

SAFETY ALERT SYMBOL AND SIGNAL WORDS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential physical injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

Signal words
Note the use of signal words DANGER, WARNING and CAUTION with the safety messages. The signal word for each message has been selected using the following guidelines:

- | | |
|---|--|
|  DANGER | DANGER
indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury. |
|  WARNING | WARNING
indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury. |
|  CAUTION | CAUTION
indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury. |
| NOTICE | NOTICE
is used to address practices not related to physical injury. |

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

Read all instructions

WARNING

Electric shock hazard

- Unplug the Thermomix™ TM5 from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not put the Thermomix™ TM5 in water or other liquid. Clean with a damp cloth only. No water or dirt should enter the base unit.
- Do not operate the Thermomix™ TM5 if the cord or plug becomes damaged, if the appliance malfunctions, or if the Thermomix™ TM5 is dropped or damaged in any manner. Return your Thermomix™ TM5 to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

WARNING

To avoid scalding, burn injury and laceration hazard, do not try to open the mixing bowl lid by force.

- Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it.

WARNING

If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents can erupt from it.

- While cooking, if you find the hole in the mixing bowl lid blocked or if the measuring cup is being pushed up, unplug the Thermomix™ TM5. DO NOT touch the controls.

- Do not fill the simmering basket past the max fill line.
- Do not fill the mixing bowl past the max fill line (2.2 liters).
- Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food.
- Do not block or cover the hole in the mixing bowl lid.

WARNING

You may get burned or scalded by escaping hot food or steam or by touching hot surfaces.

- Remove mixing bowl carefully to help prevent contents from spilling or splashing.
- Do not let the power cord hang over edge of table or counter, or touch any hot surface, such as a stove.
- Place Thermomix™ TM5 on a clean, solid, even surface to help prevent it from slipping.

- Never use the Thermomix™ TM5 in combination with parts or equipment for older generations of Thermomix™ TM5 .
- The use of attachments or items not recommended or sold by Vorwerk may cause fire, electric shock or injury.
- To avoid injury when processing hot food, place the measuring cup into the opening of the mixing bowl lid and do not touch or fix the measuring cup.
- Using the turbo mode or abruptly increasing mixing speed with hot food may result in scalding injury. When processing hot food, increase the speed gradually.
- Do not touch the surface of the mixing bowl, the mixing bowl lid, the Varoma and parts of the measuring cup as they will become hot when processing hot food.
- Touch only the handles on the sides of the Varoma when the Varoma is hot.

- The Thermomix™ TM5 can generate a constant flow of steam while cooking depending on the chosen settings. Keep away from the steam. Hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma. Hot steam may escape at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
- Do not use your Thermomix™ TM5 with damaged accessories.
- Scalding due to food boiling over may occur if heating large quantities of food at high temperatures. If boiling over occurs, push the selector (see p. 14) to stop the machine.
- When removing the Varoma lid, tilt the lid away from your face and body to avoid escaping steam.
- Ensure that some slots of the Varoma dish and tray remain uncovered of food to avoid an uncontrolled escape of steam.
- Position the Varoma correctly onto the mixing bowl and Thermomix™ TM5 to prevent the Varoma from becoming detached.

- Unhook and remove spatula from simmering basket after removing simmering basket and placing it on a level surface. If hooked to mixing basket, spatula may cause mixing basket to tip and spill hot contents.
- Contents of simmering basket may splash during removal. Use care when removing simmering basket.
- Do not disassemble the mixing bowl while it is hot.

⚠ WARNING

Fire hazard

- Your Thermomix™ TM5 may catch fire if exposed to an outside heat source. Do not place on or near a hot surface or stove top.

⚠ WARNING

Laceration hazard

- BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY. Hold the upper part of the mixing knife when removing or re-inserting it.

- Use care when removing the mixing knife to prevent it from falling out accidentally.
- Keep hands and utensils out of the mixing bowl to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.

⚠ WARNING

Not intended for use by children

- Close supervision is necessary when the Thermomix™ TM5 is used by or near children.
- If the Thermomix™ TM5 is used around children consider using a locking code, see page 43.

⚠ WARNING

The magnets in the recipe chip may affect pacemakers

- The magnets in the Thermomix™ Recipe Chip and the Thermomix™ Recipe Chip interface may affect pacemakers or internal defibrillators.

Keep Thermomix™ Recipe Chips and the Thermomix™ Recipe Chip interface away from pacemakers or internal defibrillators. Warn people with pacemakers or internal defibrillators.

⚠ CAUTION

Pinching hazard from moving Thermomix™ TM5 parts

- Avoid contacting moving parts. Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™ TM5.
- Keep hair and clothing away from moving parts of the Thermomix™ TM5.
- Make sure the Appliance is switched off before taking off or putting on accessories.

⚠ CAUTION

Damaged accessories may cause injury

- If any Thermomix™ TM5 accessories are damaged by mixing knife during

food preparation, discard food. Contact Vorwerk for replacement accessory.

⚠ CAUTION

You may suffer injury or damage your Thermomix™ TM5 or property.

- Do not modify your Thermomix™ TM5 or any accessories.
- Never leave the Thermomix™ TM5 unattended while it is running.
(Note that some automated recipes that use low mixing speeds and low temperatures can be prepared in the Thermomix™ TM5 without supervision. These exceptions will be explicitly stated in the recipe.)
- An imbalance of the Thermomix™ TM5 may develop when kneading dough or chopping food and cause the device to move along the counter. Keep your Thermomix™ TM5 away from the edge to help prevent it from falling off.

NOTICE

- Leaks from around the mixing knife may damage the Thermomix™ TM5. Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing. Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.
- To help prevent corrosion of your Thermomix™ TM5, ensure that the contact pins of the mixing bowl are thoroughly dried after cleaning so that moisture does not enter the Thermomix™ TM5.
- Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE CHART

Safe steps in food handling, cooking, and storage are essential in preventing food-borne illness. You can't see, smell, or taste harmful bacteria that may cause illness. In every step of food preparation, follow the four guidelines to keep food safe:

- **Clean** – Wash hands and surfaces often.
- **Separate** – Separate raw meat from other foods.
- **Cook** – Cook to the right temperature.
- **Chill** – Refrigerate food promptly.

Cook all food to these minimum internal temperatures as measured with a food thermometer before removing food from the heat source. For reasons of personal preference, consumers may choose to cook food to higher temperatures.

Product	Minimum Internal Temperature & Rest Time
Beef, Pork, Veal & Lamb Steaks, chops, roasts	145 °F (62.8 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Ground meats	160 °F (71.1 °C)
Ham , fresh or smoked (uncooked)	145 °F (62.8 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Fully Cooked Ham (to reheat)	Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 140 °F (60 °C) and all others to 165 °F (73.9 °C).

Product	Minimum Internal Temperature
All Poultry (breasts, whole bird, legs, thighs, and wings, ground poultry, and stuffing)	165 °F (73.9 °C)
Eggs	160 °F (71.1 °C)
Fish & Shellfish	145 °F (62.8 °C)
Leftovers	165 °F (73.9 °C)
Casseroles	165 °F (73.9 °C)

Oplysninger for din sikkerhed	5
Tekniske data	10
Indledning	11
Din Thermomix™ TM5	12
Inden du starter	14
Sådan isættes røreskålen korrekt	14
Sådan tages kniven ud	15
Sådan sættes kniven i	16
Tilbehør	17
Røreskål, røreskålens bund	17
Røreskålens låg	18
Kogeindsats	19
Spatel	20
Røreindsats (Sommebugleformet pisker)	21
Varoma	22
Sådan kombineres Varoma-delene	22
Sådan bruges Varomaen korrekt	23
Praktisk arbejde med Varomaen	26
Arbejd med Thermomix™	27
Start Thermomix™	27
Sluk Thermomix™	28
Sikkerhedsforanstaltninger	28
Vejning af ingredienser med Thermomix™	29
Yderligere oplysninger om vejning	29
Betjening af Thermomix™ fra displayet	30
Justering af indstillet tid	31
Temperaturvælger	32
Svag varme ved hastighed 2 og 3	32
Varoma temperaturindstilling	33
Vælger	33
Indstilling for langsom omrøring	33
Omrøring	33
Blande/blende	34
Turbotilstand	34
Betjening af knivens fremad/bagudrettede rotation	35
Dej funktion	35
Tilkobling af en Thermomix™ Opskrift Chip	36
Thermomix™ Menu	36

Favorit opskrifter	36
Opskrifter	36
Efter kategori	37
Fra A til Z	37
Tilberedt for nylig	37
Tilberedning af en opskrift fra en Thermomix™ Opskrift Chip	
vha. den “guidedede tilberedningsfunktion”	38
Parallele trin	38
Automatiserede opskrifter	39
Transporttilstand	40
Indstillinger	40
Administrere favoritter	40
Sprog	41
Om Thermomix™	41
Gendan til fabriksindstillinger	42
Baggrunds farve	42
Lås Thermomix™	43
Kontakt	44
Vigtige oplysninger	45
Automatisk slukning	45
Elektronisk motorbeskyttelse	45
Første brug og høje belastninger	45
Rengøring	46
Sådan rengøres røreskålen og dens låg	46
Sådan rengøres kniven	47
Sådan rengøres Varoma	47
Sådan rengøres Thermomix™’s primære del	48
Yderligere oplysninger vedrørende rengøring	48
Udskiftning af beskyttelsesgitteret	49
Udskiftning af beskyttelsesgitteret bagtil	49
Udskiftning af beskyttelsesgitteret i bunden	50
Noter til dine egne opskrifter	51
Fejlfinding	52
Lovbestemmelser/copyright	53
Garanti/kundeservice	54

TEKNISKE DATA

Konformitetssymbol/ konformitetsmærke		 															
Motor		Vedligeholdelsesfri Vorwerk reluktansmotor med en nominel effekt på 500 W. Hastigheden kan løbende justeres fra 100 til 10.700 omdrejninger i minuttet (langsom omrøring 40 omdr./min.). Særlig hastighedsindstilling (vekslende funktion) til tilberedning af dej. Elektronisk motorbeskyttelse for at forhindre overbelastning.															
Opvarmningssystem		1.000 W strømforbrug. Beskyttet mod overophedning.															
Integreret vægt		Måleområde fra 5 til 3000 g i stigninger af 5 g (til maks. 6,0 kg); -5 til -3000 g i stigninger af 5 g (til maks. -6,0 kg).															
Hus		Plastikmateriale af høj kvalitet.															
Røreskål		Rustfrit stål, med indbygget opvarmningssystem og temperatursensor. Maksimalt indhold: 2,2 liter.															
Strømtilslutning		Kun 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1). Maksimalt strømforbrug: 1.500 W. Ledning, der kan trækkes ud: 1 m lang.															
Mål og vægt		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>ekskl. Varoma</th><th>Varoma</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>højde</td><td>34,10 cm</td><td>højde 13,10 cm</td></tr> <tr> <td>bredde</td><td>32,60 cm</td><td>bredde 38,30 cm</td></tr> <tr> <td>dybde</td><td>32,60 cm</td><td>dybde 27,50 cm</td></tr> <tr> <td>vægt</td><td>7,95 kg</td><td>vægt 0,80 kg</td></tr> </tbody> </table>		ekskl. Varoma	Varoma	højde	34,10 cm	højde 13,10 cm	bredde	32,60 cm	bredde 38,30 cm	dybde	32,60 cm	dybde 27,50 cm	vægt	7,95 kg	vægt 0,80 kg
	ekskl. Varoma	Varoma															
højde	34,10 cm	højde 13,10 cm															
bredde	32,60 cm	bredde 38,30 cm															
dybde	32,60 cm	dybde 27,50 cm															
vægt	7,95 kg	vægt 0,80 kg															
Mål og vægt Thermomix™ TM5																	

INDLEDNING

Kære kunde

Tillykke med dit køb af Thermomix™ TM5!

Under en demonstration af Thermomix™ TM5 oplevede og testede du fordelene ved din nye Thermomix™ TM5 med alle dine fem sanser. En erfaren Thermomix™-konsulent hjalp dig med at optimere brugen af alle tilgængelige funktioner til dine individuelle behov.

Nu er du klar til at drage fordel af din egen Thermomix™ TM5. Tilberedning af lækker og sund mad bliver hurtigt og nemt. Madlavning med Thermomix™ TM5 giver dig tid til andre aktiviteter.

Denne brugsanvisning vil gøre dig fortrolig med din nye Thermomix™ TM5 trin for trin. Læs den omhyggeligt igennem. Ved hvert trin vil du se, at vi har taget hensyn til dine interesser og behov, da vi designede dette høj kvalitetsprodukt.

Den letforståelige, trinvise udformning af vores opskrifter vil gøre dig i stand til at tilberede dine egne vellykkede måltider og retter.

Vi ønsker dig, din familie og dine venner en masse sjov med din nye Thermomix™ TM5!

Vorwerk Thermomix™

DIN THERMOMIX™ TM5



- ① Thermomix™ TM5
- ② Røreskål
- ③ Røreskålens bund
- ④ Tætningsring til kniv
- ⑤ Kniv

- ⑨ Røreskålens låg
- ⑩ Røreindsats
(Sommefugleformet)
- ⑪ Spatel med sikkerhedskrave
- ⑫ Kogeindsats
- ⑬ Målebæger

- ⑭ Thermomix™ Opskrift
Chip
- ⑮ Lågsensor
- ⑯ Vælger

- ⑰ Håndtag
- ⑱ Cookbook
- ⑲ Instruction manual

- Varoma
- ⑥ Varoma-låg
- ⑦ Varoma-bakke
- ⑧ Varoma-fad

INDEN DU STARTER

NOTICE

Leaks from around the mixing knife may damage the Thermomix™ TM5

- Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing.
- Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.
- If liquid leaks or spills into Thermomix™ TM5 base unplug the Thermomix™ TM5 and refer to the care and maintenance section (p. 48) for cleaning..

Tillykke med dit køb af Thermomix™ TM5!

Inden du bruger din Thermomix™ TM5 (i det følgende blot kaldet “Thermomix”) for første gang, skal du deltage i en demonstration afholdt af en kvalificeret Thermomix™-konsulent. Gør dig bekendt med brugen af din Thermomix™.

Inden du starter

⚠ WARNING

The use of attachments or items not recommended or sold by Vorwerk may cause fire, electric shock or injury.

- Do not use your Thermomix™ TM5 with damaged accessories.
- Do not modify your Thermomix™ TM5 or any accessories.
- Never use the Thermomix™ TM5 in combination with parts or equipment for older generations of Thermomix™.

Damaged accessories may cause injury.

- If any Thermomix TM5 accessories are damaged by mixing knife during food preparation, discard food. Contact Vorwerk for replacement accessory.

Sørg for at anbringe din Thermomix™ på en ren, solid og plan overflade, så den ikke kan glide. Det anbefales, at du giver din Thermomix™ en permanent plads i dit køkken, så du nemt kan betjene den. Tag filmen af displayet. Gør din Thermomix™ grundigt ren, inden du bruger den for første gang. Følg vejledningen i afsnittet om rengøring (side 48).

Sådan isættes røreskålen korrekt

⚠ WARNING

To avoid scalding, burn injury and laceration hazard:

- Do not try to open the mixing bowl lid by force. Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it.
- Do not let the power cord hang over edge of table or counter, or touch any hot surface, such as a stove.
- Do not touch the surface of the mixing bowl, the mixing bowl lid, the Varoma and parts of the measuring cup as they will become hot when processing hot food

⚠ CAUTION

Locking arms may pinch you.

- Avoid contacting moving parts. Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™.
- Make sure the appliance is switched off before taking off or putting on accessories.

Isæt røreskålen med håndtaget vendt forud, og sæt den forsigtigt på plads ①.

Røreskålen er blevet isat korrekt, når dens håndtag sidder foran, som vist på billede ①, og hvis selve skålen sidder forsvarligt fast i Thermomix™. For at lukke røreskålen korrekt trykkes røreskålens låg lodret fast på røreskålen ②. Låget låses automatisk, når vælgeren aktiveres.



Sådan tages kniven ud

⚠ WARNING

- The blades of the mixing knife can cut**
- BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY. Hold the upper part of mixing knife when removing or re-inserting it.
 - Keep hair and clothing away from moving parts of the Thermomix™.
 - Use care when removing the mixing knife to prevent it from falling out accidentally
 - Keep hands and utensils out of the mixing bowl to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.

Sådan tages kniven ud: Hold røreskålen med den ene hånd, så dens åbning vender opad. Drej røreskålens bund 30 grader med uret med den anden hånd, og træk røreskålens bund nedad ①. Hold forsigtigt den øverste del af kniven, og tag den ud sammen med dens tætningsring ②.

⚠ CAUTION

Do not disassemble the mixing bowl while it is hot.

Sådan sættes kniven i

NOTICE

- Leaks from around the mixing knife may damage the Thermomix™**
- Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing.
 - Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.
 - If liquid leaks or spills into Thermomix™ base unplug the Thermomix and refer to the care and maintenance section (p. 48) for cleaning.

For at sætte kniven i igen skal røreskålens bund anbringes på en plan og ren overflade. Anbring røreskålen oven på den, og hold godt fast i dens håndtag. Skub nu kniven gennem hullet i bunden af røreskålen ③ ④ til dens tætningsring rører ved røreskålens bund. Drej så røreskålens bund 30 grader mod uret for at fastlåse kniven på plads ⑤.



TILBEHØR

Inden du starter med at bruge din Thermomix™, vil vi gerne præsentere dens tilbehør mere udførligt. Tilbehøret er bevis på et velgennemtænkt design. Alle dele er intelligent designet og tjener forskellige formål.

Røreskål

⚠ WARNING

- Overfilling may lead to scalding/burn injury**
- Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food
 - Do not fill the mixing bowl past the max fill line (2.2 liters).
 - Remove mixing bowl carefully to help prevent contents from spilling or splashing.

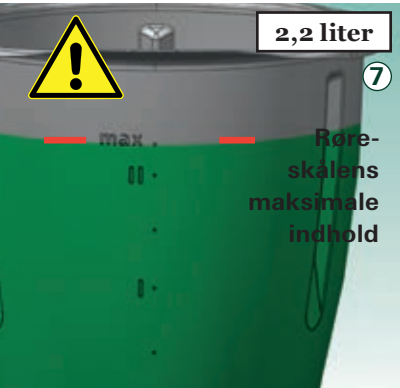
På røreskålens indvendige og udvendige side er der mærker, som angiver påfyldningsniveauet ⑥. bruges til at fastgøre og løsne kniven i røreskålen. Hele røreskålen kan anbringes på enhver arbejdsoverflade ⑦.

Røreskålens bund

NOTICE

- The mixing bowl base must be turned as far as it will go and locked. Failure to fit the mixing bowl base and mixing knife correctly may result in damage to other parts of the Thermomix™. If liquid leaks or spills into Thermomix™ base unplug the Thermomix and refer to the care and maintenance section (p. 48) for cleaning.
- To help prevent corrosion of your Thermomix™ TM5, ensure that the contact pins of the mixing bowl are thoroughly dried after cleaning so that moisture does not enter the Thermomix™ TM5.

Røreskålens bund ⑧ is used to fasten and loosen the mixing knife within the mixing bowl. The whole mixing bowl may be placed on any work surface.



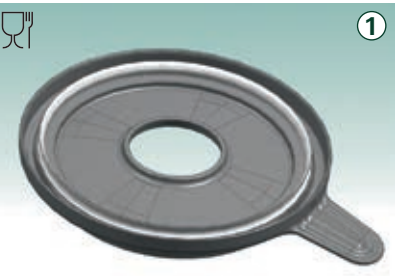
Røreskålens låg

⚠ WARNING

- To avoid scalding do not block or cover the hole in the mixing bowl lid.
- Avoid pinching hazard from contacting moving parts. Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™ TM5.
- To avoid scalding, burn injury and laceration hazard, do not try to open the mixing bowl lid by force. Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it.

NOTICE

Only use your Thermomix™ with a clean mixing bowl lid and sealing ring. Ensure that the brim of the mixing bowl is clean at all times. Inspect the sealing ring regularly for possible damage. The sealing ring is not removable and attempting to do so may result in damage. In case of damage or leakage exchange the lid immediately and do not use your Thermomix™ until you have exchanged the lid or the mixing bowl lid with force.



Røreskålens låg ① bruges til at lukke røreskålen. Af sikkerhedsmæssige årsager vil din Thermomix™ ikke starte, med mindre låget er blevet anbragt og fastlåst korrekt. Forsøg aldrig at tvinge låget åbent, når Thermomix™ er låst. Røreskålens låg fastgøres med den automatiske låsemekanisme. Den består af to låsearme, der fastgør låget, og en sensor, som sidder i det øverste hus mellem låsearmene. Sørg for, at denne sensor er ren hele tiden. Bemærk, forsinkelsen mellem indstilling af motorhastigheden til nul og udløsningen af låsemekanismen. Den afhænger af motorhastigheden for at undgå spild af ingredienser, hvis røreskålen fyldes til indikatoren for maksimalt indhold.

Measuring cup

⚠ WARNING

- Food escaping from the Thermomix can cause burns or scalding.**
- Do not fill the simmering basket past the max fill line. While cooking, if you find the hole in the mixing bowl lid blocked or if the measuring cup is being pushed up, unplug the Thermomix. DO NOT touch the controls. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents can erupt from it.
 - To avoid injury when processing hot food, place the measuring cup into the opening of the mixing bowl lid and do not touch or fix the measuring cup.
 - Using the turbo mode or abruptly increasing mixing speed with hot food may result in scalding injury. When processing hot food, increase the speed gradually.



Målebægeret er multifunktionelt: Det er både en hætte til lukning af åbningen i låget, der forhindrer varmetab, og det forhindrer også ingredienser i at sprøjte ud. Målebægeret kan bruges til at afmåle ingredienser. Bemærk foruden 100 ml mærket, at målebægeret indeholder op til 100 ml og 50 ml, når det er fyldt til sikkerhedskraven. Anbring målebægeret i åbningen i låget med dens åbning opad ②. Hvis du ønsker at tilsætte noget væske, behøver du ikke fjerne målebægeret. Hæld blot væsken på låget. Det vil gradvist sive ind i røreskålen. For at tilsætte ingredienser gennem åbningen i røreskålens låg løftes målebægeret, og ingredienserne hældes i røreskålen.

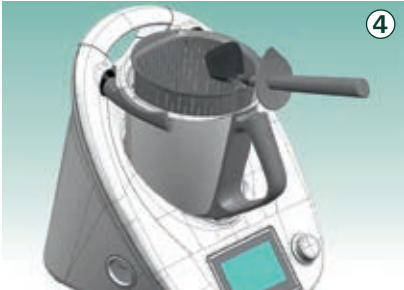
Kogeindsats

⚠ WARNING

- Food escaping from the Thermomix™ can cause burns or scalding.**
- Do not fill the simmering basket past the max fill line. While cooking, if you find the hole in the mixing bowl lid blocked or if the measuring cup is being pushed up, unplug the Thermomix. DO NOT touch the controls. If the hole in the mixing bowl lid is blocked with food and the heating is active, an overpressure can build up in the mixing bowl and the hot contents can erupt from it.
- Contents splashing or spilling may cause burns or scalding.**
- Unhook and remove spatula from simmering basket after removing simmering basket and placing it on a level surface. If hooked to mixing basket, spatula may cause mixing basket to tip and spill hot contents.
 - Contents of simmering basket may splash during removal. Use care when removing simmering basket.

- Thermomix's™ kogeindsats er fremstillet af høj kvalitetsplastik. Det er en multifunktionel genstand:
- Filtrering af frugt- og grøntsagsjuice. Hak og lav en puré i Thermomix™. Sæt så kogeindsatsen i røreskålen, og brug den som filter, når du hælder juicen ud. Når du hælder juice ud, bruges spatelen til at holde kogeindsatsen ①.
 - Sart mad, som fx kødboller eller fiskeboller, hvor hele tilberedningen ikke egner sig til røreskålen, skal lægges i kogeindsatsen.

- For at fjerne kogeindsatsen: Anbring spatelens krog i hakket på kogeindsatsen ②, og løft kogeindsatsen ud ③. Spatlen kan fjernes når som helst.
- Fødderne i bunden af kogeindsatsen ④ lader væske dryppe af maden i kogeindsatsen.
 - Hvis væsken i maden skal koges ind (fx sauce), anbringes kogeindsatsen som låg oven på røreskålens låg ⑤ ⑥ i stedet for målebægeret.



Spatel

⚠ WARNING

The use of attachments or items not recommended or sold by Vorwerk may cause fire, electric shock or injury.

- Spatelen ⑦ er endnu et eksempel på Thermomix's™ intelligente design.
- Thermomix's™ spatel er det eneste redskab, du må bruge til at blande eller omrøre ingredienser i røreskålen ⑧. Kub den ned i skålen ovenfra gennem åbningen i låget. Sikkerhedskraven sikrer, at spatelen ikke sætter sig fast i kniven. Det betyder, at du kan bruge spatelen når du hakker, koger eller simre.
- Spatelen skal bruges til at skrabe alle ingredienser fra røreskålen. Spatelens spids er formet, så den passer præcist ind mellem knivbladssamlingen og røreskålens sider.
- Spatelen har en særligt formet sikkerhedskrave, der sikrer, at den ikke ruller ned af køkkenbordet.
- Ved filtrering af frugt- eller grøntsagsjuice bruges spatelen til at holde kogeindsatsen på plads ①.
- Kogeindsatsen kan tages ud uden besvær ved hjælp af spatelen ③.



Røreindsats (sommefugleformet pisker)

NOTICE

- Do not select a speed higher than level 4 when using the butterfly whisk if you do, there is a high likelihood of it being thrown off of the mixing knife and destroyed.
 - Never use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
 - Do not add ingredients that can damage or block the butterfly whisk when it is attached to the mixing knife and the motor is running.
- Røreindsatsen ① (her anbragt på kniven ②) vil hjælpe dig med at opnå de bedste resultater, når du pisker fløde eller æggehvider. Den er også det perfekte redskab til tilberedning af flødebaserede desserter eller flødeblandinger.
- Ved kogning af mælk eller tilberedning af desserter eller saucer gør røreindsatsen konstant bevægelse af ingredienserne mulig. Dette vil forhindre maden i at sætte sig fast.

Røreindsatsen er nem at sætte i og at fjerne: Sæt røreindsatsen i som vist på billede ③ og drej den en anelse mod knivens normale drejeretning. Den bør nu sidde fast under kniven og ikke kunne trækkes lodret af. Dens kugleformede ende sikrer, at den nemt kan tages ud. Røreindsatsen tages ud ved at holde i den kugleformede ende, mens den trækkes ud med drejebevægelser i begge retninger.



Varoma

⚠ WARNING

- Scalding hazard**
- The Thermomix™ TM5 can generate a constant flow of steam while cooking depending on the chosen settings. Keep away from the steam. Be aware that hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma. Be aware that hot steam may escape at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
 - Touch only the handles on the sides of the Varoma when the Varoma is hot.
 - Tilt the lid away from your face and body to avoid escaping steam.
 - Using the turbo mode or abruptly increasing mixing speed with hot food may result in scalding injury. When processing hot food, increase the speed gradually.
 - Ensure that some slots of the Varoma dish and tray remain uncovered of food to avoid an uncontrolled escape of steam.
 - Position the Varoma correctly onto the mixing bowl and Thermomix™ TM5 to prevent the Varoma from becoming detached.

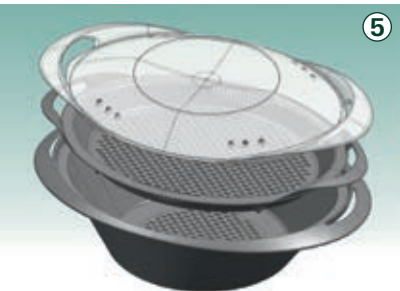
NOTICE

- Use the Varoma only with the Thermomix™ (The Varoma is not suitable for use with microwaves, ovens or other appliances).
- Ensure that there is sufficient clearance above and around the Thermomix™ TM5 and Varoma to help prevent damage from any released hot steam.
- While cooking, always keep the Varoma lid on top of the Varoma ④.

Varomaen ④ består af tre dele ⑤:

- Varoma-fad (nederst)
- Varoma-bakke (midterst)
- Varoma-låg (øverst)

Alle dele er fremstillet af fødevarekompatibel plastik af høj kvalitet.



Sådan kombineres Varoma-delene

Du kan bruge din Varoma i en af følgende to kombinationer:

Kombination 1::

Varoma-fad plus Varoma-bakke og -låg ⑤.

fx grøntsager med kød eller fisk eller en større mængde af den samme mad, fx dumplinger.

Kombination 2:

Varoma-fad plus Varoma-låg ⑥.

Brug denne kombination til tilberedning af store mængder af den samme mad, fx grøntsager, kartofler eller store stykker kød eller pølser.

Sådan bruges Varomaen korrekt

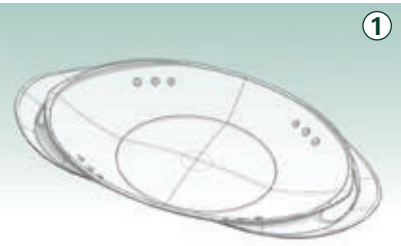
NOTICE

Never leave the measuring cup in the mixing bowl lid when using the Varoma.
If the Varoma lid is not positioned properly, not enough steam will stay in the Varoma. This will slow down the cooking process.
Your Thermomix™ switches off the heating at speeds higher than 6.

Din Varoma er et tilbehør, der er designet til Thermomix™, og den kan kun bruges med Thermomix™. Inden du kan starte damp tilberedning med Varoma, skal du opsætte din Thermomix™ korrekt:

Trin 1: Opsæt Thermomix™
Sæt røreskålen på plads. Hæld mindst 0,5 liter (500 g) vand i røreskålen til op til 30 minutters dampkogning. Hvis du dampkoger med kogeindsatsen, sættes kogeindsatsen i, og den fyldes med ingredienser, fx kartofler eller ris. Luk røreskålen med røreskålens låg.

Trin 2: Sådan fyldes Varomaen
Anbring Varoma-låget med bunden opad på din arbejdsoverflade ❶ og anbring Varoma-fadet ovenpå - det passer perfekt i rillen. Fyld nu Varoma-fadet med mad med løs hånd ❷. Sørg for, at nogle sprækker forbliver åbne, så dampen kan sprede sig jævnt. Når du fylder Varomaen, skal mad, der kræver længere tilberedning, anbringes nederst og mad, der kræver kortere tilberedning, øverst.
Varoma-låget under Varoma-fadet vil forhindre væske fra vaskede grøntsager, moden frugt, råt kød eller fisk i at gøre din arbejdsoverflade våd.
For en variation fyldt med smag kan du bruge grøntsagsbouillon eller en vand/vinblanding i stedet for vand.

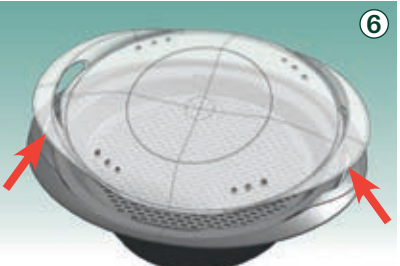


Ved brug af Varoma-bakken sættes denne ned i Varoma-fadet. Sørg for, at Varoma-bakken sidder lige. Anbring så maden heri ❸. Sæt Varomaen på plads opretstående på røreskålens låg (uden målebægeret) sådan, at den sidder lige ❹.

Anbring Varoma-låget ovenpå. Det skal sidde lige, så det forsegler Varomaen godt, og sådan at der ikke kan sive damp ud.

Trin 3: Dampkogning med Varoma ❺
Det eneste, du skal gøre, er at vælge tid og Varoma-temperatur. Dampkogningsprocessen begynder, når du sætter vælgeren på en lav hastighedsindstilling (🔻–6). Tiden begynder at tælle ned. Vand eller vandbaseret væske i røreskålen opvarmes til over 100 °C, hvilket udvikler 250 g damp pr. kvarter til dampkogning eller reducere af væsken. Dampen stiger gennem åbningen i røreskålens låg på Thermomix™ og ind i Varomaen. Maden tilberedes langsomt i den varme damp. Bemærk, at den maksimale Varoma-temperatur er 120 °C, afhængigt af hvilke ingredienser du bruger, fx olie.

Når ingredienserne er tilberedt, eller hvis du vil kontrollere, om de er tilberedt, drejes hastigheden til nul ved at trykke på vælgeren på displayet og dreje valgtælleren med uret. Ved åbning af Varomaen hældes Varoma-låget forsigtigt fremad, så dampen kan sive ud bagtil ❻. Sørg for at lade kondensvandet dryppe ned i Varoma-fadet og -bakken ved at holde Varoma-låget over dem. Fjern så forsigtigt Varoma-låget, og anbring det med bunden opad på arbejdsoverfladen.
Løft Varoma-fadet og -bakken op. Vent et par sekunder, så kondensvandet kan dryppe ned på røreskålens låg. Anbring så Varoma-fadet og -bakken på Varoma-låget.



Praktisk arbejde med Varomaen

NOTICE

30 minutes steam cooking requires 2 cups/17.6 oz (0.5 liters/500 g) of water, for every additional 15 minutes add 8.8 oz (250 g) of water.

- Denne beskrivelse forklarer, hvor nemt det er at bruge Varomaen. Overhold følgende grundlæggende regler for brug af Varomaen:
- Hæld tilstrækkeligt med vand i røreskålen.
 - Bunden af Varoma-fadet og -bakken er begge designet med et ensartet mønster med små sprækker for at garantere en jævn fordeling af damp i Varomaen.
 - Maden skal altid være anbragt, så så mange sprækker som muligt forbliver “fri”. At anbringe maden “løst” i lag er som regel nok til at sikre dette.
 - Du kan tilberede madvarer af forskellig konsistens og hårdhed på samme tid. Anbring mad, der kræver længere tilberedning, nederst, og mad, der kræver mindre tilberedning, øverst, fx. grøntsager i Varoma-fadet og fisk i Varomabakken.
 - Grøntsagerne vil blive tilberedt ensartet, hvis du skærer dem i ensartede størrelser. De anførte tilberedningstider er vejledende. Tilberedningstiden svinger afhængigt af ingrediensernes kvalitet, modenhed og størrelse, samt dine personlige præferencer.
 - Smør Varoma-fadet og -bakken for at sikre, at ingredienser som fx kød, fisk eller dej ikke hænger fast.
 - Jævn ikke dine saucer eller supper, før dampkogningsprocessen er færdig. Jævning kan forhindre dampen i at dannes ensartet i røreskålen og gøre den samlede tilberedningsproces langsommere.
 - Du kan også vende Varoma-låget med bunden opad og bruge det som dryp-bakke til Varoma-fadet og Varoma-bakken ❶. Det kan også bruges som en bakke til at servere maden direkte fra Varomaen.



ARBEJD MED THERMOMIX™

Start Thermomix™

⚠ WARNING

Your Thermomix™ may catch fire if exposed to an outside heat source.

Do not place on or near a hot surface or stove top.

Falling Thermomix™ may lead to injuries

Place your Thermomix™ TM5 on a clean, solid, even surface to help prevent it from slipping.

Touching hot surfaces can lead to burns.

Do not touch the surface of the mixing bowl, the mixing bowl lid, the Varoma and parts of the measuring cup as they will become hot when processing hot food.

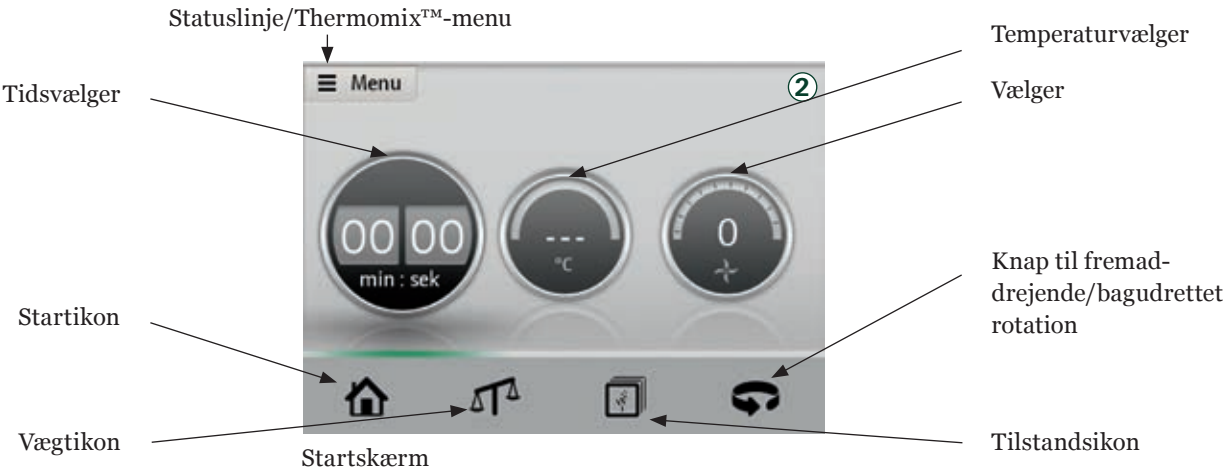
NOTICE

Emerging steam may damage property

Ensure that there is sufficient clearance above and around the Thermomix™ and Varoma to help prevent damage from any released hot steam. When the Thermomix™ is used for the first time it may emit an odor.

Træk forsigtigt ledningen ud af huset, og sæt den i en stik-kontakt. Du kan vælge så meget ledning, du behøver, op til 1 m. Hvis du ikke har brug for hele ledningen, opbevares resten af den inde i Thermomix™. Sørg for, at der ikke er nogen belastning på ledningen, så vægten fungerer kor-rekt. Anbring ikke Thermomix™ på ledningen. Hvis det sker, vil Thermomix™ ikke stå lige på overfladen, og vægten vil ikke veje nøjagtigt. Nu er Thermomix™ klar til brug. Tænd for Thermomix™ ved at trykke på vælgeren. Så vises startskærmen ❷

Tryk på Startikonet for at vende tilbage til Startskærmen fra de forskellige menu valgmuligheder. På Startskærmen kan du nulstille programvælgerne ved at berøre og holde Startikonet nede. Find en permanent plads i dit køkken til din Thermomix™ lige fra starten, så den er klar til brug, når du har brug for det.

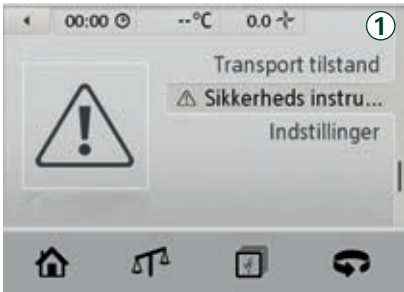


Sluk Thermomix™

Din Thermomix™ slukkes ved at trykke på og holde vælgeren nede, til der vises en meddelelse om, at Thermomix™ er i gang med at slukke. Så kan du slippe vælgeren.

Sikkerhedsforanstaltninger

Læs sikkersforanstaltningerne nøje igennem, når du bruger Thermo-mix™ for første gang. For at se hvad du skal tage hensyn til, skal du blot vælge “Sikkerhedsforanstaltninger” i Thermomix™-menuen ❶.



Vejning af ingredienser med Thermomix™

NOTICE

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

Tryk på vægtikonet for at aktivere din Thermomix™’s indbyggede vægtfunktion ❷.
Du kan veje ingredienser direkte i røreskålen og Varomaen. Fortsæt som følger for at bruge vægten:

- Trin 1: Isæt røreskålen.
- Trin 2: Tryk på vægtikonet.
- Trin 3: Hæld den første ingrediens i (maks. 3,0 kg), og tjek mængden på displayet
- Trin 4: Hvis du ønsker at tilsætte flere ingredienser, trykker du på vægt-knappen igen og tilsætter den næste ingrediens ❸.

Gentag disse trin efter behov til den maksimale vægt (6 kg). Udsvinget på op til 2 kg er +/- 30 g.

Yderligere oplysninger om vejning

Vægtfunktionen fungerer fra 5 g til 6,0 kg i trin på 2 gange 3 kg. Når der vejes og tilsættes ingredienser ved hjælp af vægtfunktionen, skal ingredienser altid tilsættes langsomt, da der går to til tre sekunder, inden vægten viser den korrekte vægt.

Hvis du fjerner en ingrediens fra røreskålen, vil vægten angive en negativ værdi, der svarer til den fjernede ingrediens.

Når du tilsætter ingredienser ved hjælp af vægtfunktionen, må du ikke tilsætte mere end 3,0 kg ad gangen Hvis du tilsætter mere end 3,0 kg ad gangen, vises en overbelastningsmeddelelse.

Tryk altid på vægtikonet først, inden du vejer eller bruger vægtfunktionen. Dette vil forbedre vægtens nøjagtighed. Vær forsigtig med ikke at bevæge Thermomix™ under vejeprocessen.

Når vægtfunktionen ikke har været brugt i mere end 15 minutter, slukkes Thermomix™ automatisk. Hvis du trykker på vægtikonet igen inden denne timeout, starter de 15 minutter igen.

Funktionen med vejning under omrøring: Du kan tilveje ingredienser, mens motoren kører med op til hastighed 4. Bemærk, at denne funktion kun fungerer, når indholdet i din Thermomix™ tillader jævn kørsel.



Betjening af Thermomix™ fra displayet

⚠️ WARNING

The locking mechanism can pinch your fingers

Avoid contacting moving parts. Never touch the locking arms or mixing bowl lid when opening or closing the Thermomix™ TM5.

To avoid scalding, burn injury and laceration hazard, do not try to open the mixing bowl lid by force.

Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it.

NOTICE

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

Trin 1: Indstil timeren

Tryk på timerdisplayet, og brug vælgeren til at indstille en periode på op til 99 minutter.

Vælg en tid mellem 0-1 minut i trin af 1 sekund,
1–5 minutter i trin af 10 sekunder,
5-20 minutter i trin af 30 sekunder,
20-99 minutter i trin af 60 sekunder,

Trin 2: Indstil temperaturen

Tryk på temperaturvælgeren, og brug den til at indstille den ønskede temperatur til opvarmning eller tilberedning af ingredienserne i røreskålen. Hvis retten ikke skal opvarmes, springes dette trin over. Bemærk, at Thermomix™’s opvarmningsfunktion vil forblive inaktiv, indtil der indstilles en tid.

Trin 3: Start Thermomix™

Tryk på vælgeren, og brug den til at indstille den ønskede hastighed. Når hastigheden er indstillet, fastgør låsemekanismen ❶ låget, og den indstillede tid starter med at tælle ned til 00:00 i trin á et sekund. Når apparatet er i kold blandingstilstand, slukkes der for blandingshastigheden, når den indstillede tid er gået. En lyd angiver, at processen er færdig, og at låget kan tages af. Afhængigt af den indstillede hastighed åbner låsemekanismen først for låget efter et par sekunder for at sikre, at der ikke siver nogen væske ud. I varm blandingstilstand efter opvarmning eller simring vil Thermomix™ opføre sig anderledes end i kold blandingstilstand.

Når den indstillede tid er gået, fortsætter kniven med en forsigtig omrøring i 8 sekunder for at hjælpe med at forhindre at noget brænder på røreskålens bund. Efter de ekstra 8 sekunder stopper Thermomix-motoren, og en lyd angiver, at processen er færdig, og at låget kan tages af. Bemærk, at det ikke er påkrævet at vente de 8 sekunder, men at du også kan stoppe din Thermomix™ manuelt når som helst, inden de 8 sekunder er gået.



Justering af indstillet tid

Den indstillede tid kan til enhver tid ændres under tilberedningen. Tryk på tidsvælgeren (hvis den endnu ikke er aktiv), og drej den med uret for at øge tiden eller mod uret for at reducere den. Hvis kniven stoppes, inden den indstillede tid er gået – for eksempel for at tilsætte en ingrediens – bliver timeren midlertidigt stoppet. Nedtællingen genoptages, når der er valgt en ny hastighed. For at stoppe blandingsprocessen, inden den indstillede tid er gået, skal der trykkes på tidsvælgeren, og den skal drejes mod uret, til tiden er indstillet til 00:00, eller der skal trykkes på vælgeren.

Hvis der ikke er indstillet en tid, og vælgeren aktiveres, stopper Thermomix™ automatisk efter en maksimal tid på 99 minutter. Herefter lyder der en alarm.

Temperaturvælger

WARNING

- The Thermomix® TM5 can generate a constant flow of steam while cooking depending on the chosen settings. Keep away from the steam. Hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid when removing the entire Varoma. Hot steam may escape at the sides and from the top of the Varoma lid during operation.
- Scalding due to food boiling over may occur if heating large quantities of food at high temperatures. If boiling over occurs, push the selector to stop the machine.

Temperaturen kan indstilles til mellem 37 °C og 120 °C. Den ønskede temperatur angives med store tal i midten af temperaturvælgeren. Skålens temperatur angives langs temperaturvælgerens øverste kant i en farveskala fra blå til rød. Den aktuelle temperatur i skålen vises også med mindre skrift mellem den ønskede temperatur og farveskalaen ❶. Mens opvarmningen er aktiv, vil du også se “°C” blinke inde i temperaturvælgeren.

De angivne indstillede og aktuelle temperaturer er kun omtrentlige værdier. Sørg altid for, at værdien for den indstillede temperatur er indstillet til “---”, hvis du ikke ønsker at opvarme eller tilberede mad! Alternativt kan du slukke for opvarmningsfunktionen ved at trykke på temperaturvælgeren og dreje den mod uret til “---”. En uønsket opvarmning af ingredienserne i røreskålen forhindres, hvis der er indstillet en tid. Der tændes kun for opvarmningsfunktionen, hvis der indstilles en tid på tidsvælgeren.

Thermomix™ bruger også LED lamperne på huset til at angive, om den tilbereder kolde retter (blinker grønt) eller varme retter (blinker rødt, lige så snart røreskålen har nået en temperatur på 55 °C– 60 °C) ❷.

Svag varme ved hastighed 2 og 3

Hastighed 2 og 3 er designet til indstilling på svag varme. Når disse hastigheder er valgt, vil temperaturen stige langsommere end ved de andre hastigheder. Dette muliggør gradvis opvarmning af sarte ingredienser (fx zabaglione).

Soft start (above 140 °F (60 °C))
If the Turbo mode is activated or the motor is started when the temperature in the mixing bowl is 140 °F (60 °C) or higher, an electronic system will help prevent food from escaping by delaying the speed increase. This soft start will only work if the food has been heated in the Thermomix™. Only then can the temperature sensor correctly gauge the current temperature and trigger the soft start accordingly.
If you want to use the Thermomix™ to process food that has not been heated in the Thermomix™ (e.g. preparing a gravy from hot meat juices), you should only increase the speed slowly and gradually.



Varoma temperaturindstilling

NOTICE

With water the temperature of the mixing bowl content cannot exceed 212 °F. Higher temperatures can only be reached with high salt or sugar content or non water-based liquids like oil.

Hvis Varoma-temperaturindstillingen ❸ vælges, kan der opnås temperaturer på op til 120 °C, afhængigt af hvilke ingredienser du bruger, fx olie. Bemærk, at værdien for den aktuelle temperatur skifter til “Varoma”, så snart røreskålen har nået en temperatur på 100 °C, som er nødvendig til dampkogning. Farveskalaen viser fortsat den aktuelle temperatur i røreskålen (100 °C–120 °C). I løbet af 15 minutter på Varoma-temperaturindstillingen fordamper 250 g vand eller vandbaserede væsker. Varoma-temperaturindstillingen bruges til dampkogning (se side 25–28)og til reducering af vandbaserede væsker. Til sautering af ingredienser anbefales en temperaturindstilling på 120 °C. Vær opmærksom på, at 120 °C kun kan opnås, når størstedelen af ingrediensernes vandindhold er fordampet.



Vælger

Tryk på vælgeren, og drej den for at starte Thermomix™. Følgende hastigheder er tilgængelige:

Betegnelse	Hastighed/tilstand	Omdrejninger/min.
Langsom omrøring		40
Omrøring	1–3	100–500
Blande /blende	4–10	1100–10200
Turbo mixing	Turbo	10700

Indstilling til langsom omrøring

Indstillingen til langsom omrøring ❹ kan vælges med vælgeren. Ved denne indstilling omrøres maden langsomt på samme måde, som når du rører i en gryde med mad. Hvis denne indstilling vælges, bliver maden ikke hakket, og der vil være store stykker tilbage.

Omrøring

Brug de lavere hastigheder 1–3 til langsom og forsigtig omrøring. Dette lavere hastighedsområde er ideelt til lækre gryderetter.

Blande/blende

 **WARNING**

Keep hands and utensils out of the mixing bowl to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.

Brug hastighedsområdet fra 4 til 10 til groft, fint og meget fint at hakke, blande og blende. Sørg altid for at indstille vælgeren langsomt til den ønskede værdi med målebægeret sat i åbningen i røreskålens låg. Dette vil forhindre maden, der skal hakkes, i at falde ud.

Turbotilstand

 **WARNING**

Scalding hazard

- Using the turbo mode or abruptly increasing mixing speed with hot food may result in scalding injury. When processing hot food, increase the speed gradually.
- To avoid injury when processing hot food, place the measuring cup into the opening of the mixing bowl lid and do not touch or fix the measuring cup.
- Do not fill the mixing bowl past the max fill line (2.2 liters). Remove mixing bowl carefully to help prevent contents from spilling or splashing.

NOTICE

Your Thermomix™ switches off the heating at speeds higher than 6.

Brug Turbo tilstanden til at bruge Thermomix™ ved maksimal hastighed. Turbo tilstanden aktiveres ved at trykke på tilstandsikonet ① og vælge Turbo ②. På Turboskærmen ③ vælges den ønskede blende tid på 0,5 til 2 sekunder ved at trykke på det respektive berøringsområde og dreje vælgeren. Hvis du for eksempel ønsker at hakke større mængder mad groft, skal du aktivere Turbo knappen 3-4 gange i 0,5 sekunder (gentag efter behov). Resultatet vil være ensartet hakket mad. Turbo tilstanden er også tilgængelig, når motoren allerede kører. Den deaktiveres automatisk, når temperaturen i skålen overstiger 60 °C, eller dej tilstanden aktiveres.



Betjening af knivens fremad/ bagudrettede rotation ↻

Rør ved ↻ for at skifte knivens drejeretning fra fremadrettet (med uret) til bagudrettet (mod uret) ④. Du kan skifte knivens retning ved enhver hastighed. Drejning mod uret angives med det tilsvarende symbol på vælgeren. For at skifte til drejning med uret skal du blot trykke på ↻ igen eller vente, til den indstillede tid er gået, og drejningen automatisk skiftes tilbage til knivens fremadrettede bevægelse. Baguddrejende bevægelse er beregnet til forsigtig omrøring af sarte madvarer, som ikke skal hakkes.

Dej funktion 🍞

 **WARNING**

Falling Thermomix™ may lead to injuries

- Beware that an imbalance of the Thermomix™ TM5 may develop when kneading dough or chopping food and cause the device to move along the counter. Keep it a sufficient distance from the edge.
- Never leave the Thermomix™ TM5 unattended while it is running. (Note that some automated recipes that use low mixing speeds and low temperatures can be prepared in the Thermomix™ TM5 without supervision. These exceptions will be explicitly stated in the recipe.)
- Place your Thermomix™ TM5 on a clean, solid, even surface to help prevent it from slipping.

Brug dej funktionen til at lave tung gærdej eller brøddej. Dej funktionen vælges ved at trykke på funktions ikonet ⑤ på displayet og vælge dej funktions ikonet ⑥. En meddelelse, der bekræfter dit valg, vises øverst på skærmen. En majskele vises nu på vælgeren, hvilket angiver, at der er valgt dej funktion. Du kan aktivere dej funktionen ved at trykke på vælgeren og dreje den med eller uden en indstillet tid. Den vekslende funktion, hvor dejen blandes med og mod uret sikrer en jævn bearbejdning af dejen i røreskålen. Dej funktionen deaktiveres ved at trykke på funktions ikonet igen. En meddelelse, der bekræfter dit valg, vises øverst på skærmen. Dej funktionen er kun tilgængelig, hvis røreskålen er kølet af efter tilberedning til en temperatur under 60 °C. Hvis temperaturen er højere, kan dej funktionen ikke aktiveres, og der vises en fejlmeddelelse. Bemærk, at mens dej funktionen er aktiv, er opvarmningssystemet, turbo tilstanden og tilstanden med omvendt rotation deaktiverede.



Tilkobling af en Thermomix™ Opskrift Chip

WARNING

The magnets in the Thermomix™ Recipe Chip and the Thermomix™ Recipe Chip interface may affect pacemakers or internal defibrillators. Keep Thermomix™ recipe chips and the Thermomix™ recipe chip interface away from pacemakers or internal defibrillators. Warn people with pacemakers or internal defibrillators.

Thermomix™ Opskrift Chippen kobles til din Thermomix™ ved at sætte den i porten i siden på Thermomix™. Den vil blive låst på plads, så snart magneten er tilstrækkeligt tæt på ①.

Displayet vil angive, hvilken Thermomix™ Opskrift Chip der er blevet sat i. Et Thermomix™ Opskrift Chipikon vises foran menupunktet “Opskrifter” på hovedmenuen. Opskrifterne på Thermomix™ Opskrift Chippen kan nu vælges og tilberedes fra “Opskrifter” og undermenuen “Favorit Opskrifter”.

NOTICE

Never touch the Thermomix™ recipe chip interface with any metal objects, doing so could short-circuit the interface.

Thermomix™ Menu

Når du trykker på “Menu”, kommer der en liste frem med andre nyttige Thermomix™-funktioner ②.

Favorit Opskrifter

Valg af “Favorit Opskrifter” er den hurtigste måde til at se de opskrifter, du har mærket som dine Favorit Opskrifter.

Vigtigt: Brug den venstre pil i øverste venstre hjørne af skærmen til at vende tilbage til Thermomix™-menuen trin for trin ③.

Hvis et menupunkt overskrider linjepladsen, angiver tre prikker til sidst på linjen, at de skjulte tegn bliver synlige ved at stryge teksten.



Opskrifter

Vælg “Opskrifter” fra listen for at søge gennem alle opskrifterne ④.

Der er fire forskellige måder til at søge efter din ønskede opskrift. efter kategori, opskriftens navn, Favorit Opskrifter eller opskrifter, der er tilberedt for nylig ⑤.

Efter kategori

Når du søger efter kategori, kommer Thermomix™ med forslag til forskellige kategorier, som fx forretter eller hovedretter med kød. Opskrifterne er sorteret alfabetisk inden for hver kategori ⑥.

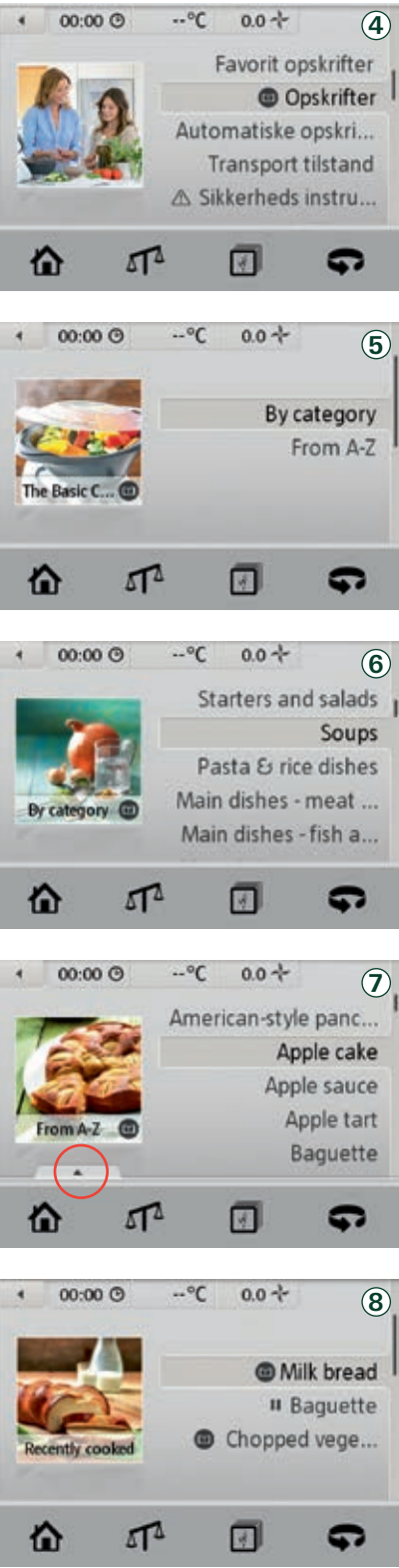
Fra A til Z

Du kan søge efter opskriftens navn på den alfabetiske liste. Du kan rulle gennem listen ved at stryge lodret over skærmen eller vha. rullepanelet til højre på skærmen. Brug fanen med den opadgående pil til at indtaste et forbogstav ⑦.

Tilberedt for nylig

Har du tilberedt noget lækker for nylig og ønsker at gentage denne succes? Opskrifterne, der er tilberedt for nylig, vises her ⑧.

Foran menupunkterne finder du symboler, der angiver opskrifternes status, da de blev forladt. Et pauseikon || angiver, at opskriften blev forladt under tilberedning. Et Thermomix™ Opskrift Chipikon angiver, at en opskrift blev fuldført. Et gennemsigtigt Thermomix™ Opskrift Chipikon angiver, at Thermomix™ Opskrift Chippen, der indeholder opskriften, ikke er sat i Thermomix™.



Tilberedning af en opskrift fra en Thermomix™ Opskrift Chip vha. den “guidedede tilberedningsfunktion”

Tryk på “Menu” på startskærmen, og vælg en opskrift fra menuen “Favorit Opskrifter” eller menuen “Opskrifter” og dens undermenuer. Når du har valgt en opskrift, bliver den vist i fuld visningstilstand, hvilket lader dig rulle op og ned og læse hele opskriften og listen over ingredienser ①. En fane er at finde nederst på skærmen. En anden menu, der omfatter mere detaljerede oplysninger om opskriften, vises, når du vælger denne ②:

Favorit Opskrift

Afmærk opskriften som en Favorit Opskrift

Næringsindhold

Se opskriftens næringsindhold.

Tips

Opskriftstips.

Variationer

Idéer til at give opskriften et personligt præg.

Anbefalinger til drikkevarer

Foreslår drikkevarer, der komplementerer retten.

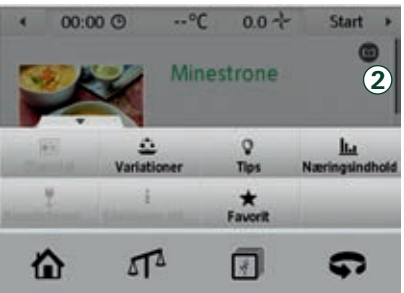
Fuld visning

Der kan vælges flere forskellige visninger af nogle retter.

Hvis du ønsker at tilberede opskriften, kan du enten skifte til læsetilstand og hovemenuskærmen eller trykke på “Start” i øverste højre hjørne på displayet og følge vejledningen, som så vises på skærmen ③.

Parallele trin

Nogle opskrifter omfatter trin, der er parallelle med tilberednings- eller omrøringsprocesser for at afkorte opskriftens samlede tilberedningstid. I disse tilfælde finder du “næste”-ikonet erstattet af et “parallelt trin”-ikon ④ i øverste højre hjørne på skærmen ④. Tryk på det umiddelbart efter at have startet motoren

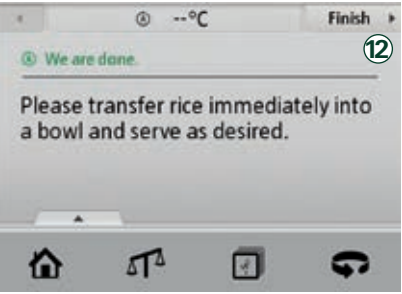
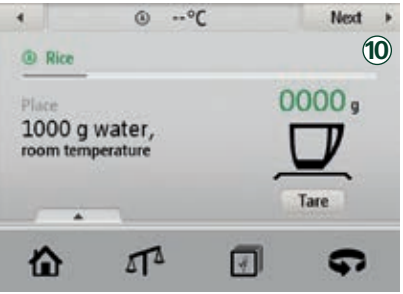
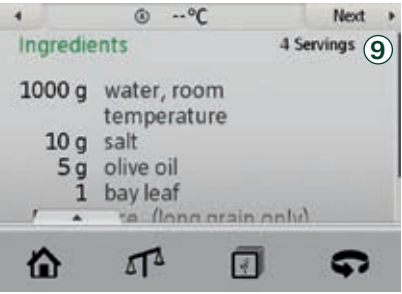
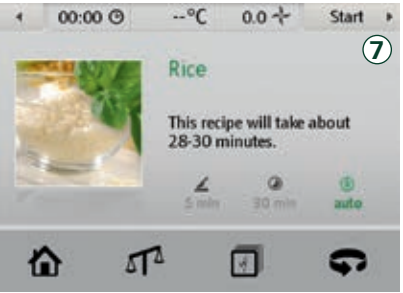
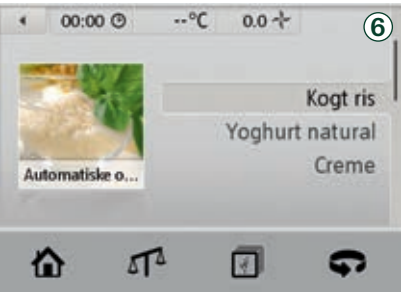
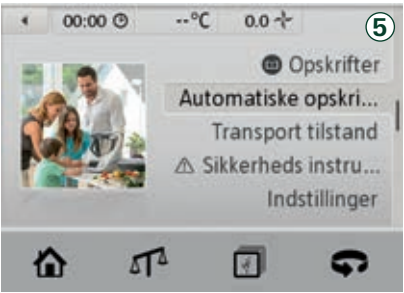


Automatiserede opskrifter

Find opskriftsprogrammer her, som tager sig af endnu flere tilberedningstrin. Thermomix™ bruger sine indbyggede sensorer til at fastslå den tilberedte mads tilstand og reagerer derefter. Programmet guider dig trinvist gennem tilberedningsproceduren.

Vælg muligheden “Automatiserede opskrifter” ⑤. Vælg din ønskede opskrift ⑥. Thermomix™ oplyser de påkrævede forberedelses- og tilberedningstider ⑦. Opskriften starter, når du trykker på “Start” ⑧. Forbered ingredienserne ud fra den viste listen ⑨. Når du har alle ingredienserne, kan du starte tilberedningen. Følg vejledningen på skærmen. Vælg “Næste”, efterhånden som du fuldfører hvert trin ⑩. Billede ⑪ viser opskriftstilstanden, hvor Thermomix™ arbejder med den automatiske proces. Bemærk, at den angivne tid kun er omtrent-

lig, da den afhænger af ingrediensernes kvalitet og af det miljø, hvor du tilbereder maden. Når “Færdig” vises i øverste højre hjørne, er retten klar og kan serveres ⑫. For din sikkerhed informerer skærmen dig om temperaturen i røreskålen ⑬.



Transporttilstand

Hvis du har brug for at transportere din Thermomix™, bør du først fastlåse røreskålen. Vælg “Transporttilstand” for at gøre dette ①. En meddelelse, der forklarer, hvordan du deaktiverer transporttilstanden, vises ②. Thermomix™ må aldrig bæres eller løftes vha. låsearmene. Der må aldrig skubbes på, trækkes i eller trykkes på låsearmene. Dette kan medføre beskadigelse, som kan ødelægge din Thermomix™.

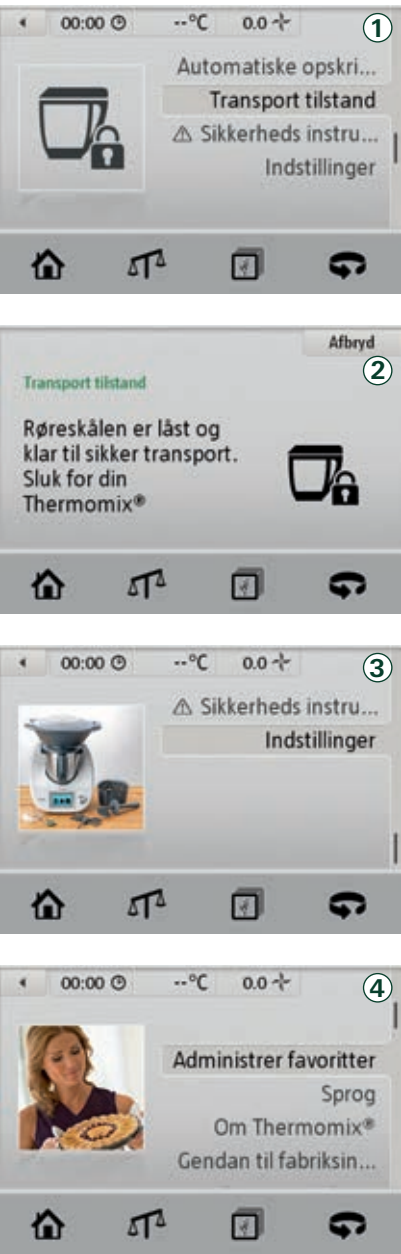
Indstillinger

Ved at vælge “Indstillinger” finder du en liste over de funktioner, som kan brugertilpasse din Thermomix™ yderligere. ③ Disse er:

- Hold styr på Favorit Opskrifter
- Sprogvalg
- Information om Thermomix™
- Baggrundsfarve
- Gendannelse af din Thermomix™ til fabriksindstillinger
- Lås dit apparat

Hold styr på dine Favorit Opskrifter

Under “Hold styr på dine Favorit Opskrifter” finder du valgmuligheder til at fjerne opskrifter fra din liste over Favorit Opskrifter ④.



Sprog

Indstil dit foretrukne sprog til displayet her ⑤. Så snart du har foretaget dit valg, vises al information på skærmen på dit valgte sprog ⑥.

Unit System

Set your Thermomix™ to use the metric or imperial system of units. Note, that if you start a recipe which uses an unit system other than set, your Thermomix™ will automatically switch to the unit system of the chosen recipe and switch back when the recipe is finished or aborted ⑦.

Om Thermomix™

Information om din Thermomix™’s serienummer og den aktuelle software-version er tilgængelig under valgmuligheden Om Thermomix™ ⑧ ⑨.



Gendannelse til fabriksindstillinger

Brug valgmuligheden “Gendan til fabriksindstillinger” for at vende tilbage til de originale producentindstillinger af Thermomix™ ①.
Bemærk, at dine personlige indstillinger går tabt ②.

Baggrundsfarve

Vælg mellem lys tekst på en mørk baggrund og sort tekst på en lys baggrund ③ ④.



Lås Thermomix™

⚠ WARNING

Not intended for use by children

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- If the Thermomix™ TM5 is used around children consider using a locking code.

NOTICE

The Thermomix cannot be locked while in operation.

- Beskyt din Thermomix™ mod børn og andre uautoriserede brugere. Vælg “Lås eller åbn Thermomix” for to låsemuligheder ⑤.
- Aktiver og deaktiver låsen efter ønske. Du kan også ændre dit personlige identifikationsnummer (PIN) ⑥.
- Når du trykker på “De-/aktiver lås” for første gang, vil låsen være inaktiv ⑦.
- Vælg “Lås aktiv” ⑧.
- Et tastatur vises, og du bliver bedt om at indtaste et personlig identifikationsnummer (PIN). Indtast en 4-cifret kode efter dit valg ⑨.
- Tryk på gem, når du har indtastet din PIN ⑩.
- Der vises en sikkerhedsmeddelelse. Vælg “Ja” for at bekræfte din nye PIN ⑪.
- Nu er din Thermomix™ låst, og du kan slukke for den ⑫.
- Næste gang du tænder for din Thermomix™ beder den først om din PIN.

- Vælg “Har du glemt din PIN?”, hvis du har glemt din PIN. Du kan låse op for Thermomix™ vha. en master-PIN, 62742766 ⑬.
- Når du har indtastet din PIN, kan du deaktivere låsen igen. Vælg “De-/aktiver lås” under valgmuligheden Indstillinger i Thermomix™-menuen, og vælg “Lås inaktiv” ⑭.
- Hvis du ønsker at aktivere låsen igen, spørger Thermomix™, om du ønsker at bruge den samme PIN igen. Hvis du vælger “Ja”, bliver Thermomix™ omgående låst. Hvis du vælger “Nej”, bliver du bedt om at indtaste en ny PIN, og så bliver Thermomix™ låst, når denne PIN er blevet gemt ⑮.
- Alternativt kan du indtaste en ny PIN når som helst under valgmuligheden “Ændr PIN” ⑯.

Screens 10-16 see next page!

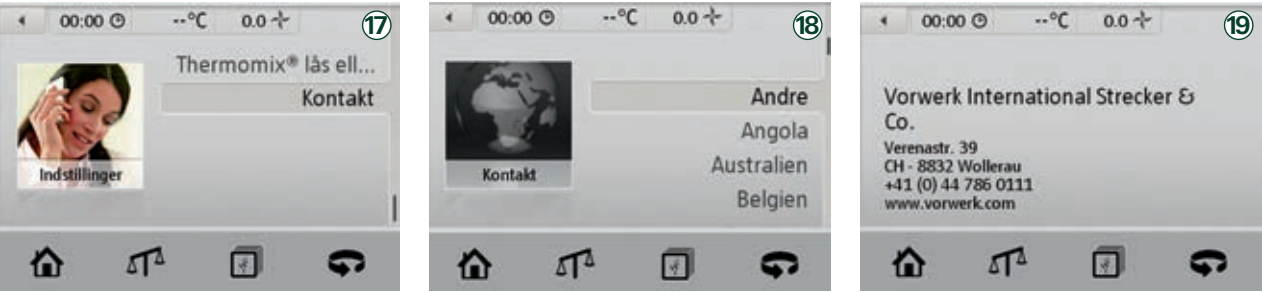
Please translate!





Kontakt

Du kan finde kontaktoplysningerne på din lokale kundeservice som følger:
Vælg “Kontakt” i menuen Indstillinger 17.
Vælg dit land fra listen 18.
Alle kontaktoplysningerne bliver vist 19.

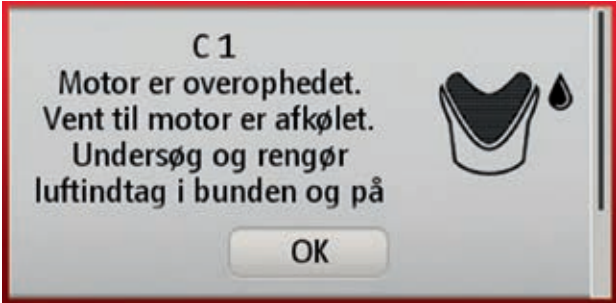


VIGTIGE OPLYSNINGER

Automatisk slukning

Thermomix™ slukkes automatisk efter 15 minutter. Der vises en meddelelse de sidste 30 sekunder, hvilket giver dig mulighed for at annullere den automatiske slukning.

Elektronisk motorbeskyttelse



Hvis der er slukket for motoren:

- Fjern røreskålen fra Thermomix™.
- Reducér mængden i skålen og/eller tilsæt noget væske, som påkrævet i forhold til opskriften.
- Vent i ca. 5 minutter (afkølingstid).
- Isæt røreskålen igen.
- Kontroller, at luftindtaget bag på enheden ikke er blokeret.
- Genstart Thermomix™.

Hvis fejlmeddelelsen stadig vises efter afkøling, skal du kontakte vores kundeservice.

NOTICE

During a power outage, the locking arms will not open, you will not be able to remove the content of the mixing bowl. Wait until the power comes back.

Første brug og høje belastninger

Når Thermomix™ bruges for første gang, kan den afgive lugte.
Hvis motoren udsættes for en høj belastning under madtilberedning, kan motoren overophede og begynde at lugte. Apparatet slukker evt. automatisk. Dette er helt uskadeligt, og efter afkølingstiden angivet ovenfor vil Thermomix™ atter være fuldt funktionsdygtig.

RENGØRING

Som med alle køkkenapparater skal du rengøre alle din Thermomix™'s dele – især kniven, røreskålen, røreskålens låg og dets tætningsliste – grundigt, inden den bruges for første gang og efter hver brug.

Sådan rengøres røreskålen og dens låg

⚠ WARNING

The blades of the mixing knife can cut
BLADES ARE SHARP. HANDLE CAREFULLY. Hold the upper part of the mixing knife when removing or re-inserting it.

NOTICE

Leaks from around the mixing knife may damage the Thermomix™ TM5

- Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing.
- Ensure that the mixing knife is locked into the bowl base correctly.
- If liquid leaks or spills into Thermomix™ TM5 base unplug the Thermomix™ TM5 and refer to the care and maintenance section for cleaning.

NOTICE

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

**This notice hint has been inserted in the German manual on this place.
Is it o.k. for you?**

(It is the warning hint from page 16!)

Fjern røreskålen fra Thermomix™, og tag kniven ud (se side 17–19).

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

Rengør så røreskålens indvendige og udvendige side (uden kniven) ① enten i varmt vand med et rengøringsmiddel og en blød klud eller i en opvaske-maskine. Røreskålen, spatelen, røreindsatsen, kogeindsatsen, målebægeret, røreskålens låg og Varoma kan rengøres på samme måde.

Hvis mad hænger fast i røreskålen, anvendes et særligt rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Sørg for, at kontaktbenene i bunden af røreskålen altid er rene og tørre, inden du sætter dem i røreskålen. Tør dem af efter behov. Vi anbefaler, at du skiller røreskålen ad ved rengøring, især hvis den vaskes i opvaskemaskinen.

Sådan rengøres kniven

NOTICE

- All components are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.
- Some foods and liquids such as curry, carrot juice, and those with citric acid content may cause staining. Wipe such substances off the mixing bowl lid, its seal ring, the spatula, the simmering basket, Butterfly Whisk and all Varoma parts as quickly as possible. Any residual staining will disappear in time and does not affect your health or how the parts function.

For at rengøre kniven skal den holdes under rindende vand med kniven opad, som vist på billede ②. Anvend en børste, eller rengør den i en opvaske-maskine for at gøre rengøring nemmere.

Saml forsigtigt røreskålen og kniven (inkl. tætningsringen) igen.



Sådan rengøres Varoma

NOTICE

- All components are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.
- Some foods and liquids such as curry, carrot juice, and those with citric acid content may cause staining. Wipe such substances off the mixing bowl lid, its seal ring, the spatula, the simmering basket, Butterfly Whisk and all Varoma parts as quickly as possible. Any residual staining will disappear in time and does not affect your health or how the parts function.

For at rengøre Varomaen vaskes fadet, bakken og låget omhyggeligt i varmt sæbevand eller i en opvaskemaskine. Brug en blød, ren klud og milde rengøringsmidler til rengøring ❶. Undgå skarpe genstande eller ståluldspuder, da disse vil ridse.



Sådan rengøres Thermomix™'s primære del

⚠ WARNING

Danger of electric shock

- Unplug the Thermomix™ TM5 from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not put the Thermomix™ TM5 in water or other liquid. Clean with a damp cloth only. No water or dirt should enter the base unit.

Thermomix™ skal frakobles el-nettet inden rengøring

Aftør Thermomix™'s primære del med en fugtig blød klud og et mildt rengøringsmiddel ❷. Brug sparsomt med vand for at forhindre fugt i at trænge ind i Thermomix™.

How to clean the area below the mixing bowl.

Unplug your Thermomix™. Dry excess liquid out of the area below the mixing bowl using a towel.

If you believe that liquid has entered the inside of your Thermomix™, do not attempt to disassemble it. There are no user servicable parts. DO NOT start your Thermomix™. Call our customer service or your Thermomix™ consultant.

Yderligere oplysninger vedrørende rengøring

NOTICE

The contact pins of the mixing bowl can corrode

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

Hvis røreskålen med kniven, røreskålens låg og målebægeret kun er en anelse snavsede, er det nok at gennemføre en kort blandingsfunktion for at rengøre dem. Anbring derfor ca. 1 liter vand og et par dråber rengøringsmiddel i røreskålen, vælg hastighed 5 eller 6, og tryk ikonet for bagvendt rotation ↻ flere gange. Efterfølg denne funktion ved at skylle grundigt med vand, og brug også en blød klud efter behov

For at forbedre ventilation under opbevaring må røreskålen ikke lukkes med målebægeret.

UDSKIFTNING AF BESKYTTELSESGITTERET

Tilbehør i udvalgte lande:

Udskiftning af beskyttelsesgitteret bagtil

Thermomix™ skal kobles fra el-nettet. Fjern ventilationsgitteret ved at løfte det fra klipsene på det forsænkede håndgreb ①. Du vil nu se bagsiden af Thermomix™ med ventilationssprækkerne ②. Tag beskyttelsesgitteret til bagsiden ③ og sæt det i. Det passer præcist over ventilationssprækkerne ④. Nu kan ventilationsgitteret sættes tilbage på plads. Tryk det forsigtigt ind i klipsene, til det fastlåses og er kommet helt på plads. Brug aldrig din Thermomix™ uden ventilationsgitteret ⑤. Kontroller beskyttelsesgitterene for pletter, hver gang du rengør din Thermomix™ udvendigt.

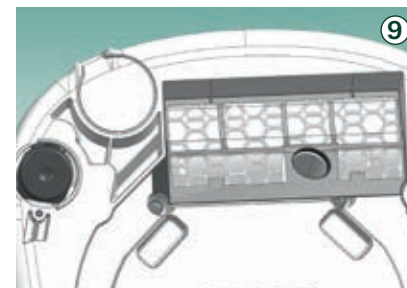
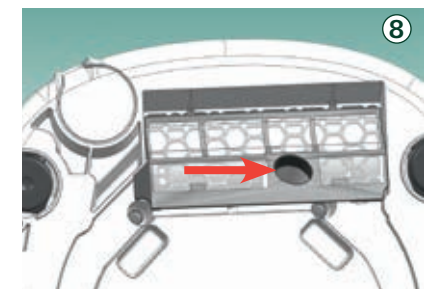
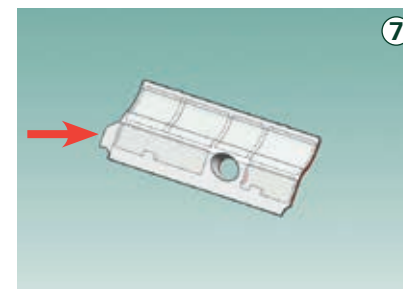
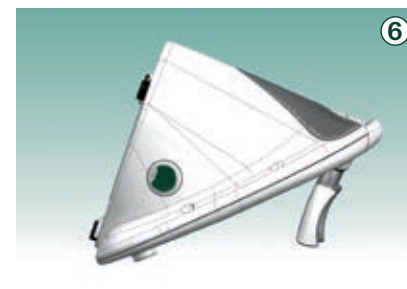


Udskiftning af beskyttelsesgitteret i bunden

Beskyttelsesgitteret i bunden af Thermomix™ udskiftes ved at koble Thermomix™ fra el-nettet. Fjern røreskålen, og vip Thermomix™ som vist ⑥. Tag beskyttelsesgitteret til bunden ⑦. Det har en oval bule, der skal vende mod Thermomix™'s bund ⑧.

Læg beskyttelsesgitteret under de øverste riller, og tryk så ned, til du hører, at gitteret er fastlåst og er kommet på plads ⑨.

Beskyttelsesgitteret fjernes ved først at frakoble Thermomix™ fra el-nettet. Fjern røreskålen, og vip Thermomix™ på samme måde, som da du satte gitteret i. Der er en tap til venstre på beskyttelsesgitteret. Træk i den for at fjerne beskyttelsesgitteret.



NOTER TIL DINE EGNE OPSKRIFTER

Brug lignende opskrifter fra Thermomix™ kokebøger som en hjælp til at tilpasse dine egne opskrifter. Vores opskrifter letforståelige trinvis opbygning gør dig i stand til at tilberede dine egne opskrifter med din Thermomix™.

Ingrediensernes rækkefølge

Når du tilbereder mad ud fra dine egne opskrifter, bør du overveje rækkefølgen, tilbered fx tørre ingredienser først.

Vejning af ingredienserne

Inden vejning af hver ingrediens trykkes på vægtikonet  og vægten vil vise 0,000. Tilsæt din ingrediens.

Obs: Overstig aldrig røreskålens og Varomaens maksimale indhold.

Indstilling af tid, temperatur og hastighed

Du vil opnå de bedste resultater ved at holde dig til den anbefalede rækkefølge i følgende eksempler:

Eksempel: Normal opvarmning

Indstillinger: 5 min/100 °C/hastighed 1:

- 1 indstil timeren til 5 minutter
- 2 indstil temperaturen til 100 °C
- 3 drej vælgeren til 1

Eksempel: Tilberedning af sart mad

Indstillinger: 5 min/90 °C//hastighed 1:

- 1 indstil timeren til 5 minutter
- 2 tryk på temperaturknappen 90 °C
- 3 vælg 
- 4 indstil hastighed 1

Eksempel: Hakke grøntsager

Indstillinger: 7 sek/hastighed 5:

- 1 indstil timeren til 7 sekunder
- 2 indstil hastighed 5

Eksempel: Ælte dej

Indstillinger: 2 min/:

- 1 indstil timeren til 2 minutter
- 2 vælg  dej funktion
- 3 drej vælgeren med uret

Hakke og blende

For at hakke og blende indstilles først en kort tid, og resultatet kontrolleres. Hvis du ikke opnår det ønskede resultat, forlænges tiden.

Opvarmningstider

Opvarmningstiden afhænger af følgende:

- a Starttemperaturen på de ingredienser, der skal opvarmes
- b Ingrediensernes mængde, vægt og volumen
- Obs:** Overskrid aldrig røreskålens og Varomaens maksimale indhold!
- c Varmeledningsevne af den mad, der skal tilberedes
- d Den valgte temperature
- e Hastighed
- f Brug af tilbehør (med/uden kogeindsats/Varoma)

FEJLFINDING

Fejl:	Løsning:
Thermomix™ kan ikke tændes.	Kontroller, om strømkablet er blevet sat korrekt i. Kontroller, om Thermomix™ stadig er i “dvaletilstand”.
Thermomix™ varmer ikke.	Kontroller, om der er indstillet en opvarmningstid og temperatur.
Thermomix™ stopper under brug.	Se afsnittet “Elektronisk motorbeskyttelse” på side 47.
Problemer med vægten.	Kontroller: Mens der trykkes på vægtnappen, at der ikke er noget, som rører ved Thermomix™; at der ikke er noget, som læner mod Thermomix™; at ledningen ikke er spændt; at Thermomix™’s “fødder” er rene; at arbejdsoverfladen er ren, solid, plan og ikke vibrerer; lad ikke Thermomix™ glide ud over køkkenbordet.

⚠ WARNING

Do not operate the Thermomix™ if the cord or plug becomes damaged, if the appliance malfunctions, or if the Thermomix™ is dropped or damaged in any manner. Return your Thermomix™ to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

NOTICE

Regularly inspect your Thermomix™ and its accessories for possible damage.
Do not use your Thermomix™ with damaged accessories. If damaged, replace the respective accessory.
Do not use a damaged Thermomix™, contact Vorwerk customer service or an authorized Vorwerk repairer.

For a full error code overview please visit www.thermomix.com

Please translate

LOVBESTEMMELSER/ COPYRIGHT

For kunder, der bor i EU-medlemslande:

 Som ejer af et elektrisk eller elektronisk produkt forbydes du ved lov (i henhold til EU-direktivet 2002/96EF af 27. januar 2003 vedrørende affald af elektrisk og elektronisk udstyr og ved bestemte nationale love i EU-medlemsstaterne, som ændrer dette direktiv) at bortskaffe dette produkt eller dets elektriske/elektroniske tilbehør som usorteret husholdningsaffald. Du skal i stedet bruge de dertil indrettede gratis muligheder for returnering. Kontakt dine kommunale myndigheder for information.

Registreringsnummer: WEEE reg.nr. DE 86265910.

Copyright© 2014 fra Vorwerk International Strecker & Co.

Tekst, design, fotografier, illustrationer fra Vorwerk International Strecker & Co., Schweiz. Alle rettigheder forbeholdes. Denne publikation må ikke – delvist eller helt – gengives, opbevares i et hentningssystem, sendes eller distribueres i nogen form eller på nogen måde – elektronisk, mekanisk, fotokopiering, registrering eller på anden måde – uden forudgående tilladelse fra Vorwerk International Strecker & Co.

Bestemmelser vedrørende det amerikanske marked

Bemærk, at til dato er og bliver Thermomix™ TM5 (“Apparatet”) kun fremstillet, markedsført, solgt og distribueret af Vorwerk International Strecker & Co. (“Vorwerk”).

Apparatet er hverken blevet udviklet/designet til det amerikanske marked, og det er heller ikke blevet godkendt til eller lanceret på det amerikanske marked. Følgelig må Apparatet ikke bevidst sælges eller promoveres på nogen som helst måde af Vorwerk eller nogen anden autoriseret tredjepart i USA, og der stilles ingen kundeservice til rådighed af Vorwerk eller nogen autoriseret tredjepart i USA.

Vorwerk accepterer ikke og vil ikke acceptere noget som helst erstatningsansvar for nogen som helst skader og/eller tab (inklusive, men ikke begrænset til nogen direkte, indirekte, specielle, tilfældige, straffende eller følgeskader eller -tab, nogen tab af avance eller tab af forretning og nogen erstatninger i forbindelse med skader, personskader eller død), der på nogen måde opstår fra eller i forbindelse med, eller som skyldes brugen af Apparatet i USA (inklusive skader og/eller tab, der skyldes de andre spændinger, der bruges i USA). Personer, der bruger Apparatet i USA, gør det helt på eget ansvar.

GARANTI/ KUNDESERVICE

Garanti

For garantiperioden henvises der til din købskontrakt.

Thermomix™ må kun repareres af den ansvarlige Vorwerk kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør.

Brug kun dele, der følger med Thermomix™ TM5 (side 12–13) eller originale reservedele fra Vorwerk Thermomix™. Brug aldrig Thermomix™ sammen med dele eller udstyr, der ikke stilles til rådighed af Vorwerk Thermomix™. Ellers kan din garanti blive ugyldig.

Kundeservice

For detaljerede oplysninger kan du kontakte din Thermomix™ konsulent, salgsvirksomheden i dit land, eller besøg www.thermomix.com.

Fremstillet af
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal Tyskland
www.vorwerk-elektrowerke.de

Din Thermomix™-konsulent

Telefon	_____
Fax	_____
Mobiltelefon	_____
E-mail	_____

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

Denne brugsanvisning findes på andre sprog på www.thermomix.com

