thermomix

# THERMOMIX™ TM5

**BRUKSANVISNING**

VORWERK

ID: 24200 DK NO SE FI IS V4

# SIKKERHETSSYMBOLER OG SIGNALORD

Dette er sikkerhetsvarselssymbolet. Det brukes for å varsle om muligheter for skader som kan oppstå. Overhold alle sikkerhetsmeldinger som ledsager dette symbolet for å unngå farlige eller dødelige skader.

**Signalord**
Merk deg bruken av signalordene FARE, ADVARSEL og FORSIKTIG i sikkerhetsmeldingene. Signalordet for hver melding er valgt etter følgende retningslinjer:

**⚠FARE**

**FARE**
Indikerer en alvorlig situasjon som vil medføre livstruende skade dersom den ikke unngås.

**⚠ ADVARSEL**

**ADVARSEL**
Indikerer en alvorlig situasjon som kan føre til livstruende skade dersom den ikke unngås.

**⚠ FORSIKTIG**

**FORSIKTIG**
Indikerer en farlig situasjon som kan føre til mindre eller moderate personskader dersom den ikke unngås.

***MERKNAD***

**MERKNAD**
Brukes til å varsle om handlinger som ikke gjelder personskade.

# VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

**For all bruk av elektriske apparater gjelder grunnleggende sikkerhetsforskrifter, som omfatter:**

**Les alle sikkerhetsanvisninger**

**⚠ ADVARSEL**

**Skal ikke brukes av barn.**

- Thermomix™ TM5 er et kjøkkenapparat beregnet på hjemmebruk eller i lignende miljøer. Barn skal ikke leke med apparatet. Oppbevar apparatet og dets kabler utilgjengelig for barn. Hvis du bruker Thermomix™ TM5 I nærheten av barn, bør du vurdere å bruke en låsekode, se side s. 52.

- Thermomix™ TM5 skal bare brukes av voksne. Det skal aldri brukes av barn, heller ikke under tilsyn av voksne. Barn skal ikke oppholde seg I nærheten av apparatet under bruk. Sørg for at du informerer barna om at det kan utvikles varme/damp, varm kondens og varme overflater.

- Hvis Thermomix™ TM5 brukes i nærheten av barn, må barna ha nøye tilsyn.

- Apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglednde kunnskap og/eller erfaring, forutsatt at de har tilsyn eller får instruksjoner om sikker bruk og forstår hvilke farer som kan oppstå.

**⚠ ADVARSEL**

**Fare for elektrisk støt.**

- Trekk strømpluggen til Thermomix™ TM5 ut av strømuttaket når den ikke er i bruk, før deler monteres eller tas av og før rengjøring.

- Senk aldri Thermomix™ TM5 ned i vann eller annen væske. Skal kun rengjøres med en fuktig klut. Vann eller smuss skal ikke trenge inn i baseenheten.

- Bruk ikke Thermomix™ TM5 dersom strømledningen eller pluggen blir skadet, hvis apparatet ikke virker som det skal eller hvis det faller ned eller blir skadet på noen måte. Thermomix™ TM5 skal returneres til nærmeste autoriserte servicested for kontroll, reparasjon eller mekanisk justering.

- Thermomix™ TM5 skal ikke brukes utendørs.

## ⚠ ADVARSEL

**For å hindre skålding, forbrenning og kuttskader må lokket over miksebollen aldri åpnes med makt.**

- Lokket over miksebollen må bare åpnes når hastigheten er satt til «0» og låsemekanismen er frigjort.

## ⚠ ADVARSEL

**Hvis åpningen i miksebollens lokk er blokkert av mat og varmen står på, kan et overtrykk bygges opp i miksebollen og det varme innholdet kan sprute ut.**

- Dersom du under koking opplever at åpningen i miksebollen er blokkert eller at målebegeret skyves opp, må du koble fra Thermomix™ TM5. IKKE RØR kontrollene.

- Ikke fyll opp kokekurven over maksimumsmerket.

- Ikke fyll miksebollen til over maksimumsmerket (2,2 liter).

- Påse at åpningen i miksebollens lokk ikke blokkeres av mat.

- For at damp og trykk skal slippes ut, må du ikke dekke til eller blokkere åpningen i miksebollens lokk på noen måte, hverken fra innsiden (f.eks. med mat) eller fra utsiden (med f.eks. et håndkle).

**⚠ ADVARSEL**

**Du kan bli forbrent eller skåldet av varm mat eller damp som unnslipper, eller ved å berøre varme overflater.**

- Vær forsiktig når du tar av miksebollen for å hindre at innholdet søles eller spruter ut.

- Vær forsiktig når du tilsetter væske i miksebollen, da væsken kan sprute opp igjen på grunn av fordampning.

- Varm mat kan sprute ut av åpningen i miksebollen. For å unngå skader ved behandling av varm mat skal målebegeret settes inn i åpningen i lokket til miksebollen. Ikke berør eller prøv å feste målebegeret.

- For å hindre spruting kan du bruke målebegeret, kokekurven eller Varomaen til å dekke til åpningen i lokket til miksebollen. Sikkerhetsfunksjonen kan bare garanteres når det brukes originalt Thermomix™ TM5-tilbehør. Sørg for at tilbehøret ikke tildekkes fra innsiden eller utsiden av et håndkle eller lignende.

- Ved høyere hastigheter kan varm mat sprute ut, eller varm væske kan piskes opp. Derfor må du bare bruke lav hastighet (🌡–6) ved høye temperaturer (> 60 °C eller Varoma-temperatur).

- Bruk av turbomodus eller brå økninger av hastigheten ved blanding av varm mat kan føre til skåldingsskader.

- Ved behandling av varm mat må hastigheten økes gradvis.

- Ikke berør overflaten til miksebollen eller delene på lokket til miksebollen, Varomaen eller målebegeret, da disse vil bli svært varme ved behandling av varm mat.

- Ikke berør annet enn håndtakene på siden av Varomaen når den er varm.

- Ikke berør annet enn håndtakene på siden av Varomaen når den er varm.

- Thermomix™ TM5 kan generere en konstant strøm av damp under koking, avhengig av de valgte innstillingene. Hold avstand til dampen. Varm damp vil fortsette å strømme opp gjennom åpningen i lokket til miksebollen når du tar av hele Varomaen. Varm damp kan unnslippe på sidene og fra toppen av Varomalokket under bruk.

- Ikke bruk Thermomix™ TM5 med skadde tilbehørsdeler.

- Skålding som følge av at mat koker over kan inntreffe ved oppvarming av store mengder matvarer til høy temperatur (>90 °C og Varoma-temperatur). Hvis overkoking inntreffer må du stoppe Thermomix™ TM5 ved å trykke på velgeren.

- Når du tar lokket av Varomaen, må du åpne det vendt bort fra ansiktet og kroppen for å unngå varm damp som strømmer ut.

- Pass på at ikke alle åpningene i Varoma-platen og skålen er dekket av matvarer, så du unngår et ukontrollert damputslipp.

- Plasser Varomaen korrekt på miksebollen og på Thermomix™ TM5 for å hindre at Varomaen løsner.

- Når du har tatt av kokekurven og satt den på et flatt underlag må du løsne slikkepotten og ta den av. Hvis slikkepotten fortsatt er hektet på kokekurven, kan den gjøre at kokekurven velter og det varme innholdet søles ut.

- Innholdet i kokekurven kan sprute når den tas av. Utvis forsiktighet når du tar av kokekurven.

- Ikke demonter miksebollen mens den fortsatt er varm.

**⚠ ADVARSEL**

**Brannfare. Feil plassering av Thermomix™ TM5 kan føre til at den tar fyr eller faller ned. Dette kan føre til personskader.**

- Thermomix™ TM5 kan ta fyr hvis den utsettes for en ytre varmekilde.

- Ikke sett den på eller nær en varm overflate eller stekeplate.

- Plasser Thermomix™ TM5 på en ren og stødig overflate som ikke kan varmes opp, for å hindre at den glir eller tar fyr.

- Ikke la strømledningen henge over kanten på benken eller bordet eller ligge over en varmekilde, som f.eks. en stekeplate.

## ⚠ ADVARSEL

**Bruk av tilbehør eller utstyr som ikke anbefales eller selges av Vorwerk kan føre til brann, elektrisk støt eller personskader.**

- Bruk aldri Thermomix™ TM5 i kombinasjon med deler eller utstyr for tidligere utgaver av Thermomix™ TM5.

- Du må bare bruke slikkepotten med sikkerhetsplate til å røre i maten. Aldri bruk andre verktøy (som f.eks. en skje), da disse kan hektes fast i den roterende miksekniven og føre til personskader.

## ⚠ ADVARSEL

**Fare for kuttskader.**

- Bladene er skarpe. håndteres forsiktig. Hold i den øvre delen av kniven når du skal ta den ut eller sette den inn igjen.

- Vær forsiktig når du tar ut kniven, så den ikke faller ut utilsiktet.

- Hold hender og kjøkkenverktøy ute av miksebollen for å redusere faren for skade på personer eller Thermomix™ TM5.

## ⚠ ADVARSEL

**Magnetene i oppskriftsbrikken kan påvirke pacemakere.**

- Magnetene i Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken og kontaktene til Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken kan påvirke pacemakere og implanterte hjertestartere. Hold derfor både Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikker og kontaktene til Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken på avstand fra pacemakere og implanterte hjertestartere. Personer med pacemakere og implanterte hjertestartere må advares om faren.

## ⚠ FORSIKTIG

**Du kan klemme fingrene i låsemekanismen.**

- Unngå kontakt med bevegelige deler. Berør aldri låsearmene eller lokket til miksebollen når du åpner eller lukker Thermomix™ TM5.

- Hold hår og klær unna de bevegelige delene på Thermomix™ TM5.

- Forsikre deg om at apparatet er slått av før du tar av eller monterer tilbehørsdeler.

**⚠ FORSIKTIG**

**Skadde tilbehørsdeler kan forårsake skader.**

- Hvis Thermomix™ TM5-tilbehør blir skadet av kniven under mattilberedning, skal matvarene kastes. Ta kontakt med Vorwerk for nytt tilbehør.

- Kontroller tetningsringen regelmessig med tanke på mulige skader. I tilfelle av skade eller lekkasje må lokket straks skiftes ut. Tetningsringen er ikke demonterbar, og forsøk på å ta den av kan medføre skader.

**⚠ FORSIKTIG**

**Det kan oppstå personskader eller skader på Thermomix™ TM5 eller andre gjenstander.**

- Ikke modifiser Thermomix™ TM5 eller noe av tilbehøret.

- La aldri Thermomix™ TM5 arbeide uten tilsyn. (Merk deg at noen automatiserte oppskrifter som bruker lave hastigheter og lave temperaturer kan behandles i Thermomix™ TM5 uten tilsyn. Disse unntakene vil være tydelig oppgitt i oppskriften.)

- Under knaing av deig eller oppkutting av mat kan det oppstå ubalanse i Thermomix™ TM5 som kan føre til at apparatet beveger seg på benken. Hold apparatet på god avstand fra kanten så det ikke kan falle ned.

- Pass på at det er tilstrekkelig klaring over og rundt Thermomix™ TM5 og Varomaen til å unngå skader fra unnslippende damp.

***MERKNAD***

- Apparatet skal kun kobles til et vekselstrømuttak installert av kvalifisert elektriker. Spenningen og forsyningsfrekvensen må samsvare med etiketten på støpselet (på strømforsyningen).

- Bare skru på hastighetsbryteren når sommerfuglvispen (røretilbehør) er korrekt montert. Ikke bruk hastigheter høyere enn trinn 4 når du bruker vispen. Høyere hastigheter medfører fare for at vispen løsner fra kniven og blir ødelagt.

- Bruk aldri slikkepotten når vispen er montert.

- Ikke tilsett ingredienser som kan skade eller blokkere vispen når den er festet til kniven og motoren går.

- Lekkasjer fra området rundt kniven kan skade Thermomix™ TM5.

- Pass på at tetningsringen til kniven er festet til knivholderen.

- Forsikre deg om at kniven er korrekt låst fast i bollebasen.

- Miksebollens baseenhet må dreies så langt den går, og låses. Hvis miksebollens baseenhet ikke monteres korrekt, kan dette føre til skader på andre deler av Thermomix™ TM5. Dersom væske blir sølt eller lekker inn i Thermomix™ TM5-baseenheten, må du koble apparatet fra strømforsyningen og se avsnittet om pleie og vedlikehold (s. 56) for informasjon om rengjøring.

- For å motvirke korrosjon på Thermomix™ TM5 må du sikre at kontaktstiftene til miksebollen blir grundig tørket etter rengjøring, slik at fuktighet ikke trenger inn i Thermomix™ TM5.

- Bruk bare Thermomix™ TM5 med en ren miksebolle og rengjort tetningsring. Pass på at overkanten på miksebollen er ren til enhver tid.

# TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

# TABELL OVER LAVESTE TRYGGE KJERNETEMPERATURER

Utføring av sikre trinn ved håndtering, tilberedning og lagring av matvarer er nødvendig for å motvirke matforgiftning. Du kan verken se, lukte eller smake alle bakterier som kan forårsake forgiftning. Ved alle trinn i mattilberedning er det fire grunnleggende retningslinjer for sørge for at maten er trygg:

- **Rengjøring** – Vask hender, utstyr og arbeidsflater ofte.
- **Adskillelse** – Hold rått kjøtt adskilt fra andre matvarer.
- **Koking/steking** – Kok eller stek maten til riktig temperatur.
- **Nedkjøling** – Kjøl ned matvarer umiddelbart.

Kok eller stek all mat til den holder minst disse kjernetemperaturene, målt med steketermometer, før den tas av varmekilden. Noen foretrekker at maten kokes eller stekes til høyere temperaturer.

| Produkt | Minimum kjernetemperatur og hviletid |
|---|---|
| **Okse, svin, kalv og lam**<br>Biff, koteletter, stek | 60 °C med minst 3 minutters hvile før servering |
| **Kvernet kjøtt** | 71°C |
| **Skinke**, fersk eller røkt (rå) | 60 °C med minst 3 minutters hvile før servering |

| Produkt | Minimum kjernetemperatur |
|---|---|
| **Alt fjørfe** (bryst, hel fugl, lår, legger og vinger, kvernet kylling og fyll) | 72 °C |
| **Egg** | 70 °C |
| **Fisk og skalldyr** | 60 °C |
| **Rester** | 70 °C |
| **Lapskaus/gryteretter** | 70 °C |

# MANUAL

**Sikkerhetssymboler og signalord** ..... 3
**Viktige sikkerhetsregler** ..... 4
**Tabell over laveste trygge kjernetemperaturer** ..... 11
**Tekniske data** ..... 14
**Introduksjon** ..... 15

**Thermomix™ TM5** ..... 16

**Før du starter** ..... 18
Korrekt montering av miksebollen ..... 20
Hvordan ta ut miksekniven ..... 21
Hvordan sette inn miksekniven ..... 22

**Tilbehør** ..... 23
Miksebolle ..... 23
Miksebollebase ..... 23
Lokket til miksebollen ..... 24
Målebeger ..... 25
Kokekurv ..... 26
Slikkepott ..... 27
Sommerfuglvisp (røretilbehør) ..... 28
Varoma ..... 29
Hvordan bruke Varoma ..... 30
Praktisk bruk av Varoma ..... 32

**Arbeide med Thermomix™ TM5** ..... 33
Ta i bruk Thermomix™ TM5 ..... 33
Slå av Thermomix™ TM5 ..... 35
Sikkerhetsfunksjoner ..... 35
Veiing av ingredienser med Thermomix™ TM5 ..... 35
Tilleggsinformasjon angående veiing ..... 36
Betjening av Thermomix™ TM5 fra startskjermbildet ..... 37
Endre forhåndsinnstilt tid ..... 38
Temperaturvelgeren ..... 39
Skånsom oppvarming på trinn 2 og 3 ..... 40
Varoma-temperaturinnstilling ..... 40
Hastighetsvelger ..... 41
Innstillingen for lett omrøring ..... 41
Omrøring ..... 41
Miksing/blanding ..... 42
Turbomodus ..... 42
Bruk av rotasjon med og mot klokka ..... 43
Eltemodus ..... 44

Sette inn en Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke ..... 45
Thermomix™ TM5-meny ..... 45
Favorittoppskrifter ..... 45
Oppskrifter ..... 46
Etter kategori ..... 46
Fra A til Å ..... 46
Nylig brukte oppskrifter ..... 46
Tilberede en oppskrift fra en Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke ved bruk av «guidet tilberedning» ..... 47
Parallelle trinn ..... 47
Automatiserte oppskrifter ..... 48
Transportmodus ..... 49
Innstillinger ..... 49
Administrer favoritter ..... 49
Språk ..... 50
Enhetssystem ..... 50
Om Thermomix™ TM5 ..... 50
Tilbakestill til fabrikkinnstillinger (reset) ..... 51
Bakgrunnsfarge ..... 51
Låse Thermomix™ TM5 ..... 52
Kontakt ..... 54

**Ting verdt å huske** ..... 55
Automatisk nedstenging ..... 55
Elektronisk motorvern ..... 55
Høy belatsning ..... 55

**Rengjøring** ..... 56
Rengjøring av miksebollen og lokket ..... 56
Rengjøring av miksekniven ..... 57
Rengjøring av Varoma ..... 58
Rengjøring av Thermomix™ TM5-hovedenheten ..... 58
Slik rengjør du området under miksebollen ..... 59
Ekstra informasjon angående rengjøring ..... 59

**Bytte beskyttelsesgitter** ..... 60
Bytte beskyttelsesgitteret bak ..... 60
Bytte beskyttelsesgitter i bunnen ..... 61

**Merknader for dine egne oppskrifter** ..... 62
**Feilsøking** ..... 63
**Juridiske forskrifter / opphavsrett** ..... 64
**Garanti/kundeservice** ..... 65

# TEKNISKE DATA

| | |
|---|---|
| **Samsvarssymbol/ Samsvarsmerking** | |
| **Motor** | Vedlikeholdsfri reluktansmotor fra Vorwerk med nominell effekt på 500 W<br>Trinnløs hastighetsinnstilling fra 100 til 10 700 omdreininger i minuttet<br>(Forsiktig røring 40 o/min).<br>Spesiell hastighetsinnstilling (intervall) for elting av deig.<br>Elektronisk motorvernbryter for å hindre overbelastning. |
| **Oppvarmingssystem** | 1000 W effekt<br>Beskyttet mot overoppheting |
| **Innebygd vekt** | Måleområde fra 5 til 3000 g i trinn på 5 g (til maks 6,0 kg);<br>-5 til -3000 g i trinn på 5 g (til maks – 6,0 kg). |
| **Maskinhus** | Høyverdig plast |
| **Miksegryte** | Rustfritt stål med integrert oppvarming og temperaturføler.<br>Maksimal fyllingsgrad 2,2 liter |
| **Tilsluttet effekt** | Kun for 220–240 V vekselstrøm, 50/60 Hz (TM5-1).<br>Maksimal belastning 1500 W<br>Strømkabel, uttrekkbar, 1 meter |

**Mål og vekt**
Thermomix™ TM5

| **uten Varoma** | | **Varoma** | |
|---|---|---|---|
| Høyde | 34,10 cm | Høyde | 13,10 cm |
| Bredde | 32,60 cm | Bredde | 38,30 cm |
| Dybde | 32,60 cm | Dybde | 27,50 cm |
| ekt | 7,95 kg | Vekt | 0,80 kg |

# INTRODUKSJON

Kjære kunde,

Gratulerer med kjøpet av Thermomix™ TM5!

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

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

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

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

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

Vorwerk Thermomix™

# THERMOMIX™ TM5

6

7

8

9

12

10

11

13

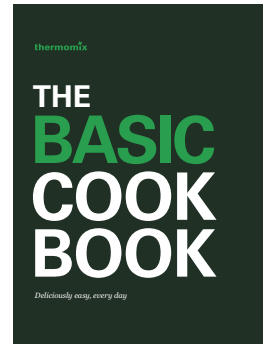
1 Thermomix™ TM5 baseenhet

2 Miksebolle

3 Miksebollebase

4 Tetningsring for miksekniv

5 Miksekniv




18

19

9 Miksebollelokk

10 Sommerfuglvisp (røretilbehør)

11 Slikkepott med sikkerhetsplate

12 Kokekurv

13 Målebeger

14 Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke

15 Lokksensor

16 Velger

17 Håndtak

18 Kokebok

19 Bruksanvisning

Varoma

6 Varoma-lokk

7 Varoma-skål

8 Varoma samlekar

# FØR DU STARTER

## *MERKNAD*

**Lekkasjer fra området rundt kniven kan skade Thermomix™ TM5.**

- Pass på at tetningsringen for kniven er festet til knivholderen.
- Forsikre deg om at kniven er korrekt låst fast i bollebasen.
- Miksebollens baseenhet må dreies så langt den går, og låses. Hvis miksebollens baseenhet ikke monteres korrekt, kan dette føre til skader på andre deler av Thermomix™ TM5-apparatet. Dersom væske blir sølt eller lekker inn i Thermomix™ TM5-baseenheten, må du koble apparatet fra strømforsyningen og se avsnittet om pleie og vedlikehold (s. 56) for informasjon om rengjøring.
- For å motvirke korrosjon på Thermomix™ TM5 må du sikre at kontaktstiftene til miksebollen blir grundig tørket etter rengjøring, slik at fuktighet ikke trenger inn i Thermomix™ TM5.

## Gratulerer med kjøpet av Thermomix™ TM5!

Før du bruker Thermomix™ TM5 for første gang, bør du delta på en demonstrasjon med en Thermomix™-rådgiver. Gjør deg kjent med bruken av Thermomix™ TM5.

# Før du starter

## ⚠ ADVARSEL

**Skal ikke brukes av barn.**

- Thermomix™ TM5 skal bare brukes av voksne. Det skal aldri brukes av barn, heller ikke under tilsyn av voksne. Barn skal ikke oppholde seg I nærheten av apparatet under bruk. Sørg for at du informerer barna om at det kan utvikles varme/damp, varm kondens og varme overflater.

**Bruk av tilbehør eller utstyr som ikke anbefales eller selges av Vorwerk kan føre til brann, elektrisk støt eller andre skader.**

- Bruk ikke Thermomix™ TM5 med skadde tilbehørsdeler.
- Ikke gjør endringer på Thermomix™ TM5 eller tilbehørsdeler.
- Bruk aldri Thermomix™ TM5 i kombinasjon med deler eller utstyr for tidligere utgaver av Thermomix™ TM5.

**Brannfare. Feilplassering kan føre til at Thermomix™ TM5 tar fyr eller faller ned. Dette kan føre til personskade.**

- Plasser Thermomix™ TM5 på en ren, stødig og jevn overflate der den ikke kan gli.

## ⚠ FORSIKTIG

**Skadde tilbehørsdeler kan forårsake skader.**

- Hvis Thermomix™ TM5-tilbehør blir skadet av kniven under mattilberedning, skal matvarene kastes. Ta kontakt med Vorwerk for nytt tilbehør.
- Kontroller tetningsringen regelmessig med tanke på mulige skader. I tilfelle av skade eller lekkasje må lokket straks skiftes ut. Tetningsringen er ikke demonterbar, og forsøk på å ta den av kan medføre skader.

Sørg for å plassere Thermomix™ TM5 på et rent, solid og jevnt underlag slik at den ikke kan skli. Det anbefales å oppbevare Thermomix™ TM5 et fast sted på kjøkkenet slik at den er klar til bruk når du trenger den. Fjern folien fra berøringsskjermen. Rengjør Thermomix™ TM5 grundig før du bruker den første gang. Følg instruksjonene i kapitlet om rengjøring (side 56).

# Korrekt montering av miksebollen

## ⚠ ADVARSEL

**For å motvirke faren for skålding, forbrenning og kuttskader:**

- Lokket over blande-bollen må bare åpnes når hastigheten er satt til «0» og låsemekanismen er frigjort.
- For å hindre spruting kan du bruke målebegeret, kokekurven eller Varomaen til å dekke til åpningen i lokket til miksebollen. Sikkerhetsfunksjonen kan bare garanteres når det brukes originalt Thermomix™ TM5-tilbehør. Sørg for at tilbehøret ikke tildekkes fra innsiden eller utsiden av et håndkle eller lignende.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på benken eller bordet eller ligge over en varmekilde, som f.eks. en stekeplate.
- Ikke berør overflaten til miksebollen eller delene på lokket til miksebollen, Varomaen eller målebegeret, da disse vil bli svært varme ved behandling av varm mat.
- Ikke demonter miksebollen mens den fortsatt er varm.

## ⚠ FORSIKTIG

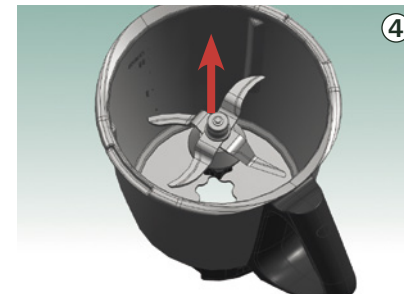
**Du kan klemme fingrene i låsemekanismen.**

- Unngå kontakt med bevegelige deler. Berør aldri låsearmene eller lokket til miksebollen når du åpner eller lukker Thermomix™ TM5.
- Forsikre deg om at maskinen er slått av før du tar av eller monterer tilbehørsdeler.
- Hold hår og klær unna de bevegelige delene på Thermomix™ TM5.

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

Bollen er satt inn riktig hvis håndtaket er på forsiden, som vist på bildet ①, og hvis selve gryten er godt festet i Thermomix™ TM5. For å lukke miksebollen korrekt, trykk lokket loddrett ned på miksebollen ②. Lokket låses automatisk når motoren er i gang.

## Hvordan ta ut miksekniven




**⚠ ADVARSEL**

**Du kan skjære deg på bladene på kniven.**

- Bladene er skarpe. Håndteres forsiktig. Hold i den øvre delen av kniven når du skal ta den ut eller sette den inn igjen.
- Vær forsiktig når du tar ut kniven, så den ikke faller ut utilsiktet
- Hold hender og kjøkkenverktøy ute av miksebollen for å redusere faren for skade på personer eller Thermomix™ TM5.
- Ikke demonter miksebollen mens den fortsatt er varm.

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

**⚠ FORSIKTIG**

Hold hår og klær unna de bevegelige delene på Thermomix™ TM5.

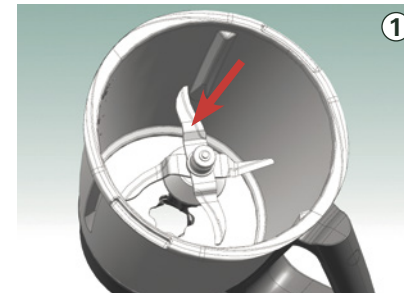
## Hvordan sette inn miksekniven

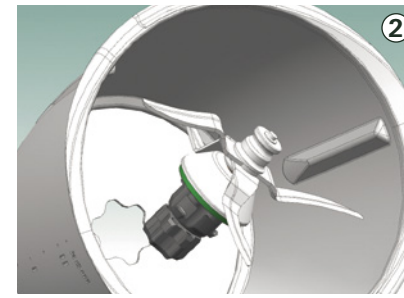
**MERKNAD**

**Lekkasjer fra området rundt kniven kan skade Thermomix™ TM5.**

- Pass på at tetningsringen for kniven er festet til knivholderen.
- Forsikre deg om at kniven er korrekt låst fast i bollebasen.
- Miksebollens baseenhet må dreies så langt den går, og låses. Hvis miksebollens baseenhet ikke monteres korrekt, kan dette føre til skader på andre deler av Thermomix™ TM5-apparatet. Dersom væske blir sølt eller lekker inn i Thermomix™ TM5-baseenheten, må du koble apparatet fra strømforsyningen og se avsnittet om pleie og vedlikehold (s. 56) for informasjon om rengjøring.
- For å motvirke korrosjon på Thermomix™ TM5 må du sikre at kontaktstiftene til miksebollen blir grundig tørket etter rengjøring, slik at fuktighet ikke trenger inn i Thermomix™ TM5.

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



# TILBEHØR

Før du begynner å bruke Thermomix™ TM5 vil vi presentere tilbehøret mer detaljert. Tilbehøret er enda et bevis på gjennomtenkt og nøye utarbeidet design. Hver del har blitt utformet på en intelligent måte og kan brukes i flere arbeidsoppgaver.

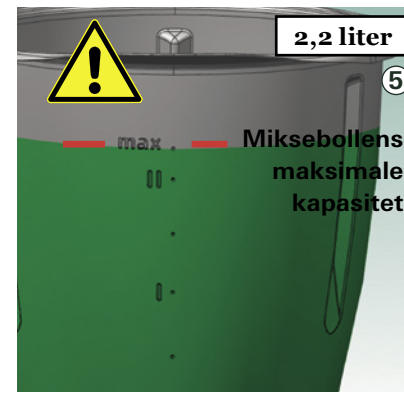
## Miksebolle

**⚠ ADVARSEL**

**Overfylling kan føre til skålding/forbrenning.**

- Påse at åpningen i miksebollens lokk ikke blokkeres av mat.
- Ikke fyll miksebollen til over maksimumsmerket (2,2 liter).
- Vær forsiktig når du tar av miksebollen for å hindre at innholdet søles eller spruter ut.
- Vær forsiktig når du tilsetter væske i miksebollen, da væsken kan sprute opp igjen på grunn av fordampning.

På både innsiden og utsiden av miksebollen er det markert merker for fyllingsnivå ④. Miksebollen rommer maksimum 2,2 liter ⑤.

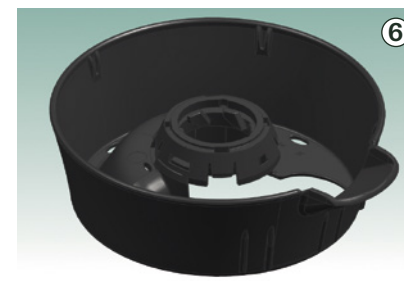



## Miksebollebase

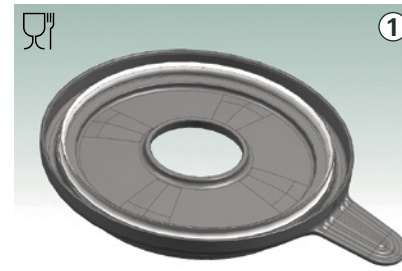
***MERKNAD***

- Miksebollens baseenhet må dreies så langt den går, og låses. Hvis miksebollens baseenhet ikke monteres korrekt, kan dette føre til skader på andre deler av Thermomix™ TM5-apparatet. Dersom væske blir sølt eller lekker inn i Thermomix™ TM5-baseenheten, må du koble apparatet fra strømforsyningen og se avsnittet om pleie og vedlikehold (s. 56) for informasjon om rengjøring.
- For å motvirke korrosjon på Thermomix™ TM5 må du sikre at kontaktstiftene til miksebollen blir grundig tørket etter rengjøring, slik at fuktighet ikke trenger inn i Thermomix™ TM5.

Miksebollefoten ⑥ brukes til å feste eller løsne miksekniven i miksebollen. Hele miksebollen kan plasseres på alle arbeidsflater.



## Lokket til miksebollen




### ⚠ ADVARSEL

- For at damp og trykk skal slippes ut, må du ikke dekke til eller blokkere åpningen i miksebollens lokk på noen måte, hverken fra innsiden (f.eks. med mat) eller fra utsiden (med f.eks. et håndkle).
- For å hindre spruting kan du bruke målebegeret, kokekurven eller Varomaen til å dekke til åpningen i lokket til miksebollen. Sikkerhetsfunksjonen kan bare garanteres når det brukes originalt Thermomix™ TM5-tilbehør. Sørg for at tilbehøret ikke tildekkes fra innsiden eller utsiden av et håndkle eller lignende.
- For å hindre skålding, forbrenning og kuttskader må lokket over blande-bollen aldri åpnes med makt.
- Lokket over miksebollen må bare åpnes når hastigheten er satt til «0» og låsemekanismen er frigjort.
- Thermomix™ TM5 skal bare brukes av voksne. Det skal aldri brukes av barn, heller ikke under tilsyn av voksne. Barn skal ikke oppholde seg I nærheten av apparatet under bruk. Sørg for at du informerer barna om at det kan utvikles varme/damp, varm kondens og varme overflater.

### ⚠ FORSIKTIG

Kontroller tetningsringen regelmessig med tanke på mulige skader. I tilfelle av skade eller lekkasje må lokket straks skiftes ut. Tetningsringen er ikke demonterbar, og forsøk på å ta den av kan medføre skader.

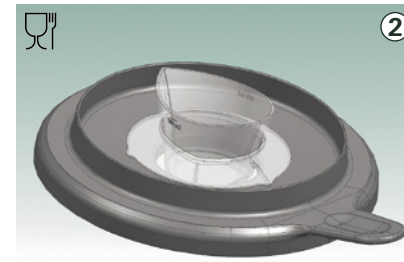
### *MERKNAD*

Bruk bare Thermomix™ TM5 med en ren miksebolle og rengjort tetningsring. Pass på at overkanten på miksebollen er ren til enhver tid.

Miksebollelokket (1) har til oppgave å lukke miksebollen. Av sikkerhetsgrunner vil ikke Thermomix™ TM5 starte hvis ikke lokket er i riktig stilling og låst. Prøv aldri å åpne lokket med makt når Thermomix™ TM5 er låst. Miksebollelokket sikres av den automatiske låsemekanismen. Den består av to låsearmer som fester lokket, og en sensor plassert på den øvre delen av maskinhuset, mellom låsearmene. Pass på å holde denne sensoren ren til enhver tid.

Vær oppmerksom på at det er en liten tidsforsinkelse fra motorhastigheten stilles null og til låsemekanismen deaktiveres. Tidsforsinkelsen avhenger av motorhastighen for å forhindre søl av ingredienser, hvis miksebollen er fylt til maksimal kapasitet.

## Målebeger




### ⚠ ADVARSEL

**Du kan bli forbrent eller skåldet av varm mat eller damp som unnslipper, eller ved å berøre varme overflater.**

- For å hindre spruting kan du bruke målebegeret, kokekurven eller Varomaen til å dekke til åpningen i lokket til miksebollen. Sikkerhetsfunksjonen kan bare garanteres når det brukes originalt Thermomix™ TM5-tilbehør. Sørg for at tilbehøret ikke tildekkes fra innsiden eller utsiden av et håndkle eller lignende.
- Hvis åpningen i miksebollens lokk er blokkert av mat og varmen står på, kan et overtrykk bygges opp i miksebollen og det varme innholdet kan sprute ut.
- Dersom du under koking opplever at åpningen i miksebollen er blokkert eller at målekop-pen skyves opp, må du koble fra Thermomix™ TM5. IKKE RØR kontrollene.
- Ikke fyll miksebollen og kokekurven over makslinjen.
- Varm mat kan sprute ut av åpningen i miksebollen. For å unngå skader ved behandling av varm mat skal målebegeret settes inn i åpningen i lokket til miksebollen. Ikke berør eller prøv å feste målebegeret.
- Bruk av turbomodus eller brå økninger av hastigheten ved blanding av varm mat kan føre til skåldingsskader.
- Ved behandling av varm mat må hastigheten økes gradvis.

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

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

Plasser målebegeret i miksebollelokket med åpningen opp ②.

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

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

# Kokekurv

## ⚠ ADVARSEL

**Du kan bli forbrent eller skåldet av varm mat eller damp som unnslipper, eller ved å berøre varme overflater.**

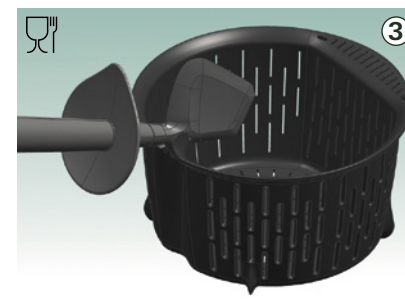
- Hvis åpningen i miksebollens lokk er blokkert av mat og varmen står på, kan et overtrykk bygges opp i miksebollen og det varme innholdet kan sprute ut.
- Dersom du under koking opplever at åpningen i miksebollen er blokkert eller at målebegeret skyves opp, må du koble fra Thermomix™ TM5. IKKE RØR kontrollene.
- Ikke fyll opp kokekurven over maksimumsmerket ①.

**Innhold som spruter eller søles ut, kan føre til forbrenninger eller skålding.**

- Når du har tatt av kokekurven og satt den på et flatt underlag, må du løsne slikkepotten og ta den av. Hvis slikkepotten fortsatt er hektet på kokekurven, kan den gjøre at kokekurven velter og det varme innholdet søles ut.
- Innholdet i kokekurven kan sprute når den tas av. Utvis forsiktighet når du tar av kokekurven.

Kokekurven for Thermomix™ TM5 er laget av høyverdig plast.
Den er et tilbehør med flere funksjoner:

- Siling av frukt- og grønnsaksaft. Hakk og lag puré i Thermomix™ TM5, sett kokekurven i miksebollen og bruk den som sil når saften helles ut. Når aften helles ut, brukes slikkepotten til å holde kokekurven ②.




- Mat som må behandles forsiktig, som kjøtt- og fiskeboller, bør ikke bearbeides i miksebollen, men legges i kokekurven.

Slik tar du av kokekurven: Plasser kroken på slikkepotten i hakket i kokekurven ③ og løft kokekurven ④. Slikkepotten kan fjernes til enhver tid.

- Føttene på bunnen av kokekurven ⑤ sørger for at væske som drypper fra maten kan renne ut av kokekurven.

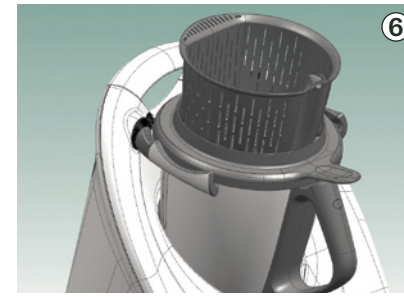
- Hvis du ønsker å redusere en væske (f.eks. tomatsaus), setter du kokekurven som «kork» i miksebollelokket ⑥ i stedet for målebegeret.

## Slikkepott

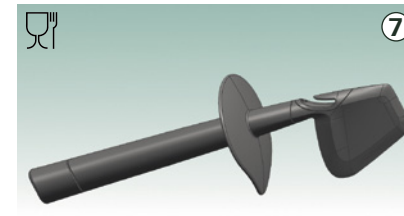
**⚠ ADVARSEL**

- Bruk av tilbehør eller utstyr som ikke anbefales eller selges av Vorwerk kan føre til brann, elektrisk støt eller andre skader.
- Du må bare bruke slikkepotten med sikkerhetsplate til å røre i maten. Aldri bruk andre verktøy (som f.eks. en skje), da disse kan hektes fast i den roterende miksekniven og føre til personskader.

- Thermomix™ TM5-slikkepotten (7) er det eneste redskapet som brukes til å mikse eller røre ingredienser i miksebollen (8). Skyv den ovenfra og ned i bollen gjennom åpningen i miksebollelokket. Sikkerhetsplaten sørger for at slikkepotten ikke kommer i berøring med miksekniven. Dette betyr at slikkepotten kan brukes under hakking, koking eller småkoking.



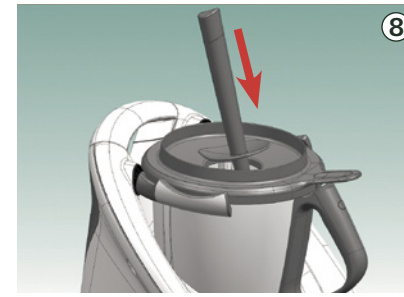

- Slikkepotten bør brukes til å skrape alle ingredienser ut av miksebollen. Tuppen på slikkepotten er utformet for å passe nøyaktig mellom miksekniven og veggen i miksebollen. **Ikke stikk slikkepotten borti de skarpe bladene på mikseknivene – den kan bli skadet.**




- Slikkepotten har en spesielt utformet sikkerhetsplate som hindrer den i å falle ned fra arbeidsflaten.

- Når frukt- eller grønnsaksaft siles fra miksebollen, brukes slikkepotten til å holde kokekurven på plass (2).

- Det er enkelt å løfte ut kokekurven med slikkepotten (3).



## Sommerfuglvisp (røretilbehør)

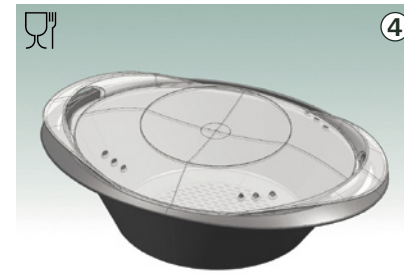
**MERKNAD**

- Bare skru på hastighetsbryteren når sommerfuglvispen (røretilbehør) er korrekt montert. Ikke bruk hastigheter høyere enn trinn 4 når du bruker vispen. Høyere hastigheter medfører fare for at vispen løsner fra kniven og blir ødelagt.
- Bruk aldri slikkepotten når vispen er montert.
- Ikke tilsett ingredienser som kan skade eller blokkere vispen når den er festet til kniven og motoren går.

Sommerfuglvispen ① (her sammen med miksekniven ②) vil gi det beste resultatet når det gjelder pisking av fløte og eggehvite. Den er også perfekt til å tilberede kremete puddinger og kremblandinger. Når du koker melk eller tilbereder puddinger eller sauser vil sommerfuglvispen holde ingrediensene i konstant bevegelse. Det hindrer maten i å sette seg fast.

Det er enkelt å sette inn og ta ut sommerfuglvispen: Fest sommerfuglvispen som vist på bilde ③ og vri den litt i motsatt retning av den retningen miksekniven roterer. Nå skal den hekte seg fast over kniven og det skal ikke være mulig å trekke den av vertikalt. Den kuleformede enden sørger for at det er enkelt å ta den av. Hvis du vil fjerne sommerfuglvispen, ta tak i den kuleformede enden og trekk den ut mens du dreier den litt i begge retninger.

## Varoma




### ⚠ ADVARSEL

**Fare for skålding.**

- Thermomix™ TM5 kan generere en konstant strøm av damp under koking, avhengig av de valgte innstillingene. Hold avstand til dampen. Varm damp vil fortsette å strømme opp gjennom åpningen i lokket til blande-bollen når du tar av hele Varomaen. Varm damp kan unnslippe på sidene og fra toppen av Varomalokket under bruk.
- Ikke bruk Thermomix™ TM5 med skadde tilbehørsdele.
- Ikke berør annet enn håndtakene på siden av Varomaen når den er varm.
- Behold alltid Varoma-lokket på når du tar Varomaen av miksebollelokket og setter den til side ④.
- Når du tar lokket av Varomaen, må du åpne det vendt bort fra ansiktet og kroppen for å unngå varm damp som strømmer ut.
- Ved høyere hastigheter kan varm mat sprute ut, eller varm væske kan piskes opp. Derfor må du bare bruke lav hastighet (1–6) ved høye temperaturer (> 60 °C eller Varoma-temperatur).
- Pass på at ikke alle åpningene i Varoma-platen og skålen er dekket av matvarer, så du unngår et ukontrollert damputslipp.
- Plasser Varomaen korrekt på miksebollen og på Thermomix™ TM5 for å hindre at Varomaen løsner.

### ⚠ FORSIKTIG

Pass på at det er tilstrekkelig klaring over og rundt Thermomix™ TM5 og Varomaen til å unngå skader fra unnslippende damp.

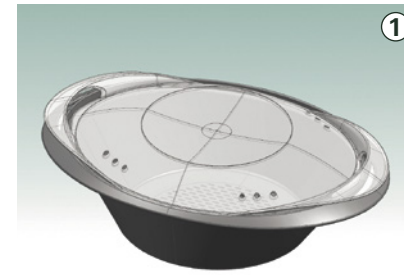
### *MERKNAD*

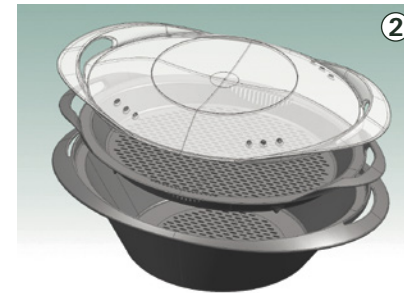
Bruk Varomaen bare sammen med Thermomix™ TM5. Varomaen er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovner, komfyrer eller andre redskaper.

Varoma (1) består av tre deler (2):
- Varoma samlekar (bunn)
- Varoma-skål (midten)
- Varoma-lokk (topp)

Alle delene er laget av høyverdig, næringsmiddelgodkjent plast.

Varomaen kan også brukes uten Varoma-skålen for å damptilberede større matvarer (som f.eks. kjøttboller) eller større mengder.

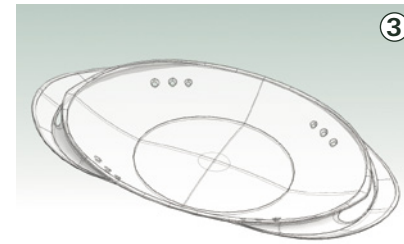



## Hvordan bruke Varoma

**MERKNAD**

- La aldri målebegeret stå i miksebollens lokk når du bruker Varomaen. Hvis Varoma-lokket ikke er riktig plassert, vil det ikke bli tilstrekkelig damp i Varomaen. Dette vil forsinke kokeprosessen.
- Bruk bare lav hastighet (1–6) ved Varoma-hastighet. Thermomix™ TM5 slår av varmen ved hastigheter høyere enn 6.




Varoma er et tilbehør som er designet for Thermomix™ TM5 og kan bare benyttes sammen med Thermomix™ TM5. Før du begynner dampkoking med Varoma, må Thermomix™ TM5 monteres korrekt:

**Trinn 1:** Montere Thermomix™ TM5
Plasser miksebollen i riktig stilling. Fyll minst 0,5 liter (500 g) vann i miksebollen. Det rekker til 30 minutters dampkoking. Hvis du dampkoker med kokekurv, setter du kokekurven på plass og fyller den med ingrediensene, f.eks. poteter eller ris. Lukk miksebollen med miksebollelokket.

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

**Trinn 2:** Legge matvarer i Varoma
Legg Varoma-lokket opp ned på arbeidsflaten (3), og sett Varoma-samlekaret oppå lokket - det passer perfekt i sporet.
Legg maten løst i Varoma-samlekaret (4). Pass på at noen åpninger er frie slik at dampen fordeles jevnt. Fyll Varomaen slik at den maten som krever lengst tilbereding ligger nederst og mat som krever kortere tilbereding ligger øverst.

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

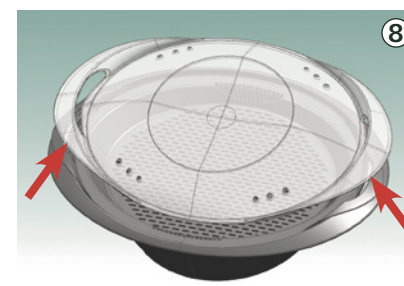
Når du skal bruke Varoma-skålen setter du den inn i Varoma-samlekaret ⑤.

Pass på at Varoma-skålen ligger støtt og plant. Så kan du legge mat på den. Sett Varoma opp i riktig posisjon på miksebollelokket (uten målebeger) slik at den står plant ⑥.

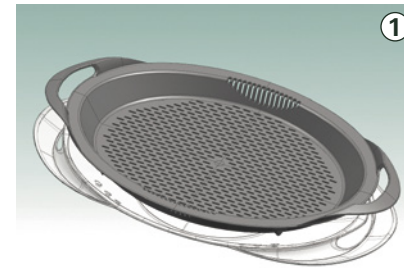
Sett Varoma-lokket på toppen. Det skal ligge støtt og plant slik at det forsegler Varoma godt, så dampen ikke slipper ut.

**Trinn 3:** Dampkoking med Varoma ⑦
Alt du trenger å gjøre er å velge tid og Varoma-temperatur. Dampkokingsprosessen begynner når du dreier velgeren til en lav hastighet (𝅘𝅥𝅯–6). Timeren begynner å telle ned. Vann eller vannbasert væske i miksebollen kokes opp, og produserer 250 g damp pr. kvarter for dampkoking eller væskereduksjon. Dampen går opp gjennom åpningen av miksebollelokket på Thermomix™ TM5 og inn i Varoma. Maten tilberedes skånsomt i den varme dampen.

Når ingrediensene er kokt eller hvis du vil sjekke om de er kokt, vri velgeren til null ved å trykke på hastighetsknappen på startskjermen og vri velgerknappen mot klokka. Når du skal åpne Varomaen, senker du Varoma-lokket forsiktig ned på forsiden slik at dampen kan slippe ut i bakkan ⑧. Pass på at kondensert vann drypper ned i Varoma-samlekaret og -skålen ved å holde Varoma-lokket over dem. Så kan Varoma-lokket forsiktig fjernes og plasseres opp ned på arbeidsflaten. Løft opp Varoma-samlekaret og skålen, vent noen sekunder slik at kondensert vann kan dryppe ned på miksebollelokket. Sett deretter Varoma-samlekaret og skålen på Varoma-lokket.



## Praktisk bruk av Varoma




**MERKNAD**

30 minutters dampkoking krever 0,5 liter (to kopper) med vann.
Tilsett 0,25 liter for hver ekstra 15 minutter.

Følgende grunnleggende regler skal følges ved bruk av Varoma:

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

# ARBEIDE MED THERMOMIX™ TM5

## Starte Thermomix™ TM5

### ⚠ ADVARSEL

**Skal ikke brukes av barn.**

- Thermomix™ TM5 skal bare brukes av voksne. Det skal aldri brukes av barn, heller ikke under tilsyn av voksne. Barn skal ikke oppholde seg I nærheten av apparatet under bruk. Sørg for at du informerer barna om at det kan utvikles varme/damp, varm kondens og varme overflater.

**Thermomix™ TM5 kan ta fyr hvis den utsettes for en ytre varmekilde.**

- Ikke sett den på eller nær en varm overflate eller stekeplate.

**Hvis Thermomix™ TM5 faller ned, kan det føre til personskader.**

- Plasser Thermomix™ TM5 på en ren, stødig og jevn overflate som ikke kan varmes opp, der den ikke kan gli ellerta fyr.

**Du kan bli forbrent eller skåldet av varm mat eller damp som unnslipper, eller ved å berøre varme overflater.**

- Ikke berør overflaten til miksebollen eller delene på lokket til miksebollen, Varomaen eller målebegeret, da disse vil bli svært varme ved behandling av varm mat. For å hindre spruting kan du bruke målebegeret, kokekurven eller Varomaen til å dekke til åpningen i lokket til miksebollen. Sikkerhetsfunksjonen kan bare garanteres når det brukes originalt Thermomix™ TM5-tilbehør. Sørg for at tilbehøret ikke tildekkes fra innsiden eller utsiden av et håndkle eller lignende.

### ⚠ FORSIKTIG

**Damp som stiger opp fra apparatet kan føre til skade på gjenstander.**

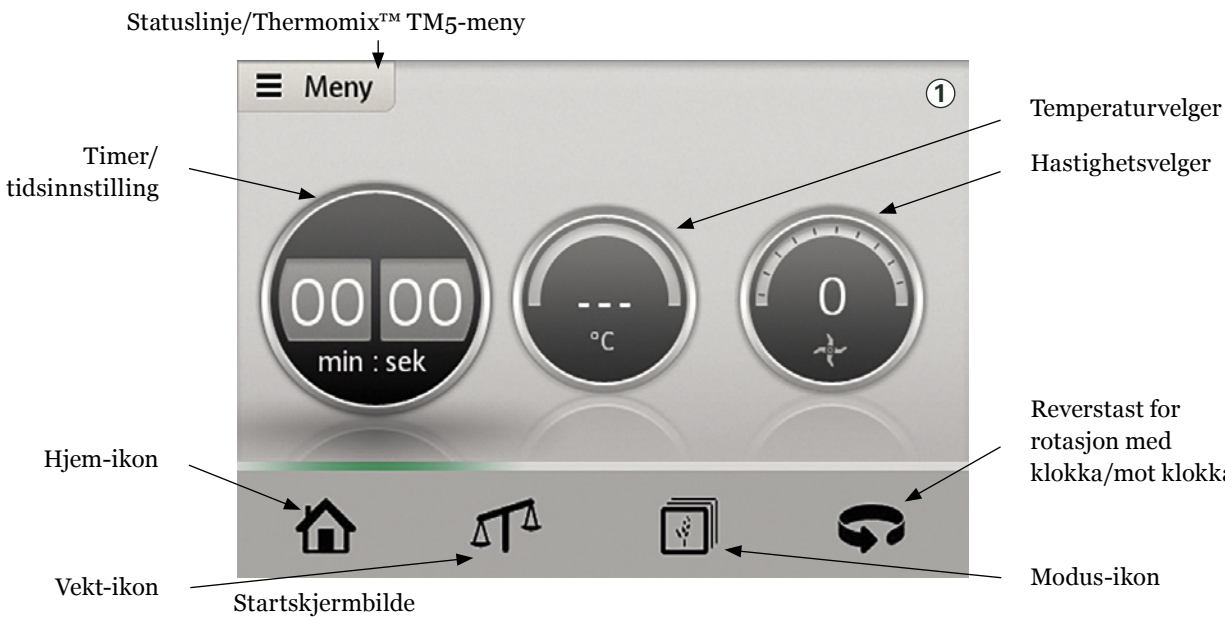
- Pass på at det er tilstrekkelig klaring over og rundt Thermomix™ TM5 og Varomaen til å unngå skader fra unnslippende damp.
- Det kan komme lukt fra Thermomix™ TM5 når den brukes første gang.

Trekk strømledningen forsiktig ut av Thermomix™ TM5-huset og koble den til nettstrømforsyningen (220–240 V). Du kan trekke ut opptil 1 m ledningslengde. Hvis du ikke trenger hele lengden, er det lurt å la resten fortsatt være i Thermomix™ TM5-huset slik at du unngår kabelsnurr og lignende på benken. Pass på at det ikke er strekk i ledningen, slik at vektene fungerer som de skal. Ikke sett Thermomix™ TM5 oppå strømledningen, da dette vil føre til at vektene ikke veier nøyaktig fordi den står ujevnt.
Nå er Thermomix™ TM5 klar til bruk.

Slå på Thermomix™ TM5 ved å trykke på velgerknappen. Startskjermbildet (1) vises. Trykk på Hjem-ikonet for å gå tilbake til startskjermbildet fra de ulike menyvalgene.

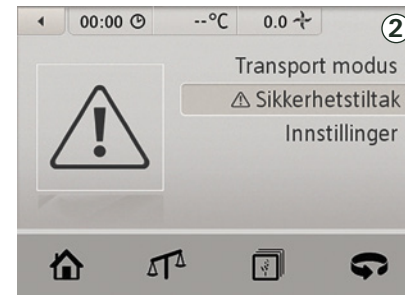
På startskjermbildet kan du tilbakestille innstillingene ved å trykke på og holde inne Hjem-ikonet.

Finn en fast plass på kjøkkenet for Thermomix™ TM5 helt fra starten av, slik at den er klar til bruk når du trenger den. Trekk ut strømledningen når du ikke bruker Thermomix™ TM5.



## Slå av Thermomix™ TM5

For å slå av Thermomix™ TM5 trykker du på og holder velgerknappen nede til det vises en melding om at Thermomix™ TM5 er slått av. Deretter kan du slippe velgerknappen.




## Sikkerhetsanvisninger

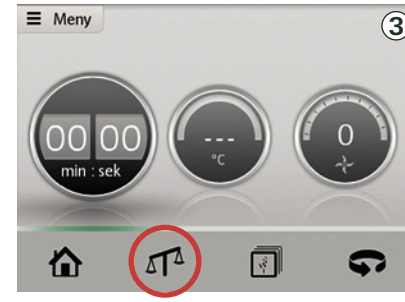
Les sikkerhetsanvisningene nøye før du bruker Thermomix™ TM5 for første gang samt etter hver 50. driftstime, og når den ikke slås av på riktig måte. Velg Sikkerhetsanvisninger i Thermomix™ TM5-menyen ② for å se hvilke hensyn du må ta.

## Veiing av ingredienser med Thermomix™ TM5

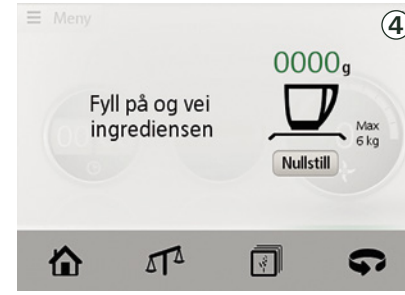
**MERKNAD**

Under veiing må du ikke berøre Thermomix™ TM5-maskinen eller lene noe mot den. Pass også på at det ikke ligger noe under maskinen og at det ikke er strekk i strømledningen.

Trykk på vekt-ikonet for å aktivere den integrerte veiefunksjonen ③.
Du kan veie ingrediensene direkte i miksebollen og Varoma.
Gå frem som følger for å bruke vekten:




Trinn 1: Sett miksebollen på plass.
Trinn 2: Trykk på vekt-ikonet.
Trinn 3: Tilsett den første ingrediensen (maks 3,0 kg) og kontroller mengden på skjermen.
Trinn 4: Hvis du ønsker å tilsette flere ingredienser, trykker du på tareringstasten og tilsetter den neste ingrediensen ④.




Gjenta denne fremgangsmåten så mange ganger det er ønskelig, opp til maksimal vekt (6 kg). Nøyaktigheten opp til 3 kg er +/–30 g.

## Ytterligere informasjon om veiing

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

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

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

Trykk alltid på vekt-ikonet rett før du veier eller bruker veiefunksjonen. Dette vil øke vektens nøyaktighet. Vær forsiktig så du ikke flytter på Thermomix™ TM5 under veiingen.

Når veiefunksjonen ikke har vært i bruk i over 15 minutter vil Thermomix™ TM5 automatisk slå seg av. Hvis du trykker på vektikonet igjen før det har gått 15 minutter vil veiefunksjonen starte på nytt.

Veiing under omrøring:
Du kan veie ingrediensene mens motoren er i gang, opp til hastighet 4. Vær oppmerksom på at denne funksjonen bare fungerer når innholdet i Thermomix™ TM5 tillater en jevn motordrift. Hvis Thermomix™ TM5 vibrerer, kan vekten være feil.

## Bruke Thermomix™ TM5 fra startskjermbildet

### ⚠ ADVARSEL

**For å hindre skålding, forbrenning og kuttskader må lokket over miksebollen aldri åpnes med makt.**

- Lokket over miksebollen må bare åpnes når hastigheten er satt til «0» og låsemekanismen er frigjort.

### ⚠ FORSIKTIG

**Du kan klemme fingrene i låsemekanismen.**

- Unngå kontakt med bevegelige deler. Berør aldri låsearmene eller lokket til miksebollen når du åpner eller lukker Thermomix™ TM5.
- Hold hår og klær unna de bevegelige delene på Thermomix™ TM5.

### *MERKNAD*

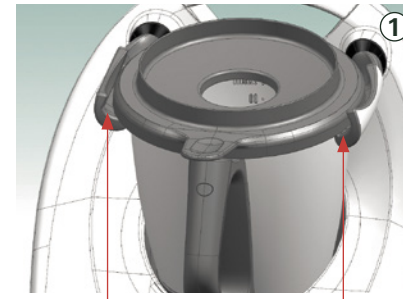
Oppvarming og tilbereding er bare mulig når en tidsperiode er angitt.

**Trinn 1:** Stille inn timeren.
Trykk på timerdisplayet og bruk velgeren for å innstille en driftstid på opptil 99 minutter.

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

**Trinn 2:** Stille inn temperaturen
Trykk på temperaturvelgeren, og bruk velgerknappen for å stille inn ønsket temperatur for å varme eller koke ingrediensene i bollen. Dersom retten ikke bør varmes opp, hopp over dette trinnet. Vær oppmerksom på at varmefunksjonen til Thermomix™ TM5 ikke er aktiv før du aktiverer den ved å stille inn en tid.

**Trinn 3:** Starte Thermomix™ TM5
Trykk på hastighetsvelgeren og bruk velgerknappen for å stille inn ønsket hastighet. Når hastigheten er innstilt, vil låsemekanismen (1) låse lokket og den innstilte tiden begynner å telle ned til 00:00 i trinn på 1 sekund.



Låsemekanisme

I kald miksemodus slås miksehastigheten av når den innstilte tiden er utløpt. En lyd angir slutten av prosessen og at lokket kan kan tas av. Avhengig av den innstilte hastigheten, vil låsemekanismen vente noen sekunder før lokket låses opp, for å sikre at ingen væske flommer ut.

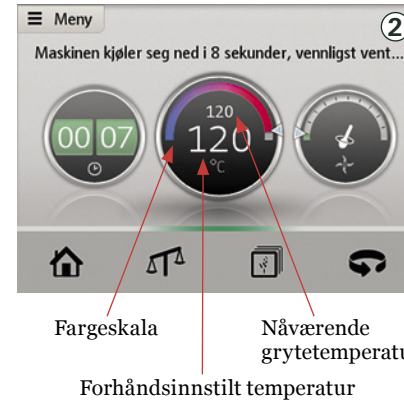
I varm miksemodus, etter oppvarming og småkoking, vil du oppleve at Thermomix™ TM5 oppfører seg annerledes enn i kald miksemodus. Når den innstilte tiden er utløpt, fortsetter miksekniven med å røre forsiktig i 8 sekunder for å hindre at noe brenner seg fast i miksebollen. Etter disse 8 sekundene stanser Thermomix™ TM5-motoren, en lyd angir slutten av prosessen og at lokket kan tas av. Vær oppmerksom på at det ikke er nødvendig å vente disse åtte sekundene, du kan også stoppe din Thermomix™ TM5 manuelt når som helst før de 8 sekundene har gått ved å trykke på velgeren eller dreie den mot urviseren.

## Endre forhåndsinnstilt tid

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

Hvis ingen tid er forhåndsinnstilt og motoren er i gang, stopper Thermomix™ TM5 automatisk etter maksimalt 99 minutter. Når denne tiden har gått, avgis et lydsignal.

## Temperaturvelgeren




### ⚠ ADVARSEL

**Du kan bli forbrent eller skåldet av varm mat eller damp som unnslipper, eller ved å berøre varme overflater.**

- Thermomix™ TM5 kan generere en konstant strøm av damp under koking, avhengig av de valgte innstillingene. Hold avstand til dampen. Varm damp vil fortsette å strømme opp gjennom åpningen i lokket til blande-bollen når du tar av hele Varomaen. Varm damp kan unnslippe på sidene og fra toppen av Varomalokket under bruk.
- Ikke bruk Thermomix™ TM5 med skadde tilbehørsdeler.
- Skålding som følge av at mat koker over, kan inntreffe ved oppvarming av store mengder matvarer til høy temperatur. Hvis overkoking inntreffer må du stoppe Thermomix™ TM5 ved å trykke på velgeren.

Temperaturen kan stilles inn til mellom 37 og 120 °C. Den ønskede temperaturen vises med store tall midt i temperaturvelgeren. Temperaturen i gryten vises som en fargeskala fra rødt til blått i temperaturvelgerens øvre kant ②. Den nåværende temperaturen i gryten vises i mindre skrift mellom den ønskede temperaturen og fargeskalaen. Når oppvarmingen pågår vil du se at «°C» blinker i temperaturvelgeren.

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

Pass alltid på at verdien for den forhåndsinnstilte temperaturen er satt til «---» hvis du ikke ønsker å varme eller koke mat! Oppvarmingsfunksjonen slås bare på hvis en tid er forhåndsinnstilt på tidsvelgeren.

Vær oppmerksom på at den maksimale Varome-temperaturen er 120 °C, avhengig av hvilke ingredienser som brukes (f.eks. olje).

Thermomix™ TM5 bruker også lysdioder for å indikere om den tilbereder kalde retter (blinker grønt) eller varme retter (blinker rødt så snart miksebollen har nådd en temperatur på 55–60 °C) ③.

## Skånsom oppvarming på hastighetene 2 og 3

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

**Myk start (over 60 °C)**
Hvis turbomodus aktiveres eller motoren startes når temperaturen i miksebollen er 60 °C eller høyere, vil et elektronisk system hindre at mat søles ut ved å forsinke hastighetsøkningen. Denne mykstarten vil bare fungere dersom matvarene er varmet opp i Thermomix™ TM5. Bare da kan temperaturføleren måle den aktuelle temperaturen og utløse mykstarten deretter. Hvis du skal bruke Thermomix™ TM5 til å behandle varme matvarer som ikke er oppvarmet i Thermomix™ TM5 (hvis du for eksempel lager en saus av varm kjøttkraft), må du øke hastigheten sakte og gradvis.

## Varoma-temperaturinnstilling

**⚠ ADVARSEL**

**Fare for skålding.**
- Ved høyere hastigheter kan varm mat sprute ut, eller varm væske kan piskes opp. Derfor må du bare bruke lav hastighet (🌡–6) ved høye temperaturer (> 60 °C eller Varoma-temperatur).

***MERKNAD***

Med vann i miksebollen kan ikke temperaturen bli høyere enn 100 °C. Høyere temperaturer kan bare oppnås med høyt salt- eller sukkerinnhold eller med ikke-vannbaserte væsker som olje.

Hvis Varoma-temperaturinnstilling (1) er valgt, kan temperaturen komme opp i 120 °C, avhengig av hvilke ingredienser du bruker, for eksempel olje. Vær oppmerksom på at verdien for den aktuelle temperaturen vil skifte til «Varoma» så snart miksebollen har nådd en temperatur på 100 °C, noe som er nødvendig for å dampkoke. Fargeskalaen vil fortsette å vise den aktuelle temperaturen i miksebollen (100–120 °C). I løpet av 15 minutter ved Varoma-temperaturinnstilling fordampes 250 g vann eller vannbaserte væsker. Varoma-temperaturinnstillingen brukes til dampkoking (se side 29–32) og til å redusere (koke ned) vannbaserte væsker. For sautering av ingredienser vil vi anbefale temperaturinnstillingen på 120 °C.
Vær oppmerksom på at 120 °C bare kan nås etter at det meste av vanninnholdet i ingrediensene er fordampet.

## Hastighetsvelger

Trykk på velgeren og vri velgerknappen for å starte Thermomix™ TM5. Følgende hastigheter er tilgjengelige:

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

## Innstillingen for lett omrøring

Innstillingen for lett omrøring (2) kan velges ved hjelp av velgeren. På denne innstillingen blir maten omrørt langsomt, på samme måte som hvis du med jevne mellomrom rørte litt i maten i en kjele. Hvis denne innstillingen blir valgt, blir maten ikke delt opp eller hakket, og vil fortsatt inneholde store biter.

## Omrøring

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

## Miksing/blanding

**⚠ ADVARSEL**

**Fare for kuttskader.**
- Hold hender og kjøkkenverktøy ute av miksebollen for å redusere faren for skade på personer eller Thermomix™ TM5.

**Fare for skålding.**
- Varm mat kan sprute ut av åpningen i miksebollen. For å unngå skader ved behandling av varm mat skal målebegeret settes inn i åpningen i lokket til miksebollen. Ikke berør eller prøv å feste målebegeret.
- Ikke fyll miksebollen over makslinjen (2,2 liter).
- Bruk av turbomodus eller brå økninger av hastigheten ved blanding av varm mat kan føre til skåldingsskader.
- Ved behandling av varm mat må hastigheten økes gradvis.

Bruk hastighet 4 til 10 for grovhakking, finhakking og svært fin hakking samt miksing og blanding. Når målebegeret er satt i åpningen i lokket til miksebollen må du alltid justere hastigheten sakte, for å hindre at maten som hakkes opp ikke spruter ut.

## Turbomodus

**⚠ ADVARSEL**

**Fare for skålding.**
- Bruk av turbomodus eller brå økninger av hastigheten ved blanding av varm mat kan føre til skåldingsskader.
- Ved behandling av varm mat må hastigheten økes gradvis
- For å unngå skader ved behandling av varm mat skal målebegeret settes inn i åpningen i lokket til miksebollen. Ikke berør eller prøv å feste målebegeret.
- Ikke fyll miksebollen til over maksimumsmerket (2,2 liter).
- Vær forsiktig når du tar av miksebollen for å hindre at innholdet søles eller spruter ut.

***MERKNAD***

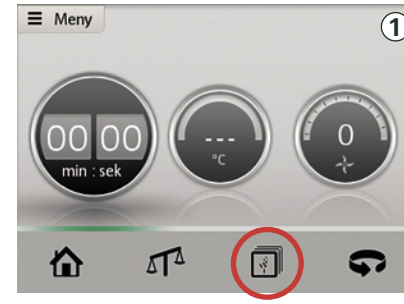
Thermomix™ TM5 slår av varmen ved hastigheter høyere enn 6.

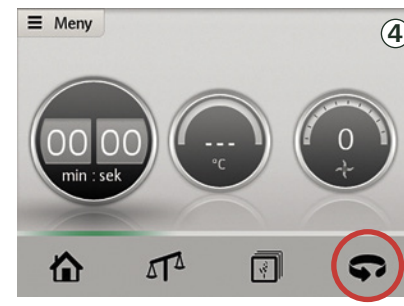
Bruk Turbomodus for å bruke Thermomix™ TM5 ved maksimal hastighet.

For å aktivere Turbomodus trykker du på modusikonet ① og velger Turbo ②. På Turbo-skjermbildet ③ velger du ønsket blandingstid på 0,5 til 2 sekunder ved å trykke på det respektive berøringsområdet og vri på velgerknappen.

Hvis du for eksempel vil grovhakke en stor porsjon, trykker du turboknappen inn 3 eller 4 ganger i et halvt sekund om gangen (gjenta om nødvendig) til maten er jevnt hakket.

Turbomodus er også tilgjengelig mens motoren er i gang, men deaktiveres automatisk når temperaturen i bollen overstiger 60 °C eller hvis eltemodus blir valgt.



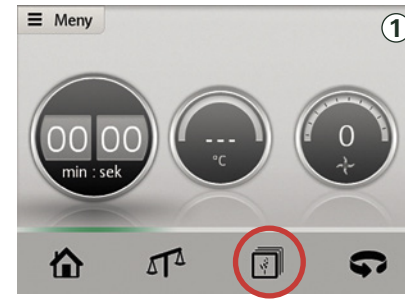


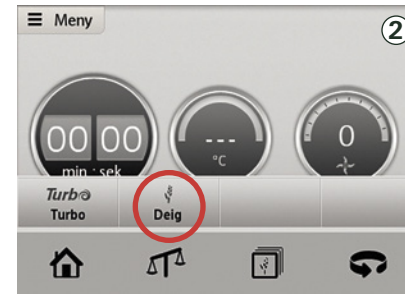

## Bruk av rotasjon med og mot klokka

Trykk på -ikonet ( på kontrollpanelet for å snu rotasjonen av miksekniven fra forover (med klokka) til bakover (mot klokka) ④. Du kan reversere retningen på miksekniven ved alle hastigheter. Bakoverdrift indikeres av symbolet på velgeren.

For å gå tilbake til foroverdrift trykker du bare på -ikonet igjen, eller venter til den innstilte tiden utløper og knivrotasjonen automatisk tilbakestilles til forover rotasjonsretning (med klokka). Revers rotasjonsretning er beregnet på ømtålige matvarer som ikke skal hakkes, men bare røres forsiktig i.

# Eltemodus




**⚠ ADVARSEL**

**Hvis Thermomix™ TM5 faller ned, kan det føre til personskader.**

- Plasser Thermomix™ TM5 på en ren og stødig overflate som ikke kan varmes opp, for å hindre at den glir eller tar fyr.

**⚠ ADVARSEL**

**Du kan klemme fingrene i låsemekanismen.**

- Under knaing av deig eller oppkutting av mat kan det oppstå ubalanse i Thermomix™ TM5 som kan føre til at apparatet beveger seg på benken. Hold apparatet på god avstand fra kanten så det ikke kan falle ned.
- La aldri Thermomix™ TM5 arbeide uten tilsyn. (Merk deg at noen automatiserte oppskrifter som bruker lave hastigheter og lave temperaturer kan behandles i Thermomix™ TM5 uten tilsyn. Disse unntakene vil være tydelig oppgitt i oppskriften.)

Bruk eltemodus til å lage tung gjærdeig eller brøddeig. Slik velger du eltemodus: Trykk på modusikonet (1) på skjermen og velg eltemodusikonet (2), som fremstiller et korn. En melding som bekrefter valget ditt vises øverst på skjermen. Et aks vises på velgeren og indikerer at eltemodusen er valgt. Du kan aktivere eltemodus ved å trykke på velgeren og vri hastighetsknappen, og om ønskelig kan du angi forhåndsinnstilt tid.

Elteprosessen elter deigen i vekslende retninger (med og mot klokka) og sikrer jevn behandling av deigen i miksebollen.

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

Hvis miksebollen har vært brukt til oppvarming, er eltemodus bare tilgjengelig når gryten er nedkjølt til en temperatur under 60 °C. Hvis temperaturen er høyere, kan du ikke starte eltemodusen, og en feilmelding vises. Vær oppmerksom på at mens eltemodus er aktiv, er varmeelementet, turbomodus og reverseringsmodus deaktivert.

## Sette inn en Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke

**⚠ ADVARSEL**

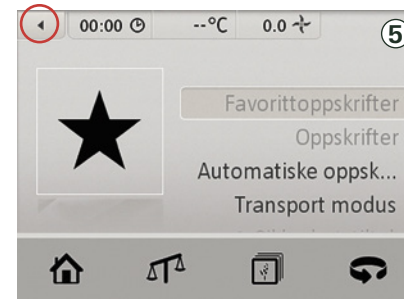
Magnetene i Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken og kontaktene til Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken kan påvirke pacemakere og implanterte hjertestartere. Hold derfor både Thermomix™ TM5 oppskriftsbrikker og kon-taktene til Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken på avstand fra pacemakere og implanterte hjertestartere. Personer med pacemakere og implanterte hjertestartere må advares om faren.

Når du skal koble til en Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke til Thermomix™ TM5 setter du brikken inn i porten på siden av Thermomix™ TM5. Den vil låses på plass så snart magneten er tilstrekkelig nær ③.

Skjermen viser hvilken Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke som har blitt tilsluttet. Et Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke-ikon vil dukke opp foran menyoppføringen «Oppskrifter» i hovedmenyen. Oppskriftene på Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken kan nå velges og tilberedes fra undermenyene «Oppskrifter» og «Favorittoppskrifter».

***MERKNAD***

Ikke berør kontaktene til Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken med metallgjenstander, da dette kan kortslutte kontaktene.




## Thermomix™ TM5-meny

Når du trykker på «Meny» kommer det opp en liste over ytterligere nyttige Thermomix™ TM5-funksjoner ④.

## Favorittoppskrifter

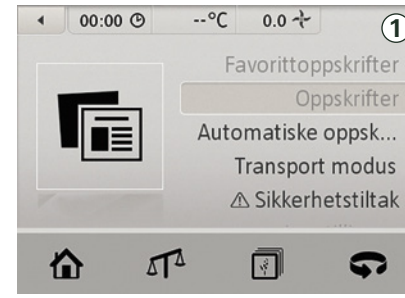
Å velge «Favorittoppskrifter» er den raskeste måten å få tilgang til oppskrifter som du har merket som favoritter.

**Viktig:** Bruk venstre pil i øverste venstre hjørne av skjermen for å gå trinnvist tilbake til Thermomix™ TM5-menyen ⑤.

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

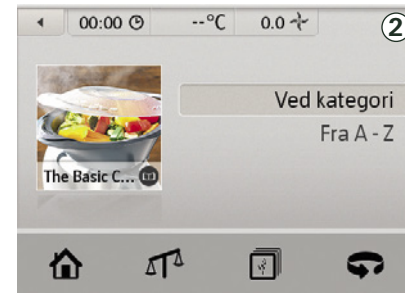
## Oppskrifter

Velg «Oppskrifter» fra listen for å søke gjennom alle oppskriftene ①.
Det finnes fire ulike måter å søke etter ønsket oppskrift på: Etter kategori, navnet på retten, favorittoppskrifter eller nylig brukte oppskrifter ②.




## Etter kategori

Når du søker etter kategori, foreslår Thermomix™ TM5 ulike kategorier, som forretter eller hovedretter med kjøtt.
Oppskriftene er ordnet alfabetisk innenfor kategorien ③.

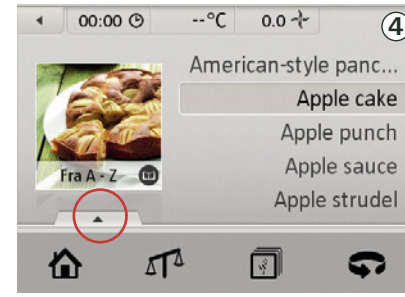


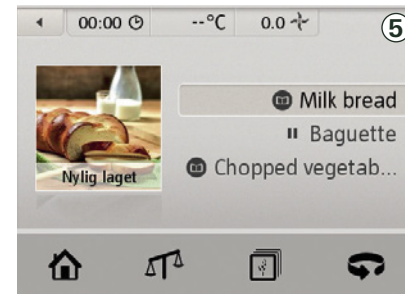

## Fra A til Å

Du kan søke etter navnet på oppskriften i den alfabetiske listen. Du kan bla gjennom listen ved å sveipe loddrett over skjermen, eller ved hjelp av rullefeltet på høyre side av skjermen. Bruk fanen med pil opp for å skrive inn den første bokstaven ④.

## Nylig brukte oppskrifter

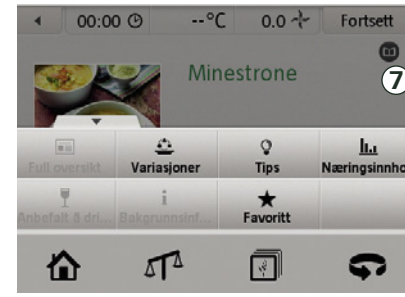
Har du laget en velsmakende rett for en tid siden og ønsker å gjenta suksessen? De oppskriftene du har fulgt og tilberedt nylig vises her ⑤.
Foran oppskriftene finner du symboler som viser statusen på oppskriftene da du brukte dem sist. Et pauseikon ▮▮ indikerer at oppskriften ble forlatt mens retten var under forberedelse. Når du har valgt oppskrift, blir du spurt om du vil fortsette med oppskriften eller begynne på nytt.
Denne funksjonen kan du bruke til å lage flere retter samtidig (hvis trinnene i de aktuelle oppskriftene tillater dette.) Et Thermomix™ TM5-oppskrifts-brikke-ikon indikerer at oppskriften ble fulgt til maten var ferdig.
Et gjennomsiktig Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke-ikon indikerer at Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikken som inneholder oppskriften, ikke er satt inn i Thermomix™ TM5.



## Tilberede en oppskrift fra en Thermomix™ TM5-oppskriftsbrikke ved bruk av «guidet tilberedning»

Trykk på «Meny» på startskjermbildet, og velg en oppskrift. Når du har valgt en oppskrift, vil den bli vist i fullvisningsmodus, slik at du kan rulle opp og ned og lese hele oppskriften og ingredienslisten ⑥. Nederst på skjermen finnes det en fane som inneholder mer detaljert informasjon om oppskriften ⑦:

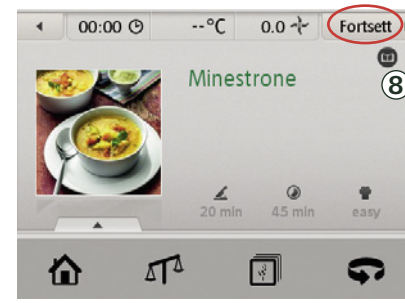



**Favorittoppskrift**
Merk oppskriften som en favoritt.

**Næringsinnhold**
Se oppskriftens næringsverdi.

**Tips**
Oppskrifttips.

**Variasjoner**
Idéer til en personlig vri på oppskriften.




**Anbefalt drikke**
Forslag til drikkevarer som passer til retten.

**Fullvisning**
For noen retter kan du velge visningsmåte.

Hvis du ønsker å bruke oppskriften, kan du enten bytte mellom lesemodus og hovedmenyskjermen, eller trykke på «Start» øverst i høyre hjørne av skjermen og følge instruksjonene som da vises på skjermen ⑧.

## Parallelle trinn

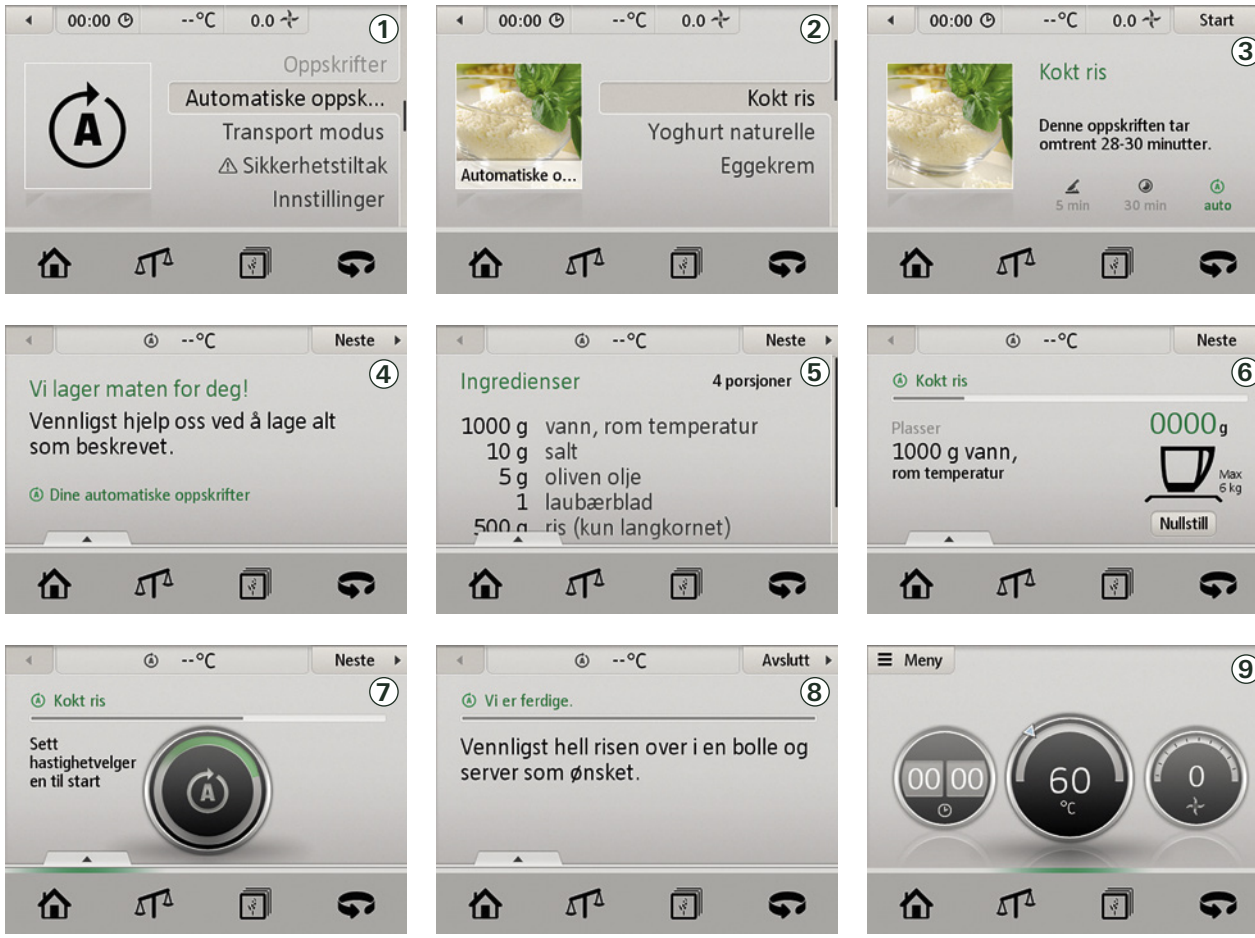
Noen oppskrifter har trinn som går parallelt med tilberednings- eller røre-prosesser for å redusere rettens totale tilberedingstid. I disse tilfellene vil du se at «neste»-ikonet er skiftet ut med et «parallelt trinn»-ikon i øverste høyre hjørne av skjermen ⑨. Trykk på dette umiddelbart etter at du har startet motoren.

## Automatiserte oppskrifter

Her finner du oppskriftsprogrammer som tar seg av enda flere forberedelsestrinn. Thermomix™ TM5 bruker sine integrerte sensorer til å finne ut tilstanden på mat som er tilberedt, og beregner deretter videre behandling. Programmet guider deg trinnvist gjennom tilberedingen.

Velg alternativet «Automatiserte oppskrifter» ①. Velg ønsket oppskrift ②. Thermomix™ TM5 vil gi råd om nødvendige forberedelser og tilberedningstider ③. Oppskriften vil starte når du trykker på «Start» ④. Finn frem ingrediensene i henhold til listen som blir vis ⑤. Når du har alle ingrediensene, kan du begynne å lage maten. Følg instruksjonene på skjermen.

Når du har fullført et trinn velger du «Neste» ⑥. Bildet ⑦ viser statusen for oppskriften etter hvert som Thermomix™ TM5 arbeider seg gjennom den automatiske rutinen. Vær oppmerksom på at tiden som er oppgitt bare er omtrentlig, da den avhenger av kvaliteten på ingrediensene du har valgt og av omgivelsene maten tilberedes i. Når det står «Ferdig» øverst i høyre hjørne, er retten klar til servering ⑧. Når oppskriften er fullført, vises startskjermen med angivelse av temperaturen i miksebollen. For din sikkerhet vil skjermen fortsette å informere om temperaturen i miksebollen ⑨.

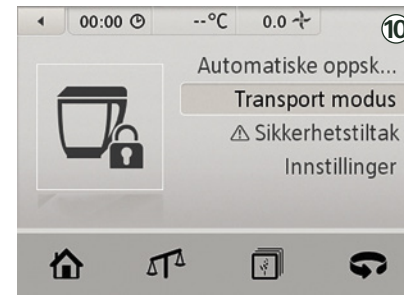


## Transportmodus

Hvis du trenger å transportere Thermomix™ TM5, må du først låse miksebollen. Velg «Transportmodus» for å gjøre dette ⑩.

Velg «Avbryt» hvis du vil fortsette å bruke Thermomix™ TM5 ⑪.

Aldri bær eller løft Thermomix™ TM5 etter låsearmene. Ikke skyv, dra eller trykk ned låsearmene. Dette kan resultere i skader på maskinen og føre til at Thermomix™ TM5 blir ubrukelig.



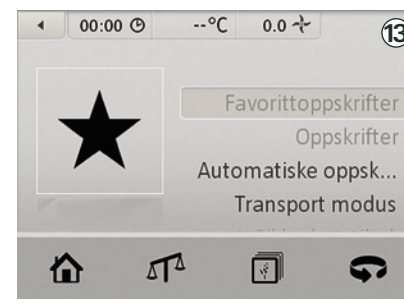
## Innstillinger

Når du velger «Innstillinger» vil du finne en liste over funksjoner så du kan tilpasse din Thermomix™ TM5 ytterligere ⑫. Disse er:

- administrere favoritter
- velge språk
- angi enhetssystem
- informasjon om Thermomix™ TM5
- bakgrunnsfarge
- tilbakestille Thermomix™ TM5 til fabrikkinnstillinger
- låse Thermomix™ TM5

## Administrer favoritter

I «Administrer favoritter», vil du finne alternativer for å fjerne oppskrifter fra listen over favoritter ⑬.

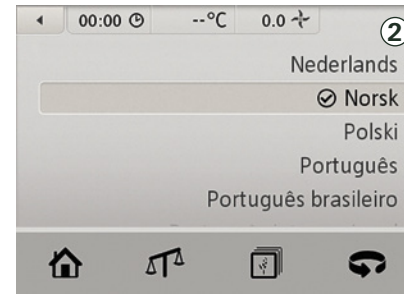


## Språk

Innstill ditt foretrukne visningsspråk her ①.
Så snart du har gjort ditt valg, vil all informasjon på skjermen vises på det språket du har valgt ②.

## Enhetssystem

Still inn din Thermomix™ TM5 for å bruke metriske (gram, Celsius) eller britiske (ounce, Fahrenheit) enheter etter ønske.
Merk at hvis du starter en oppskrift som benytter et annet målesystem enn det som er valgt, bytter Thermomix™ TM5 automatisk til enhetssystemet som brukes i den valgte oppskriften. Enhetssystemet byttes tilbake når oppskriften er ferdig eller avbrytes ③.

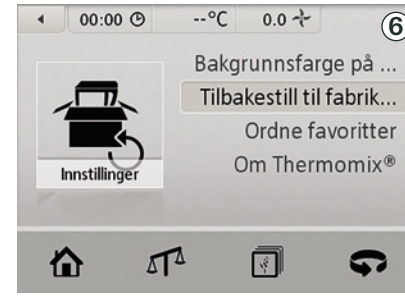


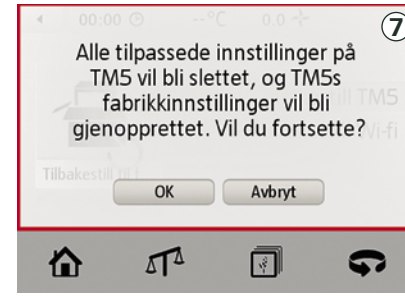

## Om Thermomix™ TM5

Under menypunktet «Om Thermomix™ TM5» ④ ⑤ finner du informasjon om serienummeret på din Thermomix™ TM5 og gjeldende programvare-versjon.

## Tilbakestill til fabrikkinnstillinger (reset)

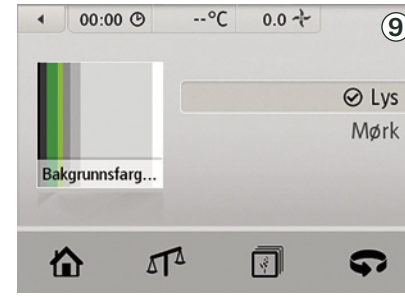
Bruk «Tilbakestill til fabrikkinnstillinger» for å gå tilbake til produsentens opprinnelige Thermomix™ TM5-innstillinger ⑥.
Vær oppmerksom på at dine personlige innstillinger vil gå tapt ⑦.




## Bakgrunnsfarge

Velg mellom lys tekst på mørk bakgrunn og svart tekst på lys bakgrunn ⑧ ⑨.



# Låse Thermomix™ TM5

## ⚠ ADVARSEL

**Skal ikke brukes av barn.**

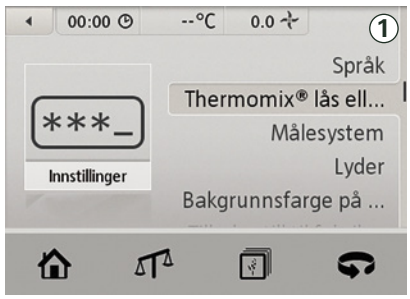
- Thermomix™ TM5 er et kjøkkenapparat beregnet på hjemmebruk eller i lignende miljøer. Barn skal ikke leke med apparatet. Oppbevar apparatet og dets kabler utilgjengelig for barn. Hvis du bruker Thermomix™ TM5 I nærheten av barn, bør du vurdere å bruke en låsekode.
- Thermomix™ TM5 skal bare brukes av voksne. Det skal aldri brukes av barn, heller ikke under tilsyn av voksne. Barn skal ikke oppholde seg I nærheten av apparatet under bruk. Sørg for at du informerer barna om at det kan utvikles varme/damp, varm kondens og varme overflater.
- Hvis Thermomix™ TM5 brukes i nærheten av barn, må barna ha nøye tilsyn.

## *MERKNAD*

Thermomix™ TM5 kan ikke låses mens den arbeider.

Beskytt Thermomix™ TM5 så den ikke kan startes av barn eller andre uautoriserte brukere. Velg «Lås» eller «Lås opp» Thermomix™» for to låsealternativer (1).

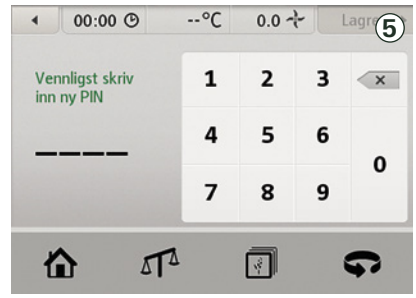
- Aktiver og deaktiver låsen som ønsket. Du kan også endre ditt personlige identifikasjonsnummer (PIN) (2).
- Når du trykker «De-/aktiver lås» for første gang, vil låsen være inaktiv (3).
- Velg «Lås aktiv» (4).
- Et talltastatur vises og du blir bedt om å angi et personlig identifikasjonsnummer (PIN-kode). Skriv inn en 4-sifret kode etter eget valg (5).
- Når du har tastet inn ønsket PIN-kode trykker du på «Lagre» (6).
- En sikkerhetsmelding vises. Velg «Ja» for å bekrefte den nye PIN-koden (7).
- Thermomix™ TM5 er nå låst, og du kan slå den av (8).
- Neste gang du slår på Thermomix™ TM5, vil den først be om PIN-koden.
- Hvis du har glemt PIN-koden kan du velge «Glemt PIN?». Du vil da kunne låse opp Thermomix™ TM5 ved hjelp av master PIN 62742766 (9).
- Når du har tastet inn PIN-koden, kan du deaktivere låsen igjen. Velg «De-/aktiver lås» under menypunktet Innstillinger i Thermomix™ TM5-menyen og velg «Lås inaktiv» (10).
- Hvis du ønsker å aktivere låsen igjen, vil Thermomix™ TM5 spørre om du ønsker å bruke den samme PIN-koden. Hvis du velger «Ja», vil Thermomix™ TM5 låses umiddelbart. Hvis du velger «Nei», vil du bli bedt om å taste inn en ny PIN-kode og Thermomix™ TM5 vil da bli låst når den nye PIN-koden har blitt lagret (11).
- Under menypunktet «Endre PIN» (12) kan du når som helst angi en ny PIN-kode.

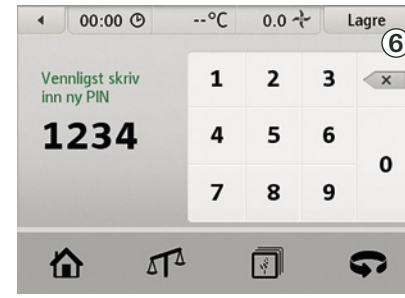

00:00
--°C
0.0
1
Språk
Thermomix® lås ell...
Målesystem
Lyder
Bakgrunnsfarge på ...
***_
Innstillinger

00:00
--°C
0.0
2
De-/aktivere lås
Endre PIN
***_
Thermomix® l...

00:00
--°C
0.0
3
Lås er deaktivert
Lås er aktivert
***_
De-/aktivere lås

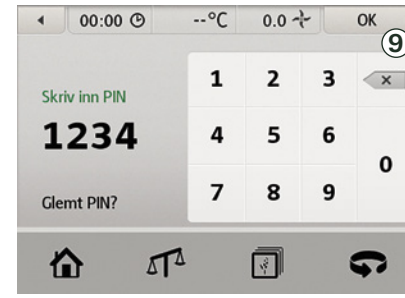
00:00
--°C
0.0
4
Lås er deaktivert
Lås er aktivert
***_
De-/aktivere lås


00:00
--°C
0.0
Lagre
5
Vennligst skriv inn ny PIN
1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

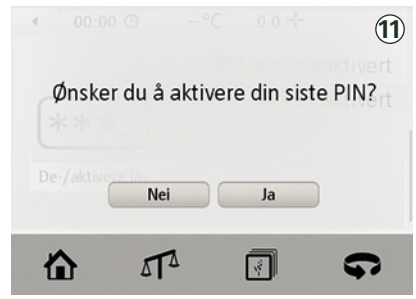

00:00
--°C
0.0
Lagre
6
Vennligst skriv inn ny PIN
1234
1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

7
Ny PIN: 1234
Vil du virkelig endre din PIN til
Nei
Ja

00:00
--°C
0.0
8
Lås er deaktivert
Lås er aktivert
***_
De-/aktivere lås


00:00
--°C
0.0
OK
9
Skriv inn PIN
1234
Glemt PIN?
1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

00:00
--°C
0.0
10
Lås er deaktivert
Lås er aktivert
***_
De-/aktivere lås

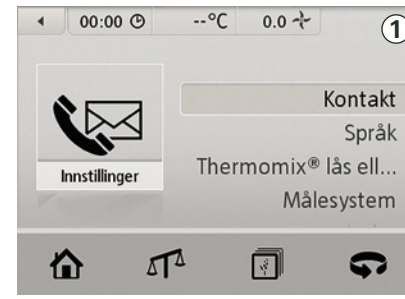

11
Ønsker du å aktivere din siste PIN?
Nei
Ja

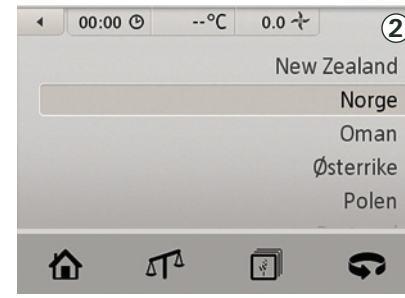
00:00
--°C
0.0
12
De-/aktivere lås
Endre PIN
***_
Thermomix® l...

# Kontakt

**Slik kan du finne din lokale kundeservicekontakt:**

- Velg «Kontakt» i menyen Thermomix™ TM5-innstillinger ①.
- Velg land fra listen ②.
- Den fullstendige kontaktinformasjonen vises ③.



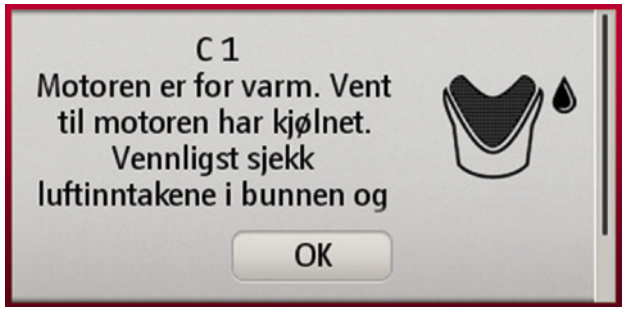



# TING VERDT Å HUSKE

## Automatisk nedstenging

Thermomix™ TM5 slås automatisk av etter 15 minutter. De siste 30 sekundene vises en melding som gir deg muligheten til å avbryte automatisk nedstenging.

## Elektronisk motorvern




**Hvis motoren har stanset:**

- Ta miksebollen ut av Thermomix™ TM5.
- Ta ut noe av innholdet i miksebollen eller tilsett litt mer væske, i en mengde som passer til oppskriften.
- Vent i omtrent 5 minutter (avkjølingstid).
- Sett inn miksebollen igjen.
- Sjekk at luftinntakene på baksiden av enheten er tildekket.
- Drei på velgeren for å starte Thermomix™ TM5 på nytt.

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

**MERKNAD**

Under en strømutkobling vil ikke låsearmene åpne seg, og du vil ikke kunne fjerne innholdet fra miksebollen. Vent til strømmen kommer tilbake.

## Høy belastning

Blir motoren utsatt for høy belastning under tilbereding av mat, kan den bli for varm og gi fra seg lukt.
I tillegg er det mulig at den automatisk vil bli slått av. Dette er helt ufarlig, og etter en avkjølingsperiode vil Thermomix™ TM5 igjen være klar til bruk.

# RENGJØRING

Inspiser Thermomix™ TM5 og tilbehør (inkl. miksebolle, kabel og tetningsringen på miksebollen) for mulig skade. Ikke bruk Thermomix™ TM5 med skadet tilbehør.

Alle kjøkkenredskaper og alt utstyr må rengjøres. Det samme må alle delene til Thermomix™ TM5. Spesielt viktig er det at miksekniven, miksebollen og miksebollelokket og dens pakning rengjøres før første gangs bruk og etter hver gang du bruker den.

## Rengjøring av miksebollen og lokket

**⚠ ADVARSEL**

**Du kan skjære deg på bladene på kniven.**

- Bladene er skarpe. Håndteres forsiktig. Hold i den øvre delen av kniven når du skal ta den ut eller sette den inn igjen.
- Vær forsiktig når du tar ut kniven, så den ikke faller ut utilsiktet.

***MERKNAD***

**Lekkasjer fra området rundt kniven kan skade Thermomix™ TM5.**

- Pass på at tetningsringen til kniven er festet til knivholderen.
- Forsikre deg om at kniven er korrekt låst fast i bollebasen.
- Miksebollens baseenhet må dreies så langt den går, og låses. Hvis miksebollens baseenhet ikke monteres korrekt, kan dette føre til skader på andre deler av Thermomix™ TM5. Dersom væske blir sølt eller lekker inn i Thermomix™ TM5-baseenheten, må du koble apparatet fra strømforsyningen og se avsnittet om pleie og vedlikehold (s. 56) for informasjon om rengjøring.
- For å motvirke korrosjon på Thermomix™ TM5 må du sikre at kontaktstiftene til miksebollen blir grundig tørket etter rengjøring, slik at fuktighet ikke trenger inn i Thermomix™ TM5.
- Bruk aldri spisse eller skarpe gjenstander til rengjøring, da dette kan skade Thermomix™ TM5 eller påvirke sikkerheten.

Ta miksebollen ut av Thermomix™ TM5 og ta av miksekniven (se side 21–22). Rengjør deretter inn- og utsiden av miksebollen (uten miksekniven) ① i varmt vann med oppvaskmiddel og en myk klut, eller i oppvaskmaskinen. Miksekniven, slikkepotten, sommerfuglvispen, kokekurven, målebegeret, miksebollelokket og Varoma kan rengjøres på samme måte.
Er det rester i miksebollen som sitter godt fast, bruk et rensemiddel for rustfritt stål.
Pass på at kontaktpinnene i bunnen av miksebollen alltid er rene og tørre før du setter miksebollen på plass. Tørk av dem om nødvendig. Vi anbefaler at miksebollen demonteres før rengjøring, særlig hvis den vaskes i oppvaskmaskin.
For å hindre skade på Thermomix™ TM5 må du sørge for at luftinntakene bak og under apparatet ikke blokkeres. Dette er spesielt viktig hvis Thermomix™ TM5 har beskyttelsesgitter. Sørg for å ta beskyttelsesgitteret av under rengjøring.

## Rengjøring av miksekniven

**MERKNAD**

- Ikke la kniven ligge i vann over lenger tid, da dette kan skade paknings-systemet i knivholderen.
- Korrosjon kan oppstå dersom kniven blir stående i matrester over tid, eller ved bruk av svært aggressivt oppvaskmiddel. Slik korrosjon er harmløs og kan fjernes enkelt med en børste eller en eddikoppløsning.
- Lekkasjer fra området rundt kniven kan skade Thermomix™ TM5.
- Pass på at tetningsringen til kniven er festet til knivholderen.
- Forsikre deg om at kniven er korrekt låst fast i miksebollebasen.

Rengjør miksekniven under rennende vann med miksekniven vendt oppover, som vist på bilde ②. For å lette rengjøringen kan du bruke en børste eller vaske den i oppvaskmaskinen. Sett forsiktig sammen miksebollen og miksekniven igjen (med tetningsring).

## Rengjøring av Varoma

**MERKNAD**

- Alle komponentene tåler oppvaskmaskin. Plasser plastdeler, især lokket til miksebollen, i den øverste skuffen i oppvaskmaskinen for å unngå deformasjon som følge av høy temperatur og belastning fra ting som trykker ovenfra.
- Noen matvarer og væsker som karri, gulrotsaft, rødbeter og sitronsyre-holdige varer kan skape misfarging. Tørk bort slike substanser fra blan-debollen og lokket, tetningsringen, slikkepotten, kokekurven, vispen og alle Varoma-delene så raskt som mulig. Eventuell gjenværende misfar-ging vil forsvinne over tid, og har ingen innvirkning på matsikkerhet eller delenes funksjon.

Rengjør Varoma, skål og lokk i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Bruk en myk, ren klut og mildt oppvaskmiddel til rengjøring (1). Unngå skarpe gjenstander og grove skuresvamper, da disse vil lage riper.

## Rengjøring av Thermomix™ TM5-hovedenheten

**⚠ ADVARSEL**

**Fare for elektrisk støt.**

- Trekk strømpluggen til Thermomix™ TM5 ut av strømuttaket når den ikke er i bruk, før deler monteres eller tas av (f.eks. beskyttelsesgitter) og før rengjøring.
- Senk aldri Thermomix™ TM5 ned i vann eller annen væske. Rengjør maskinen med en fuktig klut. Vann eller smuss skal ikke trenge inn i baseenheten.

Trekk alltid ut støpselet til Thermomix™ TM5 før rengjøring.

Tørk av Thermomix™ TM5 med en fuktig, myk klut og et mildt oppvaskmiddel (2). Bruk sparsomt med vann for å hindre at det kommer fuktighet inn i Thermomix™ TM5.

## Slik rengjør du området under miksebollen

Trekk ut strømpluggen til Thermomix™ TM5. Tørk opp eventuell væske fra området under miksebollen med et håndkle.
Hvis du mistenker at væske har trengt inn i Thermomix™ TM5, må du ikke prøve å demontere den. Den har ingen deler som brukere kan vedlikeholde. Ikke start Thermomix™ TM5-maskinen. Ta kontakt med vår kundeservice eller Thermomix™-rådgiveren.

**MERKNAD**

**Korrosjon kan oppstå på kontaktene til miksebollen.**

- Miksebollens baseenhet må dreies så langt den går, og låses. Hvis miksebollens baseenhet ikke monteres korrekt, kan dette føre til skader på andre deler av Thermomix™ TM5. Dersom væske blir sølt eller lekker inn i Thermomix™ TM5-baseenheten, må du koble apparatet fra strømforsyningen og se avsnittet om pleie og vedlikehold (s. 56) for informasjon om rengjøring.
- For å motvirke korrosjon på Thermomix™ TM5 må du sikre at kontaktstiftene til miksebollen blir grundig tørket etter rengjøring, slik at fuktighet ikke trenger inn i Thermomix™ TM5.

## Ekstra informasjon angående rengjøring

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

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

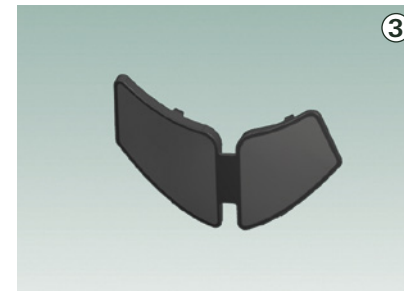
For å unngå kondens under lagring må du ikke la målebegeret sitte i miksebollelokket.

# BYTTE BESKYTTELSESGITTER

## Tilbehør i visse land

## Bytte beskyttelsesgitteret bak

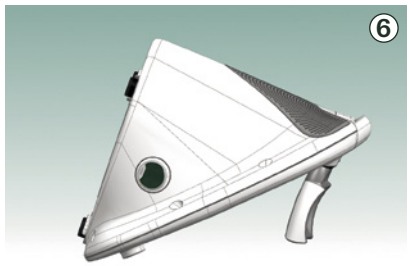
Ta støpselet til Thermomix™ TM5 ut av stikkontakten. Ta av ventilasjonsgrillen ved å løfte den fra klemmene på det innfelte håndtaket ①. Du vil nå se baksiden av Thermomix™ TM5 med ventilasjonsspaltene ②. Finn frem beskyttelsesgitteret til baksiden ③ og sett det på plass. Det passer perfekt over ventilasjonsspaltene ④. Ventilasjonsgrillen kan nå settes på plass igjen. Trykk den godt inn i klemmene til den låses helt på plass. Bruk aldri Thermomix™ TM5 uten ventilasjonsgrillen ⑤. Kontroller beskyttelsesgitteret for flekker hver gang du rengjør Thermomix™ TM5 på utsiden.

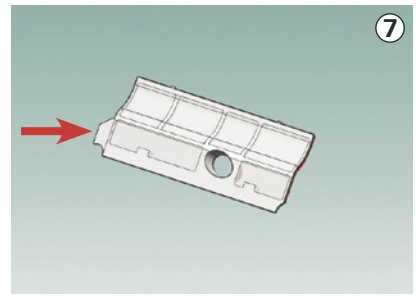


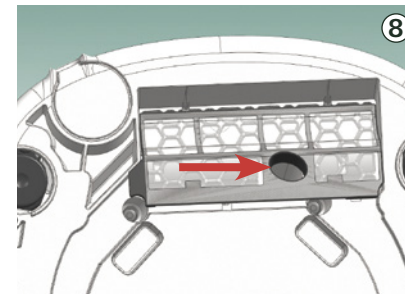
## Bytte beskyttelsesgitter i bunnen

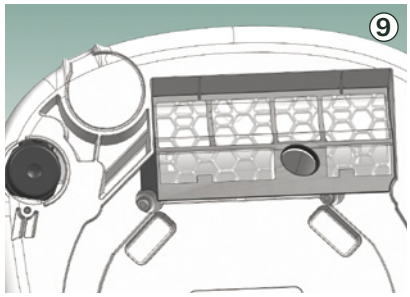
Når du skal sette inn beskyttelsesgitter i bunnen av Thermomix™ TM5 må du koble Thermomix™ TM5 fra strømnettet. Ta av miksebollen og vipp Thermomix™ TM5 som vist ⑥. Finn frem beskyttelsesgitteret til bunnen ⑦. Det har en oval fordypning som må vende mot bunnen av Thermomix™ TM5 ⑧. Legg beskyttelsesgitteret under de øverste rillene, og trykk deretter ned til du hører at gitteret er låst på plass ⑨.

Når du skal ta bort beskyttelsesgitteret, må du først koble Thermomix™ TM5 fra strømnettet. Fjern miksebollen og vipp Thermomix™ TM5 på samme måte som da du satte inn beskyttelsesgitteret. Det er en flapp på venstre side av beskyttelsesgitteret. Dra i denne for å fjerne beskyttelsesgitteret.



# MERKNADER FOR DINE EGNE OPPSKRIFTER

Bruk lignende oppskrifter fra kokebøkene til Thermomix™ TM5 som en rettledning til å tilpasse dine egne oppskrifter. Det enkle trinnvise opplegget i våre oppskrifter gjør det enkelt for deg å lage egne oppskrifter med Thermomix™ TM5.

## Ingrediensenes rekkefølge

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

## Veiing av ingredienser

Trykk på vektikonet før veiing av hver enkelt ingrediens, og vekten viser 0.000. Tilsett ingrediensen.
**Viktig:** Aldri fyll miksebollen til over maksimumsmerket (2,2 liter).

## Innstille tid, temperatur og hastighet

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

## Eksempel: Vanlig oppvarming

Innstillinger: 5 min / 100 °C / / hastighet 1:
① still inn timeren på 5 minutter
② still inn temperaturen til 100 °C
③ vri velgeren til 1

## Eksempel: Tilberedning av ømtålig mat

Innstillinger: 5 min / 90 °C / / hastighet 1:
① still inn timeren på fem minutter
② trykk på temperaturknappen for 90 °C
③ velg
④ still inn hastighet 1

## Eksempel: Hakking av grønnsaker

Innstilling: 7 sek / hastighet 5:
① still inn timeren på 7 sekunder
② still inn hastigheten til 5

## Eksempel: Elte deig

Innstillinger: 2 min / :
① still inn timeren til 2 minutter
② velg eltemodus
③ vri velgerknappen med klokka

## Hakking og blanding

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

## Oppvarmingstid

Oppvarmingstiden er avhengig av følgende:
ⓐ hvilken temperatur ingrediensene har før de varmes
ⓑ mengde, ingrediensenes vekt og volum
**Obs**: ikke overskrid maksimumskapasiteten til miksebollen og Varoma
ⓒ matvarens evne til å lede varme
ⓓ valgt temperatur
ⓔ hastighetsinnstilling
ⓕ bruk av tilbehør (med/uten kokekurv/Varoma)

# FEILSØKING

| Feil: | Feilsøking: |
|---|---|
| Thermomix™ TM5 kan ikke slås på. | Sjekk om strømledningen er ordentlig plugget i. Sjekk om Thermomix™ TM5 fortsatt er i «dvalemodus». |
| Thermomix™ TM5 blir ikke varm. | Sjekk om oppvarmingstid og temperatur har blitt forhåndsinnstilt. |
| Thermomix™ TM5 stopper under drift. | Se avsnittet «Elektronisk motorvern» på side 55. |
| Problemer med vekten. | Sjekk: Hold inne tareringsknappen uten å berøre Thermomix™ TM5. Kontroller at ingenting er lent mot Thermomix™ TM5, at strømledningen ikke er i spenn, at føttenepå Thermomix™ TM5 er rene og at arbeidsflaten er ren, stødig, jevn og ikke vibrerer. Ikke skyv Thermomix™ TM5 bortover benkeplaten. Hvis vekten er korrekt, fungerer vekten. |

## ⚠ ADVARSEL

Ikke bruk Thermomix™ TM5 dersom strømledningen eller kontakten blir skadet, hvis apparatet ikke virker som det skal eller hvis maskinen faller ned eller blir skadet på noen måte. Returner isteden Thermomix™ TM5 til nærmeste autoriserte servicested for kontroll, reparasjon eller elektrisk/mekanisk justering.

## *MERKNAD*

Inspiser Thermomix™ TM5 og tilbehøret regelmessig med tanke på skader. Ikke bruk Thermomix™ TM5 med skadde tilbehørsdeler. Hvis det oppstår skader, må det skadde tilbehøres skiftes ut. Ikke bruk en skadet Thermomix™ TM5, men ta kontakt med Vorwerk kundeservice eller et autorisert Vorwerk-reparatør.

For full oversikt over feilkoder er du velkommen til å besøke www.thermomix.com

# JURIDISKE FORSKRIFTER/ OPPHAVSRETT

## For kunder i EU-land:

## Bortskaffing av apparatet

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

Registreringsnummer:
WEEE reg. no. DE 86265910.

## Opphavsrett ©

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

## Retningslinjer for det amerikanske markedet

Vennligst vær oppmerksom på at i skrivende stund er apparatet beskrevet i denne bruksanvisningen ikke utviklet/designet for det amerikanske markedet, heller ikke godkjent for eller frigitt på det amerikanske markedet. Av den grunn blir apparatet med hensikt ikke solgt eller reklamert for på noen som helst måte av Vorwerk eller noen annen autorisert tredjepart i USA, og det tilbys ingen kundeservice i USA med hensyn til apparatet, hverken av Vorwerk eller noen annen autorisert tredjepart.

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

# GARANTI/ KUNDESERVICE

## Garanti / ansvar med materialdefekter

Garantiperioden opplyses i salgskontrakten.

Thermomix™ TM5 må bare repareres av godkjent Vorwerk kundeservice eller en godkjent Vorwerk-reparatør.

Bruk bare deler som følger med Thermomix™ TM5 (s. 16–17) eller originale reservedeler fra Vorwerk Thermomix™. Bruk aldri Thermomix™ TM5 i kombinasjon med tilbehør eller utstyr som ikke er levert av Vorwerk Thermomix™ for Thermomix™ TM5. Dette vil ugyldiggjøre garantien.

## Kundeservice

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

Produsert av
**Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG**
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
Tyskland
**www.vorwerk-elektrowerke.de**

**Thermomix™-rådgiver:**

**Telefonnummer:** _____
**Faks:** _____
**Mobilnummer:** _____
**E-postadresse:** _____

**Vorwerk International Strecker & Co.**
Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau
Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

Denne bruksanvisningen er tilgjengelig på andre språk på http://thermomix.vorwerk.com

thermomix

ID: 24200 DK NO SE FI IS V4

VORWERK