



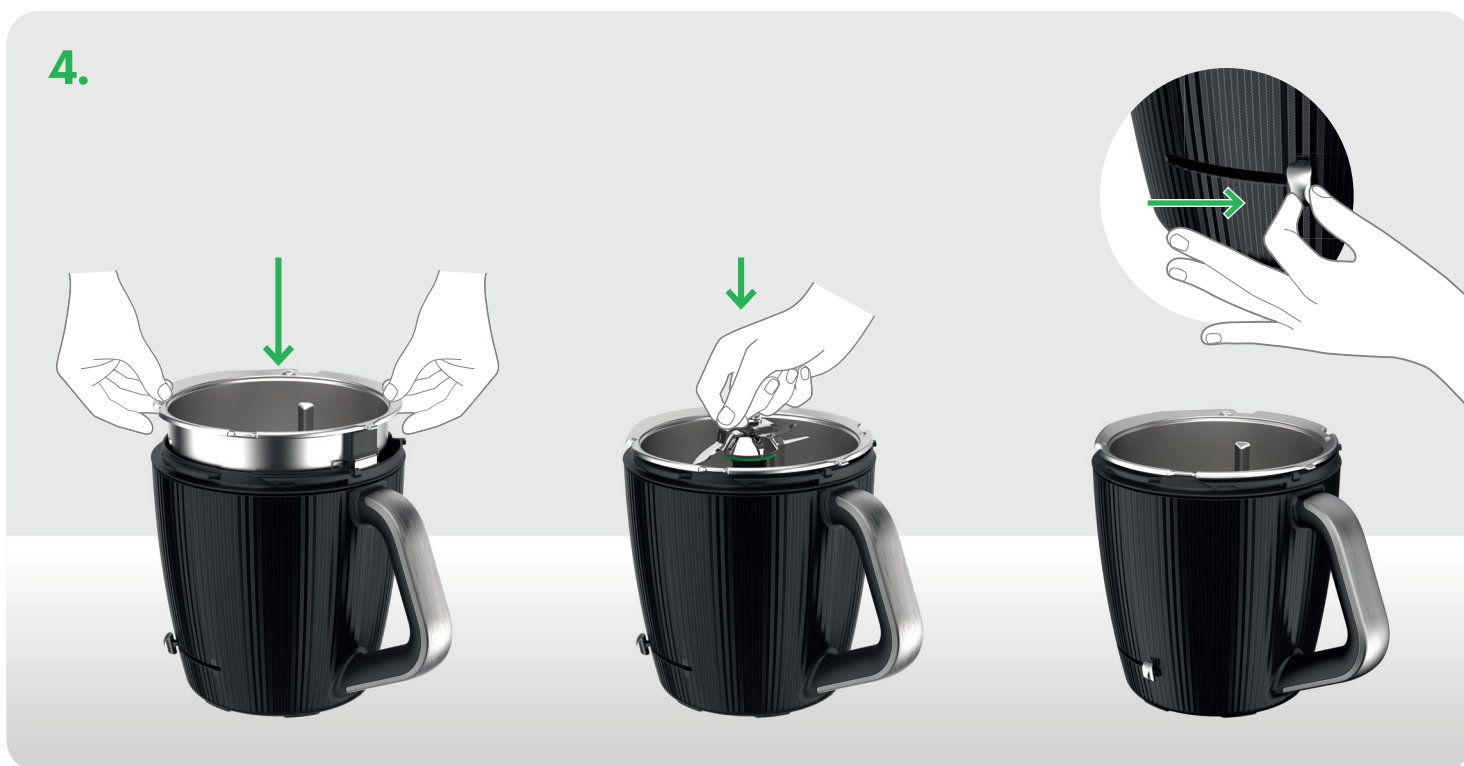
ตัดตอนมาจากคู่มือการใช้งาน / Bahagi mula sa Manwal ng Pagtuturo / Excerpt from the Instruction Manual

TM7

thermomix
VORWERK



A**D****B****E****C****F**



ตัดตอนมาจากคู่มือการใช้งาน

สารบัญ

1	ก่อนเริ่มใช้งาน	5	7	การทำความสะอาด	12
1.1	เกี่ยวกับเอกสารฉบับนี้	5	8	การบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ	12
1.2	พันธกรณี	5	8.1	การเปลี่ยนมีดผสม	12
2	ภาพรวมผลิตภัณฑ์	6	9	การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	13
3	วัตถุประสงค์ในการใช้งาน	7	10	ฝ่ายบริการลูกค้า	14
3.1	ความสูงสุด	7	11	การรับประกัน/ความรับผิดชอบกรณีพบข้อบกพร่องของวัสดุที่ใช้	14
3.2	ข้อจำกัดการใช้งาน	7	12	การกำจัดอุปกรณ์เมื่อเลิกใช้งาน	14
4	ข้อมูลความปลอดภัย	8	13	ข้อมูลทางเทคนิค	15
4.1	การเลือกตำแหน่งการติดตั้งที่ปลอดภัย	8	13.1	ขนาดและน้ำหนัก	15
4.2	ข้อควรระวังในการใช้งานอุปกรณ์สูง	9	13.2	กำลังไฟและการเชื่อมต่อไฟฟ้า	15
4.3	การเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย	10	13.3	เครื่องหมายรับรองความปลอดภัยและมาตรฐาน	15
4.4	ความปลอดภัยในการใช้เครื่องและอุปกรณ์เสริม	10	13.4	วัสดุ	15
4.5	การดูแลรักษาเครื่องและอุปกรณ์เสริม	11	13.5	การเชื่อมต่ออุปกรณ์	16
5	การใช้งานครั้งแรก	11	13.6	ผู้ผลิต	16
6	วิธีการใช้งาน	11			

1 ก่อนเริ่มใช้งาน

ขอแสดงความยินดีกับการเป็นเจ้าของ เทอร์โมมิคซ์® TM7!

1. โปรดอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียดก่อนเริ่มใช้ เทอร์โมมิคซ์® TM7 เป็นครั้งแรก
2. ทำความคุ้นเคยกับ เทอร์โมมิคซ์® TM7
3. เข้าร่วมชมการสาธิตจากที่ปรึกษา เทอร์โมมิคซ์® (เทอร์โมมิคซ์® Advisor) และรับชมวิดีโอแนะนำการใช้งานทางออนไลน์และในตัวอุปกรณ์

เอกสารฉบับนี้จะช่วยให้คุณเข้าใจระบบความปลอดภัยของอุปกรณ์นี้ คุณสามารถดูคำแนะนำในคู่มือการใช้งานผ่านหน้าจอแสดงผลได้ที่เพิ่มเติม > คู่มือและบทช่วยสอนแบบดิจิทัล > คู่มือการใช้งาน

หรือผ่านช่องทางออนไลน์โดยสแกนคิวอาร์โค้ดนี้



1.1 เกี่ยวกับเอกสารฉบับนี้

คุณสมบัติและอุปกรณ์เสริม

คุณสมบัติบางอย่างที่ระบุในเอกสารฉบับนี้ อาจไม่มีให้บริการในทุกภูมิภาค หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อที่ปรึกษาเทอร์โมมิคซ์® ของคุณ

ลิขสิทธิ์

ลิขสิทธิ์ของข้อความ การออกแบบ ภาพถ่าย และภาพประกอบทั้งหมด เป็นของ Vorwerk International & Co. KmG ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ บริษัทขอสงวนสิทธิ์ทั้งหมด สิ่งพิมพ์ฉบับนี้ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำ จัดเก็บใน ระบบสืบค้นข้อมูล ส่งต่อ หรือเผยแพร่ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน ในรูปแบบหรือด้วยวิธีการใด ไม่ว่าจะเป็นทาง อิเล็กทรอนิกส์ กลไก การถ่ายสำเนา การบันทึกเสียง หรือวิธีอื่นใด โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าอย่างเป็นลายลักษณ์อักษรจาก Vorwerk International & Co. KmG

1.2 พันธกรณี

เพื่อรองรับการทำงานที่ถูกต้องของเครื่องและอุปกรณ์เสริมของวอร์เวิก (Vorwerk) กรุณาปฏิบัติตาม คำแนะนำ ดังต่อไปนี้:

- ▶ อ่านเอกสารประกอบทั้งหมดอย่างละเอียด
- ▶ เก็บเอกสารนี้ไว้ในที่สามารถค้นหาได้ง่าย สะดวกในการนำมาใช้เมื่อจำเป็น
- ▶ หากพบว่าเครื่องและอุปกรณ์มีความชำรุดเสียหาย ควรซ่อมแซมและเปลี่ยนอะไหล่ที่ชำรุดทันที หาก ต้องการความช่วยเหลือเพิ่มเติม กรุณาติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ (ดูหัวข้อ ฝ่ายบริการลูกค้า [▶ 14])

2 ภาพรวมผลิตภัณฑ์

A โฝผสม TM7

1	ฝาปิดไอน้ำ	7	แกนมิดผสม
2	ฝาปิดโฝผสม	8	มิดผสม
3	ช่องระบายไอน้ำ	9	แหวนปิดผนึก
4	โถสแตนเลส	10	คันล็อกมิดผสม
5	ฉนวนกันความร้อนโฝผสม	11	ด้ามจับโฝผสม
6	เครื่องหมายปริมาตร	12	โมดูลเชื่อมต่อไฟฟ้าและขั้วต่อไฟฟ้า

โฝผสมมีไว้สำหรับเตรียมและปรุงอาหาร โฝผสมประกอบไปด้วยฝาปิดโฝผสม (2) พร้อมฝาปิดไอน้ำ (1), โถสแตนเลส (4), มิดผสม (8) และฉนวนกันความร้อนโฝผสม (5) ซึ่งมาพร้อมกับคันล็อกมิดผสม (10) และด้ามจับโฝผสม (11)

ในระหว่างการปรุงอาหาร ฝาปิดไอน้ำจะติดอยู่กับฝาปิดโฝผสม คุณสามารถถอดฝาปิดไอน้ำออกเมื่อต้องการทำความสะอาดฝาปิดโฝผสมหรือก่อนใช้งานวาโรมา®

ภายในโถสแตนเลสมีเครื่องหมายวัดปริมาตร (6) แสดงระดับปริมาตรขั้นละ 0.5 ลิตร ความจุสูงสุด 2.2 ลิตร (เครื่องหมาย "max")

เครื่องหมายวัดปริมาตร	ปริมาตรที่เติมได้
max	2.2 ลิตร
II	2 ลิตร
I	1 ลิตร

B ฐานเทอร์โมมิक्स

13	ช่องสำหรับมิดผสม	16	ขาตั้งเครื่องชั่ง
14	โมดูลเชื่อมต่อไฟฟ้าโฝผสม	17	หน้าจอแสดงผลมัลติทัชขนาด 10 นิ้ว
15	ขาเลื่อนฐาน	18	ปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง

ฐานเครื่องประกอบด้วยหน้าจอแสดงผลแบบสัมผัสขนาดใหญ่ (17) และปุ่มเปิด/ปิดเครื่อง (18)

บริเวณด้านหลังของฐานมีขาเลื่อนฐาน (15) เมื่อยกฐานเครื่องด้านหน้าขึ้น คุณสามารถดึงเครื่องเข้าหาตัวและขยับเครื่องบน เคาน์เตอร์ได้อย่างสะดวก

ขาตั้งเครื่องชั่ง (16) อยู่ด้านหน้าฐาน นอกจากจะช่วยให้อุปกรณ์มีความมั่นคงขณะใช้งาน ยังทำหน้าที่เป็นขาตั้งเครื่องชั่งด้วย

โฝผสมจะเชื่อมต่อกับฐานอุปกรณ์ผ่านโมดูลเชื่อมต่อไฟฟ้าโฝผสม (14)

เมื่อความเร็วที่สูงกว่าระดับ 2 โฝผสมและฝาปิดโฝผสม (2) จะล็อกเข้ากับฐานเครื่องอย่างมั่นคง

C อุปกรณ์วาโรมา®

19	ฝาปิดวาโรมา®
20	ถาดวาโรมา®
21	จานวาโรมา®

อุปกรณ์วาโรมา® มีทั้งหมด 3 ชิ้น ประกอบด้วย จาน ถาด และฝาปิด จานและถาดวาโรมา® มีช่องระบายไอน้ำ

โดยช่องดังกล่าวช่วยให้สามารถนำอาหารได้ในทุกชั้น ถาดวาโรมา® ช่วยให้คุณสามารถนั่งวัตถุดิบได้มากขึ้น

คุณสามารถนั่งมันฝรั่งในตะกร้าเคียว (E) ภายในโฝผสม นั่งผักในจานวาโรมา® และนั่งปลาใน ถาดวาโรมา® และใช้ฝาปิดวาโรมา® ปิดชุดอุปกรณ์วาโรมา® ในขณะที่ใช้งาน

D ไม้พาย (Spatula)

22	ตะขอไม้พาย	24	ตัวหมุนมิดผสม
23	สันวางไม้พาย	25	ปลายไม้พาย

คุณสามารถใช้ไม้พายเพื่อปรุงอาหารในโฝผสมได้ ไม้พายที่มีปลายยึดหยุ่นจะช่วยให้คุณนำอาหาร เช่น แป้งเค้ก มูส หรือไอศกรีม ออกจากโฝ

นอกจากนี้ ไม้พายนี้ยังได้รับการออกแบบให้มีตะขอ (22) ซึ่งคุณสามารถใช้ในการถอดตะกร้าเคียวที่มีความร้อน (E) ออกจากโฝผสมได้

นอกจากนี้ คุณยังสามารถใช้ตัวหมุนมิดผสม (24) เพื่อหมุนมิดผสม (8) ให้แบ่งโด หลุดออกจากมิดผสมได้อย่างง่ายดาย และปลอดภัย

E ตะกร้าเคียว (Simmering basket)

26	ฝาปิดตะกร้าเคียว
27	ช่องสำหรับเกี่ยวตะขอไม้พาย
28	ช่องเปิดรูปร่างรี

คุณสามารถใช้ตะกร้าเคียวในการนั่งวัตถุดิบ เช่น ข้าว เนื้อสัตว์ และผัก ภายในโฝผสม โดยไม่สัมผัสมิดผสมได้ ฝาปิดตะกร้าเคียว (26) จะติดอยู่กับตัวตะกร้าอย่างถาวร และไม่ควรถอดออกโดยเด็ดขาด หากวัตถุดิบยังคงร้อนอยู่ ให้เปิดฝาลงอย่างระมัดระวังโดยใช้ปลายไม้พายสอดลงในช่องเปิดรูปร่างรี (28)

F ตะกร้อผสมรูปผีเสื้อ (Butterfly whisk)

ตะกร้อตีไข่รูปผีเสื้อช่วยให้ผสมและอุ่นอาหารได้อย่างสม่ำเสมอยิ่งขึ้น ทั้งยังช่วยในการตีครีมหรือไข่ขาวให้ฟูอีกด้วย การติดตั้ง การถอด และการทำความสะอาดตะกร้อผสมรูปผีเสื้อนั้นทำได้ง่ายและสะดวก

คุณสามารถใช้ตะกร้อผสมรูปผีเสื้อใน **ความเร็วไม่เกินระดับ 4** เท่านั้น และจะต้องถอดอุปกรณ์นี้ออกก่อนจะเริ่มใช้งาน โหมดทำความสะอาดเบื้องต้น

3 วัตถุประสงค์ในการใช้งาน

กรุณาใช้เครื่องและอุปกรณ์เสริมนี้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้เท่านั้น เพื่อป้องกันความเสี่ยงต่อผู้ใช้งาน และผู้อื่น รวมถึงเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับตัวเครื่อง อุปกรณ์อื่น หรือทรัพย์สินโดยรอบ

ขอบเขตการใช้งาน

เทอร์โมมิक्स®TM7 เป็นเครื่องใช้ในครัวที่ออกแบบมาเพื่อเตรียมอาหารภายในครัวเรือนหรือใน สภาพแวดล้อมที่คล้ายคลึงกัน

ผู้ใช้งาน

เทอร์โมมิक्स® TM7 ออกแบบโดยเฉพาะสำหรับใช้งานโดยผู้ใหญ่ ห้ามให้เด็กใช้เครื่องแม้จะมีผู้ใหญ่ดูแลอย่างใกล้ชิด เด็กควรได้รับการดูแลให้อยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน และเก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก

โปรดเตือนเด็กเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานเครื่องและอุปกรณ์เสริม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องการสะสมของความร้อน ไอน้ำ การควบแน่นที่ร้อนจัดและพื้นผิวที่มีอุณหภูมิสูง

โปรดใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างยิ่งเมื่อใช้ เทอร์โมมิक्स®TM7 ในบริเวณที่มีเด็กอยู่ใกล้ๆ

ห้ามปล่อยให้เด็กเล่น เทอร์โมมิक्स®TM7 โดยเด็ดขาด

ผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส สภาวะจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และ/หรือความรู้สามารถใช้งานอุปกรณ์นี้ได้ต่อเมื่อได้รับการแนะนำ หรืออยู่ภายใต้การกำกับดูแลเรื่องการใช้งานอุปกรณ์ อย่างปลอดภัยและเข้าใจความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นแล้ว

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณเปิดเครื่อง ถอดสายไฟ ก่อนที่จะติดตั้ง ถอดประกอบ ทำความสะอาดเครื่อง รวมถึงเมื่อคุณไม่อยู่กำกับการใช้เครื่อง

การใช้งานที่ไม่เหมาะสม

เทอร์โมมิक्स®TM7 และอุปกรณ์เสริมไม่เหมาะสำหรับใช้ใน ไมโครเวฟ เตาอบ หรือเตาไฟฟ้า

ห้ามใช้เครื่องและอุปกรณ์ นอกเหนือไปจากวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากการใช้งานผิดวัตถุประสงค์ หากมีการดัดแปลงอุปกรณ์ การรับประกันและความรับผิดชอบในกรณีอุปกรณ์เสียหายจะถือเป็นโมฆะ ผู้ผลิตและ/หรือตัวแทนจำหน่าย ไม่มีข้อผูกพันในการชดเชย ต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการดัดแปลงเครื่องหรืออุปกรณ์ รวมถึงการปรับแก้ทางเทคนิคใด ๆ ของผลิตภัณฑ์

เอกสารที่เกี่ยวข้อง

โปรดเก็บเอกสารฉบับนี้ไว้สำหรับการใช้งานในอนาคต คู่มือการใช้งานฉบับนี้เป็นส่วนสำคัญของผลิตภัณฑ์ และต้องแนบอยู่กับผลิตภัณฑ์เสมอ หากคุณส่งมอบผลิตภัณฑ์นี้ให้ผู้อื่น

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดที่ระบุไว้ในเอกสารประกอบการใช้งานและที่ปรากฏบนหน้าจอแสดงผลของเครื่องอย่างเคร่งครัด ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยในระดับท้องถิ่น

อุปกรณ์เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของประเทศที่ได้รับอนุญาตให้จัดจำหน่ายโดยตัวแทน อย่างเป็นทางการของวอร์เวิร์ค หากมีการนำเครื่องและอุปกรณ์นี้ไปใช้ในประเทศอื่น วอร์เวิร์ค ไม่สามารถรับรองความปลอดภัยตามมาตรฐานของประเทศนั้น ๆ ได้ และจะไม่รับผิดชอบต่อความเสี่ยงด้านความปลอดภัยที่อาจเกิดขึ้นกับผู้ใช้งาน

3.1 ความจุสูงสุด

โถผสม	ของเหลว/อาหาร	2.2 ลิตร (เครื่องหมาย max)
	น้ำมัน (สำหรับไหมด Browning)	100 มิลลิลิตร
ตะกร้าเคียว		1.4 ลิตร (เช่น ข้าว 350 กรัม)

3.2 ข้อจำกัดการใช้งาน

ฐาน	ใช้ในที่ร่มอุณหภูมิระหว่าง 10 °C ถึง 40 °C
ตะกร้อผสมรูปผีเสื้อ	ความเร็วสูงสุดระดับ 4 อุณหภูมิสูงสุด 100°C ไม่เกิน 2 ชั่วโมง
ตะกร้าเคียว	อุณหภูมิสูงสุด 100°C
ไม้พาย	ใช้สำหรับการใช้งานในโถผสมเป็นระยะเวลาสั้น ๆ เท่านั้น ห้ามใช้กับหม้อหรือกระทะ

4 ข้อมูลความปลอดภัย

ความปลอดภัยของคุณคือสิ่งสำคัญสูงสุดของเรา กรุณาทำความเข้าใจกับอันตรายและความเสี่ยงต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นก่อนเริ่มใช้งานอุปกรณ์ อุบัติเหตุสามารถป้องกันได้ เมื่อคุณตระหนักถึงความเสี่ยงและใช้อุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง

4.1 การเลือกตำแหน่งการติดตั้งที่ปลอดภัย

ความเสี่ยงจากไฟฟ้าลัดวงจร

ความชื้น

- ▶ ป้องกันเครื่องโดยเฉพาะในส่วนของวงจรไฟฟ้าให้อยู่ห่างจากความชื้น
- ▶ ห้ามให้น้ำหรือสิ่งสกปรกเข้าตัวฐานเทอร์โมมิทซ์® (B)
- ▶ ห้ามนำฐานเทอร์โมมิทซ์® ไปล้างน้ำ หรือแช่น้ำโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ภายนอกอาคารเด็ดขาด

ความเสี่ยงจากไฟฟ้าลัดวงจร

การใช้งานที่ไม่เหมาะสม

- ▶ ห้ามดึงปลั๊กไฟออกจากเต้ารับโดยดึงที่สายไฟ ให้ดึงที่หัวปลั๊กเท่านั้น
- ▶ ห้ามยกเครื่องโดยจับที่สายไฟโดยเด็ดขาด
- ▶ เชื่อมต่อเครื่องกับระบบไฟฟ้าที่ติดตั้งโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- ▶ กรุณาถอดปลั๊กไฟเมื่อไม่ใช้งาน
- ▶ ห้ามสอดนิ้วมือหรือวัตถุใด ๆ เข้าไปในช่องสำหรับขั้วต่อไฟฟ้า (14) ของโคมผสม

อันตรายจากไฟไหม้

ความร้อนจากภายนอก

- ▶ ห้ามวางเครื่องไบนบนพื้นผิวที่ให้ความร้อนหรือสามารถให้ความร้อนได้ เช่น เตาแก๊ส เตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรืออื่น ๆ ที่คล้ายกัน เนื่องจากเครื่องและอุปกรณ์เสริมมีส่วนประกอบโลหะทั้งที่มองเห็นและมองไม่เห็น ซึ่งอาจถูกทำให้ร้อนโดยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
- ▶ ให้เว้นระยะห่างในการวางเครื่องกับพื้นผิวหรือแหล่งความร้อนภายนอก (เช่น เตา เครื่องปิ้งขนมปัง ฯลฯ)
- ▶ ห้ามวางสายไฟใกล้แหล่งความร้อน

อันตรายจากไฟไหม้

การเชื่อมต่อไฟฟ้าไม่ถูกต้อง

- ▶ เชื่อมต่อเครื่องกับระบบไฟฟ้าที่ติดตั้งโดยช่างผู้ชำนาญและมีขนาดความจุไฟฟ้าที่เหมาะสมกับการใช้งานเท่านั้น (ดูป้ายแสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์)
- ▶ ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง สายต่อ หรืออุปกรณ์อื่นเพื่อเชื่อมต่อระหว่างเต้ารับและเครื่อง

ความเสี่ยงจากการถูกลวกและการบาดเจ็บ

ตำแหน่งที่ตั้งไม่มั่นคง

- ▶ วางเครื่องไบนบนพื้นผิวที่สะอาด แข็งแรงและเรียบเสมอกัน
- ▶ เว้นระยะห่างที่เหมาะสมระหว่างเครื่องกับขอบของพื้นที่ติดตั้ง
- ▶ ห้ามให้สายไฟห้อยพาดขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ที่ติดตั้ง
- ▶ เก็บเครื่องให้พ้นมือเด็ก
- ▶ ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล อุปกรณ์อาจเสี่ยงที่จะเคลื่อนที่หรือตกลงมาในกรณีที่มีความเร็วการหมุนในระดับสูง การหัน หรือการทำงานในบางโหมด

ความเสียหายต่อวัสดุ

ไอน้ำ

- ▶ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเว้นระยะห่างที่เพียงพอบริเวณเหนือเครื่อง หากวางเครื่องไว้ใต้เฟอร์นิเจอร์หรือชั้นติดผนังโดยตรง อาจทำให้เกิดความเสียหายจากไอน้ำได้
- ▶ โปรดคำนึงถึงความสูงของเครื่องเมื่อใช้อุปกรณ์วาร์มา® (C)

ความเสียหายต่อวัสดุ

พื้นผิวบอบบาง

- ▶ ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวที่บอบบาง การเลื่อนหรือเคลื่อนที่ของเครื่องในขณะที่ใช้งานอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยขีดข่วน หากไม่แน่ใจว่าพื้นผิวจะเป็นรอยหรือไม่ ควรทดสอบความทนทานของพื้นผิวในจุดที่มองไม่เห็นก่อนติดตั้งฐานเครื่องหรือก่อนใช้ฟังก์ชันการเลื่อน

4.2 ข้อควรระวังในการใช้งานอุณหภูมิสูง

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก อาหารและของเหลวร้อน

- ▶ โปรดระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิสูง
- ▶ ห้ามบรรจุอาหารเกินความจุสูงสุด
- ▶ โปรดระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อโถผสมมีอาหารร้อนอยู่ภายใน
- ▶ โปรดระวังชนโถผสม เมื่อใช้โหมดความเร็วต่ำ (ระดับ 1 - 2) เนื่องจากโถผสมจะไม่ถูกล็อกกับฐานในความเร็วระดับนี้และอาจล้มได้
- ▶ ห้ามเคลื่อนย้ายหรือเลื่อนฐานเครื่องในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน หรือในขณะที่มีวัตถุติดอยู่ในโถผสม
- ▶ ห้ามถอดโถผสมออกจากถาดจนกว่าความร้อนในขณะที่มีอาหารในโถโดยเด็ดขาด ให้ยกโถพร้อมถาดจนกว่าความร้อนออกจากฐาน เทอาหารออก แล้วค่อยปลดล็อกโถผสมจากถาดจนกว่าความร้อน
- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิดไอน้ำ (1) แนบสนิทกับฝาปิดโถผสม (2)
- ▶ โปรดระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อเติมของเหลวที่มีอุณหภูมิร้อนลงในโถผสม
- ▶ รอให้วัตถุติดที่ร้อนจัดเย็นลงก่อน แล้วจึงเทลงในของเหลวในชามผสม
- ▶ ห้ามถอดโถผสมออกจากฐานในระหว่างที่เครื่องกำลังทำงาน
- ▶ ห้ามเปิดฝาปิดโถผสมด้วยความรุนแรง
- ▶ โปรดระมัดระวังเป็นพิเศษในการทำหรือใช้คาราเมล เนื่องจากคาราเมลเย็นตัวช้า

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก การเดือดล้น

- ▶ ปรุงอาหารประเภทซूप สตูว์ และแยม ในอุณหภูมิไม่เกิน 100°C เท่านั้น
- ▶ ในกรณีที่เกิดอาหารเดือดล้น ให้ลดอุณหภูมิหรือหยุดการทำงานของเครื่องโดยกดปุ่มเปิด/ปิด (18)
- ▶ โปรดใช้เครื่องกับฝาปิดโถผสมที่สะอาดเท่านั้น

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก แรงดันที่สูงเกิน

- ▶ การปรุงอาหารประเภทซूप สตูว์ หรือแยม ให้ทำในโหมดไม่ล็อกฝา (ความเร็วสูงสุดไม่เกินระดับ 2)
- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายไอน้ำของฝาโถผสมไม่มีเศษอาหารหรือสิ่งอุดตัน และห้ามนำสิ่งของมาปิดรูด้านนอกโดยเด็ดขาด หากไอน้ำไม่สามารถระบายออกได้อย่างต่อเนื่อง อาจเกิดแรงดันขึ้นภายในโถผสม ซึ่งจะส่งผลให้ของร้อนในโถผสมล้นออกมาอย่างกะทันหันและไม่สามารถควบคุมได้
- ▶ หากคุณสังเกตเห็นว่าฝาโถผสมยกตัวขึ้นในระหว่างการปรุงอาหารที่ฝาควรจะถูกล็อกสนิท ให้กดปุ่มเปิด/ปิด (18) เพื่อหยุดกระบวนการทำอาหาร และรอให้เครื่องปลดล็อกโดยอัตโนมัติ

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก การนิ่งโดยใช้วาโรมา®

- ▶ ระมัดระวังไอน้ำร้อน
- ▶ หลีกเลี่ยงการสัมผัสฝาปิดโถผสมในขณะที่ปรุงอาหารร้อน
- ▶ อุปกรณ์ให้แน่ใจว่าไอน้ำสามารถระบายออกได้อย่างต่อเนื่องและไม่ถูกปิดกั้น: ห้ามปิดช่อง ระบายไอน้ำและต้องเว้นช่องว่างบางส่วนในจานวาโรมา®
- ▶ ก่อนวางจานวาโรมา® (21) บนฝาปิดโถผสม (2) ให้ถอดฝาปิดไอน้ำ (1) ออกก่อน และตรวจสอบให้แน่ใจว่าจานวาโรมา® ตั้งอยู่บนฝาปิดโถผสมอย่างมั่นคงเพื่อป้องกันการพลิกคว่ำ
- ▶ โปรดระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้งานจานวาโรมา® ที่บรรจุวัตถุดิบร้อน เนื่องจากน้ำร้อนอาจหยดลงผ่านช่องไอน้ำด้านล่าง ควรวางจานวาโรมา® ไว้บนจานหรือบนฝาปิดอุปกรณ์ วาโรมา® กลับด้าน เพื่อป้องกันการถูกน้ำร้อนลวก
- ▶ เวลาเปิดฝาปิดโถผสม (2) และฝาปิดอุปกรณ์วาโรมา® (19) ให้เปิดด้วยการเอียงฝาออกจากใบหน้าและ ร่างกายของผู้ใช้เพื่อป้องกันการสัมผัสไอน้ำที่พวยพุ่งออกมา

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก การใช้ตะกร้าเคียว (Simmering Basket)

- ▶ ระมัดระวังในการถอดตะกร้าเคียว (E) เพื่อป้องกันการถูกลวกจากอาหารที่มีความร้อน
- ▶ ใช้ไม้พายในการถอดตะกร้าเคียว (E) จากโถผสม และตรวจสอบให้แน่ใจว่าตะขอไม้พาย (27) ล็อกกับช่องสำหรับเกี่ยวตะขอไม้พาย (22) อย่างมั่นคงก่อนยกตะกร้าเคียวขึ้นจากโถ
- ▶ ถอดไม้พายออกจากช่องสำหรับเกี่ยวตะขอไม้พายทันทีที่วางตะกร้าเคียวลงอย่างปลอดภัย เพื่อป้องกันการตะกร้าเคียวคว่ำ

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก การปรุงไขมันด้วยความร้อน (โหมดบราวนิ่ง)

- ▶ โปรดระมัดระวังเมื่อใช้ความร้อนปรุงอาหารที่มีไขมัน เนื่องจากไขมันอาจกระเด็นออกมาได้
- ▶ ห้ามใส่ไขมันที่มีความร้อนลงไปในโถผสม และห้ามอุ่นน้ำมันโดยไม่มีวัตถุติดอื่น ถ้าคุณเติมวัตถุดิบลงไปภายหลังจากทำให้น้ำมันร้อนกระเด็นออกมาได้

- ▶ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าโถผสมและอุปกรณ์เสริม (เช่น ไม้พาย) แห้งสนิท ก่อนนำไปใช้ร่วมกับไขมันที่มีความร้อน เนื่องจากน้ำที่ตกค้างหรือหยดน้ำเพียงเล็กน้อยสามารถทำให้เกิดการกระเด็นอย่างรุนแรงได้
- ▶ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับโหมดบราวน์บนหน้าจอแสดงผลอย่างเคร่งครัด

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก พื้นผิวร้อน

- ▶ โปรดใช้ความระมัดระวังอย่างยิ่งในการใช้โถผสม ฝาโถผสม และฝาปิด มัดผสม และอุปกรณ์เสริมอื่น ๆ โดยเฉพาะในระหว่างและหลังการปรุงอาหารที่ร้อนจัด
- ▶ จับอุปกรณ์ทุกชิ้นที่ด้ามจับ หรือส่วนที่ออกแบบมาให้จับเท่านั้น
- ▶ โปรดรอให้ซามสเดนเลสและมัดผสมเย็นลงก่อนถอดโถผสมและมัดผสมออก
- ▶ ห้ามใช้โถสแตนเลส (4) โดยไม่มีฉนวนกันความร้อนโถผสม (5)

4.3 การเตรียมอาหารอย่างปลอดภัย

ความเสี่ยงต่อสุขภาพ

- ▶ ก่อนใช้งานครั้งแรก ล้างอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารให้สะอาด เพื่อขจัดสิ่งตกค้างจากกระบวนการผลิต
- ▶ ปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยอย่างเคร่งครัดในทุกขั้นตอนของการเตรียมและปรุงอาหาร เก็บอาหารที่เน่าเสีย ได้ในตู้เย็นหรือรับประทานทันทีหลังปรุงเสร็จ
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้งานในอุณหภูมิสูง ห้ามใช้ไม้พาย (D) กับหม้อหรือกระทะที่ร้อน

4.4 ความปลอดภัยในการใช้เครื่องและอุปกรณ์เสริม

การใช้งานอุปกรณ์และอุปกรณ์เสริมอย่างปลอดภัย

เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ

- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามัดผสมถูกล็อกอย่างถูกต้องในโถผสม (คันล็อกมัดผสม (10) จะต้องเลื่อนไปทางด้ามจับ (11))
- ▶ ห้ามดัดแปลงเครื่องหรืออุปกรณ์เสริม และห้ามใช้งานเมื่ออุปกรณ์มีความชำรุดเสียหาย
- ▶ ใช้อุปกรณ์เสริม เทอร์โมมิคซ์® และชิ้นส่วนอะไหล่ เทอร์โมมิคซ์® ของแท้เท่านั้น
- ▶ โปรดจับมัดผสม (8) ด้วยความระมัดระวัง และห้ามจับใบมีดโดยเด็ดขาด
- ▶ ห้ามถอดโถผสมออกจากฉนวนกันความร้อนในขณะที่มีอาหารในโถโดยเด็ดขาด ให้เอาอาหารออกก่อนปลดล็อก (10) จากฉนวนกันความร้อน
- ▶ โปรดใช้ความระมัดระวังในการถอดโถผสม เนื่องจากมัดผสมอาจหลุดออกมาเมื่อคันล็อก (10) ถูกปลด
- ▶ ห้ามเอามือเข้าไปในโถผสม
- ▶ รักษาระยะห่างระหว่างร่างกาย เส้นผม และวัสดุต่าง ๆ ที่เคลื่อนไหวได้จากมัดผสม
- ▶ โปรดใช้อุปกรณ์เสริม เทอร์โมมิคซ์® ตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานและคำแนะนำบนหน้าจอเท่านั้น
- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์เสริมที่ใช้งานถูกติดตั้งอย่างถูกต้องและแน่นหนา และไม่มีอุปกรณ์เสริมใด หลุด/หลวมอยู่ในโถผสมก่อนเริ่มตั้งค่าความเร็ว
- ▶ ตรวจสอบสภาพของมัดผสมและอุปกรณ์เสริมทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ▶ หากพบว่าอุปกรณ์เสริมเกิดความเสียหาย ควรทิ้งอาหารที่เตรียมไว้ทันที เนื่องจากไม่สามารถรับประกันได้ว่าจะไม่มีเศษวัสดุปะปนอยู่ในอาหาร

อันตรายต่อสุขภาพจากแม่เหล็ก

- ▶ ฝาปิดอุปกรณ์มีแม่เหล็กอยู่บริเวณเหนือด้ามจับโถผสม ควรเก็บฝาให้ห่างจากผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจ (pacemaker) เครื่องกระตุ้นหัวใจอัตโนมัติภายใน (internal defibrillators) หรืออุปกรณ์ฝังในร่างกายอื่น ๆ ที่ทำงานด้วยไฟฟ้า
- ▶ แจ้งเตือนบุคคลที่มีความเสี่ยงให้ทราบ

ความเสียหายต่อวัสดุ

- ▶ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์เสริมที่ใช้ในโถผสม (ตะกร้าเคียว, ตะกร้อผสมรูปผีเสื้อ, ฝาครอบใบมีดและที่ ปอกเปลือก, คัตเตอร์+) ได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้อง โปรดตรวจสอบรายละเอียดในคู่มืออุปกรณ์เสริมแต่ละชิ้น ห้ามใช้วัตถุที่บดไม่เหมาะสมกับอุปกรณ์เสริมแต่ละประเภท ซึ่งอาจทำให้เกิดการติดขัดหรือความเสียหายต่ออุปกรณ์ได้
- ▶ โปรดระมัดระวังไม่ให้ไม้พายเสียหายจากการสัมผัสกับใบมีดผสม โดยเฉพาะส่วนปลายที่ยืดหยุ่นและมีความบอบบาง โปรดระมัดระวังการใช้ไม้พาย (D) ในโถผสม วนปลายไม้พาย (25) ตามเข็มนาฬิกาเมื่อใช้บริเวณรอบมัดผสม
- ▶ เมื่อปรุงอาหารด้วยการนึ่งด้วยอุปกรณ์วอโรมา® ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำเพียงพอในโถผสม น้ำประมาณ 250 มิลลิลิตรจะเหือดไปภายใน 15 นาทีในเทอร์โมมิคซ์® TM7
- ▶ ใช้พื้นที่ที่มีคุณภาพดีในการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน หากจำเป็นให้ใช้สารช่วยป้องกันสนิม เช่น กรดซิตริก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำบนหน้าจอแสดงผล

4.5 การดูแลรักษาเครื่องและอุปกรณ์เสริม

ความเสี่ยงจากไฟฟ้าลัดวงจร

การทำความสะอาด

- ▶ ถอดปลั๊กไฟ ก่อนทำความสะอาดฐานอุปกรณ์
- ▶ ทำความสะอาดฐานเครื่องด้วยผ้าแห้งหรือผ้าชุบน้ำหมาด ๆ (ไม่เปียก) เท่านั้น

ความเสี่ยงจากไฟฟ้าลัดวงจร

การบำรุงรักษาและซ่อมแซม

- ▶ ตรวจสอบความชำรุดเสียหายของฐานเครื่อง สายไฟ และปลั๊ก รวมถึงอุปกรณ์เสริมอย่างสม่ำเสมอ
- ▶ ห้ามใช้เครื่องหากพบว่าสายไฟมีความชำรุดเสียหาย ห้ามเสียบสายไฟที่เสียหายเข้ากับปลั๊กไฟ
- ▶ ห้ามซ่อมเครื่องด้วยตนเอง
- ▶ ห้ามใช้งานเครื่อง หากมีการทำเครื่องตกหรือชำรุดเสียหาย ในกรณีที่เกิดความเสียหายของเครื่องหรือสายไฟ กรุณานำเครื่องส่งศูนย์บริการวอร์เวิร์ค Vorwerk เพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับแก้ระบบไฟฟ้าและกลไก

ความเสี่ยงจากการโดนไหม้และลวก

ฝาปิดเสียหาย

- ▶ ใช้อุปกรณ์เมื่อมีฝาปิดและแหวนปิดผนึกฝาที่สมบูรณ์เท่านั้น
- ▶ ตรวจสอบสภาพของฝาปิด รวมถึงแหวนปิดผนึกฝาย่างสม่ำเสมอ หากพบความเสียหายหรือร้าวซึมให้ เปลี่ยนฝาปิดทันที

ความเสียหายต่อวัสดุ

- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดถู น้ำยาขัดผิว หรือของเหลวที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น เบนซินหรืออะซิโตน
- ▶ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าขั้วต่อไฟฟ้า (12) ได้โถมสมแหล่งสนิท ก่อนทำการติดตั้งโถมบนฐาน เพื่อป้องกัน การเกิดสนิมภายในฐาน
- ▶ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นทันทีหลังใช้งาน ห้ามแช่มีดผสมในน้ำล้างจานเป็นเวลานาน เพราะอาจทำให้แหวนปิดผนึกและแกนมีดผสมเสียหายได้

5 การใช้งานครั้งแรก

ในการใช้งานตามคุณสมบัติทั้งหมดของเครื่อง คุณจะต้องเชื่อมต่อ WiFi และเข้าสู่ระบบบัญชี Cookidoo®

1. เตรียมข้อมูลการเข้าสู่ระบบให้พร้อม
2. ปฏิบัติตามคำแนะนำบนหน้าจอแสดงผล

คุณสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าได้ในภายหลัง

อัปเดต

อาจมีการอัปเดตซอฟต์แวร์ในขณะเริ่มใช้งาน เพื่อให้คุณได้ใช้งานเวอร์ชันล่าสุด

การตั้งค่า

คุณสามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการตั้งค่า หลังจากการเปิดใช้งานครั้งแรกได้ที่
เพิ่มเติม > คู่มือและบทช่วยสอนแบบดิจิทัล > คู่มือการใช้งาน > การตั้งค่า

6 วิธีการใช้งาน

คุณสามารถดูคำแนะนำในคู่มือการใช้งานผ่านหน้าจอแสดงผล ได้ที่

เพิ่มเติม > คู่มือและบทช่วยสอนแบบดิจิทัล > คู่มือการใช้งาน

หรือทางออนไลน์โดยการสแกนคิวอาร์โค้ดนี้

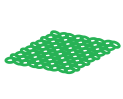


7 การทำความสะอาด

ทำความสะอาด เทอร์โมมิคซ์®TM7 ก่อนการใช้งานครั้งแรกและหลังจากการใช้งานทุกครั้ง และรอให้อุปกรณ์ทั้งหมดแห้งสนิทก่อนจัดเก็บ

คำเตือน! ความเสี่ยงจากไฟฟ้าลัดวงจร! ถอดปลั๊กไฟ ก่อนทำความสะอาดฐานเครื่อง ทำความสะอาดฐานอุปกรณ์โดยใช้ผ้าแห้งหรือผ้าชุบน้ำหมาดเท่านั้น (ห้ามเปียก)

ประกาศแจ้ง! ความเสี่ยงต่อความเสียหาย! ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดถู น้ำยาขัดผิว หรือของเหลวที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น เบนซินหรืออะซิโตน

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓ แนะนำ	✓ สามารถใช้ได้	✗ ห้ามใช้						

8 การบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ

การบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอจะช่วยยืดอายุการใช้งานของ เทอร์โมมิคซ์®TM7 ของคุณ

1. ตรวจสอบความชำรุดเสียหายของ เทอร์โมมิคซ์®TM7 และอุปกรณ์เสริม (รวมถึงโถผสม สายไฟ และแหวนปิดผนึกโถผสม) อย่างสม่ำเสมอ
2. ห้ามใช้ เทอร์โมมิคซ์®TM7 หากพบความชำรุดเสียหาย
3. ตรวจสอบฝาปิดช่องระบายอากาศที่ฐานเครื่องอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการอุดตันและป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดกับ เทอร์โมมิคซ์®TM7
4. ถอดปลั๊ก เทอร์โมมิคซ์® TM7 เมื่อไม่ใช้งาน

8.1 การเปลี่ยนมีดผสม

มีดผสมอาจสึกหรอหากมีการใช้ เทอร์โมมิคซ์®TM7 หั่นหรือสับอาหารแข็งเป็นประจำ ตารางด้านล่างแสดงช่วงเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเปลี่ยนมีดผสม

ระดับการใช้งาน	ตัวอย่างการใช้งาน	ระยะเวลาที่แนะนำในการเปลี่ยนมิตผสม
หนัก	บดน้ำแข็ง ธัญพืช ฯลฯ เป็นประจำทุกวัน	½ ปี
ปานกลาง	บดน้ำแข็ง ธัญพืช ฯลฯ สัปดาห์ละครั้ง	2 ปี
ต่ำ	แทบจะไม่บดน้ำแข็ง ธัญพืชเลย	4 ปี

คุณสามารถสั่งซื้อมิตผสมใหม่ได้จากที่ปรึกษา เทอร์โมมิกซ์® (ตัวแทน เทอร์โมมิกซ์®) หรือจากฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์วีวีวี (ดูข้อมูลลูกค้าสัมพันธ์ [หน้าฝ่ายบริการลูกค้า ▶ 14])

9 การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา:	สาเหตุและแนวทางแก้ไข:
ของเหลวซึมเข้าไปบริเวณใต้โถผสม	- ปิดเครื่องทันที หรือถอดปลั๊ก - ใช้ผ้าซับของเหลวส่วนเกินบริเวณใต้โถผสม - หลีกเลี่ยงการเคลื่อนย้ายหรือพลิกเครื่อง เพื่อป้องกันของเหลวไหลเข้าไปในส่วนประกอบที่มีความละเอียดภายในฐานเครื่อง - ห้ามพยายามถอดแยกชิ้นส่วนเครื่องเอง เนื่องจากไม่มีชิ้นส่วนใดที่ผู้ใช้สามารถซ่อมเองได้ - ห้ามเปิดเครื่อง เทอร์โมมิกซ์® TM7 หากคุณไม่แน่ใจว่ามีของเหลวซึมเข้าไปในฐานเครื่องหรือไม่ และติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ (ฝ่ายบริการลูกค้า ▶ 14))
ไม่สามารถเปิดใช้เครื่อง เทอร์โมมิกซ์® TM7 ได้	อาจเสียบปลั๊กฐานอุปกรณ์ไม่ถูกต้อง - ตรวจสอบว่า เสียบสายไฟฟ้าเข้ากับเต้ารับอย่างถูกต้อง - ตรวจสอบการจ่ายไฟของระบบไฟฟ้า
ไม่สามารถล็อกโถผสมเข้ากับฐาน เทอร์โมมิกซ์® TM7	โถผสมอาจติดตั้งไม่สมบูรณ์ ตรวจสอบการติดตั้งมิตผสมและผนวกกันความร้อนของโถผสมว่าประกอบและและล็อกแน่นแล้วหรือไม่
เทอร์โมมิกซ์® TM7 ไม่ทำความร้อน	อาจตั้งเวลาการทำความร้อนไม่ถูกต้อง - ตรวจสอบว่ามีการตั้งเวลาไว้หรือไม่ อาจไม่ได้มีการตั้งอุณหภูมิ: - ตรวจสอบว่า คุณได้ตั้งอุณหภูมิหรือไม่
เทอร์โมมิกซ์® TM7 ชั่งน้ำหนักไม่ถูกต้อง	ตำแหน่งการวางเครื่อง เทอร์โมมิกซ์® TM7 อาจไม่เหมาะสม - ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งใดกดทับฐานเครื่อง - ตรวจสอบว่าไม่มีแรงดึงหรือแรงดึงบนสายไฟ - เทอร์โมมิกซ์® TM7 วางอยู่บนพื้นผิวที่สะอาด ราบเรียบ และไม่สั่น - หลีกเลี่ยงการสัมผัส เทอร์โมมิกซ์® TM7 ในระหว่างชั่งน้ำหนัก
เทอร์โมมิกซ์® TM7 ไม่สามารถเชื่อมต่อ Wi-Fi ได้	ข้อมูลการเข้าถึงอาจไม่ถูกต้อง - ตรวจสอบว่ารหัสผ่าน และการป้อนข้อมูลว่าถูกต้อง ฟังก์ชัน WiFi อาจปิดใช้งานอยู่ - ตั้งค่าเครือข่ายตามขั้นตอนเพิ่มเติม > คู่มือและบทช่วยสอนแบบดิจิทัล > คู่มือการใช้งาน > การตั้งค่า > ตั้งค่า WiFi อาจไม่มีสัญญาณเครือข่ายที่ใช้งานได้ - ตรวจสอบสัญญาณ Wi-Fi ที่บ้านของคุณ หากยังไม่สามารถตั้งค่าเครือข่ายได้ กรุณาติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ (ฝ่ายบริการลูกค้า ▶ 14))
ข้อผิดพลาด 13100	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องไม่ได้อยู่ใกล้สนามแม่เหล็กแรงสูง (เช่น สนามแม่เหล็กหรือเตาแม่เหล็กไฟฟ้า)

10 ฝ่ายบริการลูกค้า

หากต้องการข้อมูลเกี่ยวกับฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ กรุณาติดต่อที่ปรึกษาเทอร์โมมิคซ์® (Thermomix® Advisor) ของคุณ หรือตัวแทนจำหน่ายอย่างเป็นทางการของวอร์เวิลด์ในประเทศของคุณ หรือดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่: <https://thailand.vorwerk-thermomix.com/en/home>

11 การรับประกัน/ความรับผิดชอบกรณีพบข้อบกพร่องของวัสดุที่ใช้

ระยะเวลาการรับประกันเป็นไปตามที่ระบุในสัญญาการซื้อขายของท่าน

การซ่อมแซมอุปกรณ์นี้ สามารถทำได้โดยศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากวอร์เวิลด์ เท่านั้น

เลือกใช้เฉพาะอะไหล่แท้ที่มาพร้อมผลิตภัณฑ์ หรืออะไหล่แท้จาก วอร์เวิลด์เทอร์โมมิคซ์® เท่านั้น ห้ามใช้

เครื่องและอุปกรณ์นี้ร่วมกับชิ้นส่วนหรืออุปกรณ์อื่นใดที่ไม่ได้มาจากวอร์เวิลด์เทอร์โมมิคซ์® มิฉะนั้น การรับประกัน และความรับผิดชอบกรณีพบข้อบกพร่องของวัสดุจะสิ้นสุดลงทันที

12 การกำจัดอุปกรณ์เมื่อเลิกใช้งาน



สัญลักษณ์นี้หมายความว่า:

อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถทิ้งในขยะมูลฝอยทั่วไปของครัวเรือนได้ อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์เก่าสามารถนำไปทิ้งได้ที่จุดรับคืนของเทศบาลได้

นอกจากนี้ ท่านยังสามารถนำอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์เก่าไปคืนที่ร้านวอร์เวิลด์ ใกล้บ้านท่านได้ หมายเลขทะเบียน: WEEE Reg. No. DE 86265910

13 ข้อมูลทางเทคนิค

TM7 (ประเภท: 71A, ประเภท: 71B)

13.1 ขนาดและน้ำหนัก

ขนาดของฐานเครื่อง (กว้าง x ลึก x สูง)	253 มม. x 405 มม. x 122 มม.
ขนาดของโถผสม (กว้าง x ลึก x สูง)	205 มม. x 280 มม. x 237 มม.
ขนาดของฐานรวมโถผสม (กว้าง x ลึก x สูง)	253 มม. x 405 มม. x 336 มม.
ขนาดของอุปกรณ์วาล์วโรมา® (กว้าง x ลึก x สูง)	383 มม. x 275 มม. x 131 มม.
น้ำหนักของฐานเครื่อง	6,500 กรัม
น้ำหนักของโถผสม	2,100 กรัม
น้ำหนักของอุปกรณ์วาล์วโรมา®	840 กรัม

13.2 กำลังไฟและการเชื่อมต่อไฟฟ้า

มอเตอร์	มอเตอร์ซิงโครนัสของ Vorwerk ที่ไม่ต้องดูแลรักษาให้ยุ่งยาก ขนาด 500 วัตต์ ความเร็วรอบหมุน ตั้งแต่ 40 ถึง 10,700 รอบต่อนาที มีการตั้งค่าพิเศษ (แบบเป็นจังหวะ) สำหรับโหมด "แปรงโด" ระบบอิเล็กทรอนิกส์ป้องกันการใช้งานเกินกำลัง
ระบบทำความร้อน	ใช้พลังงาน 1,000 วัตต์ มีระบบป้องกันความร้อนสูงเกิน
โหลดไฟฟ้าที่รองรับ	ใช้กับไฟฟ้ากระแสสลับ 220–240 โวลต์ ความถี่ 50/60 เฮิร์ตซ์ (มีระบบปรับแรงดันอัตโนมัติ) ใช้พลังงานสูงสุด 2,000 วัตต์ ความยาวสายไฟ 1 เมตร แบบจัดเก็บได้
การใช้พลังงานในโหมดสแตนด์บาย	0 วัตต์
เครื่องจะปิดอัตโนมัติ	หลังจากทิ้งไว้เกิน 15 นาที
ระบบชั่งน้ำหนักในตัว	พร้อมใช้งาน และใช้งานได้ด้วยความเร็วระดับที่ 2 รองรับการชั่งน้ำหนัก: 1 ถึง 3,000 กรัม รองรับการชั่งน้ำหนัก: -1 ถึง -3,000 กรัม

13.3 เครื่องหมายรับรองความปลอดภัยและมาตรฐาน

สัญลักษณ์รับรองความปลอดภัย/เครื่องหมายทดสอบ/ เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน	
การรับรองการสอดคล้องตาม มาตรฐาน	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG รับรองว่า ระบบวิทยุของ เทอร์โมมิคซ์® TM7 สอดคล้องตามข้อกำหนดของ Directive 2014/53/EU สามารถอ่านข้อมูลแบบสมบูรณ์ EU Declaration of Conformity ได้ที่ URL : https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 วัสดุ

ตัวเครื่อง	พลาสติกคุณภาพสูง
โถผสม	สแตนเลสสตีล พร้อมระบบทำความร้อนและเซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิในตัว ความจุสูงสุด 2.2 ลิตร

13.5 การเชื่อมต่ออุปกรณ์

ข้อมูลการเชื่อมต่อ Bluetooth®

2.4 GHz	2400 MHz - 2483.5 MHz	2.52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

ชื่อยี่ห้อ Bluetooth® และโลโก้เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนและทรัพย์สินของ Bluetooth SIG, Inc. การใช้งานโดย Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG อยู่ภายใต้การได้รับอนุญาต

13.6 ผู้ผลิต

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 เมืองวูพเพอร์ตัล (Wuppertal)

ประเทศเยอรมนี (Germany)

Bahagi mula sa Manwal ng Pagtuturo

Talaan ng nilalaman

1	Bago magsimula	17	6	Operasyon	23
1.1	Tungkol sa dokumentong ito	17	7	Paglilinis	24
1.2	Mga obligasyon ng gumagamit	17	8	Regular na pagpapanatili	24
2	Pangkalahatang-ideya ng produkto	18	8.1	Palitan ang mixing knife	25
3	Nilalayong paggamit	19	9	Pag-troubleshoot	25
3.1	Maksimum na laman ng lalagyan	19	10	Serbisyo sa kustomer	26
3.2	Mga limitasyon ng pag gamit	19	11	Warranty/ pananagutan para sa materyal na depekto	26
4	Para sa iyong kaligtasan	20	12	Pagtatapon	26
4.1	Pumili ng ligtas na lokasyon sa pag-setup	20	13	Teknikal na data	27
4.2	Maingat na paggamit sa matataas na temperatura	21	13.1	Mga sukat at timbang	27
4.3	Ligtas na pagpoproseso ng pagkain	22	13.2	Kuryente at elektrikal na koneksiyon	27
4.4	Ang ligtas na paggamit ng appliance at mga accessory	22	13.3	Mga safety alert symbol at symbol of conformity/mark of conformity	27
4.5	Pangangalaga at pagpapanatili ng appliance at mga accessory	23	13.4	Materyales	27
5	Unang paggamit	23	13.5	Connectivity	28
			13.6	Manufacturer	28

1 Bago magsimula

Binabati ka namin sa pagbili ng iyong Thermomix® TM7!

1. Basahin nang mabuti ang dokumentong ito bago gamitin ang Thermomix® TM7 at ang mga accessory nito sa unang pagkakataon.
2. Kilalanin ang iyong Thermomix® TM7.
3. Dumalo sa isang demonstrasyon kasama ang isang Thermomix® Advisor at panoorin ang mga tutorial na makikita online at sa iyong appliance.

Ipinakilala ng dokumentong ito ang mga tampok na pangkaligtasan ng appliance na ito. Ang mga instruksiyon sa paggamit ay makikita sa detalyadong manwal para sa gumagamit ng appliance sa ilalim ng

Higit pa > Mga Tutorial at Tulong > Manwal ng Instruksiyon.

O tingnan online sa pamamagitan ng pag-scan ng sumusunod na QR code.



1.1 Tungkol sa dokumentong ito

Saklaw ng mga katangian at accessory

Ang ilang katangian na inilarawan sa dokumentong ito ay maaaring hindi available sa lahat ng rehiyon. Para sa karagdagang impormasyon, mangyaring makipag-ugnayan sa iyong Advisor.

Copyright

Ang copyright para sa mga teksto, disenyo, larawan, at ilustrasyon ay pag-aari ng Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. Reserbado ang lahat ng karapatan. Ang publikasyong ito - bahagi man o kabuuan - ay hindi maaaring kopyahin, iimbak sa isang retrieval system, ilipat o ipamahagi sa anumang anyo o sa anumang paraan, mapa-elektroniko, mekanikal, photocopy, recording, o iba pa, nang walang malinaw na paunang pahintulot ng Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Mga obligasyon ng gumagamit

Upang siguruhin na gumagana nang tama ang iyong Vorwerk appliance at mga accessory, sundan ang mga sumusunod na panuto:

- Basahing mabuti ang lahat ng kalakip na dokumento.
- Itabi ang mga ibinigay na dokumento sa isang lugar na madaling maakses, sakaling kailanganin mong sumangguni sa mga ito.
- Tiyaking agad na maipagawa ang anumang sira at na agad na mapalitan ang mga nasirang bahagi. Kung kinakailangan ng tulong, mangyaring makipag-ugnay sa Customer Care (tingnan sa kabanata Serbisyo sa kustomer [► 26]).

2 Pangkalahatang-ideya ng produkto

A TM7 mixing bowl

1	Lid cap	7	Mixing knife shaft
2	Lid	8	Mixing knife
3	Steam openings	9	Sealing ring
4	Stainless steel bowl	10	Knife locking lever
5	Mixing bowl insulation cover	11	Handle
6	Volume measuring marks	12	Contact module and contact pins

Pinoproseso at pinaalitan ang pagkain sa mixing bowl. Ang mixing bowl ay binubuo ng takip ng mixing bowl (2) na may lid cap (1), stainless steel bowl (4), mixing knife (8), at takip na insulation (5) na may knife locking lever (10) at hawakan (11).

Habang nagluluto, panatiliin lamang ang lid cap sa takip. Maaari mong alisin ang lid cap habang nililinis ang takip ng mixing bowl o bago mo ilagay ang Varoma®.

Ang stainless steel bowl ay may mga marka upang sukatin ang volume (6) kada 0.5 na litro. Ang maksimum na laman ng lalagyan ay 2.2 na litro ("max" na marka).

Marka	Dami ng laman
max.	2.2 na litro
II	2 na litro
I	isang (1) litro

B Thermomix® base

13	Opening for mixing knife	16	Scale feet
14	Mixing bowl contact module	17	10-inch multi-touch display
15	Slider foot	18	Power button

Ang base ay may malaking touchscreen display (17) at power button (18).

Makikita ang slider foot (15) sa likod. Kung bubuhatin mo ang base sa harap, madali mo itong mahihila papunta sa iyo at igo ang posisyon nito sa patungan.

Ang mga paa sa harap (16) pati na ang slider foot ay nagbibigay ng katatagan, habang nagsisilbi rin bilang mga timbangan.

Nakakonekta ang mixing bowl sa base sa pamamagitan ng mixing bowl contact module (14).

Sa mga setting ng bilis na mas mataas sa 2, ang mixing bowl at ang takip nito (2) ay mahigpit na naka-lock sa base.

C Varoma®

19	Varoma® lid
20	Varoma® tray
21	Varoma® dish

May tatlong bahagi ang Varoma® na siyang binubuo ng dish, tray, at takip. Ang Varoma® dish at Varoma® tray ay may mga butas upang makalabas ang singaw.

Dahil sa mga butas, maaari kang magpasingaw sa lahat ng antas. Binibigyan ka ng opsiyon na pasingawan ang mga karagdagang sangkap sa pamamagitan ng tray.

Halimbawa, maaari kang magluto ng patatas sa simmering basket (E) na nasa loob ng mixing bowl, mga gulay sa Varoma® dish, at isda sa tray. Ang Varoma® ay tinatakpan ng takip na Varoma®.

D Spatula

22	Spatula hook	24	Spatula dough releaser
23	Spatula stand	25	Spatula tip

Maaari mong gamitin ang spatula sa mixing bowl. Ang mga pagkain tulad ng batter, mousse, at ice cream ay madaling alisin mula sa mixing bowl gamit ang dulo na nababaluktot.

Ang spatula ay mayroon ding praktikal na patusok (22) na maaari mong gamitin upang alisin ang simmering basket (E) mula sa mixing bowl kapag mainit ito.

Maaari mong gamitin ang dough releaser function (24) upang paikutin ang mixing knife (8) at ligtas at madaling maalisan ang dough.

E Simmering basket

26	Simmering basket lid
27	Opening for spatula hook
28	Oval opening

Gamit ang simmering basket, maaari mong pasingawan ang mga sangkap tulad ng kanin, karne, at gulay sa loob ng mixing bowl, habang pinoprotektahan ang mga ito mula sa mixing knife. Ang takip ng simmering basket (26) ay permanenteng nakakabit at hindi ito dapat alisin kahit kailan. Habang mainit pa ang pagkain, maingat na buksan ang takip gamit ang spatula sa pamamagitan ng pagpasok ng dulo ng spatula sa hugis oval na butas (28).

F Butterfly whisk

Sinisiguro ng butterfly whisk ang mas pantay na paghahalo at pag-init, at kapaki-pakinabang ito para sa pagwi-whip ng cream at pagbabati ng puti ng itlog. Madaling ikabit ang butterfly whisk at madali rin itong alisin at linisin.

Maaari lamang gamitin ang butterfly whisk hanggang sa **max. na setting ng bilis na 4** at kailangan itong alisin bago simulan ang Pre-clean mode.

3 Nilalayong paggamit

Gamitin lamang ang accessory para sa nakatakdang layunin nito upang mabawasan ang mga panganib sa iyo at sa ibang tao at mabawasan ang pinsala sa appliance o sa iba pang ari-arian at kagamitan.

Saklaw ng aplikasyon

Ang Thermomix® TM7 ay isang appliance sa kusina na ginagamit para sa paghahanda ng pagkain sa bahay o mga katulad na kapaligiran.

Mga gumagamit

Ang Thermomix® TM7 ay inilalaan lamang sa paggamit ng mga nasa wastong gulang. Hindi ito maaaring gamitin ng mga bata kahit na pinangangasiwaan ng isang nakatatanda. Dapat na palaging ilayo ang mga bata mula sa mga appliance na umaandar at mula sa power cord.

Bigyang babala ang mga bata sa mga panganib na nauugnay sa paggamit ng appliance at mga accessory, lalo na ng mga potensiyal na panganib na dulot ng init at singaw, mainit na condensation, at mga mainit na ibabaw.

Kinakailangan ang mahigpit na pangangasiwa kapag ginagamit ang Thermomix® TM7 na ito malapit sa mga bata.

Huwag kailanman hayaan ang mga bata na paglaruan ang Thermomix® TM7.

Pwedeng gamitin ang mga aparato ng mga taong may mahinang pangangatawan, pandama o kakayahang mag-isip o kawalan ng karanasan at/o kaalaman kung sila ay naturuan tungkol sa ligtas na paggamit ng aparato at naunawaan ang mga mangyayaring panganib.

Ang aparato ay dapat naka-unplug palagi sa saksakan kapag hindi ginagamit, bago buuin o linisin.

Maling paggamit

Ang Thermomix® TM7 at ang mga accessory nito ay hindi maaaring gamitin sa microwave, oven, o kalan.

Ang iba pang uri ng paggamit maliban sa wastong paggamit ay hindi pinahihintulutan. Hindi mananagot ang manufacturer sa anumang magiging resulta ng pagkasira nito. Kung magkakaroon man ng mga teknikal na pagbabago sa produkto, ang anumang warranty/liability claims para sa may depekto ay mawawalan ng bisa. Ang pananagutan ng manufacturer para sa produkto at/o ang pananagutan ng retailer para sa mga materyal na may depekto ay hindi gagana kung may teknikal na pagbabago sa produkto.

Mga naaangkop na dokumento

Itabi ang dokumentong ito para sa pagsangguni sa hinaharap. Isa itong mahalagang bahagi ng produkto at dapat na isama kung ibibigay mo ang produkto sa ibang tao.

Ang lahat ng gawain sa aparato ay dapat naisagawa batay sa mga nauugnay na dokumento at mga panuto sa display. Walang pananagutan ang manufacturer para sa anumang pinsalang dulot ng hindi tamang paggamit.

Mga lokal na regulasyon sa kaligtasan

Natutugunan ng aparato ang mga pangangailangan sa kaligtasan ng bansa kung saan ito ibinebenta ng isang pinahihintulutang organisasyon ng Vorwerk. Kung ginamit ang aparato sa bansa na hindi ibinebenta ito, ang mga lokal na pamantayan sa kaligtasan ng ibang bansa ay hindi magagarantiyahan. Samakatuwid, ang Vorwerk ay walang pananagutan sa mga nagresultang panganib sa kaligtasan para sa gumagamit.

3.1 Maksimum na laman ng lalagyan

Mixing Bowl	Likido/Pagkain	2.2 na litro (max. na marka)
	Langis (para sa browning mode)	100 ml
Simmering Basket		1.4 na litro (hal. 350 g ng kanin)

3.2 Mga limitasyon ng pag gamit

Base	Sa loob lamang ng bahay habang ang temperatura ng paligid ay nasa 10°C hanggang 40°C
Butterfly Whisk	4 ang setting ng maksimum na bilis, sa maksimum na 100°C, para sa maksimum na dalawang (2) oras
Simmering Basket	Maksimum na 100°C
Spatula	Para sa sandaliang paggamit lamang sa mixing bowl. Huwag gamitin sa mga kaldero at kawali

4 Para sa iyong kaligtasan

Ang iyong kaligtasan ang aming pangunahing prayoridad. Alamin ang mga peligro at panganib bago gamitin ang appliance sa unang pagkakataon. Kung iyong alam ang mga panganib at angkop na pag-iingat, maaaring maiwasan ang mga aksidente.

4.1 Pumili ng ligtas na lokasyon sa pag-setup

Panganib na makuryente

Pagpasok ng moisture

- ▶ Protektahan ang appliance, lalo na ang mga de-kuryenteng piyesa, mula sa moisture.
- ▶ Dapat ay walang tubig o dumi na pumasok sa base **(B)**.
- ▶ Huwag ilagay ang base sa ilalim ng dumadaloy na tubig o huwag itong ilubog sa tubig.
- ▶ Huwag gamitin ang appliance sa labas ng bahay sa anumang pagkakataon.

Panganib na makuryente

Hindi wastong paggamit

- ▶ Huwag hilahin ang plug mula sa saksakan gamit ang power cord, hilahin lamang ito sa pamamagitan ng plug.
- ▶ Huwag kailanman buhatin ang appliance gamit ang power cord.
- ▶ Gamitin lamang ang appliance sa koneksiyon ng kuryenteng ikinabit ng isang kuwalipikadong espesyalista.
- ▶ Bunutin ang appliance kapag hindi ginagamit.
- ▶ Huwag kailanman ipasok ang iyong mga daliri sa mga butas na nakalaan para sa mga contact pin ng mixing bowl **(14)** at huwag magpasok ng anumang bagay sa mga butas na ito.

Panganib sa sunog

Panlabas na pinagmumulan ng init

- ▶ Huwag ilagay ang appliance sa mga pinainit o maaaring painitin na ibabaw, tulad ng mga kalan, induction hob, o katulad nito. Ang appliance at ang mga accessory nito ay naglalaman ng parehong nakikita at hindi nakikitang metal na maaaring uminit sa pamamagitan ng induction hob.
- ▶ Ilayo ang appliance mula sa mga mainit na surface at mga panlabas na pinagmumulan ng init (hal. mga kalan, toaster, atbp.)
- ▶ Palagi ring ilayo ang power cord mula sa mga pinagmumulan ng init.

Panganib sa sunog

Maling koneksiyon ng kuryente

- ▶ Gamitin lamang ang base sa koneksiyon ng kuryenteng ikinabit ng isang kuwalipikadong espesyalista, at na naaangkop sa operasyon ng appliance (tingnan ang type plate).
- ▶ Huwag kailanman gumamit ng mga power strip, extension cable, o iba pang kagamitan sa pagitan ng saksakan at ng appliance.

Panganib na mapaso at masaktan

Kakulangan ng seguridad

- ▶ Ilagay ang appliance sa isang malinis, matatag, at pantay na surface.
- ▶ Siguruhin na may sapat na distansiya sa pagitan ng appliance at gilid ng surface na patungan.
- ▶ Huwag hayaang nakalaylay ang power cord sa gilid ng lamesa o counter.
- ▶ Ilayo ang mga bata mula sa appliance.
- ▶ Huwag iwan na walang bantay ang appliance habang umaandar ito. Maaari itong gumalaw at mahulog, lalo na kapag mataas ang setting ng bilis, kapag naghihiwa, o kapag nasa partikular na mode.

Pinsala sa materyales

Pagsingaw (Steam)

- ▶ Siguraduhin na may sapat na puwang sa taas at paligid ng appliance. Kung ilalagay mo ang appliance direkta sa ilalim ng mga furniture at fitting (mga shelf, dingding, o iba pa), maaaring masira ito ng anumang singaw na lumalabas.
- ▶ Isaalang-alang din ang karagdagang taas dahil sa Varoma® **(C)**.

Pinsala sa materyales

Maseselang surface

- ▶ Huwag ilagay ang appliance sa maseselang surface. Ang sliding function o anumang paggalaw sa panahon ng operasyon ay maaaring makagagdas sa surface. Kung hindi ka sigurado kung ang surface ay madaling magagasan, subukan ito sa isang hindi kapansin-pansing lugar bago i-set up ang base o gamitin ang sliding function.

4.2 Maingat na paggamit sa matataas na temperatura

Panganib na Mapaso o Masunog ang Balat

Maiinit na Pagkain at Likido

- Labis na mag-ingat kapag nagluluto sa matataas na temperatura.
- Huwag kailanman lalampasan ang maksimum na laman ng lalagyan.
- Gamitin ang mixing bowl nang maingat kapag ito ay puno ng mainit na pagkain.
- Huwag kailanmang kalasin ang mixing bowl habang puno ito. Alisin ito sa base at tanggalin ang laman bago buksan ang lock.
- Tiyakin na ang lid cap (1) ay nakalagay nang tama sa takip ng mixing bowl (2).
- Labis na mag-ingat kapag nagdadagdag ng mainit na likido sa mixing bowl.
- Hayaan munang lumamig ang napakainit na pagkain bago idagdag sa mga likido sa mixing bowl.
- Huwag kailanman alisin ang mixing bowl sa base habang ginagamit ito.
- Huwag subukang sapilitang buksan ang takip.
- Siguruhin na ang maliliit na kawit sa ilalim ng takip ng mixing bowl ay hindi mayuyupi o masisira. Huwag isabit ang takip sa gilid ng mixing bowl. Kapag inaalís ang takip ng mixing bowl, siguruhin na hindi naipit ang mga kawit. Huwag gamitin ang takip ng mixing bowl kung ito ay may sira.
- Labis na mag-ingat kapag gumagawa at gumagamit ng caramel dahil mabagal itong lumamig.

Panganib na mapaso o masunog ang balat

Pag-apaw habang kumukulo

- Laging magluto ng mga sabaw, casserole, at jam sa temperatura na hindi hihigit sa 100°C.
- Kung mangyaring umapaw habang kumukulo, babaan ang temperatura o pindutin ang power button (18) upang kanselahin ang pagluluto.
- Gamitin lamang ang appliance nang may malinis na takip ng mixing bowl.

Panganib na mapaso o masunog ang balat

Labis na pressure

- Laging lutuin ang mga sabaw, casserole, at jam nang hindi naka-lock (max. setting ng bilis na 2).
- Siguruhin na walang nakaharang na pagkain o anuman sa mga butas na nasa takip ng mixing bowl, at huwag tatakpan ang butas mula sa labas. Kung hindi tuloy-tuloy na makalalabas ang singaw, maaaring mapuno ng labis-labis na pressure ang loob ng mixing bowl at biglaang umapaw ang mainit nitong nilalaman.
- Kung napansin mong umaangat ang takip habang nagluluto ito nang naka-lock, tumigil sa pamamagitan ng pagpindot sa power button (18). Hintayin na buksan ng device ang lock.

Panganib na mapaso o masunog ang balat

Pagpapasingaw gamit ang Varoma®

- Lumayo sa singaw.
- Huwag hawakan ang takip ng mixing bowl kapag nagpoproseso ng mainit na pagkain.
- Siguraduhin na ang singaw ay makalalabas nang tuloy-tuloy at walang sagabal: Huwag takpan ang mga butas at laging panatilihin walang harang ang ilang puwang sa Varoma® dish.
- Alisin ang lid cap (1) mula sa takip ng mixing bowl (2), bago ilagay ang Varoma® dish (21) sa takip ng mixing bowl, at siguruhin na ang Varoma® dish ay tamang nakaposisyon sa takip ng mixing bowl upang walang matapon o mahulog.
- Maingat na hawakan ang Varoma® dish kapag mainit at puno ng pagkain. Maaaring tumulo ang mainit na likido ng dish sa mga butas ng singaw na nasa ilalim. Dahil dito, ilagay ang dish sa isang plato o sa takip ng Varoma® kapag inaalís ito mula sa takip ng mixing bowl, upang hindi ka mapaso.
- Itagilid ang takip ng mixing bowl (2) at ang takip ng Varoma® (19) palayo sa mukha at katawan kapag binubuksan ito upang maiwasan ang kontak sa lumalabas na singaw.

Panganib na mapaso o masunog ang balat

Pagluluto gamit ang simmering basket

- Mag-ingat habang inaalís ang simmering basket (E) upang matiyak na hindi ka mapaso sa mainit na pagkain.
- Tanggalin lamang ang mainit na simmering basket (E) mula sa mixing bowl gamit ang spatula, at tiyakin na ang spatula ay maayos na nakakabit (22) sa simmering basket sa pamamagitan ng kawit nito (27) bago iangat ang simmering basket mula sa mixing bowl.
- Kapag nailagay mo na nang ligtas ang simmering basket, alisin ang spatula upang maiwasan ang pagtagilid ng simmering basket.

Panganib na mapaso o masunog ang balat

Mainit na mantika (browning mode)

- Mag-ingat kapag nagpapainit ng mantika dahil puwede itong tumilamsik.

- ▶ Huwag kailanman ibuhos ang mantika na naipainit na sa mixing bowl at huwag kailanman painitin ang mantika nang walang ibang sangkap. Kung may delay sa pagdagdag ng mga sangkap, labis na titilamsik ang mantika.
- ▶ Ang mixing bowl at ang mga accessory (hal. ang spatula) ay dapat na lubusang tuyo kapag ginagamit sa mainit na mantika. Kahit na ang kakaunting tubig na natira ay maaaring magdulot ng labis na pagtilamsik.
- ▶ Sundan ang mga instruksiyon sa Browning mode na makikita sa display.

Panganib na mapaso o masunog ang balat

Maiinit na surface

- ▶ Gamitin ang mixing bowl, takip at cap ng mixing bowl, mixing knife, at accessory na may pag iingat, lalo na habang at matapos ihanda ang mainit na pagkain.
- ▶ Gamitin lamang ang itinakdang mga hawakan kapag hinahawakan ang lahat ng piyesa.
- ▶ Hayaang sapat na lumamig ang stainless steel bowl at mixing knife bago kalasin ang mixing bowl at alisin ang mixing knife.
- ▶ Huwag kailanman gagamitin ang stainless steel bowl (4) nang walang takip na insulation (5).

4.3 Ligtas na pagpoproseso ng pagkain

Panganib sa kalusugan

- ▶ Bago gamitin sa unang pagkakataon, hugasan ang lahat ng piyesang may kontak sa pagkain upang alisin ang anumang dumi galing sa pagmanupaktura nito.
- ▶ Siguruhin ang pagtalima sa mga cold chain requirement at tiyakin ang mga gawing sumusunod sa tamang kalinisan kapag naghahanda at nagluluto ng pagkain. Siguruhin na ang mga madaling masirang pagkain ay agad na mailagay sa refrigerator pagkatapos ng paghahanda, o kainin ito agad.
- ▶ Huwag gamitin ang mga accessory para sa ibang layunin, lalo na sa matataas na temperatura. Huwag gamitin ang spatula (D) sa maiinit na kaldero at kawali.

4.4 Ang ligtas na paggamit ng appliance at mga accessory

Ligtas na Paggamit ng Appliance at mga Accessory

Panganib na Masaktan

- ▶ Siguruhin na ang mixing knife ay naka-lock nang maayos sa mixing bowl (ang lever sa pag-lock ng kutsilyo (10) ay dapat itulak patungo sa hawakan (11)).
- ▶ Huwag baguhin o kalikutin ang appliance o mga accessory at huwag gamitin ang mga ito kapag may sira.
- ▶ Gumamit lamang ng mga orihinal na Thermomix® accessory at ibang bahagi ng Thermomix® para sa pamalit nito.
- ▶ Maingat na gamitin ang mixing knife (8) at huwag itong hawakan sa talim.
- ▶ Huwag kailanmang kalasin ang mixing bowl habang puno ito. Alisin ang laman nito bago tanggalin ang locking element (10).
- ▶ Kapag kinakalas ang mixing bowl, alalahanin na maaaring mahulog ang mixing knife kung ang locking lever (10) ng kutsilyo ay hindi naka sara.
- ▶ Huwag ipasok ang kamay sa mixing bowl.
- ▶ Ilayo ang mga bahagi ng katawan at buhok mula sa mixing knife at iba pang gumagalaw na bahagi.
- ▶ Gamitin lamang ang mga Thermomix® accessory tulad ng inilarawan sa mga instruksiyon ng paggamit at sa display.
- ▶ Tiyaking naikabit nang tama at ligtas ang mga kinakailangang accessory at hindi ito maluwag sa mixing bowl bago mo itakda ang bilis.
- ▶ Suriin ang mixing knife at mga accessory kung may sira pagkatapos gamitin.
- ▶ Kung nasira ang mga accessory, itapon ang pagkaing inihanda, dahil may posibilidad na mayroong humalong maliliit na bahagi.

Mga panganib sa kalusugan dahil sa mga magnet

- ▶ Ang takip ay naglalaman ng mga magnet sa itaas ng hawakan ng mixing bowl. Ilayo ang takip sa mga pacemaker, internal defibrillator, o iba pang aktibong implant.
- ▶ Bigyang babala ang mga apektadong tao.

Pinsala sa materyales

- ▶ Siguruhin na ang mga accessory na ginamit sa mixing bowl (simmering basket, butterfly whisk, Takip ng Balde at Pantalop, Cutter+) ay laging tama ang pagkakakabit. Sumangguni sa manwal ng instruksiyon para sa naaangkop na accessory. Huwag kailanman magdagdag ng mga sangkap na hindi angkop para sa kani-kanilang accessory at na maaaring bumara o makasira sa accessory.
- ▶ Mag-ingat na huwag mapinsala ng mixing knife ang spatula. Lalo na ang dulo na nababaluktot, dahil mas malambot ito. Mag-ingat habang ginagamit ang spatula (D) sa mixing bowl at igalaw ang dulo ng spatula (25) sa clockwise na direksiyon sa paligid ng mixing knife.
- ▶ Kapag nagpapasingaw, siguruhing laging may sapat na tubig sa mixing bowl. Kapag nagpapasingaw gamit ang Varoma®, humigit-kumulang 250 ml ng tubig ang mag-e-evaporate sa Thermomix® TM7 sa loob ng 15 na minuto.

- Siguruhin ang sapat na kalidad ng tubig kapag magluluto nang matagal. Gumamit ng mga additive na pumipigil sa pangangalawang kung kinakailangan, hal. citric acid. Sundan ang mga instruksiyon na makikita sa display.

4.5 Pangangalaga at pagpapanatili ng appliance at mga accessory

Panganib na makuryente

Paglilinis

- Idiskonekta ang appliance mula sa suplay ng kuryente bago linisin ang base.
- Linisin lamang ang base gamit ang tuyo o bahagyang basa (hindi labis na basa) na tela.

Panganib na makuryente

Pagpapanatili at repair

- Regular na siyasatin ang base, power cord, plug, at mga accessory para sa posibleng pinsala.
- Huwag kailanman gagamitin ang base kung ang power cord ay may sira. Huwag isasaksak ang power cord sa saksakan kung may sira.
- Huwag susubukang ayusin ang appliance nang mag-isa.
- Huwag gamitin ang appliance kung nalaglag ito o nasira sa anumang paraan. Kung may pinsala sa appliance o power cord, ibalik ang appliance sa Vorwerk repair service para sa pagsusuri, pagkukumpuni, o pag-aayos na elektrikal o mekanikal.

Panganib na mapaso o masunog ang balat

Sirang takip

- Gamitin lamang ang appliance kapag walang sira ang takip at ang sealing ring nito.
- Regular na suriin ang buong takip, kabilang na ang sealing ring, kung may posibleng sira. Kung mayroong sira o pagtagas, palitan agad ang takip.

Pinsala sa materyales

- Huwag linisin ang appliance gamit ang mga sponge na pangkuskos, sabon, o mga agresibong likido, hal. benzene o acetone.
- Siguruhin na ang mga contact pin (12) sa ilalim ng mixing bowl ay tuyong-tuyo bago ilagay ang mixing bowl sa base upang hindi magkaroon ng kalawang sa loob ng appliance.
- Linisin ang lahat ng piyesa at huwag iwan ang mixing knife sa pinaghugasang tubig na may sabon nang matagal dahil maaari itong makapinsala sa sealing ring at mixing knife drive shaft.

5 Unang paggamit

Kailangan mo ng akses sa Wi-Fi at sa iyong Cookidoo® account upang magamit ang lahat ng mga feature.

1. Ihanda ang iyong mga detalye sa pag-login.
2. Sundan ang mga instruksiyon na makikita sa display.

Maaari mong muling baguhin kalaunan ang mga setting.

Update

Posible na magkaroon ng update kasabay ng start-up para siguradong ginagamit mo ang pinakabagong bersiyon.

Mga setting

Kapag nakompleto na ang start-up, makahahanap ka ng karagdagang impormasyon sa mga setting sa ilalim ng Higit pa > Digital na Manwal at Tutorial > Mga Instruksiyon > Mga Setting.

6 Operasyon

Ang lahat ng instruksiyon sa paggamit ay makikita sa detalyadong manwal para sa gumagamit ng appliance sa ilalim ng

Higit pa > Mga Tutorial at Tulong > Mga Manwal

O tingnan online sa pamamagitan ng pag-scan ng sumusunod na QR code.



7 Paglilinis

Linisin ang iyong Thermomix® TM7 bago ito gamitin sa unang pagkakataon at pagkatapos ng bawat paggamit, at patuyuing maigi ang lahat ng mga bahagi.

BABALA ! Maaari kang Makuryente! Idiskonekta ang appliance mula sa suplay ng kuryente bago linisin ang base. Linisin lamang ang base gamit ang tuyo o bahagyang basa (hindi labis na basa) na tela.

ISANG PAUNAWA! Maaaring Makasira! Huwag gumamit ng mga sponge na pangkuskos, sabon, o mga agresibong likido tulad ng benzene o acetone.

								
								
								
								
								
								
								
								
								
								
	inirerekomenda			posible			ipinagbabawal	

8 Regular na pagpapanatili

Ang regular na maintenance ay magpapahaba ng buhay ng iyong Thermomix® TM7.

1. Siyasatin ang iyong Thermomix® TM7 at ang mga accessory nito (kabilang ang mixing bowl, power cord, at mixing bowl sealing ring) para sa mga posibleng sira.
2. Huwag gamitin ang iyong Thermomix® TM7 kung may sira ang mga accessory.
3. Regular na suriin at siguruhing walang hadlang ang takip ng air inlet sa base upang maiwasan ang pagkasira ng Thermomix® TM7.
4. Tanggalin sa saksakan ang Thermomix® TM7 kung hindi mo ito ginagamit.

8.1 Palitan ang mixing knife

Ang mixing knife ay unti-unting nasisira sa paglipas ng panahon kung ang Thermomix® TM7 ay regular na ginagamit sa paghiwa ng matigas na pagkain. Ang talahanayan sa ibaba ay nagpapakita ng mga inirerekomendang tagal para sa pagpapalit ng mixing knife.

Paggamit ng mixing knife	Halimbawa ng paggamit	Palitan ang mixing knife matapos ang
Mabigat	Araw-araw akong nagdudurog ng yelo, naggigiling ng butil, atbp.	½ na taon
Katamtaman	Linggo-linggo akong nagdudurog ng yelo, naggigiling ng butil, atbp.	2 na taon
Magaan	Bihira akong magdurog ng yelo at hindi ako naggigiling ng butil.	4 na taon

Maaari kang umorder ng bagong mixing knife mula sa iyong Thermomix® Advisor o sa Vorwerk Customer Care (Serbisyo sa kustomer [► 26]).

9 Pag-troubleshoot

Problema:	Posibleng sanhi at solusyon:
May tumatagas na likido sa ilalim ng mixing bowl.	• Patayin agad ang appliance o tanggalin ang saksak. • Gumamit ng tuwalya para patuyuin ang tumagas na likido sa ilalim ng mixing bowl. • Upang maiwasang may makapasok na likido sa maseselang piyesa sa loob ng base, huwag itong galawin o itaob. • Huwag magtangkang kalasin ang appliance. Hindi ito naglalaman ng anumang bahagi na kakayanin mong ayusin nang mag-isa. • Kung hindi mo matitiyak na walang likido na pumasok sa loob ng base, huwag mong bubuksan ang Thermomix® TM7. Sa halip, makipag-ugnayan sa Serbisyo sa kustomer [► 26].
Ayaw bumukas ng Thermomix® TM7.	Maaaring hindi tama ang pagkakakonekta ng base. • Tingnan kung maayos ba ang pagkakasaksak ng power cord. • Suriin ang power supply ng pangunahing koneksiyon ng kuryente.
Ayaw pumasok ng mixing bowl sa Thermomix® TM7 base.	Maaaring hindi tama ang pagkakakabit ng mixing bowl. • Suriin kung ang tama ang pagkakakabit at naka-lock ang mixing knife at takip na insulation.
Ayaw magpainit ng Thermomix® TM7.	Maaaring hindi naitakda nang tama ang oras ng pagpapainit. • Tingnan kung may naitakdang oras. Maaaring hindi napili ang temperatura. • Tingnan kung naitakda mo ang temperatura.
Mali ang pagtitimbang ng Thermomix® TM7.	Maaaring hindi tama ang posisyon ng Thermomix® TM7. • Tiyakin na walang nakasandal sa base. • Tiyakin na walang umiipit sa power cord. • Tiyaking nakalagay ang Thermomix® TM7 sa isang malinis, pantay, at hindi madulas na ibabaw. • Huwag hawakan ang Thermomix® TM7 sa buong proseso ng pagtitimbang.
Ayaw kumonekta sa Wi-Fi ng Thermomix® TM7.	Maaaring mali ang access data. • Tingnan kung tama ang username at password at na tama ang pagkakalagay nito. Maaaring nakapatay ang Wi-Fi function. • Mag-set up ng network, tingnan ang Higit pa > Digital na Manwal at Tutorial > Manwal ng Instruksiyon > Mga Setting > Mag-set up ng Wi-Fi. Maaaring walang network na makokonektahan. • Suriin ang iyong Wi-Fi sa bahay. Kung hindi posible na mag-set up ng network, makipag-ugnayan sa Serbisyo sa kustomer [► 26].
Error 13100	• Tiyakin na ang appliance ay hindi malapit sa malalakas na magnetic field (hal. magnetic o induction field).

10 Serbisyo sa kustomer

Para sa karagdagang impormasyon tungkol sa serbisyo sa kustomer sa inyong bansa, mangyaring makipag-ugnayan sa inyong kinatawan ng Thermomix®, ang opisyal na distributor ng Vorwerk sa inyong bansa o gamitin ang aming website <https://thermomix.vorwerk.com>.

11 Warranty/ pananagutan para sa materyal na depekto

Ang panahon ng warranty ay batay sa kontrata ng pagbili.

Ang mga pag-aayos sa aparato ay maaari lamang isagawa ng responsableng serbisyo sa pagkukumpuni.

Eksklusibong gamitin ang mga orihinal na bahagi mula sa saklaw ng paghahatid ng device o orihinal na mga ekstrang bahagi mula sa Vorwerk Thermomix®.

Huwag kailanman gamitin ang device kasabay ng mga bahagi o kagamitan na hindi ibinigay ng Vorwerk Thermomix® para sa device. Kung hindi, ang paghahabol sa warranty o pananagutan para sa mga depekto sa materyal ay mawawala.

12 Pagtatapon



Ang ibig sabihin ng simbolo ay:

Ang mga elektrikal at elektronikong kagamitan ay hindi dapat itapon kasama ng mga dumi sa bahay. Maaari mong ibigay ang iyong mga basurang de-kuryenteng kagamitan nang walang bayad sa isang municipal collection point.

Numero ng rehistrasyon:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

13 Teknikal na data

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

13.1 Mga sukat at timbang

Mga sukat ng base (WxDxH)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Mga sukat ng mixing bowl (WxDxH)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Mga sukat ng base kabilang ang mixing bowl (WxDxH)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Mga sukat ng Varoma® (WxDxH)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Timbang ng base	6500 g
Timbang ng mixing bowl	2100 g
Timbang ng Varoma®	840 g

13.2 Kuryente at elektrikal na koneksiyon

Motor	Maintenance-free Vorwerk synchronous motor, 500 W rated power Setting ng bilis mula 40 hanggang 10,700 na revolution kada minuto Espesyal na setting ng bilis (alternating mode) para sa dough kneading mode. Elektronikong proteksiyon ng motor upang maiwasan ang overload.
Heating system	Consumption ng kuryente 1000 W. Protektado laban sa overheating.
Konektadong load	Para lamang sa alternating current voltage na 220– 240 V 50/60 Hz (awtomatikong adjustment). Max. na consumption ng kuryente 2000 W. Pull-out power cord na may habang 1 m.
Consumption ng kuryente habang naka-standby	0 W
Awtomatikong pag-switch off	pagkatapos ng 15 na minuto
Kasamang timbangan	Handa na para sa paggamit hanggang sa at kasama ang setting na 2 Saklaw ng pagsukat mula 1 hanggang 3000 g Saklaw ng pagsukat mula -1 hanggang -3000 g

13.3 Mga safety alert symbol at symbol of conformity/mark of conformity

Mga safety alert symbol/symbol of conformity/mark of conformity	
Declaration of conformity	Ipinahahayag ng Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG na ang radio equipment Thermomix® TM7 ay umaayon sa Directive 2014/53/EU. Ang buong teksto ng EU declaration of conformity ay makikita online sa sumusunod na address: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 Materyales

Housing	De-kalidad na plastik
Mixing Bowl	Stainless steel, na may kasamang heating system at temperature sensor. Maksimum na kapasidad 2.2 na litro.

13.5 Connectivity

Impormasyon sa Bluetooth® connectivity

2.4 GHz	2400 MHz – 2483.5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

Ang mga word mark at logo ng Bluetooth® ay mga nakarehistrong trademark na pagmamay-ari ng Bluetooth SIG, Inc. Ang alinmang paggamit ng mga word mark at logo na ito ng Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG ay lisensiyado.

13.6 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Germany

Excerpt from the Instruction Manual

Table of Contents

1	Before You Start	29	7	Cleaning	36
1.1	About this Document	29	8	Regular Maintenance	36
1.2	Obligations of the User	29	8.1	Replacing the Mixing Knife	37
2	Product Overview	30	9	Troubleshooting	37
3	Intended Use	31	10	Customer Care	38
3.1	Maximum Fill Quantities	31	11	Warranty/liability for material defects	38
3.2	Operating Limits	31	12	Disposal	38
4	For Your Safety	32	13	Technical Data	39
4.1	Choosing a Safe Setup Location	32	13.1	Dimensions and Weight	39
4.2	Working with Care at High Temperatures	33	13.2	Power and Electrical Connection	39
4.3	Processing Food Safely	34	13.3	Safety Alert Symbols and Symbol of Conformity/Mark of Conformity	39
4.4	The Safe Use of the Appliance and Accessories	34	13.4	Material	39
4.5	Care and Maintenance of the Appliance and Accessories	35	13.5	Connectivity	40
5	First Use	35	13.6	Manufacturer	40
6	Operation	35			

1 Before You Start

Congratulations on purchasing your Thermomix® TM7!

1. Please read this document carefully before using the Thermomix® TM7 and its accessories for the first time.
2. Familiarise yourself with your Thermomix® TM7.
3. Attend a demonstration with a Thermomix® Advisor and watch the tutorials online and on your appliance.

This document will familiarise you with the safety features of this appliance. Operating instructions can be found in the detailed instruction manual on the appliance under

More > Tutorials & Help > Instruction Manual.

Or online by scanning the following QR code.



1.1 About this Document

Range of Features and Accessories

Some of the features described in this document may not be available in all regions. For further information, please contact your Advisor.

Copyright

The copyright for text, design, photography and illustrations lies with Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the express prior consent of Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Obligations of the User

To ensure that your Vorwerk appliance and accessories operate correctly, please follow the guidelines below:

- Read all accompanying documents carefully.
- Keep the documents provided in a place where they can easily be accessed, should you need to refer to them.
- Ensure that any damage is repaired without delay and damaged parts are replaced immediately. For assistance with this, please contact Customer Care (see chapter Customer Care ► 38).

2 Product Overview

A TM7 mixing bowl

1	Lid cap	7	Mixing knife shaft
2	Lid	8	Mixing knife
3	Steam openings	9	Sealing ring
4	Stainless steel bowl	10	Knife locking lever
5	Mixing bowl insulation cover	11	Handle
6	Volume measuring marks	12	Contact module and contact pins

You process and heat food in the mixing bowl. The mixing bowl consists of the mixing bowl lid (2) with lid cap (1), the stainless steel bowl (4), the mixing knife (8) and the insulation cover (5) with knife locking lever (10) and handle (11).

During cooking, the lid cap stays on the mixing bowl lid. You can remove the lid cap when you clean the mixing bowl lid or before you put the Varoma® on.

The stainless steel mixing bowl has volume measuring marks (6) in 0.5 litre increments. The maximum fill quantity is 2.2 litres ("max" mark).

Volume measuring mark	Fill quantity
max	2.2 litres
II	2 litres
I	1 litre

B Thermomix® base

13	Opening for mixing knife	16	Scale feet
14	Mixing bowl contact module	17	10-inch multi-touch display
15	Slider foot	18	Power button

The base has a large touchscreen display (17) and a power button (18).

The slider foot (15) can be found at the back. If you lift the base at the front, you can conveniently pull it towards you and move it across the worktop.

The feet at the front (16) provide stability along with the slider foot, while also functioning as weighing scales.

The mixing bowl is connected to the base via the mixing bowl contact module (14).

On speed settings higher than 2, the mixing bowl and mixing bowl lid (2) are securely locked on the base.

C Varoma®

19	Varoma® lid
20	Varoma® tray
21	Varoma® dish

The Varoma® has three parts and comprises a dish, tray and lid. The Varoma® dish and the Varoma® tray have slots to allow the release of steam.

The slots allow you to steam on all levels. The tray gives you the option of steaming additional ingredients.

For example, you can cook potatoes in the simmering basket (E) within the mixing bowl, vegetables in the Varoma® dish and fish on the tray. The Varoma® is covered by the Varoma® lid.

D Spatula

22	Spatula hook	24	Spatula dough releaser
23	Spatula stand	25	Spatula tip

You can work with the spatula in the mixing bowl. Foods such as batters, mousses and ice cream are easy to remove from the mixing bowl using the flexible tip.

The spatula also has a practical hook (22), with which you can remove the simmering basket (E) from the mixing bowl when hot.

You can use the dough releaser function (24) to rotate the mixing knife (8) so that you can safely and easily release dough.

E Simmering basket

26	Simmering basket lid
27	Opening for spatula hook
28	Oval opening

Using the simmering basket, you can steam ingredients such as rice, meat and vegetables inside the mixing bowl while shielding them from the mixing knife. The simmering basket lid (26) is permanently attached and must not be removed at any time. When the food is still hot, carefully open the lid with the spatula by inserting the tip of the spatula into the oval opening (28).

F Butterfly whisk

The butterfly whisk ensures more even mixing and heating, and is useful for whipping cream and beating egg whites. The butterfly whisk is easy to insert and equally easy to remove and clean.

The butterfly whisk may only be used up to **max. speed setting 4** and must be removed before starting Pre-clean mode.

3 Intended Use

Use this accessory only for its intended purpose in order to minimise risks to you and other people and to minimise damage to the appliance or to other property and equipment.

Area of Application

Thermomix® TM7 is a kitchen appliance intended for the preparation of food at home or in similar environments.

Users

Thermomix® TM7 is intended to be used only by adults. It may not be used by children even when supervised by an adult. Children must always be kept away from appliances when they are in operation and from the power cord.

Warn children of the dangers associated with using the appliance and accessories, especially the potential dangers of heat and steam development, hot condensation and hot surfaces.

Close supervision is necessary when Thermomix® TM7 is used near children.

Never allow children to play with Thermomix® TM7.

Appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the resulting hazards.

Before setting up, disassembling or cleaning the appliance, you must always ensure that it is disconnected from the power supply. You must always switch the appliance off at the mains before leaving it unattended.

Improper Use

Thermomix® TM7 and its accessories are not intended for use in the microwave, in the oven or on the hob.

The use of this product for anything other than its intended purpose is not permitted. The manufacturer bears no responsibility for damages resulting from improper use. If the appliance is subject to technical modifications, the warranty and liability for material defects shall be rendered invalid. The manufacturer's obligation to compensate on the basis of product liability and/or the dealer's obligation to compensate for material defects shall no longer apply if technical modifications are made to the product.

Applicable Documents

Retain this document for future reference. It is an important part of the product and must be included if you pass the product on to someone else.

When working with the appliance, please follow the instructions in all the accompanying documentation as well as on the display. The manufacturer accepts no liability for damages resulting from improper use.

Local Safety Regulations

The device complies with the safety regulations of the country in which it has been sold by an authorised Vorwerk organisation. If the device is used in another country, compliance with the local safety standards cannot be guaranteed. Vorwerk therefore assumes no liability for any resulting safety risks for the user.

3.1 Maximum Fill Quantities

Mixing Bowl	Liquid/Food	2.2 litres (max. mark)
	Oil (for Browning Mode)	100 ml
Simmering Basket		1.4 litres (e.g. 350 g rice)

3.2 Operating Limits

Base	Indoors only at an ambient temperature of 10°C to 40°C
Butterfly Whisk	Maximum speed setting 4 at maximum 100°C for maximum 2 hours
Simmering Basket	Maximum 100°C
Spatula	For brief use in the mixing bowl only.
	Do not use in pots and pans

4 For Your Safety

Your safety is our top priority. Make yourself aware of the dangers and risks before using the appliance for the first time. If you are aware of the risks and take appropriate care, accidents can be prevented.

4.1 Choosing a Safe Setup Location

Risk of Electric Shock

Moisture Ingress

- ▶ Protect the appliance and especially the electrical components from moisture.
- ▶ No water or dirt should enter the base (B).
- ▶ Do not hold the base under running water or immerse it in water.
- ▶ Do not use the appliance outdoors under any circumstances.

Risk of Electric Shock

Improper Handling

- ▶ Never pull the mains plug from the socket by the power cord, only by the plug.
- ▶ Never carry the appliance by the power cord.
- ▶ Only operate the appliance on a power connection installed by a qualified specialist.
- ▶ Unplug the appliance when it is not in use.
- ▶ Never put your fingers into the holes that are intended for the contact pins on the mixing bowl (14) and do not insert any objects into these holes.

Fire Hazard

External Heat Sources

- ▶ Do not place the appliance on heated or heatable surfaces, such as stove tops, induction hobs or similar. The appliance and its accessories contain both visible and non-visible metal elements and can be heated by an induction hob.
- ▶ Keep the appliance a sufficient distance from hot surfaces and external heat sources (e.g. hobs, toasters, etc.)
- ▶ Also always keep the power cord away from heat sources.

Fire Hazard

Incorrect Mains Connection

- ▶ Only operate the base on a power connection installed by a qualified specialist that is sufficiently dimensioned for operating the appliance (see type plate).
- ▶ Never use power strips, extension cables or other equipment between the socket and the appliance.

Risk of Scalding and Injury

Lack of Stability

- ▶ Place the appliance on a clean, solid and even surface.
- ▶ Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.
- ▶ Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
- ▶ Keep children away from the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is running. It could move and fall over, especially on high speeds, chopping programmes or on certain modes.

Material Damage

Steam

- ▶ Ensure that there is sufficient clearance above and around the appliance. If you place the appliance directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), they could get damaged by any steam that is released.
- ▶ Also take into account the additional height of the Varoma® (C).

Material Damage

Delicate Surfaces

- ▶ Do not place the appliance on delicate surfaces. The sliding function or any movement during operation could scratch the surface. If you are not sure whether the surface is susceptible to scratching, test it in an inconspicuous area before setting up the base or using the sliding function.

4.2 Working with Care at High Temperatures

Risk of burns and scalding

Hot food and hot liquids

- ▶ Take extra care when cooking at high temperatures.
- ▶ Never exceed the maximum fill quantities.
- ▶ Handle the mixing bowl extremely carefully when it is filled with hot food.
- ▶ Be careful not to knock over the mixing bowl. On speeds up to setting 2, it is not locked on the base and could tip over.
- ▶ Do not move or slide the base during operation or when the mixing bowl is filled.
- ▶ Never disassemble the mixing bowl when filled. Take it off the base and empty it before releasing the lock.
- ▶ Make sure that the mixing bowl lid cap (1) sits correctly on the mixing bowl lid (2).
- ▶ Take extra care when adding hot liquids to the mixing bowl.
- ▶ Allow very hot foods to cool before adding them to liquids in the mixing bowl.
- ▶ Never take the mixing bowl off the base during operation.
- ▶ Never try to open the lid with force.
- ▶ Take extreme care when making and using caramel as it cools very slowly.

Risk of Burns and Scalding

Boiling Over

- ▶ Always cook soups, casseroles and jams at a temperature no higher than 100°C.
- ▶ If boiling over occurs, lower the temperature or press the power button (18) to cancel the cooking function.
- ▶ Only use the appliance with a clean mixing bowl lid.

Risk of Burns and Scalding

Excess Pressure

- ▶ Always cook soups, casseroles and jams unlocked (max. speed setting 2).
- ▶ Ensure that the openings in the mixing bowl lid remain free from food and other obstructions, and do not cover the openings with anything from the outside. If the steam cannot steadily escape, excess pressure will build up inside the mixing bowl and the hot contents could suddenly and uncontrollably overflow.
- ▶ Should you notice the lid lifting during a locked cooking process, stop the cooking process by pressing the power button (18). Wait for the device to release the lock.

Risk of Burns and Scalding

Steaming with the Varoma®

- ▶ Keep away from steam.
- ▶ Do not touch the mixing bowl lid when processing hot food.
- ▶ Make sure that the steam can always escape steadily and unhindered: Do not cover the openings and always keep a number of slots in the Varoma® dish clear.
- ▶ Remove the lid cap (1) from the mixing bowl lid (2), before placing the Varoma® dish (21) onto the mixing bowl lid, and make sure that the Varoma® dish is correctly positioned on the mixing bowl lid so that nothing tips and falls out.
- ▶ Handle the Varoma® dish extremely carefully when hot and filled with food.
Hot liquid from the dish can drip through the steam openings on the bottom. For that reason, place the dish on a plate or on the inverted Varoma® lid when removing it from the mixing bowl lid, so that you do not scald yourself.
- ▶ Tilt the mixing bowl lid (2) and the Varoma® lid (19) away from the face and body when opening it to prevent contact with the escaping steam.

Risk of Burns and Scalding

Cooking with the Simmering Basket

- ▶ Proceed with care when removing the simmering basket (E) to ensure that you do not scald yourself on the hot food.
- ▶ Only take the hot simmering basket (E) out of the mixing bowl with the help of the spatula, and make sure that the spatula is securely hooked (22) onto the simmering basket by its hook (27) before lifting the simmering basket out of the mixing bowl.
- ▶ Once you have put the simmering basket down safely, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over.

Risk of Burns and Scalding

Hot Fat (Browning Mode)

- ▶ Take care when heating fat as it can spit.
- ▶ Never pour fat that has already been heated into the mixing bowl and never heat oil without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot fat will spit excessively.

- ▶ The mixing bowl and the accessories (e.g. the spatula) must be thoroughly dry when using them in combination with hot fat. Even a small amount of residual water or small drops of water can cause excessive spitting.
- ▶ Follow the instructions for Browning mode on the display.

Risk of Burns and Scalding Hot Surfaces

- ▶ Handle the mixing bowl, mixing bowl lid and lid cap, mixing knife and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- ▶ Only use the designated handles and grips when touching all components.
- ▶ Allow the stainless steel bowl and the mixing knife to cool sufficiently before disassembling the mixing bowl and removing the mixing knife.
- ▶ Never use the stainless steel bowl (4) without the insulation cover (5).

4.3 Processing Food Safely

Risk to Health

- ▶ Before first use, wash all components that come into contact with food in order to remove any production residue.
- ▶ Ensure compliance with cold chain requirements and ensure hygienic working practices when preparing and cooking food. Make sure that perishable foods are refrigerated soon after preparation or consumed straight away.
- ▶ Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures. Do not use the spatula (D) in hot pots and pans.

4.4 The Safe Use of the Appliance and Accessories

Safe Use of Appliance and Accessories

Risk of Injury

- ▶ Make sure that the mixing knife is locked properly in the mixing bowl (the knife locking lever (10) must be pushed towards the handle (11)).
- ▶ Do not modify the appliance or accessories and do not use them when damaged.
- ▶ Only use original Thermomix® accessories and original Thermomix® components and replacement parts.
- ▶ Handle the mixing knife (8) with care and never hold it by the blades.
- ▶ Never disassemble the mixing bowl when filled. Empty it before releasing the locking element (10).
- ▶ When disassembling the mixing bowl, remember that the mixing knife can fall out if the knife locking lever (10) is not locked.
- ▶ Do not hang the lid on the edge of the mixing bowl. The lid could get damaged.
- ▶ Do not reach into the mixing bowl.
- ▶ Keep parts of the body and hair away from the mixing knife and other moving parts.
- ▶ Only use Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display.
- ▶ Make sure that the accessories required are correctly and securely inserted and that no accessories are loose in the mixing bowl before you set the speed.
- ▶ Check the mixing knife and accessories for damage after use.
- ▶ If accessories have become damaged, dispose of the food that has been made, as you cannot rule out the presence of small splinters.

Health hazards due to magnets

- ▶ The lid contains magnets in the area above the mixing bowl handle. Keep the lid away from pacemakers, internal defibrillators or other active implants.
- ▶ Warn affected people.

Material Damage

- ▶ Make sure that the accessories used in the mixing bowl (simmering basket, butterfly whisk, Blade Cover & Peeler, Cutter+) are always correctly inserted. Refer to the instruction manual for the respective accessory. Never add ingredients that are unsuitable for the respective accessory and that could jam or damage the accessory.
- ▶ Take care not to damage the spatula on the mixing knife. The flexible tip, in particular, is delicate. Take care when using the spatula (D) in the mixing bowl and move the spatula tip (25) in a clockwise direction in the area around the mixing knife.
- ▶ When steaming, make sure that there is always enough water in the mixing bowl. When steaming with the Varoma®, approx. 250 ml of water will evaporate in the Thermomix® TM7 in 15 minutes.
- ▶ Ensure sufficient water quality when cooking for a long period of time. Use additives that prevent rust if needed, e.g. citric acid. Follow the instructions on the display.

4.5 Care and Maintenance of the Appliance and Accessories

Risk of Electric Shock

Cleaning

- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply before cleaning the base.
- ▶ Only clean the base with a dry or slightly damp (not wet) cloth.

Risk of Electric Shock

Maintenance and Repair

- ▶ Regularly inspect the base, power cord and plug, and accessories for possible damage.
- ▶ Never use the base if the power cord is damaged. Do not connect the power cord to the socket if damaged.
- ▶ Never attempt to repair the appliance yourself.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In the event of damage to the appliance or the power cord, return the appliance to the Vorwerk repair service for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

Risk of Burns and Scalding

Damaged Lid

- ▶ Only use the appliance with the lid and lid sealing ring intact.
- ▶ Regularly check the entire lid, including the lid sealing ring, for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately.

Material Damage

- ▶ Never clean the appliance with scouring pads, scouring agents or aggressive liquids, e.g. benzene or acetone.
- ▶ Be sure to allow the contact pins (12) on the underside of the mixing bowl to dry thoroughly before placing the mixing bowl on the base so that no rust can form inside the appliance.
- ▶ Clean all components promptly and do not leave the mixing knife in the dishwasher for too long as this may damage the sealing ring and mixing knife drive shaft.

5 First Use

You need access to Wi-Fi and your Cookidoo® account to be able to use the full range of features.

1. Have your login details ready.
2. Follow the instructions on the display.

You can change the settings again later.

Update

It is possible that an update may run at the same time as the start-up so that you are up to date.

Settings

Once start-up is complete, you can find more information on settings under

More > Digital Manual & Tutorials > Instructions > Settings.

6 Operation

All operating instructions can be found in the detailed user manual on the appliance under

More > Tutorials & Help > Manuals

Or online by scanning the following QR code.



7 Cleaning

Clean your Thermomix® TM7 before first use and after every use, and allow all the components to dry thoroughly.

WARNING! Risk of Electric Shock! Disconnect the appliance from the mains power supply before cleaning the base. Only clean the base with a dry or slightly damp (not wet) cloth.

NOTICE! Risk of Damage! Do not use scouring pads, scouring agents or aggressive liquids such as benzene or acetone.

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓ recommended	✓ possible	✗ prohibited						

8 Regular Maintenance

Regular maintenance will extend the life of your Thermomix® TM7.

1. Inspect your Thermomix® TM7 and its accessories (including mixing bowl, power cord and mixing bowl sealing ring) for possible damage.
2. Do not use your Thermomix® TM7 with damaged accessories.
3. Regularly check that the air inlet cover on the base are unobstructed to prevent damage to the Thermomix® TM7.
4. Unplug your Thermomix® TM7 if you are not using it.

8.1 Replacing the Mixing Knife

The mixing knife will wear out over time if the Thermomix® TM7 is regularly used for chopping hard food. The table below shows recommended intervals for replacing the mixing knife.

Use of Mixing Knife	Example of Use	Replacement of Mixing Knife after
Heavy	I crush ice, mill grain, etc. daily.	½ year
Moderate	I crush ice, mill grain, etc. weekly.	2 years
Light	I hardly ever crush ice and do not mill grain.	4 years

You can order a new mixing knife from your Thermomix® Advisor or from Vorwerk Customer Care team (Customer Care [► 38]).

9 Troubleshooting

Problem:	Possible Cause and Solution:
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	• Turn off the appliance immediately or unplug it. • Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl. • To prevent liquid from getting into delicate components inside the base, do not move it or turn it over. • Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that you can service yourself. • If you cannot be certain that no liquid has entered the inside of the base, do not switch on the Thermomix® TM7. Instead, contact Customer Care [► 38].
Thermomix® TM7 cannot be switched on.	The base may not be correctly connected. • Check if the power cord has been properly plugged in. • Check the power supply of the main power connection.
The mixing bowl will not go into Thermomix® TM7 base.	The mixing bowl may not be correctly assembled. • Check whether the mixing knife and insulation cover are correctly assembled and locked.
Thermomix® TM7 does not heat.	The heating time may not have been set correctly. • Check if a time has been set. The temperature may not have been selected. • Check if you have set the temperature.
Thermomix® TM7 does not weigh correctly.	Thermomix® TM7 may not have been positioned correctly. • Make sure that nothing is leaning against the base. • Make sure that there is no tension on the power cord. • Make sure that Thermomix® TM7 is placed on a clean, level, non-slip surface. • Do not touch Thermomix® TM7 during the entire weighing process.
Thermomix® TM7 will not connect to Wi-Fi.	The access data may be incorrect. • Check whether the user name and password are correct and have been entered correctly. The Wi-Fi function may be disabled. • Set up a network, see More > Digital Manual & Tutorials > Instruction Manual > Settings > Set Up Wi-Fi. There may not be a network available. • Check your home Wi-Fi. If it is not possible to set up a network, contact Customer Care [► 38].
Error 13100	• Make sure that the appliance is not near strong magnetic fields (e.g. magnetic or induction field).

10 Customer Care

For details of your local customer service centre please contact your Thermomix® Advisor, the Vorwerk Official Distributor in your country, or refer to <https://thermomix.vorwerk.com>.

11 Warranty/liability for material defects

For the warranty period, please refer to your purchase contract.

The device may only be repaired by an authorised Vorwerk repair service.

Use only parts provided with the device or original spare parts from Vorwerk Thermomix®. Never use the device in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix® for the device. Otherwise your warranty and the liability for material defects shall be rendered void.

12 Disposal



This symbol means that electrical and electronic appliances may not be disposed of in the normal household waste. Old electronic appliances can be returned to municipal collection points for free.

Alternatively, you are able to return old electronic appliances to your local Vorwerk shop.

Registration number:
WEEE Reg. No. DE 86265910

13 Technical Data

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

13.1 Dimensions and Weight

Dimensions of base (WxDxH)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensions of mixing bowl (WxDxH)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensions of base including mixing bowl (WxDxH)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensions of Varoma® (WxDxH)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Weight of base	6500 g
Weight of mixing bowl	2100 g
Weight of Varoma®	840 g

13.2 Power and Electrical Connection

Motor	Maintenance-free Vorwerk synchronous motor, 500 W rated power Speed setting from 40 to 10,700 revolutions per minute Special speed setting (alternating mode) for dough kneading mode. Electronic motor protection to prevent overload.
Heating system	Power consumption 1000 W. Protected against overheating.
Connected load	Only for alternating current voltage of 220– 240 V 50/60 Hz (automatic adjustment). Max. power consumption 2000 W. Pull-out power cord 1 m long.
Standby power consumption	0 W
Automatic switch off	after 15 minutes
Integrated scales	Ready for use up to and including setting 2 Measuring range from 1 to 3000 g Measuring range from -1 to -3000 g

13.3 Safety Alert Symbols and Symbol of Conformity/Mark of Conformity

Safety Alert Symbols/Symbol of Conformity/Mark of Conformity	
Declaration of Conformity	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG hereby declares that the radio equipment Thermomix® TM7 is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available online at the following address: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 Material

Housing	High-quality plastic.
Mixing Bowl	Stainless steel, with integrated heating system and temperature sensor. Maximum capacity 2.2 litres.

13.5 Connectivity

Information on Bluetooth® connectivity

2.4 GHz	2400 MHz – 2483.5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. Any use of these word marks and logos by Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG is under licence.

13.6 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Germany

