
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 kjøkken- apparat 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 nær- heten 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 «O» 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 (x-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 temperat- ratur (>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 mikse- bollen 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 slikke- potten fortsatt er heftet 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 modifier 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.
- Lekkasje 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 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 startskjerm bildet	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
Eltmodus	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
Parallele 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 Trinnløs hastighetsinnstilling fra 100 til 10 700 omdreininger i minuttet (Forsiktig- røring 40 o/min). Spesiell hastighetsinnstilling (intervall) for elting av deig. Elektronisk motorvern bryter for å hindre overbelastning.	
Oppvarmingssystem	1000 W effekt Beskyttet mot overoppheting	
Innebygd vekt	Måleområde fra 5 til 3000 g i trinn på 5 g (til maks 6,0 kg); -5 til -3000 g i trinn på 5 g (til maks - 6,0 kg).	
Maskinhus	Høyverdig plast	
Miksegryte	Rustfritt stål med integrert oppvarming og temperaturføler. Maksimal fyllingsgrad 2,2 liter	
Tilsluttet effekt	Kun for 220–240 V vekselstrøm, 50/60 Hz (TM5-1). Maksimal belastning 1500 W Strømkabel, uttrekkbar, 1 meter	
Mål og vekt Thermomix™ TM5	uten Varoma	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





① Thermomix™
TM5 baseenhet

② Miksebolle

③ Miksebollebase

④ Tetningsring for miksekniv

⑤ Miksekniv

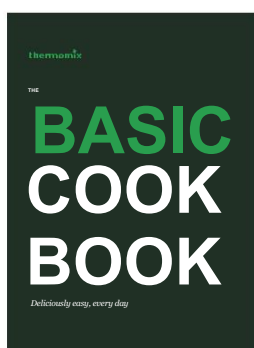
⑨ Miksebollelokk

⑩ Sommerfuglvisp (røretilbehør)

⑪ Slikkepott
med sikkerhetsplate

⑫ Kokekurv

⑬ Målebeger

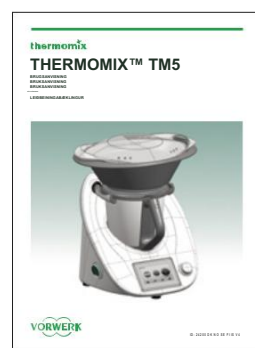


⑭

⑭ Thermomix™ TM5-
oppskriftsbrikke

⑮ Lokksensor

⑯ Velger



⑰

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 berørings skjermen. 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.



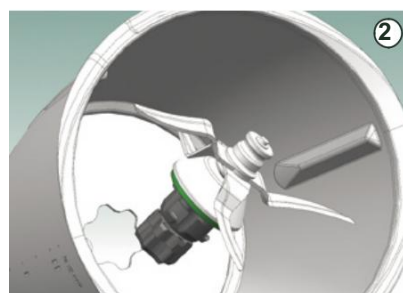
Hvordan sette inn miksekniven

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 miksebollefooten 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 miksebollefooten 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.

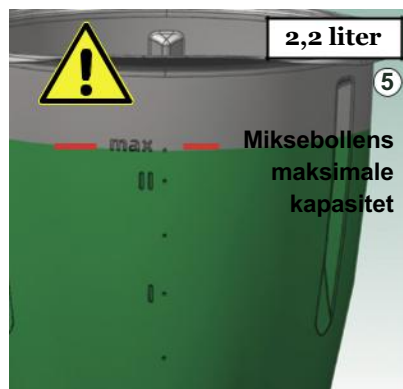
På både innsiden og utsiden av miksebollen er det markert merker for fyllingsnivå 4. Miksebollen rommer maksimum 2,2 liter 5

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.

Miksebollefooten 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 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 låsearmen som fester lokket, og en sensor plassert på den øvre delen av maskinhuset, mellom låsearmene. Pass på å holde denne sensoren ren til enhver tid.

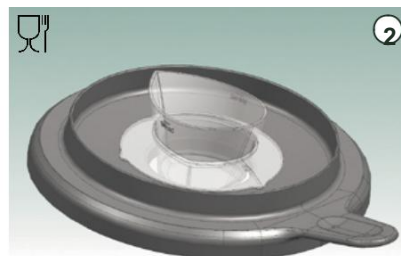
Vær oppmerksom på at det er en liten tidsforsinkelse fra motorhastigheten stilles null og til låsemekanismen deaktiveres. Tidsforsinkelsen avhenger av motorhastigheten for å forhindre søl av ingredienser, hvis miksebollen er fylt til maksimal kapasitet.

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 heftet 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.

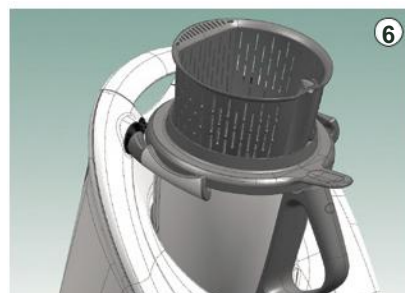
- Føttene på bunnen av kokekurven 5 sørger for at væske som drypper fra maten kan renne ut av kokekurven.
- Hvis du ønsker å redusere en væske (f.eks. tomatsaus), setter du kokekurven- som «kork» i miksebollelokket 6 i stedet for målebegeret.



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.



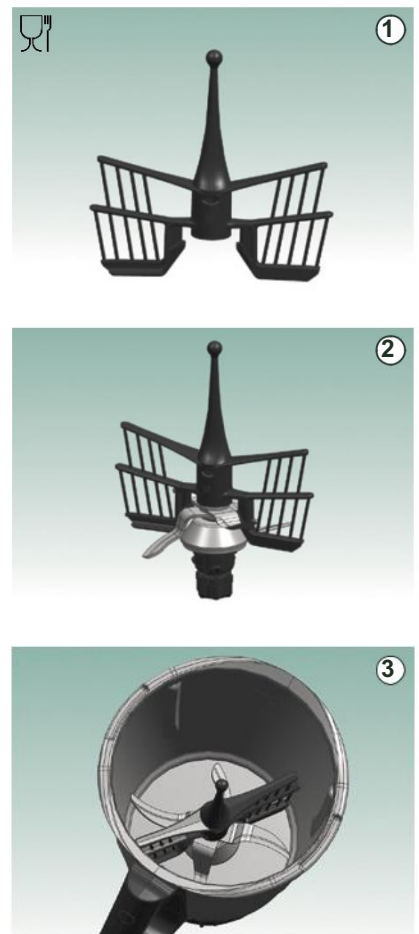
Sommerfuglvisp (røretilbehør)

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 mikseballelokket 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 (x-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 (**x-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

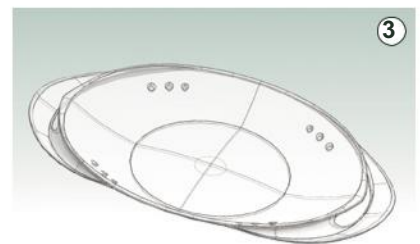
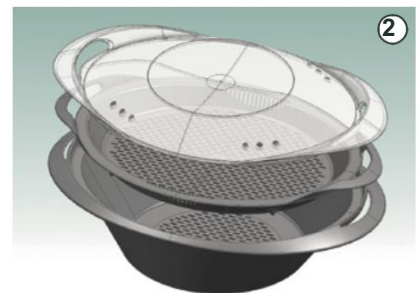
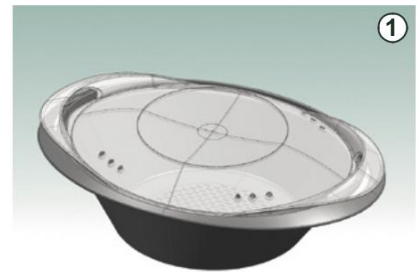
Plasser miksebollen i riktig stilling. Fyll minst 0,5 liter (500 g) vann i miksebollen. Det rekker til 30 minutters dampkoking. Hvis du dampkoker med kokekurv, setter du kokekurven på plass og fyller den med ingrediensene, f.eks. poteter eller ris. Lukk miksebollen med miksebøllelokket.

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-samleket oppå lokket - det passer perfekt i sporet.

Legg maten løst i Varoma-samleket **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.

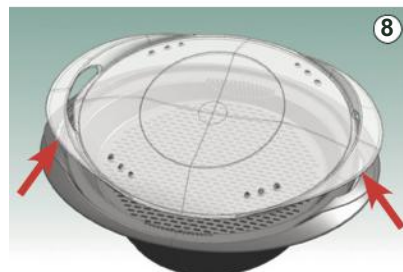
Pass på at Varoma-skålen ligger støtt og plant. Så kan du legge mat på den. Sett Varoma opp i riktig posisjon på miksebollelokket (uten målebeger) slik at den står plant 6.

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 (X-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 bakken 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 eller ta 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.

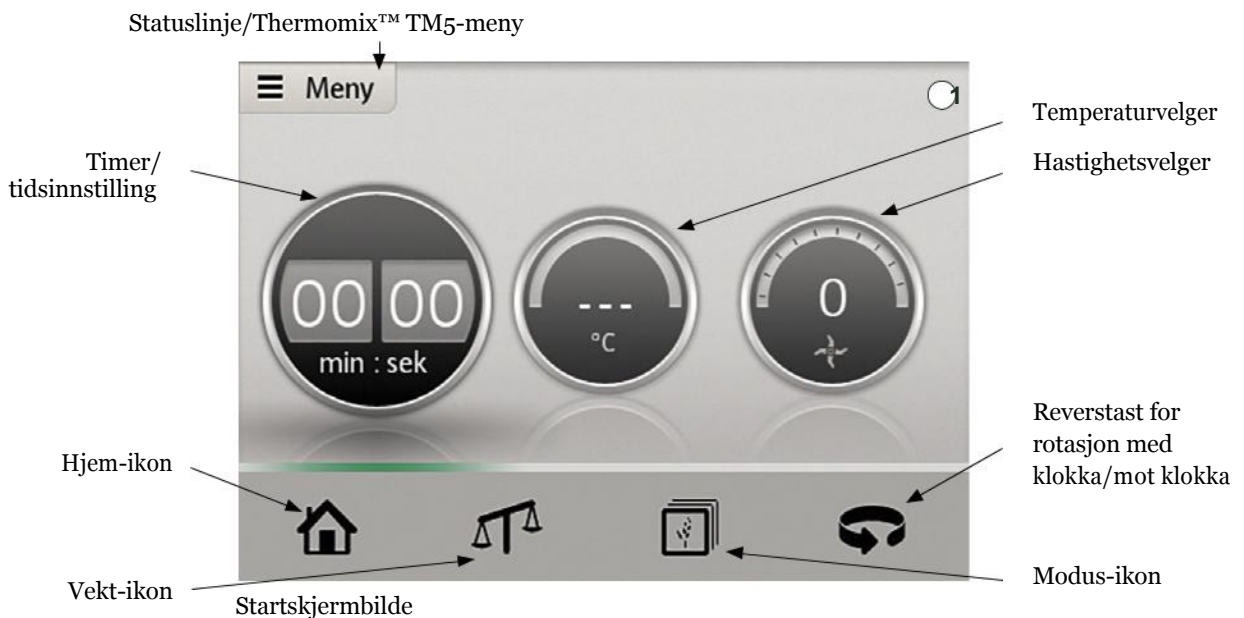
- Pass på at det er tilstrekkelig klaring over og rundt Thermomix™ TM5 og Varomaen til å unngå skader fra unnslippende damp.
- Det kan komme lukt fra Thermomix™- TM5 når den brukes første gang.

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  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.

Veiging av ingredienser med Thermomix™ TM5

MERKNAD

Under veiging 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:

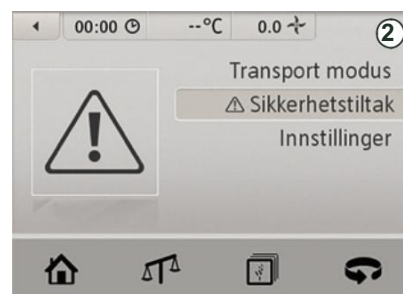
Trinn 1: Sett miksebollen på plass.

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 varmfunksjonen 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.

I kald miksemodus slås miksehastigheten av når den innstilte tiden er utløpt. En lyd angir slutten av prosessen og at lokket 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 dessertsaus med egg).

Myk start (over 60 °C)

Hvis turbomodus aktiveres eller motoren startes når temperaturen i mikse-bollen 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 (x-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 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	Omdreining/min.
Lett omrøring		40
Omrøring	1-3	100-500
Miksing/blanding	4-10	1100-10200
Turbomiksing	Turbo	10700



Innstillingen for lett omrøring x

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 w

⚠ 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 kontaktene 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

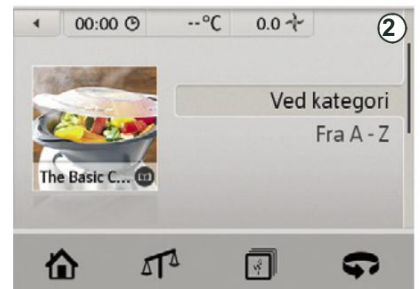
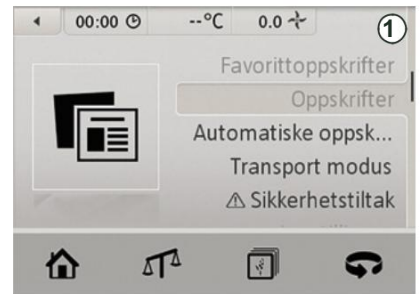
Når du søker etter kategori, foreslår -Thermomix™ TM5 ulike kategorier, som forretter eller hovedretter med kjøtt. Oppskriftene er ordnet alfabetisk innenfor kategorien 3.

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-oppskriftsbrikke-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.

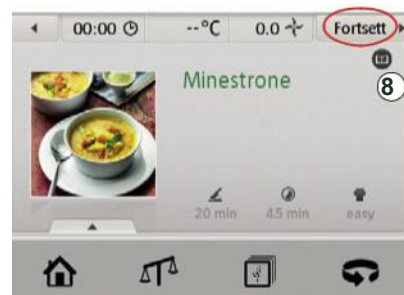
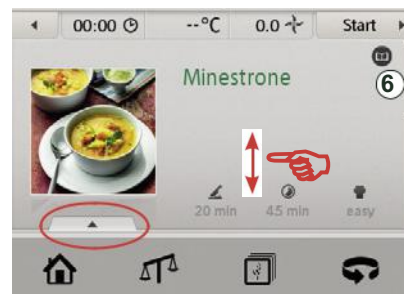
Fullvisning

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 .

Parallele trinn

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

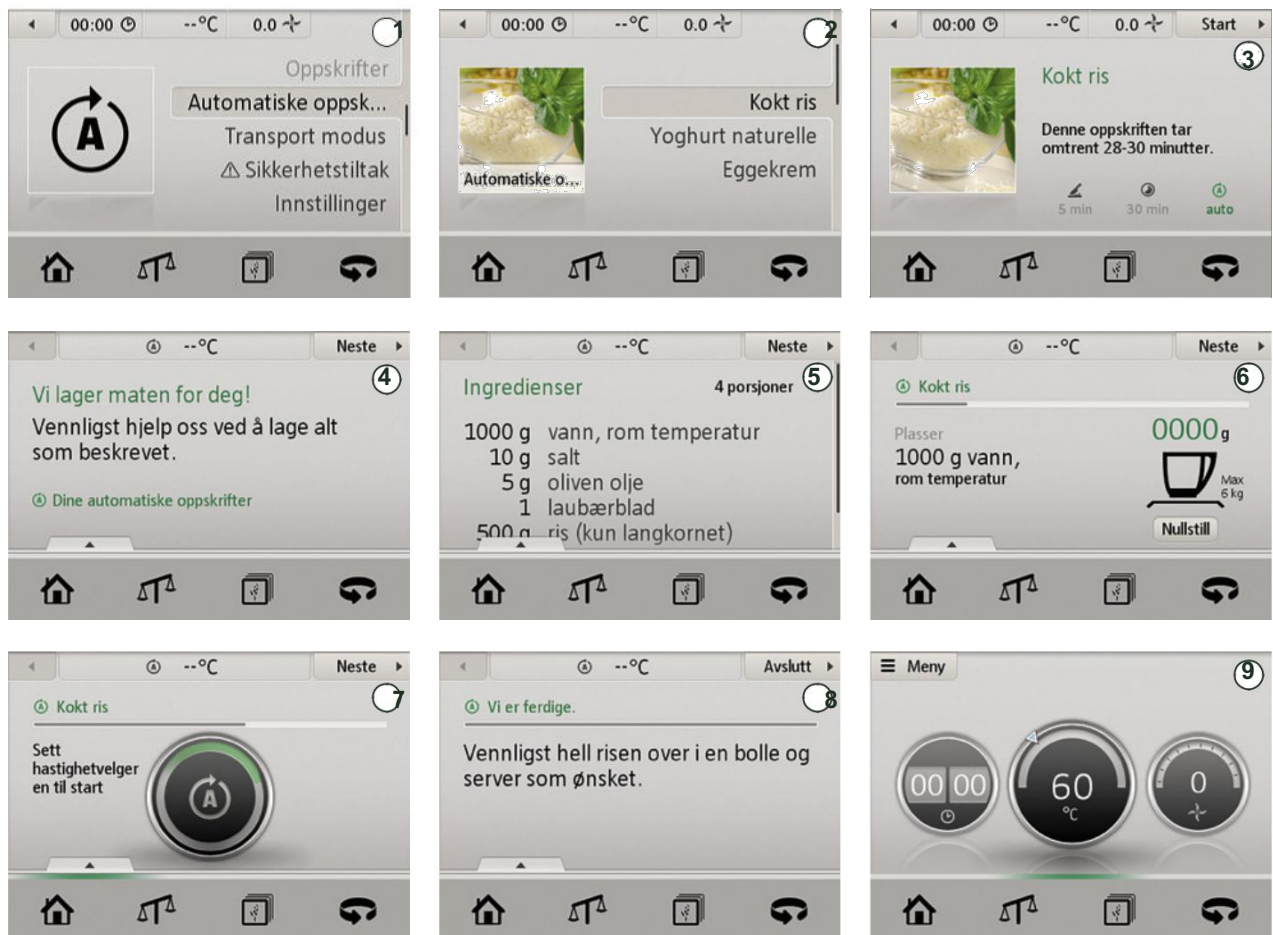


Automatiserte oppskrifter

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 tilberedningen.

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 ■.

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.

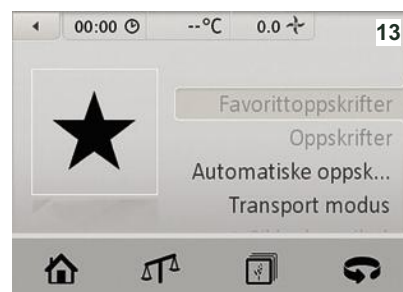
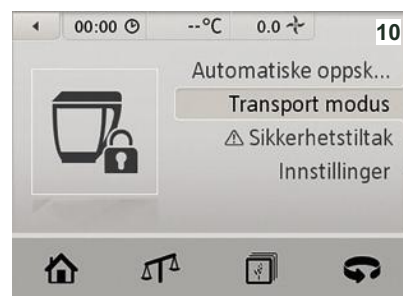
Innstillinger

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

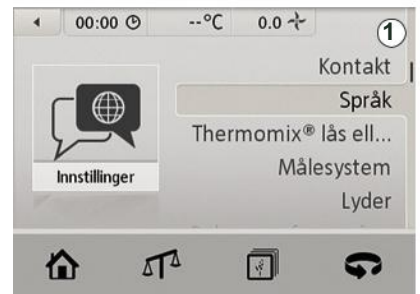
Innstill ditt foretrukne visningsspråk her **1.**
Så snart du har gjort ditt valg, vil all informasjon på skjermen vises på det språket du har valgt **2.**

Enhetsystem

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 programvareversjon.



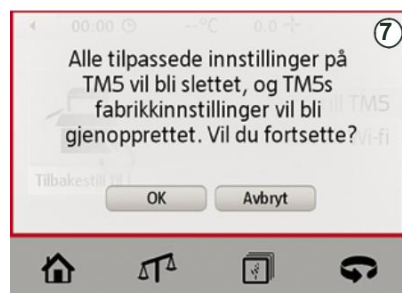
Tilbakestill til fabrikkinnstillinger (reset)

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.

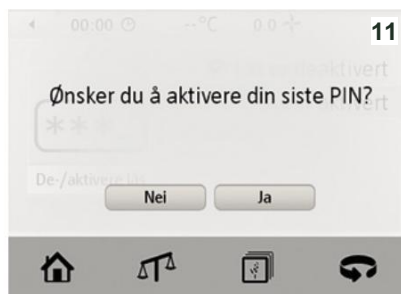
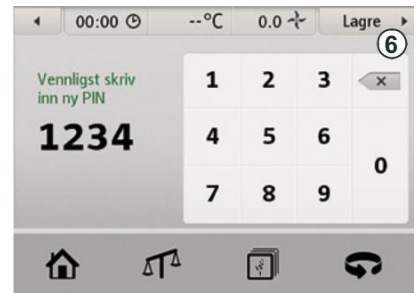
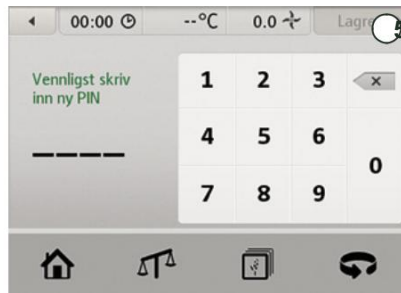
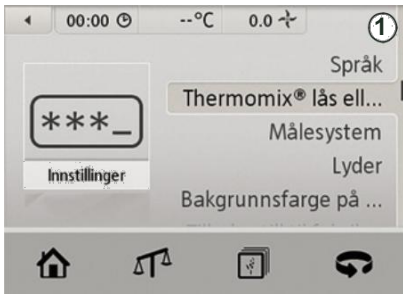
- Thermomix™ TM5 er et kjøkkenapparat beregnet på hjemmebruk eller i lignende miljøer. Barn skal ikke leke med apparatet. Oppbevar apparatet og dets kabler utilgjengelig for barn. Hvis du bruker Thermomix™ TM5 i nærheten av barn, bør du vurdere å bruke en låsekode.
- Thermomix™ TM5 skal bare brukes av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

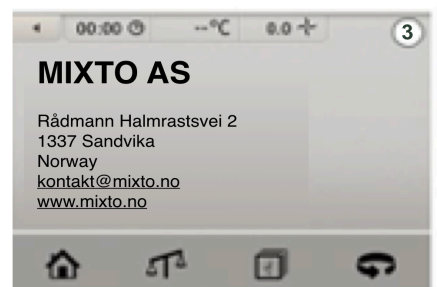
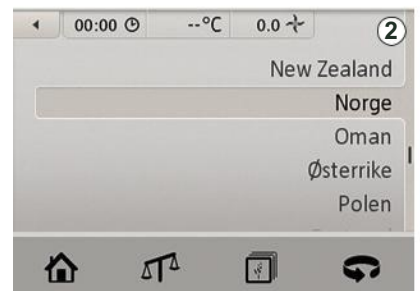
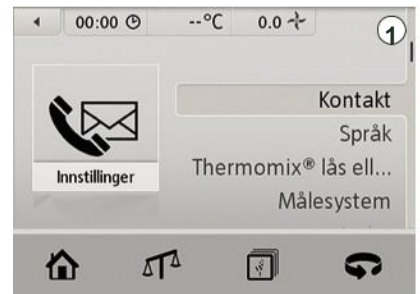
- Aktiver og deaktiver låsen som ønsket. Du kan også endre ditt personlige identifikasjonsnummer (PIN) **2.**
- Når du trykker «De-/aktiver lås» for første gang, vil låsen være inaktiv **3.**
- Velg «Lås aktiv» **4.**
- Et talltastatur vises og du blir bedt om å angi et personlig- identifikasjonsnummer (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.



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**.

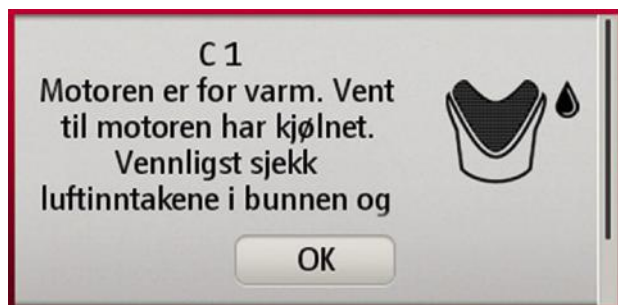


TING VERDT Å HUSKE

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 mikseballen ut av Thermomix™ TM5.
 - Ta ut noe av innholdet i mikseballen eller tilsett litt mer væske, i en mengde som passer til oppskriften.
 - Vent i omtrent 5 minutter (avkjølingstid).
 - Sett inn mikseballen 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 mikseballen-. 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 mikseballen) 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, mikseballen og miksebollelokket og dens pakning rengjøres før første gangs bruk og etter hver gang du bruker den.

Rengjøring av mikseballen 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.
- Mikseballens baseenhet må dreies så langt den går, og låses.
Hvis mikseballens- 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 mikseballen 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 rensmiddel 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 eddikopløsning.
- Lekkasje 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 mikseballebasen.

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 skuresvamber, 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 slutt 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

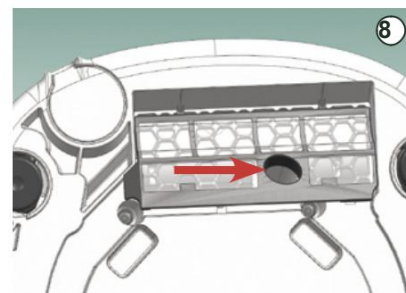
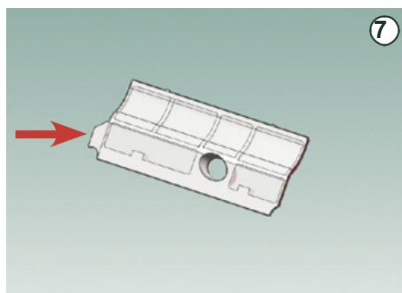
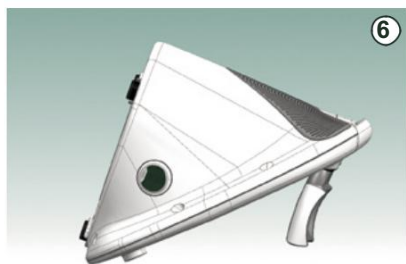
Ta støpselet til -Thermomix™ TM5 ut av stikkkontakten. Ta av ventilasjonsgrillen ved å løfte den fra klemmene på det innfelte håndtaket 1. Du vil nå se -baksiden av Thermomix™- TM5 med ventilasjonsspaltene 2. Finn frem beskyttelsesgitteret til baksiden 3 og sett det på plass. Det passer perfekt over 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 strømmettet. 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 strømmettet. 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 rettleiding til å tilpasse dine egne oppskrifter. Det enkle trinnvise opplegget i våre oppskrifter gjør det enkelt for deg å lage egne oppskrifter med Thermomix™- 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.

Veiling av ingredienser

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

Innstill 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 / **W** :

- 1 still inn timeren til 2 minutter
- 2 velg **W** 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:

- a hvilken temperatur ingrediensene har før de varmes
- b mengde, ingrediensenes vekt og volum **Obs:** ikke overskrid maksimumskapasiteten til -miksebollen og Varoma
- c matvarens evne til å lede varme
- d valgt temperatur
- e hastighetsinnstilling
- f 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 tilbehøret 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 rettigheter- forbeholdt.

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

Retningslinjer for det amerikanske markedet

Vennligst vær oppmerksom på at 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>

