



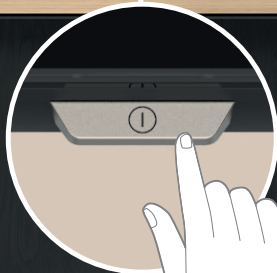
Gebrauchsanleitung / Manuel d'utilisation / Istruzioni per l'uso / Handleiding / Gebrauchsanleitung

TM7

thermomix
VORWERK



Update
~ 15 min



Sommaire

1	Avant la première utilisation	3	7.1	Mise en marche et arrêt	15
1.1	Concernant ce document	3	7.2	Ouvrir et fermer le couvercle du bol de mixage	15
1.2	Obligations de l'utilisateur/utilisatrice	4	7.3	Régler la vitesse	16
2	Vue d'ensemble du produit	5	7.4	Aperçu des vitesses	16
3	Utilisation conforme	7	7.5	Régler la température	16
3.1	Capacités maximales	7	7.6	Régler la minuterie	16
3.2	Règles d'utilisation	7	7.7	Vider le bol de mixage	16
4	Pour votre sécurité	7	7.8	Menu principal	16
4.1	Choisir un emplacement sûr	8	7.9	Écran d'accueil	17
4.2	Cuisiner avec précaution à des températures élevées	9	7.10	Recherche	17
4.3	Préparer les aliments en toute sécurité	10	7.11	Recettes	17
4.4	Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité	10	7.12	Cuisson manuelle	17
4.5	Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires	11	7.13	Modes	17
5	Première utilisation	11	7.14	Plus	17
5.1	Choisir l'emplacement	11	7.15	Cuisson vapeur	17
5.2	Premier nettoyage	11	8	Nettoyage	19
5.3	Première utilisation	12	8.1	Rinçage rapide	20
5.4	Mise en service	12	9	Entretien régulier	20
6	Faire la connaissance des accessoires	12	9.1	Remplacer le couteau mélangeur	20
6.1	Bol de mixage	12	10	Anomalies de fonctionnement	20
6.2	Démonter le bol de mixage	12	11	Recyclage	21
6.3	Assembler le bol de mixage	13	12	Données techniques	21
6.4	Spatule	14	12.1	Dimensions et poids	21
6.5	Panier cuisson	14	12.2	Puissance et raccordement électrique	21
6.6	Fouet	14	12.3	Normes/sécurité, conformité	22
6.7	Varoma®	15	12.4	Matériau	22
7	Utilisation	15	12.5	Connectivité	22
			12.6	Fabricant	22

1 Avant la première utilisation

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM7 !

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation du Thermomix® TM7 et de ses accessoires.
2. Familiarisez-vous avec votre Thermomix® TM7.
3. Pour ce faire, assistez à une démonstration faite par une conseillère Thermomix® ou un conseiller Thermomix® et découvrez les tutoriels digitaux en ligne et sur l'appareil.

1.1 Concernant ce document

Fonctionnalités et accessoires

Certaines des fonctions décrites dans ce document peuvent ne pas être disponibles dans toutes les régions. Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre conseiller/ère.

Copyright

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International & Co. KmG, Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central, transmise ou distribuée de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre, sans la permission écrite de Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Obligations de l'utilisateur/utilisatrice

Pour assurer le fonctionnement irréprochable de l'appareil et des accessoires Vorwerk, respectez les points suivants :

- ▶ Lisez attentivement tous les documents associés.
- ▶ Conservez les documents fournis dans un endroit où vous pourrez les retrouver facilement en cas de besoin.
- ▶ Assurez-vous que tout dommage est réparé immédiatement et que les pièces endommagées sont remplacées sans délai. Contactez votre Service clients.

2 Vue d'ensemble du produit



A Bol de mixage TM7

- 1 Sur-couvercle
- 2 Couvercle du bol de mixage
- 3 Ouverture du couvercle
- 4 Bol en acier inoxydable
- 5 Coque isolante du bol de mixage
- 6 Marques de mesure du volume
- 7 L'axe du couteau mélangeur
- 8 Couteau mélangeur
- 9 Joint des couteaux
- 10 Levier de verrouillage du couteau mélangeur
- 11 Poignée
- 12 Module de contact avec contacts électrique

Dans le bol de mixage vous préparez et chauffez vos repas. Le bol de mixage se compose du couvercle du bol de mixage (2) avec sur-couvercle (1), du bol en acier inoxydable (4), du couteau mélangeur (8) et du couvercle isolant du bol de mixage (5) avec levier de verrouillage du couteau mélangeur (10) et poignée (11).

Lors de la cuisson le sur-couvercle reste sur le couvercle du bol de mixage. Vous pouvez enlever le sur-couvercle lorsque vous nettoyez le couvercle du bol de mixage ou avant de mettre en place le Varoma®.

Le bol en acier inoxydable est pourvu de marques de mesure du volume (6) de 0,5 litre en 0,5 litre. Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

Marque de mesure du volume	Capacité
max.	2,2 litres
II	2 litres
I	1 litre



B Base du Thermomix®

- 13 Ouverture pour couteau mélangeur
- 14 Module de contact pour bol de mixage
- 15 Glissière
- 16 Pieds de la balance
- 17 Écran tactile de 10 pouces
- 18 Bouton d'alimentation

La base dispose d'un grand écran tactile de 10 pouces (17) et d'un bouton d'alimentation (18).

À l'arrière se trouve la glissière (15). Si vous soulevez la base à l'avant, vous pouvez facilement la tirer vers vous et la déplacer sur le plan de travail.

Les pieds avant (16), ensemble avec la glissière, assurent la stabilité et, en même temps, font office de balance.

Le bol de mixage est relié à la base par les contacts électriques du bol de mixage (14). **À partir de vitesses supérieures à 2** le bol de mixage et le couvercle du bol de mixage (2) sont fermement verrouillés avec la base.



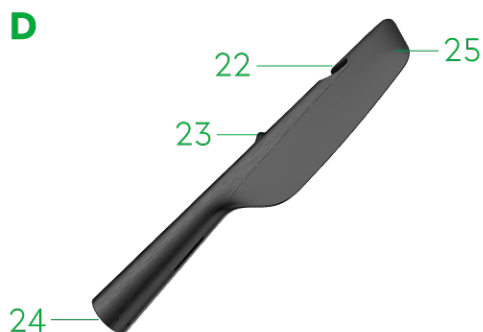
C Varoma®

- 19 Couvercle du Varoma®
- 20 Plateau vapeur du Varoma®
- 21 Varoma®

Le Varoma® est composé de trois éléments : le Varoma®, le plateau vapeur et le couvercle. Le Varoma® et le plateau vapeur du Varoma® ont une surface trouée pour laisser passer la vapeur.

Ces trous permettent une cuisson vapeur à tous les niveaux. Ainsi, vous pouvez préparer simultanément plusieurs composants d'un menu.

Par exemple, vous pouvez préparer des pommes de terre dans le panier cuisson (E) à l'intérieur du bol de mixage, des légumes dans le Varoma® et du poisson sur le plateau vapeur. Le couvercle du Varoma® permet de couvrir le Varoma®.



D Spatule

- 22 Encoche de la spatule
- 23 Support de spatule
- 24 Spatule pour démouler (dans le manche de la spatule)
- 25 Embout de la spatule

Avec la spatule, vous pouvez travailler dans le bol de mixage. Le côté flexible permet de retirer facilement les aliments du bol de mixage, comme par exemple la pâte, les crèmes ou la glace.

De plus, la spatule est pourvue d'une encoche pratique (22) qui sert à sortir le panier cuisson chaud (E) du bol de mixage.

Avec la spatule pour démouler (dans le manche de la spatule) (24) vous pouvez tourner le couteau mélangeur (8) pour détacher facilement et en toute sécurité la pâte, par exemple.



E Panier cuisson

- 26 Couvercle du panier cuisson
- 27 Encoche du panier cuisson
- 28 Ouverture ovale

Le panier cuisson permet la cuisson vapeur d'ingrédients tels que le riz, la viande et les légumes à l'intérieur du bol de mixage tout en les protégeant contre les lames du couteau mélangeur. Le couvercle du panier cuisson (26) est inamovible. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle du panier cuisson avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale (28).



F Fouet

Le fouet permet de mélanger et de chauffer de manière plus homogène et vous aide à fouetter des crèmes ou monter les blancs en neige. Le fouet est facile à insérer et peut être retiré et nettoyé tout aussi facilement.

Le fouet peut être utilisé jusqu'à la **vitesse 4 au maximum** et doit être retiré avant de démarrer le mode Pré-nettoyage.

3 Utilisation conforme

L'appareil et ses accessoires ne doivent être utilisés que pour l'application pour laquelle ils ont été prévus afin de minimiser tout danger pour l'utilisateur/utilisatrice ou des tiers, ainsi que tout endommagement de l'appareil et d'autres biens.

Utilisation

Le Thermomix® TM7 est un appareil ménager à usage domestique et similaire destiné à la préparation d'aliments.

Groupe d'utilisateurs/utilisatrices

Le Thermomix® TM7 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenez les enfants éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation pendant son fonctionnement.

Prévenez impérativement les enfants des dangers potentiels résultant de l'utilisation de l'appareil et des accessoires, notamment de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.

Une surveillance étroite s'impose lorsque le Thermomix® TM7 est utilisé à proximité d'enfants.

En aucun cas, les enfants ne doivent être autorisés à jouer avec le Thermomix® TM7.

Un appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition que ces dernières soient supervisées ou instruites concernant son utilisation sans risque et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.

L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Utilisation non conforme

Le Thermomix® TM7 et ses accessoires ne sont pas destinés à être utilisés au four à micro-ondes, sur la cuisinière ou au four.

Une utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le produit a été prévu n'est pas autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant en résulter. En cas de modifications techniques effectuées sur le produit, tout droit à garantie/droit découlant du constat d'un vice devient caduc. L'obligation d'indemniser du fabricant découlant de sa responsabilité du fait des produits et/ou du revendeur pour vices matériels est exclue en cas de modifications techniques du produit.

Documents applicables

Pour tout travail effectué sur ou avec l'appareil, l'ensemble des documents associés ainsi que les indications affichées sur l'écran doivent être observés. Le fabricant ne répond pas des dommages pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

Dispositions de sécurité locales

L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité du pays dans lequel il est distribué par une organisation Vorwerk agréée. Le respect des normes de sécurité locales d'un autre pays ne peut pas être garanti si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de vente. C'est pourquoi Vorwerk décline toute responsabilité pour les risques de sécurité encourus de ce fait par l'utilisateur/utilisatrice.

3.1 Capacités maximales

Bol de mixage	Liquide/aliments à cuire	2,2 litres (repère max.)
	Huile (pour le mode Rissoler)	100 ml
Panier cuisson		1,4 litres (p. ex. 350 g de riz)

3.2 Règles d'utilisation

Base	Utilisation à l'intérieur uniquement à des températures ambiantes de 10 °C à 40 °C
Fouet	Vitesse 4 au maximum, à 100 °C max. pendant 2 h au maximum
Panier cuisson	100 °C max.
Spatule	Exclusivement pour une utilisation de courte durée dans le bol de mixage. Ne pas utiliser dans des casseroles et poêles

4 Pour votre sécurité

Votre sécurité est une priorité absolue pour nous. Familiarisez-vous avec les risques et dangers avant la première utilisation. Si vous connaissez les risques et procédez avec précaution, vous pouvez éviter les accidents.

4.1 Choisir un emplacement sûr

Risque d'électrocution

Pénétration d'eau

- ▶ Protégez l'appareil et notamment les pièces conductrices de l'humidité.
- ▶ Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre la base **(B)**.
- ▶ Ne passez pas la base sous l'eau courante et ne la plongez pas dans l'eau.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

Risque d'électrocution

Manipulation incorrecte

- ▶ Ne débranchez jamais la fiche d'alimentation en tirant sur le cordon d'alimentation, mais retirez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- ▶ Ne portez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une prise secteur conforme aux normes en vigueur.
- ▶ Débranchez la base de la prise secteur lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ▶ Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures du module de contact pour bol de mixage **(14)** et n'y introduisez pas d'objets.

Risques d'incendie

Sources de chaleur externes

- ▶ Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chauffées ou chauffantes telles que des plaques de cuisson, cuisinières à induction ou autre. L'appareil et ses accessoires contiennent des éléments métalliques visibles et invisibles et peuvent également être chauffés par une cuisinière à induction.
- ▶ Maintenez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et sources de chaleur externes (par exemple cuisinière, grille-pain, etc).
- ▶ Tenez également le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur.

Risque d'incendie

Raccordement incorrect au réseau

- ▶ Utilisez la base uniquement sur un raccordement installé dans les règles de l'art et suffisamment dimensionné pour le fonctionnement de l'appareil (voir plaque signalétique).
- ▶ N'utilisez pas de multiprises, rallonges ou autres appareils entre la prise de courant et l'appareil.

Risque de brûlure et de blessure

Manque de stabilité

- ▶ Placez l'appareil sur une surface propre, solide, plane et horizontale.
- ▶ Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- ▶ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail.
- ▶ Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement. Il peut se déplacer et tomber, notamment à des vitesses élevées, lors d'opérations de hachage ou dans certains modes.

Dommages matériels

Vapeur

- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil. Si vous placez l'appareil directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- ▶ Tenez compte de la hauteur supplémentaire du Varoma® **(C)**.

Dommages matériels

Surfaces délicates

- ▶ Ne placez pas l'appareil sur des surfaces délicates. L'utilisation du slider et les mouvements pendant le fonctionnement pourraient rayer la surface. En cas de doute, testez la sensibilité aux rayures à un endroit peu visible avant d'installer la base ou d'utiliser la glissière.

4.2 Cuisiner avec précaution à des températures élevées

Risque de brûlure

Aliments et liquides très chauds

- ▶ Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez à des températures élevées.
- ▶ Ne dépassez en aucun cas les quantités maximales.
- ▶ Manipulez le bol de mixage avec une précaution particulière lorsqu'il est rempli d'aliments très chauds.
- ▶ Ne démontez jamais le bol de mixage rempli. Retirez-le de la base et videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage.
- ▶ Assurez-vous que le sur-couvercle (1) est correctement placé sur le couvercle du bol de mixage (2).
- ▶ Procédez avec la plus grande précaution notamment lorsque vous versez des liquides très chauds dans le bol de mixage.
- ▶ Laissez refroidir les aliments très chauds avant de les verser dans des liquides.
- ▶ Ne retirez jamais le bol de mixage de la base pendant le fonctionnement.
- ▶ N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle du bol de mixage.
- ▶ Veillez à ne pas tordre ou casser les petits crochets situés sur la face inférieure du couvercle du bol de mixage. N'accrochez pas le couvercle au bord du bol de mixage. Assurez-vous également que les crochets ne se coincent pas lorsque vous retirez le couvercle du bol de mixage. N'utilisez jamais le couvercle du bol de mixage s'il est endommagé.
- ▶ Soyez particulièrement prudent lors de la préparation et l'utilisation du caramel, car il conserve bien la chaleur.

Risque de brûlure

Débordement

- ▶ Cuisinez systématiquement les soupes, les ragoûts et les confitures à 100 °C au maximum.
- ▶ En cas de débordement, réduisez la température ou pressez le bouton d'alimentation (18) pour arrêter la fonction cuisson.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec le couvercle du bol de mixage propre.

Risque de brûlure

Surpression

- ▶ Cuisinez toujours les soupes, les ragoûts et les confitures sans verrouillage (vitesse 2 au maximum).
- ▶ Assurez-vous que les orifices du couvercle du bol de mixage restent exemptes d'aliments et d'autres saletés et ne recouvrez jamais les orifices de l'extérieur avec des objets. Si la vapeur ne peut pas s'échapper uniformément, une surpression se crée à l'intérieur du bol de mixage et le contenu chaud peut s'échapper soudainement et de manière incontrôlée.
- ▶ Si vous constatez que le couvercle du bol de mixage se soulève pendant une cuisson verrouillée, arrêtez la cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation (18). Attendez que l'appareil se déverrouille.

Risque de brûlure

Cuisson vapeur avec le Varoma®

- ▶ Tenez-vous à l'écart de la vapeur.
- ▶ Lors de la préparation d'aliments chauds, ne touchez pas au couvercle du bol de mixage.
- ▶ Veillez à ce que la vapeur puisse toujours s'échapper uniformément et sans encombre. Ne recouvrez pas les trous et laissez toujours quelques espaces libres dans le Varoma®.
- ▶ Retirez le sur-couvercle (1) du couvercle du bol de mixage (2) avant d'y placer le Varoma® (21) et veillez à ce que le Varoma® soit correctement placé sur le couvercle du bol de mixage pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.
- ▶ Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez le Varoma® rempli et chaud. Du liquide chaud peut s'écouler du Varoma® par les trous au fond de ce dernier. Posez donc le Varoma® sur une assiette ou sur le couvercle du Varoma® lorsque vous le retirez du couvercle du bol de mixage, afin d'éviter de vous brûler.
- ▶ Inclinez le couvercle du bol de mixage (2) et le couvercle du Varoma® (19) dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe lors de son ouverture.

Risque de brûlure

Cuisson avec le panier cuisson

- ▶ Retirez le panier cuisson (E) avec précaution pour éviter de vous brûler.
- ▶ Servez-vous toujours de la spatule pour retirer le panier cuisson chaud (E) du bol de mixage et veillez à ce que l'encoche de la spatule (22) soit bien insérée dans l'encoche (27) du panier cuisson avant de le sortir du bol de mixage.
- ▶ Décrochez la spatule une fois que le panier cuisson est posé en toute sécurité, afin d'éviter qu'il ne se renverse.

Risque de brûlure

Graisse chaude (mode Rissoler)

- ▶ Soyez prudent lorsque vous chauffez de la graisse, car ceci peut provoquer des éclaboussures.

- ▶ Ne versez jamais de matière grasse chaude dans le bol de mixage et ne faites jamais chauffer d'huile à hautes températures sans y ajouter d'autres ingrédients. Si vous tardez à les ajouter, l'huile brûlante giclera violemment.
- ▶ Assurez-vous que le bol de mixage et les accessoires (p. ex. la spatule) soient toujours bien secs lorsque vous les utilisez en combinaison avec de la graisse chaude. Même de petites gouttes d'eau ou de l'eau résiduelle peuvent provoquer de très fortes éclaboussures.
- ▶ Suivez les instructions relatives au mode Rissoler affichées sur l'écran.

Risque de brûlure
Surfaces chaudes

- ▶ Manipulez le bol de mixage, le couvercle du bol de mixage et le sur-couvercle, le couteau mélangeur et les accessoires avec précaution, notamment pendant et après la préparation d'aliments chauds.
- ▶ Saisissez les composants uniquement par les poignées et surfaces de prise en main prévues à cet effet.
- ▶ Laissez suffisamment refroidir le bol en acier inoxydable et le couteau mélangeur avant de démonter le bol et d'en retirer le couteau mélangeur.
- ▶ N'utilisez jamais le bol en acier inoxydable (4) sans le couvercle isolant (5).

4.3 Préparer les aliments en toute sécurité

Mise en danger de la santé

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec des aliments pour éliminer d'éventuels résidus de production.
- ▶ Veillez à respecter la chaîne du froid et à une bonne hygiène tout au long de la préparation. Veillez à ranger les aliments périssables tout de suite au réfrigérateur ou consommez-les directement après leur préparation.
- ▶ N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées. N'utilisez pas la spatule (D) dans des casseroles et poêles brûlantes.

4.4 Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Risque de blessure

- ▶ Assurez-vous que le couteau mélangeur soit correctement verrouillé dans le bol de mixage (le mécanisme de verrouillage (10) doit être poussé vers la poignée (11)).
- ▶ Ne modifiez pas l'appareil et ses accessoires et ne les utilisez jamais s'ils sont endommagés.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine Thermomix® et des éléments, pièces de rechange et composants originaux de Thermomix®.
- ▶ Manipulez le couteau mélangeur (8) avec précaution et ne le saisissez jamais par les lames.
- ▶ Ne démontez jamais le bol de mixage rempli. Videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage (10).
- ▶ Lors du démontage du bol de mixage, n'oubliez pas que le couteau mélangeur peut tomber lorsque le mécanisme de verrouillage (10) n'est pas enclenché.
- ▶ Ne mettez pas les mains dans le bol de mixage.
- ▶ Éloignez les parties du corps et les cheveux du couteau mélangeur et autres pièces en mouvement.
- ▶ Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- ▶ Avant de régler la vitesse, assurez-vous que l'accessoire requis est inséré correctement et bien fixé et qu'aucun accessoire détaché ne se trouve dans le bol de mixage.
- ▶ Vérifiez après chaque utilisation que l'accessoire et le couteau mélangeur ne sont pas endommagés.
- ▶ Si l'accessoire est endommagé, jetez les aliments préparés, car il n'est pas exclu que de petits éclats s'y trouvent.

Mise en danger de la santé due aux aimants

- ▶ Le couvercle contient des aimants dans la partie située au-dessus de la poignée du bol de mixage. Tenez le couvercle à distance des stimulateurs cardiaques, des défibrillateurs internes ou de tout autre implant actif.
- ▶ Avertissez les personnes concernées.

Domages matériels

- ▶ Assurez-vous que les accessoires utilisés dans le bol de mixage (panier cuisson, fouet, Disque de cuisson Plus, râpe 6-en-1) sont toujours correctement insérés. Observez le manuel d'utilisation de l'accessoire concerné. N'ajoutez jamais d'aliments pour lesquels l'accessoire concerné n'est pas adapté et qui pourraient bloquer ou endommager l'accessoire.
- ▶ Veillez à ce que la spatule ne soit endommagée par le couteau mélangeur. Le côté flexible est particulièrement sensible. Soyez prudent lorsque vous manipulez la spatule (D) dans le bol de mixage et déplacez l'embout de la spatule (25) dans le sens des aiguilles d'une montre au niveau du couteau mélangeur.

- ▶ Veillez à ce que le bol contienne toujours suffisamment d'eau lorsque vous cuisez à la vapeur. Lors de la cuisson vapeur Varoma® environ 250 ml d'eau s'évaporent dans le Thermomix® TM7 en 15 minutes.
- ▶ Lors d'une cuisson prolongée, veillez à une qualité d'eau suffisante. Si nécessaire, utilisez des additifs qui empêchent la formation de rouille, par exemple de l'acide citrique. Observez les indications affichées sur l'écran.

4.5 Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires

Électrocution

Nettoyage

- ▶ Débranchez la base de la prise secteur avant de la nettoyer.
- ▶ Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).

Électrocution

Entretien et réparation

- ▶ Contrôlez régulièrement la base, le cordon d'alimentation et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- ▶ N'utilisez jamais la base lorsque le cordon d'alimentation est endommagé. Ne branchez jamais le cordon d'alimentation endommagé sur la prise secteur.
- ▶ N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas d'endommagement de la base ou de son cordon d'alimentation, retournez votre appareil au centre technique Vorwerk pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

Risque de brûlure

Couvercle du bol de mixage endommagé

- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec le couvercle du bol de mixage intact et le joint du couvercle intact.
- ▶ Vérifiez régulièrement que le couvercle du bol de mixage y compris son joint ne soient pas endommagés. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle du bol de mixage.

Dommages matériels

- ▶ N'utilisez jamais d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone, pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Assurez-vous notamment que les contacts électriques (12) sur la face inférieure du bol de mixage soient bien secs avant de positionner le bol de mixage sur la base, afin d'éviter la formation de rouille à l'intérieur de la base.
- ▶ Nettoyez tous les composants rapidement après leur utilisation et ne laissez surtout pas le couteau mélangeur dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait entraîner un vieillissement prématuré du joint d'étanchéité et de l'axe du couteau mélangeur.

5 Première utilisation

5.1 Choisir l'emplacement

1. Aménagez une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix® TM7 de façon permanente et l'utiliser confortablement.

Veillez respecter ce qui suit lorsque vous choisissez l'emplacement :

1. Lisez et observez les consignes essentielles de sécurité en matière d'emplacement, voir Choisir un emplacement sûr ► 8).
2. Placez votre Thermomix® TM7 sur une surface propre, solide et plane pour éviter qu'il ne glisse.
3. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation à l'arrière de la base soient à l'abri de salissures (projection de graisse ou autre).
4. Retirez le film de protection de l'écran.
5. Sortez le cordon d'alimentation du Thermomix® TM7 et branchez le Thermomix® TM7 sur le secteur.
6. Vous pouvez déterminer vous-même la longueur du câble utilisé (jusqu'à 1 mètre). Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® TM7.
7. Ne posez pas la base sur son cordon d'alimentation afin d'éviter que votre Thermomix® TM7 ne soit en déséquilibre ce qui empêcherait le bon fonctionnement de la balance.

5.2 Premier nettoyage

ATTENTION ! Mise en danger de la santé ! Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec des aliments pour éliminer d'éventuels résidus de production.

Pour effectuer un premier nettoyage, procédez comme suit :

1. Démontez le bol de mixage, voir chapitre Démontez le bol de mixage [► 12].
2. Ensuite, lavez tous les éléments et accessoires à la main ou dans le lave-vaisselle (à l'exception de la base).

Vous trouverez plus de détails concernant le nettoyage au chapitre Nettoyage [► 19].

5.3 Première utilisation

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le Thermomix® TM7.

Après la première mise en marche, votre Thermomix® TM7 vous guide automatiquement tout au long du processus d'installation, voir chapitre Mise en service [► 12].

5.4 Mise en service

Pour pouvoir utiliser toutes les fonctionnalités du Thermomix® TM7, vous devez avoir accès au WiFi et à votre compte Cookidoo®.

1. Préparez vos données d'accès.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

Mise à jour

Le cas échéant, une mise à jour sera effectuée immédiatement après la mise en service afin que vous soyez à jour.

Réglages

Une fois la mise en service terminée, vous trouverez d'autres détails concernant les réglages sous Plus [► 17].

6 Faire la connaissance des accessoires

Vous trouverez ici toutes les informations sur l'utilisation des accessoires. **AVERTISSEMENT ! Avant l'utilisation, familiarisez-vous avec les consignes générales de sécurité, voir chapitre** Pour votre sécurité [► 7].

6.1 Bol de mixage



Dans le bol de mixage vous préparez et chauffez vos repas. Le bol de mixage se compose du couvercle du bol de mixage (2) avec sur-couvercle (1), du bol en acier inoxydable (4), du couteau mélangeur (8) et du couvercle isolant du bol de mixage (5) avec levier de verrouillage du couteau mélangeur (10) et poignée (11).

Lors de la cuisson le sur-couvercle reste sur le couvercle du bol de mixage. Vous pouvez enlever le sur-couvercle lorsque vous nettoyez le couvercle du bol de mixage ou avant de mettre en place le Varoma®.

Le bol en acier inoxydable est pourvu de marques de mesure du volume (6) de 0,5 litre en 0,5 litre. Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

Marque de mesure du volume	Capacité
max.	2,2 litres
II	2 litres
I	1 litre

6.2 Démontez le bol de mixage

Pour démonter le bol de mixage, procédez comme indiqué ci-après :

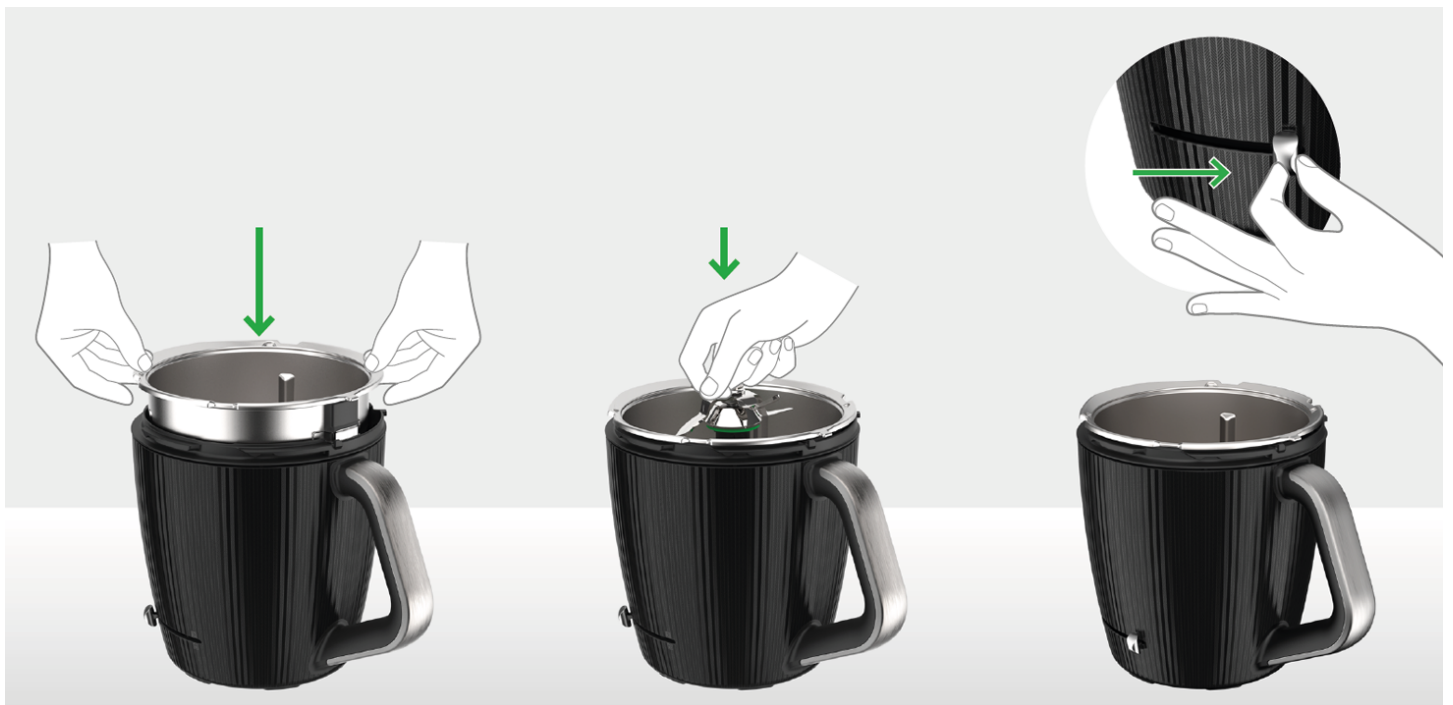
ATTENTION ! Laissez suffisamment refroidir le bol de mixage avant de le démonter pour éviter de vous brûler.



1. Faites glisser le levier de verrouillage en l'éloignant de la poignée. **ATTENTION ! Le bol de mixage est maintenant déverrouillé. Ne le retournez pas, le couteau mélangeur et le bol en acier inoxydable pourraient tomber et vous blesser.**
2. Saisissez la partie supérieure du couteau mélangeur avec précaution et sortez-le du bol de mixage. **ATTENTION ! Les lames du couteau mélangeur sont tranchantes. Ne vous coupez pas.**
3. Saisissez le bol intérieur par le bord et sortez-le par le haut.

6.3 Assembler le bol de mixage

Pour assembler le bol de mixage, procédez comme indiqué ci-après :



1. Placez le bol en acier inoxydable dans le couvercle isolant. Le marquage de positionnement du bol en acier inoxydable pointe vers la poignée du bol de mixage.
2. Mettez le couteau mélangeur en place. **ATTENTION ! Les lames du couteau mélangeur sont tranchantes. Ne vous coupez pas.**
3. Faites glisser le levier de verrouillage vers la poignée du bol de mixage.

6.4 Spatule



Avec la spatule, vous pouvez travailler dans le bol de mixage. Le côté flexible permet de retirer facilement les aliments du bol de mixage, comme par exemple la pâte, les crèmes ou la glace.

De plus, la spatule est pourvue d'une encoche pratique (22) qui sert à sortir le panier cuisson chaud (E) du bol de mixage.

Avec la spatule pour démouler (dans le manche de la spatule) (24) vous pouvez tourner le couteau mélangeur (8) pour détacher facilement et en toute sécurité la pâte, par exemple.

6.5 Panier cuisson



Le panier cuisson permet la cuisson vapeur d'ingrédients tels que le riz, la viande et les légumes à l'intérieur du bol de mixage tout en les protégeant contre les lames du couteau mélangeur. Le couvercle du panier cuisson (26) est inamovible. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle du panier cuisson avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale (28).

Insérer le panier cuisson

1. Insérez le panier cuisson (E) par le haut dans le bol de mixage. L'encoche du panier cuisson pointe vers la poignée du bol.

Retirer et ouvrir le panier cuisson

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Retirez le panier cuisson avec précaution afin de ne pas vous ébouillanter avec les aliments chauds.

Utilisez la spatule pour retirer le panier cuisson.

1. Insérez l'encoche de la spatule dans l'encoche (27) du panier cuisson. Veillez à ce que la spatule soit bien accrochée au panier cuisson.
2. Sortez le panier cuisson du bol de mixage grâce au manche de la spatule et posez-le, par exemple, dans l'évier pour laisser égoutter son contenu.
3. Décrochez la spatule une fois que le panier cuisson est posé, afin d'éviter qu'il ne se renverse. Détachez la spatule du panier cuisson en la faisant glisser hors de l'encoche.
4. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle du panier cuisson avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale.

6.6 Fouet



Le fouet permet de mélanger et de chauffer de manière plus homogène et vous aide à fouetter des crèmes ou monter les blancs en neige. Le fouet est facile à insérer et peut être retiré et nettoyé tout aussi facilement.

Le fouet peut être utilisé jusqu'à la **vitesse 4 au maximum** et doit être retiré avant de démarrer le mode Pré-nettoyage.

Insérer le fouet

1. Fixez le fouet sur le dessus du couteau mélangeur en le tournant légèrement dans le sens inverse de la rotation prévue du couteau mélangeur.
2. Assurez-vous que le fouet soit accroché et qu'il soit impossible de le soulever en le tirant droit vers le haut.

Retirer le fouet

1. Saisissez le fouet au niveau de la petite boule et retirez-le en effectuant de légers mouvements rotatifs.

6.7 Varoma®



Le Varoma® est composé de trois éléments : le Varoma®, le plateau vapeur et le couvercle. Le Varoma® et le plateau vapeur du Varoma® ont une surface trouée pour laisser passer la vapeur.

Ces trous permettent une cuisson vapeur à tous les niveaux. Ainsi, vous pouvez préparer simultanément plusieurs composants d'un menu.

Par exemple, vous pouvez préparer des pommes de terre dans le panier cuisson (E) à l'intérieur du bol de mixage, des légumes dans le Varoma® et du poisson sur le plateau vapeur. Le couvercle du Varoma® permet de couvrir le Varoma®.

Pour savoir comment utiliser le Varoma®, référez-vous au chapitre Cuisson vapeur [► 17].

7 Utilisation

7.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche

Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre le Thermomix® TM7 en marche.

Arrêter la fonction cuisson

Une brève pression sur le bouton marche/arrêt arrête la fonction cuisson en cours.

Arrêter

Une longue pression (env. 3 sec.) sur le bouton marche/arrêt arrête le Thermomix® TM7.


Arrêt automatique

Afin d'économiser l'énergie, Thermomix® TM7 s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes d'inactivité.

7.2 Ouvrir et fermer le couvercle du bol de mixage

Votre Thermomix® TM7 ne verrouille pas son couvercle du bol de mixage lorsqu'il fonctionne à la vitesse 2 ou moins. Vous pouvez ainsi ajouter plus facilement des ingrédients ou vérifier le résultat de la cuisson. Pour le fonctionnement du couteau mélangeur, le couvercle du bol de mixage doit être posé sur le bol de mixage. L'appareil détecte si le couvercle du bol de mixage est dans la bonne position ou non.

Dès que le couteau mélangeur dépasse la vitesse 2 lors d'une étape de préparation, le couvercle du bol de mixage se verrouille automatiquement

et un petit symbole représentant un cadenas  apparaît sur l'écran.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle du bol de mixage !

Ouvrir le couvercle du bol de mixage

Lorsque le couvercle du bol de mixage est déverrouillé, vous pouvez le sortir vers le haut. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent après la préparation d'aliments chauds et veillez à ne pas vous ébouillanter avec la vapeur ou le contenu chaud !**

Fermer le couvercle du bol de mixage





1. Pour fermer le couvercle du bol de mixage, placez-le en haut du bol de mixage en alignant la poignée du couvercle du bol de mixage sur la poignée du bol de mixage.
2. Poussez le couvercle du bol de mixage légèrement vers le bas jusqu'à ce qu'il repose uniformément sur le bol de mixage.

7.3 Régler la vitesse

Lors de la cuisson selon une recette, dans les Modes et outils ou même lorsque vous sélectionnez des ingrédients spécifiques, la vitesse du couteau mélangeur est déjà pré réglée de manière optimale.

Vous pouvez également régler une vitesse individuelle sous Cuisson manuelle.

7.4 Aperçu des vitesses

	Vitesse Mijotage  - 2	Vitesse 2.5 - 10
Tours par minute	40 - 300 tr/min	350 - 10 200 tr/min
Couvercle du bol de mixage	non verrouillé	verrouillé
Bol de mixage	non verrouillé	verrouillé
Utilisation	Vous remuez vos ingrédients à la vitesse mijotage  jusqu'à la vitesse 2 au maximum. Vous pouvez enlever le couvercle et ajouter des ingrédients par exemple.	Pour hacher grossièrement à très finement, mélanger et mixer. À partir de la vitesse 2.5, le couvercle du bol de mixage, le bol de mixage et la base sont fermement verrouillés ensemble.

7.5 Régler la température

La température est pré réglée en fonction de la recette ou de l'ingrédient sélectionné. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Avant de cuisiner en utilisant des températures élevées, familiarisez-vous avec les risques, voir chapitre Cuisiner avec précaution à des températures élevées [► 9].**

Vous pouvez également régler une température de votre choix sous Cuisson manuelle.

7.6 Régler la minuterie

La durée est pré réglée pour chaque étape de préparation. Vous pouvez également régler une durée de votre choix sous Cuisson manuelle.


7.7 Vider le bol de mixage




Une fois l'étape de préparation terminée, le couvercle du bol de mixage se déverrouille automatiquement. Vous pouvez enlever le couvercle du bol de mixage et vider le bol de mixage. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent après la préparation d'aliments chauds et veillez à ne pas vous ébouillanter avec le bol de mixage ou le contenu chaud !**

1. Si vous avez utilisé un accessoire, tel que le panier de cuisson, dans le bol de mixage, retirez l'accessoire du bol de mixage avec précaution.
2. Ôtez le bol de mixage de la base et videz-le. Si nécessaire, utilisez la spatule pour racler les parois du bol de mixage et éliminer les résidus d'aliments.

7.8 Menu principal

Sur le côté gauche de l'écran, vous pouvez accéder au menu principal.

	Menu	Autres informations
	Écran d'accueil	voir chapitre Écran d'accueil [► 17]

	Menu	Autres informations
	Recherche	voir chapitre Recherche [► 17]
	Recettes	voir chapitre Recettes [► 17]
	Cuisson manuelle	voir chapitre Cuisson manuelle [► 17]
	Plus	voir chapitre Plus [► 17]

7.9 Écran d'accueil

L'écran d'accueil est l'interface centrale que vous voyez dès que vous allumez l'appareil. Vous trouverez ici tout ce dont vous avez besoin pour démarrer rapidement. Vous pouvez accéder instantanément à vos outils et recettes les plus importants.

7.10 Recherche

La fonction Recherche est un outil essentiel qui vous permet de trouver rapidement et efficacement les informations dont vous avez besoin. Vous pouvez rechercher des plats, des ingrédients ou des recettes spécifiques et utiliser diverses options de filtrage pour affiner les résultats. De plus, vous pouvez rechercher sur votre appareil des fonctions ou outils spéciaux.

7.11 Recettes

Sous Recettes, vous pouvez découvrir de nouveaux plats et inspirations culinaires. Que vous recherchiez un plat spécifique ou que vous ayez simplement besoin de nouvelles idées, vous y trouverez d'innombrables recettes en quelques clics.

Une fois que vous avez choisi une recette, vous pouvez soit vous lancer immédiatement, soit la sauvegarder ou la planifier pour plus tard.

7.12 Cuisson manuelle

Dans le menu Cuisson manuelle vous trouverez toutes les fonctions et réglages vous permettant de préparer des aliments sans suivre une recette précise.

7.13 Modes

Dans la partie supérieure du menu Cuisson manuelle se trouve le menu Modes. Vous y découvrirez de nombreux autres outils pratiques pour cuisiner.

Vous trouverez toutes les informations concernant chaque mode en appuyant sur l'icône « i » dans le coin supérieur droit.

7.14 Plus

Dans le menu Plus, vous trouverez d'autres widgets utiles pour la gestion et la personnalisation de votre interface.

Le widget *Ma semaine* vous permet de planifier confortablement vos recettes pour les jours à venir et d'établir des listes de courses. Le widget est synchronisé avec votre application Cookidoo® afin que vous ayez toujours votre liste de courses avec vous.

Sous Réglages vous pouvez personnaliser votre appareil selon vos préférences personnelles, notamment l'écran d'accueil, la langue et la taille de la police, les notifications, la politique de confidentialité et autres paramètres généraux.

Le widget *Manuel et tutoriels digitaux* vous dirige vers le manuel d'utilisation et contient de nombreux tutoriels utiles vous permettant de tirer le meilleur parti des fonctionnalités et de vous familiariser avec l'utilisation de votre appareil.

Sous Profil & Cookidoo vous trouverez toutes les informations et options concernant votre compte utilisateur.

7.15 Cuisson vapeur

Dans le mode Cuisson vapeur, l'eau ou le liquide de cuisson dans le bol de mixage est porté à ébullition et produit 250 ml de vapeur par 15 minutes. La vapeur s'échappe par le panier cuisson ou l'ouverture du couvercle du bol de mixage puis monte et circule dans le Varoma®. Ainsi, les aliments cuisent en douceur.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Avant d'utiliser le mode Cuisson vapeur, familiarisez-vous avec les risques, voir Cuisiner avec précaution à des températures élevées [► 9].

1. Sélectionnez le mode **Cuisson vapeur** dans le menu **Modes**.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Note concernant la vitesse

Le mode **Cuisson vapeur** ne fonctionne qu'à des vitesses jusqu'à 6.

Cuisiner à la vapeur avec le mode **Cuisson vapeur**

1. Placez le bol de mixage correctement sur la base.
2. Versez dans le bol un minimum de 0,5 litre (500 g) d'eau pour 30 minutes de cuisson.
Pour plus de saveur, remplacez l'eau par un bouillon de légumes ou un mélange d'eau et de vin.
3. Si vous utilisez le panier cuisson pour la cuisson vapeur, insérez-le dans le bol de mixage et remplissez-le des ingrédients à cuire.
4. Fermez le bol de mixage avec le couvercle du bol de mixage sans le **sur-couvercle**.
5. Posez le couvercle du Varoma® à l'envers sur votre plan de travail et placez le Varoma® dessus - il se range parfaitement dans le creux du couvercle.
6. Mettez les ingrédients à cuire dans le Varoma® sans les tasser.
7. Assurez-vous de ne pas obstruer tous les trous afin de permettre à la vapeur de s'échapper et de circuler.

Lorsque vous remplissez le Varoma®, veillez à positionner les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long en-dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus ou sur le plateau vapeur.






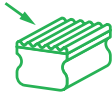
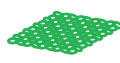










Ouvrez Mode **Cuisson vapeur**

8 Nettoyage

Nettoyez votre Thermomix® TM7 avant la première et après chaque utilisation et veillez à ce que tous les composants soient bien secs.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Débranchez la base de la prise secteur avant de la nettoyer. Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).

REMARQUE ! Risque d'endommagement ! N'utilisez pas d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone.

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



recommandé

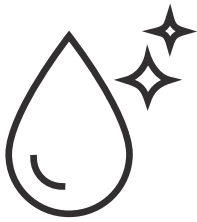


possible



non autorisé

8.1 Rinçage rapide



Si vous n'avez besoin que d'un rinçage rapide entre deux étapes d'une même recette, ou entre deux recettes ne nécessitant pas de lavage complet, vous pouvez utiliser le mode **Pré-nettoyage**. Vous trouverez ce mode sous **Cuisine manuelle**. Pour plus d'informations sur l'utilisation, appuyez sur l'icône « i » en haut à droite. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Ouvrez **Pré-nettoyage**

9 Entretien régulier

Un entretien régulier permet d'augmenter la durée de vie de votre Thermomix® TM7.

1. Contrôlez régulièrement votre Thermomix® TM7 et ses accessoires (bol de mixage, cordon d'alimentation et joint du couvercle) pour vérifier qu'ils sont intacts.
2. N'utilisez pas votre Thermomix® TM7 avec des accessoires endommagés.
3. Pour éviter d'endommager votre Thermomix® TM7, contrôlez régulièrement si les ouvertures de ventilation présentes sur la base restent bien dégagées.
4. Débranchez votre Thermomix® TM7 de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.

9.1 Remplacer le couteau mélangeur

L'usage régulier du Thermomix® TM7 pour hacher des ingrédients durs entraînera l'usure du couteau mélangeur. Le tableau suivant vous donne un aperçu des intervalles de remplacement recommandés pour le couteau mélangeur.

Sollicitation du couteau mélangeur	Exemple d'utilisation	Remplacement du couteau mélangeur au bout de
Forte	Je pile de la glace, mouds du grain etc. tous les jours.	6 mois
Moyenne	Je pile de la glace, mouds du grain etc. une fois par semaine.	2 ans
Faible	Je ne pile quasiment jamais de la glace et ne mouds pas de grain.	4 ans

Vous pouvez commander un nouveau couteau mélangeur via votre conseillère Thermomix® ou votre conseiller Thermomix® ou auprès du Service clients Vorwerk.

10 Anomalies de fonctionnement

Erreur :	Causes possibles et résolution :
Du liquide a pénétré l'espace situé sous le bol de mixage.	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez immédiatement l'appareil ou débranchez la fiche d'alimentation.• À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage.• Ne déplacez et n'inclinez pas la base pour éviter que les composants sensibles à l'intérieur de la base n'entrent en contact avec le liquide.• Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur/utilisatrice.• Si vous ne pouvez pas être certain qu'aucun liquide n'ait pénétré dans la base, ne démarrez pas Thermomix® TM7 et contactez le Service clients.
Thermomix® TM7 ne s'allume pas.	<p>La base n'est peut-être pas branchée correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché.• Vérifiez l'alimentation en courant du raccordement électrique principal.
Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur la base du Thermomix® TM7.	<p>Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que le couteau mélangeur et le couvercle isolant soient correctement assemblés et verrouillés.
Thermomix® TM7 ne chauffe pas.	<p>Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée. <p>Aucune température n'a peut-être été sélectionnée.</p> <ul style="list-style-type: none">• Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.

Thermomix® TM7 ne pèse pas correctement.	Thermomix® TM7 n'a peut-être pas été placé correctement. <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre la base. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension. Assurez-vous que Thermomix® TM7 soit placé sur un plan de travail uniforme et propre ne glissant pas. Ne touchez pas Thermomix® TM7 quand vous utilisez la balance.
Thermomix® TM7 ne se connecte pas au réseau Wi-Fi.	Il se peut que les données d'accès soient incorrectes. <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le nom d'utilisateur/utilisatrice et le mot de passe sont corrects et ont été saisis correctement. <p>La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée.</p> <ul style="list-style-type: none"> Configurez un réseau, voir chapitre Configuration du réseau. <p>Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez votre réseau Wi-Fi à la maison. <p>Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service clients.</p>
Erreur 13100	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'appareil ne se trouve pas à proximité de champs magnétiques puissants (p. ex. champ magnétique ou d'induction).

11 Recyclage



Ce symbole signifie qu'il est interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuits indiqués.

Numéro d'enregistrement :
WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

12 Données techniques

TM7 (type : 71A, type : 71B)

12.1 Dimensions et poids

Dimensions base (largeur x profondeur x hauteur)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensions bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensions base avec bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensions Varoma® (largeur x profondeur x hauteur)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Poids base	6500 g
Poids bol de mixage	2100 g
Poids Varoma®	840 g

12.2 Puissance et raccordement électrique

Moteur	Moteur synchrone Vorwerk sans entretien, puissance 500 W Vitesse de rotation progressive de 40 à 10 700 tours/min Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrin. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Alimentation secteur	Uniquement pour 220–240 V 50/60 Hz (changement automatique). Puissance totale absorbée 2000 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre, rétractable.
Consommation en mode veille	0 W
Arrêt automatique	Au bout d'env. 15 minutes

Balance intégrée	Opérationnelle jusqu'à la vitesse 2 incluse
	Pesée de 1 à 3 000 g
	Pesée de -1 à -3000 g

12.3 Normes/sécurité, conformité

Normes/sécurité/ conformité



Conformité

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG déclare par la présente que l'installation radioélectrique Thermomix® TM7 est conforme à la directive 2014/53/CE.

Le texte complet de la déclaration de conformité UE peut être consulté à l'adresse Internet suivante : <https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity>

12.4 Matériau

Coques	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.

12.5 Connectivité

Connectivité Wi-Fi

2,4 GHz	2 400 MHz – 2 483,5 MHz	11,74 dBm	norme IEEE 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	norme IEEE 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	norme IEEE 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	norme IEEE 802,11a/n/ac/ax™



L'appareil est conçu exclusivement pour fonctionner à l'intérieur, s'il est utilisé dans la gamme de fréquence 5,150 GHz – 5,350 GHz en AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO et TR.

Connectivité Bluetooth®

2,4 GHz	2 400 MHz – 2 483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-------------------------	----------	---------------------------

Le nom de marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. Toute utilisation de ces noms/logos est concédée sous licence à Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG.

12.6 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Allemagne

Indice

1	Prima di iniziare	23	7.1	Accensione e spegnimento	34
1.1	A cosa serve questo documento	23	7.2	Apertura e chiusura del coperchio del boccale	35
1.2	Obblighi dell'utilizzatore/trice	24	7.3	Impostazione della velocità	35
2	Panoramica del prodotto	25	7.4	Panoramica delle velocità	35
3	Utilizzo conforme	26	7.5	Impostazione della temperatura	35
3.1	Capacità massima	27	7.6	Impostazione del timer	35
3.2	Limiti di utilizzo	27	7.7	Svuotamento del boccale	36
4	Per la tua sicurezza	27	7.8	Menu principale	36
4.1	Scelta di un luogo di installazione sicuro	27	7.9	Schermata iniziale	36
4.2	Precauzioni per lavorare con temperature elevate	28	7.10	Ricerca	36
4.3	Lavorazione sicura degli alimenti	30	7.11	Ricette	36
4.4	Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori	30	7.12	Modalità Manuale	36
4.5	Cura e manutenzione dell'apparecchio e degli accessori	30	7.13	Modalità	36
5	Prima accensione	31	7.14	Altro	36
5.1	Scegliere dove posizionare Thermomix® TM7	31	7.15	Cottura a vapore	37
5.2	Pulizia iniziale	31	8	Pulizia	38
5.3	Prima accensione	31	8.1	Pulizia	38
5.4	Messa in funzione	31	9	Manutenzione regolare	39
6	Conoscere gli accessori	32	9.1	Sostituire il gruppo coltelli	39
6.1	Boccale	32	10	Risoluzione dei problemi	39
6.2	Smontare gli elementi del boccale	32	11	Smaltimento	40
6.3	Montare gli elementi del boccale	33	12	Dati tecnici	40
6.4	Spatola	33	12.1	Dimensioni e peso	40
6.5	Cestello	33	12.2	Potenza e alimentazione elettrica	40
6.6	Farfalla	34	12.3	Marchi di conformità	40
6.7	Varoma®	34	12.4	Materiale	40
7	Utilizzo	34	12.5	Connettività	41
			12.6	Produttore	41

1 Prima di iniziare

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo Thermomix® TM7!

1. Leggi attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il Thermomix® TM7 e gli accessori per la prima volta.
2. Acquisisci familiarità con il Thermomix® TM7.
3. Partecipa alla dimostrazione di un/una consulente Thermomix® e segui i tutorial che trovi online e sull'apparecchio.

1.1 A cosa serve questo documento

Funzioni e accessori

Alcune funzioni descritte in questo documento potrebbero non essere disponibili per tutte le regioni. Per maggiori informazioni rivolgiti al/alla tuo/tua consulente Thermomix®.

Copyright

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questo prodotto editoriale sono di proprietà di Vorwerk International & Co. KmG Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questo prodotto non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Obblighi dell'utilizzatore/trice

Per garantire il perfetto funzionamento dell'apparecchio a marchio Vorwerk e degli accessori, attieniti a quanto segue:

- ▶ Leggi attentamente tutta la documentazione disponibile.
- ▶ Conserva i documenti allegati in un luogo dove puoi consultarli facilmente.
- ▶ Assicurati che eventuali danni vengano riparati tempestivamente e che le parti danneggiate vengano sostituite subito. A questo scopo rivolgiti al Servizio Clienti locale.

2 Panoramica del prodotto



A Boccale TM7

- 1 Tappo del coperchio
- 2 Coperchio del boccale
- 3 Foro del coperchio
- 4 Boccale in acciaio inossidabile
- 5 Isolante del boccale
- 6 Tacche di misurazione del volume
- 7 Perno del gruppo coltelli
- 8 Gruppo coltelli
- 9 Anello di tenuta
- 10 Leva di bloccaggio gruppo coltelli
- 11 Manico
- 12 Modulo con pin di contatto

Nel boccale prepari e cuoci le tue ricette. Il boccale è composto dal coperchio (2) con tappo del coperchio (1), dal boccale in acciaio inossidabile (4), dal gruppo coltelli (8) e dall'isolante del boccale (5) con leva di bloccaggio del gruppo coltelli (10) e manico (11).

Durante la cottura il tappo del coperchio resta sul coperchio. Puoi togliere il tappo del coperchio quando pulisci il coperchio o prima di appoggiare il Varoma®.

Nel boccale in acciaio inossidabile trovi tacche di riempimento (6) a intervalli di 0,5 litri. La capacità massima è di 2,2 litri (tacca "max").

Tacca di riempimento

max

II

I

Capacità

2,2 litri

2 litri

1 litro



B Base Thermomix®

- 13 Alloggiamento del gruppo coltelli
- 14 Modulo di contatto del boccale
- 15 Piedino dello slider
- 16 Piedini della bilancia
- 17 Display multi-touch da 10 pollici
- 18 Pulsante di accensione

La base è dotata di un grande Display multi-touch da 10 pollici (17) e di un pulsante di accensione (18).

Sul retro si trova il piedino dello slider (15). Sollevando la parte anteriore della base puoi comodamente tirare verso di te l'apparecchio e spostarlo sul piano di lavoro.

Insieme al piedino dello slider, i piedini anteriori (16) provvedono alla stabilità dell'apparecchio e contemporaneamente fungono da bilancia.

Il modulo di contatto del boccale (14) serve a collegare il boccale alla base.

Con velocità superiore a 2 il boccale e il coperchio del boccale (2) sono bloccati in modo fisso alla base.



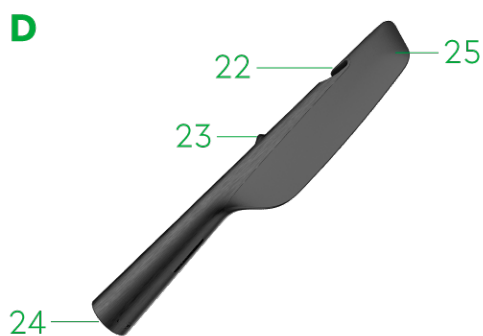
C Varoma®

- 19 Coperchio del Varoma®
- 20 Vassoio del Varoma®
- 21 Recipiente del Varoma®

Il Varoma® è composto da tre parti: recipiente, vassoio e coperchio. Il recipiente del Varoma® e il vassoio del Varoma® sono dotati di fessure per il passaggio del vapore.

Le fessure permettono la cottura a vapore su tutti i livelli. Il vassoio offre la possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente.

Puoi cuocere ad esempio le patate nel cestello (E) all'interno del boccale, le verdure nel recipiente del Varoma® e il pesce sul vassoio. Per avviare la cottura a vapore, copri sempre il Varoma® con il coperchio.



D Spatola

- 22 Gancio della spatola
- 23 Supporto della spatola
- 24 Foro della spatola
- 25 Punta della spatola

La spatola serve per raccogliere gli ingredienti all'interno del boccale o per toglierli da esso. Il suo lato flessibile consente di prelevare facilmente dal boccale alimenti quali impasti, creme o gelati.

Inoltre la spatola ha un pratico gancio (22) che serve per estrarre il cestello caldo (E) dal boccale.

Il foro (24) nel manico della spatola permette di agganciare il perno e far girare il gruppo coltelli (8), ad es. per rimuovere più facilmente gli impasti.



E Cestello

- 26 Coperchio del cestello
- 27 Incavo del cestello
- 28 Fessura frontale del coperchio del cestello

Con il cestello puoi cuocere ingredienti come riso, carne e verdura all'interno del boccale, proteggendoli dal gruppo coltelli. Il coperchio del cestello (26) è montato in modo permanente. Per aprire il coperchio del cestello, usa la spatola, inserendola nella fessura frontale del coperchio del cestello (28), mentre per toglierlo dal boccale caldo, aggancia la spatola all'incavo del cestello (27).



F Farfalla

La farfalla amalgama in modo omogeneo e contribuisce a un riscaldamento uniforme, inoltre è l'accessorio indispensabile per montare la panna, gli albumi a neve e lavorare il purè. È facilissimo inserire la farfalla, ed è altrettanto semplice toglierla e pulirla.

La farfalla è utilizzabile **al massimo fino alla velocità 4** e deve essere estratta prima di avviare la Modalità Pulizia.

3 Utilizzo conforme

Utilizza l'apparecchio e gli accessori solo in modo appropriato e secondo le disposizioni, al fine di ridurre al minimo i pericoli per te o terzi e i danni all'apparecchio o altri danni materiali.

Campo d'impiego

Thermomix® TM7 è un elettrodomestico da cucina per la preparazione di alimenti ed è destinato all'uso in ambito domestico.

Utilizzatori/trici

Il Thermomix® TM7 è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non può essere usato da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto. In ogni caso tieni i bambini lontani dall'apparecchio, quando è in funzione, e dal relativo cavo di alimentazione.

Spiega ai bambini i pericoli associati all'uso dell'apparecchio e degli accessori, in particolare la possibilità di sviluppo di calore e vapore pericolosi, la presenza di condensa calda e di superfici calde.

Se il Thermomix® TM7 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini, è necessaria un'attenta sorveglianza.

Ai bambini non è consentito giocare con il Thermomix® TM7.

L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienza e/o conoscenze se sono supervisionate o sono state informate riguardo al suo uso sicuro e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano.

In assenza di sorveglianza, così come prima dell'assemblaggio, dello smontaggio e della pulizia, l'apparecchio deve sempre essere staccato dall'alimentazione elettrica.

Utilizzo non conforme

Il Thermomix® TM7 e i relativi accessori non possono essere messi nel microonde, sul fornello né nel forno.

Non è consentito utilizzare l'apparecchio in modo diverso da quello conforme alle disposizioni. Il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti. In caso di modifiche tecniche al prodotto decadono tutti i diritti alla garanzia per difetti materiali. Se si apportano modifiche tecniche al prodotto, decade anche l'obbligo di sostituzione da parte del Produttore.

Documentazione di riferimento

Durante qualsiasi attività con e sull'apparecchio è necessario attenersi a tutta la documentazione pertinente e alle indicazioni sul display. In caso di operazioni inappropriate il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti.

Norme di sicurezza locali

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza del Paese in cui viene distribuito dall'organizzazione Vorwerk autorizzata. In caso di uso dell'apparecchio in un Paese diverso da quello di acquisto non è possibile garantire il rispetto delle disposizioni locali sulla sicurezza vigenti nell'altro Paese. Pertanto Vorwerk non risponde dei rischi derivanti per la sicurezza dell'utilizzatore.

3.1 Capacità massima

Boccale	Liquido/alimenti	2,2 litri (tacca max)
	Olio (per Modalità Alta Temperatura)	100 ml
Cestello		1,4 litri (ad es. 350 g di riso)

3.2 Limiti di utilizzo

Base	Esclusivamente in interni con temperatura ambiente da 10°C a 40°C
Farfalla	Massima velocità 4, a massimo 100°C per massimo 2 h
Cestello	Massimo 100°C
Spatola	Esclusivamente per uso di breve durata nel boccale (per raccogliere e togliere il cibo dal boccale). Non utilizzare in pentole o padelle

4 Per la tua sicurezza

Per noi la tua sicurezza ha la massima priorità. Prima del primo utilizzo devi imparare a riconoscere i pericoli e i rischi. Se conosci i rischi e sei prudente, eviterai gli incidenti.

4.1 Scelta di un luogo di installazione sicuro

Pericolo di scossa elettrica

Penetrazione di umidità

- ▶ Proteggi dall'umidità l'apparecchio e in particolare le parti sotto tensione.
- ▶ Non lasciare che acqua o sporcizia penetrino nella base **(B)** dell'apparecchio.
- ▶ Non mettere la base sotto l'acqua corrente e non immergerla in acqua o altri liquidi.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Pericolo di scossa elettrica Manipolazione non conforme

- ▶ Per estrarre la spina non tirare il cavo di alimentazione, bensì afferra la spina per staccarla dalla presa di corrente.
- ▶ Non trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo di alimentazione.
- ▶ Collega l'apparecchio esclusivamente a prese installate regolarmente da un elettricista.
- ▶ Togli la spina dalla presa quando non usi l'apparecchio e prima di pulire la base.
- ▶ Non toccare l'interno dei fori del modulo di contatto **(14)** del boccale e non infilare oggetti in questi fori.

Pericolo di incendio Fonti di calore esterne

- ▶ Non posare mai l'apparecchio su superfici calde o che possono scaldarsi, quali fornelli, piani cottura a induzione e simili. L'apparecchio e gli accessori contengono parti metalliche visibili e non visibili che possono riscaldarsi anche attraverso un piano a induzione.
- ▶ Mantieni una distanza sufficiente da superfici calde e fonti esterne di calore (ad es. piani cottura, tostapane ecc.).
- ▶ Tieni sempre lontano dalle fonti di calore anche il cavo di alimentazione.

Pericolo di incendio Collegamento elettrico non conforme

- ▶ Collega l'apparecchio esclusivamente a prese installate regolarmente da un elettricista, con dimensionamento sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio (vedi la targhetta identificativa).
- ▶ Non utilizzare multiprese elettriche, prolunghere o altro tra la presa di corrente e l'apparecchio.

Pericolo di ustioni e lesioni Mancanza di stabilità

- ▶ Posiziona l'apparecchio su un piano pulito, stabile, uniforme e orizzontale.
- ▶ Lascia una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.
- ▶ Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano della cucina.
- ▶ Tieni l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. In particolare con velocità elevate, nei triti di ingredienti o in alcune modalità di lavoro potrebbe muoversi e cadere dal piano di lavoro.

Danni materiali Vapore

- ▶ Posiziona l'apparecchio a una distanza sufficiente verso l'alto e rispetto agli oggetti ai lati. Se posizioni l'apparecchio direttamente sotto a mobili, scaffali, pensili o simili durante la cottura, questi possono rovinarsi a causa della fuoriuscita del vapore.
- ▶ Ricorda che il Thermomix® TM7 con il Varoma® **(C)** ha un'altezza maggiore.

Danni materiali Superfici delicate

- ▶ Non posare l'apparecchio su superfici delicate. La funzione di scorrimento dell'apparecchio o i suoi movimenti durante il funzionamento potrebbero essere causa di graffi alle superfici. In caso di dubbi, prima di appoggiare la base dell'apparecchio espostarla facendola scorrere, fai un test della sensibilità ai graffi in un punto nascosto del mobile.

4.2 Precauzioni per lavorare con temperature elevate

Pericolo di scottature e ustioni Cibo caldo e liquidi caldi

- ▶ Presta particolare attenzione quando utilizzi temperature elevate.
- ▶ Non superare mai i livelli massimi di capacità del boccale.
- ▶ Maneggia il boccale con particolare cautela quando è pieno di alimenti caldi.
- ▶ Fai attenzione a non urtare e rovesciare il boccale. Fino alla velocità 2 il boccale non è bloccato in modo fisso alla base e potrebbe inclinarsi rispetto alla base.
- ▶ Non smontare mai il boccale quando è pieno. Sollevalo dalla base e svuotalo, prima di togliere il bloccaggio.
- ▶ Accertati che il tappo del coperchio **(1)** poggia correttamente sul coperchio del boccale **(2)**.
- ▶ Presta la massima attenzione quando aggiungi ingredienti nel boccale, in particolare liquidi caldi.
- ▶ Fai raffreddare gli alimenti molto caldi prima di versarli in un liquido che si trova all'interno del boccale.
- ▶ Non sollevare mai il boccale mentre l'apparecchio è in funzione.

- ▶ Non tentare di aprire il coperchio con forza.
- ▶ La preparazione e lavorazione del caramello richiedono grande prudenza, perché il boccale si raffredda molto lentamente.

Pericolo di scottature e ustioni

Fuoriuscita di ingredienti

- ▶ In generale, cuoci zuppe, minestre, marmellate e confetture ad una temperatura massima di 100°C.
- ▶ Se il cibo fuoriesce, abbassa la temperatura o premi il pulsante di accensione **(18)** per interrompere la cottura.
- ▶ Utilizza l'apparecchio esclusivamente con il coperchio del boccale pulito.

Pericolo di scottature e ustioni

Pressione eccessiva

- ▶ In generale, ricorda che quando cuoci zuppe, minestre, confetture e marmellate, si procede senza bloccaggio della chiusura (massimo velocità 2).
- ▶ Accertati che i fori nel coperchio del boccale non siano ostruiti da cibo o altro, e non coprire mai i fori dall'esterno con oggetti. Se il vapore non può uscire regolarmente, all'interno del boccale si potrebbe formare una pressione eccessiva e il contenuto caldo potrebbe fuoriuscire improvvisamente in modo incontrollato.
- ▶ Se durante una cottura con chiusura bloccata ti accorgi che il coperchio si solleva, arresta la cottura premendo il pulsante di accensione del Thermomix® TM7 **(18)**. Attendi fino a quando l'apparecchio si sblocca da sé.

Pericolo di scottature e ustioni

Cottura a vapore con il Varoma®

- ▶ Fai attenzione al vapore.
- ▶ Non afferrare il coperchio del boccale durante la lavorazione di cibi caldi.
- ▶ Assicurati che il vapore possa uscire sempre liberamente e in modo regolare: non coprire le aperture e mantieni sempre libere alcune fessure del recipiente del Varoma®.
- ▶ Rimuovi il tappo del coperchio **(1)** dal coperchio del boccale **(2)** prima di posizionare il recipiente del Varoma® **(21)** sul coperchio del boccale; assicurati che il recipiente del Varoma® poggia correttamente sul coperchio del boccale, in modo che non si rovesci e cada.
- ▶ Maneggia con particolare cautela il recipiente del Varoma® quando è pieno e caldo. Attraverso la fessura del vapore in basso, dal recipiente può gocciolare un po' di liquido caldo. Perciò, quando sollevi il recipiente dal coperchio del boccale, appoggialo su un piatto o sul coperchio capovolto del Varoma®, per evitare di scottarti.
- ▶ Per evitare il contatto con il vapore in uscita, allontana il viso e il corpo quando apri il coperchio del boccale **(2)** e il coperchio del Varoma® **(19)**.

Pericolo di scottature e ustioni

Cottura con il cestello

- ▶ Procedi con cautela quando togli il cestello **(E)**, per evitare di scottarti.
- ▶ Togli il cestello **(E)** caldo dal boccale sempre e solo con la spatola e, prima di sollevarlo dal boccale, assicurati che la spatola sia saldamente agganciata con il gancio **(22)** nell'incavo del cestello **(27)**.
- ▶ Dopo aver appoggiato con cura il cestello sul piano di lavoro, sgancia la spatola per evitare che il cestello si inclini e si rovesci.

Pericolo di scottature e ustioni

Grassi caldi (Modalità Alta Temperatura)

- ▶ Presta attenzione quando fai scaldare ingredienti grassi (es. olio extravergine di oliva o burro), perché possono provocare schizzi.
- ▶ Non versare mai grassi già caldi nel boccale e non riscaldare mai l'olio senza altri ingredienti. L'aggiunta successiva di altri ingredienti potrebbe causare schizzi di olio caldo.
- ▶ Quando lavori con grassi caldi, il boccale e gli accessori (ad es. la spatola) devono essere perfettamente asciutti. Sono sufficienti piccole gocce o residui d'acqua per causare forti schizzi.
- ▶ Segui le istruzioni sul display per la Modalità Alta Temperatura.

Pericolo di scottature e ustioni

Superfici calde

- ▶ Maneggia con attenzione il boccale, il coperchio del boccale e il tappo del coperchio, il gruppo coltelli e gli accessori, soprattutto durante e dopo le preparazioni calde.
- ▶ Afferra tutti i componenti esclusivamente in corrispondenza delle apposite impugnature e superfici di presa.
- ▶ Lascia raffreddare a sufficienza il boccale in acciaio inossidabile e il gruppo coltelli, prima di smontare il boccale ed estrarre il gruppo coltelli.
- ▶ Non usare mai il boccale in acciaio inossidabile **(4)** senza l'isolante **(5)**.

4.3 Lavorazione sicura degli alimenti

Rischi per la salute

- ▶ Prima del primo utilizzo, lava tutti i componenti che possono venire a contatto con il cibo, per eliminare eventuali residui di produzione.
- ▶ Presta attenzione al rispetto della catena del freddo e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione. Ricorda che gli alimenti deperibili devono essere consumati direttamente o refrigerati poco dopo la preparazione.
- ▶ Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate. Non usare la spatola **(D)** in pentole o padelle calde.

4.4 Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori

Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori

Pericolo di lesioni

- ▶ Accertati che il gruppo coltelli sia fissato correttamente nel boccale (il bloccaggio **(10)** deve essere spostato verso il manico **(11)**).
- ▶ Non modificare l'apparecchio e gli accessori e non usarli se sono danneggiati.
- ▶ Utilizza esclusivamente accessori originali Thermomix® e componenti, ricambi e parti originali Thermomix®.
- ▶ Maneggia il gruppo coltelli **(8)** con cautela e non afferrarlo mai dalle lame.
- ▶ Non smontare mai il boccale quando è pieno. Svuotalo prima di rilasciare il bloccaggio **(10)**.
- ▶ Quando smonti gli elementi del boccale, ricorda che il gruppo coltelli potrebbe cadere, se il bloccaggio **(10)** è sbloccato.
- ▶ Non agganciare il coperchio nel bordo del boccale. Il coperchio potrebbe subire danni.
- ▶ Non introdurre la mano nel boccale.
- ▶ Tieni i capelli e il corpo lontani dal gruppo coltelli e dalle altre parti mobili.
- ▶ Utilizza gli accessori Thermomix® esclusivamente come indicato nelle istruzioni o sul display.
- ▶ Prima di impostare la velocità, assicurati che l'accessorio richiesto sia inserito in modo corretto e stabile e che all'interno del boccale non ci sia nessun accessorio staccato.
- ▶ Dopo l'uso controlla che il gruppo coltelli e l'accessorio non siano danneggiati.
- ▶ Se l'accessorio si è danneggiato, è necessario buttare gli alimenti lavorati perché non si può escludere che contengano piccoli frammenti.

Pericoli per la salute a causa di magneti

- ▶ Il coperchio contiene magneti in corrispondenza del manico del boccale. Tenere il coperchio lontano da pacemaker, defibrillatori interni o altri dispositivi impiantabili attivi.
- ▶ Provedi ad avvisare le persone interessate.

Danni materiali

- ▶ Assicurati che l'accessorio da usare nel boccale (cestello, farfalla, Copri Lama Più, grattugia 6-in-1) sia sempre correttamente inserito. Segui le istruzioni per l'uso dell'accessorio corrispondente. Non introdurre mai alimenti per cui l'accessorio montato non è idoneo e che possono bloccare o danneggiare l'accessorio.
- ▶ Fai attenzione a non danneggiare la spatola sul gruppo coltelli. Soprattutto il suo lato flessibile è delicato. Usa la spatola **(D)** nel boccale con attenzione e, nella zona del gruppo coltelli, muovi la punta della spatola **(25)** in senso orario.
- ▶ Per la cottura a vapore assicurati che nel boccale ci sia sempre acqua a sufficienza. Durante la cottura a vapore con il Varoma®, il Thermomix® TM7 fa evaporare ca. 250 ml di acqua in 15 minuti.
- ▶ Per la Cottura lenta provvedi a un'idonea qualità dell'acqua. Se necessario usa additivi per impedire la formazione di ruggine, ad es. acido citrico. Segui le avvertenze sul display.

4.5 Cura e manutenzione dell'apparecchio e degli accessori

Pericolo di scossa elettrica

Pulizia

- ▶ Togli la spina dalla presa prima di pulire la base.
- ▶ Pulisci la base solo con un panno asciutto o leggermente umido (non bagnato).

Pericolo di scossa elettrica

Manutenzione e riparazione

- ▶ Controlla regolarmente la base, il cavo di alimentazione con la spina e gli accessori per verificare che non siano danneggiati.

- ▶ Non utilizzare mai la base se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non collegare mai alla presa un cavo di alimentazione danneggiato.
- ▶ Non cercare di riparare l'apparecchio autonomamente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. In caso di danni all'apparecchio o al cavo di alimentazione, invia l'apparecchio al Centro Assistenza autorizzato Vorwerk per farlo esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.

Pericolo di scottature e ustioni

Coperchio del boccale danneggiato

- ▶ Utilizza l'apparecchio esclusivamente con il coperchio integro e la guarnizione del coperchio intatta.
- ▶ Verifica periodicamente la presenza di eventuali danni sul coperchio e sulla guarnizione. In caso di danni o perdite dal coperchio, sostituisci immediatamente il coperchio.

Danni materiali

- ▶ Non pulire mai l'apparecchio con spugne abrasive, materiali abrasivi o prodotti aggressivi quali benzina o acetone.
- ▶ Fai asciugare perfettamente soprattutto gli spinotti dei contatti (12) sul lato inferiore del boccale, prima di inserire il boccale sulla base, per evitare una possibile ossidazione all'interno della base.
- ▶ Pulisci tutti i componenti direttamente dopo l'uso e in particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare l'anello di tenuta e il perno del gruppo coltelli.

5 Prima accensione

5.1 Scegliere dove posizionare Thermomix® TM7

1. Trova fin dall'inizio un posto fisso per il Thermomix® TM7 nella tua cucina, così è sempre pronto all'uso ogni volta che ti serve.

Per scegliere il posto, tieni presente quanto segue:

1. Leggi e attieniti ai requisiti fondamentali di sicurezza per il luogo di installazione, vedi Scelta di un luogo di installazione sicuro [▶ 27].
2. Posiziona il Thermomix® TM7 su un piano pulito, stabile e uniforme in modo che non possa scivolare.
3. Assicurati che non si accumuli sporco (schizzi di olio o simili) in corrispondenza della presa d'aria sul retro della base.
4. Rimuovi la pellicola protettiva dal display.
5. Tira con delicatezza il cavo elettrico dal Thermomix® TM7 e collega il Thermomix® TM7 alla presa di corrente.
6. Puoi decidere tu quanto cavo estrarre (la lunghezza è regolabile fino a 1 metro). Se non ti serve tutto, puoi tenere la parte inutilizzata all'interno del Thermomix® TM7.
7. Non collocare la base sopra il cavo, altrimenti il Thermomix® TM7 non è stabile e la bilancia non funziona correttamente.

5.2 Pulizia iniziale

ATTENZIONE! Rischi per la salute! Prima del primo utilizzo, lava tutti i componenti che possono venire a contatto con il cibo, per eliminare eventuali residui di produzione.

Per la pulizia iniziale procedi come segue:

1. Smonta e separa gli elementi del boccale, vedi capitolo Smontare gli elementi del boccale [▶ 32].
2. Lava a mano o in lavastoviglie tutti i componenti e gli accessori (ad eccezione della base).

Puoi trovare maggiori dettagli sulla pulizia nel capitolo Pulizia [▶ 38].

5.3 Prima accensione

1. Premi il pulsante di accensione/spegnimento per avviare il Thermomix® TM7.

Dopo la prima accensione, il Thermomix® TM7 ti guida automaticamente nella procedura di utilizzo iniziale, vedi capitolo Messa in funzione [▶ 31].

5.4 Messa in funzione

Per sfruttare appieno tutte le funzionalità devi avere accesso al Wi-Fi e al tuo account Cookidoo®.

1. Tieni a portata di mano i dati per l'autenticazione.
2. Segui le istruzioni sul display.

In seguito potrai modificare ancora le impostazioni.

Aggiornamento

È possibile che alla messa in funzione venga eseguito anche un aggiornamento, per portare l'apparecchio all'ultima versione.

Possibilità di impostazione

Dopo aver completato la prima accensione, puoi trovare maggiori dettagli sulle impostazioni possibili nella sezione Altro [► 36].

6 Conoscere gli accessori

Qui impari a utilizzare gli accessori. **AVVERTENZA! Prima dell'uso, acquisisci familiarità con i requisiti generali di sicurezza**, vedi capitolo Per la tua sicurezza [► 27].

6.1 Boccale



Nel boccale prepari e cuoci le tue ricette. Il boccale è composto dal coperchio (2) con tappo del coperchio (1), dal boccale in acciaio inossidabile (4), dal gruppo coltelli (8) e dall'isolante del boccale (5) con leva di bloccaggio del gruppo coltelli (10) e manico (11).

Durante la cottura il tappo del coperchio resta sul coperchio. Puoi togliere il tappo del coperchio quando pulisci il coperchio o prima di appoggiare il Varoma®.

Nel boccale in acciaio inossidabile trovi tacche di riempimento (6) a intervalli di 0,5 litri. La capacità massima è di 2,2 litri (tacca "max").

Tacca di riempimento	Capacità
max	2,2 litri
II	2 litri
I	1 litro

6.2 Smontare gli elementi del boccale

Per smontare gli elementi del boccale, procedi come segue:

ATTENZIONE! Lascia raffreddare a sufficienza il boccale, prima di smontarlo, in modo da non scottarti.



1. Sposta la leva di bloccaggio tirandola nella direzione opposta rispetto al manico. **ATTENZIONE! Ora il boccale è sbloccato. Non capovolgerlo, altrimenti il gruppo coltelli e il boccale in acciaio inossidabile possono cadere e ferirti.**

- Afferra con cautela il gruppo coltelli in alto ed estrailo dal boccale. **ATTENZIONE! Le lame del gruppo coltelli sono affilate. Fai attenzione a non tagliarti.**
- Afferra il boccale in acciaio inossidabile dal bordo e sollevalo per estrarlo.

6.3 Montare gli elementi del boccale

Per assemblare gli elementi del boccale, procedi come segue:



- Metti il boccale in acciaio inossidabile nell'isolante. Il riferimento del boccale in acciaio inossidabile è rivolto verso il manico.
- Inserisci il gruppo coltelli. **ATTENZIONE! Le lame del gruppo coltelli sono affilate. Fai attenzione a non tagliarti.**
- Porta la leva di bloccaggio nella direzione del manico del boccale.

6.4 Spatola



La spatola serve per raccogliere gli ingredienti all'interno del boccale o per toglierli da esso. Il suo lato flessibile consente di prelevare facilmente dal boccale alimenti quali impasti, creme o gelati.

Inoltre la spatola ha un pratico gancio (22) che serve per estrarre il cestello caldo (E) dal boccale.

Il foro (24) nel manico della spatola permette di agganciare il perno e far girare il gruppo coltelli (8), ad es. per rimuovere più facilmente gli impasti.

6.5 Cestello



Con il cestello puoi cuocere ingredienti come riso, carne e verdura all'interno del boccale, proteggendoli dal gruppo coltelli. Il coperchio del cestello (26) è montato in modo permanente. Per aprire il coperchio del cestello, usa la spatola, inserendola nella fessura frontale del coperchio del cestello (28), mentre per toglierlo dal boccale caldo, aggancia la spatola all'incavo del cestello (27).

Inserire il cestello

- Inserisci il cestello (E) nel boccale dall'alto. L'incavo per la spatola deve essere rivolto verso il manico del boccale.

Estrarre il cestello

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Procedi con cautela quando togli il cestello, per non scottarti con il cibo caldo.

Utilizza sempre la spatola per estrarre il cestello dal boccale.

1. Aggancia il gancio della spatola nell'apposito incavo del cestello (27). Assicurati che il gancio sia agganciato in modo stabile al cestello.
2. Tenendo l'impugnatura della spatola, estrai il cestello dal boccale e appoggialo ad es. nel lavello, per far sgocciolare il cibo.
3. Dopo aver appoggiato il cestello sul piano di lavoro, sgancia la spatola per evitare che il cestello si inclini e si rovesci. Per sganciare la spatola dal cestello, spingi il gancio fuori dall'incavo.
4. Per togliere il cestello caldo dal boccale, utilizza sempre la spatola, agganciandola all'incavo del cestello

6.6 Farfalla



La farfalla amalgama in modo omogeneo e contribuisce a un riscaldamento uniforme, inoltre è l'accessorio indispensabile per montare la panna, gli albumi a neve e lavorare il purè. È facilissimo inserire la farfalla, ed è altrettanto semplice toglierla e pulirla.

La farfalla è utilizzabile **al massimo fino alla velocità 4** e deve essere estratta prima di avviare la Modalità Pulizia.

Montare la farfalla

1. Inserisci la farfalla dall'alto sul gruppo coltelli e ruotala delicatamente in senso inverso rispetto a quello del gruppo coltelli per agganciarla.
2. Per controllare che sia ben fissata, tira leggermente verso l'alto.

Rimuovere la farfalla

1. Afferra l'estremità a forma di sfera della farfalla e tira facendola ruotare in entrambe le direzioni.

6.7 Varoma®



Il Varoma® è composto da tre parti: recipiente, vassoio e coperchio. Il recipiente del Varoma® e il vassoio del Varoma® sono dotati di fessure per il passaggio del vapore.

Le fessure permettono la cottura a vapore su tutti i livelli. Il vassoio offre la possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente.

Puoi cuocere ad esempio le patate nel cestello (E) all'interno del boccale, le verdure nel recipiente del Varoma® e il pesce sul vassoio. Per avviare la cottura a vapore, copri sempre il Varoma® con il coperchio.

Il capitolo Cottura a vapore [► 37] ti spiega come usare il Varoma®.

7 Utilizzo

7.1 Accensione e spegnimento

Accensione

Premi il pulsante di accensione/spegnimento per accendere Thermomix® TM7.

Interrompere la cottura

Una breve pressione del pulsante di accensione/spegnimento interrompe la cottura in corso.

Spegnimento

Una pressione più lunga (ca. 3 secondi) del pulsante di accensione/spegnimento spegne il Thermomix® TM7.

Spegnimento automatico

Se non lo utilizzi, Thermomix® TM7 si spegne automaticamente dopo 15 minuti per risparmiare energia.

7.2 Apertura e chiusura del coperchio del boccale

Il Thermomix® TM7 non blocca il coperchio quando è in funzione a velocità 2 o inferiore. In questo modo è più facile aggiungere ingredienti o controllare la cottura. Per il funzionamento del gruppo coltelli, il coperchio deve essere sul boccale. L'apparecchio rileva se il coperchio si trova nella posizione giusta o no.

Quando nel corso di un passaggio della lavorazione il gruppo coltelli supera la velocità 2, il coperchio viene automaticamente bloccato.

Il bloccaggio del coperchio è segnalato dal simbolo del lucchetto  sul display.

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Non tentare di aprire il coperchio con forza!

Aprire il coperchio

Quando il coperchio del boccale è sbloccato, puoi sollevarlo e toglierlo. **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Soprattutto durante la preparazione di cibi caldi, fai attenzione a non scottarti con il vapore o il contenuto caldo!**

Chiudere il coperchio





1. Per chiudere il coperchio, appoggialo sopra il boccale. Allinea l'impugnatura del coperchio con il manico del boccale.
2. Premi leggermente il coperchio verso il basso fino a farlo combaciare con il boccale.

7.3 Impostazione della velocità

Quando cucini una ricetta, in Modalità Guidata scegliendo determinati ingredienti, la velocità del gruppo coltelli è già preimpostata in modo ottimale.

In alternativa puoi impostare una velocità specifica in Impostazioni manuali.

7.4 Panoramica delle velocità

	Velocità Soft  - 2	Velocità 2.5 - 10
Giri al minuto	40 - 300 giri/minuto	350 - 10.200 giri/minuto
Coperchio del boccale	non bloccato	bloccato
Boccale	non bloccato	bloccato
Utilizzo	Per mescolare gli alimenti usi le velocità da Soft  a 2. Puoi togliere il coperchio e aggiungere ingredienti.	Per triti da grossolani a finissimi, per miscelare e frullare. A partire dalla velocità 2.5 il coperchio del boccale, il boccale e la base sono bloccati tra loro in modo fisso.

7.5 Impostazione della temperatura

In Modalità Guidata o in base all'ingrediente selezionato, la temperatura è preimpostata. **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Prima di lavorare con temperature elevate, approfondisci i rischi connessi, vedi capitolo Precauzioni per lavorare con temperature elevate [▶ 28].**

In alternativa puoi impostare una temperatura specifica in Impostazioni manuali.

7.6 Impostazione del timer

Di norma il tempo per ciascun passaggio della ricetta è preimpostato. In alternativa puoi impostare un tempo specifico in Impostazioni manuali.






7.7 Svuotamento del boccale

Al termine di ogni passaggio della preparazione, il coperchio del boccale si sblocca automaticamente. Puoi togliere il coperchio e svuotare il boccale. **AVVERTENZA! Pericolo di scottature e ustioni! Soprattutto durante la preparazione di cibi caldi, fai attenzione a non scottarti con il boccale o il contenuto caldo!**

1. Se stavi usando un accessorio, ad esempio il cestello all'interno del boccale, togli con cautela l'accessorio dal boccale.
2. Stacca il boccale dalla base e svuotalo. Eventualmente usa la spatola per prelevare gli alimenti dalle pareti del boccale.

7.8 Menu principale

Dal bordo sinistro del display puoi accedere al menu principale.

	Menu	Ulteriori informazioni
	Schermata iniziale	vedi capitolo Schermata iniziale [▶ 36]
	Ricerca	vedi capitolo Ricerca [▶ 36]
	Ricette	vedi capitolo Ricette [▶ 36]
	Modalità Manuale	vedi capitolo Modalità Manuale [▶ 36]
	Altro	vedi capitolo Altro [▶ 36]

7.9 Schermata iniziale

La schermata iniziale è la sezione di riferimento generale che visualizzi all'accensione. Qui trovi tutto ciò che ti serve per un avvio rapido. Da qui puoi accedere subito ai tuoi principali strumenti e ricette.

7.10 Ricerca

La funzione di ricerca è uno strumento essenziale ed efficace per aiutarti a trovare rapidamente le informazioni che ti occorrono. Puoi eseguire una ricerca mirata per porzioni, ingredienti o ricette, applicando vari filtri per delimitare i risultati. Inoltre ti consente di cercare particolare funzioni o modalità dell'apparecchio.

7.11 Ricette

In "Ricette" puoi scoprire nuovi piatti e trovare ispirazione per cucinare. Che tu stia cercando un piatto particolare o semplicemente nuove idee, con un paio di clic trovi tantissime ricette.

Una volta trovata la ricetta che fa per te, puoi iniziare subito oppure salvare e pianificare la ricetta per realizzarla successivamente.

7.12 Modalità Manuale

Nel menu *Modalità Manuale* trovi tutte le funzioni e impostazioni per cucinare senza seguire le nostre ricette.

7.13 Modalità

Nella parte superiore del menu *Modalità Manuale* trovi il menu *Modalità*. Qui trovi tutte le funzioni per le tue preparazioni in cucina.

Per maggiori dettagli sulle possibilità di impostazione, tocca l'icona Info nell'angolo superiore destro.

7.14 Altro

Nel menu *Altro* trovi molti altri utili widget per la gestione e la modifica.

Nel widget *La mia settimana* puoi comodamente pianificare le ricette per i prossimi giorni e generare le liste della spesa. Il widget è sincronizzato con la tua Cookidoo® App, così hai la lista della spesa sempre con te.

In **Impostazioni** puoi configurare l'apparecchio in base alle tue preferenze per la schermata iniziale, la lingua, le dimensioni del testo, le notifiche, la privacy e altre impostazioni generali.

Il widget **Tutorial** e **Aiuto** ti accompagna nelle istruzioni per l'uso e contiene molti utili tutorial che ti aiutano ad acquisire familiarità nell'utilizzo e a ottenere il meglio dalle varie funzioni.

In **Profilo** e **Cookidoo** trovi tutte le informazioni e opzioni riguardanti il tuo account utente.

7.15 Cottura a vapore

In Modalità **Cottura a vapore** l'acqua o il liquido di cottura nel boccale vengono riscaldati in modo da produrre 250 ml di vapore in 15 minuti. Il vapore sale nel Varoma® attraverso il cestello o il foro del coperchio del boccale. In questo modo i cibi verranno cotti più delicatamente.

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Prima di usare la Modalità Cottura a vapore, approfondisci i rischi connessi al vapore, vedi

Precauzioni per lavorare con temperature elevate [► 28].

1. Seleziona la Modalità **Cottura a vapore** dal menu **Modalità**.
2. Segui le istruzioni sul display.

Nota sulla velocità

La Modalità **Cottura a vapore** funziona solo in combinazione con velocità fino a 6.

Cottura a vapore con la Modalità **Cottura a vapore**

1. Posiziona il boccale correttamente sulla base.
2. Versa nel boccale almeno 0,5 litri (500 g) di acqua e imposta un tempo di cottura di 30 minuti.
Al posto dell'acqua puoi usare anche brodo di verdura o una miscela di acqua e vino.
3. Se per la cottura a vapore utilizzi il cestello, inseriscilo nel boccale e sistema gli alimenti da cuocere nel cestello.
4. Chiudi il boccale con il coperchio del boccale **senza tappo del coperchio**.
5. Appoggia il coperchio capovolto del Varoma® sul piano di lavoro e riponi sopra il recipiente del Varoma® – si adatta perfettamente all'incavo del coperchio.
6. Disponi il cibo nel recipiente del Varoma® senza comprimerlo.
7. Assicurati che qualche fessura rimanga libera, in modo che il vapore possa circolare e uscire verso l'alto.

Al momento di riempire il Varoma®, fai attenzione a sistemare in basso i cibi che necessitano di un tempo di cottura più lungo e sopra (eventualmente sul vassoio del Varoma®) quelli che richiedono un tempo di cottura più breve.

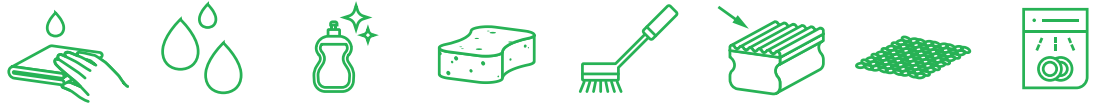
Seleziona la Modalità **Cottura a vapore**

8 Pulizia

Pulisci il Thermomix® TM7 prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo; lascia asciugare bene tutti i componenti.

AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica! Togli la spina dalla presa prima di pulire la base. Pulisci la base solo con un panno asciutto o leggermente umido (non bagnato).

NOTA! Pericolo di danni! Non utilizzare spugne abrasive, materiali abrasivi o prodotti aggressivi quali benzina o acetone.





consigliato

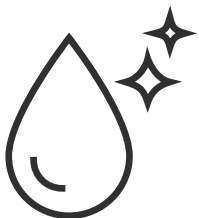


possibile



non ammesso

8.1 Pulizia



Quando il boccale è leggermente sporco, tra due passaggi di una ricetta o tra una preparazione e l'altra, puoi usare la Modalità Pulizia. Trovi questa opzione in Modalità Manuale. Per maggiori informazioni sull'uso, tocca l'icona Info in alto a destra. Segui le istruzioni sul display.

Apri Pulizia

9 Manutenzione regolare

Una manutenzione regolare aumenta la durata del tuo Thermomix® TM7.

1. Controlla regolarmente il tuo Thermomix® TM7 e gli accessori (compresi il boccale, il cavo di alimentazione e la guarnizione del coperchio del boccale) per verificare che non siano danneggiati.
2. Non utilizzare il Thermomix® TM7 con accessori danneggiati.
3. Controlla periodicamente che le prese d'aria della base non siano ostruite, per evitare danni al Thermomix® TM7.
4. Quando non usi il Thermomix® TM7, stacca la spina.

9.1 Sostituire il gruppo coltelli

Con l'uso frequente del Thermomix® TM7 per tritare ingredienti duri, il gruppo coltelli si usura. La seguente tabella indica in linea di massima quando è consigliato sostituire il gruppo coltelli.

Sollecitazione del gruppo coltelli	Esempio di utilizzo	Sostituzione del gruppo coltelli dopo
Forte	Tutti i giorni trito ghiaccio, macino cereali o simili.	6 mesi
Media	Trito ghiaccio, macino cereali o simili una volta alla settimana.	2 anni
Bassa	Non trito quasi mai ghiaccio e non macino cereali.	4 anni

Puoi ordinare un nuovo gruppo coltelli tramite il/la tuo/tua consulente Thermomix® o il Servizio Clienti Vorwerk.

10 Risoluzione dei problemi

Problema:	Possibili cause e soluzioni:
È penetrato del liquido nell'alloggiamento del boccale.	<ul style="list-style-type: none">• Spegni subito l'apparecchio o togli la spina dalla presa.• Elimina con un panno il liquido in eccesso.• Non muovere e non inclinare la base, per evitare che il liquido all'interno della base raggiunga componenti critici.• Non cercare di smontare l'apparecchio. Non è previsto che tu svolga operazioni di questo tipo.• Se non puoi escludere che sia penetrato del liquido all'interno della base, non accendere il Thermomix® TM7. Contatta il Servizio Clienti.
Il Thermomix® TM7 non si accende.	Forse la base non è collegata correttamente. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.• Verifica l'alimentazione di corrente dell'allacciamento principale.
Non si riesce a posizionare il boccale nella base del Thermomix® TM7.	Forse il boccale non è assemblato correttamente. <ul style="list-style-type: none">• Verifica se il gruppo coltelli e l'isolante sono assemblati e bloccati correttamente.
Il Thermomix® TM7 non scalda.	Forse il tempo non è impostato correttamente. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che sia stato impostato il tempo. Forse non è stata selezionata nessuna temperatura: <ul style="list-style-type: none">• Verifica di aver impostato la temperatura.
Il Thermomix® TM7 non pesa correttamente.	Forse il Thermomix® TM7 non è ben posizionato. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che non ci siano oggetti appoggiati alla base.• Accertati che il cavo di alimentazione non sia in tensione.• Accertati che il Thermomix® TM7 si trovi su una superficie uniforme, pulita e non scivolosa.• Non toccare il Thermomix® TM7 durante l'intero procedimento di pesatura.
Il Thermomix® TM7 non si connette al Wi-Fi.	I dati di accesso potrebbero non essere corretti. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che il nome utente e la password siano esatti e che siano stati digitati correttamente. Forse la funzione Wi-Fi è disattivata. <ul style="list-style-type: none">• Configura una rete, vedi capitolo Configurare la rete. Forse non c'è alcuna rete disponibile. <ul style="list-style-type: none">• Controlla la rete Wi-Fi di casa. Se non riesci a configurare la rete, contatta il Servizio Clienti.
Errore 13100	<ul style="list-style-type: none">• Verifica che l'apparecchio non si trovi vicino a campi magnetici intensi (ad es. campo di induzione magnetica).

11 Smaltimento



Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite come rifiuti domestici indifferenziati. Gli apparecchi elettrici usati possono essere consegnati gratuitamente in uno dei centri di raccolta municipali.

Numero di registro:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

12 Dati tecnici

TM7 (tipo: 71A, tipo: 71B)

12.1 Dimensioni e peso

Dimensioni della base (LxPxH)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensioni del boccale (LxPxH)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensioni della base incluso boccale (LxPxH)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensioni Varoma® (LxPxH)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Peso della base	6500 g
Peso del boccale	2100 g
Peso Varoma®	840 g

12.2 Potenza e alimentazione elettrica

Motore	Motore sincrono Vorwerk esente da manutenzione, 500 W potenza nominale Regolazione velocità da 40 a 10700 giri/minuto Velocità speciale per la Modalità "Spiga" (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.
Riscaldamento	Potenza assorbita 1000 W. Protezione da surriscaldamento.
Valore di allacciamento	Solo per tensione alternata da 220–240 V 50/60 Hz (commutazione automatica). Potenza assorbita max. 2000 W. Lunghezza cavo di alimentazione 1 m, estraibile.
Consumo in standby	0 W
Spegnimento automatico	Dopo 15 minuti
Bilancia incorporata	Pronta all'uso fino alla velocità 2 inclusa Campo di misura da 1 a 3000 g Campo di misura da -1 a -3000 g

12.3 Marchi di conformità

Marchi di conformità



Conformità

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dichiara che l'apparecchio radio Thermomix® TM7 è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet: <https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity>

12.4 Materiale

Struttura	Plastica di elevata qualità.
Boccale	Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capacità massima 2,2 litri.

12.5 Connettività

Dati della connettività WLAN

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	11,74 dBm	IEEE standard 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	IEEE standard 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE standard 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE standard 802,11a/n/ac/ax™



L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in interni, se operante nella banda di frequenza 5,150 GHz – 5,350 GHz in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO e TR.

Dati della connettività Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

Il marchio denominativo Bluetooth® e i simboli figurativi (logo) sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. Qualsiasi utilizzo di questo marchio nominativo/figurativo da parte di Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG avviene con licenza.

12.6 Produttore

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Germania

Inhoudsopgave

1	Voor u begint	43			
1.1	Over dit document	43	7.1	In- en uitschakelen	54
1.2	Plichten van de gebruiker	44	7.2	Deksel openen en sluiten	55
2	Productoverzicht	45	7.3	Snelheid instellen	55
3	Beoogd gebruik	46	7.4	Overzicht van de snelheidsniveaus	55
3.1	Maximale vulhoeveelheden	47	7.5	Temperatuur instellen	55
3.2	Toepassingsgrenzen	47	7.6	Tijd instellen	56
4	Voor uw eigen veiligheid	47	7.7	Mengbeker leegmaken	56
4.1	Een veilig opstellingsplek kiezen	47	7.8	Hoofdmenu	56
4.2	Voorzichtig werken met hoge temperaturen	48	7.9	Startscherm	56
4.3	Levensmiddelen veilig verwerken	50	7.10	Zoeken	56
4.4	Het apparaat en accessoires veilig gebruiken	50	7.11	Recepten	56
4.5	Verzorging en opslag van het apparaat en de accessoires	50	7.12	Handmatig koken	56
5	Eerste ingebruikname	51	7.13	Modi	56
5.1	Opstellingsplek selecteren	51	7.14	Meer	57
5.2	Eerste reiniging	51	7.15	Stomen	57
5.3	Het apparaat voor het eerst inschakelen	51	8	Reiniging	58
5.4	Ingebruikname	51	8.1	Reiniging	58
6	De accessoires leren kennen	52	9	Regelmatig onderhoud	59
6.1	Mengbeker	52	9.1	Mes vervangen	59
6.2	Mengbeker demonteren	52	10	Verhelpen van storingen	59
6.3	Mengbeker monteren	53	11	Verwijderen oude en gebruikte apparaten	60
6.4	Spatel	53	12	Technische gegevens	60
6.5	Kookmandje	53	12.1	Afmetingen en gewicht	60
6.6	Vlinder	54	12.2	Vermogen en elektrische aansluiting	60
6.7	Varoma®	54	12.3	Veiligheidstekens, keurmerken, overeenstemming	60
7	Bediening	54	12.4	Materiaal	60
			12.5	Connectiviteit	61
			12.6	Fabrikant	61

1 Voor u begint

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Thermomix® TM7!

1. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de Thermomix® TM7 en accessoires voor de eerste keer gebruikt.
2. Maak uzelf vertrouwd met uw Thermomix® TM7.
3. Neem deel aan een demonstratie door een Thermomix® advisor en bekijk de tutorials online en op het apparaat.

1.1 Over dit document

Functies en accessoires

Sommige functies die in dit document worden beschreven, zijn mogelijk niet in alle regio's beschikbaar. Neem voor meer informatie contact op met uw advisor.

Auteursrecht

Het auteursrecht op de tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen berust bij Vorwerk International & Co. KmG, Zwitserland. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag – geheel of gedeeltelijk – worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of in enige vorm of wijze openbaar worden gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën of opnamen, hetzij op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Plichten van de gebruiker

Volg onderstaande aanwijzingen voor een storingsvrije werking van uw Vorwerk-apparaat:

- ▶ Lees zorgvuldig de bijbehorende documentatie
- ▶ Bewaar de verstrekte documenten op een plaats die u gemakkelijk kunt terugvinden wanneer u ze nodig heeft.
- ▶ Zorg ervoor dat eventuele schade onmiddellijk wordt gerepareerd en dat beschadigde onderdelen onmiddellijk worden vervangen. Neem hiervoor contact op met uw klantenservice.

2 Productoverzicht



AT M7 mengbeker

- 1 Dop
- 2 Deksel
- 3 Dekselopening
- 4 Roestvrijstalen reservoir
- 5 Mengkokerisolatie
- 6 Vulmarkeringen
- 7 Mesas
- 8 Mes
- 9 Dichtingsring
- 10 Mesvergrendelingshendel
- 11 Mengkokergreep
- 12 Contactmodule met contactpennen

In de mengbeker verwerkt en verhit u uw gerechten. De mengbeker bestaat uit het deksel (2) met dop (1), het roestvrijstalen reservoir (4), het mes (8) en de mengkokerisolatie (5) met mesvergrendelingshendel (10) en mengkokergreep (11).

Tijdens het koken blijft de dop op het deksel. U kunt de dop eraf nemen wanneer u het deksel van de reinigt of voordat u de Varoma® opzet.

De roestvrijstalen mengbeker heeft elke 0,5 liter een vulmarkering (6). De maximale vulhoeveelheid bedraagt 2,2 liter ("max"-markering).

Vulmarkering	Vulhoeveelheid
max	2,2 liter
II	2 liter
I	1 liter



B Thermomix® basisapparaat

- 13 Mesopening
- 14 Mengkoker-contactmodule
- 15 Glijder
- 16 Weegschaalvoetjes
- 17 10 inch multi-touch-scherm
- 18 Schakelaar

Het basisapparaat heeft een groot touchscreen-scherm (17) en een schakelaar (18).

De glijder bevindt zich aan de achterkant (15). Als u het basisapparaat aan de voorkant optilt, kunt u het gemakkelijk naar u toe trekken en over het werkblad verplaatsen.

De voorste voetjes (16) zorgen samen met de glijder voor stabiliteit en fungeren ook als weegschaal.

Via de mengbeker-contactmodule (14) wordt de mengbeker met het basisapparaat verbonden.

Vanaf toerentalstand boven 2 worden de mengbeker en het deksel ervan (2) vast vergrendeld op het basisapparaat.



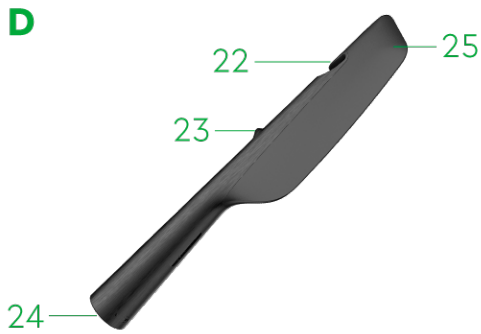
C Varoma

- 19 Varoma deksel
- 20 Varoma tray
- 21 Varoma schaal

De Varoma® bestaat uit drie delen: een schaal, een tray en een deksel. De Varoma® schaal en de Varoma® tray hebben openingen om damp door te laten.

Dankzij de openingen is stomen op alle niveaus mogelijk. Op de tray kan nog meer voedsel worden gekookt.

U kunt bijvoorbeeld aardappelen koken in het kookmandje (E) in de mengbeker, groenten in de Varoma® schaal en vis op de tray. De Varoma® wordt afgedekt met het Varoma® deksel.



D Spatel

- 22 Spatelhaak
- 23 Spatel-contactpunt
- 24 Mesdraaijer in de spatelgreep
- 25 Punt van de spatel

Met de spatel kunt u in de mengbeker werken. Met de flexibele kant kunnen bijvoorbeeld deeg, crèmes of ijs gemakkelijk uit de mengbeker worden gehaald.

Bovendien heeft de spatel een praktische haak (22) waarmee u het hete kookmandje (E) uit de mengbeker kunt halen.

Gebruik de mesdraaijer (24) in de spatelgreep om het mes (8) te draaien om bijvoorbeeld deeg gemakkelijk en veilig los te maken.



E Kookmandje

- 26 Deksel van het kookmandje
- 27 Inkeping voor spatelhaak
- 28 Ovale opening

Met het kookmandje stoomt u ingrediënten zoals rijst, vlees en groenten in de mengbeker en beschermt u ze tegen contact met het mes. Het deksel van het kookmandje (26) is vast gemonteerd en hoeft nooit te worden verwijderd. Als het gerecht nog warm is, open dan voorzichtig het deksel met de spatel door de punt van de spatel in de ovale opening (28) te steken.



F Vlinder

De vlinder zorgt voor gelijkmatiger mengen en verwarmen en helpt u om room of eiwitten op te kloppen. De vlinder is gemakkelijk te plaatsen en net zo gemakkelijk er weer uit te halen en schoon te maken.

De vlinder mag tot **maximaal stand 4** worden gebruikt en moet worden verwijderd alvorens de modus Reinigen te starten.

3 Beoogd gebruik

Gebruik het apparaat en het accessoire uitsluitend waarvoor ze bedoeld zijn om uw veiligheid en die van derden niet in gevaar te brengen en beschadiging van apparaat en eigendommen te voorkomen.

Toepassingen

De Thermomix® TM7 is een keukenmachine voor de bereiding van levensmiddelen en is bedoeld voor huishoudelijk of op huishoudelijk gebruik gelijkend gebruik.

Gebruikers

De Thermomix® TM7 is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt, zelfs niet onder toezicht van een volwassene. Houd kinderen uit de buurt van een werkend apparaat en het netsnoer.

Wijs kinderen op de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van het apparaat en de accessoires, in het bijzonder op de mogelijke gevaren van hitte- en stoomontwikkeling, hete condens en hete oppervlakken.

Bij het gebruik van de Thermomix® TM7 in een omgeving met kinderen moet extra toezicht op de kinderen worden gehouden.

Kinderen mogen niet met de Thermomix® TM7 spelen.

Personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis mogen deze apparaten gebruiken onder toezicht van een volwassene of indien ze instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de risico's kennen.

De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken wanneer er geen toezicht is, het apparaat wordt samengebouwd, uit elkaar wordt gehaald of wordt schoongemaakt.

Oneigenlijk gebruik

De Thermomix® TM7 en bijbehorende toebehoren zijn niet bedoeld voor gebruik in de magnetron, noch op de haard of in de oven.

Elk ander dan het voorgeschreven bedoeld gebruik is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. Bij technische wijzigingen van het product vervalt elke vorm van garantie-/reparatieaanspraak. De verplichting van de fabrikant in verband met de productaansprakelijkheid en/of van de verkoper voor verborgen gebreken vervalt indien technische wijzigingen aan het product zijn uitgevoerd.

Tevens geldende documentatie

Bij alle werkzaamheden aan en met het apparaat moeten de aanwijzingen in alle bijbehorende documenten en aanwijzingen op het display worden opgevolgd. Bij verkeerd gebruik is de fabrikant niet verantwoordelijk voor daaruit voortvloeiende schade.

Lokale veiligheidsvoorschriften

Het apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften van het land waarin het door een geautoriseerde Vorwerk-organisatie werd verkocht. Als u het apparaat in een ander land gebruikt dan waarin het werd gekocht, dan kan niet worden gegarandeerd dat het voldoet aan de lokale veiligheidsnormen in het andere land. Vorwerk aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor daaruit resulterende veiligheidsrisico's voor de gebruiker.

3.1 Maximale vulhoeveelheden

Mengbeker	Vloeistof/voedsel	2,2 liter (max. markering)
	Olie (voor modus Braden)	100 ml
Kookmandje		1,4 liter (bijv. 350 g rijst)

3.2 Toepassingsgrenzen

Basisapparaat	alleen binnenshuis bij een omgevingstemperatuur van 10 °C tot 40 °C
Vlinder	maximaal snelheid 4, bij maximaal 100 °C gedurende maximaal 2 h
Kookmandje	maximaal 100 °C
Spatel	Uitsluitend voor kortstondig gebruik in de mengbeker. Niet in kookpotten of pannen gebruiken

4 Voor uw eigen veiligheid

Uw veiligheid is voor ons het allerbelangrijkste. Maak u daarom voor het eerste gebruik vertrouwd met de gevaren en risico's. Wanneer u op de hoogte bent van de risico's en dus extra voorzichtig bent, kunt u ongelukken voorkomen.

4.1 Een veilig opstellingsplek kiezen

Gevaar voor elektrische schokken

Indringend vocht

- ▶ Bescherm het apparaat en vooral de stroomvoerende delen tegen vocht.
- ▶ Let erop dat er nooit water of vuil in de behuizing van het basisapparaat **(B)** komt.

- ▶ Houd het basisapparaat nooit onder stromend water en dompel het nooit onder in water.
- ▶ Gebruik het apparaat in geen geval buiten.

Gevaar voor elektrische schokken

Onjuiste behandeling

- ▶ Haal de netstekker nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken, trek altijd aan de netstekker.
- ▶ Draag het apparaat niet aan het netsnoer.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met een correct geïnstalleerde aansluiting.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het basisapparaat niet langer gebruikt.
- ▶ Grijp nooit door de openingen van de contactmodule van de mengbeker (14), en steek nooit voorwerpen door deze openingen.

Brandgevaar

Externe warmtebronnen

- ▶ Plaats het apparaat nooit op verhitte of verwarmbare oppervlakken, zoals kookplaten, inductiekookplaten en dergelijke. Het apparaat en de accessoires bevatten zichtbare en niet-zichtbare metalen elementen en kunnen ook worden verwarmd door een inductiekookplaat.
- ▶ Houd een voldoende afstand aan tot hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- ▶ Houd ook het netsnoer altijd uit de buurt van warmtebronnen.

Brandgevaar

Onjuiste netaansluiting

- ▶ Sluit het basisapparaat alleen aan op een professioneel geïnstalleerde contactdoos die voldoende gedimensioneerd is voor de werking van het apparaat (zie typeplaatje).
- ▶ Gebruik geen meervoudige contactdozen, verlengkabels of andere elementen tussen stopcontact en het apparaat.

Brandwonden en verwondingsgevaar!

Gebrek aan stabiliteit

- ▶ Zet het apparaat op een schoon, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
- ▶ Zorg dat het apparaat ver genoeg van de rand staat.
- ▶ Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of tafelblad hangen.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- ▶ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter. Vooral bij hoge toerentallen, tijdens het snijden of in bepaalde modi kan het apparaat bewegen en vallen.

Materiële schade

Damp

- ▶ Plaats het apparaat met voldoende afstand van hoger of zijdelings staande voorwerpen. Wanneer u het apparaat direct onder meubels (planken, hangkasten of vergelijkbaar) plaatst, kunnen de meubels door uittrekkende damp worden beschadigd.)
- ▶ Houd rekening met de extra hoogte van de Varoma® (C).

Materiële schade

Gevoelige oppervlakken

- ▶ Plaats het apparaat niet op gevoelige oppervlakken. De glijfunctie en ook de bewegingen tijdens de werking kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Als u twijfelt, test dan de krasgevoeligheid op een onopvallende plaats alvorens het basisapparaat in te schakelen of de glijfunctie te gebruiken.

4.2 Voorzichtig werken met hoge temperaturen

Gevaar voor brandwonden

Hete gerechten en hete vloeistoffen

- ▶ Wees altijd uiterst voorzichtig wanneer u met hoge temperaturen werkt.
- ▶ Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheden.
- ▶ Behandel de mengbeker bijzonder voorzichtig als hij gevuld is met een heet gerecht.
- ▶ Let op dat u de mengbeker niet omstoot. Bij snelheden tot niveau 2 is deze niet vergrendeld aan het basisapparaat en kan van het basisapparaat kantelen.
- ▶ Demonteer nooit een volle mengbeker. Neem hem van het basisapparaat en maak hem leeg alvorens de vergrendeling los te maken.
- ▶ Zorg ervoor dat de dop (1) correct gepositioneerd is op het deksel van de mengbeker (2).

- ▶ Schenk vooral hete vloeistoffen met uiterste voorzichtigheid in de mengbeker.
- ▶ Laat zeer hete levensmiddelen eerst afkoelen voordat u deze aan vloeistoffen toevoegt.
- ▶ Neem de mengbeker nooit van het basisapparaat tijdens het gebruik.
- ▶ Probeer nooit met geweld het deksel te openen.
- ▶ Wees uiterst voorzichtig bij het bereiden en verwerken van karamel, omdat deze slechts zeer langzaam afkoelt.

Gevaar voor brandwonden

Overkoken

- ▶ Kook soepen, eenpansgerechten en marmelade altijd op maximaal 100 °C.
- ▶ Als ze toch overkoken, verlaag dan de temperatuur of druk op de schakelaar **(18)** om de kookfunctie te onderbreken.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend met een schoon mengbekerdeksel.

Gevaar voor brandwonden

Overdruk

- ▶ Kook soepen, eenpansgerechten en marmelade altijd in een niet afgesloten systeem (max. stand 2).
- ▶ Zorg ervoor dat de openingen in het deksel van de mengbeker vrij blijven van voedsel en andere verontreinigingen en bedek de openingen van buitenaf nooit met voorwerpen. Als de damp niet gelijkmatig kan ontwijken, ontstaat er overdruk in de mengbeker en kan de hete inhoud plotseling en ongecontroleerd ontsnappen.
- ▶ Als u tijdens het koken onder hoge druk in een vergrendeld systeem merkt dat het deksel omhoog komt, stop dan het kookproces door op de schakelaar **(18)** te drukken. Wacht tot het apparaat vanzelf ontgrendelt.

Gevaar voor brandwonden

Stomen met de Varoma®

- ▶ Houd u uit de buurt van de damp.
- ▶ Raak het deksel van de mengbeker niet aan bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Zorg dat de damp altijd gelijkmatig en ongehinderd kan ontsnappen: Dek de openingen niet af en houd altijd enkele openingen in de Varoma® schaal vrij.
- ▶ Neem de dop **(1)** van het deksel van de mengbeker **(2)**, voordat u de Varoma® schaal **(21)** op het deksel van de mengbeker zet. Zorg ervoor dat de Varoma® schaal juist op het deksel van de mengbeker is geplaatst, zodat niets omvalt of eraf valt.
- ▶ Behandel de gevulde en hete Varoma® schaal bijzonder voorzichtig. Door de onderste dampopeningen kan hete vloeistof uit de schaal druipen. Plaats de schaal daarom bijvoorbeeld op een bord of op het omgedraaide Varoma® deksel als u deze van het deksel van de mengbeker haalt, zodat u zich niet verbrandt.
- ▶ Kantel het deksel van de mengbeker **(2)** en het Varoma® deksel **(19)** weg van uw gezicht en lichaam wanneer u het opent om contact met de ontsnappende damp te vermijden.

Gevaar voor brandwonden

Garen met het kookmandje

- ▶ Wees voorzichtig bij het verwijderen van het kookmandje **(E)** om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- ▶ Neem het hete kookmandje **(E)** uitsluitend met behulp van de spatel uit de mengbeker. Zorg ervoor dat de spatel met de haak **(22)** stevig in de opening voor de spatelhaak **(27)** van het kookmandje is vastgehaakt voordat u hem uit de mengbeker tilt.
- ▶ Verwijder de spatel nadat het kookmandje is neergezet om te voorkomen dat het kookmandje omvalt.

Gevaar voor brandwonden

Heet vet (modus Braden)

- ▶ Wees voorzichtig als u vet verhit, want het kan gaan spetteren.
- ▶ Giet nooit vet dat al verhit is in de mengbeker en verhit nooit olie zonder andere ingrediënten. Voegt u de ingrediënten te laat toe aan de olie, dan zal de hete olie sterk spatten.
- ▶ Gebruik de mengbeker en accessoires (bijv. spatel) alleen in combinatie met heet vet als ze goed gedroogd zijn. Zelfs kleine druppels water of waterresten kunnen erg hard spatten.
- ▶ Volg de instructies voor de modus Braden op het scherm.

Gevaar voor brandwonden

Hete oppervlakken

- ▶ Ga voorzichtig te werk met de mengbeker, deksel van de mengbeker en dop, mes en accessoireonderdelen, vooral tijdens en na de bereiding van hete gerechten.
- ▶ Pak de verschillende componenten uitsluitend vast aan de voorziene handvatten en grepen.
- ▶ Laat het roestvrijstalen reservoir en het mes voldoende afkoelen alvorens de mengbeker te demonteren en het mes te verwijderen.
- ▶ Gebruik het roestvrijstalen reservoir **(4)** nooit zonder isolatie **(5)**.

4.3 Levensmiddelen veilig verwerken

Gevaar voor de gezondheid

- ▶ Spoel voor het eerste gebruik alle componenten die in contact komen met levensmiddelen af om productieresten te verwijderen.
- ▶ Zorg ervoor dat de koelketen in stand wordt gehouden en werk hygiënisch tijdens de bereiding en het koken. Zorg ervoor dat u bederfelijk voedsel snel na bereiding in de koelkast zet of consumeer het onmiddellijk.
- ▶ Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden en bij hoge temperaturen. Gebruik de spatel **(D)** niet in hete kookpotten of pannen.

4.4 Het apparaat en accessoires veilig gebruiken

Het apparaat en accessoires veilig gebruiken

Gevaar voor letsel

- ▶ Zorg ervoor dat het mes goed vastzit in de mengbeker (de vergrendeling **(10)** moet in de richting van de greep **(11)** geschoven zijn).
- ▶ Voer geen veranderingen aan uw apparaat of accessoire uit en gebruik ze nooit als ze beschadigd zijn.
- ▶ Gebruik uitsluitend originele Thermomix® accessoires en originele Thermomix® onderdelen, reserveonderdelen en componenten.
- ▶ Behandel het mes **(8)** voorzichtig en pak het nooit aan de lemmeten vast.
- ▶ Demonteer nooit een volle mengbeker. Maak hem leeg alvorens de vergrendeling **(10)** los te maken.
- ▶ Denk er bij het demonteren van de mengbeker aan dat het mes eruit kan vallen als de vergrendeling **(10)** is losgezet.
- ▶ Hang het deksel niet aan de rand van de mengbeker. Het deksel kan beschadigd raken.
- ▶ Grijp niet in de mengbeker.
- ▶ Houd lichaamsdelen en haar uit de buurt van het mes en andere bewegende delen.
- ▶ Gebruik Thermomix® accessoires zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing of op het scherm.
- ▶ Controleer of het benodigde accessoire veilig en correct is geplaatst en er geen accessoire los in de mengbeker zit, voordat u de snelheid instelt.
- ▶ Controleer de mengbeker en het accessoire na het gebruik op beschadigingen.
- ▶ Als het accessoire beschadigd is geraakt, gooi de reeds gesneden levensmiddelen dan weg, omdat niet kan worden uitgesloten dat er kleine splinters inzitten.

Gevaar voor de gezondheid door magneten

- ▶ Het deksel bevat magneten in het gedeelte boven de greep van de mengbeker. Houd het deksel uit de buurt van pacemakers, interne defibrillators of andere actieve implantaten.
- ▶ Waarschuw betrokken personen.

Materiële schade

- ▶ Zorg ervoor dat de accessoires die in de mengbeker worden gebruikt (kookmandje, vlinder, messendeksel, Cutter+) altijd correct zijn geplaatst. Volg de handleiding van het betreffende accessoire. Voeg nooit levensmiddelen toe waarvoor het betreffende accessoire ongeschikt is en waardoor het accessoire kan blokkeren of beschadigen.
- ▶ Let op dat u de spatel niet aan het mes beschadigt. Vooral de flexibele kant is kwetsbaar. Behandel de spatel **(D)** in de mengbeker voorzichtig en beweeg de punt van de spatel **(25)** ter hoogte van het mes met de wijzers van de klok mee.
- ▶ Zorg dat er bij het stomen altijd voldoende water in de mengbeker zit. Bij het Varoma® stomen verdampt er in de Thermomix® TM7 in 15 minuten ongeveer 250 ml water.
- ▶ Zorg ervoor dat de waterkwaliteit voldoende is voor langzaam koken. Gebruik indien nodig additieven om roestvorming te voorkomen, bijv. citroenzuur. Volg de instructies op het scherm.

4.5 Verzorging en opslag van het apparaat en de accessoires

Gevaar voor elektrische schokken

Reiniging

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
- ▶ Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of licht vochtige (niet natte) doek.

Gevaar voor elektrische schokken

Onderhoud en reparatie

- ▶ Controleer het basisapparaat, het netsnoer met stekker en accessoires regelmatig op mogelijke beschadigingen.
- ▶ Gebruik nooit een basisapparaat met een beschadigd netsnoer. Sluit nooit een beschadigd netsnoer aan op het stopcontact.
- ▶ Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren.

- ▶ Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op enige andere wijze is beschadigd. Bij beschadigingen van het apparaat of netsnoer stuurt u het naar de Reparatieservice van Vorwerk voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing.

Gevaar voor brandwonden
Beschadigd deksel

- ▶ Controleer het hele deksel, inclusief de dekseldichting, regelmatig op mogelijke beschadigingen. Bij beschadiging moet het deksel onmiddellijk worden vervangen.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd deksel of een beschadigde dekseldichting.

Materiële schade

- ▶ Reinig het apparaat nooit met schuursponsjes, schuurmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton.
- ▶ Laat vooral de contactpennen **(12)** aan de onderkant van de mengbeker goed drogen voordat u de mengbeker op het basisapparaat plaatst om roestvorming aan de binnenkant van het basisapparaat te voorkomen.
- ▶ Reinig alle componenten direct na gebruik en laat vooral het mes niet te lang in afwaswater staan, aangezien dit de as van het mes kan verouderen.

5 Eerste ingebruikname

5.1 Opstellingsplek selecteren

1. Geef uw Thermomix® TM7 een vaste plaats in uw keuken zodat u het apparaat altijd bij de hand heeft.

Let bij de keuze van de opstellingsplek op het volgende:

1. Lees de fundamentele veiligheidsvoorschriften voor de opstellingsplek en neem ze in acht, zie Een veilig opstellingsplek kiezen [▶ 47].
2. Plaats de Thermomix® TM7 op een schoon, stabiel en vlak werkoppervlak zodat het niet kan wegglijden
3. Zorg dat er geen vuil (vetspatten of vergelijkbaar) op de ventilatieopening aan de achterkant van het basisapparaat terecht kan komen.
4. Verwijder de beschermfolie van het scherm.
5. Trek het netsnoer uit de Thermomix® TM7 en sluit de Thermomix® TM7 aan op de stroomvoorziening.
6. U kunt zelf de lengte kiezen die u nodig heeft (tot 1 meter). Indien u niet de volledige kabellengte nodig heeft, kunt u de rest van de kabel in de Thermomix® TM7 laten zitten.
7. Plaats het apparaat niet op het netsnoer, aangezien dit de stabiliteit en de nauwkeurigheid van de weegschaal van de Thermomix® TM7 negatief kan beïnvloeden.

5.2 Eerste reiniging

OPGELET! Gevaar voor de gezondheid Spoel voor het eerste gebruik alle componenten die in contact komen met levensmiddelen af om productieresten te verwijderen.

Ga als volgt te werk bij de eerste reiniging:

1. Demonteer de mengbeker, zie hoofdstuk Mengbeker demonteren [▶ 52].
2. Spoel vervolgens alle onderdelen en accessoires handmatig of in de vaatwasser (basisapparaat uitgezonderd).

Meer details over de reiniging vindt u in het hoofdstuk Reiniging [▶ 58].

5.3 Het apparaat voor het eerst inschakelen

1. Druk op de knop om de Thermomix® TM7 te starten.

Na de eerste keer inschakelen leidt uw Thermomix® TM7 u automatisch door de onboarding procedure, zie hoofdstuk Ingebruikname [▶ 51].

5.4 Ingebruikname

Om alle functies te kunnen gebruiken, dient u te beschikken over wifi en toegang te hebben tot uw Cookidoo account.

1. Houd de toegangsgegevens bij de hand.
2. Volg de aanwijzingen op het scherm.

U kunt de instellingen later nog wijzigen.

Update

Indien nodig wordt er direct na ingebruikname een update uitgevoerd, zodat u up-to-date bent.

6 De accessoires leren kennen

Hier vindt u informatie over het gebruik van de accessoires. **WAARSCHUWING! Maak uzelf vóór gebruik vertrouwd met de algemene veiligheidsvoorschriften, zie hoofdstuk** Voor uw eigen veiligheid [► 47].

6.1 Mengbeker



In de mengbeker verwerkt en verhit u uw gerechten. De mengbeker bestaat uit het deksel (2) met dop (1), het roestvrijstalen reservoir (4), het mes (8) en de mengbekerisolatie (5) met mesvergrendelingshendel (10) en mengbekergreep (11).

Tijdens het koken blijft de dop op het deksel. U kunt de dop eraf nemen wanneer u het deksel van de reinigt of voordat u de Varoma® opzet.

De roestvrijstalen mengbeker heeft elke 0,5 liter een vulmarkering (6). De maximale vulhoeveelheid bedraagt 2,2 liter ("max"-markering).

Vulmarkering	Vulhoeveelheid
max	2,2 liter
II	2 liter
I	1 liter

6.2 Mengbeker demonteren

Ga als volgt te werk om de mengbeker te demonteren:

OPGELET! Laat de mengbeker voldoende afkoelen alvorens hem te demonteren, zodat u zich niet verbrandt.



1. Schuif de vergrendelingshendel weg van de greep. **OPGELET! De mengbeker is ontgrendeld. Draai hem niet om, het mes en het roestvrijstalen reservoir kunnen eruit vallen en u verwonden.**
2. Pak het mes voorzichtig vast aan de bovenkant en haal het uit de mengbeker. **OPGELET! De lemmeten van het mes zijn scherp. Snijd u niet.**
3. Pak de binnenbeker vast bij de rand en til hem er naar boven uit.

6.3 Mengbeker monteren

Ga als volgt te werk om de mengbeker te monteren:



1. Plaats het roestvrijstalen reservoir in de isolatie. De positioneringshulp van het roestvrijstalen reservoir wijst naar de greep van de mengbeker.
2. Zet het mes in de mengbeker. **OPGELET! De lemmeten van het mes zijn scherp. Snijd u niet.**
3. Schuif de vergrendelingshendel naar de greep van de mengbeker toe.

6.4 Spatel



Met de spatel kunt u in de mengbeker werken. Met de flexibele kant kunnen bijvoorbeeld deeg, crèmes of ijs gemakkelijk uit de mengbeker worden gehaald.

Bovendien heeft de spatel een praktische haak (22) waarmee u het hete kookmandje (E) uit de mengbeker kunt halen.

Gebruik de mesdraaier (24) in de spatelgreep om het mes (8) te draaien om bijvoorbeeld deeg gemakkelijk en veilig los te maken.

6.5 Kookmandje



Met het kookmandje stoomt u ingrediënten zoals rijst, vlees en groenten in de mengbeker en beschermt u ze tegen contact met het mes. Het deksel van het kookmandje (26) is vast gemonteerd en hoeft nooit te worden verwijderd. Als het gerecht nog warm is, open dan voorzichtig het deksel met de spatel door de punt van de spatel in de ovale opening (28) te steken.

Het kookmandje plaatsen

1. Zet het kookmandje (E) van boven af in de mengbeker. De inkeping voor de spatel wijst naar de greep van de mengbeker.

Het kookmandje verwijderen

WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden Wees voorzichtig bij het verwijderen van het kookmandje om te voorkomen dat u zich aan het hete gerecht verbrandt.

Gebruik de spatel om het kookmandje te verwijderen.

1. Plaats de haak van de spatel in de opening (27) van het kookmandje.
Zorg dat de spatel goed aan het kookmandje vastzit.
2. Haal met behulp van de greep van de spatel het kookmandje uit de mengbeker en zet het bijvoorbeeld in de gootsteen zodat het kookvocht kan uitlekken.
3. Verwijder de spatel nadat het kookmandje is neergezet om te voorkomen dat het kookmandje omvalt.
Maak de spatel van het kookmandje los door de haak uit de inkeping te schuiven.
4. Als het gerecht nog warm is, open dan voorzichtig het deksel met de spatel door de punt van de spatel in de ovale opening te steken.

6.6 Vlinder



De vlinder zorgt voor gelijkmatiger mengen en verwarmen en helpt u om room of eiwitten op te kloppen. De vlinder is gemakkelijk te plaatsen en net zo gemakkelijk er weer uit te halen en schoon te maken.

De vlinder mag tot **maximaal stand 4** worden gebruikt en moet worden verwijderd alvorens de modus Reinigen te starten.

Vlinder plaatsen

1. Plaats de vlinder van boven op het mes en draai hem licht tegen de gewenste draairichting van het mes.
2. Zorg dat de vlinder goed vastzit en niet meer omhoog kan worden verwijderd.

Vlinder verwijderen

1. Pak het bolvormige uiteinde van de vlinder vast en verwijder hem met lichte draaibewegingen.

6.7 Varoma®



De Varoma® bestaat uit drie delen: een schaal, een tray en een deksel. De Varoma® schaal en de Varoma® tray hebben openingen om damp door te laten.

Dankzij de openingen is stomen op alle niveaus mogelijk. Op de tray kan nog meer voedsel worden gekookt.

U kunt bijvoorbeeld aardappelen koken in het kookmandje (E) in de mengbeker, groenten in de Varoma® schaal en vis op de tray. De Varoma® wordt afgedekt met het Varoma® deksel.

Hoe u de Varoma® gebruikt, leest u in het hoofdstuk Stomen [► 57].

7 Bediening

7.1 In- en uitschakelen

Inschakelen

Druk op de in-/uitschakelknop om de Thermomix® TM7 in te schakelen.

Kookfunctie onderbreken

Door kort op de aan/uit-schakelaar te drukken, wordt de kookfunctie onderbroken.

Uitschakelen

Door lang (ca. 3 sec.) op de aan/uit-schakelaar te drukken wordt de Thermomix® TM7 uitgeschakeld.


Automatisch uitschakelen

Als u de Thermomix® TM7 niet gebruikt, schakelt hij na 15 minuten automatisch uit om energie te besparen.

7.2 Deksel openen en sluiten

Uw Thermomix® TM7 vergrendelt het deksel niet als het op snelheid 2 of lager wordt gebruikt. Dit maakt het makkelijker voor u om ingrediënten toe te voegen of het kookresultaat te controleren. Het deksel moet op de mengbeker zitten om het mes te laten werken. Het apparaat herkent of het deksel zich in de juiste positie bevindt of niet.

Zodra het mes tijdens een bereidings- of verwerkingsstap sneller draait dan snelheid 2, wordt het deksel automatisch vergrendeld.

U herkent dat het deksel vergrendeld is aan het kleine slotsymbool  op het scherm.

WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden Probeer nooit met geweld het deksel te openen!

Deksel openen

Als het deksel van de mengbeker ontgrendeld is, kunt u het eraf halen door het omhoog te tillen. **WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden Wees bijzonder voorzichtig na het bereiden van hete gerechten en zorg ervoor dat u zichzelf niet verbrandt door damp of de hete inhoud!**

Deksel sluiten





1. Plaats het deksel van bovenaf op de mengbeker om het te sluiten. Lijn de greep van het deksel uit met de greep van de mengbeker.
2. Druk het deksel lichtjes naar beneden tot het gelijkmatig op de mengbeker ligt.

7.3 Snelheid instellen

Als u volgens een recept kookt, is de snelheid van het mes al optimaal ingesteld in de Modi en functies of bij het selecteren van bepaalde ingrediënten.

U kunt ook een aangepaste snelheid instellen onder Handmatige instellingen.

7.4 Overzicht van de snelheidsniveaus

	Niveau Zacht roeren  - 2	Niveau 2.5 - 10
Omwentelingen per minuut	40 - 300 RPM	350 - 10.200 RPM
Deksel van de mengbeker	niet vergrendeld	vergrendeld
Mengbeker	niet vergrendeld	vergrendeld
Toepassing	U roert uw gerechten op het niveau Zacht roeren  tot max. niveau 2. U kunt het deksel eraf halen en bijvoorbeeld meer ingrediënten toevoegen.	Voor grof tot zeer fijn hakken, mixen en mengen. Vanaf niveau 2,5 zijn het deksel van de mengbeker, de mengbeker en het basisapparaat stevig met elkaar vergrendeld.

7.5 Temperatuur instellen

De temperatuur wordt vooraf ingesteld afhankelijk van het gekozen recept of ingrediënt. **WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden Maak uzelf vertrouwd met de risico's voordat u met hoge temperaturen werkt, zie hoofdstuk Voorzichtig werken met hoge temperaturen [► 48].**

U kunt ook een aangepaste temperatuur instellen onder Handmatige instellingen.

7.6 Tijd instellen

De tijd voor elke bereidingsstap is over het algemeen vooraf ingesteld. U kunt ook een individuele tijdsduur instellen onder *Handmatige instellingen*.

7.7 Mengbeker leegmaken

Wanneer de bereidingsstap klaar is, wordt het deksel van de mengbeker automatisch ontgrendeld. U kunt dan het deksel van de mengbeker verwijderen en de mengbeker leegmaken. **WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden! Wees bijzonder voorzichtig na het bereiden van hete gerechten en zorg ervoor dat u zichzelf niet verbrandt aan de mengbeker of de hete inhoud!**

1. Als u in de mengbeker een accessoire zoals het kookmandje heeft gebruikt, verwijder dan het accessoire voorzichtig uit de mengbeker.
2. Neem de mengbeker van het basisapparaat en maak hem leeg. Gebruik indien nodig de spatel om voedselresten van de rand van de mengbeker te verwijderen.

7.8 Hoofdmenu

U kunt het hoofdmenu openen aan de linkerkant van het scherm.

	Menu	Meer informatie
	Startscherm	zie hoofdstuk Startscherm [► 56]
	Zoeken	zie hoofdstuk Zoeken [► 56]
	Recepten	zie hoofdstuk Recepten [► 56]
	Handmatig koken	zie hoofdstuk Handmatig koken [► 56]
	Meer	zie hoofdstuk Meer [► 57]

7.9 Startscherm

Het startscherm is het centrale bedieningselement dat u ziet wanneer u het apparaat inschakelt. Hier vindt u alles wat u nodig heeft voor een snelle start. U heeft meteen toegang tot uw belangrijkste tools en recepten.

7.10 Zoeken

De zoekfunctie is een essentieel hulpmiddel waarmee u snel en efficiënt de informatie vindt die u nodig heeft. U kunt zoeken naar specifieke gerechten, ingrediënten of recepten en verschillende filteropties gebruiken om de resultaten te beperken. U kunt uw apparaat ook doorzoeken op specifieke functies of modi.

7.11 Recepten

Onder Recepten kunt u nieuwe gerechten ontdekken en kookinspiratie opdoen. Of u nu op zoek bent naar een specifiek gerecht of gewoon nieuwe ideeën nodig heeft, met een paar klikken kunt u talloze recepten vinden.

Als u eenmaal een recept heeft gekozen, kunt u meteen aan de slag of het recept opslaan of plannen voor later.

7.12 Handmatig koken

In het menu *Handmatig koken* vindt u alle functies en instellingen voor het verwerken van levensmiddelen buiten recepten om.

7.13 Modi

Bovenaan het menu *Handmatig koken* vindt u het menu *Modi*. Daaronder vindt u vele andere praktische hulpmiddelen met betrekking tot koken.

Details over de instellingsmogelijkheden vindt u onder het pictogram *Info* in de rechterbovenhoek..

7.14 Meer

In het menu **Meer** vindt u nog meer handige widgets voor beheer en aanpassing.

In de widget **Mijn week** kunt u gemakkelijk recepten plannen voor de komende dagen en boodschappenlijstjes maken. De widget is gesynchroniseerd met uw Cookidoo® app zodat u uw boodschappenlijstje altijd bij u heeft.

Onder **Instellingen** kunt u uw apparaat aanpassen aan uw persoonlijke voorkeuren, zoals het startscherm, taal en lettergrootte, meldingen, privacy en andere algemene instellingen.

De widget **Tutorials & Help** brengt u naar de gebruiksaanwijzing en bevat vele andere nuttige tutorials om u te helpen het meeste uit de functies te halen en vertrouwd te raken met het gebruik ervan.

Onder **Profiel & Cookidoo** vindt u alle informatie en opties met betrekking tot uw gebruikersaccount.

7.15 Stomen

In de Varoma® modus wordt het water of het kookvocht in de mengbeker verwarmd zodat er elke 15 minuten 250 ml stoom wordt gegenereerd. Deze stoom stijgt via het kookmandje of de opening in het deksel van de mengbeker op in de Varoma®. Op deze manier wordt het voedsel zachtjes gaar.

WAARSCHUWING! Gevaar voor brandwonden Maak uzelf vertrouwd met de risico's voordat u met de Varoma® modus werkt, zie Voorzichtig werken met hoge temperaturen [► 48].

1. Selecteer de Varoma® modus via het menu **Modi**.
2. Volg de aanwijzingen op het scherm.

Opmerking over de snelheden

De Varoma® modus werkt alleen tot snelheid 6.

Stomen met de Varoma® modus

1. Plaats de mengbeker correct op het basisapparaat.
2. Vul de mengbeker met minstens 0,5 liter (500 g) water voor een stoomtijd van 30 minuten.
In plaats van water kunt u ook groentebouillon of een water-wijnmengsel gebruiken.
3. Als u bij het stomen het kookmandje gebruikt, zet u het in de mengbeker en vult u het bijv. met het voedsel.
4. Sluit de mengbeker met het deksel **zonder dop**.
5. Leg het Varoma® deksel omgekeerd op uw werkoppervlak en plaats de Varoma® schaal op het deksel. Hij past precies in de verdieping van het deksel.
6. Vul de Varoma® schaal uitsluitend met het gewenste voedsel.
7. Zorg dat enkele openingen niet worden bedekt om het ontsnappen en circuleren van damp niet te hinderen.

Denk er bij het vullen van de Varoma® aan dat de ingrediënten die langer moeten garen onderaan liggen en ingrediënten die sneller stomen bovenaan liggen (eventueel op de Varoma® tray).


















Open de Varoma® modus

8 Reiniging

Reinig uw Thermomix® TM7 vóór het eerste gebruik en na elk gebruik en laat alle componenten goed drogen.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken! Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen. Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of licht vochtige (niet natte) doek.

AANWIJZING! Beschadigingsgevaar! Gebruik geen schuursponsjes, schuurmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton.

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



aanbevolen

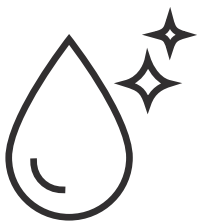


mogelijk



niet toegestaan

8.1 Reiniging



Tussen twee bereidingsstappen of na elkaar te bereiden gerechten en als de mengbeker licht verontreinigd is, kunt u deze reinigen met de modus Reinigen. Deze modus vindt u onder Handmatig koken. Wanneer u rechtsboven op het Info-pictogram tikt, krijgt u meer informatie over het gebruik. Volg de aanwijzingen op het scherm.

Open Reinigen

9 Regelmatig onderhoud

Regelmatig onderhoud verhoogt de levensduur van uw Thermomix® TM7.

1. Inspecteer uw Thermomix® TM7 en accessoires (inclusief mengbeker, netsnoer en dichtingsring van het deksel van de mengbeker) op mogelijke beschadiging.
2. Gebruik uw Thermomix® TM7 nooit met beschadigde accessoires.
3. Controleer regelmatig of de luchtopeningen van het basisapparaat vrij zijn om schade aan de Thermomix® TM7 te vermijden.
4. Als u uw Thermomix® TM7 niet gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact.

9.1 Mes vervangen

Veelvuldig gebruik van de Thermomix® TM7 voor het hakken van hard voedsel veroorzaakt slijtage van het mes. De volgende tabel geeft een overzicht van wanneer het aanbevolen is om het mes te vervangen.

Gebruik van het mes	Voorbeeld van het gebruik	Vervangen van het mes na
Intensief	Ik crush elke dag ijs, maal graan of vergelijkbaar.	½ jaar
Gemiddeld	Ik crush een keer per week, maal graan of vergelijkbaar.	2 jaar
Laag	Ik crush bijna nooit ijs en maal geen graan.	4 jaar

U kunt een nieuw mes bestellen via uw Thermomix® advisor of de Vorwerk Klantenservice.

10 Verhelpen van storingen

Storing:	Mogelijke oorzaak en oplossing:
Er is vloeistof in het bereik onder de mengbeker terechtgekomen.	<ul style="list-style-type: none">• Schakel het apparaat meteen uit of trek de stekker uit het stopcontact.• Verwijder de vloeistof van onder de mengbeker met een handdoek.• Beweeg of kantel het basisapparaat niet zodat er in het basisapparaat geen vloeistof kan komen.• Probeer niet om het apparaat uit elkaar te halen. Het apparaat bevat geen onderdelen die door u moeten worden onderhouden.• Schakel de Thermomix® TM7 niet in als u niet zeker bent dat er geen vloeistof het basisapparaat is binnengedrongen. Neem in plaats daarvan contact op met de Klantenservice.
De Thermomix® TM7 kan niet worden ingeschakeld.	Het basisapparaat is mogelijk niet juist aangesloten. <ul style="list-style-type: none">• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.• Controleer de stroomtoevoer naar de hoofdstroomaansluiting.
De mengbeker kan niet in het basisapparaat van Thermomix® TM7 worden geplaatst.	De mengbeker is mogelijk niet juist in elkaar gezet. <ul style="list-style-type: none">• Controleer of het mes en de isolatie correct in elkaar gezet en vergrendeld zijn.
De Thermomix® TM7 wordt niet warm.	De verwarmingstijd is mogelijk niet goed ingesteld. <ul style="list-style-type: none">• Controleer of er een tijd is ingesteld. Er is mogelijk geen temperatuur geselecteerd: <ul style="list-style-type: none">• Controleer of u de temperatuur heeft ingesteld.
De Thermomix® TM7 weegt niet juist.	De Thermomix® TM7 is mogelijk niet correct gemonteerd. <ul style="list-style-type: none">• Controleer of er geen voorwerpen tegen het basisapparaat leunen.• Let erop dat het netsnoer niet wordt gespannen.• Zorg dat de Thermomix® TM7 op een vlak, schoon en slipvast oppervlak staat.• Raak de Thermomix® TM7 tijdens het weegproces niet aan.
De Thermomix® TM7 brengt geen wiferverbinding tot stand.	Mogelijk zijn de toegangsgegevens onjuist. <ul style="list-style-type: none">• Controleer of de gebruikersnaam en het wachtwoord juist zijn en correct zijn ingevoerd. De wifunctie is mogelijk uitgeschakeld. <ul style="list-style-type: none">• Stel een netwerk in, zie hoofdstuk Netwerk instellen. Er is mogelijk geen netwerk beschikbaar. <ul style="list-style-type: none">• Controleer de wiferverbinding in huis. Lukt het niet om een netwerk in te stellen, neem dan contact op met de Klantenservice.

11 Verwijderen oude en gebruikte apparaten



Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet met het huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Oude elektronische apparaten kunnen gratis bij gemeentelijke verzamelpunten worden ingeleverd.

Registratienummer:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

12 Technische gegevens

TM7 (type: 71A, type: 71B)

12.1 Afmetingen en gewicht

Afmetingen basisapparaat (bxdxh)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Afmetingen mengbeker (bxdxh)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Afmetingen basisapparaat incl. mengbeker (bxdxh)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Afmetingen Varoma® (bxdxh)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Gewicht basisapparaat	6500 g
Gewicht mengbeker	2100 g
Gewicht Varoma®	840 g

12.2 Vermogen en elektrische aansluiting

Motor	Onderhoudsvrije Vorwerk synchrone motor, nominaal vermogen 500 W Toerentalinstelling van 40 tot 10700 rpm Speciale stand (linksomdraaien) voor de modus "Deeg kneden". Door elektrische motorbescherming tegen overbelasting beschermd.
Verwarming	Opgenomen vermogen 1000 W. Beveiligd tegen oververhitting.
Netspanning	Alleen voor wisselspanning van 220–240 V 50/60 Hz (automatische omschakeling). Max. opgenomen vermogen 2000 W. Lengte van het netsnoer 1 m, uittrekbaar.
Stand-byverbruik	0 W
Automatisch uitschakelen	Na 15 minuten
Geïntegreerde weegschaal	Klaar voor gebruik tot en met niveau 2 Meetbereik 1 tot 3000 g Meetbereik -1 tot -3000 g

12.3 Veiligheidstekens, keurmerken, overeenstemming

Veiligheidstekens/keurmerken/overeenstemming



Overeenstemming

Hiermee verklaart Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dat de apparatuur Thermomix® TM7 aan de richtlijn 2014/53/EU voldoet.

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is beschikbaar op het volgende internetadres: <https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity>

12.4 Materiaal

Behuizing Hoogwaardige kunststof.

12.5 Connectiviteit

Informatie connectiviteit WLAN

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	11,74 dBm	IEEE Std 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™



Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis en binnen een frequentiebereik van 5,150 GHz – 5,350 GHz in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO en TR.

Informatie connectiviteit Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

Het Bluetooth®-woordmerk evenals het beeldmerk (logo) zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Ieder gebruik van dit woord-/beeldmerk door Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG gebeurt onder licentie.

12.6 Fabrikant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Duitsland

Inhaltsverzeichnis

1	Vor dem Start	63			
1.1	Zu diesem Dokument	63	7.1	Ein- und Ausschalten	75
1.2	Pflichten des Nutzenden	64	7.2	Mixtopfdeckel öffnen und schliessen	75
2	Produktübersicht	65	7.3	Geschwindigkeit einstellen	76
3	Bestimmungsgemässe Verwendung	66	7.4	Übersicht der Geschwindigkeitsstufen	76
3.1	Maximale Füllmengen	67	7.5	Temperatur einstellen	76
3.2	Einsatzgrenzen	67	7.6	Zeit einstellen	76
4	Zu Deiner Sicherheit	67	7.7	Mixtopf entleeren	76
4.1	Einen sicheren Aufstellort wählen	68	7.8	Hauptmenü	76
4.2	Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten	68	7.9	Startbildschirm	77
4.3	Lebensmittel sicher verarbeiten	70	7.10	Suche	77
4.4	Gerät und Zubehör sicher verwenden	70	7.11	Rezepte	77
4.5	Gerät und Zubehör pflegen und warten	70	7.12	Manuelles Kochen	77
5	Erste Inbetriebnahme	71	7.13	Modi	77
5.1	Aufstellort wählen	71	7.14	Mehr	77
5.2	Erste Reinigung	71	7.15	Dampfgaren	77
5.3	Erstes Einschalten	71	8	Reinigung	79
5.4	Inbetriebnahme	71	8.1	Vorspülen	79
6	Das Zubehör kennenlernen	72	9	Regelmässige Wartung	80
6.1	Mixtopf	72	9.1	Mixmesser tauschen	80
6.2	Mixtopf auseinanderbauen	72	10	Störungsbeseitigung	80
6.3	Mixtopf zusammenbauen	73	11	Entsorgung	81
6.4	Spatel	74	12	Technische Daten	81
6.5	Gareinsatz	74	12.1	Abmessungen und Gewicht	81
6.6	Rühraufsatz	74	12.2	Leistung und elektrischer Anschluss	81
6.7	Varoma®	75	12.3	Sicherheits- und Prüfzeichen, Konformität	82
7	Bedienung	75	12.4	Material	82
			12.5	Konnektivität	82
			12.6	Hersteller	82

1 Vor dem Start

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf deines neuen Thermomix® TM7!

1. Lies die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor du den Thermomix® TM7 und das Zubehör zum ersten Mal benutzt.
2. Mache dich mit deinem Thermomix® TM7 vertraut.
3. Nimm dazu an einer Vorführung einer Thermomix® Beraterin oder eines Thermomix® Beraters teil und schaue dir die Tutorials online und auf dem Gerät an.

1.1 Zu diesem Dokument

Funktionsumfang und Zubehör

Einige in diesem Dokument beschriebenen Funktionen sind möglicherweise nicht in allen Regionen verfügbar. Für weitere Informationen wende dich bitte an deine Beraterin oder deinen Berater.

Copyright

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International & Co. KmG, 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 & Co. KmG.

1.2 Pflichten des Nutzenden

Um eine einwandfreie Funktion des Vorwerk Geräts und des Zubehörs zu gewährleisten, beachte Folgendes:

- ▶ Lies sämtliche zugehörige Unterlagen sorgfältig durch.
- ▶ Bewahre die mitgelieferten Dokumente an einem Ort auf, wo du sie bei Bedarf leicht wiederfinden kannst.
- ▶ Stelle sicher, dass Schäden umgehend behoben und beschädigte Teile unverzüglich ausgetauscht werden. Wende dich dazu an deinen Kundendienst.

2 Produktübersicht



AT M7 Mixtopf

- 1 Mixtopfdeckel-Kappe
- 2 Mixtopfdeckel
- 3 Mixtopf-Deckelöffnung
- 4 Mixtopf aus Edelstahl
- 5 Mixtopf-Isolierung
- 6 Füllmarken
- 7 Mixmesser-Nabe
- 8 Mixmesser
- 9 Mixmesser-Dichtung
- 10 Mixmesser-Verriegelungshebel
- 11 Mixtopfgriff
- 12 Kontaktmodul mit Kontaktstiften

Im Mixtopf verarbeitest und erhitzt du deine Speisen. Der Mixtopf besteht aus dem Mixtopfdeckel (2) mit Mixtopfdeckel-Kappe (1), dem Mixtopf aus Edelstahl (4), dem Mixmesser (8) und der Mixtopf-Isolierung (5) mit Mixmesser-Verriegelungshebel (10) und Mixtopfgriff (11).

Während des Kochens bleibt die Mixtopfdeckel-Kappe auf dem Mixtopfdeckel. Du kannst die Mixtopfdeckel-Kappe abnehmen, wenn du den Mixtopfdeckel reinigst oder bevor du den Varoma® aufsetzt.

Im Mixtopf aus Edelstahl findest du Füllmarken (6) in 0,5-Liter-Schritten. Die maximale Füllmenge beträgt 2,2 Liter („max“-Markierung).

Füllmarke	Füllmenge
max	2,2 Liter
II	2 Liter
I	1 Liter



B Thermomix® Grundgerät

- 13 Öffnung für Mixmesser
- 14 Mixtopf-Kontaktmodul
- 15 Gleitfuss
- 16 Waage-Füße
- 17 10 Zoll Multi-Touch-Display
- 18 Schalter

Das Grundgerät verfügt über ein grosses 10 Zoll Multi-Touch-Display (17) und einen Schalter (18).

Hinten befindet sich der Gleitfuss (15). Wenn Du das Grundgerät vorne anhebst, kannst du es bequem zu Dir hinziehen und über die Arbeitsplatte bewegen.

Die vorderen Füße (16) sorgen zusammen mit dem Gleitfuss für Standfestigkeit und funktionieren gleichzeitig als Waage.

Über das Mixtopf-Kontaktmodul (14) wird der Mixtopf mit dem Grundgerät verbunden.

Ab Drehzahlstufen über 2 werden Mixtopf und Mixtopfdeckel (2) fest mit dem Grundgerät verriegelt.



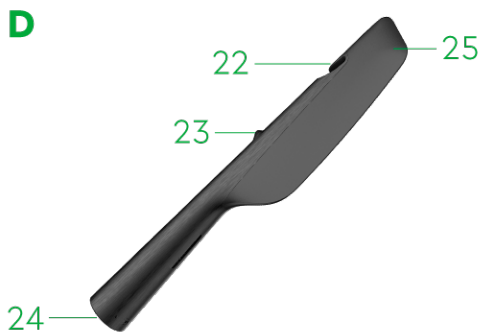
C Varoma®

- 19 Varoma® Deckel
- 20 Varoma® Einlegeboden
- 21 Varoma® Behälter

Der Varoma® ist dreiteilig und besteht aus Behälter, Einlegeboden und Deckel. Der Varoma® Behälter und der Varoma® Einlegeboden haben Schlitze zum Durchlass des Dampfes.

Die Schlitze ermöglichen Dampfgaren auf allen Ebenen. Der Einlegeboden bietet die Möglichkeit, weitere Lebensmittel zu garen.

So bereitest du beispielweise Kartoffeln im Gareinsatz (E) innerhalb des Mixtopfes, Gemüse im Varoma® Behälter und Fisch auf dem Einlegeboden zu. Mit dem Varoma® Deckel wird der Varoma® verschlossen.



D Spatel

- 22 Spatelhaken
- 23 Spatel-Auflagepunkt
- 24 Messerdreher im Spatelgriff
- 25 Spatelspitze

Mit dem Spatel kannst du im Mixtopf arbeiten. Mit der flexiblen Seite lassen sich Speisen wie zum Beispiel Teig, Cremes oder Eis einfach aus dem Mixtopf entnehmen.

Ausserdem hat der Spatel einen praktischen Haken (22), mit dem du den heissen Gareinsatz (E) aus dem Mixtopf nehmen kannst.

Mit dem Messerdreher (24) im Spatelgriff drehst du das Mixmesser (8), um z.B. Teig einfach und sicher zu lösen.



E Gareinsatz

- 26 Gareinsatz-Deckel
- 27 Einkerbung für Spatelhaken
- 28 Ovale Öffnung für Spatelspitze

Mit dem Gareinsatz dünstest du Zutaten wie Reis, Fleisch und Gemüse im Inneren des Mixtopfes und schützt sie dabei vor dem Mixmesser. Der Gareinsatz-Deckel (26) ist fest montiert. Wenn das Gargut noch heiss ist, öffne den Gareinsatz-Deckel vorsichtig mit dem Spatel, indem du die Spatelspitze in die ovale Öffnung (28) steckst.



F Rühraufsatz

Der Rühraufsatz sorgt für gleichmässigeres Durchmischen und Erwärmen und hilft dir beim Sahne- oder Eischneeslagen. Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und lässt sich genauso leicht wieder herausnehmen und reinigen.

Der Rühraufsatz darf bis **maximal Drehzahlstufe 4** verwendet werden und muss entfernt werden, bevor du den Modus Vorspülen startest.

3 Bestimmungsgemässe Verwendung

Verwende das Gerät und das Zubehör nur sach- und bestimmungsgemäss, um Gefahren für dich selbst oder Dritte sowie Schäden am Gerät und an anderen Sachwerten zu minimieren.

Einsatzbereich

Der Thermomix® TM7 ist eine Küchenmaschine zur Zubereitung von Lebensmitteln und ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt.

Nutzerkreis

Der Thermomix® TM7 ist ausschliesslich für die Nutzung durch Erwachsene bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Fall von Geräten, die sich in Betrieb befinden, sowie von der Anschlussleitung fernzuhalten.

Warne Kinder vor den Gefahren im Zusammenhang mit der Nutzung des Gerätes und Zubehörs, insbesondere vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heissem Kondenswasser und heissen Oberflächen.

Bei Nutzung des Thermomix® TM7 im näheren Umfeld von Kindern ist eine besonders sorgfältige Beaufsichtigung der Kinder erforderlich.

Der Thermomix® TM7 darf von Kindern keinesfalls zum Spielen benutzt werden.

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

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Nicht bestimmungsgemässe Verwendung

Der Thermomix® TM7 und sein Zubehör sind weder für die Nutzung in der Mikrowelle noch auf dem Herd noch im Backofen bestimmt.

Eine anderweitige Verwendung als die bestimmungsgemässe Verwendung ist nicht zulässig. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungs-/Sachmängelhaftungsanspruch. Die Ersatzpflicht des Herstellers aus Produkthaftung und/oder des Händlers aus Sachmängelhaftung entfällt bei Vornahme von technischen Veränderungen am Produkt.

Mitgeltende Unterlagen

Bei sämtlichen Arbeiten am und mit dem Gerät sind alle zugehörigen Unterlagen sowie die Hinweise auf dem Display zu beachten. Bei unsachgemäßem Handeln haftet der Hersteller nicht für dadurch verursachte Schäden.

Lokale Sicherheitsvorschriften

Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem es durch eine autorisierte Vorwerk Organisation vertrieben wurde. Bei der Verwendung des Geräts in einem anderen Land als dem Verkaufsland kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards des anderen Landes nicht garantiert werden. Vorwerk übernimmt deshalb keine Verantwortung für daraus resultierende Sicherheitsrisiken für den Nutzenden.

3.1 Maximale Füllmengen

Mixtopf	Flüssigkeit/Gargut	2,2 Liter (max. Markierung)
	Öl (für Modus Anbraten)	100 ml
Gareinsatz		1,4 Liter (z.B. 350 g Reis)

3.2 Einsatzgrenzen

Grundgerät	ausschliesslich in Innenräumen bei einer Umgebungstemperatur von 10 °C bis 40 °C
Rühraufsatz	maximale Drehzahlstufe 4, bei maximal 100 °C für maximal 2 h
Gareinsatz	maximal 100 °C
Spatel	Ausschliesslich für die kurzfristige Verwendung im Mixtopf. Nicht in Töpfen oder Pfannen verwenden

4 Zu Deiner Sicherheit

Deine Sicherheit hat für uns höchste Priorität. Mache dich vor der ersten Verwendung mit den Gefahren und Risiken vertraut. Wenn du die Risiken kennst und entsprechend vorsichtig bist, kannst du Unfälle vermeiden.

4.1 Einen sicheren Aufstellort wählen

Stromschlaggefahr

Eindringende Feuchtigkeit

- ▶ Schütze das Gerät und insbesondere die stromführenden Teile vor Feuchtigkeit.
- ▶ Achte darauf, dass niemals Wasser oder Schmutz in das Gehäuse des Grundgeräts **(B)** eindringt.
- ▶ Halte das Grundgerät niemals unter fließendes Wasser und tauche es niemals in Wasser.
- ▶ Verwende das Gerät keinesfalls im Freien.

Stromschlaggefahr

Unsachgemässe Handhabung

- ▶ Ziehe den Netzstecker nie an der Anschlussleitung, sondern am Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Trage das Gerät niemals an der Anschlussleitung.
- ▶ Betreibe das Gerät ausschliesslich an einem fachgerecht installierten Anschluss.
- ▶ Ziehe den Netzstecker, wenn du das Gerät nicht benutzt.
- ▶ Greife niemals durch die Öffnungen des Mixtopf-Kontaktmoduls **(14)**, und stecke keine Gegenstände durch diese Öffnungen.

Brandgefahr

Externe Wärmequellen

- ▶ Stelle das Gerät niemals auf beheizte bzw. beheizbare Flächen, wie Herdplatten, Induktionsherde o. ä. Das Gerät und sein Zubehör beinhalten sichtbare und nicht sichtbare Metallelemente und können auch durch einen Induktionsherd erhitzt werden.
- ▶ Halte ausreichend Abstand zu heissen Oberflächen und externen Wärmequellen (z.B. Herde, Toaster etc.).
- ▶ Halte auch das Anschlusskabel stets fern von Wärmequellen.

Brandgefahr

Unsachgemässer Netzanschluss

- ▶ Betreibe das Grundgerät ausschliesslich an einem fachgerecht installierten Anschluss, der für den Betrieb des Geräts (siehe Typenschild) ausreichend dimensioniert ist.
- ▶ Verwende keine Mehrfachsteckleisten, Verlängerungskabel oder Sonstiges zwischen Steckdose und Gerät.

Verbrühungs- und Verletzungsgefahr

Fehlende Standsicherheit

- ▶ Stelle das Gerät auf eine saubere, feste, ebene und horizontale Fläche.
- ▶ Lasse ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche.
- ▶ Lasse das Anschlusskabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herunterhängen.
- ▶ Halte Kinder fern vom Gerät.
- ▶ Lasse das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Es kann sich insbesondere bei hohen Drehzahlen, Zerkleinerungsvorgängen oder bestimmten Modi bewegen und herunterfallen.

Sachschäden

Dampf

- ▶ Stelle das Gerät mit ausreichendem Abstand nach oben und zu seitlichen Gegenständen auf. Wenn Du das Gerät unmittelbar unter Möbeln (Regale, Hängeschränke o.ä.) aufstellst, können die Möbel durch den austretenden Dampf Schaden nehmen.
- ▶ Berücksichtige dabei die zusätzliche Höhe des Varoma® **(C)**.

Sachschäden

Empfindliche Oberflächen

- ▶ Stelle das Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen. Die Gleitfunktion und auch die Bewegungen während des Betriebs könnten die Oberfläche verkratzen. Wenn Du Dir unsicher bist, teste die Kratzempfindlichkeit an unauffälliger Stelle, bevor du das Grundgerät aufstellst oder die Gleitfunktion verwendest.

4.2 Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

Heisses Gargut und heisse Flüssigkeiten

- ▶ Sei besonders vorsichtig, wenn du mit hohen Temperaturen arbeitest.
- ▶ Überschreite niemals die maximalen Füllmengen.
- ▶ Handhabe den Mixtopf besonders vorsichtig, wenn er mit heissem Gargut gefüllt ist.

- ▶ Baue niemals einen gefüllten Mixtopf auseinander. Nimm ihn vom Grundgerät und entleere ihn, bevor du die Verriegelung löst.
- ▶ Stelle sicher, dass die Mixtopfdeckel-Kappe (1) richtig auf dem Mixtopfdeckel (2) sitzt.
- ▶ Fülle insbesondere heisse Flüssigkeiten mit äusserster Vorsicht in den Mixtopf.
- ▶ Lasse sehr heisse Lebensmittel erst abkühlen, bevor du sie in Flüssigkeiten, die sich im Mixtopf befinden, einfüllst.
- ▶ Nimm niemals den Mixtopf während des Betriebes vom Grundgerät.
- ▶ Versuche niemals, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen.
- ▶ Sei bei der Zubereitung und Verarbeitung von Karamell äusserst vorsichtig, denn es kühlt nur sehr langsam ab.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Überkochen

- ▶ Koche Suppen, Eintöpfe und Marmeladen grundsätzlich bei maximal 100 °C.
- ▶ Falls es zum Überkochen kommt, reduziere die Temperatur oder drücke den Schalter (18), um die Kochfunktion abzubrechen.
- ▶ Verwende das Gerät ausschliesslich mit sauberem Mixtopfdeckel.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Überdruck

- ▶ Koche Suppen, Eintöpfe und Marmeladen grundsätzlich unverriegelt (max. Stufe 2).
- ▶ Stelle sicher, dass die Öffnungen im Mixtopfdeckel frei von Gargut und sonstigen Verschmutzungen bleiben, und decke die Öffnungen niemals von aussen mit Gegenständen ab. Wenn der Dampf nicht gleichmässig entweichen kann, entsteht ein Überdruck im Inneren des Mixtopfs und der heisse Inhalt kann plötzlich und unkontrolliert austreten.
- ▶ Solltest du während eines verriegelten Kochvorgangs feststellen, dass sich der Mixtopfdeckel anhebt, stoppe den Kochvorgang, indem du den Schalter (18) drückst. Warte bis das Gerät von selbst entriegelt.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Dampfgaren mit dem Varoma®

- ▶ Halte dich vom Dampf fern.
- ▶ Fasse den Mixtopfdeckel beim Verarbeiten von heissen Lebensmitteln nicht an.
- ▶ Stelle sicher, dass der Dampf immer gleichmässig und ungehindert entweichen kann: Decke die Öffnungen nicht ab und halte immer einige Schlitze im Varoma® Behälter frei.
- ▶ Entferne die Mixtopfdeckel-Kappe (1) vom Mixtopfdeckel (2), bevor du den Varoma® Behälter (21) auf den Mixtopfdeckel aufsetzt und stelle sicher, dass der Varoma® Behälter richtig auf dem Mixtopfdeckel steht, damit nichts kippt und herunterfällt.
- ▶ Handhabe den gefüllten und heissen Varoma® Behälter besonders vorsichtig. Durch die unteren Dampfschlitze kann heisse Flüssigkeit aus dem Behälter tropfen. Darum stelle den Behälter z. B. auf einen Teller oder auf den umgedrehten Varoma® Deckel, wenn du ihn vom Mixtopfdeckel abnimmst, damit du dich nicht verbrühst.
- ▶ Kippe den Mixtopfdeckel (2) und den Varoma® Deckel (19) weg von Gesicht und Körper, wenn du ihn öffnest, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Garen mit dem Gareinsatz

- ▶ Gehe beim Entfernen des Gareinsatzes (E) behutsam vor, damit du dich nicht verbrühst.
- ▶ Nimm den heissen Gareinsatz (E) ausschliesslich mit Hilfe des Spatels aus dem Mixtopf und stelle sicher, dass der Spatel mit dem Haken (22) stabil in der Öffnung für den Spatelhaken (27) des Gareinsatzes eingehakt ist, bevor du ihn aus dem Mixtopf hebst.
- ▶ Entferne den Spatel, nachdem du den Gareinsatz sicher abgestellt hast, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Heisses Fett (Modus Anbraten)

- ▶ Sei vorsichtig, wenn du Fett erhitzt, da es spritzen kann.
- ▶ Fülle niemals bereits erhitztes Fett in den Mixtopf und erhitze niemals Öl ohne weitere Zutaten. Wenn du die Zutaten erst verspätet dazugibst, spritzt das heisse Öl sehr stark.
- ▶ Verwende den Mixtopf und das Zubehör (z.B. den Spatel) ausschliesslich gut abgetrocknet in Kombination mit heissem Fett. Auch kleine Wassertropfen oder Wasserreste können sehr starke Spritzer verursachen.
- ▶ Befolge die Anweisungen zum Modus Anbraten auf dem Display.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Heisse Oberflächen

- ▶ Handhabe Mixtopf, Mixtopfdeckel und Mixtopfdeckel-Kappe, Mixmesser und Zubehörteile insbesondere während und nach der Zubereitung heisser Speisen vorsichtig.
- ▶ Berühre sämtliche Komponenten ausschliesslich an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen.

- ▶ Lasse den Mixtopf aus Edelstahl und das Mixmesser ausreichend abkühlen, bevor du den Mixtopf auseinanderbaust und das Mixmesser entnimmst.
- ▶ Verwende den Mixtopf aus Edelstahl **(4)** niemals ohne Isolierung **(5)**.

4.3 Lebensmittel sicher verarbeiten

Gesundheitsgefährdung

- ▶ Spüle vor dem ersten Gebrauch sämtliche Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen.
- ▶ Achte auf die Einhaltung der Kühlkette und stelle bei der Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher. Achte darauf, verderbliche Lebensmittel bald nach der Zubereitung zu kühlen oder direkt zu verzehren.
- ▶ Verwende die Zubehörteile nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen. Verwende den Spatel **(D)** nicht in heissen Töpfen oder Pfannen.

4.4 Gerät und Zubehör sicher verwenden

Gerät und Zubehör sicher verwenden

Verletzungsgefahr

- ▶ Stelle sicher, dass das Mixmesser ordnungsgemäss im Mixtopf verriegelt ist (die Verriegelung **(10)** muss Richtung Mixtopfgriff **(11)** geschoben sein).
- ▶ Verändere dein Gerät und das Zubehör nicht und verwende es niemals, wenn es beschädigt ist.
- ▶ Verwende ausschliesslich Original Thermomix® Zubehör und originale Thermomix® Bauteile, Ersatzteile und Komponenten.
- ▶ Handhabe das Mixmesser **(8)** vorsichtig und fasse es niemals an den Klingen an.
- ▶ Baue niemals einen gefüllten Mixtopf auseinander. Entleere ihn, bevor du die Verriegelung **(10)** löst.
- ▶ Denke beim Auseinanderbauen des Mixtopfes daran, dass das Mixmesser herausfallen kann, wenn die Verriegelung **(10)** entriegelt ist.
- ▶ Hänge den Deckel nicht in den Rand des Mixtopfes ein. Der Deckel könnte Schaden nehmen.
- ▶ Fasse nicht in den Mixtopf.
- ▶ Halte Körperteile und Haare vom Mixmesser und anderen beweglichen Teilen fern.
- ▶ Verwende Thermomix® Zubehöre ausschliesslich, wie in der Anleitung bzw. auf dem Display beschrieben.
- ▶ Stelle sicher, dass das benötigte Zubehör sicher und korrekt eingesetzt ist und kein Zubehör sich lose im Mixtopf befindet, bevor du die Drehzahl einstellst.
- ▶ Kontrolliere das Mixmesser und das Zubehör nach dem Gebrauch auf Beschädigungen.
- ▶ Falls Zubehör beschädigt wurde, entsorge die zubereiteten Lebensmittel, da nicht auszuschliessen ist, dass sich kleine Splitter darin befinden.

Gesundheitsgefährdung durch Magnete

- ▶ Der Deckel enthält im Bereich oberhalb des Mixtopfgriffs Magnete. Halte den Deckel von Herzschrittmachern, internen Defibrillatoren oder anderen aktiven Implantaten entfernt.
- ▶ Warne betroffene Menschen.

Sachschäden

- ▶ Stelle sicher, dass das im Mixtopf verwendete Zubehör (Gareinsatz, Rühraufsatz, Messerabdeckung Plus, 6-in-1 Reibe) immer richtig eingesetzt ist. Beachte die Gebrauchsanleitung des jeweiligen Zubehörs. Füge niemals Lebensmittel hinzu, für die das jeweilige Zubehör ungeeignet ist und die das Zubehör blockieren oder beschädigen könnten.
- ▶ Achte darauf, den Spatel nicht am Mixmesser zu beschädigen. Insbesondere die flexible Seite ist empfindlich. Handhabe den Spatel **(D)** im Mixtopf vorsichtig und bewege die Spatelspitze **(25)** im Bereich des Mixmessers im Uhrzeigersinn.
- ▶ Achte beim Dampfgaren darauf, dass sich immer ausreichend Wasser im Mixtopf befindet. Beim Varoma® Dampfgaren verdampfen im Thermomix® TM7 in 15 Minuten ca. 250 ml Wasser.
- ▶ Achte beim Langzeitkochen auf ausreichende Wasserqualität. Verwende bei Bedarf Zusätze, die Rostbildung verhindern, z. B. Zitronensäure. Beachte die Hinweise auf dem Display.

4.5 Gerät und Zubehör pflegen und warten

Stromschlaggefahr

Reinigung

- ▶ Ziehe den Netzstecker, bevor du das Grundgerät reinigst.
- ▶ Reinige das Grundgerät ausschliesslich mit einem trockenen oder leicht feuchten (nicht nassen) Tuch.

Stromschlaggefahr Wartung und Reparatur

- ▶ Kontrolliere Grundgerät, Anschlusskabel mit Stecker und das Zubehör regelmässig auf etwaige Beschädigungen.
- ▶ Verwende das Grundgerät niemals mit beschädigter Anschlussleitung. Schliesse die beschädigte Anschlussleitung niemals an die Steckdose an.
- ▶ Versuche niemals, dein Gerät selbstständig zu reparieren.
- ▶ Verwende das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Im Falle von Beschädigungen an Gerät oder Anschlussleitung sende dein Gerät an den Vorwerk Reparaturservice zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung.

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Beschädigter Mixtopfdeckel

- ▶ Verwende das Gerät ausschliesslich mit intaktem Mixtopfdeckel und intakter Deckeldichtung.
- ▶ Prüfe den gesamten Mixtopfdeckel inkl. Deckeldichtung regelmässig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tausche den Mixtopfdeckel umgehend aus.

Sachschäden

- ▶ Reinige das Gerät niemals mit Scheuerschwämmen, Scheuermitteln oder aggressiven Flüssigkeiten, z. B. Benzin oder Aceton.
- ▶ Lasse insbesondere die Kontaktstifte (12) an der Unterseite des Mixtopfs gut trocknen, bevor du den Mixtopf auf das Grundgerät setzt, damit sich im Inneren des Grundgerätes kein Rost bilden kann.
- ▶ Reinige alle Komponenten zeitnah und lagere insbesondere das Mixmesser nicht zu lange im Spülwasser, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtrings und der Mixmesser-Achse führen kann.

5 Erste Inbetriebnahme

5.1 Aufstellort wählen

1. Gib deinem Thermomix® TM7 einen festen Platz in deiner Küche, sodass du ihn bequem bedienen kannst.

Beachte bei der Wahl des Aufstellortes Folgendes:

1. Lies und beachte die grundlegenden Sicherheitsanforderungen an den Aufstellort, siehe Einen sicheren Aufstellort wählen [▶ 68].
2. Stelle deinen Thermomix® TM7 auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann.
3. Stelle sicher, dass keine Verunreinigungen (Fettspritzer o. Ä.) an die Belüftungsöffnung auf der Rückseite des Grundgeräts gelangen können.
4. Entferne die Schutzfolie vom Display.
5. Ziehe das Anschlusskabel aus dem Thermomix® TM7 heraus und schliesse den Thermomix® TM7 an das Stromnetz an.
6. Du kannst selbst bestimmen, in welcher Länge das Kabel (bis zu 1 m) ausgezogen sein soll. Benötigst du nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix® TM7 verborgen.
7. Stelle das Grundgerät nicht auf das Anschlusskabel, da dies die Standfestigkeit des Thermomix® TM7 und die Funktion der Waage beeinträchtigt.

5.2 Erste Reinigung

VORSICHT! Gesundheitsgefährdung! Spüle vor dem ersten Gebrauch sämtliche Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen.

Gehe bei der ersten Reinigung wie folgt vor:

1. Baue den Mixtopf auseinander, siehe Kapitel Mixtopf auseinanderbauen [▶ 72].
2. Spüle dann alle Teile und das Zubehör per Hand oder in der Geschirrspülmaschine (ausgenommen das Grundgerät).

Weitere Details zur Reinigung findest du im Kapitel Reinigung [▶ 79].

5.3 Erstes Einschalten

1. Drücke den Schalter, um den Thermomix® TM7 zu starten.

Nach dem ersten Einschalten führt dich dein Thermomix® TM7 automatisch durch den Onboarding-Prozess, siehe Kapitel Inbetriebnahme [▶ 71].

5.4 Inbetriebnahme

Damit Du den vollen Funktionsumfang nutzen kannst, benötigst du Zugang zum WLAN und Zugang zu Deinem Cookidoo® Konto.

1. Halte die Zugangsdaten bereit.
2. Folge den Anweisungen auf dem Display.

Du kannst die Einstellungen später noch ändern.

Update

Ggf. wird mit Inbetriebnahme direkt ein Update durchgeführt, damit du auf dem neuesten Stand bist.

Einstellmöglichkeiten

Weitere Details zu den Einstellmöglichkeiten findest du nach Abschluss der Inbetriebnahme unter Mehr [▶ 77].

6 Das Zubehör kennenlernen

Hier erfährst du, wie du das Zubehör verwendest. **WARNUNG! Mache Dich vor der Verwendung mit den allgemeinen Sicherheitsanforderungen vertraut, siehe Kapitel** Zu Deiner Sicherheit [▶ 67].

6.1 Mixtopf



Im Mixtopf verarbeitest und erhitzt du deine Speisen. Der Mixtopf besteht aus dem Mixtopfdeckel (2) mit Mixtopfdeckel-Kappe (1), dem Mixtopf aus Edelstahl (4), dem Mixmesser (8) und der Mixtopf-Isolierung (5) mit Mixmesser-Verriegelungshebel (10) und Mixtopfgriff (11).

Während des Kochens bleibt die Mixtopfdeckel-Kappe auf dem Mixtopfdeckel. Du kannst die Mixtopfdeckel-Kappe abnehmen, wenn du den Mixtopfdeckel reinigst oder bevor du den Varoma® aufsetzt.

Im Mixtopf aus Edelstahl findest du Füllmarken (6) in 0,5-Liter-Schritten. Die maximale Füllmenge beträgt 2,2 Liter („max“-Markierung).

Füllmarke	Füllmenge
max	2,2 Liter
II	2 Liter
I	1 Liter

6.2 Mixtopf auseinanderbauen

Um den Mixtopf auseinanderzubauen, gehe wie folgt vor:

VORSICHT! Lasse den Mixtopf ausreichend abkühlen, bevor du ihn auseinanderbaust, damit du dich nicht verbrennst.



1. Schiebe den Verriegelungshebel vom Griff weg. **VORSICHT! Der Mixtopf ist nun entriegelt. Drehe ihn nicht um, das Mixmesser und der Mixtopf aus Edelstahl können herausfallen und dich verletzen.**
2. Fasse das Mixmesser vorsichtig oben an und nimm es aus dem Mixtopf. **VORSICHT! Die Klingen des Mixmessers sind scharf. Schneide dich nicht.**
3. Fasse den Innentopf am Rand und hebe ihn nach oben heraus.

6.3 Mixtopf zusammenbauen

Um den Mixtopf zusammenzubauen, gehe wie folgt vor:



1. Setze den Mixtopf aus Edelstahl in die Isolierung. Die Positionierungshilfe des Mixtopfs aus Edelstahl zeigt zum Mixtopfgriff.
2. Setze das Mixmesser ein. **VORSICHT! Die Klingen des Mixmessers sind scharf. Schneide dich nicht.**
3. Schiebe den Mixmesser-Verriegelungshebel in Richtung Mixtopfgriff.

6.4 Spatel



Mit dem Spatel kannst du im Mixtopf arbeiten. Mit der flexiblen Seite lassen sich Speisen wie zum Beispiel Teig, Cremes oder Eis einfach aus dem Mixtopf entnehmen.

Ausserdem hat der Spatel einen praktischen Haken (22), mit dem du den heissen Gareinsatz (E) aus dem Mixtopf nehmen kannst.

Mit dem Messerdreher (24) im Spatelgriff drehst du das Mixmesser (8), um z.B. Teig einfach und sicher zu lösen.

6.5 Gareinsatz



Mit dem Gareinsatz dünstest du Zutaten wie Reis, Fleisch und Gemüse im Inneren des Mixtopfes und schützt sie dabei vor dem Mixmesser. Der Gareinsatz-Deckel (26) ist fest montiert. Wenn das Gargut noch heiss ist, öffne den Gareinsatz-Deckel vorsichtig mit dem Spatel, indem du die Spatelspitze in die ovale Öffnung (28) steckst.

Den Gareinsatz einsetzen

1. Setze den Gareinsatz (E) von oben in den Mixtopf. Die Einkerbung für den Spatel zeigt zum Griff des Mixtopfes.

Den Gareinsatz herausnehmen und öffnen

WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Gehe beim Entfernen des Gareinsatzes behutsam vor, damit du dich nicht am heissen Gargut verbrühst.

Um den Gareinsatz zu entnehmen, benutzt du den Spatel.

1. Hake den Spatel mit dem Haken in die Öffnung (27) des Gareinsatzes ein. Stelle sicher, dass der Haken fest im Gareinsatz eingehakt ist.
2. Nimm den Gareinsatz am Griff des Spatels aus dem Mixtopf und stelle ihn zum Beispiel in die Spüle, damit das Gargut abtropfen kann.
3. Entferne den Spatel, nachdem du den Gareinsatz abgestellt hast, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt. Du löst den Spatel vom Gareinsatz, indem du den Haken aus der Einkerbung schiebst.
4. Wenn das Gargut noch heiss ist, öffne den Gareinsatz-Deckel vorsichtig mit dem Spatel, indem du die Spatelspitze in die ovale Öffnung steckst.

6.6 Rühraufsatz



Der Rühraufsatz sorgt für gleichmässigeres Durchmischen und Erwärmen und hilft dir beim Sahne- oder Eischneeschlagen. Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und lässt sich genauso leicht wieder herausnehmen und reinigen.

Der Rühraufsatz darf bis **maximal Drehzahlstufe 4** verwendet werden und muss entfernt werden, bevor du den Modus Vorspülen startest.

Rühraufsatz einsetzen

1. Setze den Rühraufsatz von oben auf das Mixmesser und drehe ihn leicht entgegen der gewünschten Drehrichtung des Mixmessers.
2. Stelle sicher, dass der Rühraufsatz eingehakt ist und sich nicht mehr gerade nach oben hin wegziehen lässt.

Rühraufsatz herausnehmen

1. Fasse den Rühraufsatz am kugelförmigen Ende und entnimm ihn mit leichten Drehbewegungen.

6.7 Varoma®



Der Varoma® ist dreiteilig und besteht aus Behälter, Einlegeboden und Deckel. Der Varoma® Behälter und der Varoma® Einlegeboden haben Schlitze zum Durchlass des Dampfes.

Die Schlitze ermöglichen Dampfzirkulation auf allen Ebenen. Der Einlegeboden bietet die Möglichkeit, weitere Lebensmittel zu garen.

So bereitest du beispielweise Kartoffeln im Gareinsatz (E) innerhalb des Mixtopfes, Gemüse im Varoma® Behälter und Fisch auf dem Einlegeboden zu. Mit dem Varoma® Deckel wird der Varoma® verschlossen.

Wie du den Varoma® verwendest, erfährst du im Kapitel Dampfzirkulation [► 77].

7 Bedienung

7.1 Ein- und Ausschalten

Einschalten

Drücke den Ein-/Ausschalter, um den Thermomix® TM7 einzuschalten.

Kochfunktion abbrechen

Ein kurzes Drücken auf den Ein-/Ausschalter bricht die aktuelle Kochfunktion ab.

Ausschalten

Ein langes Drücken (ca. 3 Sek.) auf den Ein-/Ausschalter schaltet den Thermomix® TM7 aus.

Automatisches Ausschalten

Wenn du deinen Thermomix® TM7 nicht verwendest, schaltet er sich nach 15 Minuten automatisch aus, um Energie zu sparen.

7.2 Mixtopfdeckel öffnen und schliessen

Dein Thermomix® TM7 verriegelt seinen Mixtopfdeckel nicht, wenn er mit Drehzahlstufe 2 oder weniger betrieben wird. So kannst du leichter Zutaten hinzuzufügen oder das Kochergebnis prüfen. Für den Betrieb des Mixmessers muss der Mixtopfdeckel auf dem Mixtopf liegen. Das Gerät erkennt, ob sich der Mixtopfdeckel in der richtigen Position befindet oder nicht.

Sobald das Mixmesser sich bei einem Zubereitungs- oder Verarbeitungsschritt schneller als Drehzahlstufe 2 dreht, wird der Mixtopfdeckel automatisch verriegelt.

Du erkennst die Deckelverriegelung am kleinen Schlosssymbol  auf dem Display.

WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Versuche niemals, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen!

Mixtopfdeckel öffnen

Wenn der Mixtopfdeckel entriegelt ist, kannst Du ihn nach oben wegnehmen. **WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Sei insbesondere nach der Zubereitung heisser Speisen vorsichtig und achte darauf, dass du dich nicht am Dampf oder dem heissen Inhalt verbrühst!**

Mixtopfdeckel schliessen





1. Um den Mixtopfdeckel zu schliessen, lege ihn von oben auf den Mixtopf. Richte den Deckelgriff dabei am Mixtopfgriff aus.
2. Drücke den Mixtopfdeckel leicht nach unten, bis er gleichmässig auf dem Mixtopf aufliegt.

7.3 Geschwindigkeit einstellen

Wenn du nach Rezept kochst, bei den Modi und Funktionen oder auch bei der Auswahl über bestimmte Zutaten ist die Geschwindigkeit des Mixmessers schon optimal voreingestellt.

Alternativ kannst du unter **Manuelle Einstellungen** eine individuelle Geschwindigkeit einstellen.

7.4 Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

	Stufe Sanfrühren  – 2	Stufe 2.5 – 10
Umdrehungen pro Minute	40 – 300 U/min	350 – 10.200 U/min
Mixtopfdeckel	nicht verriegelt	verriegelt
Mixtopf	nicht verriegelt	verriegelt
Anwendung	Du rührst deine Speisen mit Stufe Sanfrühren  bis max. Stufe 2. Du kannst den Deckel abnehmen und z.B. weitere Zutaten hinzufügen.	Für grobes bis sehr feines Hacken, Mischen und Mixen. Ab Stufe 2.5 sind Mixtopfdeckel, Mixtopf und Grundgerät fest miteinander verriegelt.

7.5 Temperatur einstellen

Die Temperatur wird je nach ausgewähltem Rezept bzw. ausgewählter Zutat voreingestellt. **WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Bevor du mit hohen Temperaturen arbeitest, mache dich mit den Risiken vertraut, siehe Kapitel Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten [▶ 68].**

Alternativ kannst du unter **Manuelle Einstellungen** eine individuelle Temperatur einstellen.

7.6 Zeit einstellen

In der Regel ist die Zeit für jeden Zubereitungsschritt voreingestellt. Alternativ kannst du unter **Manuelle Einstellungen** eine individuelle Dauer wählen.


7.7 Mixtopf entleeren





Wenn der Zubereitungsschritt abgeschlossen ist, entriegelt der Mixtopfdeckel automatisch. Du kannst den Mixtopfdeckel entfernen und den Mixtopf entleeren. **WARNUNG! Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr! Sei insbesondere nach der Zubereitung heisser Speisen vorsichtig und achte darauf, dass du dich nicht am Mixtopf oder dem heissen Inhalt verbrühst!**

1. Falls du ein Zubehör, wie zum Beispiel den Gareinsatz im Mixtopf verwendet hast, entnimm das Zubehör vorsichtig aus dem Mixtopf.
2. Nimm den Mixtopf vom Grundgerät und entleere ihn. Verwende bei Bedarf den Spatel, um Speisen vom Mixtopfrand zu entfernen.

7.8 Hauptmenü

Am linken Bildschirmrand hast du Zugriff auf das Hauptmenü.

	Menü	Weitere Informationen
	Startbildschirm	siehe Kapitel Startbildschirm [▶ 77]

	Menü	Weitere Informationen
	Suche	siehe Kapitel Suche [▶ 77]
	Rezepte	siehe Kapitel Rezepte [▶ 77]
	Manuelles Kochen	siehe Kapitel Manuelles Kochen [▶ 77]
	Mehr	siehe Kapitel Mehr [▶ 77]

7.9 Startbildschirm

Der Startbildschirm ist deine zentrale Anlaufstelle, die du beim Einschalten siehst. Hier findest du alles, was du für einen schnellen Start brauchst. Du kannst deine wichtigsten Tools und Rezepte sofort erreichen.

7.10 Suche

Die Suchfunktion ist ein essenzielles Werkzeug, das dir hilft, schnell und effizient die benötigten Informationen zu finden. Du kannst gezielt nach bestimmten Gerichten, Zutaten oder Rezepten suchen und dabei verschiedene Filteroptionen nutzen, um die Ergebnisse einzuzugrenzen. Zusätzlich kannst du dein Gerät nach speziellen Funktionen oder Modi durchsuchen.

7.11 Rezepte

Unter Rezepte kannst du neue Gerichte entdecken und Kochinspiration finden. Egal ob du nach einem bestimmten Gericht suchst oder einfach neue Ideen brauchst, mit ein paar Klicks findest du unzählige Rezepte.

Wenn Du Dich für ein Rezept entschieden hast, kannst Du entweder direkt loslegen oder das Rezept für später speichern bzw. planen.

7.12 Manuelles Kochen

Im Menü **Manuelles Kochen** findest du alle Funktionen und Einstellungen, um ausserhalb von Rezepten Lebensmittel zu verarbeiten.

7.13 Modi

Im oberen Bereich des Menüs **Manuelles Kochen** findest du das Menü **Modi**. Darunter findest du viele weitere praktische Helfer rund um das Kochen.

Details zu den Einstellmöglichkeiten findest du jeweils unter dem Info-Icon in der rechten oberen Ecke.

7.14 Mehr

Im Menü **Mehr** findest du weitere nützliche Widgets zur Verwaltung und Anpassung.

Im Widget **Meine Woche** kannst du komfortabel Rezepte für die kommenden Tage planen und Einkaufslisten erzeugen. Das Widget ist mit deiner Cookidoo® App synchronisiert, damit du deine Einkaufsliste immer dabei hast.

Unter **Einstellungen** kannst du dein Gerät an deine persönlichen Vorlieben anpassen, darunter den Startbildschirm, die Sprache und Schriftgrösse, Benachrichtigungen, Datenschutz und weitere allgemeine Einstellungen.

Das Widget **Tutorials & Hilfe** führt dich zur Gebrauchsanleitung und enthält viele weitere hilfreiche Tutorials, um das Beste aus den Funktionen herauszuholen und dich mit der Nutzung vertraut zu machen.

Unter **Profil & Cookidoo** findest du alle Informationen und Optionen rund um dein Benutzerkonto.

7.15 Dampfgaren

Im Modus **Dampfgaren** wird das Wasser bzw. die Garflüssigkeit im Mixtopf so erhitzt, dass alle 15 Minuten 250 ml Dampf erzeugt werden. Dieser Dampf steigt durch den Gareinsatz bzw. durch die Öffnung im Mixtopfdeckel in den Varoma®. So wird das Gargut schonend gegart.

WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Bevor du den Modus Dampfgaren verwendest, mache dich mit den Risiken vertraut, siehe Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten [▶ 68].

1. Wähle den Modus **Dampfgaren** über das Menü **Modi** aus.

2. Folge den Anweisungen auf dem Display.

Anmerkung zur Drehzahlstufe

Der Modus *Dampfgaren* funktioniert nur in Kombination mit Drehzahlstufen bis 6.

Dampfgaren mit dem Modus Dampfgaren

1. Stelle den Mixtopf richtig auf das Grundgerät.
2. Fülle den Mixtopf mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten.
Anstelle von Wasser kannst du auch Gemüsebrühe oder eine Wasser-Wein-Mischung verwenden.
3. Wenn du beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzt, setze diesen in den Mixtopf ein und fülle ihn z. B. mit dem Gargut.
4. Verschliesse den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel **ohne Mixtopfdeckel-Kappe**.
5. Lege den Varoma® Deckel umgekehrt auf deine Arbeitsfläche und stelle den Varoma® Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde.
6. Fülle den Varoma® Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut.
7. Versichere dich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen und zirkulieren kann.

Beim Befüllen des Varoma® achte darauf, dass die Lebensmittel, die eine längere Garzeit benötigen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben (ggf. auf den Varoma® Einlegeboden) gelegt werden.






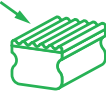
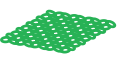










Öffne Dampfgaren Modus




8 Reinigung

Reinige deinen Thermomix® TM7 vor dem ersten und nach jedem Gebrauch und lasse alle Komponenten gut trocknen.

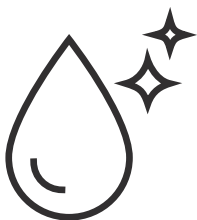
WARNUNG! Stromschlaggefahr! Ziehe den Netzstecker, bevor du das Grundgerät reinigst. Reinige das Grundgerät ausschliesslich mit einem trockenen oder leicht feuchten (nicht nassen) Tuch.

HINWEIS! Beschädigungsgefahr! Benutze keine Scheuerschwämme, Scheuermittel oder aggressive Flüssigkeiten, wie Benzin oder Aceton.

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

 empfohlen
  möglich
  unzulässig

8.1 Vorspülen



Zwischen zwei Zubereitungsschritten oder nacheinander zubereiteten Speisen kannst du bei leichter Verschmutzung des Mixtopfs den Modus Vorspülen verwenden. Du findest diesen Modus unter **Manuelles Kochen**. Weitere Informationen zur Verwendung erhältst du, wenn du rechts oben auf das Info-Icon tippst. Folge den Anweisungen auf dem Display.

Öffne Vorspülen

9 Regelmässige Wartung

Eine regelmässige Wartung erhöht die Lebensdauer deines Thermomix® TM7.

1. Inspiziere deinen Thermomix® TM7 und sein Zubehör (einschliesslich Mixtopf, Anschlusskabel und Dichtungsring des Mixtopfdeckels) auf mögliche Schäden.
2. Verwende deinen Thermomix® TM7 nicht mit beschädigtem Zubehör.
3. Kontrolliere regelmässig, ob die Belüftungsöffnungen des Grundgerätes frei sind, um Schäden am Thermomix® TM7 zu verhindern.
4. Wenn du deinen Thermomix® TM7 nicht verwendest, ziehe den Netzstecker.

9.1 Mixmesser tauschen

Durch den häufigen Gebrauch des Thermomix® TM7 für das Zerkleinern von harten Lebensmitteln nutzt sich das Mixmesser ab. Die folgende Tabelle gibt dir einen Überblick, wann ein Austausch des Mixmessers empfohlen wird.

Beanspruchung des Mixmessers	Beispiel für die Nutzung	Austausch des Mixmessers nach
Stark	Ich crushe täglich Eis, mahle Getreide o. Ä.	½ Jahr
Mittel	Ich crushe einmal wöchentlich Eis, mahle Getreide o. Ä.	2 Jahren
Niedrig	Ich crushe so gut wie nie Eis und mahle kein Getreide.	4 Jahren

Ein neues Mixmesser kannst du über deine Thermomix® Beraterin oder deinen Thermomix® Berater oder den Kundenservice bestellen.

10 Störungsbeseitigung

Störung:	Mögliche Ursache und Behebung:
Es ist Flüssigkeit in den Bereich unterhalb des Mixtopfs gelangt.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalte das Gerät sofort aus oder ziehe den Netzstecker. • Beseitige überschüssige Flüssigkeit aus dem Bereich unterhalb des Mixtopfs mit einem Handtuch. • Bewege oder kippe das Grundgerät nicht, damit im Inneren des Grundgeräts keine Flüssigkeit auf empfindliche Bauteile gelangen kann. • Versuche nicht, das Gerät auseinanderzubauen. Es enthält keine Teile, die durch dich zu warten sind. • Wenn du nicht ausschliessen kannst, dass Flüssigkeit in das Innere des Grundgeräts eingedrungen ist, schalte den Thermomix® TM7 nicht ein. Kontaktiere stattdessen den Kundenservice.
Der Thermomix® TM7 lässt sich nicht einschalten.	<p>Möglicherweise ist das Grundgerät nicht korrekt angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfe, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäss in der Steckdose steckt. • Prüfe die Stromversorgung des Hauptstromanschlusses.
Der Mixtopf lässt sich nicht in das Thermomix® TM7 Grundgerät einsetzen.	<p>Möglicherweise ist der Mixtopf nicht richtig zusammengesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfe, ob das Mixmesser und die Isolierung korrekt zusammengesetzt und verriegelt sind.
Der Thermomix® TM7 heizt nicht.	<p>Möglicherweise wurde die Heizzeit nicht korrekt eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prüfe, ob eine Zeit eingestellt ist. <p>Möglicherweise wurde keine Temperatur gewählt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolliere, ob du die Temperatur eingestellt hast.
Der Thermomix® TM7 wiegt nicht richtig.	<p>Möglicherweise wurde der Thermomix® TM7 unsachgemäss aufgestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stelle sicher, dass keine Gegenstände an das Grundgerät angelehnt sind. • Achte darauf, dass das Anschlusskabel nicht gespannt ist. • Stelle sicher, dass der Thermomix® TM7 auf einer ebenen, sauberen und rutschfesten Fläche steht. • Berühre den Thermomix® TM7 während des gesamten Wiegevorgangs nicht.

Der Thermomix® TM7 lässt sich nicht mit dem WLAN verbinden. Möglicherweise sind die Zugangsdaten falsch.

- Überprüfe, ob Benutzername und Passwort richtig sind und ordnungsgemäss eingegeben wurden.

Möglicherweise ist die WLAN-Funktion deaktiviert.

- Richte ein Netzwerk ein, siehe Kapitel Netzwerk einrichten.

Möglicherweise ist kein Netzwerk verfügbar.

- Überprüfe dein WLAN zuhause.

Sollte sich kein Netzwerk einrichten lassen, kontaktiere den Kundenservice.

Fehler 13100

- Stelle sicher, dass sich das Gerät nicht in der Nähe starker magnetischer Felder befindet (z.B. Magnet- oder Induktionsfeld).

11 Entsorgung



Das Symbol bedeutet:

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Du kannst deine Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer kommunalen Sammelstelle abgeben.

Registrierungsnummer:
WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

12 Technische Daten

TM7 (Typ: 71A, Typ: 71B)

12.1 Abmessungen und Gewicht

Abmessungen Grundgerät (BxTxH)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Abmessungen Mixtopf (BxTxH)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Abmessungen Grundgerät inkl. Mixtopf (BxTxH)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Abmessungen Varoma® (BxTxH)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Gewicht Grundgerät	6500 g
Gewicht Mixtopf	2100 g
Gewicht Varoma®	840 g

12.2 Leistung und elektrischer Anschluss

Motor	Wartungsfreier Vorwerk Synchronmotor, 500 W Nennleistung Drehzahleinstellung von 40 bis 10700 Umdrehungen/Minute Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus „Teig kneten“. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.
Heizung	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (automatische Umstellung). Max. Leistungsaufnahme 2000 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.
Standby-Verbrauch	0 W
Automatisches Ausschalten	Nach 15 Minuten
Integrierte Waage	Einsatzbereit bis einschliesslich Stufe 2 Messbereich 1 bis 3000 g Messbereich -1 bis -3000 g

12.3 Sicherheits- und Prüfzeichen, Konformität

Sicherheitszeichen/Prüfzeichen/ Konformität



Konformität

Hiermit erklärt Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, dass die Funkanlage Thermomix® TM7 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
<https://www.vorwerk-group.com/de/home/meta/eu-konformitaetserklaerung>

12.4 Material

Gehäuse

Hochwertiger Kunststoff.

Mixtopf

Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter.

12.5 Konnektivität

Angaben Konnektivität WLAN

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	11,74 dBm	IEEE Std 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	IEEE Std 802.11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE Std 802.11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE Std 802.11a/n/ac/ax™



Das Gerät ist ausschliesslich für den Betrieb im Innenbereich bestimmt, wenn es im Frequenzbereich 5,150 GHz – 5,350 GHz betrieben wird in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO und TR.

Angaben Konnektivität Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

Die Bluetooth® Wortmarke wie auch die Bildzeichen (Logos) sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum der Bluetooth SIG, Inc. Jegliche Verwendung dieser Wortmarke/Bildzeichen durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.

12.6 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Deutschland

