket a gyermekektől és az egyéb jogosulatlan felhasználókkal szemben. A reteszelés két műveletéhez válassza a „Thermomix reteszelése és kinyitása”-blokkolása/feloldása opciót **(5)**.
- Szükség szerint kapcsolja be vagy ki a reteszt. A személyi azonosító számát (PIN) is megváltoztathatja **(6)**.
- Amikor először megnyomja a „Retesz be-/kikapcsolása” (De-/activate lock) opciót, akkor a retesz (zár) kikapcsol **(7)**.
- Válassza a „Retesz bekapcsolás” (Lock active) opciót **(8)**.
- Megjelenik egy mező, ahol meg kell adnia a személyi azonosítósámát (PIN). Írja be a szabadon választott, 4-számjegyű kódot **(9)**.
- Amikor beírta a kódot, nyomja meg a „Mentés” (Save) gombot **(10)**.
- Megjelenik egy biztonsági ellenőrző üzenet. Válassza az „Igen” (Yes) opciót az új kód megerősítése érdekében **(11)**.
- A Thermomix™ készülék most reteszelve (blokkolva) van és ki lehet kapcsolni **(12)**.
- Ha elfelejtette a kódját, akkor válassza az „Elfelejtett kód” (Forgot PIN) opciót?”. Ekkor az úgynevezett mesterkód (PIN 62742766) segítségével ismét kinyithatja a Thermomix™ készüléket **(13)**.
- Amikor megadja a kódot, akkor ismét kikapcsolhatja a zárat. Válassza a „Retesz be-/kikapcsolása” opciót a Thermomix™ Menü Beállítások című menüpontja alatt, és használja a „Retesze kikapcsolása” (Lock inactive) opciót **(14)**.
- Ha ismét aktiválni szeretné a reteszt, akkor a Thermomix™ meg fogja kérdezni, hogy ugyanazt a kódot kívánja-e használni. Ha az „Igen” (Yes) opciót választja, akkor a Thermomix™ azonnal lezáródik. Ha a „Nem” (No) opciót választja, akkor a készülék kéri az új kódot és a Thermomix™ lezárul, amint ezt elmentette **(15)**.
- A kódot bármikor megváltoztathatja új kódra a „Kód megváltoztatása” (Change PIN) opció alatt **(16)**.





Kapcsolat

A helyi vevőszolgálatot az alábbiakban találja meg:
Válassza a „Kapcsolat” (Contact) opciót a Beállítások menüpontban ⑰.

Válassza ki az országot a listáról ⑱.

Megjelenik az összes elérhetőségi adat ⑲.



HASZNOS TANÁCSOK

Automatikus kikapcsolás

A Thermomix™ automatikusan kikapcsol 15 perc után. Az utolsó 30 másodpercben üzenet jelenik meg, ahol lehetősége van az automatikus kikapcsolás törlésére.

Elektronikus motorvédelem



Ha kikapcsolt a motor:

- Távolítsa el a keverőedényt a Thermomix™ készülékből.
- Csökkentse a keverőedényben lévő mennyiséget és /vagy adjon hozzá folyadékot a receptnek megfelelően.
- Várjon kb. 5 percet (lehűlési idő).
- Helyezze vissza a keverőedényt.
- Ellenőrizze, hogy a készülék hátoldalán található levegőbemeneti nyílások akadálymentesek.
- Indítsa újra a Thermomix™ készüléket.

Ha a lehűlés után még mindig megjelenik a hibaüzenet, akkor forduljon a vevőszolgálathoz.

Első használat és túlterhelés

Amikor első alkalommal használja a Thermomix™ készüléket, akkor az szagokat bocsáthat ki.

Ha az étel készítése során a motort túlterhelte, annak túlmelegedése következtében jellegzetes szag képződik. Előfordul, hogy a készülék automatikusan kikapcsol. Ez teljes mértékben ártalmatlan és a fentiekben említett lehűlési idő letelte után a Thermomix™ ismét tökéletesen működik.

TISZTÍTÁS

Mint minden konyhai felszerelést és eszközt, az Ön Thermomix™ – készülékét is alaposan meg kell tisztítani – különösképp a kést, a keverőedényt, a fedelet, a tömítőgyűrűt – az első használat előtt, és minden egyes használat után.

A keverőedény és fedelének tisztítása

Emelje ki a keverőedényt a Thermomix™ készülékből és távolítsa el a kést (lásd a következő oldalakat: 14–16).

⚠ VIGYÁZAT!

Az univerzális kés sérülést okozhat

Ne nyúljon a kés pengéihez, mert azok nagyon élesek! Fogja a kés felső részét, amikor azt kiveszi, illetve visszahelyezi.

A keverőedényt kívül és belül (kés nélkül) ① mosogatószeres forró vízben puha szivaccsal, vagy mosogatógépben mossa el; a kés, a keverőkanál, a habverő, a párolókosár, a mérőpohár, a keverőedény fedél és a Varoma tisztítása ugyanígy történhet.

A keverőedény erősebb szennyeződése esetén használjon speciális, rozsdamentes acélra való tisztítószeret.

Győződjön meg róla, hogy a keverőedény alján levő érintkezők mindig legyenek tiszták és szárazak mielőtt visszahelyezi a keverőedényt a készülékre. Ha szükséges, külön törölje meg azokat. Javasoljuk, hogy a keverőedényt mindig részekre szedve tisztítsa, különösen, amikor mosogatógépben tisztítja.

FONTOS:

Tisztításhoz ne használjon durva felületű, éles tárgyakat, azok megsérthetik a Thermomix™ készülék funkcionális részeit, csökkenthetik használatának biztonságát.



A kés tisztítása

A kést folyó víz alatt felfelé tartva, a ②. képen látható módon tisztítsa. Használjon kefést, vagy tegye mosogatógépbe.

FONTOS:

A kést ne hagyja hosszabb ideig mosogatóvízben állni, árt a tengely szigetelésének.

Ne feledje, ha a kést ételmaradékban hagyja, vagy nagyon agresszív mosogatószerrel használ, akkor az rozsdásodáshoz vezethet. Ez ártalmatlan és kefével vagy gyenge ecetes oldattal könnyen eltávolítható.

Óvatosan szerelje össze a keverőedényt és a kést (ideértve a tömítőgyűrűt).



A Varoma tisztítása

A Varoma tálat, tálcát és fedelet meleg, kímélő mosogatószeres vízben, vagy mosogatógépben mossa el. Használjon tiszta, puha ruhát és finom mosogatószerrel a tisztításhoz ③. Ne használjon éles tárgyakat vagy fém dörzsít, melyek összekarcolják a felületet.

FONTOS:

Minden tartozék mosható mosogatógépben. Az esetleges deformációk elkerülése érdekében a műanyag tartozékokat, elsősorban a keverőedény fedelét, helyezze a mosogatógép felső rekeszébe.

Egyes alapanyagok, mint pl. curry, sárgarépalé, citromsavat tartalmazók használatakor foltok keletkezhetnek. A lehető leggyorsabban törölje le ezeket az anyagokat a keverőedényről, a keverőkanálról, a párolókosárról, a habverőről és a Varoma összes alkatrészéről. A foltok idővel eltűnnek és nincsenek hatással az egészségre vagy az alkatrészek működésére.

Az Thermomix™ alapkészülék tisztítása

Tisztítás előtt húzza ki a Thermomix™ csatlakozóját a hálózathoz.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Aramütés veszélye

- Tisztítás előtt vagy ha a Thermomix™ készüléket hosszabb időn keresztül nem használja, mindig húzza ki a Thermomix™ csatlakozóját a hálózati aljzathoz.
- Tilos a Thermomix™ készüléket vízbe meríteni. Csak nedves ruhával tisztítsa. A termék belsejébe nem kerülhet víz. Ideértve az összes ételmaradékot vagy hulladékot, akár folyékony, akár szilárd.



Törölje le a Thermomix™ burkolatát puha, nedves ruhával, használjon semleges tisztítószer (1). Bő vízzel ne tisztítsa, mert a Thermomix™ belsejébe nem kerülhet folyadék.

További hasznos tanácsok a tisztításhoz

A műanyag tartozékok enyhén elszíneződhetnek, de ez nincs hatással az egészségére vagy az alkatrészek működésére

Ha a keverőedény, a kés, a fedél és a mérőpohár csak kissé szennyezett, akkor a tisztításhoz végezzen el velük egy rövid mixelést. Töltsön kb. 1 liter vizet és néhány csepp mosogatószer a keverőedénybe, válassza ki az 5 – 6-os fokozatot és néhányszor nyomja meg a hátramenet ikont ➡ Ezt követően alaposan öblítse el és szükség esetén használjon puha ruhát.

A tárolás közbeni, megfelelő szellőzés érdekében a keverőedény fedelét ne zárja le a mérőpohárral.

⚠ VIGYÁZAT!

A rozsdásodás veszélye

Ellenőrizze, hogy szárazra törölte-e a keverőedény alján lévő érintkezőket, hogy az érintkezőkön keresztül ne tudjon nedvesség kerülni a Thermomix™ készülékbe.

A VÉDŐRÁCS CSERÉJE

Tartozék meghatározott országokban

A védőrács cseréje a hátoldalon

Áramtalanítsa a Thermomix™ készüléket. Vegye le a szellőzőrácsot a rögzítő klipjeiről a sülyesztett markolatánál fogva **(2)**. Ezáltal látni fogja a Thermomix™ szellőzőnyílásokkal ellátott hátoldalát **(3)**. Fogja meg a védőrácsot **(4)** és helyezze fel a hátoldalra, (a szellőzőrács alatt lesz a helye, kettős védelmet ad).

A védőrács pontosan illeszkedik a szellőzőnyílásokra **(5)**.

Ezután visszaszerelheti a szellőzőrácsot a helyére, alatta hagyva a védőrácsot. Óvatosan nyomja be a befogókba addig, hogy az teljesen a helyére záruljon. Tilos a Thermomix™ készüléket a szellőzőrácsa nélkül működtetni **(6)**.

Minden alkalommal, amikor a Thermomix™ készüléket kívülről megtisztítja, ellenőrizze azt is, hogy a védőrácsra vannak-e lerakódások.

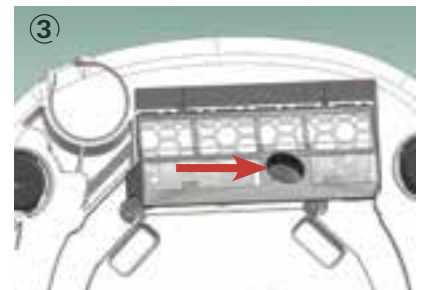
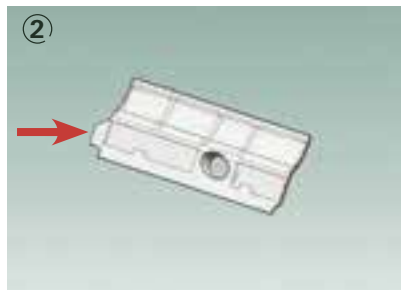


A védőrács cseréje a készülék alján

Ahhoz, hogy a védőrácsot a Thermomix™ aljához felszerezze, először áramtalanítsa a Thermomix™ készüléket. Vegye ki a keverőedényt és döntse meg a Thermomix™ készüléket az ábra szerint ①. Fogja meg a készülék aljára való védőrácsot ②. A védőrács ovális domborulattal rendelkezik, amelynek a Thermomix™ alja felé kell néznie ③.

Fektesse a védőrácsot a felső bordák alá, majd nyomja le addig, hogy a rács a helyére ugorjon ④.

A védőrács eltávolítása érdekében először áramtalanítsa a Thermomix™ készüléket. Távolítsa el a keverőedényt és döntse meg a Thermomix™ készüléket ugyanúgy, ahogy a rácsot behelyezte. A védőrács baloldalán egy fül található. Húzza ezt meg a védőrács eltávolításához.



MEGJEGYZÉSEK AZ ÖN SAJÁT RECEPTJEIHEZ

Használjon Thermomix™ receptkönyvben szereplő recepteket útmutatóként a saját receptjeihez. A könnyen érthető és lépésről-lépésre követhető receptek elősegítik, hogy Ön könnyen elkészítse a saját Thermomix™ receptjeit.

A hozzávalók sorrendje

Saját receptek elkészítésekor ügyeljen az alábbi lépések sorrendjére, pl. először a száraz alapanyagokat készítse elő.

A nyersanyagok lemérése

Az alapanyagok lemérése előtt érintse meg a mérleg ikont  és a mérleg a 0.000 értéket fogja mutatni. Helyezze az edénybe a nyersanyagot.

Figyelem: Soha ne adagoljon a maximális űrtartalmat meghaladó mennyiséget a keverőedénybe és a Varomába.

Az idő, a hőfok és a fordulatszám beállítása

A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse az alábbi példákban javasolt sorrendet:

Példa: Normál felmelegítés

Beállítások: 5 perc/100 °C/1-es sebességfokozat:

- 1 állítsa az időzítőt 5 percre
- 2 állítsa a hőmérsékletet 100 °C-ra
- 3 állítsa a sebességet 1-es fokozatra

Példa: Érzékeny étel főzése

Beállítások: 5 perc/90 °C//1-es sebességfokozat:

- 1 állítsa az időzítőt 5 percre
- 2 nyomja meg a 90 °C hőfok gombot
- 3 választás 
- 4 1-es sebességfokozat beállítása

Példa: Zöldség aprítása

Beállítások: 7 mp/5-ös sebességfokozat:

- 1 állítsa az időzítőt 7 másodpercre
- 2 állítsa be az 5-ös sebességfokozatot

Példa: Dagasztás

Beállítások: 2 perc/:

- 1 állítsa az időzítőt 2 percre
- 2 válassza a (ikon) dagasztás üzemmódot
- 3 forgassa el a Kapcsoló gombot órajárással
megegyező irányba

Aprítás és pépesítés

Az alapanyagok aprításakor vagy pépesítéséhez először rövid időtartamot állítson be és ellenőrizze az eredményt. Ha az nem megfelelő, akkor növelje az időtartamot.

Melegítési idő

A melegítési idő az alábbi tényezőktől függ:

- a) a melegítendő nyersanyagok hőmérséklete
- b) a hozzávalók mennyisége, súlya és mérete

Figyelem: Tilos a maximális űrtartalmat meghaladó mennyiséget a keverőedénybe és a Varomába tölteni!

- c) Az elkészítendő étel hővezetése
- d) A kiválasztott hőfok
- e) Sebesség fokozat
- f) Alkatrészek használata
(párolókosárral/Varomával vagy azok nélkül)

HIBAEELHÁRÍTÁS

Hiba:	Teendő:
A Thermomix™-et nem lehet bekapcsolni.	Vizsgálja meg, hogy a hálózati csatlakozó megfelelően van-e bedugva. Ellenőrizze, a készülék nincs-e még mindig automatikus kikapcsolás üzemmódban.
A Thermomix™ nem melegít.	Ellenőrizze az időtartam és a hőmérséklet megfelelő beállítását.
A Thermomix™ működés közben leáll.	Lapozzon a 45. oldalon levő „Elektronikus motorvédelem” című részhez.
A mérleggel kapcsolatosan felmerülő problémák	Ellenőrizze: a tára gomb megnyomásakor ne érjen a Thermomix™ egyéb részeihez; nincs-e bármi a Thermomix™ készüléknek támasztva; nem feszül-e a kábel; a Thermomix™ „lábai” tiszták-e; a munkafelület tiszta-e, szilárd, vízszintes és nem inog; nem csúszkál-e a Thermomix™ készülék a munkafelületen.

VIGYÁZAT!

Áramütés veszélye

Rendszeresen ellenőrizze a Thermomix™ készüléket és annak tartozékait (ideértve a keverőedényt és a csatlakozókábelt), hogy keletkeztek-e rajtuk sérülések. Sérülés esetén ne használja a Thermomix™ készüléket és forduljon a Vorwerk Ügyfélszolgálatához vagy a hivatalos Vorwerk szervizhez.

JOGI SZABÁLYOZÁS SZERZŐI JOG

Az EU tagállamokban élő vásárlókat illetően



A törvény (a használt elektronikai és villamos készülékekről szóló, 2003. január 27-i 2002/96/EK sz. EU irányelv, valamint az EU tagállamok ezt az irányelvet érvényesítő, nemzeti, országos törvényhozása értelmében) tiltja, hogy Ön villamos vagy elektronikai készülék tulajdonosaként, ezt a terméket vagy annak villamos/elektronikai tartozék elemeit szétválogatás nélkül a háztartási hulladékba dobja. Kérjük, ehelyett vegye igénybe az erre felhatalmazott ingyenes leadó helyeket. Bővebb információ érdekében forduljon a helyi önkormányzatához.

Nyilvántartási szám: WEEE reg. no. DE 86265910.

Szerzői jog© 2014 by Vorwerk International Strecker & Co.

A tartalom, kivitelezés, fényképek, illusztrációk a Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. Ez a kiadvány – részben vagy egészben – nem reprodukálható, nem tárolható adathordozón, nem továbbítható vagy forgalmazható bármilyen formában vagy jelleggel, elektronikai, vagy mechanikai kivitelezésben, másolt, rögzített, vagy egyéb formában, a Vorwerk International Strecker & Co. előzetes engedélye nélkül.

Az Egyesült Államok piacára vonatkozó útmutató

Felhívjuk figyelmét hogy a Thermomix™ TM5 (a készülék) kizárólagos gyártója és értékesítője a Vorwerk International Strecker & Co. („Vorwerk”).

A készüléket nem az Egyesült Államok piacára fejlesztették ki /tervezték, valamint azt az amerikai piacon nem hagyták jóvá és nem engedélyezték. Ebből kifolyólag a készüléket a Vorwerk vagy bármely más harmadik fél semmilyen formában nem árusítja vagy reklámozza az Amerikai Egyesült Államokban, sőt vevőszolgálat sem áll rendelkezésre a készülékkel kapcsolatosan sem a Vorwerk sem bármely más jogosultsággal rendelkező harmadik fél által az Egyesült Államokban.

Vorwerk nem vállal semmiféle felelősséget a készülék Egyesült Államok-beli használatából kifolyó vagy azzal kapcsolatba hozható, azáltal okozott vagy azáltal eredményezett sérülésekért és/vagy károkért (ideértve, de nem korlátozva a közvetlen, közvetett, konkrét, véletlenszerű, büntetendő vagy következményekkel járó sérülésekért vagy károkért, jövedelemkiesésért vagy üzletvesztésért, vagy bármely más sérülésért legyen az akár sérülés vagy halál) (ideértve az Egyesült Államokban használatos eltérő feszültségű hálózat alkalmazásából eredő sérüléseket és/vagy veszteségeket. A készüléket az Egyesült Államokban terjesztő személyek azt teljes mértékben saját kockázatukra teszik.

JÓTÁLLÁS/ ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Jótállás

A jótállás időtartama az adásvételi szerződésen vagy a termék számláján szerepel.

A Thermomix™ készülék javítását kizárólag Vorwerk Thermomix Ügyfélszolgálat vagy a hivatalos szerviz végezheti.

Kizárólag a Thermomix™ készülékkel átvett (12–13. oldal) illetve a Vorwerk Thermomix™ hivatalos forgalmazónál beszerzett, eredeti tartozékokat használja. A Thermomix™ készüléket kizárólag a Vorwerk Thermomix™ forgalmazótól beszerzett eredeti alkatrészekkel, egységekkel üzemeltesse. Ellenkező esetben a jótállás érvényét veszti.

Ügyfélszolgálat

A helyi ügyfélszolgálat elérhetőségeinek érdekében forduljon a Thermomix™ forgalmazójához, vagy tekintse meg honlapunkat: www.thermomix.com.

Készítette:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Az Ön Thermomix™ tanácsadója:

Telefon

Fax

Mobiltelefon

E-mail

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

A jelen használati útmutató a

www.thermomix.com más nyelveken is elérhető.

thermomix

