thermomix

THERMOMIX®
TM6

BRUGSVEJLEDNING / ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



VORWERK

RO UA DK SE NO IS • V1.0 05/19 • 25357

DANSK..... 3

УКРАЇНСЬКА..... 47

thermomix

da

BRUGSVEJLEDNING
THERMOMIX® TM6



VORWERK

KONSULENT*/COPYRIGHT

DIN THERMOMIX® KONSULENT:

Telefon:

Fax:

Mobil:

E-mail:

COPYRIGHT

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

da

INDHOLDSFORTEGNELSE

1 FØR IBRUGTAGNING 6

2 DIN SIKKERHED 7

2.1 Risici og sikkerhedsoplysninger 7

2.2 Advarslernes opbygning 13

2.3 Brugerens pligter 13

3 BEREGNET ANVENDELSE 14

4 FØRSTE IBRUGTAGNING 15

4.1 Tjek leveringsomfanget 15

4.2 Vælg placering 16

4.3 Første gang, du tager enheden i brug 17

4.4 Første rengøring 18

4.4.1 Sådan skiller du røreskålen ad 18

5 BLIV FORTROLIG MED TILBEHØRET .. 19

5.1 Røreskål 19

5.1.1 Låg til røreskål 20

5.1.2 Røreskålens bund 21

5.1.3 Kniv 21

5.2 Målebæger 23

5.3 Spatel 23

5.4 Piskeindsats 24

5.5 Kogeindsats 25

5.6 Varoma® 26

5.7 Stænklåg 27

6 BETJENING 28

6.1 Tænde og slukke 28

6.2 Startskærm 28

6.2.1 Indstilling af tid 28

6.2.2 Indstilling af temperatur 29

6.2.3 Indstilling af hastigheden 29

6.3 Dampkogning 30

6.4 Vejning af ingredienser 31

6.5 Hovedmenu 32

6.6 Mine opskrifter 32

6.7 Min uge 32

6.8 Senest tilberedt 32

6.9 Hjælp 32

6.10 Funktioner og værktøjer 32

7 INDSTILLINGER 33

7.1 Vælg sprog 33

7.2 Vælg land 33

7.3 Wi-Fi 33

7.3.1 Opret forbindelse til WiFi-netværk 33

7.3.2 Fjerne WiFi-netværk 34

7.3.3 Opret forbindelse via WiFi-Protected Setup (WPS) 34

7.4 Cookidoo®-konto 34

7.5 Akustisk signal 34

7.6 Display 34

7.7 Indstilling af transportsikring 34

7.8 Måleenheder 35

7.9 Databeskyttelse 35

7.10 Version og opdatering 35

7.11 Gendannelse til fabriksindstillinger 35

8 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .. 36

8.1 Rengøring 36

8.1.1 Forskylning 36

8.1.2 Grundig rengøring 36

8.2 Rengøring af basisenheden 38

8.3 Regelmæssig vedligeholdelse 38

8.3.1 Udskiftning af kniv 38

9 FEJLUDBEDRING 40

10 KUNDESERVICE 42

11 GARANTI/ERSTATNINGSANSVAR 43

12 BORTSKAFFELSE 44

13 TEKNISKE DATA 45

1 FØR IBRUGTAGNING

Tillykke med købet af din nye Thermomix® TM6!

Inden du tager din Thermomix® TM6 i brug for første gang, er det en god idé at deltage i en demonstration, som udføres af en Thermomix® konsulent. Det er den hurtigste og nemmeste måde at blive fortrolig med Thermomix® TM6 på.

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden du bruger Thermomix® TM6 og tilbehøret for første gang.

da

2 DIN SIKKERHED

En af Vorwerk-produkternes egenskaber er størst mulig sikkerhed. Produktsikkerhed for Thermomix® TM6 kan dog kun ydes, hvis du iagttager oplysningerne i dette kapitel samt advarslerne i de følgende kapitler.

2.1 RISICI OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Risiko for elektrisk stød pga. indtrængende vand!

Hvis der trænger vand ind i de strømførende dele, kan du få elektrisk stød!

- Nedsænk aldrig basisenheden i vand eller andre væsker.
- Anbring ikke basisenheden under rindende vand.
- Hæld ikke vand hen over basisenheden.
- Træk el-stikket ud af stikkontakten, før du rengør basisenheden.
- Brug altid kun en tør eller fugtig klud til rengøring af basisenheden.
- Sørg for, at der ikke trænger vand eller snavs ind i huset på basisenheden.
- Anvend aldrig Thermomix® TM6 udendørs.
- Hvis der alligevel skulle være trængt vand ind i basisenheden, skal du kontakte din lokale Vorwerk reparationsservice.

Risiko for elektrisk stød pga. ukorrekt strømtilslutning!

En ukorrekt installeret strømtilslutning kan medføre elektrisk stød.

- Brug kun basisenheden i en korrekt installeret tilslutning udført af en fagmand.

Risiko for elektrisk stød på grund af skader på basisenheden eller strømkablet!

Hvis basisenheden eller dens strømkabel er beskadiget, kan du få elektrisk stød.

- Undersøg regelmæssigt basisenheden, strømkablet inklusive stik samt tilbehøret for eventuelle skader.
- Sørg for, at strømkablet ikke er i kontakt med varme overflader og eksterne varmekilder.
- Tag aldrig Thermomix® TM6 i brug, når strømkablet er beskadiget.
- Anvend ikke basisenheden, hvis den er faldet ned eller på anden måde er blevet beskadiget.
- I tilfælde af skader på basisenheden eller strømkablet skal du sende din Thermomix® TM6 ind til Vorwerk's reparationsservice for undersøgelse, reparation samt elektrisk eller mekanisk justering.
- Hvis strømkablet til basisenheden er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes reparationsservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå faresituationer.
- Forsøg aldrig selv at reparere basisenheden på nogen måde.
- Stik aldrig fingrene ind i åbninger, som røreskålens kontaktben griber ned i, og stik aldrig genstande ind i disse åbninger.

Brandfare!

Hvis du stiller basisenheden på en varm overflade, kan den begynde at brænde.

- Stil aldrig basisenheden på et komfur (kogeplade, keramisk kogeplade, induktionskogeplade el. lign.) eller på andre opvarmede overflader eller overflader, der kan opvarmes.
- Hold tilstrækkelig afstand til varme overflader og eksterne varmekilder.
- Sørg for, at strømkablet ikke er i kontakt med varme overflader og eksterne varmekilder.

Brandfare!

Thermomix® TM6 har en højt effekt. En underdimensioneret strømtilslutning kan forårsage brand.

- Vær opmærksom på den maksimalt tilladte effekt, når du tilslutter basisenheden.
- Anvend ikke samlestikdåser eller andre enheder mellem stikdåse og Thermomix® TM6.

Risiko for skoldning pga. eksplosionslignende udtrængende varm mad!

Hvis åbningen i røreskålens låg er lukket helt til, kan der opstå et overtryk inde i røreskålen under tilberedningen. Det varme indhold kan trænge ud på en eksplosionslignende måde og skolde dig.

- Sørg altid for, at åbningen i røreskålens låg aldrig blokeres eller tildækkes, hverken indefra (f.eks. af mad) eller udefra (f.eks. af et håndklæde), således at dampen altid har mulighed for at slippe ud, så der ikke kan opstå overtryk.
- Brug aldrig andre genstande end det medfølgende originale tilbehør (målebæger, kogeindsats, stænklåg eller Varoma® beholder) som beskyttelse mod stænk fra åbningen i røreskålen låg.
- Fyld ikke kogeindsatsen op over "max"-linjen.
- Hvis du under madlavningen konstaterer, at åbningen i røreskålens låg er tilstoppet, skal du trække basisenhedens netstik ud. Rør **ikke** ved betjeningselementerne.

Risiko for skoldning pga. udsivende varm mad!

Risiko for skoldning, hvis der sprøjter varm væske eller varm mad ud.

- Overskrid aldrig røreskålens maksimale påfyldningsmængde på 2,2 liter ("max"-linje).
- Sørg for, at åbningen i røreskålens låg forbliver fri for mad.
- Anvend udelukkende det medfølgende originale Thermomix® tilbehør (målebæger, kogeindsats, stænklåg eller Varoma®) for at forhindre, at fedt eller væske sprøjter ud.
- Vær især omhyggelig, når du hælder væske i røreskålen.
- Tag forsigtigt den fyldte røreskål ud af basisenheden for at undgå, at indholdet spildes eller sprøjter ud.

Risiko for skoldning pga. overkogning!

Især når du tilbereder større mængder mad ved høj temperatur (> 90°C), er der risiko for skoldning, hvis maden koger over og siver ud af røreskålen.

- Vær ekstra forsigtig, når du arbejder med høje temperaturer.
- Hvis maden koger over, skal du trykke på vælgeren for at slukke for Thermomix® TM6.

da

Risiko for skoldning pga. udsivende varm mad!

For høj hastighed kombineret med høje temperaturer kan medføre udsivende mad og skoldning.

- Anvend ikke funktionen "Turbo" i forbindelse med varme retter eller væsker over 60 °C.
- Ved tilberedning af varm mad skal hastigheden øges trinvist.

Risiko for skoldning pga. varm damp!

Under tilberedningen og især ved brug af Varoma®'en udvikles varm damp, som kan medføre skoldning.

- Hold dig på afstand af dampen.
- Tag ikke fat i målebægeret under tilberedning af varm mad og undlad at dække det til. Kontrollér, at dampen kan slippe ud mellem målebægeret og lågets åbning.
- Sørg for, at enkelte sprækker i Varoma®-fadet og Varoma®-bakken er fri for mad for at sikre, at dampen kan slippe uhindret ud.
- Sørg for, at Varoma®-fadet står rigtigt på røreskålens låg, således at Varoma®-fadet ikke vælter eller falder ned. Stil aldrig Varoma®-fadet oven på stænklåget.
- Når du fjerner Varoma®'en fra røreskålens låg og sætter den til side, skal Varoma®-låget altid blive på.
- Når du tager Varoma®-låget af, skal du vippe låget væk fra ansigt og krop for at undgå kontakt med udsivende damp.

Risiko for forbrænding pga. varmt fedt!

I forbindelse med stegefunktionen opvarmes fedt. Vand- og olieblandinger kan sprutte. Du kan brænde dig på det varme fedt.

- Hæld aldrig opvarmet fedt i røreskålen.
- Opvarm aldrig olie alene uden yderligere ingredienser. Hvis du først tilsætter ingredienserne efterfølgende, sprøjter olien meget kraftigt.
- Sørg for, at alt Thermomix® TM6 tilbehør til brug, er tørt før brug.
- Følg anvisningerne på displayet.
- Sæt altid stænklåget korrekt på røreskålens låg, såsnart din Thermomix® TM6 opfordrer dig til det.
- Sørg for, at låsearmene har fat om stænklåget.

Risiko for forbrænding!

Der ophober sig meget varme i karamel både under og efter tilberedningen, hvilket kan medføre forbrændinger.

- Vær derfor yderst forsigtig, når du tilbereder og håndterer karamel.

Risiko for skoldning pga. ukorrekt håndtering af røreskålens låg!

Hvis røreskålens låg ikke er sat korrekt på røreskålen, kan der trænge varm mad ud, og du kan blive skoldet.

- Forsøg aldrig at åbne røreskålens låg eller låsemekanismen med magt.
- Røreskålens låg må først åbnes, når hastigheden er nul og låsemekanismen har løsnet det.
- Undersøg regelmæssigt lågets tætningsliste for eventuelle skader. I tilfælde af beskadigelse eller utætheder skal låget udskiftes med det samme.
- Tag altid kun Thermomix® TM6 i brug, når røreskålens låg er rent. Kanten af røreskålen og lågets tætningsliste skal altid holdes fri for madrester for at sikre, at låget er ordentligt forseglet.

Fare for skoldning og personskade!

Hvis kablet hænger ned, kan basisenheden utilsigtet komme i ubalance. Basisenheden kan falde ned og du kan blive skoldet eller komme til skade herved.

- Lad aldrig strømkablet hænge ud over kanten på bordet eller køkkenbordet.
- Tilslut aldrig basisenheden til en forlængerledning.

Personskade pga. uegnet tilbehør

Brug af ekstraudstyr, tilbehør eller dele, som ikke anbefales eller sælges af Vorwerk, samt brug af defekte eller inkompatible tilbehørsdele kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskader.

- Brug udelukkende det anbefalede originale Vorwerk Thermomix® tilbehør.
- Brug aldrig Thermomix® TM6 sammen med dele eller udstyr fra ældre udgaver af Thermomix®.
- Foretag ikke ændringer på Thermomix® TM6 eller tilbehøret.
- Tag aldrig Thermomix® TM6 i brug med beskadiget tilbehør.

Personskade pga. ukorrekt brug!

Hvis du bruger andre redskaber end den medleverede spatel til at omrøre mad i røreskålen, kan disse sætte sig fast i den roterende kniv og forårsage personskade.

- Brug kun den medfølgende spatel med sikkerhedskrave til omrøring.
- Hold altid den flade side ned i røreskålen.

Risiko for skoldning pga. kogende varm mad

Du kan blive skoldet på det kogende varme mad i kogeindsatsen.

- Vær forsigtig, når du tager kogeindsatsen ud.
- Sørg for, at spatelen er anbragt stabilt i hakket på kogeindsatsen, inden du tager kogeindsatsen ud.
- Fjern spatelen, når du sætter kogeindsatsen ned for at undgå, at kogeindsatsen vælter.

Fare for personskade pga. nedstyrtende maskine!

Thermomix® TM6 kan komme i ubalance, specielt ved brug af dej funktionen eller, når der snittes grøntsager. Thermomix® TM6 kan falde ned, og du kan komme til skade.

- Anbring din Thermomix® TM6 på en ren, stabil, plan og vandret overflade.
- Sørg for, at den står med god afstand til kanten af bordet.
- Efterlad aldrig Thermomix® TM6 uden opsyn, mens den kører.

Personskade pga. beskadiget tilbehør!

Hvis tilbehøret kommer i klemme i den roterende kniv, kan du komme til skade pga. små splinter og skarpe kanter.

- Thermomix® tilbehøret skal altid anvendes som beskrevet i brugsanvisningen eller på basisenhedens display.
- Hvis tilbehøret alligevel skulle blive beskadiget pga. den roterende kniv, skal du bortskaffe maden i røreskålen og kontakte kundeservice vedrørende erstatningstilbehør.

da

Sundhedsrisiko pga. udvikling af bakterier!

Ved slow-cooking (langsom tilberedning ved temperaturer under 100 °C), fermentering (konservering), sous-vide-tilberedning (vakuum-tilberedning ved temperaturer under 100 °C) tilberedes fødevarer ved lave temperaturer. På grund af de lave tilberedningstemperaturer kan der ske udvikling af bakterier.

- Sørg altid for at holde en god hygiejne igennem hele forberedelsen og tilberedningen.
- Følg nøje anvisningerne i opskrifterne vedrørende temperatur og tid.
- Sørg for, at maden fortæres direkte efter endt tilberedning i henhold til opskriften eller bliver korrekt opbevaret/konserveret.

Sundhedsrisiko pga. tilbehør!

Principielt er alt tilbehør til Thermomix® TM6 beregnet specielt til Thermomix® TM6 og kan blive beskadiget, hvis det bruges til andre formål.

- Brug aldrig tilbehøret til andre formål, især ikke i forbindelse med høje temperaturer.
- Brug ikke spatelen i varme gryder eller pander.
- Brug aldrig piskeindsatsen til langtidskogning (slow cooking, sous-vide-tilberedning, fermentering), idet en sundhedsskadelig påvirkning i modsat fald ikke kan udelukkes.
- Hvis en tilbehørsdel alligevel er blevet beskadiget, må den ikke længere bruges og skal omgående udskiftes.

Risiko for forbrænding pga. varme overflader!

Ved tilberedning af varme retter bliver også røreskålen og det anvendte tilbehør varmt. Du kan også brænde dig på de varme overflader efter endt opvarmning.

- Vær derfor forsigtig, når du bruger røreskål, kniv og tilbehør både under og efter tilberedning af varme retter.
- Tag altid fat i delenes dertil indrettede håndtag eller greb.
- Lad røreskålen og kniven køle tilstrækkeligt af, inden du skiller røreskålen ad og tager kniven ud.

Risiko for snitsår!

Knivens klinger er skarpe og du kan komme til skade.

- Vær forsigtig, når du håndterer kniven.
- Tag aldrig fat om knivens klinger.
- Når du tager kniven ud, skal du sørge for, at den ikke falder ud.
- Ræk aldrig hænderne ned i røreskålen.
- Hold legemsdele og hår væk fra kniven.

Risko for at få fingrene i klemme!

Du kan få fingrene i klemme i låsearmene på basisenheden eller under røreskålens låg.

- Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Hold hår og tøj væk fra bevægelige dele.
- Rør **aldrig** ved låsearmene eller røreskålens låg, når låsemekanismen åbner eller lukker.

Helbredsskader pga. madrester!

Som resultat af madlavningen kan der sætte sig madrester på Thermomix® TM6 dele, som ikke er egnet til fortæring. Gamle madrester udgør en sundhedsrisiko.

- Skyl alle dele og alt tilbehør, som kan komme i kontakt med fødevarer, grundigt inden første ibrugtagning.

Materiel skade pga. damp!

Hvis du placerer din Thermomix® TM6 direkte under møbler (reoler, hængeskabe o.lign.), kan møblerne tage skade pga. den udsivende damp.

- Placer derfor din Thermomix® TM6 med god afstand til genstande, som befinder sig oven over og ved siden af enheden.
- Vær i den forbindelse også opmærksom på højden på Varoma®'en.

Produktskade pga. ukorrekt strømtilslutning!

Hvis basisenheden tilsluttes en forkert spænding, kan den tage skade.

- Brug udelukkende din Thermomix® TM6 med den vekselspænding og strømfrekvens, som er anført på typeskiltet.

Risiko for beskadigelse pga. ukorrekt brug af Varoma®-funktionen!

Din Thermomix® TM6 kan tage skade, hvis der er for lidt vand i røreskålen.

- Sørg for, at der er tilstrækkeligt med vand i røreskålen. Thermomix® TM6 fordamper ca. 250 ml på 15 minutter.
- Fyld evt. mere vand i, især, hvis du efterfølgende forlænger dampkogetiden.

Enheden kan blive beskadiget ved ukorrekt rengøring eller manglende overholdelse af informationer under langtidskogning.

Hvis røreskålen og kniven udsættes for vand, andre væsker eller madrester igennem længere tid, kan det medføre skader.

- Rengør altid delene straks efter brug.
- Efterlad især ikke kniven for længe i opvaskevandet, da det kan medføre førtidig ældning af knivlejets tætningssystem.
- På grund af forskellige vandkvaliteter kan der opstå rust i røreskålen, når der langtidskoges (slow cooking, sous-vide-tilberedning, fermentering). Bemærk derfor informationerne, inden der tilsættes specielle ingredienser (f.eks. citronsyre) til kogevandet.

Korrision indvendigt i basisenheden!

Såfremt røreskålen og især kontaktbenene efter rengøring stadig er fugtige på undersiden, når du sætter røreskålen i, kan der dannes rust indvendigt i basisenheden.

- Tør derfor røreskålen grundigt af, inden du sætter den i basisenheden.

Materiel skade pga. forkert montering af kniven!

Hvis kniven ikke er sat rigtigt i og låser, eller tætningsringen er beskadiget, kan der trænge væske ind i basisenheden og beskadige enheden.

- Sørg for, at knivens tætningsring sidder rigtigt på knivlejet.
- Sørg for, at knivens tætningsring ikke har skader.
- Sørg for, at kniven er sat korrekt i og låser, inden du fylder ingredienser i røreskålen.
- Hvis der løber væske ud eller ind i basisenhedens hus, skal du trække strømstikket ud og kontakte reparationsservice.

da

Materiel skade pga. ukorrekt brug!

Hvis piskeindsatsen kommer i kontakt med kniven eller andet tilbehør under brug, kan den knække.

- Sørg for, at piskeindsatsen sidder korrekt på kniven, før du indstiller hastighedsniveauet.
- Overstig aldrig hastighed 4.
- Brug aldrig spatelen, når piskeindsatsen sidder i.
- Tilsæt ikke ingredienser, som kan beskadige eller blokere piskeindsatsen.

2.2 ADVARSLERNES OPBYGNING

Advarslerne i denne brugsanvisning er tydeliggjort ved hjælp af sikkerhedssymboler og signalord. De enkelte symboler og signalord giver en indikation af fareniveauet.

Advarslernes opbygning

Advarslerne, som står anført foran de enkelte handlinger, er vist på følgende måde:

FARE



Faretype- og kilde

Forklaring til faretype- og kilde/konsekvenser

- Forholdsregler til forebyggelse af risici

SIGNALORDENES BETYDNING

FARE	angiver en farlig situation, som kan resultere i dødsfald eller alvorlig personskade, hvis den ikke undgås.
FORSIGTIG!	angiver en farlig situation, som kan resultere i mindre personskade, hvis den ikke undgås.
BEMÆRK!	angiver en situation med risiko for materiel skade, hvis den ikke undgås.

SIKKERHEDSSYMBOLERNES BETYDNING

	Advarsel, som henviser til graden af fare
	Advarsel om materiel skade

2.3 BRUGERENS PLIGTER

For at sikre, at din Thermomix® TM6 fungerer korrekt, skal du være opmærksom på følgende:

1. Følg brugsanvisningen og alle tilhørende dokumenter.
2. Opbevar brugsanvisningen i nærheden af din Thermomix® TM6.
3. Skader på Thermomix® TM6 skal omgående udbedres. Kontakt din Kundeservice [▸ 42].

3 BEREGNET ANVENDELSE

Din Thermomix® TM6 er fremstillet og testet i henhold til bedste tilgængelige teknologi og de alment anerkendte sikkerhedsregler. Brug udelukkende din Thermomix® TM6 til det tilsigtede formål for at undgå at udsætte dig selv og andre personer for faresituationer samt skader på Thermomix® TM6 og andre materielle værdier.

Thermomix® TM6 er en køkkenmaskine, som er beregnet til at blive brugt derhjemme eller i lignende miljøer.

Din Thermomix® TM6 må udelukkende anvendes af voksne. Den må ikke bruges af børn – ikke engang under opsyn af en voksen. Hold altid børn væk fra enheden og strømkablet, når enheden er i brug.

Sørg for at forklare børn om de potentielle farer ved varme-/dampudvikling, varm kondensation og varme overflader.

Nøje opsyn er påkrævet, når Thermomix® TM6 bruges i nærheden af børn.

Børn må ikke lege med Thermomix® TM6.

Thermomix® TM6 må kun anvendes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af Thermomix® TM6 og forstår de deraf følgende farer.

Anden anvendelse end den tilsigtede er ikke tilladt. Producenten kan gøres ansvarlig for skader, som er opstået på grund af anden anvendelse. I tilfælde af tekniske ændringer på produkter bortfalder enhver form for garanti og krav vedrørende erstatning for materielle mangler.

I forbindelse med brugen af Thermomix® TM6 skal alle relaterede dokumenter samt anvisningerne på displayet følges. I tilfælde af ukorrekt håndtering hæfter producenten ikke for de deraf opstående skader.

da

4 FØRSTE IBRUGTAGNING

4.1 TJEK LEVERINGSOMFANGET

Tjek om leveringen er komplet og uden skader.

Leveringen indeholder følgende:



1 Thermomix® TM6 basisenhed	9 Kogeindsats med låg (fast del)
2 Røreskålens bund	10 Varoma®-fad
3 Kontaktben	11 Varoma®-bakke
4 Røreskål	12 Varoma®-låg
5 Kniv inklusive tætningsring	13 Spatel
6 Låg til røreskål	14 Piskeindsats
7 Målebæger	Brugsanvisning og kogebog (ekstra)
8 Stænklåg	

Se, hvordan du anvender tilbehøret i kapitel „Bliv fortrolig med tilbehøret [▷ 19]“.

4.2 VÆLG PLACERING

- Vælg en fast plads i køkkenet til din Thermomix® TM6 , så du altid har nem adgang til den.

Vær opmærksom på følgende ved valg af placering:

FARE



Brandfare!

Hvis du stiller basisenheden på en varm overflade, kan den begynde at brænde.

- Stil aldrig basisenheden på et komfur (kogeplade, keramisk kogeplade, induktionskogeplade el. lign.) eller på andre opvarmede overflader eller overflader, der kan opvarmes.
- Hold tilstrækkelig afstand til varme overflader og eksterne varmekilder.
- Sørg for, at strømkablet ikke er i kontakt med varme overflader og eksterne varmekilder.

FARE



Risiko for elektrisk stød pga. ukorrekt strømtilslutning!

En ukorrekt installeret strømtilslutning kan medføre elektrisk stød.

- Brug kun basisenheden i en korrekt installeret tilslutning udført af en fagmand.

FARE



Fare for personskade pga. nedstyrtende maskine!

Thermomix® TM6 kan komme i ubalance, specielt ved brug af dej funktionen eller, når der snittes grøntsager. Thermomix® TM6 kan falde ned, og du kan komme til skade.

- Anbring din Thermomix® TM6 på en ren, stabil, plan og vandret overflade.
- Sørg for, at den står med god afstand til kanten af bordet.
- Efterlad aldrig Thermomix® TM6 uden opsyn, mens den kører.

BEMÆRK



Produktskade pga. ukorrekt strømtilslutning!

Hvis basisenheden tilsluttes en forkert spænding, kan den tage skade.

- Brug udelukkende din Thermomix® TM6 med den vekselspænding og strømfrekvens, som er anført på typeskiltet.

da

BEMÆRK

Materiel skade pga. damp!

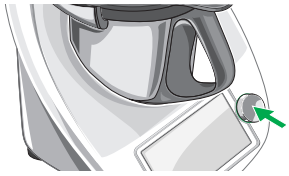
Hvis du placerer din Thermomix® TM6 direkte under møbler (reoler, hængeskabe o.lign.), kan møblerne tage skade pga. den udsivende damp.

- Placer derfor din Thermomix® TM6 med god afstand til genstande, som befinder sig oven over og ved siden af enheden.
- Vær i den forbindelse også opmærksom på højden på Varoma®'en.

1. Anbring din Thermomix® TM6 på en ren, stabil og plan overflade for at forhindre den i at glide.
2. Sørg for, at der ikke kan trænge urenheder (fedtstænk el.lign.) ind i ventilationsåbningen på bagsiden af basisenheden.
3. Fjern beskyttelsesfolien fra displayet og låsearmene.
4. Træk forsigtigt strømkablet ud af Thermomix® TM6 og tilslut Thermomix® TM6 til strømnettet.
5. Du kan selv bestemme, hvor langt kablet skal være trukket ud (op til 1 meter). Hvis du ikke har brug for kablet i fuld længde, opbevares resten af strømkablet inde i Thermomix® TM6.
6. Sæt ikke basisenheden oven på strømkablet, da din Thermomix® TM6 i så fald ikke længere står stabilt og vægtens funktion påvirkes.

4.3 FØRSTE GANG, DU TAGER ENHEDEN I BRUG

Din Thermomix® TM6 leveres med en transportsikring.



- Tænd for Thermomix® TM6 ved at trykke på vælgeren.

⇨ *Transportsikringen løsner sig automatisk.*

Når du tænder for din Thermomix® TM6 første gang, ledes du automatisk igennem basisindstillingerne. Følg anvisningerne på displayet.

Du kan altid ændre indstillingerne senere.

Nærmere oplysninger vedrørende indstillingsmulighederne finder du efter afslutning af ibrugtagning under Indstillinger [▸ 33].

4.4 FØRSTE RENGØRING

Hvis det er første gang, at du bruger en Thermomix® TM6 , så start med at gøre dig fortrolig med enheden.

FORSIGTIG

Helbredsskader pga. madrester!

Som resultat af madlavningen kan der sætte sig madrester på Thermomix® TM6 dele, som ikke er egnet til fortæring. Gamle madrester udgør en sundhedsrisiko.

- Skyl alle dele og alt tilbehør, som kan komme i kontakt med fødevarer, grundigt inden første ibrugtagning.

Anvend følgende fremgangsmåde i forbindelse med den første rengøring:

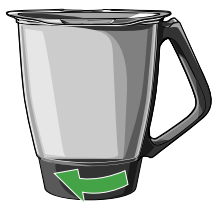
1. Skil røreskålen ad, se kapitel Sådan skiller du røreskålen ad [▶ 18].
2. Vask alle dele og tilbehøret i hånden eller i opvaskemaskinen (undtagen basisenheden).

Du finder yderligere detaljer om rengøring under Rengøring [▶ 36].

4.4.1 SÅDAN SKILLER DU RØRESKÅLEN AD

For grundig rengøring af kniven og røreskålen, er du nødt til at skille røreskålen ad.

Følg denne fremgangsmåde:



1. Hold røreskålen med åbningen opad.
2. Drej røreskålens bund ca. 30° med uret og træk røreskålens bund af i nedadgående retning.
   I første omgang bliver kniven siddende i røreskålen.



3. Tag forsigtig fat i kniven ovenover klingerne og tag den ud af røreskålen sammen med tætningsringen.



da

5 BLIV FORTROLIG MED TILBEHØRET

FARE

Personskade pga. uegnet tilbehør

Brug af ekstraudstyr, tilbehør eller dele, som ikke anbefales eller sælges af Vorwerk, samt brug af defekte eller inkompatible tilbehørsdele kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskader.

- Brug udelukkende det anbefalede originale Vorwerk Thermomix® tilbehør.
- Brug aldrig Thermomix® TM6 sammen med dele eller udstyr fra ældre udgaver af Thermomix®.
- Foretag ikke ændringer på Thermomix® TM6 eller tilbehøret.
- Tag aldrig Thermomix® TM6 i brug med beskadiget tilbehør.

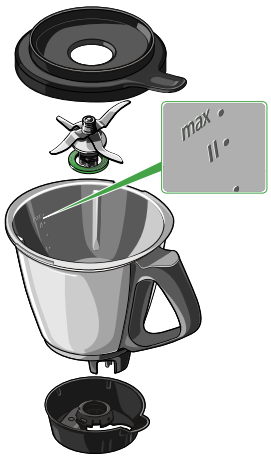
FARE

Sundhedsrisiko pga. tilbehør!

Principielt er alt tilbehør til Thermomix® TM6 beregnet specielt til Thermomix® TM6 og kan blive beskadiget, hvis det bruges til andre formål.

- Brug aldrig tilbehøret til andre formål, især ikke i forbindelse med høje temperaturer.
- Brug ikke spatelen i varme gryder eller pander.
- Brug aldrig piskeindsatsen til langtidskogning (slow cooking, sous-vide-tilberedning, fermentering), idet en sundhedsskadelig påvirkning i modsat fald ikke kan udelukkes.
- Hvis en tilbehørsdel alligevel er blevet beskadiget, må den ikke længere bruges og skal omgående udskiftes.

5.1 RØRESKÅL



Røreskålen af rustfrit stål anvendes til tilberedning og opvarmning af din mad.

Røreskålen består af beholderen af rustfrit stål, låget til røreskålen, bunden til røreskålen og kniven.

PÅFYLDNINGSMARKERINGER

Inden i beholderen af rustfrit stål er der angivet påfyldningsmarkeringer i trin på 0,5 liter.

Den maksimale påfyldningsmængde er 2,2 liter (”max”-linje).

Markering	Påfyldningsmængde
max	2,2 liter
II	2 liter
I	1 liter

FARE



Risiko for skoldning pga. udsivende varm mad!

Risiko for skoldning, hvis der sprøjter varm væske eller varm mad ud.

- Overskrid aldrig røreskålens maksimale påfyldningsmængde på 2,2 liter ("max"-linje).
- Sørg for, at åbningen i røreskålens låg forbliver fri for mad.
- Anvend udelukkende det medfølgende originale Thermomix® tilbehør (målebæger, kogeindsats, stænklåg eller Varoma®) for at forhindre, at fedt eller væske sprøjter ud.
- Vær især omhyggelig, når du hælder væske i røreskålen.
- Tag forsigtigt den fyldte røreskål ud af basisenheden for at undgå, at indholdet spildes eller sprøjter ud.

5.1.1 LÅG TIL RØRESKÅL

Låget til røreskålen bruges til at lukke røreskålen.

Af sikkerhedsmæssige årsager er det først muligt at starte Thermomix® TM6 , når låget til røreskålen er sat rigtigt på og låst. Låsemekanismen består af 2 låsearme og en lågsensor, som er placeret på huset mellem låsearmene.

FARE



Risiko for skoldning pga. ukorrekt håndtering af røreskålens låg!

Hvis røreskålens låg ikke er sat korrekt på røreskålen, kan der trænge varm mad ud, og du kan blive skoldet.

- Forsøg aldrig at åbne røreskålens låg eller låsemekanismen med magt.
- Røreskålens låg må først åbnes, når hastigheden er nul og låsemekanismen har løsnet det.
- Undersøg regelmæssigt lågets tætningsliste for eventuelle skader. I tilfælde af beskadigelse eller utætheder skal låget udskiftes med det samme.
- Tag altid kun Thermomix® TM6 i brug, når røreskålens låg er rent. Kanten af røreskålen og lågets tætningsliste skal altid holdes fri for madrester for at sikre, at låget er ordentligt forseglet.

da

FORSIGTIG



Risko for at få fingrene i klemme!

Du kan få fingrene i klemme i låsearmene på basisenheden eller under røreskålens låg.

- Undgå kontakt med bevægelige dele.
- Hold hår og tøj væk fra bevægelige dele.
- Rør **aldrig** ved låsearmene eller røreskålens låg, når låsemekanismen åbner eller lukker.

5.1.2 RØRESKÅLENS BUND

Du fastlåser kniven i røreskålen ved hjælp af røreskålens bund. Bunden fungerer desuden som underdel: Når røreskålens bund er monteret på røreskålen, kan røreskålen stilles sikkert ned.

5.1.3 KNIV

Kniven er et basalt og vigtigt tilbehør til din Thermomix® TM6.

Ved lav hastighed bruges kniven til omrøring, ved middel hastighed til at blande med og ved høj hastighed til at piske eller blende med.

Kniven skal altid være korrekt monteret og låst ved hjælp af røreskålens bund (se Sådan sætter du kniven i [▷ 22]). Det er ikke muligt at bruge din Thermomix® TM6, hvis kniven ikke er korrekt monteret.

FORSIGTIG



Risiko for snitsår!

Knivens klinger er skarpe og du kan komme til skade.

- Vær forsigtig, når du håndterer kniven.
- Tag aldrig fat om knivens klinger.
- Når du tager kniven ud, skal du sørge for, at den ikke falder ud.
- Ræk aldrig hænderne ned i røreskålen.
- Hold legemsdele og hår væk fra kniven.

5.1.3.1 SÅDAN TAGER DU KNIVEN UD

For grundig rengøring af kniven og røreskålen, er du nødt til at tage kniven ud.

FORSIGTIG

Risiko for forbrænding pga. varme overflader!

Ved tilberedning af varme retter bliver også røreskålen og det anvendte tilbehør varmt. Du kan også brænde dig på de varme overflader efter endt opvarmning.

- Vær derfor forsigtig, når du bruger røreskål, kniv og tilbehør både under og efter tilberedning af varme retter.
- Tag altid fat i delenes dertil indrettede håndtag eller greb.
- Lad røreskålen og kniven køle tilstrækkeligt af, inden du skiller røreskålen ad og tager kniven ud.

Følg denne fremgangsmåde:



1. Hold røreskålen med åbningen opad.
2. Drej røreskålens bund ca. 30° med uret og træk røreskålens bund af i nedadgående retning.
   I første omgang bliver kniven siddende i røreskålen.
3. Tag forsigtig fat i kniven ovenover klingerne og tag den ud af røreskålen sammen med tætningsringen.



5.1.3.2 SÅDAN SÆTTER DU KNIVEN I

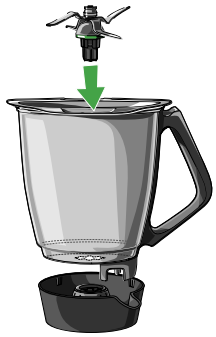
BEMÆRK

Materiel skade pga. forkert montering af kniven!

Hvis kniven ikke er sat rigtigt i og låser, eller tætningsringen er beskadiget, kan der trænge væske ind i basisenheden og beskadige enheden.

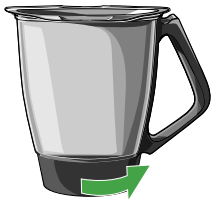
- Sørg for, at knivens tætningsring sidder rigtigt på knivlejet.
- Sørg for, at knivens tætningsring ikke har skader.
- Sørg for, at kniven er sat korrekt i og låser, inden du fylder ingredienser i røreskålen.
- Hvis der løber væske ud eller ind i basisenhedens hus, skal du trække strømstikket ud og kontakte reparationsservice.



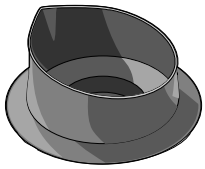


1. Sørg for, at knivens tætningsring sidder rigtigt på knivlejet.
2. Hold røreskålen med åbningen opad.
3. Tag forsigtigt fat i kniven ovenover klingerne og sæt den sammen med knivens tætningsring ned i bundens åbning i røreskålen, så knivens tætningsring rammer skålens bund.
4. Sæt røreskålens bund på røreskålen nedefra.
5. Drej røreskålens bund 30° i retning af håndtaget, indtil kniven er låst fast.
6. Kontroller, om røreskålens bund sidder ordentligt fast. Røreskålen skal være samlet korrekt, før det er muligt at anbringe den i basisenheden.





5.2 MÅLEBÆGER



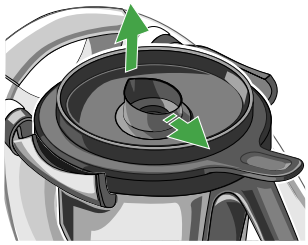
Med målebægeret lukker du åbningen i røreskålens låg og forhindrer dermed varmetab samt stænk af blendet og kogt mad.

Desuden kan målebægeret bruges til at måle væsker af. 50 ml og 100 ml er markeret på målebægeret.

Hvis du skal efterfylde en mindre mængde væske, behøver du ikke at tage målebægeret af. Du kan blot hælde væsken langsomt ned ved siden af målebægeret på røreskålens låg. Væsken løber langsomt forbi målebægeret og ned i røreskålen.

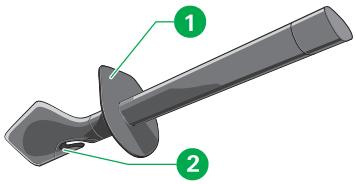
Hvis du skal tilsætte en større mængde væske eller faste ingredienser i røreskålen, skal du tage målebægeret af lågåbningen.

Følg denne fremgangsmåde:



1. Tryk målebægeret let hen imod dig.
2. Vip målebægeret opad og løft det ud.

5.3 SPATEL



Spatelen skal bruges til at skubbe indholdet i røreskålen ned og til at fjerne indholdet fra skålen med.

Desuden er spatelen det eneste redskab, du må bruge til at blande eller omrøre ingredienser i røreskålen. Før den ned i skålen ovenfra igennem åbningen i låget. Sikkerhedskraven (1) sikrer, at kniven ikke får fat i spatelen. Det betyder, at du kan bruge spatelen, når du tilbereder, rører eller hakker.

Du kan fjerne den varme kogeindsats ved hjælp af spatelens krog (2), se Kogeindsats [▶ 25].

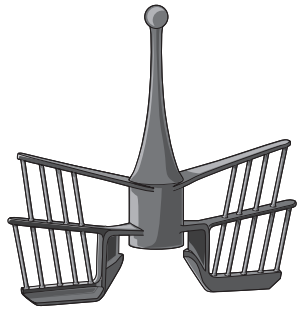
FARE

Personskade pga. ukorrekt brug!

Hvis du bruger andre redskaber end den medleverede spatel til at omrøre mad i røreskålen, kan disse sætte sig fast i den roterende kniv og forårsage personskade.

- Brug kun den medfølgende spatel med sikkerhedskrave til omrøring.
- Hold altid den flade side ned i røreskålen.

5.4 PISKEINDSATS



Piskeindsatsen bruges til at piske flødeskum eller æggehvider. Den er også det perfekte redskab til tilberedning af flødebaserede desserter eller saucer. Den sørger for at blande alle ingredienser jævnt ved lav omrøringshastighed og er således med til at forhindre, at maden sætter sig fast eller brænder på i bunden af røreskålen.

FARE

Sundhedsrisiko pga. tilbehør!

Principielt er alt tilbehør til Thermomix® TM6 beregnet specielt til Thermomix® TM6 og kan blive beskadiget, hvis det bruges til andre formål.

- Brug aldrig tilbehøret til andre formål, især ikke i forbindelse med høje temperaturer.
- Brug ikke spatelen i varme gryder eller pander.
- Brug aldrig piskeindsatsen til langtidskogning (slow cooking, sous-vide-tilberedning, fermentering), idet en sundhedsskadelig påvirkning i modsat fald ikke kan udelukkes.
- Hvis en tilbehørsdel alligevel er blevet beskadiget, må den ikke længere bruges og skal omgående udskiftes.

BEMÆRK

Materiel skade pga. ukorrekt brug!

Hvis piskeindsatsen kommer i kontakt med kniven eller andet tilbehør under brug, kan den knække.

- Sørg for, at piskeindsatsen sidder korrekt på kniven, før du indstiller hastighedsniveauet.
- Overstig aldrig hastighed 4.
- Brug aldrig spatelen, når piskeindsatsen sidder i.
- Tilsæt ikke ingredienser, som kan beskadige eller blokere piskeindsatsen.

da

SÅDAN SÆTTER DU PISKEINDSATSEN I

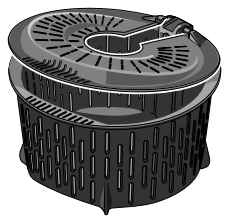
1. Sæt piskeindsatsen på kniven ovenfra og drej den en anelse mod knivens ønskede drejeretning.
2. Sørg for, at piskeindsatsen er gået i hak og ikke længere kan trækkes lodret af.

SÅDAN TAGER DU PISKEINDSATSEN UD

- Piskeindsatsen tages ud ved at holde i den kugleformede ende, mens den trækkes ud med lette drejebevægelser i begge retninger.

5.5 KOGEINDSATS

Kogeindsatsen bruges til at tilberede sarte ingredienser. Desuden kan den bruges til at filtrere frugt- eller grøntsagssaft og anvendes som si.



Hvis du skal koge væske ind (f.eks. i forbindelse med sauce), kan kogeindsatsen også bruges som stænklåg ved at sætte den på røreskålens låg i stedet for målebægeret.

For en endnu større sikkerhed og til overholdelse af den maksimale påfyldningsmængde har kogeindsatsen et låg. Dette er fastmonteret på indsatsen og må aldrig tages af.

SÅDAN SÆTTER DU KOGEINDSATSEN I



- Sæt kogeindsatsen ned i røreskålen oppefra. Fordybningen til spatelen skal pege mod røreskålens håndtag

SÅDAN TAGER DU KOGEINDSATSEN UD

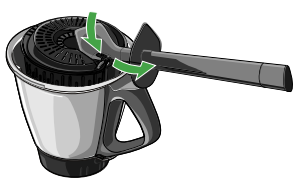
FARE

Risiko for skoldning pga. kogende varm mad

Du kan blive skoldet på det kogende varme mad i kogeindsatsen.

- Vær forsigtig, når du tager kogeindsatsen ud.
- Sørg for, at spatelen er anbragt stabilt i hakket på kogeindsatsen, inden du tager kogeindsatsen ud.
- Fjern spatelen, når du sætter kogeindsatsen ned for at undgå, at kogeindsatsen vælter.

Brug spatelen til at tage kogeindsatsen ud med. Følg denne fremgangsmåde:



1. Sæt spatelens krog ind i kogeindsatsens fordybning, så den går i hak. Kontrollér, at krogen er gået i hak i kogeindsatsen.
2. Kogeindsatsen tages ud af røreskålen ved hjælp af spatelen. Sæt f.eks. kogeindsatsen ned i vasken, så indholdet kan dryppe af.
3. Fjern spatelen, når du sætter kogeindsatsen ned for at undgå, at kogeindsatsen vælter.
   Spatelen fjernes fra røreskålen ved at skubbe krogen ud af fordybningen.



5.6 VAROMA®

Varoma®'en bruges til dampning af mad. Varoma®'en består af tre dele: Varoma®-fadet (nederst), Varoma®-bakken (i midten) og Varoma®-låget (øverst). På den måde er det muligt at tilberede flere dele af menuen på samme tid.

Varoma®'en kan også bruges uden Varoma®-bakken til at dampe større ting (f.eks. dumplinger) eller større mængder ens fødevarer.

Se, hvordan du bruger Varoma®'en her [▸ 30].

FARE

Risiko for skoldning pga. varm damp!

Under tilberedningen og især ved brug af Varoma®'en udvikles varm damp, som kan medføre skoldning.

- Hold dig på afstand af dampen.
- Tag ikke fat i målebægeret under tilberedning af varm mad og undlad at dække det til. Kontrollér, at dampen kan slippe ud mellem målebægeret og lågets åbning.
- Sørg for, at enkelte sprækker i Varoma®-fadet og Varoma®-bakken er fri for mad for at sikre, at dampen kan slippe uhindret ud.
- Sørg for, at Varoma®-fadet står rigtigt på røreskålens låg, således at Varoma®-fadet ikke vælter eller falder ned. Stil aldrig Varoma®-fadet oven på stænklåget.
- Når du fjerner Varoma®'en fra røreskålens låg og sætter den til side, skal Varoma®-låget altid blive på.
- Når du tager Varoma®-låget af, skal du vippe låget væk fra ansigt og krop for at undgå kontakt med udsivende damp.

FORSIGTIG

Risiko for forbrænding pga. varme overflader!

Ved tilberedning af varme retter bliver også røreskålen og det anvendte tilbehør varmt. Du kan også brænde dig på de varme overflader efter endt opvarmning.

- Vær derfor forsigtig, når du bruger røreskål, kniv og tilbehør både under og efter tilberedning af varme retter.
- Tag altid fat i delenes dertil indrettede håndtag eller greb.
- Lad røreskålen og kniven køle tilstrækkeligt af, inden du skiller røreskålen ad og tager kniven ud.

da

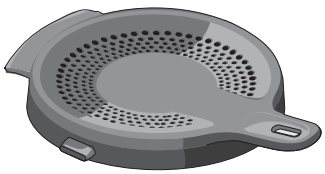
BEMÆRK

Risiko for beskadigelse pga. ukorrekt brug af Varoma®-funktionen!

Din Thermomix® TM6 kan tage skade, hvis der er for lidt vand i røreskålen.

- Sørg for, at der er tilstrækkeligt med vand i røreskålen. Thermomix® TM6 fordamper ca. 250 ml på 15 minutter.
- Fyld evt. mere vand i, især, hvis du efterfølgende forlænger dampkogetiden.

5.7 STÆNKLÅG



Stænklåget bruges som afskærmning på røreskålen, når dampen skal slippe ud i forbindelse med tilberedning under høje temperaturer, f.eks. i kombination med fedtstof. Displayet på din Thermomix® TM6 opfordrer dig til at sætte stænklåget på røreskålens låg, hver gang, der er behov for det.

FARE

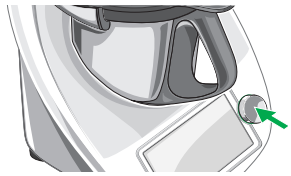
Risiko for forbrænding pga. varmt fedt!

I forbindelse med stegefunktionen opvarmes fedt. Vand- og olieblandinger kan sprutte. Du kan brænde dig på det varme fedt.

- Hæld aldrig opvarmet fedt i røreskålen.
- Opvarm aldrig olie alene uden yderligere ingredienser. Hvis du først tilsætter ingredienserne efterfølgende, sprøjter olien meget kraftigt.
- Sørg for, at alt Thermomix® TM6 tilbehør til brug, er tørt før brug.
- Følg anvisningerne på displayet.
- Sæt altid stænklåget korrekt på røreskålens låg, såsnart din Thermomix® TM6 opfordrer dig til det.
- Sørg for, at låsearmene har fat om stænklåget.

6 BETJENING

6.1 TÆNDE OG SLUKKE



TÆNDE FOR THERMOMIX® TM6

- Tryk på vælgeren.

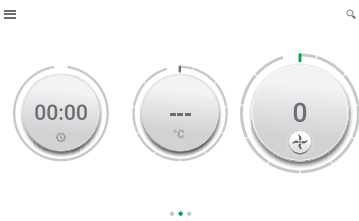
⇨ *Din Thermomix® TM6 tænder, og den indstillede startside vises.*

SLUKKE FOR THERMOMIX® TM6

1. Tryk på vælgeren og hold den inde i ca. 5 sekunder, indtil der vises en meddelelse på displayet om, at Thermomix® TM6 slukker.
2. Så snart meddelelsen vises, kan du slippe vælgeren.
3. Træk strømstikket ud, når din Thermomix® TM6 ikke er i brug.

Info For at spare energi slukker din Thermomix® TM6 automatisk efter 15 minutter, hvis den ikke er i brug. I løbet af de sidste 30 sekunder vises en meddelelse, som giver dig mulighed for at afbryde den automatiske slukning.

6.2 STARTSKÆRM



Startskærmen viser trykknapperne tid, temperatur og hastighedstrin, som du skal bruge til manuel madlavning.

Tryk let på en af trykknapperne og drej vælgeren for at foretage indstillingerne eller ændre værdierne.

Alternativt har du mulighed for at skifte frem og tilbage mellem de enkelte trykknapper ved at trykke kort på vælgeren.

Søgefunktionen (øverst til højre) giver dig adgang til opskrifter med Guided-Cooking-funktion. Via menu-symbolet (øverst til venstre) kommer du ind i Hovedmenu [▷ 32]'en.

6.2.1 INDSTILLING AF TID



1. Tryk på trykknappen for tidsvisning
2. Vælg den ønskede driftstid ved brug af vælgeren.

INFO VEDR. TIDSINDSTILLING

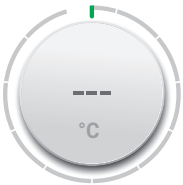
Det er altid muligt at ændre den indstillede tid under tilberedningen.

1. Tryk let på tidsvisningen og drej vælgeren tilsvarende for at forlænge eller forkorte tiden.
2. Hvis du stopper kniven, inden den indstillede tid er gået, f.eks. for at tilsætte yderligere ingredienser, stopper tidtagningen midlertidigt.
   Så snart du genstarter Thermomix® TM6 ved fornyet indstilling af hastighedstrinet, fortsætter tidtagningen.
3. Hvis du ønsker at afbryde en proces, inden den indstillede tid er gået, skal du blot trykke let på tidsvisningen og dreje vælgeren, indtil tidsvisningen står på 00:00, eller trykke på vælgeren.

Hvis du ikke har indstillet en tid i forbindelse med blanding af kolde ingredienser, vil timeren – efter indstilling af hastigheden – automatisk gå i gang, indtil den maksimalt mulige indstillingstid er gået, hvorefter maskinen angiver en lyd.

da

6.2.2 INDSTILLING AF TEMPERATUR



1. Tryk på trykknappen for temperaturvisning.
2. Vælg den ønskede temperatur ved brug af vælgeren.

INFO VEDRØRENDE INDSTILLING AF TEMPERATUR

Sørg for, at værdien for den ønskede temperatur er indstillet til "---", hvis du ikke ønsker at opvarme eller tilberede.

Opvarmningen aktiveres i så fald kun, hvis du har indstillet en driftstid.

INFO VEDRØRENDE OPVARMNING OG KOGNING

Opvarmning og kogning fungerer kun, hvis der forinden er blevet indstillet en tid.

6.2.3 INDSTILLING AF HASTIGHEDEN

Du tager din Thermomix® TM6 i brug ved at indstille hastigheden.

Forudsætning Inden du indstiller hastigheden, skal det kontrolleres, at

1. Røreskålen er lukket med røreskålens låg,
2. Åbningen i røreskålens låg er lukket korrekt (f.eks. med et målebæger eller et andet passende Thermomix® TM6 tilbehør).

FARE

Risiko for skoldning pga. udsivende varm mad!

For høj hastighed kombineret med høje temperaturer kan medføre udsivende mad og skoldning.

- Anvend ikke funktionen "Turbo" i forbindelse med varme retter eller væsker over 60 °C.
- Ved tilberedning af varm mad skal hastigheden øges trinvist.



1. Tryk på trykknappen for hastighedsvisning.
2. Vælg den ønskede hastighed ved brug af vælgeren.

Du kan vælge mellem følgende hastigheder:

Beskrivelse (Trin/funktion):	Funktion:	Omdrejning/ min:
Langsom omrøring (0,5)	Der er her tale om en indstilling med lav hastighed, hvor maden omrøres langsomt på samme måde, som når du rører i en gryde med mad. Ved valg af denne indstilling, bliver maden ikke hakket, dvs. der er stadig stykker tilbage.	40
Omrøring (1–3)	De lavere hastighedstrin 1–3 egner sig især til skånsom omrøring. Dette lave hastighedsområde er ideelt til tilberedning af gryderetter.	100–500
Piske/blende (4-10)	Hastighedsområdet fra 4–10 egner sig til at hakke, piske og blende groft, fint og meget fint.	1100-10200

"Turbo"-funktion	Ved brug af "turbo"-funktionen udnyttes den maksimale hastighed. "Turbo"-funktionen er også egnet til såkaldt "interval"-brug. Hvis du f.eks. ønsker at hakke større mængder mad groft, skal du aktivere "turbo"-funktionen 3–4 gange i 0,5 sekunder. Herved opnår du ensartet hakket mad.	10700

Info Din Thermomix® TM6 slukker automatisk for varmen ved højere hastigheder end 6.

AKTIVERING AF ROTATION MOD URET

- Rotation mod uret [▶ 30] aktiveres ved kort berøring af symbolet "rotation mod uret" i hastighedsvisningens trykknap.

6.2.3.1 ROTATION MED/MOD URET

Du kan skifte knivens drejeretning ved enhver hastighed. Rotation mod uret ved lav hastighed er beregnet til nænsom omrøring af sarte madvarer, som ikke skal hakkes.



1. Tryk på symbolet "rotation mod uret" i hastighedsvisningens trykknap for at skifte kniven til omrøring fra rotation med uret til rotation mod uret.

⇨ *Rotation mod uret vises ved hjælp af det tilsvarende symbol på displayet.*

2. For at deaktivere rotation mod uret, skal du trykke let på symbolet "rotation mod uret" igen eller vente, til den indstillede tid er gået og drejeretningen automatisk er skiftet tilbage til rotation med uret.

6.3 DAMPKOGNING

FARE



Risiko for skoldning pga. varm damp!

Under tilberedningen og især ved brug af Varoma®'en udvikles varm damp, som kan medføre skoldning.

- Hold dig på afstand af dampen.
- Tag ikke fat i målebægeret under tilberedning af varm mad og undlad at dække det til. Kontrollér, at dampen kan slippe ud mellem målebægeret og lågets åbning.
- Sørg for, at enkelte sprækker i Varoma®-fadet og Varoma®-bakken er fri for mad for at sikre, at dampen kan slippe uhindret ud.
- Sørg for, at Varoma®-fadet står rigtigt på røreskålens låg, således at Varoma®-fadet ikke vælter eller falder ned. Stil aldrig Varoma®-fadet oven på stænklåget.
- Når du fjerner Varoma®'en fra røreskålens låg og sætter den til side, skal Varoma®-låget altid blive på.
- Når du tager Varoma®-låget af, skal du vippe låget væk fra ansigt og krop for at undgå kontakt med udsivende damp.

da

BEMÆRK

Risiko for beskadigelse pga. ukorrekt brug af Varoma®-funktionen!

Din Thermomix® TM6 kan tage skade, hvis der er for lidt vand i røreskålen.

- Sørg for, at der er tilstrækkeligt med vand i røreskålen. Thermomix® TM6 fordamper ca. 250 ml på 15 minutter.
- Fyld evt. mere vand i, især, hvis du efterfølgende forlænger dampkogetiden.

- Vælg den ønskede kogetid og temperatur `Varoma` via trykknapperne.

⇨ *Ved at dreje vælgeren til et lavere hastighedstrin starter kogeprocessen og tidtagningen.*

Info vedrørende hastighedstrin Brug kun Varoma®-funktionen ved lave hastigheder (op til 6). Din Thermomix® TM6 slukker for varmen ved hastigheder over 6.

Info vedrørende kogning Vand eller den nødvendige væske til brug for kogning i røreskålen bringes til kogepunktet, hvilket udvikler 250 ml damp pr. 15 minutter til dampkogning, og dampen stiger igennem åbningen i røreskålens låg på Thermomix® TM6 og ind i Varoma®. Maden tilberedes langsomt og skånsomt i den varme damp.

DAMPKOGNING MED VAROMA®-FUNKTIONEN

Varoma® er tilbehør til TM6 Thermomix® og kan kun anvendes sammen med Thermomix® TM6. Derfor skal Thermomix® TM6 være taget korrekt i brug, før du bruger Varoma®.

1. Sæt røreskålen rigtigt i Thermomix® TM6.
2. Hæld minimum 0,5 liter (500 g) vand i røreskålen til 30 minutters damptilberedning.
   For mere smag kan du i stedet for vand også vælge grøntsagsbouillon eller en blanding af vand og vin.
3. Hvis du benytter kogeindsatsen til dampkogning, sætter du indsatsen ned i røreskålen (se Kogeindsats [▶ 25]) og fylder den f.eks. med kartofler eller ris.
4. Luk røreskålen ved hjælp af låget til røreskålen.
5. Læg Varoma®-låget på køkkenbordet med bunden opad og anbring Varoma®-fadet herpå – det passer præcist ind i lågets fordybning.
6. Fyld herefter det ønskede indhold op i Varoma®-fadet, så det ligger i løse lag.
7. Sørg for, at der stadig er nogle sprækker fri, så dampen kan slippe ud og cirkulere.

Når du fylder Varoma®'en op, skal du huske at anbringe mad med en længere kogetid nederst og mad med kortere tilberedningstid øverst.

6.4 VEJNING AF INGREDIENSER

Tip Rør ikke ved Thermomix® TM6 under vejningen, læn dig ikke op ad Thermomix® TM6 og sørg for, at der ikke ligger noget under Thermomix® TM6. Ledningen må ligeledes ikke være spændt. Ellers får du et forkert vejningsresultat.



1. Sæt røreskålen ned i basisenheden og tryk på vægt-symbolet på siden `Funktioner og værktøjer`.
2. Vej den første ingrediens (op til maks. 3,0 kg).
3. Hvis du ønsker at tilsætte flere ingredienser, trykker du let på tara-symbolet og hælder den næste ingrediens i røreskålen.

Gentag disse trin efter behov op til den maksimale vægt (6 kg). Vægten har en tolerane på 3,0 kg +/- 30 g.

6.5 HOVEDMENU

- Tryk på menu-symbolet øverst til venstre på startskærmen.

⇨ *På den måde kommer du til hovedmenuen for din Thermomix® TM6 og kan f.eks. tilgå dine opskrifter.*

Du kan navigere rundt og scrolle direkte på touch-displayet.

INFO VEDRØRENDE SCROLLNING

Du skal **ikke** dreje på vælgeren for at scrolle i menuerne. Dermed aktiveres din Thermomix® TM6.

6.6 MINE OPSKRIFTER

Menupunktet `Mine opskrifter` er den korteste vej til de opskrifter, som du har markeret som favoritter.

6.7 MIN UGE

Under `Min uge` kan du bekvemt planlægge Thermomix® menuer for hele ugen. Din ugeplanlægning sker via din Cookidoo® konto.

6.8 SENEST TILBEREDT

Under `Senest tilberedt` har du adgang til de senest benyttede opskrifter.

6.9 HJÆLP

- Tryk let på `Hjælp` i hovedmenuen på Thermomix® TM6.

Her har du adgang til følgende undermenuer:

`Sikkerhedsoplysninger` (viser generelle sikkerhedsoplysninger)

`> Kontakt` (viser kontaktoplysninger til Vorwerk-kundeservice)

`> Brugsanvisning` (henter den digitale brugsanvisning)

Få vist andre kundeserviceoplysninger

Hvis du ønsker at få vist kontaktdata for kundeservice i et andet land, skal du gøre følgende:

1. Tryk på `Kontakt > Global liste over kontaktoplysninger.`

⇨ *Du får nu vist en landeliste.*

2. Vælg det land, som du ønsker at få vist kontaktoplysninger for.

6.10 FUNKTIONER OG VÆRKTØJER

Ved at swipe fra højre mod venstre på den indstillede startskærm kommer du ind på siden `Funktioner og værktøjer`. Her finder du yderligere praktiske råd vedrørende madtilberedning med din Thermomix® TM6.

Nærmere oplysninger om de forskellige indstillingsmuligheder finder du under info-ikonet.

da

7 INDSTILLINGER

Under `Hovedmenu > Indstillinger`finder du følgende menupunkter:

- Sprog [▸ 33]
- Land [▸ 33]
- Wi-Fi [▸ 33]
- Cookidoo®-konto [▸ 34]
- Akustisk signal [▸ 34]
- Display [▸ 34]
- Transportsikring [▸ 34]
- Måleenheder [▸ 35]
- Databeskyttelse [▸ 35]
- Version og opdatering [▸ 35]
- Gendannelse til fabriksindstillinger [▸ 35]

7.1 VÆLG SPROG

1. Vælg `Hovedmenu > Indstillinger > Sprog`.
2. Scroll op eller ned i listen med sprog.
3. Vælg det ønskede sprog.
4. Bekræft valget på det efterfølgende skærmbillede ved hjælp af `Skift`.

Info Det valgte sprog har indflydelse på menuteksterne og brugsanvisningen.

7.2 VÆLG LAND

1. Vælg menupunktet `Land` i `Indstillinger`.
2. Scroll op eller ned i listen med lande.
3. Vælg det ønskede land på displayet på Thermomix® TM6.
4. Bekræft valget på det efterfølgende skærmbillede ved hjælp af `Skift`.

⇨ *I det efterfølgende skærmbillede får du vist det senest valgte sprog med grønt og flueben.*

7.3 WI-FI

7.3.1 OPRET FORBINDELSE TIL WIFI-NETVÆRK

1. Vælg `Hovedmenu > Indstillinger > WiFi`.
2. WiFi-netværket aktiveres ved at trykke på skydekontakten på højre side.

⇨ *Skydekontakten bliver nu grøn og flytter sig fra venstre mod højre. Nu vises alle tilgængelige WiFi-netværk samt status for WiFi-netværket (usikret eller sikret).*

3. Tryk på det WiFi-netværk på displayet på Thermomix® TM6, som du ønsker at forbinde din Thermomix® TM6 med.
4. Indtast kodeordet for det valgte WiFi-netværk og tryk på `Forbind`.

⇨ *I listen over WiFi-netværk skifter status for det valgte WiFi-netværk til `Forbinder`. Hvis Thermomix® TM6 blev forbundet korrekt med WiFi-netværket, skifter status for WiFi-netværket til `Forbundet` og der vises et grønt flueben ud for det forbundne netværk.*

7.3.2 FJERNE WIFI-NETVÆRK

Hvis du har allerede forbundet din Thermomix® TM6 med til et WiFi-netværk og ønsker at fjerne forbindelsen igen, skal du gøre følgende:

1. Vælg `Hovedmenu > Indstillinger > WiFi`.

⇨ *Hvis WiFi-netværket allerede er aktiveret, vises en liste over alle tilgængelige WiFi-netværk, inklusive det WiFi-netværk, somThermomix® TM6 allerede er forbundet til. Du genkender det forbundne netværk på det grønne flueben.*

2. Vælg det WiFi-netværk, som din Thermomix® TM6 er forbundet til.

⇨ *I det efterfølgende skærmbillede vises en liste over alle oplysninger om netværket.*

3. Tryk på `Fjern netværk`.

⇨ *Denne handling fjerner forbindelsen mellem din Thermomix® TM6 og WiFi-netværket.*
Nu får du vist alle tilgængelige WiFi-netværk samt status for WiFi-netværket (usikret eller sikret). Det netværk, som du har fjernet, fremgår dog ikke længere af listen.

7.3.3 OPRET FORBINDELSE VIA WIFI-PROTECTED SETUP (WPS)

1. Vælg `Indstillinger > WiFi`.
2. WiFi-netværket aktiveres ved at trykke på skydekontakten på højre side.

⇨ *Skydekontakten bliver nu grøn og flytter sig fra venstre mod højre. Desuden får du vist alle tilgængelige WiFi-netværk samt status for WiFi-netværket (usikret eller sikret).*

3. Scroll helt ned og bekræft `Opret forbindelse via WPS`.

⇨ *I det efterfølgende skærmbillede vises en infotekst om, at du skal trykke på WPS-knappen på din router.*

4. Tryk på WPS-knappen på din router.

⇨ *I listen over WiFi-netværk vises det netværk, som din Thermomix® TM6 er forbundet til via WPS, med status `Forbundet`.*

7.4 COOKIDOO®-KONTO

Under `Cookidoo®-konto` kan du logge ind på din Cookidoo®-profil og herefter få adgang til oplysninger om din Cookidoo®-konto.

Nærmere oplysninger finder du under afsnittet Hjælp i Cookidoo®-portalen.

7.5 AKUSTISK SIGNAL

Du kan indstille lydstyrke, varighed og melodi for den lyd, som angives, når en tilberedningsproces er afsluttet.

Du kan også indstille lydstyrken på `Næste`-knappen på displayet.

7.6 DISPLAY

Her kan du indstille displayets lysstyrke.

7.7 INDSTILLING AF TRANSPORTSIKRING

Transportsikringen skal bruges til at fastlåse røreskålen og røreskålens låg ved hjælp af låsearmene, hvis du ønsker at transportere enheden.

1. Sørg for, at røreskålen samt låget til røreskålen er sat rigtigt i.
2. Vælg `Hovedmenu > Transportsikring` og aktiver funktionen ved hjælp af skydeknappen.

⇨ *Låsemekanismen aktiveres. Du kan nu slukke for din Thermomix® TM6 og transportere den sikkert.*

7.8 MÅLEENHEDER

I undermenuen `Måleenheder` kan du vælge imellem metersystemet (gram, °Celsius) og eller det britiske målesystem (ounces, Fahrenheit).

Info Din Thermomix® TM6 skifter automatisk til den valgte opskrifts målesystem, hvis du starter en opskrift, som bruger et andet målesystem end det indstillede. Når opskriften er fuldført eller afbrudt, skifter enheden automatisk tilbage til det oprindeligt valgte målesystem.

7.9 DATABESKYTTELSE

De aktuelle regler om databeskyttelse er tilgængelige under `Databeskyttelse`.

7.10 VERSION OG OPDATERING

I undermenuen `Version og opdatering` finder du nærmere oplysninger om din software- og enhedsversion.

Her kan du også søge efter opdateringer.

UDFØRELSE AF OPDATERING

Hvis der står en opdatering til rådighed, kan du vælge `Udfør opdatering`.

Under opdateringen tænder og slukker din Thermomix® TM6 eventuelt gentagne gange. Træk ikke stikket til din Thermomix® TM6 ud af stikkontakten under opdateringen og installationen.

7.11 GENDANNELSE TIL FABRIKSINDSTILLINGER

Brug valgmuligheden `Gendan til fabriksindstillinger` for at vende tilbage til de oprindelige indstillinger af Thermomix® TM6.

Info Bemærk, at dine personlige indstillinger går tabt.

8 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

BEMÆRK

Korrision indvendigt i basisenheden!

Såfremt røreskålen og især kontaktbenene efter rengøring stadig er fugtige på undersiden, når du sætter røreskålen i, kan der dannes rust indvendigt i basisenheden.

- Tør derfor røreskålen grundigt af, inden du sætter den i basisenheden.

8.1 RENGØRING

Info Alle enkeltdele (med undtagelse af basisenheden) tåler vask i opvaskemaskinen. Anbring plastikdele, især røreskålens låg, i opvaskemaskinens øverste skuffe for at undgå deformation som følge af eksponering for høje temperaturer og tryk fra genstande ovenfra.

Nogle af plastikdelene kan blive lettere misfarvede, men det påvirker ikke dit helbred, eller hvordan delene fungerer.

- Rengør altid alle anvendte dele til din Thermomix® TM6 grundigt.

Nærmere oplysninger vedrørende rengøringsmulighederne fremgår af brugsanvisningen på Thermomix® TM6 under `Hovedmenu > Hjælp > Brugsanvisning`.

8.1.1 FORSKYLNING



Mellem to tilberedningstrin eller efter retter, som er tilberedt lige efter hinanden, kan du aktivere funktionen `Skylning` for at skylle røreskålen, hvis den kun er lidt snavset. Du finder denne modus på siden `Funktioner og værktøjer`. Du finder yderligere informationer ved at trykke let på info-ikonet øverst til højre. Følg anvisningerne på displayet.

8.1.2 GRUNDIG RENGØRING

FORSIGTIG

Risiko for snitsår!

Knivens klinger er skarpe og du kan komme til skade.

- Vær forsigtig, når du håndterer kniven.
- Tag aldrig fat om knivens klinger.
- Når du tager kniven ud, skal du sørge for, at den ikke falder ud.
- Ræk aldrig hænderne ned i røreskålen.
- Hold legemsdele og hår væk fra kniven.

BEMÆRK

Enheden kan blive beskadiget ved ukorrekt rengøring eller manglende overholdelse af informationer under langtidskogning.

Hvis røreskålen og kniven udsættes for vand, andre væsker eller madrester igennem længere tid, kan det medføre skader.

- Rengør altid delene straks efter brug.
- Efterlad især ikke kniven for længe i opvaskevandet, da det kan medføre førtidig ældning af knivlejets tætningssystem.

For grundig rengøring af kniven og røreskålen er du nødt til at skille røreskålen ad.

1. Tag røreskålen ud af basisenheden.
2. Skil røreskålen ad (se kapitel Sådan tager du kniven ud [▸ 21]).
3. Vask de enkelte dele indvendigt og udvendigt i hånden eller alternativt i opvaskemaskinen.
4. Tør eventuelt kontaktbenene på undersiden af røreskålen af.
   Sørg for, at kontaktbenene er rene og tørre, inden du anbringer røreskålen i basisenheden igen.
5. Brug kun bløde klude, når du rengør plastikoverflader såsom Varoma®'en.
6. Brug aldrig skarpe genstande eller skuresvampe af metal.
7. Brug et rengøringsmiddel specielt beregnet til rustfrit stål, hvis der har sat sig genstridige madrester fast i røreskålen.
8. Sæt kniven sammen med knivens tætningsring tilbage i røreskålen (se kapitel Sådan sætter du kniven i [▸ 22]).

8.2 RENGØRING AF BASISENHEDEN

FARE



Risiko for elektrisk stød pga. indtrængende vand!

Hvis der trænger vand ind i de strømførende dele, kan du få elektrisk stød!

- Nedsænk aldrig basisenheden i vand eller andre væsker.
- Anbring ikke basisenheden under rindende vand.
- Hæld ikke vand hen over basisenheden.
- Træk el-stikket ud af stikkontakten, før du rengør basisenheden.
- Brug altid kun en tør eller fugtig klud til rengøring af basisenheden.
- Sørg for, at der ikke trænger vand eller snavs ind i huset på basisenheden.
- Anvend aldrig Thermomix® TM6 udendørs.
- Hvis der alligevel skulle være trængt vand ind i basisenheden, skal du kontakte din lokale Vorwerk reparationsservice.

1. Træk el-stikket ud af stikkontakten, før du rengør basisenheden.
2. Tør basisenheden af med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
3. Brug sparsomt med vand for at forhindre fugt i at trænge ind i basisenheden.

8.3 REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse forlænger levetiden for din Thermomix® TM6.

1. Undersøg din Thermomix® TM6 og dens tilbehør (herunder røreskål, strømkabel og tætningsringen på låget til røreskålen) for mulige skader.
2. Tag aldrig Thermomix® TM6 i brug med beskadiget tilbehør.
3. Kontroller regelmæssigt, at ventilationsåbningerne på bagsiden og i bunden af Thermomix® TM6 ikke er blokerede for at undgå skader på Thermomix® TM6.
4. Træk stikket ud af stikkontakten, når din Thermomix® TM6 ikke er i brug.
5. For at forbedre ventilationen af din Thermomix® TM6 må røreskålen ikke lukkes med målebægeret, når din Thermomix® TM6 ikke er i brug.

8.3.1 UDSKIFTNING AF KNIV

Da Thermomix® TM6 ofte bruges til hakning af hårde fødevarer, bliver kniven slidt. Nedenstående oversigt giver dig overblik over, hvornår det anbefales at udskifte kniven.

Belastning af kniven	Eksempel på brug	Udskiftning af kniven efter
Høj	Jeg knuser is dagligt, maler korn o.lign.	½ år
Mellem	Jeg knuser is 1 gang om ugen, maler korn o.lign.	2 år

Belastning af kniven	Eksempel på brug	Udskiftning af kniven efter
Lav	Jeg knuser næsten aldrig is og maler ikke korn.	4 år

Du kan bestille en ny kniv ved at kontakte din Thermomix® repræsentant eller din Vorwerk Kundeservice [▸ 42]

9 FEJLUDBEDRING

FARE



Risiko for elektrisk stød på grund af skader på basisenheden eller strømkablet!

Hvis basisenheden eller dens strømkabel er beskadiget, kan du få elektrisk stød.

- Undersøg regelmæssigt basisenheden, strømkablet inklusive stik samt tilbehøret for eventuelle skader.
- Sørg for, at strømkablet ikke er i kontakt med varme overflader og eksterne varmekilder.
- Tag aldrig Thermomix® TM6 i brug, når strømkablet er beskadiget.
- Anvend ikke basisenheden, hvis den er faldet ned eller på anden måde er blevet beskadiget.
- I tilfælde af skader på basisenheden eller strømkablet skal du sende din Thermomix® TM6 ind til Vorwerk's reparationsservice for undersøgelse, reparation samt elektrisk eller mekanisk justering.
- Hvis strømkablet til basisenheden er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes reparationsservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå faresituationer.
- Forsøg aldrig selv at reparere basisenheden på nogen måde.
- Stik aldrig fingrene ind i åbninger, som røreskålens kontaktben griber ned i, og stik aldrig genstande ind i disse åbninger.

Fejl:	**Mulig årsag og afhjælpning:**
Der er trængt væske ind i området under røreskålen.	– Træk omgående stikket ud af stikkontakten. – Fjern den overskydende væske fra området under røreskålen med et viskestykke. – Du må ikke flytte eller vippe basisenheden, da der ellers kan trænge væske ind i basisenhedens følsomme komponenter. – Forsøg ikke at skille basisenheden ad. Den indeholder ikke dele, som skal vedligeholdes af dig. – Hvis du ikke er sikker på, om der er trængt væske ind i basisenheden, må din Thermomix® TM6 ikke tændes. Kontakt i stedet Kundeservice [▶ 42].
Thermomix® TM6 kan ikke tændes.	Basisenheden er muligvis ikke tilsluttet korrekt. – Kontroller, om strømkablet er blevet sat korrekt i stikkontakten.
Røreskålen kan ikke sættes ned i Thermomix® TM6 basisenheden.	Røreskålen er muligvis ikke samlet korrekt. – Kontroller, om bunden til røreskålen er låst korrekt.
Thermomix® TM6 varmer ikke.	Opvarmningstiden er muligvis ikke indstillet korrekt. – Kontrollér, om du har indstillet en tid via tidsvisningens trykknap. Der mangler muligvis at blive valgt en temperatur: – Kontroller, om du har valgt temperatur.

Thermomix® TM6 stopper under brug.	Motoren er standset – Tag røreskålen ud af basisenheden. – Tag noget af skålens indhold ud og/eller tilføj lidt mere væske. – Vent ca. 5 minutter (afkølingstid). – Sæt røreskålen på plads igen. – Sørg for, at ventilationsåbningerne på bagsiden af basisenheden ikke er blokerede. – Tænd for basisenheden igen ved hjælp af vælgeren. Hvis systemmeddelelsen stadig vises efter endt afkølingstid, skal du kontakte din Kundeservice [▸ 42].
Thermomix® TM6 vejer ikke rigtigt.	Din Thermomix® TM6 er muligvis blevet opstillet ukorrekt. – Sørg for, at der ikke er lænet genstande op ad basisenheden. – Sørg for, at strømkablet ikke er spændt. – Kontrollér, at Thermomix® TM6 står på en lige, ren og skridsikker overflade. – Rør ikke ved Thermomix® TM6 under vejningen.
Thermomix® TM6 går ned under brug af basale tilberedningsfunktioner.	Der blev muligvis tilsat forkerte ingredienser i røreskålen. – Tag røreskålen ud af basisenheden og hæld indholdet ud. – Sæt den tomme røreskål tilbage i basisenheden. – Start tilberedningen forfra.
Det er ikke muligt at oprette forbindelse mellem Thermomix® TM6 og WiFi-netværket.	Der er muligvis ingen WiFi-forbindelse til rådighed. – Tjek din WiFi-forbindelse. WiFi-funktionen er muligvis deaktiveret. – For at oprette forbindelse til et netværk, se kapitel Opret forbindelse til WiFi-netværk [▸ 33]. Kontakt Kundeservice [▸ 42], hvis det ikke er muligt at oprette en netværksforbindelse.

10 KUNDESERVICE

For yderligere oplysninger om dit lokale kundeservicecenter bedes du venligst kontakte din Thermomix® konsulent*, dit lands officielle Vorwerk distributør eller brug vores hjemmeside www.thermomix.vorwerk.com

Vorwerk International & Co. KmG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefon +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

Producent

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Tyskland

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 GARANTI/ERSTATNINGSANSVAR

Inden for garantiperioden henvises til din købskontrakt.

Thermomix® TM6 må kun repareres af den ansvarlige Vorwerk kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør.

Brug kun dele, der følger med Thermomix® TM6 eller originale reservedele fra Vorwerk Thermomix®.

Brug aldrig Thermomix® TM6 sammen med dele eller udstyr, der ikke stilles til rådighed af Vorwerk Thermomix® til Thermomix® TM6 . Ellers bortfalder hhv. garantikrav og erstatningsansvar.

12 BORTSKAFFELSE



Dette symbol betyder:

Elektriske og elektroniske dele må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Du kan gratis aflevere dit brugte elektronikudstyr på kommunens genbrugsplads.

Alternativt kan du sende dit brugte udstyr til din lokale Vorwerk Shop.

Registreringsnummer:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

13 TEKNISKE DATA

Sikkerhedsmærke/ certificeringsmærke/ overensstemmelse				
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 (interval-funktion) til tilberedning af dej. Elektronisk motorbeskyttelse for at forhindre overbelastning.			
Opvarmningssystem	1.000 W strømforbrug. Beskyttet mod overophedning.			
Integreret vægt	Måleområde fra 1 til 3000 g Måleområde -1 til -3000 g			
Hus	Plastmateriale af høj kvalitet.			
Røreskål	Rustfrit stål, med indbygget opvarmningssystem og temperatursensor. Maksimalt indhold: 2,2 liter.			
Strømtilslutning	Kun beregnet til vekselstrøm på 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Maksimalt strømforbrug 1.500 W. Længde på tilslutningsledning, der kan trækkes ud: 1 m.			
Standby-forbrug	0 W			
Oplysninger vedr. opkobling	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	Enheden er udelukkende beregnet til indendørs brug, når den benyttes i frekvensområdet 5150 MHz – 5250 MHz i AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO og TR.			
Overensstemmelse	Hermed erklærer Vorwerk, at den trådløse anlægstype Thermomix® TM6-1 / TM6-4 er i overensstemmelse med kravene i direktivet 2014/53/EU. Hele teksten i EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse: www.vorwerk.com			
Mål basisenhed	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (højde x bredde x dybde)			
Mål Varoma®	13,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (højde x bredde x dybde)			
Vægt basisenhed	7,95 kg			

thermomix

uk

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА THERMOMIX® TM6



VORWERK

ПРЕДСТАВНИК/АВТОРСЬКЕ ПРАВО

ПРЕДСТАВНИК THERMOMIX®:

Телефон:

Факс:

Моб. телефон:

Ел. пошта:

АВТОРСЬКЕ ПРАВО

Авторське право на текст, оформлення, фотографії та ілюстрації належить компанії Vorwerk International & Co. KmG, Швейцарія. Усі права захищені. Цю публікацію забороняється повністю або частково відтворювати, зберігати, пересилати або розповсюджувати в будь-якій формі або будь-якими засобами – електронними, механічними, фотомеханічними тощо – без явно вираженого дозволу компанії Vorwerk International & Co KmG.

uk

ЗМІСТ

1 ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ 50

2 ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ 51

2.1 Ризики й вказівки з техніки безпеки 51

2.2 Структура попереджувальних вказівок 58

2.3 Обов'язки користувача 58

3 ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ 59

4 ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ 60

4.1 Перевірка комплекту постачання 60

4.2 Вибір місця встановлення 61

4.3 Перше ввімкнення 62

4.4 Перше чищення 63

4.4.1 Розбирання чаші для перемішування 63

5 ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ПРИЛАДДЯМ ... 65

5.1 Чаша для перемішування 66

5.1.1 Кришка чаші для перемішування 66

5.1.2 Основа чаші для перемішування 67

5.1.3 Змішувальний ніж 67

5.2 Мірна чаша 70

5.3 Лопатка 71

5.4 Насадка для збивання 71

5.5 Паровий кошик 72

5.6 Varoma® 73

5.7 Захист від розбризкування 75

6 ЕКСПЛУАТАЦІЯ 76

6.1 Увімкнення та вимкнення 76

6.2 Головний екран 76

6.2.1 Встановлення часу 76

6.2.2 Встановлення температури 77

6.2.3 Встановлення швидкості 77

6.3 Готування на парі 79

6.4 Зважування інгредієнтів 80

6.5 Головне меню 80

6.6 Мої рецепти 81

6.7 Мій тиждень 81

6.8 Останні рецепти 81

6.9 Довідка 81

6.10 Режими та інструменти 81

7 НАЛАШТУВАННЯ 82

7.1 Вибір мови 82

7.2 Вибір країни 82

7.3 WiFi 82

7.3.1 Настроювання мережі WLAN 82

7.3.2 Видалення мережі Wi-Fi 83

7.3.3 Підключення через WPS 83

7.4 Обліковий запис Cookidoo® 83

7.5 Мелодія 83

7.6 Дисплей 83

7.7 Налаштування транспортувального кріплення 83

7.8 Одиниці вимірювання 84

7.9 Конфіденційність 84

7.10 Версія та оновлення 84

7.11 Скидання до заводських налаштувань 84

8 ЧИЩЕННЯ Й ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ 85

8.1 Чищення 85

8.1.1 Попереднє промивання 85

8.1.2 Ретельне чищення 85

8.2 Чищення базового блоку 87

8.3 Регулярне техобслуговування 87

8.3.1 Заміна змішувального ножа 88

9 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 89

10 ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ 91

11 ГАРАНТІЯ/ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ДЕФЕКТИ 92

12 УТИЛІЗАЦІЯ 93

13 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 94

1 ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ

Вітаємо вас із придбанням приладу Thermomix® TM6!

Перед першим використанням приладу Thermomix® TM6 перегляньте демонстрацію від кваліфікованого представника Thermomix®. Це найшвидший і найзручніший спосіб ознайомитися з Thermomix® TM6.

- Перед першим використанням Thermomix® TM6 і приладдя уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

2 ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

Максимальна безпека – визначна характеристика виробів Vorwerk. Однак експлуатаційна безпека виробу Thermomix® TM6 гарантується лише за умови дотримання положень цієї глави й попереджувальних вказівок у наступних главах.

2.1 РИЗИКИ Й ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Небезпека ураження електричним струмом через проникнення води!

Якщо на струмопровідні компоненти потрапить вода, ви можете отримати удар електричним струмом!

- Не занурюйте базовий блок у воду або інші рідини.
- Не підставляйте базовий блок під проточну воду.
- Не заливайте водою базовий блок.
- Перед чищенням базового блоку витягніть вилку мережевого шнура.
- Очищуйте базовий блок лише сухою або вологою ганчіркою.
- Пильнуйте, щоб у корпус базового блоку не потрапляли вода або бруд.
- У жодному разі не використовуйте Thermomix® TM6 надворі.
- Якщо вода все ж потрапить у базовий блок, зверніться до місцевої ремонтної служби Vorwerk.

Небезпека ураження електричним струмом через неправильне підключення до мережі!

Неправильне підключення до мережі може призвести до враження електричним струмом.

- Використовуйте базовий блок лише за умови правильного підключення із залученням фахівця.

Небезпека ураження електричним струмом через пошкодження базового блока або з'єднувального кабелю!

Якщо базовий блок або з'єднувальний кабель на ньому пошкоджені, ви можете отримати удар електричним струмом.

- Регулярно перевіряйте базовий блок, кабель живлення з вилкою й приладдя на предмет пошкоджень.
- Переконайтеся, що з'єднувальний кабель не контактує з гарячими поверхнями й зовнішніми джерелами тепла.
- У жодному разі не використовуйте прилад Thermomix® TM6 із пошкодженим з'єднувальним кабелем.
- Не використовуйте базовий блок, якщо він впав або отримав будь-які пошкодження.
- У разі пошкодження базового блока або з'єднувального кабелю надішліть Thermomix® TM6 до ремонтної служби Vorwerk для обстеження, ремонту або налаштування електричних і механічних компонентів.
- Якщо мережевий шнур живлення базового блока пошкоджено, то, щоб уникнути небезпеки, його потрібно замінити на підприємстві виробника чи у відповідній ремонтній службі або ж залучити фахівця з належною кваліфікацією.
- У жодному разі не намагайтеся самостійно лагодити базовий блок.
- Не просовуйте пальці в отвори, у які заходять контактні виводи чаші для перемішування, і не встромляйте будь-які предмети в ці отвори.

Небезпека пожежі!

Якщо поставити базовий блок на гарячу поверхню, він може загорітися.

- У жодному разі не ставте базовий блок на плиту (конфорку, склокерамічну чи індукційну варильну поверхню тощо) або на інші нагріті чи нагрівальні поверхні.
- Витримуйте достатню відстань до гарячих поверхонь і зовнішніх джерел тепла.
- Переконайтеся, що з'єднувальний кабель не контактує з гарячими поверхнями й зовнішніми джерелами тепла.

Небезпека пожежі!

Прилад Thermomix® TM6 споживає багато електричної потужності. Недостатньо потужне електричне з'єднання може призвести до пожежі.

- Під час підключення базового блоку зверніть увагу на максимальну споживану електричну потужність.
- Не використовуйте багатогніздові штепсельні роз'єми або подібні пристрої між розеткою та Thermomix® TM6.

Небезпека обшпарювання через вміст, що може різко витекти назовні!

Якщо отвір у кришці чаші для перемішування повністю перекритий, під час готування всередині чаші для перемішування може утворитися надлишковий тиск. Гарячий вміст може різко витекти назовні й обшпарити вас.

- Завжди пильнуйте, щоб отвір у кришці чаші для перемішування не був заблокований зсередини (наприклад, вмістом) або перекритий зовні (наприклад, рушником). Пара має завжди виходити вільно, щоб не утворювався надмірний тиск.
- Ніколи не використовуйте інші предмети замість оригінального приладдя, що додається (мірної чаші, кошика для варіння, захисту від розбризкування або контейнера Varoma®), як захист від бризок з отвору кришки чаші для перемішування.
- Заповнюйте паровий кошик лише до позначки max.
- Якщо під час готування ви помітили, що отвір у кришці чаші для перемішування заблокований, витягніть вилку мережевого шнура базового блока. **Не** торкайтесь елементів керування.

Небезпека обшпарювання через витік вмісту!

Гарячі рідина або вміст можуть розбризкуватися й призводити до обшпарювання.

- У жодному разі не перевищуйте максимальну місткість чаші для перемішування, яка становить 2,2 л (позначка max).
- Пильнуйте, щоб вміст не потрапляв в отвір кришки чаші для перемішування.
- Використовуйте виключно оригінальне приладдя Thermomix® з комплекту (мірна чашка, паровий кошик, захист від розбризкування або приставка Varoma®), щоб запобігти розбризкуванню жиру або рідини.
- Заливайте рідини в чашу для перемішування дуже обережно.
- Обережно виймайте заповнену чашу для перемішування з базового блоку, щоб запобігти проливанню або розбризкуванню вмісту.

Небезпека обшпарювання через переливання під час кипіння!

Вміст може сильно закипіти, перелитися через край чаші для перемішування та обшпарити вас, особливо якщо він готується у великій кількості при високих температурах (> 90 °C) з відхиленням від рецепту.

- Будьте особливо обережними під час готування при високих температурах.
- У разі переливання під час кипіння натисніть перемикач, щоб вимкнути прилад Thermomix® TM6.

Небезпека обшпарювання через витік гарячого вмісту!

Зависока швидкість у поєднанні з високими температурами може призвести до витікання вмісту та обшпарювання.

- Не використовуйте режим Turbo для гарячих страв або рідин із температурою понад 60 °C.
- Під час обробки гарячих страв збільшуйте швидкість поступово.

Небезпека обшпарювання гарячою парою!

Під час готування та, зокрема, за використання функції Varoma® виникає гаряча пара, яка може призвести до обшпарювання.

- Тримайтеся подалі від пари.
- Не торкайтеся мірної чаші під час готування гарячих страв і не накривайте її. Переконайтеся, що пара вільно виходить на ділянці між мірною чашею й отвором у кришці.
- Переконайтеся, що щілини контейнера Varoma® та вставного денця Varoma® не перекриваються їжею, що готується, і що пара може виходити безперешкодно.
- Стежте за правильним розміщенням контейнера Varoma® на кришці чаші для перемішування, щоб контейнер Varoma® не перекинувся й не впав. У жодному разі не ставте Varoma® на захист від розбризкування.
- Якщо ви знімаєте Varoma® з кришки чаші для перемішування та відкладаєте його вбік, обов'язково залишайте кришку Varoma® закритою.
- Знімаючи кришку Varoma®, тримайте її подалі від обличчя та тіла, щоб уникнути контакту з парою, що виходить.

Небезпека опіків гарячим жиром!

Під час використання функції обсмажування жир нагрівається. Суміші води з олією можуть розбризкуватися. Ви можете обпектися гарячим жиром.

- У жодному разі не лийте розігрітий жир у чашу для перемішування.
- У жодному разі не розігрівайте олію без додаткових інгредієнтів. Якщо ви додасте інгредієнти запізно, гаряча олія почне дуже сильно розбризкуватися.
- Стежте, щоб приладдя Thermomix® TM6 було сухим.
- Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.
- Належним чином встановлюйте захист від розбризкування на кришці чаші для перемішування завжди, коли цього вимагає Thermomix® TM6.
- Пильнуйте, щоб фіксатори охоплювали захист від розбризкування.

Небезпека опіків!

Під час і після готування карамельна маса сильно нагрівається та може спричинити опіки.

- Будьте дуже обережними під час готування й переробки карамельної маси.

Небезпека обшпарювання через неправильне поводження з кришкою чаші для перемішування!

Якщо кришку на чаші для перемішування встановити неправильно, гарячий жир може витекти й обшпарити вас.

- У жодному разі не намагайтеся відкрити кришку чаші для перемішування або блокувальний механізм із застосуванням сили.
- Відкривайте кришку чаші для перемішування, лише коли швидкість дорівнює нулю, а блокувальний механізм розблокувався.
- Регулярно перевіряйте ущільнення кришки на можливі пошкодження. Якщо ви виявили пошкодження або місця, в яких кришка закривається не щільно, негайно замініть кришку.
- Використовуйте прилад Thermomix® TM6 лише з чистою кришкою чаші для перемішування. Щоб забезпечити належну герметичність між кришкою й чашею для перемішування, край чаші та ущільнення потрібно завжди очищувати від прилиплих продуктів харчування.

Небезпека обшпарювання й травмування!

Базовий блок можна випадково здвинути, зачепивши звисаючий кабель. Базовий блок може впасти та обпекти або травмувати вас.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не звисав із краю столу або стійки.
- Не підключайте базовий блок до подовжувачів.

Небезпека травмування через непридатне приладдя!

Використання додаткового обладнання, приладдя або предметів, не рекомендованих або не проданих компанією Vorwerk, а також дефектних або несумісних комплектуючих може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.

- Використовуйте виключно рекомендоване оригінальне приладдя Vorwerk Thermomix®.
- У жодному разі не використовуйте Thermomix® TM6 з компонентами або обладнанням від попередніх моделей.
- Не модифікуйте Thermomix® TM6 і приладдя.
- У жодному разі не використовуйте Thermomix® TM6 з пошкодженим приладдям.

Небезпека травмування через неправильне використання!

Якщо ви не використовуєте лопатку, яка входить до комплекту постачання, а натомість застосовуєте інші предмети для перемішування вмісту, ці предмети можуть потрапити в змішувальний ніж і призвести до травмування.

- Для перемішування використовуйте виключно лопатку із захисним диском із комплекту постачання.
- Вводьте лопатку в чашу для перемішування лише плоскою стороною.

Небезпека обшпарювання гарячою їжею, що готується!

Ви можете обшпаритися гарячою їжею, що готується в паровому кошику.

- Виймаючи паровий кошик, будьте дуже обережними.
- Перед вийманням переконайтеся, що лопатка надійно зафіксована гачком у паровому кошику.
- Щоб запобігти перевертанню парового кошика, після його виймання витягніть лопатку.

Небезпека травмування через падіння приладу!

Під час роботи, зокрема в режимі замішування тіста або подрібнювання, прилад Thermomix® TM6 може зміститися. Thermomix® TM6 може впасти й травмувати вас.

- Розміщуйте прилад Thermomix® TM6 на чистій, стійкій, рівній і горизонтальній поверхні.
- Забезпечуйте достатню відстань до краю робочої поверхні.
- Ніколи не залишайте прилад Thermomix® TM6 без нагляду під час роботи.

Небезпека травмування через пошкоджене приладдя!

Якщо під час роботи в змішувальний ніж потрапить приладдя, дрібні уламки й гострі краї можуть травмувати вас.

- Використовуйте приладдя Thermomix® лише згідно з інструкцією або вказівками на дисплеї базового блоку.
- Якщо приладдя все ж пошкоджено змішувальним ножем, видаліть вміст і зверніться до центру обслуговування клієнтів для заміни приладдя.

Загроза здоров'ю через розмноження хвороботворних мікроорганізмів!

У режимах Slow Cooking (повільне готування при температурах нижче 100 °C), ферментації (консервації), Sous-Vide (готування під вакуумом при температурах нижче 100 °C) продукти готуються при низьких температурах. При низьких температурах готування виникає небезпека розмноження хвороботворних мікроорганізмів.

- Під час підготовки та в процесі готування дотримуйтеся правил гігієни.
- Суворо дотримуйтесь інструкцій із рецептів (температура й час).
- Проконтролюйте, щоб їжу було спожито безпосередньо після завершення готування за рецептом, або ж здійсніть відповідну процедуру консервування.

Загроза здоров'ю через приладдя!

Усе приладдя приладу Thermomix® TM6, загалом, спеціально розроблено для використання виключно з Thermomix® TM6. Використання не за призначенням може призвести до пошкоджень.

- Не використовуйте приладдя для інших цілей, зокрема при високих температурах.
- Не використовуйте лопатку в гарячих каструлях або пательнях.
- У жодному разі не використовуйте насадку для збивання під час тривалого приготування (у режимах ферментації, Slow Cooking, Sous-Vide), оскільки може виникнути загроза заподіяння шкоди здоров'ю.
- У разі пошкодження приладдя припиніть використовувати й негайно замініть його.

Небезпека опіків через гарячі поверхні!

Під час готування гарячих страв чаша для перемішування й використовуване приладдя також нагріваються. Навіть після завершення процесу нагрівання можна обпектись об гарячі поверхні.

- Обережно поводьтеся з чашею для перемішування, змішувальним ножем і приладдям, зокрема під час і після готування гарячих страв.
- Беріться лише за ручки й поверхні для тримання, передбачені в компонентах приладу.
- Перш ніж розібрати чашу для перемішування й вийняти змішувальний ніж, дайте цим компонентам достатньо охолонути.

Небезпека порізів!

Гострі леза змішувального ножа можуть травмувати вас.

- Обережно поводьтеся зі змішувальним ножем.
- У жодному разі не беріться за леза змішувального ножа.
- Під час виймання змішувального ножа пильнуйте, щоб він не випав.
- Не просовуйте руки в чашу для перемішування.
- Тримайте частини тіла й волосся подалі від змішувального ножа.

Небезпека травмування через затискання!

Існує небезпека затискання кінцівок у фіксаторах базового блоку або під кришкою чаші для перемішування.

- Уникайте контакту з рухомими частинами.
- Тримайте волосся та одяг подалі від рухомих частин.
- **Не** торкайтеся фіксаторів або кришки чаші для перемішування під час відкривання або закривання блокувального механізму.

Шкода здоров'ю через технологічні домішки!

У процесі виробництва на компонентах приладу Thermomix® TM6 можуть залишатися непридатні для споживання технологічні домішки. Можливі технологічні домішки становлять загрозу для здоров'я.

- Перед першим використанням ретельно промийте всі компоненти й приладдя, які можуть контактувати з продуктами харчування.

Пошкодження майна через пару!

Якщо розмістити Thermomix® TM6 безпосередньо під меблями (полицями, настінними шафами тощо), пара, що виходить, може їх пошкодити.

- Розміщуйте Thermomix® TM6 на достатній відстані від предметів, які розташовані зверху й з боків приладу.
- Крім того, враховуйте висоту Varoma®.

Пошкодження пристрою через неправильне підключення до електромережі!

Підключення базового блока до електромережі, яка за своїми характеристиками не відповідає параметрам приладу, призведе до його пошкодження.

- Завжди використовуйте прилад Thermomix® TM6 при напрузі змінного струму й частоті мережі, що зазначені на фірмовій табличці.

Небезпека пошкодження через неправильне використання функції Varoma®!

Thermomix® TM6 може пошкодитися через недостатню кількість води в чаші для перемішування.

- Пильнуйте, щоб у чаші для перемішування було достатньо води. З Thermomix® TM6 за 15 хвилин випаровується приблизно 250 мл води.
- За потреби доливайте воду, зокрема якщо потрібно продовжити час готування на парі.

Пошкодження приладу внаслідок неправильного чищення та недотримання вказівок під час тривалого приготування їжі!

Якщо чаша для перемішування й змішувальний ніж тривалий час контактують із водою, іншими рідинами або залишками їжі, ці компоненти можуть пошкодитися.

- Завжди чистьте компоненти одразу після використання.
- Зокрема, не залишайте змішувальний ніж надовго у промивній воді, оскільки це може призвести до передчасного старіння системи ущільнення ножової опори.
- У чаші для перемішування може з'явитись іржа через різну якість води під час тривалого приготування їжі (у режимах ферментації, Slow Cooking, Sous-Vide). Тому зверніть увагу на вказівки щодо додавання спеціальних інгредієнтів (наприклад, лимонної кислоти) у воду для кип'ятіння.

Корозія всередині базового блоку!

Якщо чаша для перемішування та, зокрема, контактні виводи знизу залишаються вологими після чищення, після встановлення чаші для перемішування всередині базового блоку може з'явитись іржа.

- Перш ніж вставити чашу для перемішування в базовий блок, дайте їй повністю висохнути.

Пошкодження майна через неправильне встановлення змішувального ножа!

Якщо змішувальний ніж неправильно встановити й зафіксувати, або якщо пошкоджене ущільнювальне кільце, усередину приладу може потрапити рідина й пошкодити базовий блок.

- Переконайтеся, що ущільнювальне кільце змішувального ножа підігнане й щільно прилягає до ножової опори.
- Переконайтеся, що ущільнювальне кільце змішувального ножа не має пошкоджень.
- Перш ніж заповнити чашу для перемішування, переконайтеся, що змішувальний ніж правильно вставлений і зафіксований.
- У разі витікання рідини або потрапляння її в корпус базового блоку витягніть вилку мережевого шнура й зверніться до ремонтної служби.

Пошкодження майна через неправильне використання!

Якщо насадка для збивання під час роботи контактує зі змішувальним ножем або іншим приладдям, вона може зламатися.

- Перш ніж налаштовувати рівень швидкості, переконайтеся, що насадка для збивання правильно встановлена на змішувальному ножі.
- У жодному разі не перевищуйте 4-й рівень швидкості.
- Коли вставлено насадку для збивання, не використовуйте лопатку.
- Не додавайте продукти, які можуть заблокувати або пошкодити насадку для збивання.

2.2 СТРУКТУРА ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНИХ ВКАЗІВОК

У цій інструкції попереджувальні вказівки виділені символами безпеки й сигнальними словами. Символ і сигнальне слово вказують на ступінь серйозності небезпеки.

Структура попереджувальних вказівок

Попереджувальні вказівки, що передують кожній дії, мають таку структуру:

НЕБЕЗПЕЧНО



Тип і джерело небезпеки

Коментар щодо типу й джерела небезпеки/наслідків

- Заходи для запобігання небезпеці

ЗНАЧЕННЯ СИГНАЛЬНИХ СЛІВ

НЕБЕЗПЕЧНО	Небезпека для життя або ризик отримання важких тілесних ушкоджень, якщо не запобігти загрозі.
ОБЕРЕЖНО	Небезпека отримання легких тілесних ушкоджень, якщо не запобігти загрозі.
ЗВЕРНІТЬ УВАГУ	Небезпека пошкодження майна, якщо не запобігти загрозі.

ЗНАЧЕННЯ СИМВОЛІВ БЕЗПЕКИ

	Попереджувальна вказівка щодо ступеня серйозності небезпеки
	Вказівка щодо пошкодження майна

2.3 ОБОВ'ЯЗКИ КОРИСТУВАЧА

Щоб забезпечити належну роботу приладу Thermomix® TM6, зверніть увагу на такі моменти:

1. Дотримуйтесь інструкції з експлуатації та всієї пов'язаної з нею документації.
2. Зберігайте інструкцію поруч із приладом Thermomix® TM6.
3. Негайно усувайте пошкодження приладу Thermomix® TM6. Для цього звертайтеся до Центр обслуговування клієнтів [▸ 91] у своєму регіоні.

uk

3 ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Thermomix® TM6 виготовлено й випробувано відповідно до сучасного технічного рівня, а також згідно із загальновизнаними правилами техніки безпеки. Використовуйте Thermomix® TM6 правильно й за призначенням, щоб уникнути небезпеки для себе та інших людей, а також пошкоджень Thermomix® TM6 та іншого майна.

Прилад Thermomix® TM6 – це кухонний комбайн для домашнього або побутового використання.

Thermomix® TM6 має використовуватися лише дорослими. Дітям забороняється користуватися приладом як самостійно, так і під наглядом дорослих. За будь-яких обставин дітям слід перебувати подалі від приладів, що працюють, а також від з'єднувального кабелю.

Попереджайте дітей про потенційно небезпечні виділення тепла й пари, гарячий конденсат і гарячі поверхні.

У разі використання приладу Thermomix® TM6 безпосередньо поруч із дітьми за ними потрібно дуже пильно наглядати.

У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з Thermomix® TM6.

Особи з обмеженими фізичними й розумовими здібностями або особи без досвіду роботи та/або знання можуть користуватися Thermomix® TM6 лише під наглядом або за умови, що вони отримали вказівки стосовно безпечної експлуатації Thermomix® TM6 і зрозуміли пов'язані з нею ризики.

Будь-яке використання не за призначенням не допускається. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникають внаслідок цього. У разі здійснення технічних змін виробу гарантійні претензії або відповідальність за дефекти втрачають свою силу.

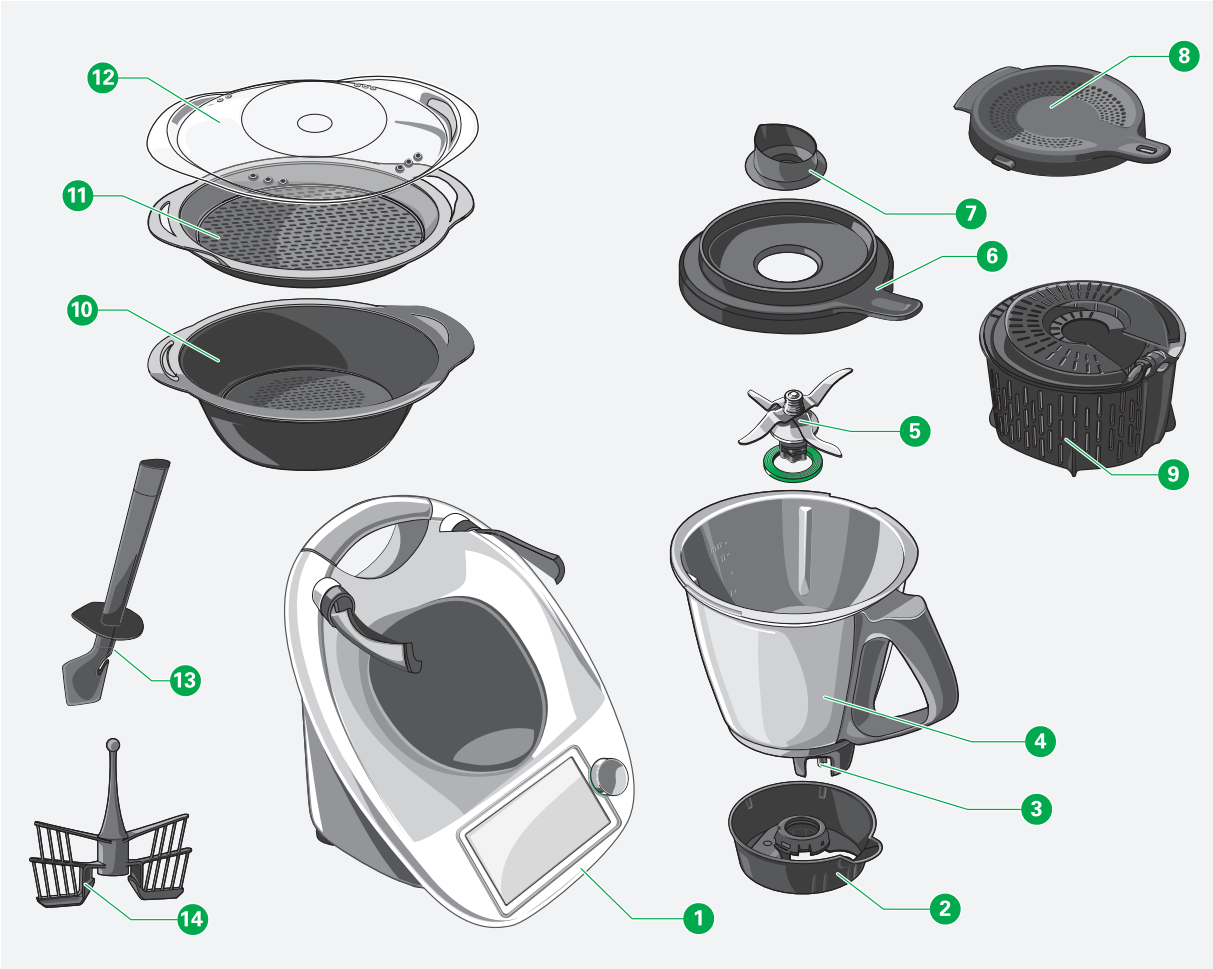
Під час будь-яких робіт із Thermomix® TM6 необхідно дотримуватися всієї відповідної документації, а також вказівок на дисплеї. Виробник не несе відповідальності за збитки в результаті неналежних дій.

4 ПЕРШЕ ВВЕДЕННЯ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ

4.1 ПЕРЕВІРКА КОМПЛЕКТУ ПОСТАЧАННЯ

Перевірте комплект постачання на повноту й цілісність.

До комплекту постачання входять:



1 Базовий блок Thermomix® TM6	9 Паровий кошик з кришкою (фіксованою)
2 Основа чаші для перемішування	10 Контейнер Varoma®
3 Контактні виводи	11 Вставне денце Varoma®
4 Чаша для перемішування	12 Кришка Varoma®
5 Змішувальний ніж з ущільнювальним кільцем	13 Лопатка
6 Кришка чаші для перемішування	14 Насадка для збивання
7 Мірна чаша	Інструкція з експлуатації та кулінарна книга (додатково)
8 Захист від розбризкування	

Дізнатися про те, як користуватися приладдям, можна в главі «Ознайомлення з приладдям [▸ 65]».

4.2 ВИБІР МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

- Знайдіть для приладу Thermomix® TM6 постійне місце на кухні, де з ним буде зручно працювати.

Вибираючи місце встановлення, зверніть увагу на такі моменти:

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека пожежі!

Якщо поставити базовий блок на гарячу поверхню, він може загорітися.

- У жодному разі не ставте базовий блок на плиту (конфорку, склокерамічну чи індукційну варильну поверхню тощо) або на інші нагріті чи нагрівальні поверхні.
- Витримуйте достатню відстань до гарячих поверхонь і зовнішніх джерел тепла.
- Переконайтеся, що з'єднувальний кабель не контактує з гарячими поверхнями й зовнішніми джерелами тепла.

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека ураження електричним струмом через неправильне підключення до мережі!

Неправильне підключення до мережі може призвести до враження електричним струмом.

- Використовуйте базовий блок лише за умови правильного підключення із залученням фахівця.

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека травмування через падіння приладу!

Під час роботи, зокрема в режимі замішування тіста або подрібнювання, прилад Thermomix® TM6 може змістится. Thermomix® TM6 може впасти й травмувати вас.

- Розміщуйте прилад Thermomix® TM6 на чистій, стійкій, рівній і горизонтальній поверхні.
- Забезпечуйте достатню відстань до краю робочої поверхні.
- Ніколи не залишайте прилад Thermomix® TM6 без нагляду під час роботи.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

Пошкодження пристрою через неправильне підключення до електромережі!

Підключення базового блока до електромережі, яка за своїми характеристиками не відповідає параметрам приладу, призведе до його пошкодження.

- Завжди використовуйте прилад Thermomix® TM6 при напрузі змінного струму й частоті мережі, що зазначені на фірмовій табличці.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

Пошкодження майна через пару!

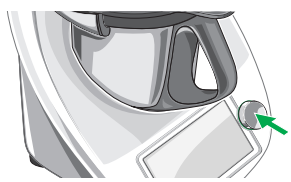
Якщо розмістити Thermomix® TM6 безпосередньо під меблями (полицями, настінними шафами тощо), пара, що виходить, може їх пошкодити.

- Розміщуйте Thermomix® TM6 на достатній відстані від предметів, які розташовані зверху й з боків приладу.
- Крім того, враховуйте висоту Varoma®.

1. Розміщуйте Thermomix® TM6 на чистій, стійкій і рівній робочій поверхні, щоб прилад не міг зсунутися.
2. Переконайтеся, що у вентиляційний отвір на задній панелі базового блока не може потрапити бруд (бризки жиру тощо).
3. Зніміть захисну плівку з дисплея та фіксаторів.
4. Витягніть із приладу Thermomix® TM6 кабель живлення й підключіть Thermomix® TM6 до електричної мережі.
5. Ви самі визначаєте, на яку довжину витягнути кабель (до 1 м). Якщо вам не потрібна повна довжина, частина кабелю живлення, що не використовується, залишиться прихованою всередині приладу Thermomix® TM6.
6. Не ставте базовий блок на кабель живлення, оскільки це вплине на стійкість приладу Thermomix® TM6 і на роботу ваг.

4.3 ПЕРШЕ ВВІМКНЕННЯ

Для перевезення Thermomix® TM6 фіксується транспортувальним кріпленням.



- Натисніть перемикач, щоб запустити Thermomix® TM6.

⇨ *Транспортувальне кріплення автоматично розблокується.*

Під час першого ввімкнення Thermomix® TM6 автоматично надасть вказівки з базового налаштування. Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.

Згодом ви можете змінити налаштування.

Додаткові відомості про можливі налаштування можна знайти після введення в експлуатацію в розділі Налаштування [▸ 82].

4.4 ПЕРШЕ ЧИЩЕННЯ

Якщо ви працюєте з Thermomix® TM6 вперше, спочатку ознайомтеся з приладом.

ОБЕРЕЖНО



Шкода здоров'ю через технологічні домішки!

У процесі виробництва на компонентах приладу Thermomix® TM6 можуть залишатися непридатні для споживання технологічні домішки. Можливі технологічні домішки становлять загрозу для здоров'я.

- Перед першим використанням ретельно промийте всі компоненти й приладдя, які можуть контактувати з продуктами харчування.

Під час першого чищення виконайте такі дії:

1. Розберіть чашу для перемішування, див. главу Розбирання чаші для перемішування [▶ 63].
2. Потім промийте всі деталі та приладдя (за винятком базового блока) вручну або в посудомийній машині.

Докладніші відомості про чищення можна знайти в розділі Чищення [▶ 85].

4.4.1 РОЗБИРАННЯ ЧАШІ ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ

Щоб ретельно очистити змішувальний ніж і чашу для перемішування, потрібно розібрати чашу для перемішування.

Виконайте такі дії:







1. Утримуйте чашу для перемішування отвором догори.
2. Поверніть основу чаші для перемішування приблизно на 30° за годинниковою стрілкою й відтягніть основу вниз.
   Змішувальний ніж при цьому спочатку залишається в чаші для перемішування.
3. Обережно візьміть змішувальний ніж над лезами й витягніть його разом з ущільнювальним кільцем із чаші для перемішування.

5 ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ПРИЛАДДЯМ

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека травмування через непридатне приладдя!

Використання додаткового обладнання, приладдя або предметів, не рекомендованих або не проданих компанією Vorwerk, а також дефектних або несумісних комплектуючих може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.

- Використовуйте виключно рекомендоване оригінальне приладдя Vorwerk Thermomix®.
- У жодному разі не використовуйте Thermomix® TM6 з компонентами або обладнанням від попередніх моделей.
- Не модифікуйте Thermomix® TM6 і приладдя.
- У жодному разі не використовуйте Thermomix® TM6 з пошкодженим приладдям.

НЕБЕЗПЕЧНО

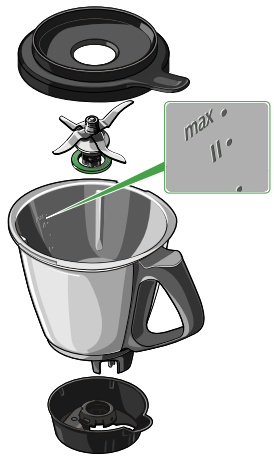


Загроза здоров'ю через приладдя!

Усе приладдя приладу Thermomix® TM6, загалом, спеціально розроблено для використання виключно з Thermomix® TM6. Використання не за призначенням може призвести до пошкоджень.

- Не використовуйте приладдя для інших цілей, зокрема при високих температурах.
- Не використовуйте лопатку в гарячих каструлях або пательнях.
- У жодному разі не використовуйте насадку для збивання під час тривалого приготування (у режимах ферментації, Slow Cooking, Sous-Vide), оскільки може виникнути загроза заподіяння шкоди здоров'ю.
- У разі пошкодження приладдя припиніть використовувати й негайно замініть його.

5.1 ЧАША ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ



В чаші для перемішування з нержавіючої сталі обробляються й розігріваються страви.

Чаша для перемішування складається з контейнера з нержавіючої сталі, кришки, основи й змішувального ножа.

ПОЗНАЧКИ РІВНІВ ЗАПОВНЮВАННЯ

На контейнері з нержавіючої сталі є позначки рівнів заповнювання з поділками на 0,5 л.

Максимальна місткість становить 2,2 л (позначка max).

Позначка	Об'єм
max	2,2 л
II	2 л
I	1 л

НЕБЕЗПЕЧНО

Небезпека обшпарювання через витік вмісту!

Гарячі рідина або вміст можуть розбризкуватися й призводити до обшпарювання.

- У жодному разі не перевищуйте максимальну місткість чаші для перемішування, яка становить 2,2 л (позначка max).
- Пильнуйте, щоб вміст не потрапляв в отвір кришки чаші для перемішування.
- Використовуйте виключно оригінальне приладдя Thermomix® з комплекту (мірна чашка, паровий кошик, захист від розбризкування або приставка Varoma®), щоб запобігти розбризкуванню жиру або рідини.
- Заливайте рідини в чашу для перемішування дуже обережно.
- Обережно виймайте заповнену чашу для перемішування з базового блоку, щоб запобігти проливанню або розбризкуванню вмісту.

5.1.1 КРИШКА ЧАШІ ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ

Кришка закриває чашу для перемішування.

З міркувань безпеки Thermomix® TM6 запускається, лише якщо кришку правильно встановлено й заблоковано. Блокувальний механізм складається з 2 фіксаторів і сенсора кришки, який розміщено на корпусі між фіксаторами.

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека обшпарювання через неправильне поводження з кришкою чаші для перемішування!

Якщо кришку на чаші для перемішування встановити неправильно, гарячий жир може витекти й обшпарити вас.

- У жодному разі не намагайтеся відкрити кришку чаші для перемішування або блокувальний механізм із застосуванням сили.
- Відкривайте кришку чаші для перемішування, лише коли швидкість дорівнює нулю, а блокувальний механізм розблокувався.
- Регулярно перевіряйте ущільнення кришки на можливі пошкодження. Якщо ви виявили пошкодження або місця, в яких кришка закривається не щільно, негайно замініть кришку.
- Використовуйте прилад Thermomix® TM6 лише з чистою кришкою чаші для перемішування. Щоб забезпечити належну герметичність між кришкою й чашею для перемішування, край чаші та ущільнення потрібно завжди очищувати від прилиплих продуктів харчування.

ОБЕРЕЖНО



Небезпека травмування через затискання!

Існує небезпека затискання кінцівок у фіксаторах базового блоку або під кришкою чаші для перемішування.

- Уникайте контакту з рухомими частинами.
- Тримайте волосся та одяг подалі від рухомих частин.
- **Не** торкайтеся фіксаторів або кришки чаші для перемішування під час відкривання або закривання блокувального механізму.

5.1.2 ОСНОВА ЧАШІ ДЛЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ

Основа фіксує змішувальний ніж у чаші для перемішування. Крім того, основа чаші для перемішування виконує роль підставки: зі встановленою основою чашу для перемішування можна безпечно розміщувати.

5.1.3 ЗМІШУВАЛЬНИЙ НІЖ

Змішувальний ніж – це основний компонент приладу Thermomix® TM6, що має кілька призначень.

На низькій швидкості змішувальний ніж помішує, на середній – перемішує й подрібнює, а на високій – змішує або робить пюре.

Змішувальний ніж має бути завжди належним чином встановлений і зафіксований основою чаші для перемішування (див. главу Встановлення змішувального ножа [▶ 69]). Якщо змішувальний ніж встановлено неправильно, ви не зможете користуватися приладом Thermomix® TM6.

ОБЕРЕЖНО



Небезпека порізів!

Гострі леза змішувального ножа можуть травмувати вас.

- Обережно поводьтеся зі змішувальним ножем.
- У жодному разі не беріться за леза змішувального ножа.
- Під час виймання змішувального ножа пильнуйте, щоб він не випав.
- Не просовуйте руки в чашу для перемішування.
- Тримайте частини тіла й волосся подалі від змішувального ножа.

5.1.3.1 ВИЙМАННЯ ЗМІШУВАЛЬНОГО НОЖА

Щоб ретельно очистити змішувальний ніж і чашу для перемішування, потрібно вийняти змішувальний ніж.

ОБЕРЕЖНО



Небезпека опіків через гарячі поверхні!

Під час готування гарячих страв чаша для перемішування й використовуване приладдя також нагріваються. Навіть після завершення процесу нагрівання можна обпектись об гарячі поверхні.

- Обережно поводьтеся з чашею для перемішування, змішувальним ножем і приладдям, зокрема під час і після готування гарячих страв.
- Беріться лише за ручки й поверхні для тримання, передбачені в компонентах приладу.
- Перш ніж розібрати чашу для перемішування й вийняти змішувальний ніж, дайте цим компонентам достатньо охолонути.

Виконайте такі дії:



1. Утримуйте чашу для перемішування отвором догори.
2. Поверніть основу чаші для перемішування приблизно на 30° за годинниковою стрілкою й відтягніть основу вниз.
   Змішувальний ніж спочатку залишається в чаші для перемішування.
3. Обережно візьміть змішувальний ніж над лезами й витягніть його разом з ущільнювальним кільцем із чаші для перемішування.



5.1.3.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ЗМІШУВАЛЬНОГО НОЖА

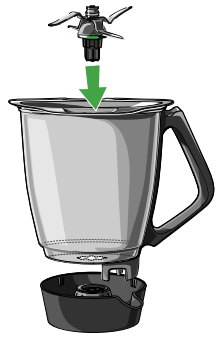


ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

Пошкодження майна через неправильне встановлення змішувального ножа!

Якщо змішувальний ніж неправильно встановити й зафіксувати, або якщо пошкоджене ущільнювальне кільце, усередину приладу може потрапити рідина й пошкодити базовий блок.

- Переконайтеся, що ущільнювальне кільце змішувального ножа підігнане й щільно прилягає до ножової опори.
- Переконайтеся, що ущільнювальне кільце змішувального ножа не має пошкоджень.
- Перш ніж заповнити чашу для перемішування, переконайтеся, що змішувальний ніж правильно вставлений і зафіксований.
- У разі витікання рідини або потрапляння її в корпус базового блоку витягніть вилку мережевого шнура й зверніться до ремонтної служби.

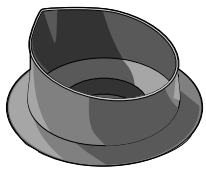






1. Переконайтеся, що ущільнювальне кільце змішувального ножа підігнане й щільно прилягає до ножової опори.
2. Утримуйте чашу для перемішування отвором догори.
3. Обережно візьміть змішувальний ніж над лезами й вставте його разом з ущільнювальним кільцем в отвір на дні чаші для перемішування: ущільнювальне кільце змішувального ножа має прилягати до дна чаші.
4. Підставте основу під чашу для перемішування.
5. Повертайте основу на 30° у напрямку ручки до надійної фіксації змішувального ножа.
6. Перевірте надійність закріплення основи чаші для перемішування. Чашу для перемішування можна вставити в базовий блок лише за умови, що її правильно зібрано.

5.2 МІРНА ЧАША



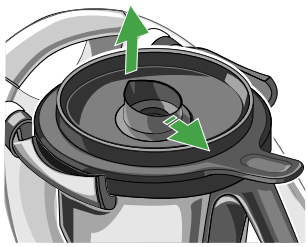
Мірна чаша закриває отвір у кришці чаші для перемішування й таким чином запобігає тепловим втратам і розбризкуванню їжі, що перемішується або готується.

Крім того, за допомогою мірної чаші можна вимірювати об'єм рідин. У мірній чаші є позначки на 50 і 100 мл.

Щоб додати невелику кількість рідини, мірну чашу не потрібно знімати. Натомість повільно налийте рідину безпосередньо на кришку чаші для перемішування навколо мірної чаші. Рідина поступово просочуватиметься в чашу для перемішування повз мірну чашу.

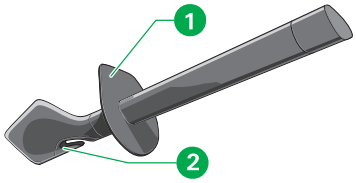
Якщо в чашу для перемішування потрібно додати більше рідини або тверді інгредієнти, вийміть мірну чашу з отвору в кришці.

Виконайте такі дії:



1. Трохи підсуньте мірну чашу на себе.
2. Нахиліть мірну чашу догори й вийміть її.

5.3 ЛОПАТКА



Лопатка використовується для проштовхування їжі, що перемішується або готується, на дно чаші для перемішування, а також для очищення стінок чаші для перемішування.

Крім того, лопатка – це єдиний допоміжний компонент, за допомогою якого можна перемішувати або збовтувати інгредієнти в чаші для перемішування. Вставляйте лопатку зверху через отвір у кришці. Захисний диск (1) запобігає захопленню лопатки лезами ножа. Таким чином, ви можете використовувати лопатку під час готування, змішування або подрібнення.

За допомогою гачка на лопатці (2) з чаші для перемішування можна вийняти паровий кошик, див. главу Паровий кошик [▶ 72].

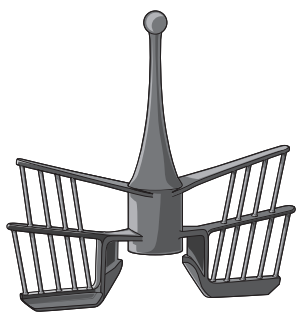
НЕБЕЗПЕЧНО

Небезпека травмування через неправильне використання!

Якщо ви не використовуєте лопатку, яка входить до комплекту постачання, а натомість застосовуєте інші предмети для перемішування вмісту, ці предмети можуть потрапити в змішувальний ніж і призвести до травмування.

- Для перемішування використовуйте виключно лопатку із захисним диском із комплекту постачання.
- Вводьте лопатку в чашу для перемішування лише плоскою стороною.

5.4 НАСАДКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ



За допомогою насадки для збивання можна збивати вершки або яєчні білки. До того ж насадка для збивання покращує результат приготування багатьох інших страв, наприклад пудингу або соусів. Вона забезпечує рівномірне перемішування всіх інгредієнтів за низької швидкості й таким чином запобігає осаджуванню або пригорянню їжі на дні чаші для перемішування.

НЕБЕЗПЕЧНО

Загроза здоров'ю через приладдя!

Усе приладдя приладу Thermomix® TM6, загалом, спеціально розроблено для використання виключно з Thermomix® TM6. Використання не за призначенням може призвести до пошкоджень.

- Не використовуйте приладдя для інших цілей, зокрема при високих температурах.
- Не використовуйте лопатку в гарячих каструлях або пательнях.
- У жодному разі не використовуйте насадку для збивання під час тривалого приготування (у режимах ферментації, Slow Cooking, Sous-Vide), оскільки може виникнути загроза заподіяння шкоди здоров'ю.
- У разі пошкодження приладдя припиніть використовувати й негайно замініть його.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

Пошкодження майна через неправильне використання!

Якщо насадка для збивання під час роботи контактує зі змішувальним ножем або іншим приладдям, вона може зламатися.

- Перш ніж налаштовувати рівень швидкості, переконайтеся, що насадка для збивання правильно встановлена на змішувальному ножі.
- У жодному разі не перевищуйте 4-й рівень швидкості.
- Коли вставлено насадку для збивання, не використовуйте лопатку.
- Не додавайте продукти, які можуть заблокувати або пошкодити насадку для збивання.

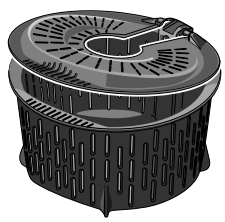
ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ

1. Встановіть насадку для збивання на змішувальний ніж зверху й трохи проверніть її в напрямку, протилежному напрямку обертання змішувального ножа.
2. Переконайтеся, що насадка для збивання зафіксована і її вже не можна витягнути вгору.

ВИЙМАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ ЗБИВАННЯ

- Візьміть насадку для збивання за сферичний кінець і вийміть її легкими обертальними рухами.

5.5 ПАРОВИЙ КОШИК



У паровому кошику можна готувати делікатні інгредієнти. Крім того, він використовується для фільтрування фруктових або овочевих соків, а також як сито.

За невеликого вмісту рідини (наприклад, у соусах), замість мірної чаші, паровий кошик можна також встановлювати на кришці чаші для перемішування як захист від розбризкування.

Задля додаткових заходів безпеки й дотримання максимального об'єму паровий кошик оснащено кришкою. Кришка міцно прикріплена до кошика, і її в жодному разі не можна знімати.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПАРОВОГО КОШИКА



- Вставте паровий кошик у чашу для перемішування зверху. Паз для лопатки вказує на ручку чаші для перемішування.

ВИЙМАННЯ ПАРОВОГО КОШИКА

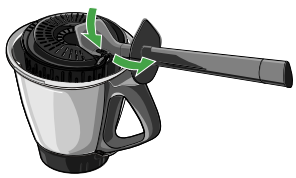
НЕБЕЗПЕЧНО

Небезпека обшпарювання гарячою їжею, що готується!

Ви можете обшпаритися гарячою їжею, що готується в паровому кошику.

- Виймаючи паровий кошик, будьте дуже обережними.
- Перед вийманням переконайтеся, що лопатка надійно зафіксована гачком у паровому кошику.
- Щоб запобігти перевертанню парового кошика, після його виймання витягніть лопатку.

Використовуйте лопатку, щоб вийняти паровий кошик. Виконайте такі дії:



1. Вставте гачок лопатки до паза парового кошика.
   Переконайтеся, що гачок надійно зафіксований у паровому кошику.
2. Вийміть паровий кошик із чаші для перемішування за ручку лопатки й помістіть паровий кошик, приміром, у раковину, щоб із приготованої страви стекли краплі рідини.
3. Щоб запобігти перевертанню парового кошика, після його виймання витягніть лопатку.
   Від'єднайте лопатку від парового кошика, висунувши гачок із паза.

5.6 VAROMA®



За допомогою приставки Varoma® страви можна готувати на парі. Приставка Varoma® складається з трьох частин: контейнера Varoma® (знизу), вставного денця Varoma® (посередині) і кришки Varoma® (зверху). Це дає змогу готувати кілька компонентів меню одночасно.

Ви також можете використовувати приставку Varoma® без вставного денця Varoma®, щоб готувати продукти більших розмірів, наприклад десерти з дріжджового тіста, або під час готування великої кількості однакових продуктів.

Дізнатися, як користуватися приставкою Varoma®, можна тут [▶ 79].

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека обшпарювання гарячою парою!

Під час готування та, зокрема, за використання функції Varoma® виникає гаряча пара, яка може призвести до обшпарювання.

- Тримайтеся подалі від пари.
- Не торкайтеся мірної чаші під час готування гарячих страв і не накривайте її. Переконайтеся, що пара вільно виходить на ділянці між мірною чашею й отвором у кришці.
- Переконайтеся, що щілини контейнера Varoma® та вставного денця Varoma® не перекриваються їжею, що готується, і що пара може виходити безперешкодно.
- Стежте за правильним розміщенням контейнера Varoma® на кришці чаші для перемішування, щоб контейнер Varoma® не перекинувся й не впав. У жодному разі не ставте Varoma® на захист від розбризкування.
- Якщо ви знімаєте Varoma® з кришки чаші для перемішування та відкладаєте його вбік, обов'язково залишайте кришку Varoma® закритою.
- Знімаючи кришку Varoma®, тримайте її подалі від обличчя та тіла, щоб уникнути контакту з парою, що виходить.

ОБЕРЕЖНО



Небезпека опіків через гарячі поверхні!

Під час готування гарячих страв чаша для перемішування й використовуване приладдя також нагріваються. Навіть після завершення процесу нагрівання можна обпектись об гарячі поверхні.

- Обережно поводьтеся з чашею для перемішування, змішувальним ножем і приладдям, зокрема під час і після готування гарячих страв.
- Беріться лише за ручки й поверхні для тримання, передбачені в компонентах приладу.
- Перш ніж розібрати чашу для перемішування й вийняти змішувальний ніж, дайте цим компонентам достатньо охолонути.

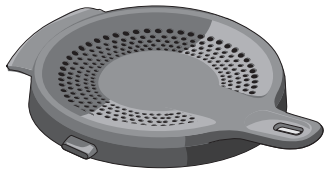
ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

Небезпека пошкодження через неправильне використання функції Varoma®!

Thermomix® TM6 може пошкодитися через недостатню кількість води в чаші для перемішування.

- Пильнуйте, щоб у чаші для перемішування було достатньо води. З Thermomix® TM6 за 15 хвилин випаровується приблизно 250 мл води.
- За потреби доливайте воду, зокрема якщо потрібно продовжити час готування на парі.

5.7 ЗАХИСТ ВІД РОЗБРИЗКУВАННЯ



Захист від розбризкування завжди встановлюється на чаші для перемішування, наприклад під час готування при високих температурах із жиром, коли потрібно, щоб виходила пара. На дисплеї приладу Thermomix® TM6 відображатиметься рекомендація щодо встановлення захисту від розбризкування на кришці чаші для перемішування щоразу, коли в цьому буде потреба.

НЕБЕЗПЕЧНО

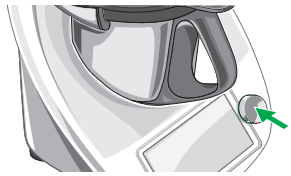
Небезпека опіків гарячим жиром!

Під час використання функції обсмажування жир нагрівається. Суміші води з олією можуть розбризкуватися. Ви можете обпектися гарячим жиром.

- У жодному разі не лийте розігрітий жир у чашу для перемішування.
- У жодному разі не розігрівайте олію без додаткових інгредієнтів. Якщо ви додасте інгредієнти запізно, гаряча олія почне дуже сильно розбризкуватися.
- Стежте, щоб приладдя Thermomix® TM6 було сухим.
- Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.
- Належним чином встановлюйте захист від розбризкування на кришці чаші для перемішування завжди, коли цього вимагає Thermomix® TM6.
- Пильнуйте, щоб фіксатори охоплювали захист від розбризкування.

6 ЕКСПЛУАТАЦІЯ

6.1 УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ



УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ THERMOMIX® TM6

- Натисніть перемикач.

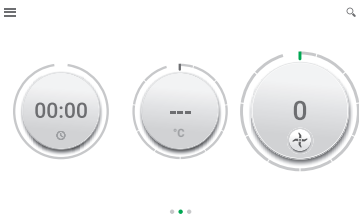
⇨ *Прилад Thermomix® TM6 увімкнеться, і за замовчуванням з'явиться початкова сторінка.*

ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ THERMOMIX® TM6

1. Утримуйте перемикач натиснутим приблизно 5 секунд, доки на дисплеї не з'явиться повідомлення, що прилад Thermomix® TM6 зараз вимкнеться.
2. Щойно з'явиться це повідомлення, відпустіть перемикач.
3. Якщо ви більше не плануєте використовувати Thermomix® TM6, після вимкнення витягніть вилку мережевого шнура.

Примітка Якщо прилад Thermomix® TM6 не використовується, він автоматично вимкнеться через 15 хвилин, щоб заощадити електроенергію. На останніх 30 секундах відобразиться повідомлення, за допомогою якого ви зможете скасувати автоматичне вимкнення.

6.2 ГОЛОВНИЙ ЕКРАН



На головному екрані відображаються селектори часу, температури й рівнів швидкості, необхідні для ручного готування.

Торкніться відповідного селектора й поверніть перемикач, щоб установити або змінити налаштування.

Крім того, можна переходити між окремими селекторами, коротко натискаючи перемикач.

Елемент «Пошук» (вгорі праворуч) надає доступ до рецептів із функцією покрокового готування Guided Cooking. За допомогою символу меню (вгорі ліворуч) можна перейти в розділ Головне меню [▶ 80].

6.2.1 ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ



1. Торкніться селектора часу.
2. За допомогою перемикача виберіть потрібний час роботи.

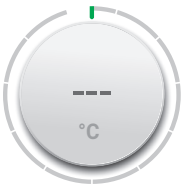
ПРИМІТКА ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Час можна підлаштувати в будь-який момент у процесі готування.

1. Торкніться індикації часу й поверніть перемикач, щоб продовжити або скоротити час.
2. Якщо зупинити ніж до завершення заданого часу натисканням перемикача, наприклад, щоб додати певний інгредієнт, відлік часу тимчасово зупиниться. Після перезапуску приладу Thermomix® TM6 шляхом повторного встановлення рівня швидкості відлік часу буде продовжено.
3. Якщо певний процес потрібно взагалі скасувати до завершення заданого часу, торкніться індикації часу й повертайте перемикач, доки не відобразиться значення 00:00, або ж натисніть перемикач.

Якщо ви не задали час у режимі без функції нагрівання, після встановлення швидкості автоматично почнеться відлік до максимально можливого часу, після чого пролунає звуковий сигнал.

6.2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ



1. Торкніться селектора температури.
2. За допомогою перемикача виберіть потрібну температуру.

ПРИМІТКА ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Завжди пильнуйте, щоб значення потрібної температури було встановлене на «---», якщо ви не бажаєте розігрівати або варити їжу.

Нагрівання увімкнеться, лише якщо ви задали час роботи.

ПРИМІТКА ЩОДО РОЗІГРІВАННЯ Й ТЕРМООБРОБКИ

Розігрівання й термообробка виконуються, лише якщо попередньо задано час.

6.2.3 ВСТАНОВЛЕННЯ ШВИДКОСТІ

Після встановлення швидкості починається робота приладу Thermomix® TM6.

Умова Перш ніж встановити швидкість, переконайтеся, що

1. чаша для перемішування закрита кришкою;
2. отвір у кришці чаші для перемішування закритий належним чином (мірною чашею або іншим придатним приладдям для приладу Thermomix® TM6).

НЕБЕЗПЕЧНО

Небезпека обшпарювання через витік гарячого вмісту!

Зависока швидкість у поєднанні з високими температурами може призвести до витікання вмісту та обшпарювання.

- Не використовуйте режим Turbo для гарячих страв або рідин із температурою понад 60 °C.
- Під час обробки гарячих страв збільшуйте швидкість поступово.



1. Торкніться селектора швидкості.
2. За допомогою перемикача виберіть потрібну швидкість.

Нижче наведені доступні рівні швидкості.

Позначення (рівень/режим):	Функція:	Об/хв:
Рівень для делікатного перемішування (0,5)	Низький рівень швидкості, який можна порівняти з періодичним перемішуванням у звичайній каструлі. Якщо встановлено рівень для делікатного перемішування продукти не подрібнюються, тобто шматочки залишаються цілими.	40
Змішування (1–3)	Рівні низьких швидкостей 1–3 особливо підходять для помірного змішування. Низький діапазон швидкості чудово підходить, наприклад, для приготування густих супів.	100–500

Змішування/ приготування пюре (4-10)	Рівні швидкості 4–10 підходять для грубого, тонкого й дуже тонкого подрібнювання, змішування й приготування пюре.	1100-10200
Режим Turbo	Режим Turbo – це максимальна швидкість. Цей режим також підходить для так званого переривчастого режиму роботи. Наприклад, якщо потрібно грубо подрібнити велику кількість продуктів, вмикайте режим Turbo 3–4 рази на 0,5 секунди. Тоді ви отримаєте рівномірно подрібнені продукти.	10700

Примітка На 6-му рівні швидкості й вище прилад Thermomix® TM6 вимикає функцію нагрівання.

АКТИВУВАННЯ ОБЕРТАННЯ ПРОТИ ГОДИННИКОВОЇ СТРІЛКИ

- Щоб активувати обертання проти годинникової стрілки [▶ 78], коротко натисніть на символ обертання проти годинникової стрілки на селекторі швидкості.

6.2.3.1 ОБЕРТАННЯ ЗА ГОДИННИКОВОЮ СТРІЛКОЮ/ПРОТИ ГОДИННИКОВОЇ СТРІЛКИ

Напрямок обертання ножа можна змінити за будь-якого рівня швидкості. Режим обертання проти годинникової стрілки використовується для дуже помірного перемішування делікатних продуктів харчування, які не слід подрібнювати.



1. Натисніть на символ обертання проти годинникової стрілки на селекторі швидкості, щоб переключити режим обертання змішувального ножа з правого на лівий.

⇨ *Режим обертання проти годинникової стрілки позначається відповідним символом на дисплеї.*

2. Щоб вимкнути режим обертання проти годинникової стрілки, ще раз торкніться відповідного символу або зачекайте, доки не сплине заданий час і напрямок обертання автоматично переключиться на режим обертання за годинниковою стрілкою.

6.3 ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека обшпарювання гарячою парою!

Під час готування та, зокрема, за використання функції Varoma® виникає гаряча пара, яка може призвести до обшпарювання.

- Тримайтеся подалі від пари.
- Не торкайтеся мірної чаші під час готування гарячих страв і не накривайте її. Переконайтеся, що пара вільно виходить на ділянці між мірною чашею й отвором у кришці.
- Переконайтеся, що щілини контейнера Varoma® та вставного денця Varoma® не перекриваються їжею, що готується, і що пара може виходити безперешкодно.
- Стежте за правильним розміщенням контейнера Varoma® на кришці чаші для перемішування, щоб контейнер Varoma® не перекинувся й не впав. У жодному разі не ставте Varoma® на захист від розбризкування.
- Якщо ви знімаєте Varoma® з кришки чаші для перемішування та відкладаєте його вбік, обов'язково залишайте кришку Varoma® закритою.
- Знімаючи кришку Varoma®, тримайте її подалі від обличчя та тіла, щоб уникнути контакту з парою, що виходить.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ



Небезпека пошкодження через неправильне використання функції Varoma®!

Thermomix® TM6 може пошкодитися через недостатню кількість води в чаші для перемішування.

- Пильнуйте, щоб у чаші для перемішування було достатньо води. З Thermomix® TM6 за 15 хвилин випаровується приблизно 250 мл води.
- За потреби доливайте воду, зокрема якщо потрібно продовжити час готування на парі.

- Виберіть потрібний час готування й температуру для функції `Varoma` за допомогою селекторів.

⇨ *З поверненням перемикача на низький рівень швидкості починається процес готування й відлік часу.*

Примітка щодо рівня швидкості

Для функції Varoma® використовуйте тільки низькі рівні швидкості (до 6). На 6-му рівні швидкості й вище прилад Thermomix® TM6 вимикає функцію нагрівання.

Примітка щодо процесу готування

Вода або рідина для готування їжі нагрівається в чаші для перемішування так, що за 15 хвилин генерується 250 мл пари, необхідної для готування, і ця пара потрапляє в приставку Varoma® крізь отвір у кришці чаші для перемішування приладу Thermomix® TM6. Страва готується повільно й делікатно.

ГОТУВАННЯ НА ПАРІ З ВИКОРИСТАННЯМ ФУНКЦІЇ VAROMA®

Varoma® – це приладдя Thermomix® TM6 і може використовуватися лише разом із приладом Thermomix® TM6. Тому перед використанням приставки Varoma® прилад Thermomix® TM6 потрібно належним чином ввести в експлуатацію.

1. Правильно встановіть чашу для перемішування в Thermomix® TM6.
2. Залийте в чашу для перемішування не менше 0,5 л (500 г) води. Цієї кількості має вистачити на готування протягом 30 хвилин.
   Щоб додати аромату, замість води можна використовувати овочевий бульйон або суміш води з вином.
3. Якщо під час готування на парі ви використовуєте паровий кошик, вставте його в чашу для перемішування (див. главу Паровий кошик [▶ 72]) і заповніть чашу, наприклад, картоплею або рисом.
4. Закрийте чашу для перемішування кришкою.
5. Покладіть кришку Varoma® на робочу поверхню нижньою стороною догори й поставте на кришку контейнер Varoma® – він точно підігнаний під заглиблення в кришці.
6. Тепер нещільно заповніть контейнер Varoma® продуктами, які потрібно приготувати.
7. Пильнуйте, щоб кілька щілин залишалися вільними для виходу й циркуляції пари.

Під час заповнювання Varoma® простежте, щоб продукти, які потребують більше часу на готування, були внизу, а продукти, які готуються швидше, були зверху (за потреби – на вставному денці Varoma®).

6.4 ЗВАЖУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Порада

Під час зважування не торкайтеся приладу Thermomix® TM6, не спирайтеся на Thermomix® TM6 і пильнуйте, щоб під Thermomix® TM6 нічого не було. З'єднувальний кабель не має бути натягнутим. Інакше результат зважування буде неправильним.



1. Вставте чашу для перемішування в базовий блок і торкніться символу ваг на сторінці `Режими та інструменти`.
2. Зважте перший інгредієнт (не більше 3 кг).
3. Якщо потрібно додати більше інгредієнтів, торкніться символу тари й додайте наступний інгредієнт до чаші для перемішування.

Процедуру дозважування можна повторювати до досягнення максимальної ваги (6 кг) стільки разів, скільки потрібно. Допустиме відхилення ваги під час зважування інгредієнтів вагою до 3 кг становить ±30 г.

6.5 ГОЛОВНЕ МЕНЮ

- На початковій сторінці у верхньому лівому куті торкніться символу меню.

⇨ *Таким чином можна ввійти в головне меню приладу Thermomix® TM6 і, наприклад, отримати доступ до своїх рецептів.*

Навігація й прокручування здійснюються безпосередньо на сенсорному екрані.

ПРИМІТКА ЩОДО ПРОКРУЧУВАННЯ

Не повертайте перемикач, щоб прокрутити меню. Він активує прилад Thermomix® TM6.

6.6 МОЇ РЕЦЕПТИ

Рядок вибору `Мої рецепти` – найкоротший шлях до рецептів, які ви позначили як улюблені.

6.7 МІЙ ТИЖДЕНЬ

У розділі `Мій тиждень` ви можете зручно скласти меню Thermomix® на цілий тиждень. Меню на тиждень можна скласти через обліковий запис Cookidoo®.

6.8 ОСТАННІ РЕЦЕПТИ

У пункті меню `Останні рецепти` можна переглянути останні приготовані рецепти.

6.9 ДОВІДКА

- У головному меню Thermomix® TM6 натисніть кнопку `Допомога`.

Доступні такі підменю:

`> Вказівки з техніки безпеки` (відображає загальні вказівки з техніки безпеки)

`> Контакти` (відображає контактні дані центру обслуговування клієнтів Vorwerk)

`> Інструкція з експлуатації` (відкриває цифрову інструкцію з експлуатації)

Відображення інших центрів обслуговування клієнтів

Якщо потрібно, щоб відображалися контактні дані центру обслуговування клієнтів іншої країни, виконайте такі дії:

1. Натисніть `Контакти` > `Контактні дані`.
⇨ *Відобразиться список країн.*
2. Виберіть країну, для якої потрібно відобразити контактні дані.

6.10 РЕЖИМИ ТА ІНСТРУМЕНТИ

Якщо на попередньо встановленому головному екрані провести пальцем у напрямку ліворуч, відкриється сторінка `Режими та інструменти`. Тут ви знайдете багато практичних порад щодо приготування їжі за допомогою приладу Thermomix® TM6.

Докладні відомості про можливі налаштування можна переглянути, натиснувши піктограму «Інформація».

7 НАЛАШТУВАННЯ

У розділі `Головне меню > Налаштування` є такі пункти меню:

– Мова [▸ 82]
– Країна [▸ 82]
– WiFi [▸ 82]
– Обліковий запис Cookidoo® [▸ 83]
– Мелодія [▸ 83]
– Дисплей [▸ 83]
– Транспортувальне кріплення [▸ 83]
– Одиниці вимірювання [▸ 84]
– Конфіденційність [▸ 84]
– Версія та оновлення [▸ 84]
– Скидання до заводських налаштувань [▸ 84]

7.1 ВИБІР МОВИ

1. Виберіть `Головне меню > Налаштування > Мова`.
2. Прокрутіть список мов угору або вниз.
3. Виберіть потрібну мову.
4. На екрані, що відкриється, підтвердьте вибір, натиснувши кнопку `Змінити`.

Примітка Вибір мови відповідно змінює тексти меню та інструкцію з експлуатації.

7.2 ВИБІР КРАЇНИ

1. У розділі `Налаштування` виберіть пункт меню `Країна`.
2. Прокрутіть список країн угору або вниз.
3. На дисплеї приладу Thermomix® TM6 виберіть потрібну країну.
4. На екрані, що відкриється, підтвердьте вибір, натиснувши кнопку `Змінити`.

⇨ *Відкриється екран, на якому вибрану мову буде позначено зеленим кольором і галочкою.*

7.3 WIFI

7.3.1 НАСТРОЮВАННЯ МЕРЕЖІ WLAN

1. Виберіть розділ `Головне меню > Налаштування > WiFi`.
2. Увімкніть підключення до мережі Wi-Fi, натиснувши перемикач праворуч.

⇨ *Перемикач стане зеленим і переміститься зліва направо. Відобразяться всі доступні мережі Wi-Fi і їхній стан (відкриті або захищені).*

3. На дисплеї приладу Thermomix® TM6 натисніть на мережу Wi-Fi, до якої потрібно під'єднати Thermomix® TM6.
4. Введіть пароль для вибраної мережі Wi-Fi і натисніть елемент `Під'єднатися`.

⇨ *У списку мереж Wi-Fi стан вибраної мережі зміниться на `Під'єднатися`. У разі успішного під'єднання приладу Thermomix® TM6 до мережі Wi-Fi стан мережі зміниться на `Під'єднано`, і біля підключеної мережі з'явиться зелена галочка.*

7.3.2 ВИДАЛЕННЯ МЕРЕЖІ WI-FI

Якщо прилад Thermomix® TM6 уже підключено до мережі Wi-Fi і потрібно скасувати з'єднання, виконайте такі дії:

1. Виберіть розділ `Головне меню > Налаштування > WiFi`.
⇨ *Якщо мережу Wi-Fi вже активовано, відобразиться список усіх доступних мереж Wi-Fi, включаючи мережу, до якої вже під'єднано Thermomix® TM6. Підключену мережу можна розпізнати за зеленою галочкою.*
2. Виберіть мережу Wi-Fi, до якої під'єднано Thermomix® TM6.
⇨ *Відкриється екран із докладною інформацією про мережу.*
3. Натисніть кнопку `Видалити мережу`.
⇨ *Прилад Thermomix® TM6 буде від'єднано від мережі Wi-Fi. Відобразяться всі доступні мережі Wi-Fi і їхній стан (відкриті або захищені). Проте мережі, яку ви видалили, у переліку не буде.*

7.3.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ЧЕРЕЗ WPS

1. Виберіть розділ `Налаштування > WiFi`.
2. Увімкніть підключення до мережі Wi-Fi, натиснувши перемикач праворуч.
⇨ *Перемикач стане зеленого кольору та переміститься зліва направо. Крім того, відобразяться всі доступні мережі Wi-Fi і їхній стан (відкриті або захищені).*
3. Прокрутіть список до самого низу й натисніть кнопку `Під'єднатися до WPS`.
⇨ *Відкриється екран із проханням натиснути кнопку WPS на маршрутизаторі.*
4. Натисніть кнопку WPS на маршрутизаторі.
⇨ *У переліку мереж Wi-Fi мережа, до якої під'єднано прилад Thermomix® TM6 через WPS, відображатиметься зі станом `Під'єднано`.*

7.4 ОБЛІКОВИЙ ЗАПИС COOKIDOO®

За допомогою пункту меню `Обліковий запис Cookidoo®` ви можете увійти у свій обліковий запис Cookidoo® та переглянути відомості про нього після входу.

Докладна інформація доступна в розділі «Допомога» на порталі Cookidoo®.

7.5 МЕЛОДІЯ

Ви можете встановити гучність, тривалість і мелодію звукового сигналу, який лунатиме, коли процес готування їжі завершиться.

Крім того, можна налаштувати гучність кнопки `Далі` на дисплеї.

7.6 ДИСПЛЕЙ

Тут налаштовується яскравість дисплея.

7.7 НАЛАШТУВАННЯ ТРАНСПОРТУВАЛЬНОГО КРІПЛЕННЯ

Транспортувальне кріплення у вигляді фіксаторів утримує вставлену чашу для перемішування та її кришку під час транспортування.

1. Переконайтеся, що чаша для перемішування й кришка правильно вставлені.
2. Виберіть `Головне меню > Транспортувальне кріплення` та натисніть перемикач, щоб активувати цю функцію.

⇨ *Активується блокувальний механізм. Тепер ви можете вимкнути та безпечно транспортувати Thermomix® TM6.*

7.8 ОДИНИЦІ ВИМІРЮВАННЯ

У підменю `Одиниці вимірювання` можна вибирати метричні (грами, градуси Цельсія) або імперіальні (унції, градуси за Фаренгейтом) одиниці вимірювання.

Примітка Thermomix® TM6 автоматично змінить систему одиниць, якщо одиниці вимірювання у вибраному рецепті відрізнятимуться від встановлених. Після завершення рецепту автоматично встановиться вибрана раніше система одиниць.

7.9 КОНФІДЕНЦІЙНІСТЬ

У підменю `Захист даних` можна переглянути діючі положення про захист персональних даних.

7.10 ВЕРСІЯ ТА ОНОВЛЕННЯ

У підменю `Версія та оновлення` наведено докладні відомості про версію програмного забезпечення й приладу.

Крім того, тут можна здійснювати пошук оновлень.

ЗАСТОСУВАННЯ ОНОВЛЕННЯ

За наявності оновлення виберіть пункт `Застосувати оновлення`.

У процесі оновлення прилад Thermomix® TM6 може неодноразово вимикатися й вмикатися. Не від'єднуйте прилад Thermomix® TM6 від електромережі під час завантаження й встановлення оновлення.

7.11 СКИДАННЯ ДО ЗАВОДСЬКИХ НАЛАШТУВАНЬ

Функція `Скинути до заводських налаштувань` скидає встановлені налаштування приладу Thermomix® TM6 до налаштувань за замовчуванням.

Примітка Зверніть увагу: ця дія призведе до видалення особистих налаштувань.

uk

8 ЧИЩЕННЯ Й ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

Корозія всередині базового блоку!

Якщо чаша для перемішування та, зокрема, контактні виводи знизу залишаються вологими після чищення, після встановлення чаші для перемішування всередині базового блоку може з'явитись іржа.

- Перш ніж вставити чашу для перемішування в базовий блок, дайте їй повністю висохнути.

8.1 ЧИЩЕННЯ

Примітки

Усі деталі (крім базового блока) можна мити в посудомийній машині. Пластикові деталі, зокрема кришку чаші для перемішування, обов'язково вільно розміщуйте у верхньому відділенні, щоб уникнути деформації через вплив високих температур і ваги предметів, розміщених зверху.

Деякі пластикові деталі можуть знебарвлюватися, але це не матиме негативного впливу на ваше здоров'я й функціональну придатність знебарвлених деталей.

- Щоразу після роботи ретельно очищуйте всі використані деталі приладу Thermomix® TM6.

Додаткові відомості про можливості й програми чищення наведені в інструкції з експлуатації на приладі Thermomix® TM6 у розділі `Головне меню > Довідка > Інструкція з експлуатації`.

8.1.1 ПОПЕРЕДНЄ ПРОМИВАННЯ



Між різними етапами готування або між стравами, що готуються послідовно, можна скористатися режимом `Попереднє промивання`, якщо чаша для перемішування не сильно забруднена. Цей режим ви знайдете на сторінці `Режими та інструменти`. Щоб отримати додаткову інформацію про використання, торкніться піктограми «Інформація» у верхньому правому куті. Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї.

8.1.2 РЕТЕЛЬНЕ ЧИЩЕННЯ

ОБЕРЕЖНО

Небезпека порізів!

Гострі леза змішувального ножа можуть травмувати вас.

- Обережно поводьтеся зі змішувальним ножем.
- У жодному разі не беріться за леза змішувального ножа.
- Під час виймання змішувального ножа пильнуйте, щоб він не випав.
- Не просовуйте руки в чашу для перемішування.
- Тримайте частини тіла й волосся подалі від змішувального ножа.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

Пошкодження приладу внаслідок неправильного чищення та недотримання вказівок під час тривалого приготування їжі!

Якщо чаша для перемішування й змішувальний ніж тривалий час контактують із водою, іншими рідинами або залишками їжі, ці компоненти можуть пошкодитися.

- Завжди чистьте компоненти одразу після використання.
- Зокрема, не залишайте змішувальний ніж надовго у промивній воді, оскільки це може призвести до передчасного старіння системи ущільнення ножової опори.

Щоб ретельно очистити змішувальний ніж і чашу для перемішування, їх потрібно розібрати.

1. Вийміть чашу для перемішування з базового блока.
2. Зніміть чашу для перемішування (див. главу Виймання змішувального ножа [▷ 68]).
3. Промийте окремі компоненти зсередини й зовні вручну або в посудомийній машині.
4. За потреби протріть контактні виводи з нижньої сторони чаші для перемішування.
   Завжди пильнуйте, щоб контактні виводи були чистими й сухими, перш ніж вставляти їх у базовий блок.
5. Під час чищення пластикових поверхонь і приставки Varoma® використовуйте лише м’які кухонні рушники.
6. У жодному разі не використовуйте предмети з гострими краями або металеві губки.
7. За наявності дуже стійких забруднень у чаші для перемішування використовуйте спеціальний мийний засіб для нержавіючої сталі.
8. Вставте змішувальний ніж разом з ущільнювальним кільцем у чашу для перемішування (див. главу Встановлення змішувального ножа [▷ 69]).

8.2 ЧИЩЕННЯ БАЗОВОГО БЛОКУ

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека ураження електричним струмом через проникнення води!

Якщо на струмопровідні компоненти потрапить вода, ви можете отримати удар електричним струмом!

- Не занурюйте базовий блок у воду або інші рідини.
- Не підставляйте базовий блок під проточну воду.
- Не заливайте водою базовий блок.
- Перед чищенням базового блоку витягніть вилку мережевого шнура.
- Очищуйте базовий блок лише сухою або вологою ганчіркою.
- Пильнуйте, щоб у корпус базового блоку не потрапляли вода або бруд.
- У жодному разі не використовуйте Thermomix® TM6 надворі.
- Якщо вода все ж потрапить у базовий блок, зверніться до місцевої ремонтної служби Vorwerk.

1. Перед чищенням базового блоку витягніть вилку мережевого шнура.
2. Протріть базовий блок вологою ганчіркою, змоченою в м'якому миючому засобі.
3. Не застосовуйте забагато води, щоб усередину базового блоку не потрапила волога.

8.3 РЕГУЛЯРНЕ ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Регулярне технічне обслуговування збільшує термін служби приладу Thermomix® TM6.

1. Перевіряйте Thermomix® TM6 і приладдя (включно з чашею для перемішування, кабелем живлення й ущільнювальним кільцем кришки чаші для перемішування) на наявність можливих пошкоджень.
2. У жодному разі не використовуйте прилад Thermomix® TM6 із пошкодженим приладдям.
3. Регулярно перевіряйте, чи не заблоковані вентиляційні отвори на задній панелі та на дні приладу Thermomix® TM6, щоб запобігти пошкодженню Thermomix® TM6.
4. Якщо прилад Thermomix® TM6 не використовується, витягніть вилку мережевого шнура.
5. Щоб прилад Thermomix® TM6 краще провітрювався, не закривайте отвір у кришці чаші для перемішування, якщо Thermomix® TM6 не використовується.

8.3.1 ЗАМІНА ЗМІШУВАЛЬНОГО НОЖА

Багаторазове використання Thermomix® TM6 для подрібнення твердих продуктів призводить до зношення змішувального ножа. У таблиці нижче наведено короткі відомості про рекомендовані періоди заміни змішувального ножа.

Навантаження на змішувальний ніж	**Приклад використання**	**Періодичність заміни змішувального ножа**
Сильне	Я подрібнюю лід, перемелюю зерно тощо щодня.	Через півроку
Середнє	Я подрібнюю лід, перемелюю зерно тощо раз на тиждень.	Через 2 роки
Низьке	Я практично ніколи не подрібнюю лід і не перемелюю зерно.	Через 4 роки

Ви можете замовити змішувальний ніж у представника Thermomix® або в Центр обслуговування клієнтів [▶ 91] Vorwerk у своєму регіоні.

9 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕБЕЗПЕЧНО



Небезпека ураження електричним струмом через пошкодження базового блока або з'єднувального кабелю!

Якщо базовий блок або з'єднувальний кабель на ньому пошкоджені, ви можете отримати удар електричним струмом.

- Регулярно перевіряйте базовий блок, кабель живлення з вилкою й приладдя на предмет пошкоджень.
- Переконайтеся, що з'єднувальний кабель не контактує з гарячими поверхнями й зовнішніми джерелами тепла.
- У жодному разі не використовуйте прилад Thermomix® TM6 із пошкодженим з'єднувальним кабелем.
- Не використовуйте базовий блок, якщо він впав або отримав будь-які пошкодження.
- У разі пошкодження базового блока або з'єднувального кабелю надішліть Thermomix® TM6 до ремонтної служби Vorwerk для обстеження, ремонту або налаштування електричних і механічних компонентів.
- Якщо мережевий шнур живлення базового блока пошкоджено, то, щоб уникнути небезпеки, його потрібно замінити на підприємстві виробника чи у відповідній ремонтній службі або ж залучити фахівця з належною кваліфікацією.
- У жодному разі не намагайтеся самостійно лагодити базовий блок.
- Не просовуйте пальці в отвори, у які заходять контактні виводи чаші для перемішування, і не встромляйте будь-які предмети в ці отвори.

Несправність:	**Можлива причина та усунення:**
Під чашу для перемішування потрапила рідина.	– Негайно витягніть вилку мережевого шнура. – Витріть рідину під чашею для перемішування рушником. – Не переміщуйте й не нахиляйте базовий блок, щоб рідина не потрапила на вразливі компоненти всередині базового блока. – Не намагайтеся розібрати прилад. У ньому немає деталей, розрахованих на самостійне технічне обслуговування користувачем. – Якщо ви припускаєте, що всередину базового блока потрапила рідина, не вмикайте прилад Thermomix® TM6. Натомість зверніться до Центр обслуговування клієнтів [▸ 91].
Прилад Thermomix® TM6 не вмикається.	Можливо, базовий блок неправильно підключений. – Переконайтеся, що кабель живлення правильно вставлений у розетку.

Чаша для перемішування не вставляється в базовий блок приладу Thermomix® TM6.	Можливо, чаша для перемішування неправильно зібрана. – Перевірте, чи правильно зафіксована чаша для перемішування.
Прилад Thermomix® TM6 не нагрівається.	Можливо, час нагрівання встановлено неправильно. – Перевірте, чи встановлено час за допомогою селектора часу. Можливо, не вибрана температура. – Переконайтеся, що температуру встановлено.
Прилад Thermomix® TM6 зупиняється під час роботи.	Вимкнувся двигун. – Вийміть чашу для перемішування з базового блока. – Зменште кількість продуктів у ній і/або додайте трохи рідини. – Зачекайте близько 5 хвилин (час охолодження). – Знову вставте чашу для перемішування. – Переконайтеся, що вентиляційні отвори на задній панелі базового блока не перегороджені. – Знову ввімкніть базовий блок за допомогою перемикача. Якщо системне повідомлення все ще відображається після того, як час охолодження минув, зверніться до Центр обслуговування клієнтів [▸ 91].
Прилад Thermomix® TM6 неправильно зважує.	Можливо, Thermomix® TM6 неправильно розміщено. – Переконайтеся, що на базовий блок не спираються сторонні предмети. – Переконайтеся, що кабель живлення не натягнутий. – Переконайтеся, що прилад Thermomix® TM6 розміщений на рівній, чистій і неслизькій поверхні. – Протягом усього процесу зважування не торкайтеся приладу Thermomix® TM6.
Прилад Thermomix® TM6 припиняє роботу під час виконання основних функцій готування.	Можливо, у чашу для перемішування додано неправильні інгредієнти. – Вийміть чашу для перемішування з базового блока й випорожніть її. – Вставте пусту чашу для перемішування в базовий блок. – Знову розпочніть процес готування.
Прилад Thermomix® TM6 не під'єднується до мережі Wi-Fi.	Можливо, мережа недоступна. – Перевірте мережу Wi-Fi. Можливо, функцію Wi-Fi вимкнуто. – Налаштуйте мережу, див. главу Настроювання мережі WLAN [▸ 82]. Якщо мережу налаштувати не вдається, зв'яжіться з Центр обслуговування клієнтів [▸ 91].

10 ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Щоб дізнатися більше про центри обслуговування клієнтів у вашій країні, зверніться до представника Thermomix®, офіційного дистриб'ютора компанії Vorwerk у вашій країні, або відвідайте наш веб-сайт: www.thermomix.vorwerk.com

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Тел.: +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

ВИРОБНИК

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Deutschland (Німеччина)

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 ГАРАНТІЯ/ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ДЕФЕКТИ

Гарантійний термін ґрунтується на договорі купівлі-продажу.

Ремонтувати прилад Thermomix® TM6 мають тільки спеціалісти авторизованих ремонтних центрів.

Використовуйте лише оригінальні деталі з комплекту постачання приладу Thermomix® TM6 або оригінальні запасні частини від Vorwerk Thermomix®.

У жодному разі не використовуйте Thermomix® TM6 з деталями або приладами, які не надаються компанією Vorwerk Thermomix® для приладу Thermomix® TM6 . Інакше гарантійні претензії або відповідальність за дефекти втратять свою силу.

12 УТИЛІЗАЦІЯ



Цей символ означає:

Електричне та електронне обладнання не можна утилізувати разом із побутовими відходами. Старі електричні прилади можна безкоштовно здати в комунальний пункт прийому вторсировини.

Крім того, ви можете здати старий прилад у розташований поруч магазин Vorwerk.

Реєстраційний номер:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

13 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Знак безпеки / знак технічного контролю / відповідність				
Двигун	Синхронний реактивний електродвигун Vorwerk, що не потребує технічного обслуговування, номінальною потужністю 500 Вт. Регулювання швидкості від 100 до 10 700 об/хв (делікатне помішування: 40 об/хв). Спеціальний швидкісний режим (переривчастий режим роботи) для «Замішування тіста». Електронний захист двигуна від перевантаження.			
Нагрівальний елемент	Електроспоживання: 1000 Вт. Захист від перегрівання.			
Вбудовані ваги	Діапазон вимірювання: від 1 до 3000 г Діапазон вимірювання: від –1 до –3000 г			
Корпус	Високоякісний пластик.			
Чаша для перемішування	Нержавіюча сталь, вбудований нагрівальний елемент і датчик температури. Максимальна місткість: 2,2 л.			
Електричне навантаження	Тільки для напруги змінного струму 220–240 В, 50/60 Гц (TM6-1). Максимальне енергоспоживання: 1500 Вт. Довжина з'єднувального кабелю: 1 м, кабель витягується.			
Споживання енергії в режимі очікування	0 Вт			
Дані щодо можливостей підключення	2,4 ГГц	2412–2472 МГц	100 мВт (<20 дБм)	Стандарт IEEE 802.11b/g/n™
	5 ГГц	5150–5250 МГц	100 мВт (<20 дБм)	Стандарт IEEE 802.11n/a/ac™
	Прилад призначений виключно для експлуатації в приміщенні, якщо він працює в діапазоні частот 5150–5250 МГц, у таких країнах, як Австрія, Бельгія, Болгарія, Кіпр, Чехія, Німеччина, Данія, Естонія, Греція, Іспанія, Фінляндія, Хорватія, Угорщина, Ірландія, Італія, Люксембург, Латвія, Мальта, Нідерланди, Польща, Португалія, Румунія, Швеція, Словенія, Словаччина, Сполучене Королівство, Швейцарія, Ісландія, Ліхтенштейн, Норвегія та Туреччина.			
Відповідність вимогам	Компанія Vorwerk заявляє, що тип радіообладнання приладів Thermomix® TM6-1/TM6-4 відповідає вимогам Директиви 2014/53/ЄС. Повний текст декларації про відповідність нормативним вимогам ЄС можна знайти за такою інтернет-адресою: www.vorwerk.com			
Розміри базового блока	34,10 см x 32,60 см x 32,60 см (висота x ширина x глибина)			
Розміри приставки Varoma®	13,10 см x 38,30 см x 27,50 см (висота x ширина x глибина)			
Вага базового блока	7,95 кг			

thermomix

Vorwerk International & Co. KmG
Verenastr. 39
CH-8832 Wollerau

RO UA DK SE NO IS • 25357 • V1.0 05/19