thermomix

THERMOMIX® TM5

GEBRAUCHSANLEITUNG

Verbrühungsgefahr bei Verwendung des TM6-Messbechers in Garvorgängen.
Informieren Sie sich unter www.vorwerk.com/2022/77 über den korrekten Umgang mit dem festsitzenden TM6-Messbecher in Kochvorgängen.

VORWERK

ID: 20646-3118 DE V4

SICHERHEITS-WARNSYMBOL UND SIGNALWÖRTER

⚠ Dies ist das Sicherheit-Warnsymbol. Es wird verwendet, um Sie vor potenziellen körperlichen Verletzungsgefahren zu warnen. Befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, die auf dieses Symbol folgen, um mögliche Gefahren für Gesundheit oder Leben zu vermeiden.

Signalwörter
Beachten Sie die Verwendung der Signalwörter GEFAHR, WARNUNG und VORSICHT zusammen mit den Sicherheitshinweisen. Das Signalwort für jede Nachricht ist wie folgt ausgewählt worden:

⚠ GEFAHR

GEFAHR
zeigt eine Gefahrensituation an, die, sofern sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu ernsten Verletzungen führen wird.

⚠ WARNUNG

WARNUNG
zeigt eine Gefahrensituation an, die, sofern sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu ernsten Verletzungen führen könnte.

⚠ VORSICHT

VORSICHT
zeigt eine Gefahrensituation an, die, sofern sie nicht vermieden wird, zu kleineren oder geringfügigen Verletzungen führen könnte.

HINWEIS

HINWEIS
wird verwendet, um Vorgehensweisen anzusprechen, die nicht in Verbindung mit Verletzungen stehen.

WICHTIGE SICHERHEITS-VORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen stets befolgt werden, einschließlich der folgenden:

Lesen Sie alle Anweisungen!

⚠ WARNUNG

Nicht für Kinder bestimmt.

- Der Thermomix® TM5 ist eine Küchenmaschine für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch. Er darf von Kindern keinesfalls zum Spielen benutzt werden. Das Gerät und auch seine Anschlussleitungen sind von Kindern fernzuhalten. Gegebenenfalls ist die Verwendung eines Sperrcodes in Betracht zu ziehen, siehe Seite 52.

- Der Thermomix® TM5 ist ausschließlich für die Nutzung von Erwachsenen bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Falle von Geräten, die sich in Betrieb befinden, fern zu halten. Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.

- Bei Nutzung des Thermomix® TM5 im näheren Umfeld von Kindern ist eine besonders sorgfältige Beaufsichtigung der Kinder erforderlich.

- Geräte sollten von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

⚠ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags.

- Ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen (z. B.: Schutzgitter) und vor jeder Reinigung.

- Tauchen Sie den Thermomix® TM5 nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse des Grundgeräts eindringen kann.

- Bedienen Sie den Thermomix® TM5 nicht bei beschädigter Anschlussleitung, bei Fehlfunktionen des Geräts oder wenn der Thermomix® TM5 heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie Ihren Thermomix® TM5 an die nächste autorisierte Kundendienststelle zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung.

- Verwenden Sie den Thermomix® TM5 nicht im Freien.

⚠ WARNUNG

Um die Gefahr von Verbrühungen, Verbrennungen und Schnittwunden zu vermeiden, versuchen Sie nicht, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen.

- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.

⚠ WARNUNG

Sollte das Loch im Mixtopfdeckel abgedeckt oder blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und der heiße Inhalt kann explosionsartig nach außen treten.

- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass das Loch im Mixtopfdeckel blockiert ist oder der Messbecher nach oben gedrückt wird, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5. Berühren Sie NICHT die Bedienelemente.

- Befüllen Sie Mixtopf und den Gareinsatz nur bis zur „max“-Markierung.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern.

- Stellen Sie sicher, dass das Loch im Mixtopfdeckel frei von Füllgut bleibt.

- Das Loch im Mixtopfdeckel darf nie – weder von innen (etwa durch Füllgut), noch von außen (etwa durch Handtücher) – blockiert oder abgedeckt werden, damit jederzeit Dampf entweichen und kein Überdruck entstehen kann.

⚠ WARNUNG

Sie können sich durch entweichendes heißes Essen oder heißen Dampf oder durch Berühren der Oberfläche verbrühen oder verbrennen.

- Entfernen Sie den Mixtopf vorsichtig, um zu verhindern, dass Inhalt verschüttet wird oder herausspritzt.

- Füllen Sie Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf, da sie durch plötzliches Verdampfen aus dem Mixtopf geschleudert werden können.

- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Um bei der Verarbeitung von heißem Essen Verletzungen zu vermeiden, stellen Sie den Messbecher in die Öffnung des Mixtopfdeckels und berühren oder befestigen Sie ihn nicht.

- Um ein Austreten von Spritzern aus dem Topf zu vermeiden, kann der Messbecher, der Gareinsatz oder der Varomatopf über das Loch im Mixtopfdeckel gestellt werden. Nur dieses Original-Zubehör stellt sicher, dass die Sicherheitsfunktionen gewährleistet werden. Dabei darf weder das Zubehör noch das Loch im Mixtopfdeckel mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen von innen oder außen abgedeckt bzw. blockiert werden.

- Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen. Verwenden Sie bei höheren Temperaturen (höher als 60° bzw. Varoma-Stufe) nur niedrige Drehzahlstufen (🌡 –6).

- Die Anwendung des Turbo-Modus oder eine plötzliche Beschleunigung der Drehzahl beim Mixen von heißem Mixgut kann zu Verbrühungsverletzungen führen.

- Steigern Sie bei der Verarbeitung von heißem Essen die Drehzahl schrittweise.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Mixtopfs oder Teile des Mixtopfdeckels, des Varomas oder des Messbechers, da diese bei der Verarbeitung von heißem Essen ebenfalls heiß werden.

- Berühren Sie nur die Griffe an den Seiten des Varoma, solange der Varoma heiß ist.

- Wenn Sie den Varoma vom Mixtopfdeckel abnehmen und beiseite stellen, halten Sie den Varoma immer mit seinem Deckel geschlossen.

- Der Thermomix® TM5 ist in der Lage, während des Kochvorgangs einen konstanten Dampfstrom zu erzeugen, je nach ausgewählten Einstellungen. Halten Sie sich vom Dampf fern. Bei Entfernen des kompletten Varoma wird heißer Dampf kontinuierlich aus dem Loch im Mixtopfdeckel austreten. Heißer Dampf kann während des Betriebs an den Seiten und von der Oberseite des Varomadeckels entweichen.

- Verwenden Sie Ihren Thermomix® TM5 nicht mit beschädigtem Zubehör.

- Verbrühungen aufgrund von aufkochendem Mixgut können auftreten, wenn große Mengen an Mixgut bei hohen Temperaturen (größer 90°C und Varoma-Stufe) erhitzt werden. Falls es zum Überkochen kommt, drücken Sie den Wähler, um den Thermomix® TM5 auszuschalten.

- Wenn Sie den Varomadeckel entfernen, kippen Sie den Deckel weg von Ihrem Gesicht und Ihrem Körper, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass einige Schlitze des Varoma-Einlegebodens und Behälters unbedeckt von Gargut bleiben, um ein ungehindertes Entweichen von Dampf zu ermöglichen.

- Positionieren Sie den Varoma richtig auf dem Mixtopf und dem Thermomix® TM5, um ein Loslösen des Varoma zu verhindern.

- Hängen Sie den Spatel aus dem Gareinsatz aus, nachdem Sie den Gareinsatz aus dem Mixtopf entnommen haben. Wenn der Spatel in den Gareinsatz eingehakt ist, kann der Spatel den Gareinsatz zum Kippen bringen und heißer Inhalt kann austreten.

- Gehen Sie beim Entfernen des Gareinsatzes behutsam vor. Während des Entfernens kann Inhalt aus dem Gareinsatz herausspritzen.

- Bauen Sie den Mixtopf nicht auseinander, solange er heiß ist.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr. Durch falsche Positionierung kann der Thermomix® TM5 in Brand geraten oder durch Bewegung herunterfallen und dadurch Personen verletzen.

- Ihr Thermomix® TM5 kann Feuer fangen, wenn er einer externen Wärmequelle ausgesetzt wird.

- Nicht auf oder nahe einer heißen Oberfläche oder einer Herdplatte platzieren.

- Stellen Sie den Thermomix® TM5 auf eine saubere, feste, ebene, nicht beheizbare Oberfläche, um zu verhindern, dass er rutscht oder in Brand gerät.

- Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herunterhängen oder mit einer heißen Oberfläche, wie einem Kochfeld, in Berührung kommen.

⚠ WARNUNG

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, können zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Benutzen Sie den Thermomix® TM5 niemals in Kombinationen mit Teilen oder Ausstattungen von Vorgängermodellen des Thermomix® TM5.

- Verwenden Sie zum Umrühren des Mixguts im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen. Benutzen Sie zum Rühren niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.). Derartige Gegenstände könnten in das rotierende Messer geraten und Verletzungen verursachen.

⚠ WARNUNG

Gefahr von Schnittwunden.

- Klingen sind scharf, vorsichtig handhaben: Halten Sie das Mixmesser am oberen Teil fest, wenn Sie es herausnehmen oder wieder einsetzen.

- Geben Sie beim Herausnehmen des Mixmessers Acht, dass es nicht versehentlich herausfällt.

- Halten Sie Hände und Gegenstände aus dem Mixtopf heraus, um das Risiko von Verletzungen an Personen oder Schäden am Thermomix® TM5 zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Magnete in den Rezept-Chips können Herzschrittmacher beeinträchtigen.

- Die Magnete in den Thermomix® TM5 Rezept-Chips und die Thermomix® TM5 Rezept-Chip-Schnittstelle können Herzschrittmacher oder interne Defibrillatoren beeinträchtigen. Halten Sie Thermomix® TM5 Rezept-Chips und die Thermomix® TM5 Rezept-Chip-Schnittstelle entfernt von Herzschrittmachern oder internen Defibrillatoren. Warnen Sie Menschen mit Herzschrittmachern oder internen Defibrillatoren.

⚠ VORSICHT

Am Verriegelungsmechanismus können Sie sich die Finger einklemmen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Berühren Sie beim Öffnen oder Schließen des Thermomix® TM5 niemals die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel.

- Halten Sie Haar und Kleidung entfernt von sich bewegenden Teilen des Thermomix® TM5.

- Stellen Sie sicher, dass der Thermomix® TM5 ausgeschaltet und der Verriegelungsmechanismus geöffnet ist, bevor Sie Zubehör herausnehmen oder einsetzen.

⚠ VORSICHT

Beschädigtes Zubehör kann zu Verletzungen führen.

- Im Falle, dass Thermomix® TM5-Zubehör während der Zubereitung von Essen durch das Mixmesser beschädigt wurde, entsorgen Sie das Essen. Kontaktieren Sie Vorwerk zwecks Ersatzzubehör.

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

⚠ VORSICHT

Sie können sich Verletzungen zuziehen oder Ihren Thermomix® TM5 oder Ihr Eigentum beschädigen.

- Verändern Sie Ihren Thermomix® TM5 oder Zubehör nicht.

- Lassen Sie den Thermomix® TM5 während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. (Beachten Sie, dass einige automatische Rezepte, die niedrige Drehzahlen beim Mixen und niedrige Temperaturen verwenden, im Thermomix® TM5 ohne Überwachung zubereitet werden können. Diese Ausnahmen werden ausdrücklich in dem jeweiligen Rezept benannt.)

- Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche, um das Herabfallen zu verhindern.

- Platzieren Sie den Thermomix® TM5 und den Varoma so, dass ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen besteht, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden Dampf zu vermeiden.

HINWEIS

- Betreiben Sie das Gerät nur an Wechselstrom und an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss. Die Spannung des Anschlusses und die Netzfrequenz müssen mit dem Typenschild übereinstimmen (unten am Netzteil).

- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist. Überschreiten Sie die Drehzahlstufe 4 nicht, wenn Sie den Rühraufsatz benutzen. Wenn Sie es tun, besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass dieser vom Mixmesser abgeworfen und dabei zerstört wird.

- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.

- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zufügen, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.

- Undichte Stellen im Umfeld des Mixmessers können zu Schäden am Thermomix® TM5 führen.

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.

- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser richtig im Mixtopffuß verankert ist.

- Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen. Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Thermomix® TM5 Grundgeräts hinein laufen, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5 und sehen Sie sich den Abschnitt „Reinigung“ (S. 56) an.

- Um Korrosion Ihres Thermomix® TM5 zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Kontaktstifte des Mixtopfs nach der Reinigung gründlich getrocknet sind, so dass keine Feuchtigkeit in den Thermomix® TM5 gelangt.

- Verwenden Sie den Thermomix® TM5 nur mit sauberem Mixtopfdeckel. Achten Sie darauf, dass der Rand des Mixtopfs nicht verschmutzt ist.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF!

BEDIENUNGSANLEITUNG

Sicherheits-Warnsymbole und Signalwörter 3
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen 4
Technische Daten 14
Vorwort 15

Ihr Thermomix® TM5 16

Bevor Sie starten 18
Richtiges Einsetzen des Mixtopfs 20
Herausnehmen des Mixmessers 21
Einsetzen des Mixmessers 22

Zubehör 23
Mixtopf 23
Mixtopffuß 23
Mixtopfdeckel 24
Messbecher 25
Gareinsatz 26
Spatel 27
Rühraufsatz (Schmetterling) 28
Varoma 29
Richtige Nutzung des Varoma 30
Praktische Arbeit mit Varoma 32

Arbeiten mit dem Thermomix® TM5 33
Erster Einsatz des Thermomix® TM5 33
Ausschalten des Thermomix® TM5 35
Hinweise für Ihre Sicherheit 35
Zutaten mit dem Thermomix® TM5 wiegen 35
Weitere Informationen zum Wiegen 36
Bedienung des Thermomix® TM5 über den Home-Bildschirm 37
Korrektur der vorgewählten Zeit 38
Die Temperaturanzeige 39
Softheizen bei Drehzahlstufe 2–3 40
Varoma-Heizstufe 40
Drehzahlwahl 41
Sanftrührstufe 41
Rühren 41
Mixen/Pürieren 42
Turbo-Modus 42
Rechts-/Linkslauf 43
Teig-Modus 44

Anschluss eines Thermomix® TM5 Rezept-Chips 45
Thermomix® TM5 Menü 45
Lieblingsrezepte 45
Rezepte 46
Nach Kategorie 46
Von A bis Z 46
Zuletzt gekocht 46
Kochen eines Rezepts von einem Thermomix® TM5 Rezept-Chip
mit der „Guided-Cooking-Funktion“ 47
Parallele Schritte 47
Automatische Rezepte 48
Transportsicherung 49
Einstellungen 49
Aus den Lieblingsrezepten entfernen 49
Sprachen 50
Einheitensystem 50
Über Thermomix® TM5 50
Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen 51
Display-Farbe 51
Thermomix® TM5 sperren..... 52
Kontakt 54

Was Sie sonst noch beachten sollten 55
Automatisches Herunterfahren 55
Elektronischer Motorschutz 55
Starke Beanspruchung 55

Reinigung 56
Reinigung des Mixtopfs und des Mixtopfdeckels 56
Reinigung des Mixmessers 57
Reinigung des Varoma 58
Reinigung des Grundgeräts 58
Reinigung des Bereichs unterhalb des Mixtopfs 59
Weitere Informationen zur Reinigung 59

Wechsel des Schutzgitters 60
Wechsel des Schutzgitters hinten 60
Wechsel des Schutzgitters unten 61

Hinweise für eigene Rezepte 62
Störungsbeseitigung 63
Gesetzliche Bestimmungen/Copyright 64
Gewährleistung/Kundenservice 65

TECHNISCHE DATEN

Sicherheitszeichen/ Prüfzeichen/Konformität	
Motor	Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung. Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10700 Umdrehungen/Minute (Sanftrührstufe: 40 Umdrehungen/Minute). Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Teigherstellung. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.
Heizung	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.
Integrierte Waage	Messbereich 5 bis 3000 g in 5-g-Schritten (bis max. 6,0 kg); –100 bis –3000 g in 5-g-Schritten (bis max. –6,0 kg).
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff.
Mixtopf	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter.
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (TM5-1). Max. Leistungsaufnahme 1500 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.

Maße und Gewichte Thermomix® TM5	**Grundgerät**		**Varoma**	
	Höhe	34,10 cm	Höhe	13,10 cm
	Breite	32,60 cm	Breite	38,30 cm
	Tiefe	32,60 cm	Tiefe	27,50 cm
	Gewicht	7,95 kg	Gewicht	0,80 kg

VORWORT

Zu Ihrer eigenen Sicherheit lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Thermomix® TM5 diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie besonders folgende Punkte: Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung gut auf, sie ist Bestandteil des Thermomix® TM5. Geben Sie den Thermomix® TM5 nur mit dieser Gebrauchsanleitung an eine dritte Person weiter.

NUR ZUR NUTZUNG IM HAUSHALT VORGESEHEN.

Bei der Verwendung eines elektrischen Gerätes sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten, einschließlich der folgenden: **Lesen Sie vor dem Gebrauch des Thermomix® TM5 alle Anweisungen durch. Verwenden Sie den Thermomix® TM5 entsprechend den Anweisungen aus diesem Handbuch.**

IHR THERMOMIX® TM5

1 Grundgerät Thermomix® TM5
2 Mixtopf
3 Mixtopffuß
4 Mixmesserdichtring
5 Mixmesser

9 Mixtopfdeckel
10 Rühraufsatz (Schmetterling)
11 Spatel mit Sicherheitskragen
12 Gareinsatz
13 Messbecher

14 Thermomix® TM5 Rezept-Chip
15 Deckelsensor
16 Wähler
17 Tragegriff
18 Kochbuch
19 Bedienungsanleitung

Varoma
6 Varoma-Deckel
7 Varoma-Einlegeboden
8 Varoma-Behälter

BEVOR SIE STARTEN

HINWEIS

Undichte Stellen im Umfeld des Mixmessers können zu Schäden am Thermomix® TM5 führen.

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser richtig im Mixtopffuß verankert ist.
- Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen. Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Thermomix® TM5 Grundgeräts hinein laufen, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5 und sehen Sie sich den Abschnitt „Reinigung“ (S. 56) an.
- Um Korrosion Ihres Thermomix® TM5 zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Kontaktstifte des Mixtopfs nach der Reinigung gründlich getrocknet sind, so dass keine Feuchtigkeit in den Thermomix® TM5 gelangt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Thermomix® TM5!

Bevor Sie Ihren Thermomix® TM5 zum ersten Mal benutzen, sollten Sie an der Vorführung einer qualifizierten Thermomix® Repräsentantin teilnehmen. Machen Sie sich im Umgang mit dem Thermomix® TM5 vertraut.

Bevor Sie starten

⚠ WARNUNG

Nicht für Kinder bestimmt.

- Der Thermomix® TM5 ist ausschließlich für die Nutzung von Erwachsenen bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Falle von Geräten, die sich in Betrieb befinden, fern zu halten. Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, können zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie Ihren Thermomix® TM5 nicht mit beschädigtem Zubehör.
- Verändern Sie Ihren Thermomix® TM5 oder Zubehör nicht.
- Benutzen Sie den Thermomix® TM5 niemals in Kombinationen mit Teilen oder Ausstattungen von Vorgängermodellen des Thermomix® TM5.

Brandgefahr. Durch falsche Positionierung kann der Thermomix® TM5 in Brand geraten oder durch Bewegung herunterfallen und dadurch Personen verletzen.

- Stellen Sie den Thermomix® TM5 auf eine saubere, feste, ebene, nicht beheizbare Oberfläche, um zu verhindern, dass er rutscht oder in Brand gerät.

⚠ VORSICHT

Beschädigtes Zubehör kann zu Verletzungen führen.

- Im Falle, dass Thermomix® TM5-Zubehör während der Zubereitung von Essen durch das Mixmesser beschädigt wurde, entsorgen Sie das Essen. Kontaktieren Sie Vorwerk zwecks Ersatzzubehör.
- Prüfen Sie die Deckeldichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus. Beachten Sie, dass die Dichtung nicht entnehmbar ist und jeder Entnahmeversuch zu einer Beschädigung führen kann, die einen Austausch des Mixtopfdeckels notwendig macht.

Stellen Sie Ihren Thermomix® TM5 auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann. Geben Sie Ihrem Thermomix® TM5 einen festen Platz in Ihrer Küche, sodass Sie ihn bequem bedienen können. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display. Reinigen Sie den Thermomix® TM5 gründlich vor dem ersten Gebrauch. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Kapitel „Reinigung“ (Seite 56).

Richtiges Einsetzen des Mixtopfs

⚠ WARNUNG

Zur Vermeidung der Gefahr von Verbrühungen, Verbrennungen oder Schnittwunden:

- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.
- Um ein Austreten von Spritzern aus dem Topf zu vermeiden, kann der Messbecher, der Gareinsatz oder der Varomatopf über das Loch im Mixtopfdeckel gestellt werden. Nur dieses Original-Zubehör stellt sicher, dass die Sicherheitsfunktionen gewährleistet werden. Dabei darf weder das Zubehör noch das Loch im Mixtopfdeckel mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen von innen oder außen abgedeckt bzw. blockiert werden.
- Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herunterhängen oder mit einer heißen Oberfläche, wie einem Kochfeld, in Berührung kommen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Mixtopfs oder Teile des Mixtopfdeckels, des Varomas oder des Messbechers, da diese bei der Verarbeitung von heißem Essen ebenfalls heiß werden.
- Bauen Sie den Mixtopf nicht auseinander, solange er heiß ist.

⚠ VORSICHT

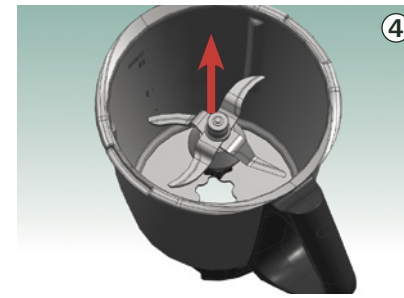
Am Verriegelungsmechanismus können Sie sich die Finger einklemmen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Berühren Sie beim Öffnen oder Schließen des Thermomix® TM5 niemals die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel.
- Stellen Sie sicher, dass der Thermomix® TM5 ausgeschaltet und der Verriegelungsmechanismus geöffnet ist, bevor Sie Zubehör herausnehmen oder einsetzen.
- Halten Sie Haar und Kleidung entfernt von sich bewegenden Teilen des Thermomix® TM5.

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

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

Herausnehmen des Mixmessers



⚠ WARNUNG

Sie können sich an den Klingen des Mixmessers schneiden.

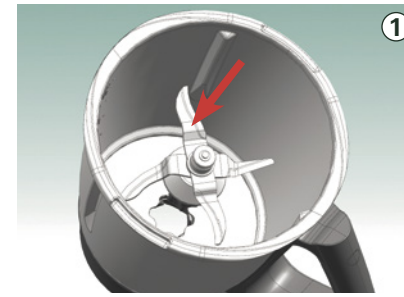
- Klingen sind scharf, vorsichtig handhaben: Halten Sie das Mixmesser am oberen Teil fest, wenn Sie es herausnehmen oder wieder einsetzen.
- Geben Sie beim Herausnehmen des Mixmessers Acht, dass es nicht versehentlich herausfällt.
- Halten Sie Hände und Gegenstände aus dem Mixtopf heraus, um das Risiko von Verletzungen an Personen oder Schäden am Thermomix® TM5 zu vermeiden.
- Bauen Sie den Mixtopf nicht auseinander, solange er heiß ist.

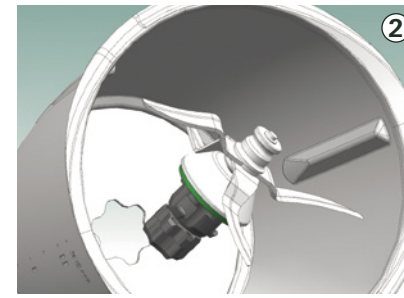
Herausnehmen des Mixmessers: Halten Sie den Mixtopf mit einer Hand so fest, dass die Öffnung des Mixtopfs nach oben zeigt. Drehen Sie mit der anderen Hand den Mixtopffuß um 30° gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Mixtopffuß nach unten ab ③. Halten Sie den oberen Teil des Mixmessers vorsichtig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

⚠ VORSICHT

Halten Sie Haar und Kleidung entfernt von sich bewegenden Teilen des Thermomix® TM5.

Einsetzen des Mixmessers





HINWEIS

Undichte Stellen im Umfeld des Mixmessers können zu Schäden am Thermomix® TM5 führen.

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser richtig im Mixtopffuß verankert ist.
- Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen. Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Thermomix® TM5 Grundgeräts hinein laufen, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5 und sehen Sie sich den Abschnitt „Reinigung“ (S. 56) an.
- Um Korrosion Ihres Thermomix® TM5 zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Kontaktstifte des Mixtopfs nach der Reinigung gründlich getrocknet sind, so dass keine Feuchtigkeit in den Thermomix® TM5 gelangt.

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

ZUBEHÖR

Bevor Sie anfangen mit dem Thermomix® TM5 zu arbeiten, möchten wir Ihnen zunächst noch einmal das Zubehör vorstellen. Auch hier bewährt sich ein durchdachtes Konzept: Alles ist sinnvoll konstruiert und dient mehrfachen Nutzungsmöglichkeiten.

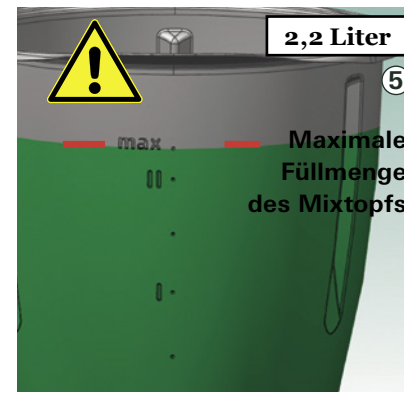
Mixtopf

⚠ WARNUNG

Übermäßige Befüllung kann zu Verbrühungs-/Verbrennungsverletzungen führen

- Stellen Sie sicher, dass das Loch im Mixtopfdeckel frei von Füllgut bleibt.
- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern.
- Entfernen Sie den Mixtopf vorsichtig, um zu verhindern, dass Inhalt verschüttet wird oder herausspritzt.
- Füllen Sie Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf, da sie durch plötzliches Verdampfen aus dem Mixtopf geschleudert werden können.

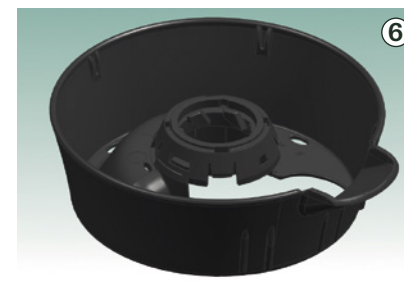
Markierungen innen und außen am Mixtopf zeigen die Füllmengen an ④. Das maximale Fassungsvermögen des Mixtopfs beträgt 2,2 Liter ⑤.



Mixtopffuß

HINWEIS

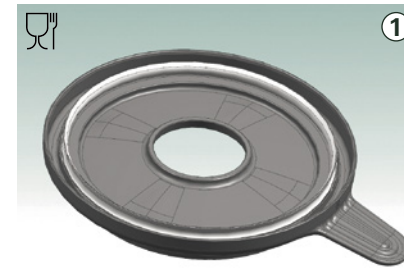
- Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen. Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Thermomix® TM5 Grundgeräts hinein laufen, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5 und sehen Sie sich den Abschnitt „Reinigung“ (S. 56) an.
- Um Korrosion Ihres Thermomix® TM5 zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Kontaktstifte des Mixtopfs nach der Reinigung gründlich getrocknet sind, so dass keine Feuchtigkeit in den Thermomix® TM5 gelangt.



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

⚠ WARNUNG

- Das Loch im Mixtopfdeckel darf nie – weder von innen (etwa durch Füllgut), noch von außen (etwa durch Handtücher) – blockiert oder abgedeckt werden, damit jederzeit Dampf entweichen und kein Überdruck entstehen kann.
- Um ein Austreten von Spritzern aus dem Topf zu vermeiden, kann der Messbecher, der Gareinsatz oder der Varomatopf über das Loch im Mixtopfdeckel gestellt werden. Nur dieses Original-Zubehör stellt sicher, dass die Sicherheitsfunktionen gewährleistet werden. Dabei darf weder das Zubehör noch das Loch im Mixtopfdeckel mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen von innen oder außen abgedeckt bzw. blockiert werden.
- Um die Gefahr von Verbrühungen, Verbrennungen und Schnittwunden zu vermeiden, versuchen Sie nicht, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen.
- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.
- Der Thermomix® TM5 ist ausschließlich für die Nutzung von Erwachsenen bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Falle von Geräten, die sich in Betrieb befinden, fern zu halten. Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.



⚠ VORSICHT

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

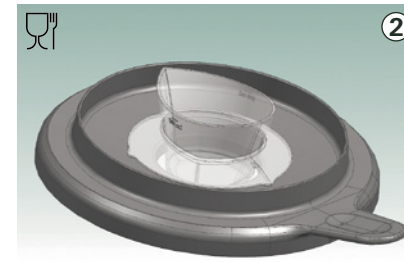
HINWEIS

Verwenden Sie den Thermomix® TM5 nur mit sauberem Mixtopfdeckel. Achten Sie darauf, dass der Rand des Mixtopfs nicht verschmutzt ist.

Der Mixtopfdeckel (1) verschließt den Mixtopf. Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Thermomix® TM5 erst starten, wenn der Mixtopfdeckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist. Versuchen Sie niemals, den Verriegelungsmechanismus gewaltsam zu öffnen. Der Mixtopfdeckel wird von einem automatischen Verriegelungsmechanismus verschlossen. Er besteht aus 2 Verriegelungsarmen und einem Deckelsensor, der sich auf dem Gehäuse zwischen den Verriegelungsarmen befindet. Halten Sie diesen Sensor stets sauber.

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

Messbecher



⚠ WARNUNG

Sie können sich durch entweichendes heißes Essen oder heißen Dampf oder durch Berühren der Oberfläche verbrühen oder verbrennen.

- Um ein Austreten von Spritzern aus dem Topf zu vermeiden, kann der Messbecher, der Gareinsatz oder der Varomatopf über das Loch im Mixtopfdeckel gestellt werden. Nur dieses Original-Zubehör stellt sicher, dass die Sicherheitsfunktionen gewährleistet werden. Dabei darf weder das Zubehör noch das Loch im Mixtopfdeckel mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen von innen oder außen abgedeckt bzw. blockiert werden.
- Sollte das Loch im Mixtopfdeckel abgedeckt oder blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und der heiße Inhalt kann explosionsartig nach außen treten.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass das Loch im Mixtopfdeckel blockiert ist oder der Messbecher nach oben gedrückt wird, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5. Berühren Sie NICHT die Bedienelemente.
- Befüllen Sie Mixtopf und den Gareinsatz nur bis zur „max"-Markierung.
- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Um bei der Verarbeitung von heißem Essen Verletzungen zu vermeiden, stellen Sie den Messbecher in die Öffnung des Mixtopfdeckels und berühren oder befestigen Sie ihn nicht.
- Die Anwendung des Turbo-Modus oder eine plötzliche Beschleunigung der Drehzahl beim Mixen von heißem Mixgut kann zu Verbrühungsverletzungen führen.
- Steigern Sie bei der Verarbeitung von heißem Essen die Drehzahl schrittweise.

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

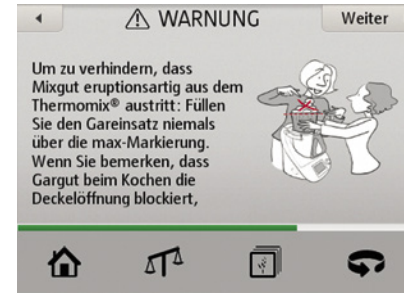
Der Messbecher dient gleichzeitig zum Abmessen von Zutaten. Neben der 100-ml-Markierung entspricht der bis zur Höhe des Kragens gefüllte Messbecher einer Füllmenge von 50 ml.

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

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

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

Gareinsatz



⚠ WARNUNG

Sie können sich durch entweichendes heißes Essen oder heißen Dampf oder durch Berühren der Oberfläche verbrühen oder verbrennen.

- Sollte das Loch im Mixtopfdeckel abgedeckt oder blockiert sein, kann bei aktiver Heizung ein Überdruck im Mixtopf entstehen und der heiße Inhalt kann explosionsartig nach außen treten.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass das Loch im Mixtopfdeckel blockiert ist oder der Messbecher nach oben gedrückt wird, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5. Berühren Sie NICHT die Bedienelemente.
- Befüllen Sie Mixtopf und den Gareinsatz nur bis zur „max"-Markierung ①.

Verschütteter oder herausspritzender Inhalt kann Verbrennungen oder Verbrühungen verursachen.

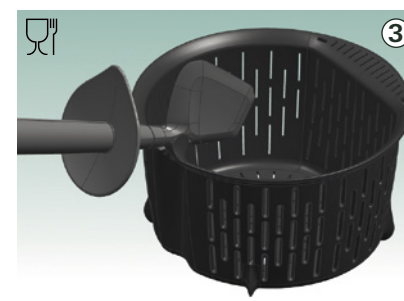
- Hängen Sie den Spatel aus dem Gareinsatz aus, nachdem Sie den Gareinsatz aus dem Mixtopf entnommen haben. Wenn der Spatel in den Gareinsatz eingehakt ist, kann der Spatel den Gareinsatz zum Kippen bringen und heißer Inhalt kann austreten.
- Gehen Sie beim Entfernen des Gareinsatzes behutsam vor. Während des Entfernens kann Inhalt aus dem Gareinsatz herausspritzen.

Der Gareinsatz des Thermomix® TM5 besteht aus hochwertigem Kunststoff. Er kann vielfältig genutzt werden:

- Filtern von Obst- und Gemüsesäften. Zerkleinern und pürieren Sie Obst oder Gemüse im Thermomix® TM5, setzen Sie dann den Gareinsatz in den Mixtopf ein und nutzen Sie ihn beim Ausgießen als Filter. Mit dem Spatel können Sie den Gareinsatz während des Ausgießens festhalten ②.

- Empfindliche Zutaten, die sich nicht dafür eignen, im Mixtopf zubereitet zu werden (z. B. Fleisch- oder Fischklößchen), geben Sie in den Gareinsatz.

Zum Herausnehmen des Gareinsatzes setzen Sie den Haken des Spatels in die Einkerbung des Gareinsatzes ein ③ und heben Sie den Gareinsatz aus dem Mixtopf heraus ④. Den Spatel können Sie danach wieder herausnehmen.



- An der Unterseite des Gareinsatzes befinden sich sog. Füßchen ⑤. Sie sorgen dafür, dass das Gargut ungehindert abtropfen kann.

- Beim Reduzieren von Flüssigkeit (z. B. bei Saucen), können Sie den Gareinsatz auch statt des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen ⑥.

Spatel

⚠ WARNUNG

- Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, können zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie zum Umrühren des Mixguts im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen. Benutzen Sie zum Rühren niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.). Derartige Gegenstände könnten in das rotierende Messer geraten und Verletzungen verursachen.

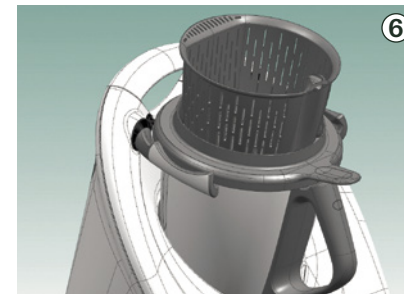
- Der Thermomix® TM5 Spatel ⑦ ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie die Zutaten im Mixtopf vermischen oder umrühren dürfen. Führen Sie ihn von oben durch die Deckelöffnung ein ⑧. Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Messern erfasst wird. So können Sie auch während des Kochens, Rührens oder Zerkleinerns mit dem Spatel arbeiten.

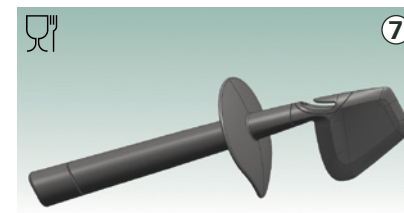
- Mit dem Spatel schaben Sie das Mix- bzw. Gargut nach der Zubereitung aus dem Mixtopf heraus. Die Spitze des Spatels ist so geformt, dass sie genau zwischen Mixmesser und Mixtopfwand passt. **Berühren Sie nicht die scharfen Kanten der Klingen des Mixmessers mit dem Spatel. Dadurch wird der weiche Teil beschädigt.**

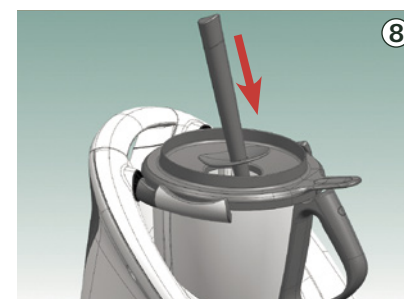
- Durch den speziell geformten Sicherheitskragen rollt der Spatel nicht von der Arbeitsfläche.

- Sie halten mit dem Spatel den Gareinsatz fest, wenn Sie Obst- oder Gemüsesäfte filtern ②.

- Mit dem Haken des Spatels entfernen Sie mühelos den Gareinsatz aus dem Mixtopf ③.







Rühraufsatz (Schmetterling)

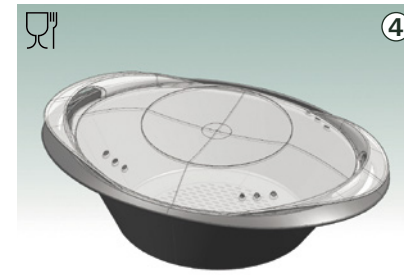
HINWEIS

- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist. Überschreiten Sie die Drehzahlstufe 4 nicht, wenn Sie den Rühraufsatz benutzen. Wenn Sie es tun, besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit, dass dieser vom Mixmesser abgeworfen und dabei zerstört wird.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zufügen, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.

Der Schmetterling ① (hier auf das Mixmesser aufgesetzt ②) wurde für das Schlagen von Eischnee und Sahne entwickelt und verbessert das Ergebnis vieler weiterer Speisen wie Pudding oder Saucen. Er sorgt für eine gleichmäßige Durchmischung dickflüssiger Speisen bei geringer Rührgeschwindigkeit und trägt dazu bei Ansetzen und Anbrennen am Mixtopfboden zu verhindern.

Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und zu entfernen: Setzen Sie den Rühraufsatz ein, wie auf dem Bild ③ gezeigt und drehen Sie ihn leicht entgegen der gewünschten Drehrichtung des Mixmessers. Er sollte nun unter dem Mixmesser eingehakt sein und sich nicht mehr senkrecht nach oben abziehen lassen. Durch das kugelförmige Ende lässt er sich wieder entfernen, indem Sie ihn mit Drehungen in beide Richtungen herausziehen.

Varoma



⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr

- Der Thermomix® TM5 ist in der Lage, während des Kochvorgangs einen konstanten Dampfstrom zu erzeugen, je nach ausgewählten Einstellungen. Halten Sie sich vom Dampf fern. Bei Entfernen des kompletten Varoma wird heißer Dampf kontinuierlich aus dem Loch im Mixtopfdeckel austreten. Heißer Dampf kann während des Betriebs an den Seiten und von der Oberseite des Varomadeckels entweichen.
- Verwenden Sie Ihren Thermomix® TM5 nicht mit beschädigtem Zubehör.
- Berühren Sie nur die Griffe an den Seiten des Varoma, solange der Varoma heiß ist.
- Wenn Sie den Varoma vom Mixtopfdeckel abnehmen und beiseite stellen, halten Sie den Varoma immer mit seinem Deckel geschlossen (4).
- Wenn Sie den Varomadeckel entfernen, kippen Sie den Deckel weg von Ihrem Gesicht und Ihrem Körper, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.
- Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen. Verwenden Sie bei höheren Temperaturen (höher als 60° bzw. Varoma-Stufe) nur niedrige Drehzahlstufen (🌡 –6).
- Stellen Sie sicher, dass einige Schlitze des Varoma-Einlegebodens und Behälters unbedeckt von Gargut bleiben, um ein ungehindertes Entweichen von Dampf zu ermöglichen.
- Positionieren Sie den Varoma richtig auf dem Mixtopf und dem Thermomix® TM5, um ein Loslösen des Varoma zu verhindern.

⚠ VORSICHT

Platzieren Sie den Thermomix® TM5 und den Varoma so, dass ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen besteht, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden Dampf zu vermeiden.

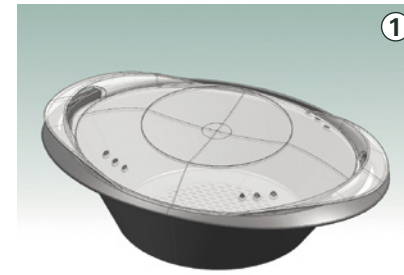
HINWEIS

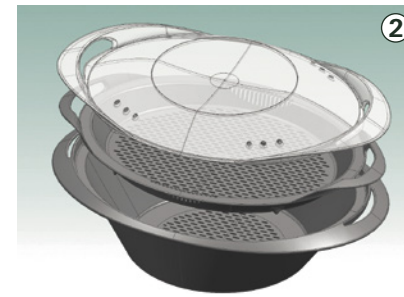
Nutzen Sie den Varoma ausschließlich zum Garen mit dem Thermomix® TM5. Er ist nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder anderen Geräten verwendbar.

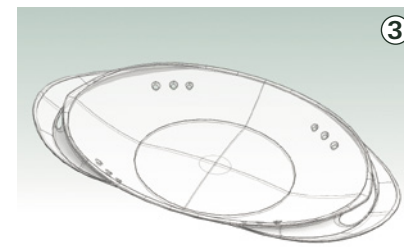
Der Varoma ① besteht aus drei Teilen ②:
- Varoma-Behälter (unten)
- Varoma-Einlegeboden (Mitte)
- Varoma-Deckel (oben)

Alle Teile sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff.

Sie können den Varoma auch ohne Varoma-Einlegeboden verwenden, um größere Lebensmittel zu garen, wie zum Beispiel Germknödel, oder wenn sie größere Mengen gleicher Lebensmittel zubereiten möchten.







Richtige Nutzung des Varoma

HINWEIS

- Lassen Sie bei der Verwendung des Varoma niemals den Messbecher im Mixtopfdeckel.
- Ist der Varoma-Deckel nicht ordentlich positioniert, wird nicht genügend Dampf im Varoma bleiben. Dies verlangsamt den Kochprozess.
- Verwenden Sie bei Varoma-Stufe nur niedrige Drehzahlstufen (🐢 –6). Ihr Thermomix® TM5 schaltet bei einer Drehzahl von über 6 die Heizung ab.

Der Varoma ist ein Zubehör zum Thermomix® TM5 und ist nur zusammen mit dem Thermomix® TM5 verwendbar. Darum muss vor der Nutzung des Varoma der Thermomix® TM5 ordnungsgemäß in Betrieb genommen werden:

Schritt 1: Vorbereitung des Thermomix® TM5
Stellen Sie den Mixtopf richtig in den Thermomix® TM5. Füllen Sie den Mixtopf des Thermomix® TM5 mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten. Wenn Sie beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzen, setzen Sie diesen in den Mixtopf ein und füllen Sie ihn z. B. mit Kartoffeln oder Reis. Verschließen Sie den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel.

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

Schritt 2: Befüllung des Varoma
Legen Sie den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche ③ und stellen Sie den Varoma-Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde. Füllen Sie den Varoma-Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut ④. Versichern Sie sich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen kann. Beim Befüllen des Varoma achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die länger zum Garen brauchen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben gelegt werden.

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

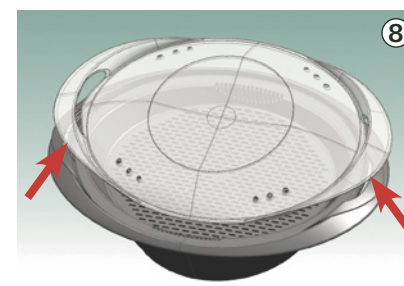
Wenn Sie den Varoma-Einlegeboden nutzen, belegen Sie ihn mit Gargut und setzen ihn in den Varoma-Behälter ein (5).

Setzen Sie den Varoma in aufrechter Position auf den geschlossenen Mixtopfdeckel (ohne den Messbecher), sodass er gut sitzt (6).

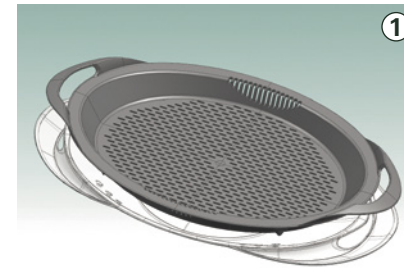
Setzen Sie den Varoma-Deckel auf. Er muss richtig aufliegen, damit der Varoma abgedichtet wird und der Dampf nicht unkontrolliert entweichen kann.

Schritt 3: Dampfgaren mit Varoma (7)
Wählen Sie die gewünschte Garzeit und die Varoma-Stufe über Display und Wähler aus. Mit dem Drehen des Wählers auf niedrige Drehzahleinstellungen (🐢 – 6) beginnt der Garprozess. Die Zeitmessung läuft an. Das Wasser oder die Garflüssigkeit im Mixtopf wird so erhitzt, dass die für den Dampfgarvorgang benötigte Dampfmenge von 250 ml pro Viertelstunde erzeugt wird und durch die Öffnung im Mixtopfdeckel des Thermomix® TM5 in den Varoma steigt. Das Gargut wird langsam und schonend gegart.

Wenn die Lebensmittel gar sind oder Sie überprüfen wollen, ob sie gar sind, stellen Sie die Drehzahl mit Hilfe des Wählers auf Null, indem Sie auf dem Home-Bildschirm auf die Drehzahlanzeige tippen und den Wähler anschließend gegen den Uhrzeigersinn drehen. Zum Öffnen des Varoma kippen Sie den Deckel leicht nach vorne, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann (8). Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser in den Varoma-Behälter und Einlegeboden tropft, indem Sie ihn mittig über den Varoma-Behälter halten. Dann können Sie den Varoma-Deckel vorsichtig entfernen und umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen. Heben Sie den Varoma-Behälter und Einlegeboden an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und auf den Mixtopfdeckel getropft ist. Dann stellen Sie den Varoma-Behälter auf den Varoma-Deckel.



Praktische Arbeit mit Varoma



HINWEIS

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

Beachten Sie einige Grundregeln bei der Nutzung des Varoma:

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

ARBEITEN MIT DEM THERMOMIX® TM5

Erster Einsatz des Thermomix® TM5

⚠ WARNUNG

Nicht für Kinder bestimmt.

- Der Thermomix® TM5 ist ausschließlich für die Nutzung von Erwachsenen bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Falle von Geräten, die sich in Betrieb befinden, fern zu halten. Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.

Ihr Thermomix® TM5 kann Feuer fangen, wenn er einer externen Wärmequelle ausgesetzt wird.

- Nicht auf oder nahe einer heißen Oberfläche oder einer Herdplatte platzieren.

Herunterfallender Thermomix® TM5 kann zu Verletzungen führen.

- Stellen Sie den Thermomix® TM5 auf eine saubere, feste, ebene, nicht beheizbare Oberfläche, um zu verhindern, dass er rutscht oder in Brand gerät.

Sie können sich durch entweichendes heißes Essen oder heißen Dampf oder durch Berühren der Oberfläche verbrühen oder verbrennen.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Mixtopfs oder Teile des Mixtopfdeckels, des Varomas oder des Messbechers, da diese bei der Verarbeitung von heißem Essen ebenfalls heiß werden.
- Um ein Austreten von Spritzern aus dem Topf zu vermeiden, kann der Messbecher, der Gareinsatz oder der Varomatopf über das Loch im Mixtopfdeckel gestellt werden. Nur dieses Original-Zubehör stellt sicher, dass die Sicherheitsfunktionen gewährleistet werden. Dabei darf weder das Zubehör noch das Loch im Mixtopfdeckel mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen von innen oder außen abgedeckt bzw. blockiert werden.

⚠ VORSICHT

Beschädigungsgefahr durch heißen Dampf

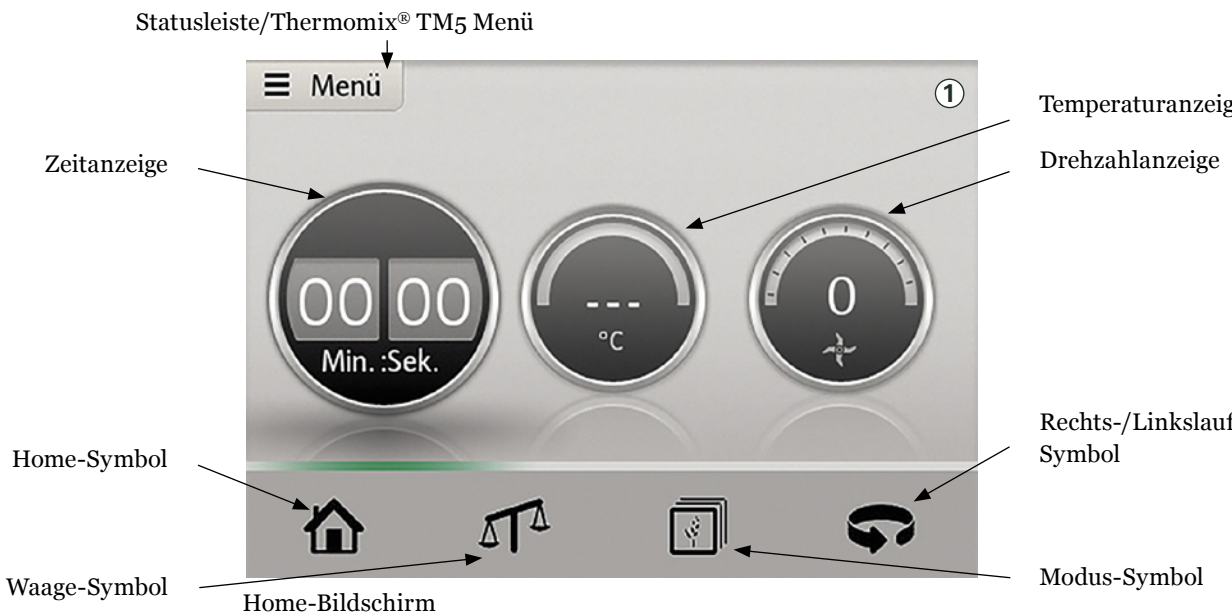
- Platzieren Sie den Thermomix® TM5 und den Varoma so, dass ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen besteht, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden Dampf zu vermeiden.
- Bei der Erstinbetriebnahme des Thermomix® TM5 kann es sein, dass er einen Geruch absondert.

Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Thermomix® TM5 heraus und schließen Sie den Thermomix® TM5 an das Stromnetz an (220–240 V). Sie können selbst bestimmen, in welcher Länge das Kabel (bis zu 1 m) ausgezogen sein soll. Benötigen Sie nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix® TM5 verborgen, und Sie bleiben von lästigem „Kabelsalat“ verschont. Um eine einwandfreie Funktion der Waage zu garantieren, sollten Sie das Anschlusskabel zug- und spannungsfrei erlegen. Stellen Sie das Gerät nicht auf das Anschlusskabel. Dies würde die Standfestigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu einer Ungenauigkeit der Waage führen. Der Thermomix® TM5 ist nun betriebsbereit.

Sie schalten den Thermomix® TM5 ein, indem Sie auf den Wähler drücken. Daraufhin erscheint der Home-Bildschirm ①. Mit Hilfe des Home-Symbols gelangen Sie von jedem beliebigen Menüpunkt zum Home-Bildschirm zurück.

Wenn Sie sich auf dem Home-Bildschirm befinden, können Sie die Werte der Anzeigen durch Berühren und Halten der Home-Taste auf null zurückstellen.

Geben Sie Ihrem Thermomix® TM5 gleich von Beginn an einen festen Standplatz in Ihrer Küche, damit er für Sie bereitsteht, wann immer Sie ihn brauchen.
Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Ihr Thermomix® TM5 nicht in Gebrauch ist.

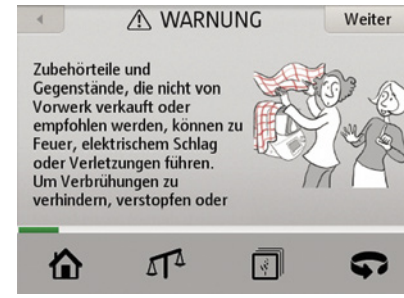


Ausschalten des Thermomix® TM5

Sie schalten Ihren Thermomix® TM5 aus, indem Sie den Wähler so lange gedrückt halten, bis im Display der Hinweis erscheint, dass sich der Thermomix® TM5 ausschaltet. Sobald der Hinweis erscheint, können Sie den Wähler loslassen.

Hinweise für Ihre Sicherheit

Die Hinweise für Ihre Sicherheit sehen Sie beim ersten Einschalten des Thermomix® TM5 sowie bei jedem 50sten Einschalten und jedes Mal, nachdem der Thermomix® TM5 nicht ordnungsgemäß ausgeschaltet wurde. Wenn Sie zwischendurch nachlesen möchten, worauf Sie achten sollten, wählen Sie einfach in der Thermomix® TM5 Welt die Zeile „Wichtige Sicherheitshinweise“ aus ②.

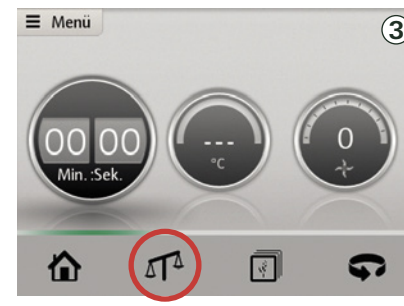


Zutaten mit dem Thermomix® TM5 wiegen

HINWEIS

Beim Wiegen den Thermomix® TM5 nicht berühren, nichts an den Thermomix® TM5 anlehnen und darauf achten, dass nichts unter dem Thermomix® TM5 liegt. Achten Sie zudem darauf, dass die Anschlussleitung nicht unter Zug steht.

Durch Berühren des Waage-Symbols aktivieren Sie die integrierte Waage Ihres Thermomix® TM5 ③.
So können Sie alle benötigten Zutaten direkt im Mixtopf und im Varoma abwiegen. Um die Waage zu nutzen, gehen Sie in folgenden Schritten vor:



Schritt 1: Den Mixtopf in das Gerät einsetzen.
Schritt 2: Waage-Symbol berühren.
Schritt 3: Erste Zutat (bis max. 3,0 kg) einfüllen und die Menge auf dem Display kontrollieren.
Schritt 4: Wollen Sie weitere Zutaten zugeben, drücken Sie auf das Tara-Symbol und geben Sie die nächste Zutat in den Mixtopf ④.

Den Zuwiegevorgang können Sie bis zum Maximalgewicht (6 kg) beliebig oft wiederholen. Die Toleranz der Waage beträgt bis 3,0 kg +/–30 g.

Weitere Informationen zum Wiegen

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

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

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

Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Wiegens nicht verschoben wird.

Wird die Waage-Funktion länger als 15 Minuten nicht genutzt, schaltet sich der Thermomix® TM5 selbstständig ab. Wenn Sie das Waage-Symbol noch einmal berühren, beginnen die 15 Minuten von vorn. Das Ergebnis des letzten Wiegevorgangs wird nach dem Abschalten nicht gespeichert.

Wiegen im laufenden Betrieb:
Die Waage-Funktion ist möglich bis Geschwindigkeitsstufe 4. Diese Funktion führt nur bei gleichmäßigen Rührvorgängen zu korrekten Gewichtsangaben. Jedes Ruckeln des Thermomix® TM5 beeinträchtigt das Messergebnis.

Bedienung des Thermomix® TM5 über den Home-Bildschirm

⚠ WARNUNG

Um die Gefahr von Verbrühungen, Verbrennungen und Schnittwunden zu vermeiden, versuchen Sie nicht, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen.

- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.

⚠ VORSICHT

Am Verriegelungsmechanismus können Sie sich die Finger einklemmen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Berühren Sie beim Öffnen oder Schließen des Thermomix® TM5 niemals die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel.
- Halten Sie Haar und Kleidung entfernt von sich bewegenden Teilen des Thermomix® TM5.

HINWEIS

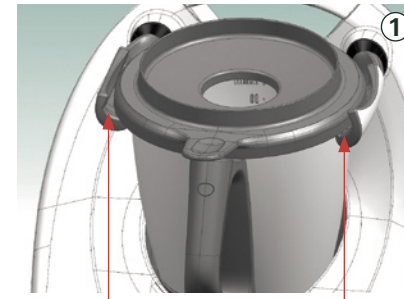
Das Erwärmen und Garen funktioniert nur bei vorgewählter Zeit.

Schritt 1: Stellen Sie die Zeit ein.
Berühren Sie die Zeitanzeige und wählen Sie mit Hilfe des Wählers eine Betriebszeit bis zu 99 Minuten.

Sie können eine Zeit zwischen
0–1 Minute in 1-Sekunden-Schritten,
1–5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten,
5–20 Minuten in 30-Sekunden-Schritten,
20–99 Minuten in 60-Sekunden-Schritten
wählen.

Schritt 2: Stellen Sie die Temperatur ein.
Berühren Sie die Temperaturanzeige und wählen Sie mit Hilfe des Wählers die gewünschte Temperatur, wenn Sie die Zutaten im Mixtopf erwärmen oder kochen möchten. Wenn die Speise nicht erwärmt werden soll, überspringen Sie diesen Schritt. Beachten Sie, dass die Heizfunktion des Thermomix® TM5 trotz Temperaturvorwahl noch so lange deaktiviert ist, wie noch keine Zeitvorwahl erfolgt ist.

Schritt 3: Starten Sie den Thermomix® TM5.
Berühren Sie die Drehzahlanzeige und drehen Sie den Wähler, bis die gewünschte Drehzahlstufe angezeigt wird. Nach der Einstellung der Drehzahlstufe sichert der Verschlussmechanismus (1) den Mixtopfdeckel und es erfolgt ein Rückzählen der vorgewählten Zeit in Sekundenschritten bis auf „00:00“.



Verschluss-
mechanismus

Im Kaltmixbetrieb wird die Drehzahl beim Mixen nach Ablauf der vorgewählten Zeit abgeschaltet und ein akustisches Signal zeigt das Ende des Arbeitsgangs und die Freigabe des Mixtopfdeckels an. Je nach der vorprogrammierten Geschwindigkeit gibt der Verschlussmechanismus den ixtopfdeckel erst nach einigen Sekunden frei, um sicherzustellen, dass kein flüssiges Mixgut herausspritzen kann.

Beim Erwärmungs- und Garprozess rotiert das Mixmesser nach Ablauf der vorgewählten Zeit in der Sanftrührstufe für 8 Sekunden weiter, um ein Anbrennen am Mixtopfboden zu verhindern. Nachdem die 8 Sekunden abgelaufen sind, stoppt der Motor, ein akustisches Signal ertönt und der Deckel kann abgehoben werden. Dieser Vorgang darf durch Drücken des Wählers oder Drehen des Wählers gegen den Uhrzeigersinn jederzeit vor Ablauf der 8 Sekunden beendet werden.

Korrektur der vorgewählten Zeit

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

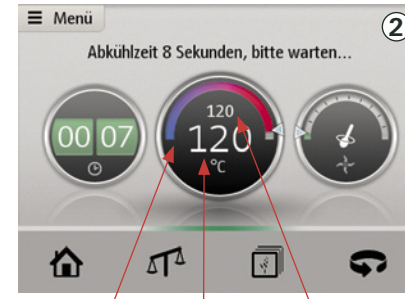
Falls beim Mixbetrieb keine Zeit vorgewählt wurde, erfolgt nach der Drehzahleinstellung automatisch die Zeitmessung bis max. 99 Minuten, danach ertönt ein akustisches Signal.

Die Temperaturanzeige

⚠ WARNUNG

Sie können sich durch entweichendes heißes Essen oder heißen Dampf oder durch Berühren der Oberfläche verbrühen oder verbrennen.

- Der Thermomix® TM5 ist in der Lage, während des Kochvorgangs einen konstanten Dampfstrom zu erzeugen, je nach ausgewählten Einstellungen. Halten Sie sich vom Dampf fern. Bei Entfernen des kompletten Varoma wird heißer Dampf kontinuierlich aus dem Loch im Mixtopfdeckel austreten. Heißer Dampf kann während des Betriebs an den Seiten und von der Oberseite des Varomadeckels entweichen.
- Verwenden Sie Ihren Thermomix® TM5 nicht mit beschädigtem Zubehör.
- Verbrühungen aufgrund von aufkochendem Mixgut können auftreten, wenn große Mengen an Mixgut bei hohen Temperaturen (größer 90°C und Varoma-Stufe) erhitzt werden. Falls es zum Überkochen kommt, drücken Sie den Wähler, um den Thermomix® TM5 auszuschalten.



Die Temperatur kann zwischen 37 °C und 120 °C eingestellt werden. Die gewünschte Temperatur wird in der Mitte der Temperaturanzeige mit größeren Ziffern angezeigt. Je nach der Temperatur des Topfs wird im oberen Teil der Temperaturanzeige ein Farbverlauf von Blau nach Rot dargestellt ②. Zwischen der gewünschten Temperatur und dem Farbverlauf wird die aktuelle Mixtopftemperatur in kleineren Ziffern angegeben. Während der Heizphase pulsiert das °C in der Temperaturanzeige.

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

Vergewissern Sie sich immer, dass der Wert für die gewünschte Temperatur auf „---“ eingestellt ist, wenn Sie nicht erwärmen oder kochen möchten. Die Heizung wird nur dann eingeschaltet, wenn an der Zeitanzeige eine Zeit vorgewählt wurde.

Beachten Sie, dass die maximale Varoma-Stufe bei 120 °C liegt, je nach den von Ihnen verwendeten Zutaten, z. B. Öl.

LEDs oberhalb des Displays zeigen an, ob sich die Mixtopftemperatur unterhalb (grün) oder oberhalb (rot) von 55 °C–60 °C befindet ③.

Softheizen bei Drehzahlstufe 2–3

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

Sanftanlauf (über 60 °C)
Wenn bei einer Temperatur von über 60 °C im Mixtopf die Geschwindigkeit des Messers schnell erhöht wird, verhindert die Elektronik durch verzögerte Drehzahlerhöhung ein Herausspritzen des Garguts. Dieser Sanftanlauf funktioniert nur, wenn das Gargut im Thermomix® TM5 erhitzt wurde. Nur dann kann der Temperaturfühler die aktuelle Temperatur korrekt messen und den Sanftanlauf auslösen. Wollen Sie außerhalb des Geräts erhitzte Lebensmittel im Thermomix® TM5 weiterverarbeiten, so dürfen Sie die Drehzahl nur langsam schrittweise erhöhen.

Varoma-Heizstufe

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr
- Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen. Verwenden Sie bei höheren Temperaturen (höher als 60° bzw. Varoma-Stufe) nur niedrige Drehzahlstufen (🌡 –6).

HINWEIS

Mit Wasser kann die Temperatur des Mixtopfinhalts 100 °C nicht überschreiten. Höhere Temperaturen können nur durch hohen Salz- oder Zuckergehalt oder nicht auf Wasser basierende Flüssigkeiten wie Öl erreicht werden.

Wenn Sie die Varoma-Stufe Einstellung auswählen (1), können Temperaturen bis zu 120 °C erreicht werden, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl.
Dabei zeigt die Ist-Temperaturanzeige den Schriftzug „Varoma“, sobald der Mixtopfinhalt die zum Dampfgaren benötigte Temperatur von 100 °C erreicht hat. Die Farbskala wird weiterhin die aktuelle Mixtopf-Temperatur (100–120 °C) anzeigen. Auf der Varoma-Heizstufe bei 100 °C verdampfen in 15 Minuten 250 g Wasser. Die Varoma-Heizstufe ist nur für Varoma-Garen (siehe Seiten 29–32) und das Reduzieren von Speisen auf Wasserbasis gedacht. Zum Andünsten wird die Temperatureinstellung 120 °C empfohlen. Diese werden erst erreicht, nachdem der Wasseranteil entsprechend verdampft ist.

Drehzahlwahl

Mit dem Einstellen der Drehzahl nehmen Sie den Thermomix® TM5 in Betrieb. Dabei stehen die folgenden Drehzahlen zur Verfügung:

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

Sanftrührstufe

Die Sanftrührstufe (2) kann mit Hilfe der Drehzahlstufenanzeige und des Wählers eingestellt werden Es handelt sich hierbei um eine niedrige Drehzahleinstellung, die man mit dem gelegentlichen Umrühren in einem herkömmlichen Kochtopf vergleichen kann. Auf der Sanftrührstufe wird nicht zerkleinert, d. h. Stücke bleiben erhalten.

Rühren

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

Mixen/Pürieren

⚠ WARNUNG

Gefahr von Schnittwunden
- Halten Sie Hände und Gegenstände aus dem Mixtopf heraus, um das Risiko von Verletzungen an Personen oder Schäden am Thermomix® TM5 zu vermeiden.

Verbrühungsgefahr
- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Um bei der Verarbeitung von heißem Essen Verletzungen zu vermeiden, stellen Sie den Messbecher in die Öffnung des Mixtopfdeckels und berühren oder befestigen Sie ihn nicht.
- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern.
- Die Anwendung des Turbo-Modus oder eine plötzliche Beschleunigung der Drehzahl beim Mixen von heißem Mixgut kann zu Verbrühungsverletzungen führen.
- Steigern Sie bei der Verarbeitung von heißem Essen die Drehzahl schrittweise.

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

Turbo-Modus

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr
- Die Anwendung des Turbo-Modus oder eine plötzliche Beschleunigung der Drehzahl beim Mixen von heißem Mixgut kann zu Verbrühungsverletzungen führen.
- Steigern Sie bei der Verarbeitung von heißem Essen die Drehzahl schrittweise.
- Achten Sie auf die aus der Mixtopfdeckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Um bei der Verarbeitung von heißem Essen Verletzungen zu vermeiden, stellen Sie den Messbecher in die Öffnung des Mixtopfdeckels und berühren oder befestigen Sie ihn nicht.
- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern.
- Entfernen Sie den Mixtopf vorsichtig, um zu verhindern, dass Inhalt verschüttet wird oder herausspritzt.

HINWEIS

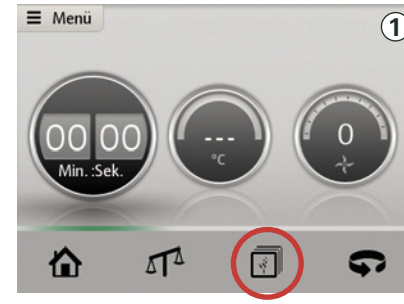
Ihr Thermomix® TM5 schaltet bei einer Drehzahl von über 6 die Heizung ab.

Sie nutzen mit dem Turbo-Modus die maximale Drehzahl.

Um den Turbo-Modus zu aktivieren, drücken Sie das Modus-Symbol ① und wählen dort Turbo ② aus. Auf dem Turbo-Bildschirm ③ wählen Sie die gewünschte Laufzeit zwischen 0,5, 1 und 2 Sekunden, indem Sie das entsprechende Feld berühren. Starten Sie den Motor durch Berühren der Drehzahlanzeige und Drehen des Wählers.

Der Turbo-Modus eignet sich auch für die so genannte „Intervall"-Anwendung. Wenn Sie z.B. größere Mengen Lebensmittel grob zerkleinern wollen, aktivieren Sie 3–4 Mal die Turbofunktion für 0,5 Sekunden (ggf. nochmal wiederholen). Sie erhalten dann eine gleichmäßige Zerkleinerung der Lebensmittel. Sie können den Turbomodus bei jeder Drehzahl einschalten.

Der Turbo-Modus wird deaktiviert, wenn die Temperatur im Mixtopf 60 °C überschreitet oder der Teig-Modus aktiviert ist.

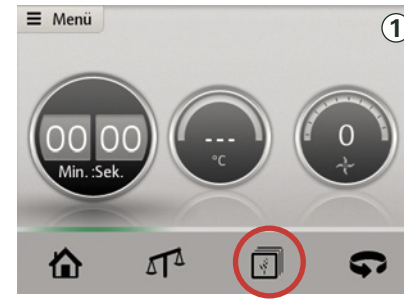


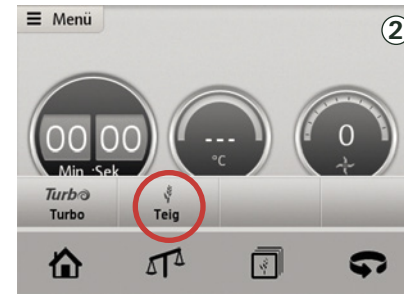
Rechts-/Linkslauf

Durch Berühren des -Symbols auf dem Bildschirm können Sie das Mixmesser von Rechts- auf Linkslauf umschalten ④. Die Änderung der Drehrichtung des Messers ist in jeder Drehzahleinstellung möglich. Der Linkslauf wird durch das entsprechende Symbol im Display angezeigt.

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

Teig-Modus





⚠ WARNUNG

Herunterfallender Thermomix® TM5 kann zu Verletzungen führen.

- Stellen Sie den Thermomix® TM5 auf eine saubere, feste, ebene, nicht beheizbare Oberfläche, um zu verhindern, dass er rutscht oder in Brand gerät.

⚠ WARNUNG

Am Verriegelungsmechanismus können Sie sich die Finger einklemmen.

- Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche, um das Herabfallen zu verhindern.
- Lassen Sie den Thermomix® TM5 während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. (Beachten Sie, dass einige automatische Rezepte, die niedrige Drehzahlen beim Mixen und niedrige Temperaturen verwenden, im Thermomix® TM5 ohne Überwachung zubereitet werden können. Diese Ausnahmen werden ausdrücklich in dem jeweiligen Rezept benannt.)

Zur Herstellung schwerer Hefe- und Brotteige nutzen Sie den Teig-Modus. Um den Teig-Modus zu wählen, berühren Sie das Modus-Symbol ① auf dem Display und wählen im Menü das Symbol mit der Kornähre ②. Eine Mitteilungsleiste am oberen Bildschirmrand bestätigt die Auswahl. Auf der Drehzahlanzeige sehen Sie nun eine Ähre, die anzeigt, dass der Teig-Modus gewählt wurde. Sie können den Teig-Modus aktivieren, indem Sie die Drehzahlanzeige berühren und anschließend den Wähler mit oder ohne Vorprogrammierung der Zeit drehen.

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

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

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

Anschluss eines Thermomix® TM5 Rezept-Chips

⚠ WARNUNG

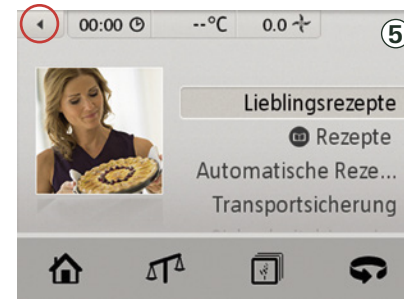
Die Magnete in den Thermomix® TM5 Rezept-Chips und die Thermomix® TM5 Rezept-Chip-Schnittstelle können Herzschrittmacher oder interne Defibrillatoren beeinträchtigen. Halten Sie Thermomix® TM5 Rezept-Chips und die Thermomix® TM5 Rezept-Chip-Schnittstelle entfernt von Herzschrittmachern oder internen Defibrillatoren. Warnen Sie Menschen mit Herzschrittmachern oder internen Defibrillatoren.

Um den Thermomix® TM5 Rezept-Chip an Ihren Thermomix® TM5 anzuschließen, legen Sie ihn an den seitlichen Anschluss des Thermomix® TM5 an. Er rastet von selbst in die richtige Position ein, sobald die Magnetkraft ausreicht ③.

Auf dem Display wird angezeigt, welcher Thermomix® TM5 Rezept-Chip mit dem Thermomix® TM5 verbunden wurde. Ein Symbol neben dem Rezepteintrag im Thermomix® TM5 Menü signalisiert, dass ein Thermomix® TM5 Rezept-Chip mit dem Thermomix® TM5 verbunden wurde. Die auf dem Thermomix® TM5 Rezept-Chip enthaltenen Rezepte können nun in den Untermenüs „Rezepte“ und „Lieblingsrezepte“ angewählt und gekocht werden.

HINWEIS

Berühren Sie niemals die Thermomix® TM5 Rezept-Chip-Schnittstelle mit metallischen Objekten, da dies zu einem Kurzschluss in der Schnittstelle führen könnte.



Thermomix® TM5 Menü

Wenn Sie auf dem Home-Bildschirm auf „Menü“ tippen, erreichen Sie ein Menü mit Zusatzfunktionen des Thermomix® TM5 ④.

Lieblingsrezepte

Die Auswahlzeile „Lieblingsrezepte“ bringt Sie auf kürzestem Weg zu den Rezepten, die Sie als Ihre Favoriten markiert haben.

Hinweis: Das Auswahlfeld mit dem Pfeil nach links in der linken oberen Ecke führt Sie immer zurück auf die nächsthöhere Menüebene ⑤.

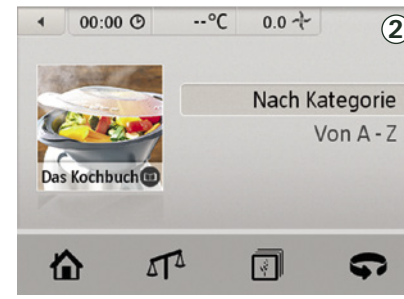
Passt ein Menüeintrag einmal nicht komplett in die jeweilige Zeile, wird dies mit 3 Punkten am Ende der Zeile kenntlich gemacht. Durch seitliches Wischen des Menüeintrags können Sie den versteckten Teil des Menüeintrags in den Sichtbereich bewegen.

Rezepte

Tippen Sie auf den Menüeintrag „Rezepte“, um in allen Rezepten zu suchen ①. Auf 4 Wegen finden Sie zu dem gewünschten Rezept:
Wählen Sie aus Ihren Lieblingsrezepten, suchen Sie nach einer Kategorie, suchen Sie alphabetisch nach dem Namen des Rezepts, oder schauen Sie nach dem, was Sie zuletzt gekocht haben ②.

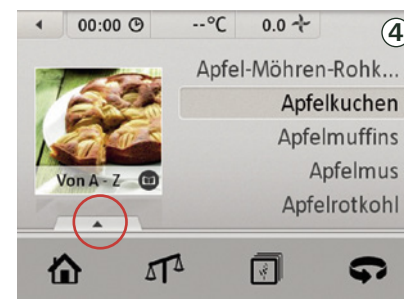
Nach Kategorie

Wenn Sie nach Kategorie suchen, bietet Ihnen der Thermomix® TM5 verschiedene Rubriken wie z. B. Vorspeisen oder Hauptgerichte mit Fleisch an. Innerhalb der Kategorien sind die Rezepte alphabetisch sortiert ③.



Von A bis Z

In der alphabetischen Liste können Sie nach dem Namen Ihres Rezepts suchen. Scrollen Sie mit Ihrem Finger mit vertikalen Wischbewegungen durch die Rezeptliste, oder nutzen Sie den Scrollbalken an der rechten Seite des Displays. Nutzen Sie für die Eingabe eines Anfangsbuchstabens das Aufklappmenü mit dem Pfeil nach oben ④.

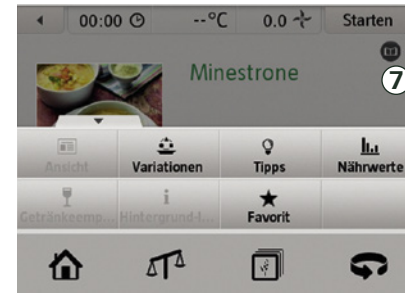


Zuletzt gekocht

Sie haben vor Kurzem etwas Leckeres gekocht und wollen den Erfolg wiederholen? Hier finden Sie eine Liste der kürzlich verwendeten Rezepte ⑤.
Vor dem jeweiligen Menüeintrag wird durch ein Symbol angezeigt, zu welchem Zeitpunkt ein Rezept verlassen wurde. Ein Pause-Zeichen ▮▮ zeigt, dass das Rezept unterbrochen wurde. Nach dem Anwählen dieses Rezepts werden Sie gefragt, ob Sie das Rezept weiterkochen oder neu starten möchten.
Sie können diese Funktion nutzen, um mehrere Rezepte parallel zu kochen, falls die jeweiligen Rezeptschritte dies zulassen. Ein Thermomix® TM5 Rezept-Chip-Symbol weist darauf hin, dass das Rezept zu Ende gekocht wurde. Ein transparentes Thermomix® TM5 Rezept-Chip-Symbol weist darauf hin, dass der Thermomix® TM5 Rezept-Chip mit diesem Rezept nicht mit dem Thermomix® TM5 verbunden ist.

Kochen eines Rezepts von einem Thermomix® TM5 Rezept-Chip mit der „Guided-Cooking-Funktion“

Tippen Sie auf dem Home-Bildschirm auf „Menü“ und wählen Sie ein Rezept aus. Nachdem Sie ein Rezept angeklickt haben, wird das Rezept im Lesemodus angezeigt, in dem Sie nach oben und unten blättern können. Auf diese Weise können Sie das ganze Rezept und die Zutatenliste lesen ⑥. Unten auf dem Bildschirm finden Sie das aus der Rezeptsuche bereits bekannte Aufklappmenü. Hier finden Sie weitere Informationen zum Rezept ⑦:



Favorit
Markieren Sie das Rezept als Lieblingsrezept.

Nährwerte
Schauen Sie sich das Nährwertprofil des Rezepts an.

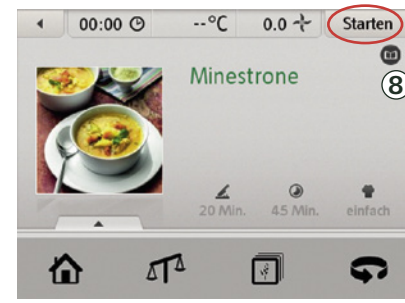
Tipps
Tipps zum Rezept.

Variationen
Ideen zur persönlichen Abwandlung des Rezepts.

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

Ansicht
Zu manchen Gerichten sind verschiedene Bildschirmdarstellungen wählbar.

Wenn Sie das Rezept nachkochen wollen, können Sie entweder zwischen dem Lesemodus und dem Hauptmenü-Bildschirm hin- und herschalten oder Sie tippen auf „Starten“ in der rechten oberen Ecke des Displays und befolgen die Bildschirmanweisungen ⑧.

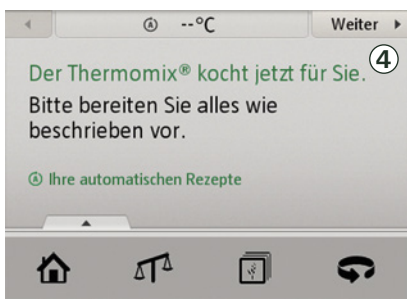


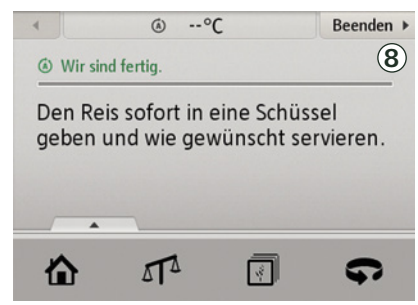
Parallele Schritte

Einige Rezepte bieten zur Abkürzung der Zubereitungszeit die Möglichkeit, Schritte parallel zu einem Koch- oder Rührvorgang durchzuführen. Sie erkennen dies an dem „Paralleler Schritt“-Symbol, das in diesem Fall das „Weiter“-Symbol ersetzt in der rechten oberen Ecke des Displays ⑨.
Tippen Sie unmittelbar nach Starten des Motors darauf.

Automatische Rezepte

Hier finden Sie Rezepte, die besonders viele Zubereitungsschritte selbstständig übernehmen. Mit Hilfe der eingebauten Sensoren erkennt der Thermomix® TM5 den Zustand des Garguts und reagiert selbstständig darauf. Schritt für Schritt leitet Sie das Programm durch den Kochvorgang.
Wählen Sie im Hauptmenü „Automatische Rezepte“ ①.
Wählen Sie dann das gewünschte Rezept aus ②.
Der Thermomix® TM5 informiert Sie über die ungefähr erforderliche Vorbereitungszeit und die Zubereitungszeit ③.
Mit der Berührung des Auswahlfelds „Starten“ wird das Rezept gestartet ④.
Sie lesen zunächst die benötigten Zutaten im Überblick ⑤.
Sobald Sie die Zutaten bereitgestellt haben, beginnen Sie mit dem Kochen. Folgen Sie nun den Hinweisen auf dem Bildschirm. Nach jedem Schritt zeigen Sie dem Thermomix® TM5 durch Tippen auf „Weiter“, dass Sie den Schritt abgeschlossen ⑥ haben. Bild ⑦ zeigt den Rezeptstatus, in dem der Thermomix® TM5 eine automatische Routine abarbeitet. Beachten Sie bitte, dass die angegebene Zeit nur ein Richtwert ist, da sie je nach Qualität der Zutaten und nach Umgebung, in der Sie kochen, variiert. Sobald in der rechten oberen Bildschirmecke das Auswahlfeld „Beenden“ erscheint, ist das Gericht fertig und kann serviert werden ⑧.
In der Folge informiert Sie der Home-Bildschirm zu Ihrer Sicherheit über die Resttemperatur im Mixtopf ⑨.



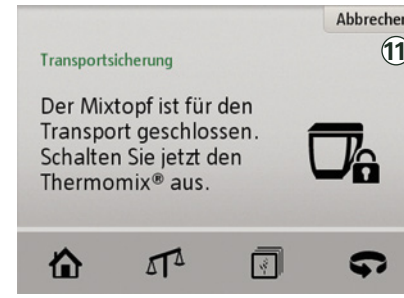


Transportsicherung

Falls Sie Ihren Thermomix® TM5 transportieren möchten, sollten Sie vorher seinen Mixtopf verschließen. Dazu tippen Sie auf den Menüeintrag „Transportsicherung“ ⑩.

Tippen Sie auf „Abbrechen“, um den Mixtopf wieder einsatzbereit zu machen, wenn Sie mit Ihrem Thermomix® TM5 weiterarbeiten möchten ⑪.

Tragen oder heben Sie den Thermomix® TM5 niemals an den Verriegelungsarmen an. Schieben, ziehen oder drücken Sie niemals die Verriegelungsarme. Diese können dadurch Beschädigungen davontragen, die den Thermomix® TM5 außer Funktion setzen.



Einstellungen

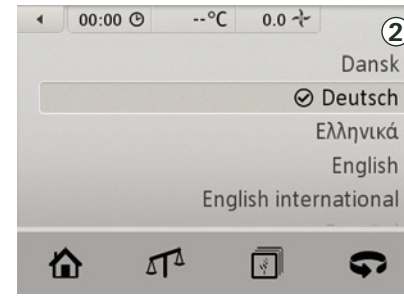
Unter dem Menüpunkt „Einstellungen“ finden Sie die Funktionen, um Ihren Thermomix® TM5 individuell einzurichten. ⑫ Dazu gehören:
- Rezeptverwaltung
- Auswahl der Sprache
- Einstellen des zu verwendenden Einheitensystems
- Information zu Ihrem Thermomix® TM5
- Displayhintergrundfarbe
- Zurücksetzen des Thermomix® TM5 auf seine Werkseinstellungen
- Sperren des Thermomix® TM5

Aus den Lieblingsrezepten entfernen

Unter dem Menüpunkt „Aus den Lieblingsrezepten entfernen“ finden Sie die Möglichkeit, Rezepte aus Ihrer Favoritenliste zu entfernen ⑬.

Sprachen

Stellen Sie hier Ihre gewünschte Displaysprache ein ①.
Sobald Sie gewählt haben, erscheinen alle Texte auf dem Bildschirm in Ihrer Sprache ②.



Einheitensystem

Stellen Sie Ihren Thermomix® TM5 auf die Verwendung des metrischen (Gramm, °Celsius) oder imperialen (Unzen, °Fahrenheit) Einheitensystems ein.
Ihr Thermomix® TM5 ändert das Einheitensystem automatisch, falls sich das Einheitensystem eines ausgewählten Rezepts vom eingestellten Einheitensystem unterscheidet. Nach Beenden des Rezepts wird automatisch wieder das ursprünglich gewählte Einheitensystem eingestellt ③.

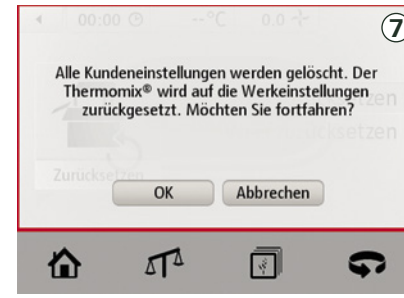
Über Thermomix® TM5

Über den Menüpunkt „Über Thermomix® TM5 “ finden Sie Informationen über die Seriennummer Ihres Thermomix® TM5 und die aktuelle Softwareversion ④ ⑤.

Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen

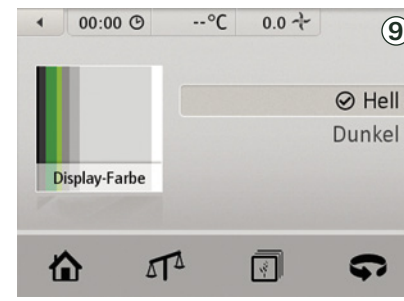
Mit der Funktion „Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen“ setzen Sie Ihren Thermomix® TM5 zurück auf seine Voreinstellungen ⑥.

Bitte beachten Sie, dass dabei Ihre persönlichen Einstellungen verloren gehen ⑦.



Displayfarbe

Sie können zwischen heller Schrift auf dunklem Grund und schwarzer Schrift auf grauem Hintergrund wählen ⑧ ⑨.



Thermomix® TM5 sperren

⚠ WARNUNG

Nicht für Kinder bestimmt

- Der Thermomix® TM5 ist eine Küchenmaschine für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch. Er darf von Kindern keinesfalls zum Spielen benutzt werden. Das Gerät und auch seine Anschlussleitungen sind von Kindern fernzuhalten. Gegebenenfalls ist die Verwendung eines Sperrcodes, in Betracht zu ziehen.
- Der Thermomix® TM5 ist ausschließlich für die Nutzung von Erwachsenen bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Falle von Geräten, die sich in Betrieb befinden, fern zu halten. Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.
- Bei Nutzung des Thermomix® TM5 im näheren Umfeld von Kindern ist eine besonders sorgfältige Beaufsichtigung der Kinder erforderlich.

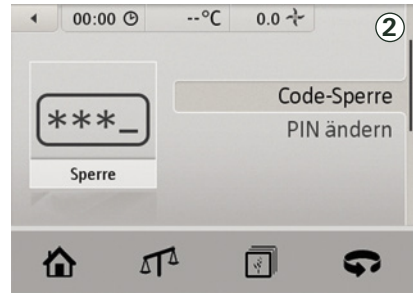
HINWEIS

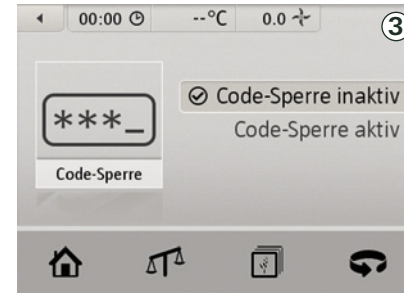
Der Thermomix® TM5 kann während des Betriebs nicht gesperrt werden.

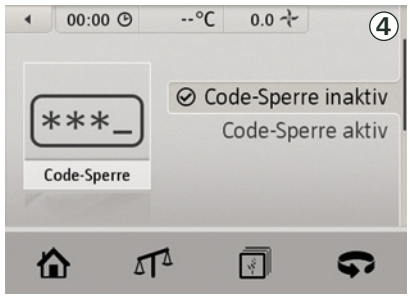
Schützen Sie Ihren Thermomix® TM5 vor unautorisierten Benutzern. Wählen Sie „Thermomix sperren oder entsperren“ als zwei Verriegelungsoptionen ①.

- Aktivieren oder deaktivieren Sie die Kindersicherung oder ändern Sie Ihre Persönliche Identifikationsnummer (PIN) ②.
- Wenn Sie das erste Mal „Schloss de-/aktivieren“ wählen, ist die Sperre inaktiv ③.
- Berühren Sie nun „Schloss aktiv“ ④.
- Es erscheint eine Zifferntastatur. Sie werden aufgefordert, eine Persönliche Identifikationsnummer (PIN) einzugeben. Sie können sie selbst wählen ⑤.
- Wenn Sie Ihre PIN getippt haben, berühren Sie das Auswahlfeld Speichern ⑥.
- Eine Sicherheitsabfrage erscheint. Wählen Sie „Ja“, wenn Sie mit Ihrer neuen PIN einverstanden sind ⑦.
- Ihr Thermomix® TM5 ist nun gesperrt. Sie können ihn ausschalten ⑧.
- Beim nächsten Einschalten fragt Ihr Thermomix® TM5 zuerst nach der PIN.
- Falls Sie sich an Ihre PIN nicht mehr erinnern können, tippen Sie auf „PIN vergessen?“ Sie haben nun die Möglichkeit, das Gerät mit der Master-PIN 62742766 zu entsperren ⑨.
- Wenn Sie Ihre PIN eingegeben haben, können Sie die Sperre ganz einfach wieder deaktivieren. Gehen Sie im Thermomix® TM5 Menü zurück in das Menü „Einstellungen“ zum Untermenü „Schloss de-/aktivieren“ und wählen Sie „Schloss inaktiv“ ⑩.
- Sollten Sie die Sperre zum wiederholten Mal aktivieren wollen, fragt Sie der Thermomix® TM5, ob Sie dazu die letzte PIN verwenden möchten. Wählen Sie „Ja“, ist das Gerät sofort gesperrt. Bei „Nein“ können Sie eine neue PIN eingeben und sperren den Thermomix® TM5 danach wie gehabt mit „Speichern“ ⑪.
- Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, über den Menüeintrag „PIN ändern“ jederzeit eine neue PIN einzugeben ⑫.

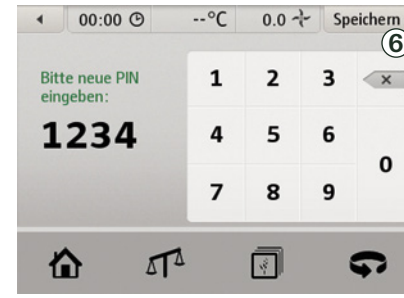
1
00:00
--°C
0.0
Sprachen
Sperre
Einheitensystem
Töne
Display-Farbe
Einstellungen

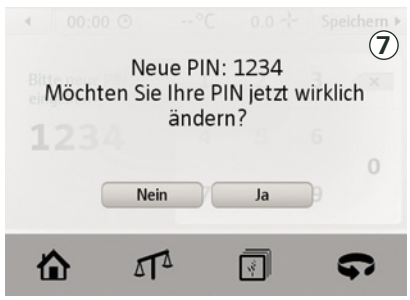

2
00:00
--°C
0.0
Code-Sperre
PIN ändern
Sperre


3
00:00
--°C
0.0
Code-Sperre inaktiv
Code-Sperre aktiv
Code-Sperre


4
00:00
--°C
0.0
Code-Sperre inaktiv
Code-Sperre aktiv
Code-Sperre

5
00:00
--°C
0.0
Bitte neue PIN eingeben:
1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

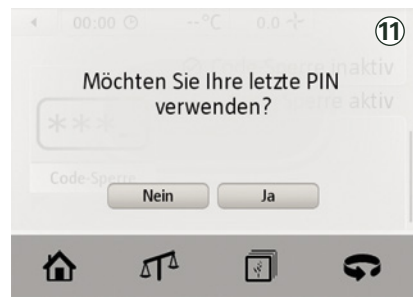

6
00:00
--°C
0.0
Speichern
Bitte neue PIN eingeben:
1234
1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

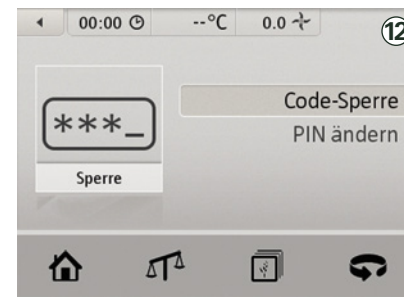

7
Neue PIN: 1234
Möchten Sie Ihre PIN jetzt wirklich ändern?
Nein
Ja

8
00:00
--°C
0.0
Code-Sperre inaktiv
Code-Sperre aktiv
Code-Sperre

9
Bitte Schloss entriegeln
OK
Bitte PIN eingeben:
1234
PIN vergessen?
1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

10
00:00
--°C
0.0
Code-Sperre inaktiv
Code-Sperre aktiv
Code-Sperre

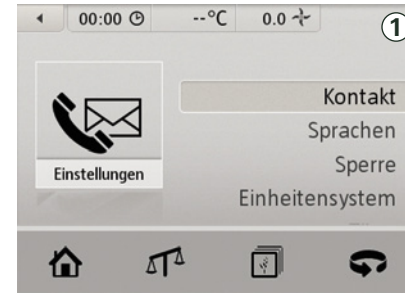

11
Möchten Sie Ihre letzte PIN verwenden?
Nein
Ja

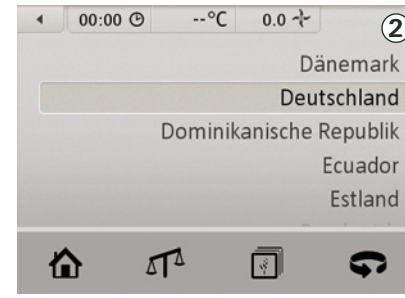

12
00:00
--°C
0.0
Code-Sperre
PIN ändern
Sperre

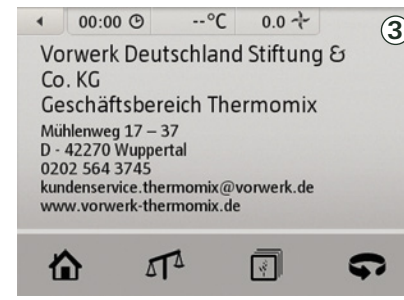
Kontakt

So finden Sie Ihren persönlichen Ansprechpartner vor Ort:

- Berühren Sie das Auswahlfeld „Kontakt“ in den Einstellungen des Thermomix® TM5 Menüs ①.
- Wählen Sie dann Ihr Land aus der Liste ②.
- Schon sehen Sie die vollständigen Kontaktdaten ③.







WAS SIE SONST NOCH BEACHTEN SOLLTEN

Automatisches Herunterfahren

Der Thermomix® TM5 schaltet sich nach 15 Minuten selbstständig aus. Für die letzten 30 Sekunden wird ein Hinweisdialog angezeigt, der Ihnen die Möglichkeit gibt, den automatischen Ausschaltvorgang abzubrechen.

Elektronischer Motorschutz

Ist es zu einer Motorabschaltung gekommen, dann:

- nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät,
- reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu,
- warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit),
- setzen Sie den Mixtopf wieder ein,
- prüfen Sie, dass die Luftschlitze auf der Rückseite des Geräts frei sind,
- schalten Sie das Gerät über den Wähler wieder ein.

Wird nach der Abkühlzeit immer noch die Fehlermeldung angezeigt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

HINWEIS

Im Falle eines Stromausfalls lassen sich die Verriegelungsarme nicht öffnen. Sie werden nicht im Stande sein, den Inhalt des Mixtopfs zu entfernen. Warten Sie, bis es wieder Strom gibt.

Starke Beanspruchung

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

REINIGUNG

Inspizieren Sie Ihren Thermomix® TM5 und sein Zubehör (einschließlich Mixtopf, Anschlusskabel und Dichtring des Mixtopfdeckels) auf mögliche Schäden. Verwenden Sie Ihren Thermomix® TM5 nicht mit beschädigtem Zubehör.

Sie sollten, wie bei allen Küchengeräten oder Geschirr, alle Teile Ihres Thermomix® TM5 – insbesondere das Mixmesser, den Mixtopf, den Mixtopfdeckel und dessen Dichtring – gründlich reinigen, sowohl vor dem ersten Gebrauch als auch nach jedem weiteren.

Reinigung des Mixtopfs und des Mixtopfdeckels

⚠ WARNUNG

Sie können sich an den Klingen des Mixmessers schneiden

- Klingen sind scharf, vorsichtig handhaben: Halten Sie das Mixmesser am oberen Teil fest, wenn Sie es herausnehmen oder wieder einsetzen.
- Geben Sie beim Herausnehmen des Mixmessers Acht, dass es nicht versehentlich herausfällt.

HINWEIS

Undichte Stellen im Umfeld des Mixmessers können zu Schäden am Thermomix® TM5 führen.

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser richtig im Mixtopffuß verankert ist.
- Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen. Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Thermomix® TM5 Grundgeräts hinein laufen, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5 und sehen Sie sich den Abschnitt „Reinigung“ (S. 56) an.
- Um Korrosion Ihres Thermomix® TM5 zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Kontaktstifte des Mixtopfs nach der Reinigung gründlich getrocknet sind, so dass keine Feuchtigkeit in den Thermomix® TM5 gelangt.
- Zum Reinigen nie spitze oder scharfe Gegenstände benutzen. Hierdurch können Funktionsteile beschädigt oder die Gerätesicherheit beeinträchtigt werden.

Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät und entfernen Sie das Mixmesser (siehe Seiten 21–22).
Nun reinigen Sie den Mixtopf (ohne Messer) von innen und außen ①.
Nun reinigen Sie den Mixtopf (ohne Messer) von innen und außen entweder in heißem Wasser mit Spülmittel und weichem Spültuch oder in der Spülmaschine. Mixmesser, Spatel, Rühraufsatz, Gareinsatz, Messbecher, Mixtopfdeckel und Varoma können Sie in gleicher Weise reinigen.
Zur Entfernung fest anhaftender Speisereste im Mixtopf nutzen Sie spezielle Reinigungsmittel für rostfreien Edelstahl.
Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfs vor dem Einsetzen in das Grundgerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie gegebenenfalls ab. Wir empfehlen, den Mixtopf in demontiertem Zustand zu reinigen, insbesondere wenn Sie ihn in die Spülmaschine geben.
Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite und am Boden des Thermomix® TM5 frei sind, um Schäden am Thermomix® TM5 zu verhindern. Dies ist besonders wichtig, wenn Ihr Thermomix® TM5 mit Schutzgittern versehen ist. Entfernen Sie die Schutzgitter unbedingt bei der Reinigung.

Reinigung des Mixmessers

HINWEIS

- Das Mixmesser sollte nicht lange Zeit in Spülwasser liegen, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen könnte.
- Beachten Sie, dass es z.B. bei Lagerung des Messers in Speiseresten oder bei Verwendung besonders aggressiver Spülmaschinenreiniger zu oberflächlicher Rostentwicklung kommen kann. Diese ist gesundheitlich unbedenklich und leicht mit einer Spülbürste oder einer gering konzentrierten Essiglösung zu entfernen.
- Undichte Stellen im Umfeld des Mixmessers können zu Schäden am Thermomix® TM5 führen.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser richtig im Mixtopffuß verankert ist.

Das Mixmesser reinigen Sie unter fließendem Wasser, wobei das Messer nach oben gerichtet ist wie auf Bild ②. Um sich die Reinigung zu erleichtern, können Sie eine Spülbürste verwenden oder das Mixmesser in die Spülmaschine legen. Setzen Sie das Mixmesser mit dem Mixmesserdichtring wieder vorsichtig in den Mixtopf ein.

Reinigung des Varoma

HINWEIS

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

Reinigen Sie den Varoma-Behälter, den Einlegeboden und den Deckel in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine. Nutzen Sie nur weiche, saubere Spültücher und sanfte Reinigungsmittel (1). Scharfkantige Gegenstände oder Scheuerschwämme aus Metall sollten Sie nicht benutzen, da sie Kratzer verursachen können.

Reinigung des Grundgeräts

⚠ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlags

- Ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen (z. B.: Schutzgitter) und vor jeder Reinigung.
- Tauchen Sie den Thermomix® TM5 nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse des Grundgeräts eindringen kann.

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

Wischen Sie das Grundgerät mit einem feuchten Tuch und sanftem Reiniger ab (2). Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Geräts eindringen kann.

Reinigung des Bereichs unterhalb des Mixtopfs.

Ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5. Trocknen Sie überschüssige Flüssigkeit aus dem Bereich unterhalb des Mixtopfs mit einem Handtuch.
Wenn Sie glauben, Flüssigkeit ist in das Innere Ihres Thermomix® TM5 eingedrungen, versuchen Sie nicht, das Gerät auseinanderzubauen.
Es enthält keine Teile, die vom Anwender zu warten sind. Starten Sie Ihren Thermomix® TM5 nicht. Rufen Sie unseren Kundendienst oder Ihre Thermomix® Repräsentantin an.

HINWEIS

Die Kontaktstifte des Mixtopfs können korrodieren

- Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen. Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Thermomix® TM5 Grundgeräts hinein laufen, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix® TM5 und sehen Sie sich den Abschnitt „Reinigung“ (S. 56) an.
- Um Korrosion Ihres Thermomix® TM5 zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Kontaktstifte des Mixtopfs nach der Reinigung gründlich getrocknet sind, so dass keine Feuchtigkeit in den Thermomix® TM5 gelangt.

Weitere Informationen zur Reinigung

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

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

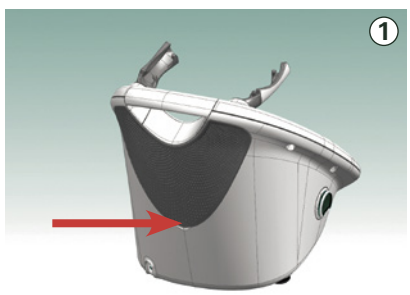
Zur besseren Durchlüftung die Öffnung des Mixtopfdeckels freilassen, wenn der Thermomix® TM5 nicht in Betrieb ist.

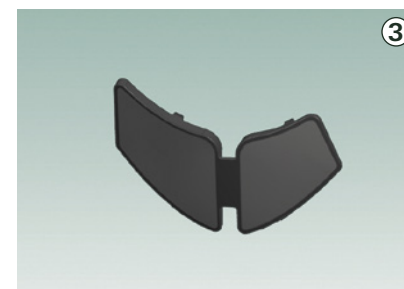
WECHSEL DES SCHUTZGITTERS

In Deutschland und Österreich nur als separates Zubehör erhältlich:

Wechsel des Schutzgitters hinten

Ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Heben Sie das Ausblasgitter an der Griffmulde aus den Clips ①. Sie sehen nun den Geräterücken mit den Lüftungsschlitzen vor sich ②. Nehmen Sie das Schutzgitter für die Rückseite ③. Setzen Sie das Schutzgitter für die Rückseite ein. Es passt genau auf die Lüftungsschlitze ④. Befestigen Sie das Ausblasgitter wieder von oben nach unten. Drücken Sie es sorgfältig in die Clips, bis das Gitter komplett eingerastet ist. Betreiben Sie Ihren Thermomix® TM5 niemals ohne Ausblasgitter ⑤. Überprüfen Sie bei jeder Reinigung Ihres Thermomix® TM5 die Schutzgitter von außen auf Verfärbungen.

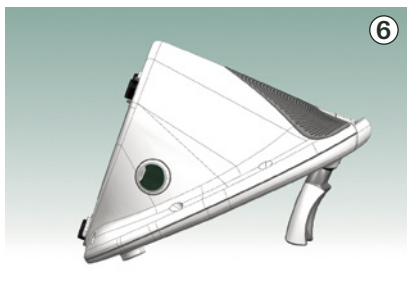


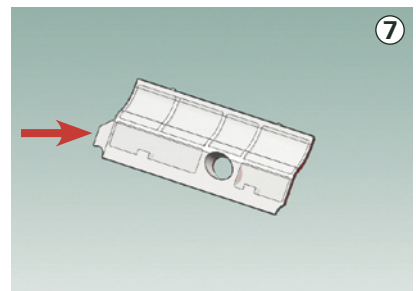


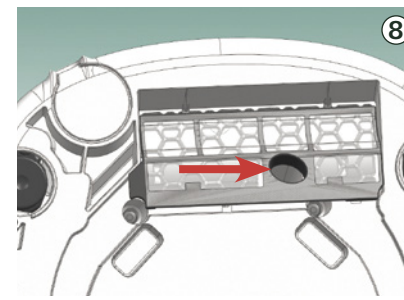
Wechsel des Schutzgitters unten

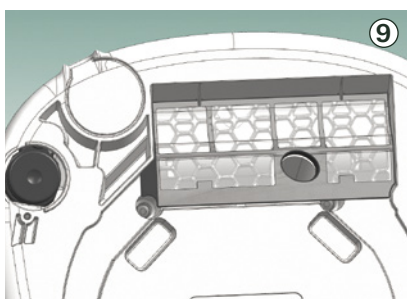
Ziehen Sie zunächst den Netzstecker. Entnehmen Sie den Mixtopf und kippen Sie das Gerät wie dargestellt ⑥. Nehmen Sie das Schutzgitter für die Geräteunterseite ⑦. Es hat einen ovalen Stutzen, dieser muss zur Geräteunterseite zeigen ⑧. Legen Sie das Schutzgitter unter die oberen Rippen. Drücken Sie es nach unten, bis es hörbar einrastet ⑨.

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









HINWEISE FÜR EIGENE REZEPTE

Nutzen Sie bei der Zubereitung eigener Rezepte ähnliche Rezepte aus dem Grundkochbuch als Orientierung. Die ausführliche Erklärung wird es Ihnen leicht machen, eigene Rezepte mit dem Thermomix® TM5 zuzubereiten.

Reihenfolge der Rezeptzutaten

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

Zutaten wiegen

Bevor die erste Rezeptzutat gewogen werden soll, stellen Sie die Waage durch Tippen auf das Waage-Symbol zunächst auf 0.000. Geben Sie die Zutaten hinein.
Achtung: Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern.

Reihenfolge der Gerätevoreinstellung

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

Beispiel: Normales Erhitzen

Stellen Sie 5 Minuten/100 °C/ /Stufe 1 ein:
1 Zeitwahl auf 5 Minuten
2 Temperaturwahl auf 100 °C
3 Drehzahl auf Stufe 1

Beispiel: Kochen von empfindlichen Zutaten

Stellen Sie 5 Minuten/90 °C/ /Stufe 1 ein:
1 Zeitwahl auf 5 Minuten stellen
2 Temperaturwahl auf 90 °C
3 Linkslauf wählen
4 Drehzahl auf Stufe 1

Beispiel: Gemüse zerkleinern

Stellen Sie 7 Sekunden/Stufe 5 ein:
1 Zeitwahl auf 7 Sekunden
2 Drehzahl auf Stufe 5

Beispiel: Teig kneten

Stellen Sie 2 Minuten/ ein:
1 Zeitwahl auf 2 Minuten
2 Teigmodus wählen
3 Drehzahlanzeige durch Tippen aktivieren und Wähler nach rechts drehen

Zerkleinern von Zutaten

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

Heizzeiten

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

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung:	Störungsbeseitigung:
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäß in der Steckdose eingesteckt ist. Überprüfen Sie, ob der Thermomix® TM5 noch immer im „Ruhemodus" ist.
Das Gerät heizt nicht.	Prüfen Sie, ob die Heizzeit voreingestellt und die Temperatur gewählt wurde.
Das Gerät bleibt während des Betriebs stehen.	Sehen Sie unter Punkt „Elektronischer Motorschutz" auf Seite 55 nach.
Störung beim Wiegen.	Beachten Sie: Während des Wiegens/Drückens des Waage-Symbols den Thermomix® TM5 nicht berühren; nichts an das Gerät anlehnen; Anschlusskabel darf nicht gespannt sein; die Thermomix® TM5 Füße müssen sauber sein; die Arbeitsfläche muss sauber, rutschfest und eben sein; den Thermomix® TM5 nicht verschieben. Stimmt das Gewicht, so funktioniert die Waage ordnungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Bedienen Sie den Thermomix® TM5 nicht bei beschädigter Anschlussleitung, bei Fehlfunktionen des Geräts oder wenn der Thermomix® TM5 heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie Ihren Thermomix® TM5 an die nächste autorisierte Kundendienststelle zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung.

HINWEIS

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

Eine vollständige Übersicht der Fehlercodes finden Sie auf der Seite: www.thermomix.com

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN/COPYRIGHT

Für Kunden in EU-Staaten:

Altgeräte-Entsorgung

Das Zeichen „durchgestrichene Mülltonne“ bedeutet: Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie können Ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben.
Sie können darüber hinaus Elektro-Altgeräte in einem der Vorwerk Shops in Ihrer Nähe abgeben. Sollte sich in Ihrer Nähe kein Vorwerk Shop befinden, können Sie Ihr Altgerät bei DHL zum Rückversand aufgeben. Hierfür stellen wir Ihnen kostenfrei unter www.thermomix-altgeraeteentsorgung.de ein Rücksendeetikett zur Verfügung.

Ihr altes Gerät schicken Sie bitte an folgende Adresse:
Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG
c/o Fiege Logistik Wuppertal GmbH
Altgeräteentsorgung
Sudermannstr. 2, 41468 Neuss

Bitte achten Sie auf eine ordnungsgemäße Versandverpackung des Altgeräts, sodass ein Zerbrechen möglichst vermieden wird und eine mechanische Verdichtung oder Bruch ausgeschlossen werden kann.
Die Annahme von Altgeräten darf abgelehnt werden, wenn aufgrund einer Verunreinigung eine Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen besteht.

Registrierungsnummer:
WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

Copyright ©

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

Hinweise für den Markt in den USA

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

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

GEWÄHRLEISTUNG/ KUNDENSERVICE

Gewährleistung/ Sachmängelhaftung

In der Gewährleistungszeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Thermomix® TM5 dürfen nur vom verantwortlichen Vorwerk Kundendienst oder einem Vertrags-Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalteile aus dem Lieferumfang des Thermomix® TM5 (Seite 16–17) oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix®. Verwenden Sie den Thermomix® TM5 niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix® für den Thermomix® TM5 zur Verfügung gestellt wurden. Anderenfalls verfällt der Anspruch auf Gewährleistung bzw. Sachmängelhaftung.

Kundenservice

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

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

Ihre Thermomix® Repräsentantin:

Telefon _____
Fax _____
Mobil _____
E-Mail _____

Thermomix® Kunden-Service:
Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Telefon 0202 564-3745, Fax 0202 564-1239
E-Mail: kundenservice.thermomix@vorwerk.de

Thermomix® Kundendienst:
Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Telefon 0202 564-3787, Fax 0202 564-2800

Vorwerk Service-Center
Das Vorwerk Service-Center in Ihrer Nähe finden Sie unter www.vorwerk-thermomix.de

Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG
Geschäftsbereich Thermomix®
Mühlenweg 17–37, D-42270 Wuppertal

Die Bedienungsanleitung ist in weiteren Sprachen verfügbar unter http://thermomix.vorwerk.com

thermomix

ID: 20646 DE V4

VORWERK