



Extrait du manuel d'utilisation / Estratto dal manuale di istruzioni / Fragment uit de handleiding /  
Auszug aus der Gebrauchsanleitung

# TM7

thermomix  
VORWERK





**A**



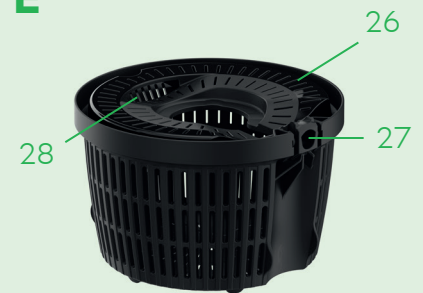
**D**



**B**



**E**

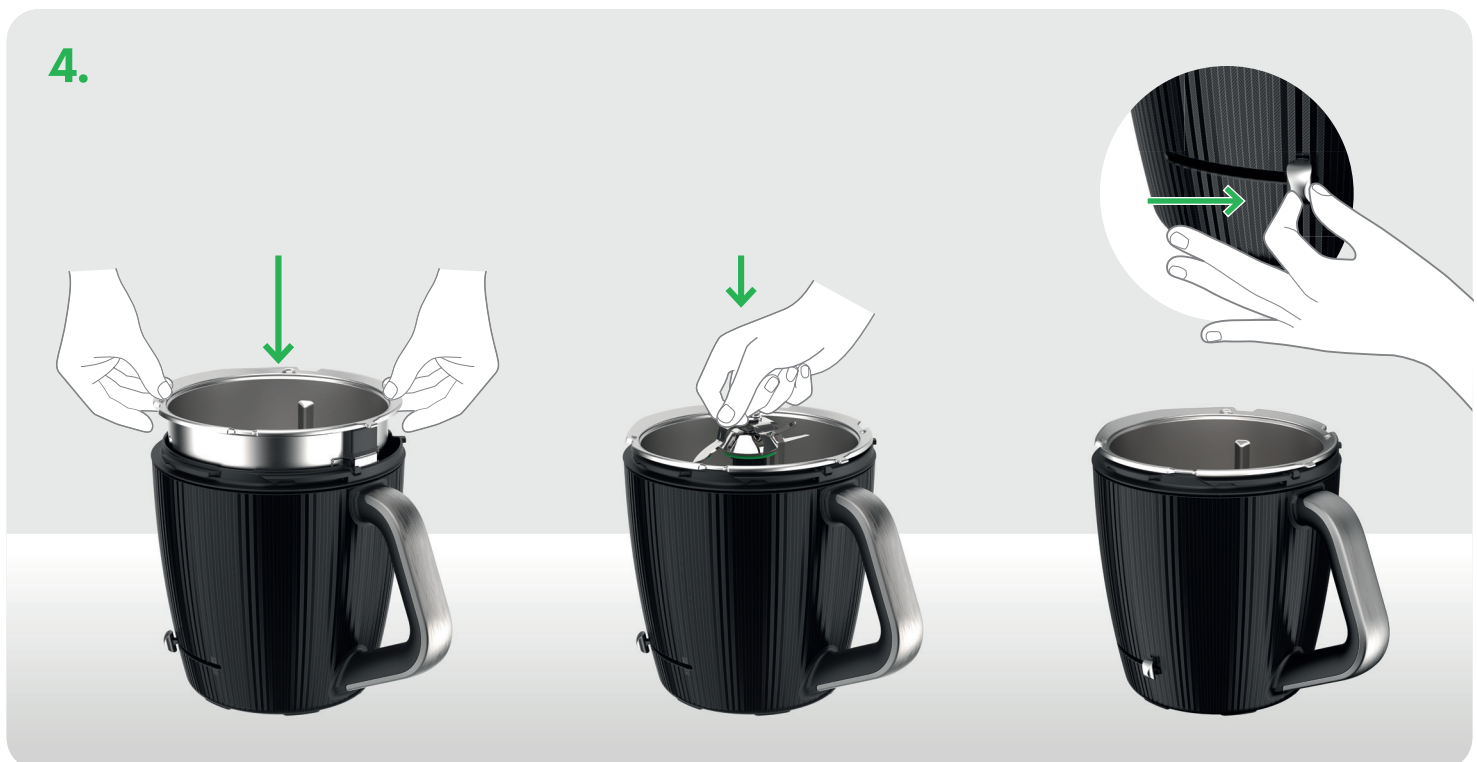


**C**



**F**





# Extrait du manuel d'utilisation

## Sommaire

|     |                                                          |    |      |                                                |    |
|-----|----------------------------------------------------------|----|------|------------------------------------------------|----|
| 1   | Avant la première utilisation                            | 5  | 6    | Utilisation                                    | 11 |
| 1.1 | Concernant ce document                                   | 5  | 7    | Nettoyage                                      | 13 |
| 1.2 | Obligations de l'utilisateur/utilisatrice                | 5  | 8    | Entretien régulier                             | 13 |
| 2   | Vue d'ensemble du produit                                | 6  | 8.1  | Remplacer le couteau mélangeur                 | 14 |
| 3   | Utilisation conforme                                     | 7  | 9    | Anomalies de fonctionnement                    | 14 |
| 3.1 | Capacités maximales                                      | 7  | 10   | Service Clients                                | 15 |
| 3.2 | Règles d'utilisation                                     | 7  | 11   | Garantie/responsabilité pour défauts matériels | 15 |
| 4   | Pour votre sécurité                                      | 8  | 12   | Recyclage                                      | 15 |
| 4.1 | Choisir un emplacement sûr                               | 8  | 13   | Données techniques                             | 16 |
| 4.2 | Cuisiner avec précaution à des températures élevées      | 9  | 13.1 | Dimensions et poids                            | 16 |
| 4.3 | Préparer les aliments en toute sécurité                  | 10 | 13.2 | Puissance et raccordement électrique           | 16 |
| 4.4 | Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité | 10 | 13.3 | Normes/sécurité, conformité                    | 16 |
| 4.5 | Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires     | 11 | 13.4 | Matériau                                       | 16 |
| 5   | Mise en service                                          | 11 | 13.5 | Connectivité                                   | 17 |
|     |                                                          |    | 13.6 | Fabricant                                      | 17 |

## 1 Avant la première utilisation

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM7 !

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation du Thermomix® TM7 et de ses accessoires.
2. Familiarisez-vous avec votre Thermomix® TM7.
3. Pour ce faire, assistez à une démonstration faite par une conseillère Thermomix® ou un conseiller Thermomix® et découvrez les tutoriels digitaux en ligne et sur l'appareil.

Le présent document vous permet de vous familiariser avec les fonctions de sécurité de l'appareil. Pour les détails concernant son utilisation, veuillez vous référer au guide détaillé de l'appareil sous

Plus > Manuel et tutoriels digitaux > Manuel d'utilisation.

Vous pouvez également consulter notre site Internet en scannant le code QR.



### 1.1 Concernant ce document

#### Fonctionnalités et accessoires

Certaines des fonctions décrites dans ce document peuvent ne pas être disponibles dans toutes les régions. Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre conseiller/ère.

#### Copyright

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International & Co. KmG, Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central, transmise ou distribuée de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre, sans la permission écrite de Vorwerk International & Co. KmG.

### 1.2 Obligations de l'utilisateur/utilisatrice

Pour assurer le fonctionnement irréprochable de l'appareil et des accessoires Vorwerk, respectez les points suivants :

- Lisez attentivement tous les documents associés.
- Conservez les documents fournis dans un endroit où vous pourrez les retrouver facilement en cas de besoin.
- Assurez-vous que tout dommage est réparé immédiatement et que les pièces endommagées sont remplacées sans délai. Contactez votre Service clients (voir chapitre Service Clients ► 15)).

## 2 Vue d'ensemble du produit

### A Bol de mixage TM7

|   |                                 |    |                                             |
|---|---------------------------------|----|---------------------------------------------|
| 1 | Sur-couvercle                   | 7  | L'axe du couteau mélangeur                  |
| 2 | Couvercle du bol de mixage      | 8  | Couteau mélangeur                           |
| 3 | Ouverture du couvercle          | 9  | Joint des couteaux                          |
| 4 | Bol en acier inoxydable         | 10 | Levier de verrouillage du couteau mélangeur |
| 5 | Coque isolante du bol de mixage | 11 | Poignée                                     |
| 6 | Marques de mesure du volume     | 12 | Module de contact avec contacts électrique  |

Dans le bol de mixage vous préparez et chauffez vos repas. Le bol de mixage se compose du couvercle du bol de mixage (2) avec sur-couvercle (1), du bol en acier inoxydable (4), du couteau mélangeur (8) et du couvercle isolant du bol de mixage (5) avec levier de verrouillage du couteau mélangeur (10) et poignée (11).

Lors de la cuisson le sur-couvercle reste sur le couvercle du bol de mixage. Vous pouvez enlever le sur-couvercle lorsque vous nettoyez le couvercle du bol de mixage ou avant de mettre en place le Varoma®.

Le bol en acier inoxydable est pourvu de marques de mesure du volume (6) de 0,5 litre en 0,5 litre. Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

| Marque de mesure du volume | Capacité   |
|----------------------------|------------|
| max.                       | 2,2 litres |
| II                         | 2 litres   |
| I                          | 1 litre    |

### B Base du Thermomix®

|    |                                      |    |                            |
|----|--------------------------------------|----|----------------------------|
| 13 | Ouverture pour couteau mélangeur     | 16 | Pieds de la balance        |
| 14 | Module de contact pour bol de mixage | 17 | Écran tactile de 10 pouces |
| 15 | Glissière                            | 18 | Bouton d'alimentation      |

La base dispose d'un grand écran tactile de 10 pouces (17) et d'un bouton d'alimentation (18).

À l'arrière se trouve la glissière (15). Si vous soulevez la base à l'avant, vous pouvez facilement la tirer vers vous et la déplacer sur le plan de travail.

Les pieds avant (16), ensemble avec la glissière, assurent la stabilité et, en même temps, font office de balance.

Le bol de mixage est relié à la base par les contacts électriques du bol de mixage (14). À partir de vitesses supérieures à 2 le bol de mixage et le couvercle du bol de mixage (2) sont fermement verrouillés avec la base.

### C Varoma®

|    |                           |
|----|---------------------------|
| 19 | Couvercle du Varoma®      |
| 20 | Plateau vapeur du Varoma® |
| 21 | Varoma®                   |

Le Varoma® est composé de trois éléments : le Varoma®, le plateau vapeur et le couvercle. Le Varoma® et le plateau vapeur du Varoma® ont une surface trouée pour laisser passer la vapeur.

Ces trous permettent une cuisson à la vapeur à tous les niveaux. Ainsi, vous pouvez préparer simultanément plusieurs composants d'un menu.

Par exemple, vous pouvez préparer des pommes de terre dans le panier cuisson (E) à l'intérieur du bol de mixage, des légumes dans le Varoma® et du poisson sur le plateau vapeur. Le couvercle du Varoma® permet de couvrir le Varoma®.

### D Spatule

|    |                       |    |                                                      |
|----|-----------------------|----|------------------------------------------------------|
| 22 | Encoche de la spatule | 24 | Spatule pour démouler (dans le manche de la spatule) |
| 23 | Support de spatule    | 25 | Embout de la spatule                                 |

Avec la spatule, vous pouvez travailler dans le bol de mixage. Le côté flexible permet de retirer facilement les aliments du bol de mixage, comme par exemple la pâte, les crèmes ou la glace.

De plus, la spatule est pourvue d'une encoche pratique (22) qui sert à sortir le panier cuisson chaud (E) du bol de mixage.

Avec la spatule pour démouler (dans le manche de la spatule) (24) vous pouvez tourner le couteau mélangeur (8) pour détacher facilement et en toute sécurité la pâte, par exemple.

### E Panier cuisson

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 26 | Couvercle du panier cuisson |
| 27 | Encoche du panier cuisson   |
| 28 | Ouverture ovale             |

Le panier cuisson permet la cuisson à la vapeur d'ingrédients tels que le riz, la viande et les légumes à l'intérieur du bol de mixage tout en les protégeant contre les lames du couteau mélangeur. Le couvercle du panier cuisson (26) est inamovible. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale (28).

### F Fouet

Le fouet permet de mélanger et de chauffer de manière plus homogène et vous aide à fouetter des crèmes ou monter les blancs en neige. Le fouet est facile à insérer et peut être retiré et nettoyé tout aussi facilement.

Le fouet peut être utilisé jusqu'à la **vitesse 4 au maximum** et doit être retiré avant de démarrer le mode Pré-nettoyage.

## 3 Utilisation conforme

L'appareil et ses accessoires ne doivent être utilisés que pour l'application pour laquelle ils ont été prévus afin de minimiser tout danger pour l'utilisateur/utilisatrice ou des tiers, ainsi que tout endommagement de l'appareil et d'autres biens.

### Utilisation

Le Thermomix® TM7 est un appareil ménager à usage domestique et similaire destiné à la préparation d'aliments.

### Groupe d'utilisateurs/utilisatrices

Le Thermomix® TM7 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenez les enfants éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation pendant son fonctionnement.

Prévenez impérativement les enfants des dangers potentiels résultant de l'utilisation de l'appareil et des accessoires, notamment de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.

Une surveillance étroite s'impose lorsque le Thermomix® TM7 est utilisé à proximité d'enfants.

En aucun cas, les enfants ne doivent être autorisés à jouer avec le Thermomix® TM7.

Un appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition que ces dernières soient supervisées ou instruites concernant son utilisation sans risque et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.

L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

### Utilisation non conforme

Le Thermomix® TM7 et ses accessoires ne sont pas destinés à être utilisés au four à micro-ondes, sur la cuisinière ou au four.

Une utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le produit a été prévu n'est pas autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant en résulter. En cas de modifications techniques effectuées sur le produit, tout droit à garantie/droit découlant du constat d'un vice devient caduc. L'obligation d'indemniser du fabricant découlant de sa responsabilité du fait des produits et/ou du revendeur pour vices matériels est exclue en cas de modifications techniques du produit.

### Documents applicables

Conservez ce document en vue d'une utilisation future. Il constitue un élément important du produit et doit être joint au produit si vous le transmettez à d'autres personnes.

Pour tout travail effectué sur ou avec l'appareil, l'ensemble des documents associés ainsi que les indications affichées sur l'écran doivent être observés. Le fabricant ne répond pas des dommages pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

### Dispositions de sécurité locales

L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité du pays dans lequel il est distribué par une organisation Vorwerk agréée. Le respect des normes de sécurité locales d'un autre pays ne peut pas être garanti si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de vente. C'est pourquoi Vorwerk décline toute responsabilité pour les risques de sécurité encourus de ce fait par l'utilisateur/utilisatrice.

### 3.1 Capacités maximales

|                       |                                      |                                  |
|-----------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Bol de mixage</b>  | <b>Liquide/aliments à cuire</b>      | 2,2 litres (repère max.)         |
|                       | <b>Huile (pour le mode Rissoler)</b> | 100 ml                           |
| <b>Panier cuisson</b> |                                      | 1,4 litres (p. ex. 350 g de riz) |

### 3.2 Règles d'utilisation

|                       |                                                                                    |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Base</b>           | Utilisation à l'intérieur uniquement à des températures ambiantes de 10 °C à 40 °C |
| <b>Fouet</b>          | Vitesse 4 au maximum, à 100 °C max. pendant 2 h au maximum                         |
| <b>Panier cuisson</b> | 100 °C max.                                                                        |
| <b>Spatule</b>        | Exclusivement pour une utilisation de courte durée dans le bol de mixage.          |
|                       | Ne pas utiliser dans des casseroles et poêles                                      |

## 4 Pour votre sécurité

Votre sécurité est une priorité absolue pour nous. Familiarisez-vous avec les risques et dangers avant la première utilisation. Si vous connaissez les risques et procédez avec précaution, vous pouvez éviter les accidents.

### 4.1 Choisir un emplacement sûr

#### Risque d'électrocution

##### Pénétration d'eau

- ▶ Protégez l'appareil et notamment les pièces conductrices de l'humidité.
- ▶ Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre la base **(B)**.
- ▶ Ne passez pas la base sous l'eau courante et ne la plongez pas dans l'eau.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

#### Risque d'électrocution

##### Manipulation incorrecte

- ▶ Ne débranchez jamais la fiche d'alimentation en tirant sur le cordon d'alimentation, mais retirez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- ▶ Ne portez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une prise secteur conforme aux normes en vigueur.
- ▶ Débranchez la base de la prise secteur lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ▶ Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures du module de contact pour bol de mixage **(14)** et n'y introduisez pas d'objets.

#### Risques d'incendie

##### Sources de chaleur externes

- ▶ Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chauffées ou chauffantes telles que des plaques de cuisson, cuisinières à induction ou autre. L'appareil et ses accessoires contiennent des éléments métalliques visibles et invisibles et peuvent également être chauffés par une cuisinière à induction.
- ▶ Maintenez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et sources de chaleur externes (par exemple cuisinière, grille-pain, etc).
- ▶ Tenez également le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur.

#### Risque d'incendie

##### Raccordement incorrect au réseau

- ▶ Utilisez la base uniquement sur un raccordement installé dans les règles de l'art et suffisamment dimensionné pour le fonctionnement de l'appareil (voir plaque signalétique).
- ▶ N'utilisez pas de multiprises, rallonges ou autres appareils entre la prise de courant et l'appareil.

#### Risque de brûlure et de blessure

##### Manque de stabilité

- ▶ Placez l'appareil sur une surface propre, solide, plane et horizontale.
- ▶ Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- ▶ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail.
- ▶ Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement. Il peut se déplacer et tomber, notamment à des vitesses élevées, lors d'opérations de hachage ou dans certains modes.

#### Dommmages matériels

##### Vapeur

- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil. Si vous placez l'appareil directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- ▶ Tenez compte de la hauteur supplémentaire du Varoma® **(C)**.

#### Dommmages matériels

##### Surfaces délicates

- ▶ Ne placez pas l'appareil sur des surfaces délicates. L'utilisation du slider et les mouvements pendant le fonctionnement pourraient rayer la surface. En cas de doute, testez la sensibilité aux rayures à un endroit peu visible avant d'installer la base ou d'utiliser la glissière.

## 4.2 Cuisiner avec précaution à des températures élevées

### Risque de brûlure

#### Aliments et liquides très chauds

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez à des températures élevées.
- Ne dépassez en aucun cas les quantités maximales.
- Manipulez le bol de mixage avec une précaution particulière lorsqu'il est rempli d'aliments très chauds.
- Ne démontez jamais le bol de mixage rempli. Retirez-le de la base et videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage.
- Assurez-vous que le sur-couvercle (1) est correctement placé sur le couvercle du bol de mixage (2).
- Procédez avec la plus grande précaution notamment lorsque vous versez des liquides très chauds dans le bol de mixage.
- Laissez refroidir les aliments très chauds avant de les verser dans des liquides.
- Ne retirez jamais le bol de mixage de la base pendant le fonctionnement.
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle du bol de mixage.
- Veillez à ne pas tordre ou casser les petits crochets situés sur la face inférieure du couvercle du bol de mixage. N'accrochez pas le couvercle au bord du bol de mixage. Assurez-vous également que les crochets ne se coincent pas lorsque vous retirez le couvercle du bol de mixage. N'utilisez jamais le couvercle du bol de mixage s'il est endommagé.
- Soyez particulièrement prudent lors de la préparation et l'utilisation du caramel, car il conserve bien la chaleur.

### Risque de brûlure

#### Débordement

- Cuisinez systématiquement les soupes, les ragoûts et les confitures à 100 °C au maximum.
- En cas de débordement, réduisez la température ou pressez le bouton d'alimentation (18) pour arrêter la fonction cuisson.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le couvercle du bol de mixage propre.

### Risque de brûlure

#### Surpression

- Cuisinez toujours les soupes, les ragoûts et les confitures sans verrouillage (vitesse 2 au maximum).
- Assurez-vous que les orifices du couvercle du bol de mixage restent exemptes d'aliments et d'autres saletés et ne recouvrez jamais les orifices de l'extérieur avec des objets. Si la vapeur ne peut pas s'échapper uniformément, une surpression se crée à l'intérieur du bol de mixage et le contenu chaud peut s'échapper soudainement et de manière incontrôlée.
- Si vous constatez que le couvercle du bol de mixage se soulève pendant une cuisson verrouillée, arrêtez la cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation (18). Attendez que l'appareil se déverrouille.

### Risque de brûlure

#### Cuisson à la vapeur avec le Varoma®

- Tenez-vous à l'écart de la vapeur.
- Lors de la préparation d'aliments chauds, ne touchez pas au couvercle du bol de mixage.
- Veillez à ce que la vapeur puisse toujours s'échapper uniformément et sans encombre. Ne recouvrez pas les trous et laissez toujours quelques espaces libres dans le Varoma®.
- Retirez le sur-couvercle (1) du couvercle du bol de mixage (2) avant d'y placer le Varoma® (21) et veillez à ce que le Varoma® soit correctement placé sur le couvercle du bol de mixage pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez le Varoma® rempli et chaud. Du liquide chaud peut s'écouler du Varoma® par les trous au fond de ce dernier. Posez donc le Varoma® sur une assiette ou sur le couvercle du Varoma® lorsque vous le retirez du couvercle du bol de mixage, afin d'éviter de vous brûler.
- Inclinez le couvercle du bol de mixage (2) et le couvercle du Varoma® (19) dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe lors de son ouverture.

### Risque de brûlure

#### Cuisson avec le panier cuisson

- Retirez le panier cuisson (E) avec précaution pour éviter de vous brûler.
- Servez-vous toujours de la spatule pour retirer le panier cuisson chaud (E) du bol de mixage et veillez à ce que l'encoche de la spatule (22) soit bien insérée dans l'encoche (27) du panier cuisson avant de le sortir du bol de mixage.
- Décrochez la spatule une fois que le panier cuisson est posé en toute sécurité, afin d'éviter qu'il ne se renverse.

### Risque de brûlure

#### Graisse chaude (mode Rissoler)

- Soyez prudent lorsque vous chauffez de la graisse, car ceci peut provoquer des éclaboussures.
- Ne versez jamais de matière grasse chaude dans le bol de mixage et ne faites jamais chauffer d'huile à hautes températures sans y ajouter d'autres ingrédients. Si vous tardez à les ajouter, l'huile brûlante giclera violemment.

- Assurez-vous que le bol de mixage et les accessoires (p. ex. la spatule) soient toujours bien secs lorsque vous les utilisez en combinaison avec de la graisse chaude. Même de petites gouttes d'eau ou de l'eau résiduelle peuvent provoquer de très fortes éclaboussures.
- Suivez les instructions relatives au mode Rissoler affichées sur l'écran.

#### Risque de brûlure

##### Surfaces chaudes

- Manipulez le bol de mixage, le couvercle du bol de mixage et le sur-couvercle, le couteau mélangeur et les accessoires avec précaution, notamment pendant et après la préparation d'aliments chauds.
- Saisissez les composants uniquement par les poignées et surfaces de prise en main prévues à cet effet.
- Laissez suffisamment refroidir le bol en acier inoxydable et le couteau mélangeur avant de démonter le bol et d'en retirer le couteau mélangeur.
- N'utilisez jamais le bol en acier inoxydable (4) sans le couvercle isolant (5).

### 4.3 Préparer les aliments en toute sécurité

#### Mise en danger de la santé

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec des aliments pour éliminer d'éventuels résidus de production.
- Veillez à respecter la chaîne du froid et à une bonne hygiène tout au long de la préparation. Veillez à ranger les aliments périssables tout de suite au réfrigérateur ou consommez-les directement après leur préparation.
- N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées. N'utilisez pas la spatule (D) dans des casseroles et poêles brûlantes.

### 4.4 Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

#### Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

##### Risque de blessure

- Assurez-vous que le couteau mélangeur soit correctement verrouillé dans le bol de mixage (le mécanisme de verrouillage (10) doit être poussé vers la poignée (11)).
- Ne modifiez pas l'appareil et ses accessoires et ne les utilisez jamais s'ils sont endommagés.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine Thermomix® et des éléments, pièces de rechange et composants originaux de Thermomix®.
- Manipulez le couteau mélangeur (8) avec précaution et ne le saisissez jamais par les lames.
- Ne démontez jamais le bol de mixage rempli. Videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage (10).
- Lors du démontage du bol de mixage, n'oubliez pas que le couteau mélangeur peut tomber lorsque le mécanisme de verrouillage (10) n'est pas enclenché.
- Ne mettez pas les mains dans le bol de mixage.
- Éloignez les parties du corps et les cheveux du couteau mélangeur et autres pièces en mouvement.
- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Avant de régler la vitesse, assurez-vous que l'accessoire requis est inséré correctement et bien fixé et qu'aucun accessoire détaché ne se trouve dans le bol de mixage.
- Vérifiez après chaque utilisation que l'accessoire et le couteau mélangeur ne sont pas endommagés.
- Si l'accessoire est endommagé, jetez les aliments préparés, car il n'est pas exclu que de petits éclats s'y trouvent.

#### Mise en danger de la santé due aux aimants

- Le couvercle contient des aimants dans la partie située au-dessus de la poignée du bol de mixage. Tenez le couvercle à distance des stimulateurs cardiaques, des défibrillateurs internes ou de tout autre implant actif.
- Avertissez les personnes concernées.

#### Domages matériels

- Assurez-vous que les accessoires utilisés dans le bol de mixage (panier cuisson, fouet, Disque de cuisson Plus, râpe 6-en-1) sont toujours correctement insérés. Observez le manuel d'utilisation de l'accessoire concerné. N'ajoutez jamais d'aliments pour lesquels l'accessoire concerné n'est pas adapté et qui pourraient bloquer ou endommager l'accessoire.
- Veillez à ce que la spatule ne soit endommagée par le couteau mélangeur. Le côté flexible est particulièrement sensible. Soyez prudent lorsque vous manipulez la spatule (D) dans le bol de mixage et déplacez l'embout de la spatule (25) dans le sens des aiguilles d'une montre au niveau du couteau mélangeur.
- Veillez à ce que le bol contienne toujours suffisamment d'eau lorsque vous cuisez à la vapeur. Lors de la cuisson à la vapeur Varoma® environ 250 ml d'eau s'évaporent dans le Thermomix® TM7 en 15 minutes.

- Lors d'une cuisson prolongée, veillez à une qualité d'eau suffisante. Si nécessaire, utilisez des additifs qui empêchent la formation de rouille, par exemple de l'acide citrique. Observez les indications affichées sur l'écran.

#### 4.5 Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires

##### Électrocution

##### Nettoyage

- Débranchez la base de la prise secteur avant de la nettoyer.
- Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).

##### Électrocution

##### Entretien et réparation

- Contrôlez régulièrement la base, le cordon d'alimentation et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- N'utilisez jamais la base lorsque le cordon d'alimentation est endommagé. Ne branchez jamais le cordon d'alimentation endommagé sur la prise secteur.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas d'endommagement de la base ou de son cordon d'alimentation, retournez votre appareil au centre technique Vorwerk pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

##### Risque de brûlure

##### Couvercle du bol de mixage endommagé

- N'utilisez l'appareil qu'avec le couvercle du bol de mixage intact et le joint du couvercle intact.
- Vérifiez régulièrement que le couvercle du bol de mixage y compris son joint ne soient pas endommagés. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle du bol de mixage.

##### Domages matériels

- N'utilisez jamais d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone, pour nettoyer l'appareil.
- Assurez-vous notamment que les contacts électriques (12) sur la face inférieure du bol de mixage soient bien secs avant de positionner le bol de mixage sur la base, afin d'éviter la formation de rouille à l'intérieur de la base.
- Nettoyez tous les composants rapidement après leur utilisation et ne laissez surtout pas le couteau mélangeur dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait entraîner un vieillissement prématuré du joint d'étanchéité et de l'axe du couteau mélangeur.

## 5 Mise en service

Pour pouvoir utiliser toutes les fonctionnalités du Thermomix® TM7, vous devez avoir accès au WiFi et à votre compte Cookidoo®.

1. Préparez vos données d'accès.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

##### Mise à jour

Le cas échéant, une mise à jour sera effectuée immédiatement après la mise en service afin que vous soyez à jour.

##### Réglages

Une fois la mise en service terminée, vous trouverez d'autres détails concernant les réglages sous

Plus > Manuel et tutoriels digitaux > Manuel d'utilisation > Réglages.

## 6 Utilisation

Pour les détails concernant son utilisation, veuillez vous référer au manuel d'utilisation détaillé de l'appareil sous

Plus > Manuel et tutoriels digitaux > Manuels d'utilisation

Vous pouvez également consulter notre site Internet en scannant le code QR suivant



## 7 Nettoyage

Nettoyez votre Thermomix® TM7 avant la première et après chaque utilisation et veillez à ce que tous les composants soient bien secs.

**AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution ! Débranchez la base de la prise secteur avant de la nettoyer. Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).**

**REMARQUE! Risque d'endommagement ! N'utilisez pas d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone.**

|                                                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | recommandé                                                                        |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|  | possible                                                                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|  | non autorisé                                                                      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

## 8 Entretien régulier

Un entretien régulier permet d'augmenter la durée de vie de votre Thermomix® TM7.

1. Contrôlez régulièrement votre Thermomix® TM7 et ses accessoires (bol de mixage, cordon d'alimentation et joint du couvercle) pour vérifier qu'ils sont intacts.
2. N'utilisez pas votre Thermomix® TM7 avec des accessoires endommagés.
3. Pour éviter d'endommager votre Thermomix® TM7, contrôlez régulièrement si les ouvertures de ventilation présentes sur la base restent bien dégagées.
4. Débranchez votre Thermomix® TM7 de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.

### 8.1 Remplacer le couteau mélangeur

L'usage régulier du Thermomix® TM7 pour hacher des ingrédients durs entraînera l'usure du couteau mélangeur. Le tableau suivant vous donne un aperçu des intervalles de remplacement recommandés pour le couteau mélangeur.

| Sollicitation du couteau mélangeur | Exemple d'utilisation                                             | Remplacement du couteau mélangeur au bout de |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Forte                              | Je pile de la glace, mouds du grain etc. tous les jours.          | 6 mois                                       |
| Moyenne                            | Je pile de la glace, mouds du grain etc. une fois par semaine.    | 2 ans                                        |
| Faible                             | Je ne pile quasiment jamais de la glace et ne mouds pas de grain. | 4 ans                                        |

Vous pouvez commander un nouveau couteau mélangeur via votre conseillère Thermomix® ou votre conseiller Thermomix® ou auprès du Service Clients [► 15] Vorwerk.

## 9 Anomalies de fonctionnement

| Erreur :                                                                      | Causes possibles et résolution :                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du liquide a pénétré l'espace situé sous le bol de mixage.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éteignez immédiatement l'appareil ou débranchez la fiche d'alimentation.</li> <li>• À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage.</li> <li>• Ne déplacez et n'inclinez pas la base pour éviter que les composants sensibles à l'intérieur de la base n'entrent en contact avec le liquide.</li> <li>• Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur/utilisatrice.</li> <li>• Si vous ne pouvez pas être certain qu'aucun liquide n'ait pénétré dans la base, ne démarrez pas Thermomix® TM7 et contactez le Service Clients [► 15].</li> </ul>                            |
| Thermomix® TM7 ne s'allume pas.                                               | <p>La base n'est peut-être pas branchée correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché.</li> <li>• Vérifiez l'alimentation en courant du raccordement électrique principal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur la base du Thermomix® TM7. | <p>Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le couteau mélangeur et le couvercle isolant soient correctement assemblés et verrouillés.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Thermomix® TM7 ne chauffe pas.                                                | <p>Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée.</li> </ul> <p>Aucune température n'a peut-être été sélectionnée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Thermomix® TM7 ne pèse pas correctement.                                      | <p>Thermomix® TM7 n'a peut-être pas été placé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre la base.</li> <li>• Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension.</li> <li>• Assurez-vous que Thermomix® TM7 soit placé sur un plan de travail uniforme et propre ne glissant pas.</li> <li>• Ne touchez pas Thermomix® TM7 quand vous utilisez la balance.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Thermomix® TM7 ne se connecte pas au réseau Wi-Fi.                            | <p>Il se peut que les données d'accès soient incorrectes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que le nom utilisateur et le mot de passe sont corrects et ont été saisis correctement.</li> </ul> <p>La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configurez un réseau, voir Plus &gt; Manuels et tutoriels digitaux &gt; Manuel d'utilisation &gt; Réglages &gt; Configurer un réseau WIFI.</li> </ul> <p>Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez votre réseau Wi-Fi à la maison.</li> </ul> <p>Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service Clients [► 15].</p> |

## 10 Service Clients

Pour de plus amples informations sur votre centre de service à la clientèle, veuillez contacter votre conseiller/ère Thermomix®, le distributeur Vorwerk officiel dans votre pays ou vous rendre sur <https://thermomix.vorwerk.com>.

### Vorwerk Belgique, Pays-Bas, Luxembourg

[benelux@customercare.vorwerk.com](mailto:benelux@customercare.vorwerk.com)

### Vorwerk Suisse

+41 41 422 10 08

#### lundi-jeudi

9:00-12:00

13:30-16:30

#### vendredi

09:00-12:00

13:30-16:00

[info@vorwerk-schweiz.ch](mailto:info@vorwerk-schweiz.ch) (Changements d'adresse, Questions générales)

[repairs@vorwerk-schweiz.ch](mailto:repairs@vorwerk-schweiz.ch) (Questions techniques concernant une réparation)

[shop@vorwerk-schweiz.ch](mailto:shop@vorwerk-schweiz.ch) (Questions concernant une commande, Questions relatives aux commandes en ligne)

## 11 Garantie/responsabilité pour défauts matériels

Veuillez vous référer à votre contrat d'achat pour la période de garantie.

L'appareil ne peut être réparé que par le Service Clients de Vorwerk.

Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix®.

N'utilisez jamais l'appareil avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix®. Ceci pourrait entraîner l'annulation de votre garantie ou de la responsabilité pour défauts matériels.

## 12 Recyclage



Ce symbole signifie qu'il est interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuits indiqués.

Numéro d'enregistrement:  
WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

## 13 Données techniques

TM7 (type 711, 712)

### 13.1 Dimensions et poids

|                                                                            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Dimensions base (largeur x profondeur x hauteur)</b>                    | 253 mm x 405 mm x 122 mm |
| <b>Dimensions bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)</b>           | 205 mm x 280 mm x 237 mm |
| <b>Dimensions base avec bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)</b> | 253 mm x 405 mm x 336 mm |
| <b>Dimensions Varoma® (largeur x profondeur x hauteur)</b>                 | 383 mm x 275 mm x 131 mm |
| <b>Poids base</b>                                                          | 6500 g                   |
| <b>Poids bol de mixage</b>                                                 | 2100 g                   |
| <b>Poids Varoma®</b>                                                       | 840 g                    |

### 13.2 Puissance et raccordement électrique

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Moteur</b>                      | Moteur synchrone Vorwerk sans entretien, puissance 500 W<br>Vitesse de rotation progressive de 10 à 10 700 tours/min<br>Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrin.<br>Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur. |
| <b>Chauffage</b>                   | Puissance absorbée 1 000 W.<br>Protection en cas de surchauffe.                                                                                                                                                                               |
| <b>Alimentation secteur</b>        | Uniquement pour 220–240 V 50/60 Hz (changement automatique).<br>Puissance totale absorbée 1 800 W.<br>Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre, rétractable.                                                                      |
| <b>Consommation en mode veille</b> | 0 W                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Balance intégrée</b>            | Opérationnelle jusqu'à la vitesse 2 incluse<br>Pesée de 1 à 3 000 g<br>Pesée de -1 à -3000 g                                                                                                                                                  |

### 13.3 Normes/sécurité, conformité

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Normes/sécurité/conformité</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Conformité</b>                 | Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG déclare par la présente que l'installation radioélectrique Thermomix® TM7 est conforme à la directive 2014/53/CE.<br>Le texte complet de la déclaration de conformité UE peut être consulté à l'adresse Internet suivante : <a href="https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity">https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity</a> |

### 13.4 Matériau

|                      |                                                                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Coques</b>        | Matière plastique de haute qualité.                                                                        |
| <b>Bol de mixage</b> | Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres. |

### 13.5 Connectivité

|                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |           |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------|-----------------------------|
| <b>Connectivité Wi-Fi</b>                                                                                                                                                                                                | 2,4 GHz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 400 MHz – 2 483,5 MHz | 11,74 dBm | norme IEEE 802.11b/g/n/ax™  |
|                                                                                                                                                                                                                          | 5 GHz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5150 MHz – 5350 MHz     | 9,21 dBm  | norme IEEE 802,11a/n/ac/ax™ |
|                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5470 MHz – 5725 MHz     | 8,05 dBm  |                             |
|                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5725 MHz – 5875 MHz     | 3,58 dBm  |                             |
|                                                                                                                                                                                                                          |  <p>L'appareil est conçu exclusivement pour fonctionner à l'intérieur, s'il est utilisé dans la gamme de fréquence 5,150 GHz – 5,350 GHz en 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 et TR.</p> |                         |           |                             |
| <b>Connectivité Bluetooth®</b>                                                                                                                                                                                           | 2,4 GHz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 400 MHz – 2 483,5 MHz | 2,52 dBm  | Bluetooth® 5.4 Low Energy   |
| <p>Le nom de marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. Toute utilisation de ces noms/logos est concédée sous licence à Vorwerk Elektrowerke GmbH &amp; Co. KG.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |           |                             |

### 13.6 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17–37  
42270 Wuppertal  
Allemagne



# Estratto dal manuale di istruzioni

## Indice

|          |                                                        |           |           |                                       |           |
|----------|--------------------------------------------------------|-----------|-----------|---------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Prima di iniziare</b>                               | <b>19</b> | <b>6</b>  | <b>Utilizzo</b>                       | <b>25</b> |
| 1.1      | A cosa serve questo documento                          | 19        | 7         | Pulizia                               | 26        |
| 1.2      | Obblighi dell'utilizzatore/trice                       | 19        | 8         | Manutenzione regolare                 | 26        |
| <b>2</b> | <b>Panoramica del prodotto</b>                         | <b>20</b> | 8.1       | Sostituire il gruppo coltelli         | 27        |
| <b>3</b> | <b>Utilizzo conforme</b>                               | <b>21</b> | <b>9</b>  | <b>Risoluzione dei problemi</b>       | <b>27</b> |
| 3.1      | Capacità massima                                       | 21        | <b>10</b> | <b>Servizio Clienti</b>               | <b>28</b> |
| 3.2      | Limiti di utilizzo                                     | 21        | <b>11</b> | <b>Garanzia per difetti materiali</b> | <b>28</b> |
| <b>4</b> | <b>Per la tua sicurezza</b>                            | <b>22</b> | <b>12</b> | <b>Smaltimento</b>                    | <b>28</b> |
| 4.1      | Scelta di un luogo di installazione sicuro             | 22        | <b>13</b> | <b>Dati tecnici</b>                   | <b>29</b> |
| 4.2      | Precauzioni per lavorare con temperature elevate       | 23        | 13.1      | Dimensioni e peso                     | 29        |
| 4.3      | Lavorazione sicura degli alimenti                      | 24        | 13.2      | Potenza e alimentazione elettrica     | 29        |
| 4.4      | Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori  | 24        | 13.3      | Marchi di conformità                  | 29        |
| 4.5      | Cura e manutenzione dell'apparecchio e degli accessori | 25        | 13.4      | Materiale                             | 29        |
| <b>5</b> | <b>Messa in funzione</b>                               | <b>25</b> | 13.5      | Connettività                          | 30        |
|          |                                                        |           | 13.6      | Produttore                            | 30        |

## 1 Prima di iniziare

Congratulazioni per l'acquisto del tuo nuovo Thermomix® TM7!

Leggi attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare Thermomix® TM7 e gli accessori per la prima volta.

Acquisisci familiarità con Thermomix® TM7

Partecipa alla Dimostrazione di un/una consulente Thermomix® e segui i tutorial che trovi online e sull'apparecchio.

Questo documento ti fornisce tutte le informazioni necessarie sul corretto utilizzo e sulle norme per un utilizzo in sicurezza dell'accessorio e dell'apparecchio. Puoi trovare i dettagli per l'utilizzo nelle esaurienti istruzioni sull'apparecchio in

Altro > Tutorial e Aiuto > Istruzioni per l'uso.

Oppure online con il seguente QR-Code.



### 1.1 A cosa serve questo documento

#### Funzioni e accessori

Alcune funzioni descritte in questo documento potrebbero non essere disponibili per tutte le regioni. Per maggiori informazioni rivolgiti al/alla tuo/tua consulente Thermomix®.

#### Copyright

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questo prodotto editoriale sono di proprietà di Vorwerk International & Co. KmG Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questo prodotto non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International & Co. KmG.

### 1.2 Obblighi dell'utilizzatore/trice

Per garantire il perfetto funzionamento dell'apparecchio a marchio Vorwerk e degli accessori, attieniti a quanto segue:

- ▶ Leggi attentamente tutta la documentazione disponibile.
- ▶ Conserva i documenti allegati in un luogo dove puoi consultarli facilmente.
- ▶ Assicurati che eventuali danni vengano riparati tempestivamente e che le parti danneggiate vengano sostituite subito. A questo scopo rivolgiti al Servizio Clienti locale (vedi capitolo Servizio Clienti ► 28)].

## 2 Panoramica del prodotto

### A Boccale TM7

|   |                                  |    |                                    |
|---|----------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Tappo del coperchio              | 7  | Perno del gruppo coltelli          |
| 2 | Coperchio del boccale            | 8  | Gruppo coltelli                    |
| 3 | Foro del coperchio               | 9  | Anello di tenuta                   |
| 4 | Boccale in acciaio inossidabile  | 10 | Leva di bloccaggio gruppo coltelli |
| 5 | Isolante del boccale             | 11 | Manico                             |
| 6 | Tacche di misurazione del volume | 12 | Modulo con pin di contatto         |

Nel boccale prepari e cuoci le tue ricette. Il boccale è composto dal coperchio (2) con tappo del coperchio (1), dal boccale in acciaio inossidabile (4), dal gruppo coltelli (8) e dall'isolante del boccale (5) con leva di bloccaggio del gruppo coltelli (10) e manico (11).

Durante la cottura il tappo del coperchio resta sul coperchio. Puoi togliere il tappo del coperchio quando pulisci il coperchio o prima di appoggiare il Varoma®.

Nel boccale in acciaio inossidabile trovi tacche di riempimento (6) a intervalli di 0,5 litri. La capacità massima è di 2,2 litri (tacca "max").

| Tacca di riempimento | Capacità  |
|----------------------|-----------|
| max                  | 2,2 litri |
| II                   | 2 litri   |
| I                    | 1 litro   |

### B Base Thermomix®

|    |                                   |    |                                   |
|----|-----------------------------------|----|-----------------------------------|
| 13 | Alloggiamento del gruppo coltelli | 16 | Piedini della bilancia            |
| 14 | Modulo di contatto del boccale    | 17 | Display multi-touch da 10 pollici |
| 15 | Piedino dello slider              | 18 | Pulsante di accensione            |

La base è dotata di un grande Display multi-touch da 10 pollici (17) e di un pulsante di accensione (18).

Sul retro si trova il piedino dello slider (15). Sollevando la parte anteriore della base puoi comodamente tirare verso di te l'apparecchio e spostarlo sul piano di lavoro.

Insieme al piedino dello slider, i piedini anteriori (16) provvedono alla stabilità dell'apparecchio e contemporaneamente fungono da bilancia.

Il modulo di contatto del boccale (14) serve a collegare il boccale alla base.

**Con velocità superiore a 2** il boccale e il coperchio del boccale (2) sono bloccati in modo fisso alla base.

### C Varoma®

|    |                        |
|----|------------------------|
| 19 | Coperchio del Varoma®  |
| 20 | Vassoio del Varoma®    |
| 21 | Recipiente del Varoma® |

Il Varoma® è composto da tre parti: recipiente, vassoio e coperchio. Il recipiente del Varoma® e il vassoio del Varoma® sono dotati di fessure per il passaggio del vapore che consentono di effettuare una cottura multilivello. Il vassoio permette di cuocere più cibi.

Puoi cuocere ad esempio le patate nel cestello (E) all'interno del boccale, le verdure nel recipiente del Varoma® e il pesce sul vassoio. Per avviare la cottura a vapore, coprire sempre il Varoma® con il coperchio.

### D Spatola

|    |                        |    |                     |
|----|------------------------|----|---------------------|
| 22 | Gancio della spatola   | 24 | Foro della spatola  |
| 23 | Supporto della spatola | 25 | Punta della spatola |

La spatola serve per raccogliere gli ingredienti all'interno del boccale o per toglierli da esso. Il suo lato flessibile consente di prelevare facilmente dal boccale alimenti quali impasti, creme o gelati.

Inoltre la spatola ha un pratico gancio (22) che serve per estrarre il cestello caldo (E) dal boccale.

Il foro (24) nel manico della spatola permette di agganciare il perno e far girare il gruppo coltelli (8), ad es. per rimuovere più facilmente gli impasti.

### E Cestello

|    |                                             |
|----|---------------------------------------------|
| 26 | Coperchio del cestello                      |
| 27 | Incavo del cestello                         |
| 28 | Fessura frontale del coperchio del cestello |

Con il cestello puoi cuocere ingredienti come riso, carne e verdura all'interno del boccale, proteggendoli dal gruppo coltelli. Il coperchio del cestello (26) è montato in modo permanente. Per aprire il coperchio del cestello, usa la spatola, inserendola nella fessura frontale del coperchio del cestello (28), mentre per toglierlo dal boccale caldo, aggancia la spatola all'incavo del cestello (27).

### F Farfalla

La farfalla amalgama in modo omogeneo e contribuisce a un riscaldamento uniforme, inoltre è l'accessorio indispensabile per montare la panna, gli albumi a neve e lavorare il purè. È facilissimo inserire la farfalla, ed è altrettanto semplice toglierla e pulirla.

La farfalla è utilizzabile **al massimo fino alla velocità 4** e deve essere estratta prima di avviare la Modalità Pulizia.

## 3 Utilizzo conforme

Utilizza l'apparecchio e gli accessori solo in modo appropriato e secondo le disposizioni, al fine di ridurre al minimo i pericoli per te o terzi e i danni all'apparecchio o altri danni materiali.

### Campo d'impiego

Thermomix® TM7 è un elettrodomestico da cucina per la preparazione di alimenti ed è destinato all'uso in ambito domestico.

### Utilizzatori/trici

Il Thermomix® TM7 è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non può essere usato da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto. In ogni caso tieni i bambini lontani dall'apparecchio, quando è in funzione, e dal relativo cavo di alimentazione.

Spiega ai bambini i pericoli associati all'uso dell'apparecchio e degli accessori, in particolare la possibilità di sviluppo di calore e vapore pericolosi, la presenza di condensa calda e di superfici calde.

Se il Thermomix® TM7 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini, è necessaria un'attenta sorveglianza.

Ai bambini non è consentito giocare con il Thermomix® TM7.

L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienza e/o conoscenze se sono supervisionate o sono state informate riguardo al suo uso sicuro e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano.

In assenza di sorveglianza, così come prima dell'assemblaggio, dello smontaggio e della pulizia, l'apparecchio deve sempre essere staccato dall'alimentazione elettrica.

### Utilizzo non conforme

Il Thermomix® TM7 e i relativi accessori non possono essere messi nel microonde, sul fornello né nel forno.

Non è consentito utilizzare l'apparecchio in modo diverso da quello conforme alle disposizioni. Il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti. In caso di modifiche tecniche al prodotto decadono tutti i diritti alla garanzia per difetti materiali. Se si apportano modifiche tecniche al prodotto, decade anche l'obbligo di sostituzione da parte del Produttore.

### Documentazione di riferimento

Conserva questo documento per un utilizzo futuro. Contiene informazioni di grande rilevanza e deve essere consegnato unitamente al prodotto in caso di cessione.

Durante qualsiasi attività con e sull'apparecchio è necessario attenersi a tutta la documentazione pertinente e alle indicazioni sul display. In caso di operazioni inappropriate il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti.

### Norme di sicurezza locali

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza del Paese in cui viene distribuito dall'organizzazione Vorwerk autorizzata. In caso di uso dell'apparecchio in un Paese diverso da quello di acquisto non è possibile garantire il rispetto delle disposizioni locali sulla sicurezza vigenti nell'altro Paese. Pertanto Vorwerk non risponde dei rischi derivanti per la sicurezza dell'utilizzatore.

### 3.1 Capacità massima

|                 |                                             |                                  |
|-----------------|---------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Boccale</b>  | <b>Liquido/alimenti</b>                     | 2,2 litri (tacca max)            |
|                 | <b>Olio (per Modalità Alta Temperatura)</b> | 100 ml                           |
| <b>Cestello</b> |                                             | 1,4 litri (ad es. 350 g di riso) |

### 3.2 Limiti di utilizzo

|                 |                                                                                                                                             |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Base</b>     | Esclusivamente in interni con temperatura ambiente da 10°C a 40°C                                                                           |
| <b>Farfalla</b> | Massima velocità 4, a massimo 100°C per massimo 2 h                                                                                         |
| <b>Cestello</b> | Massimo 100°C                                                                                                                               |
| <b>Spatola</b>  | Esclusivamente per uso di breve durata nel boccale (per raccogliere e togliere il cibo dal boccale).<br>Non utilizzare in pentole o padelle |

## 4 Per la tua sicurezza

Per noi la tua sicurezza ha la massima priorità. Prima del primo utilizzo devi imparare a riconoscere i pericoli e i rischi. Se conosci i rischi e sei prudente, eviterai gli incidenti.

### 4.1 Scelta di un luogo di installazione sicuro

#### Pericolo di scossa elettrica

##### Penetrazione di umidità

- ▶ Proteggi dall'umidità l'apparecchio e in particolare le parti sotto tensione.
- ▶ Non lasciare che acqua o sporcizia penetrino nella base **(B)** dell'apparecchio.
- ▶ Non mettere la base sotto l'acqua corrente e non immergerla in acqua o altri liquidi.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

#### Pericolo di scossa elettrica

##### Manipolazione non conforme

- ▶ Per estrarre la spina non tirare il cavo di alimentazione, bensì afferra la spina per staccarla dalla presa di corrente.
- ▶ Non trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo di alimentazione.
- ▶ Collega l'apparecchio esclusivamente a prese installate regolarmente da un elettricista.
- ▶ Togli la spina dalla presa quando non usi l'apparecchio e prima di pulire la base.
- ▶ Non toccare l'interno dei fori del modulo di contatto **(14)** del boccale e non infilare oggetti in questi fori.

#### Pericolo di incendio

##### Fonti di calore esterne

- ▶ Non posare mai l'apparecchio su superfici calde o che possono scaldarsi, quali fornelli, piani cottura a induzione e simili. L'apparecchio e gli accessori contengono parti metalliche visibili e non visibili che possono riscaldarsi anche attraverso un piano a induzione.
- ▶ Mantieni una distanza sufficiente da superfici calde e fonti esterne di calore (ad es. piani cottura, tostapane ecc.).
- ▶ Tieni sempre lontano dalle fonti di calore anche il cavo di alimentazione.

#### Pericolo di incendio

##### Collegamento elettrico non conforme

- ▶ Collega l'apparecchio esclusivamente a prese installate regolarmente da un elettricista, con dimensionamento sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio (vedi la targhetta identificativa).
- ▶ Non utilizzare multiprese elettriche, prolunghie o altro tra la presa di corrente e l'apparecchio.

#### Pericolo di ustioni e lesioni

##### Mancanza di stabilità

- ▶ Posiziona l'apparecchio su un piano pulito, stabile, uniforme e orizzontale.
- ▶ Lascia una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.
- ▶ Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano della cucina.
- ▶ Tieni l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. In particolare con velocità elevate, nei triti di ingredienti o in alcune modalità di lavoro potrebbe muoversi e cadere dal piano di lavoro.

#### Danni materiali

##### Vapore

- ▶ Posiziona l'apparecchio a una distanza sufficiente verso l'alto e rispetto agli oggetti ai lati. Se posizioni l'apparecchio direttamente sotto a mobili, scaffali, pensili o simili durante la cottura, questi possono rovinarsi a causa della fuoriuscita del vapore.
- ▶ Ricorda che il Thermomix® TM7 con il Varoma® **(C)** ha un'altezza maggiore.

#### Danni materiali

##### Superfici delicate

- ▶ Non posare l'apparecchio su superfici delicate. La funzione di scorrimento dell'apparecchio o i suoi movimenti durante il funzionamento potrebbero essere causa di graffi alle superfici. In caso di dubbi, prima di appoggiare la base dell'apparecchio espollarla facendola scorrere, fai un test della sensibilità ai graffi in un punto nascosto del mobile.

## 4.2 Precauzioni per lavorare con temperature elevate

### Pericolo di scottature e ustioni

#### Cibo caldo e liquidi caldi

- ▶ Presta particolare attenzione quando utilizzi temperature elevate.
- ▶ Non superare mai i livelli massimi di capacità del boccale.
- ▶ Maneggia il boccale con particolare cautela quando è pieno di alimenti caldi.
- ▶ Non smontare mai il boccale quando è pieno. Sollevalo dalla base e svuotalo, prima di togliere il bloccaggio.
- ▶ Accertati che il tappo del coperchio (1) poggia correttamente sul coperchio del boccale (2).
- ▶ Presta la massima attenzione quando aggiungi ingredienti nel boccale, in particolare liquidi caldi.
- ▶ Fai raffreddare gli alimenti molto caldi prima di versarli in un liquido che si trova all'interno del boccale.
- ▶ Non sollevare mai il boccale mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non tentare di aprire il coperchio con forza.
- ▶ Fai attenzione a non piegare o rompere i piccoli ganci sul lato inferiore del coperchio del boccale. Non agganciare il coperchio nel bordo del boccale. Quando togli il coperchio del boccale, assicurati che i ganci non siano incastrati. Non utilizzare il coperchio del boccale se è danneggiato.
- ▶ La preparazione e lavorazione del caramello richiedono grande prudenza, perché si raffredda molto lentamente.

### Pericolo di scottature e ustioni

#### Fuoriuscita di ingredienti

- ▶ In generale, cuoci zuppe, minestre, marmellate e confetture ad una temperatura massima di 100°C.
- ▶ Se il cibo fuoriesce, abbassa la temperatura o premi il pulsante di accensione (18) per interrompere la cottura.
- ▶ Utilizza l'apparecchio esclusivamente con il coperchio del boccale pulito.

### Pericolo di scottature e ustioni

#### Pressione eccessiva

- ▶ In generale, ricorda che quando cuoci zuppe, minestre, confetture e marmellate, si procede senza bloccaggio della chiusura (massimo velocità 2).
- ▶ Accertati che i fori nel coperchio del boccale non siano ostruiti da cibo o altro, e non coprire mai i fori dall'esterno con oggetti. Se il vapore non può uscire regolarmente, all'interno del boccale si potrebbe formare una pressione eccessiva e il contenuto caldo potrebbe fuoriuscire improvvisamente in modo incontrollato.
- ▶ Se durante una cottura con chiusura bloccata ti accorgi che il coperchio si solleva, arresta la cottura premendo il pulsante di accensione del Thermomix® TM7 (18). Attendi fino a quando l'apparecchio si sblocca da sé.

### Pericolo di scottature e ustioni

#### Cottura a vapore con il Varoma®

- ▶ Fai attenzione al vapore.
- ▶ Non afferrare il coperchio del boccale durante la lavorazione di cibi caldi.
- ▶ Assicurati che il vapore possa uscire sempre liberamente e in modo regolare: non coprire le aperture e mantieni sempre libere alcune fessure del recipiente del Varoma®.
- ▶ Rimuovi il tappo del coperchio (1) dal coperchio del boccale (2) prima di posizionare il recipiente del Varoma® (21) sul coperchio del boccale; assicurati che il recipiente del Varoma® poggia correttamente sul coperchio del boccale, in modo che non si rovesci o cada.
- ▶ Maneggia con particolare cautela il recipiente del Varoma® quando è pieno e caldo. Attraverso la fessura del vapore in basso, dal recipiente può gocciolare un po' di liquido caldo. Perciò, quando sollevi il recipiente dal coperchio del boccale, appoggialo su un piatto o sul coperchio del Varoma®, per evitare di scottarti.
- ▶ Per evitare il contatto con il vapore in uscita, allontana il viso e il corpo quando apri il coperchio del boccale (2) e il coperchio del Varoma® (19).

### Pericolo di scottature e ustioni

#### Cottura con il cestello

- ▶ Procedi con cautela quando togli il cestello (E), per evitare di scottarti.
- ▶ Togli il cestello (E) caldo dal boccale sempre e solo con la spatola e, prima di sollevarlo dal boccale, assicurati che la spatola sia saldamente agganciata con il gancio (22) nell'incavo del cestello (27).
- ▶ Dopo aver appoggiato con cura il cestello sul piano di lavoro, sgancia la spatola per evitare che il cestello si inclini e si rovesci.

### Pericolo di scottature e ustioni

#### Grassi caldi (Modalità Alta Temperatura)

- ▶ Presta attenzione quando fai scaldare ingredienti grassi (es. olio extravergine di oliva o burro), perché possono provocare schizzi.

- ▶ Non versare mai grassi già caldi nel boccale e non riscaldare mai l'olio senza altri ingredienti. L'aggiunta successiva di altri ingredienti potrebbe causare schizzi di olio caldo.
- ▶ Quando lavori con grassi caldi, il boccale e gli accessori (ad es. la spatola) devono essere perfettamente asciutti. Sono sufficienti piccole gocce o residui d'acqua per causare forti schizzi.
- ▶ Segui le istruzioni sul display per la Modalità Alta Temperatura.

#### Pericolo di scottature e ustioni

##### Superfici calde

- ▶ Maneggia con attenzione il boccale, il coperchio del boccale e il tappo del coperchio, il gruppo coltelli e gli accessori, soprattutto durante e dopo le preparazioni calde.
- ▶ Afferra tutti i componenti esclusivamente in corrispondenza delle apposite impugnature e superfici di presa.
- ▶ Lascia raffreddare a sufficienza il boccale in acciaio inossidabile e il gruppo coltelli, prima di smontare il boccale ed estrarre il gruppo coltelli.
- ▶ Non usare mai il boccale in acciaio inossidabile (4) senza l'isolante (5).

### 4.3 Lavorazione sicura degli alimenti

#### Rischi per la salute

- ▶ Prima del primo utilizzo, lava tutti i componenti che possono venire a contatto con il cibo, per eliminare eventuali residui di produzione.
- ▶ Presta attenzione al rispetto della catena del freddo e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione. Ricorda che gli alimenti deperibili devono essere consumati direttamente o refrigerati poco dopo la preparazione.
- ▶ Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate. Non usare la spatola (D) in pentole o padelle calde.

### 4.4 Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori

#### Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori

##### Pericolo di lesioni

- ▶ Accertati che il gruppo coltelli sia fissato correttamente nel boccale (il bloccaggio (10) deve essere spostato verso il manico (11)).
- ▶ Non modificare l'apparecchio e gli accessori e non usarli se sono danneggiati.
- ▶ Utilizza esclusivamente accessori originali Thermomix® e componenti, ricambi e parti originali Thermomix®.
- ▶ Maneggia il gruppo coltelli (8) con cautela e non afferrarlo mai dalle lame.
- ▶ Non smontare mai il boccale quando è pieno. Svuotalo prima di rilasciare il bloccaggio (10).
- ▶ Quando smonti gli elementi del boccale, ricorda che il gruppo coltelli potrebbe cadere, se il bloccaggio (10) è sbloccato.
- ▶ Non introdurre la mano nel boccale.
- ▶ Tieni i capelli e il corpo lontani dal gruppo coltelli e dalle altre parti mobili.
- ▶ Utilizza gli accessori Thermomix® esclusivamente come indicato nelle istruzioni o sul display.
- ▶ Prima di impostare la velocità, assicurati che l'accessorio richiesto sia inserito in modo corretto e stabile e che all'interno del boccale non ci sia nessun accessorio staccato.
- ▶ Dopo l'uso controlla che il gruppo coltelli e l'accessorio non siano danneggiati.
- ▶ Se l'accessorio si è danneggiato, è necessario buttare gli alimenti lavorati perché non si può escludere che contengano piccoli frammenti.

#### Pericoli per la salute a causa di magneti

- ▶ Il coperchio contiene magneti in corrispondenza del manico del boccale. Tenere il coperchio lontano da pacemaker, defibrillatori interni o altri dispositivi impiantabili attivi.
- ▶ Provvedi ad avvisare le persone interessate.

#### Danni materiali

- ▶ Assicurati che l'accessorio da usare nel boccale (cestello, farfalla, Copri Lame Più, grattugia 6-in-1) sia sempre correttamente inserito. Segui le istruzioni per l'uso dell'accessorio corrispondente. Non introdurre mai alimenti per cui l'accessorio montato non è idoneo e che possono bloccare o danneggiare l'accessorio.
- ▶ Fai attenzione a non danneggiare la spatola sul gruppo coltelli. Soprattutto il suo lato flessibile è delicato. Usa la spatola (D) nel boccale con attenzione e, nella zona del gruppo coltelli, muovi la punta della spatola (25) in senso orario.
- ▶ Per la cottura a vapore assicurati che nel boccale ci sia sempre acqua a sufficienza. Durante la cottura a vapore con il Varoma®, il Thermomix® TM7 fa evaporare ca. 250 ml di acqua in 15 minuti.

- Per la Cottura lenta provvedi a un'idonea qualità dell'acqua. Se necessario usa additivi per impedire la formazione di ruggine, ad es. acido citrico. Segui le avvertenze sul display.

#### 4.5 Cura e manutenzione dell'apparecchio e degli accessori

##### Pericolo di scossa elettrica

##### Pulizia

- Togli la spina dalla presa prima di pulire la base.
- Pulisci la base solo con un panno asciutto o leggermente umido (non bagnato).

##### Pericolo di scossa elettrica

##### Manutenzione e riparazione

- Controlla regolarmente la base, il cavo di alimentazione con la spina e gli accessori per verificare che non siano danneggiati.
- Non utilizzare mai la base se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non collegare mai alla presa un cavo di alimentazione danneggiato.
- Non cercare di riparare l'apparecchio autonomamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. In caso di danni all'apparecchio o al cavo di alimentazione, invia l'apparecchio al Centro Assistenza autorizzato Vorwerk per farlo esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.

##### Pericolo di scottature e ustioni

##### Coperchio del boccale danneggiato

- Utilizza l'apparecchio esclusivamente con il coperchio integro e la guarnizione del coperchio intatta.
- Verifica periodicamente la presenza di eventuali danni sul coperchio e sulla guarnizione. In caso di danni o perdite dal coperchio, sostituisci immediatamente il coperchio.

##### Danni materiali

- Non pulire mai l'apparecchio con spugne abrasive, materiali abrasivi o prodotti aggressivi quali benzina o acetone.
- Fai asciugare perfettamente soprattutto gli spinotti dei contatti (12) sul lato inferiore del boccale, prima di inserire il boccale sulla base, per evitare una possibile ossidazione all'interno della base.
- Pulisci tutti i componenti direttamente dopo l'uso e in particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare l'anello di tenuta e il perno del gruppo coltelli.

## 5 Messa in funzione

Per sfruttare appieno tutte le funzionalità devi avere accesso al Wi-Fi e al tuo account Cookidoo®.

1. Tieni a portata di mano i dati per l'autenticazione.
2. Segui le istruzioni sul display.

In seguito potrai modificare ancora le impostazioni.

##### Aggiornamento

È possibile che alla messa in funzione venga eseguito anche un aggiornamento, per portare l'apparecchio all'ultima versione.

##### Possibilità di impostazione

Dopo aver completato la prima accensione, puoi trovare maggiori dettagli sulle impostazioni possibili nella sezione Altro > Tutorial e Aiuto > Istruzioni per l'uso > Impostazioni.

## 6 Utilizzo

Puoi trovare tutti i dettagli per l'utilizzo nelle esaurienti istruzioni per l'uso sull'apparecchio in

Altro > Tutorial e Aiuto > Istruzioni per l'uso

Oppure online con il seguente QR-Code

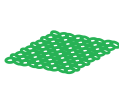


## 7 Pulizia

Pulisci il Thermomix® TM7 prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo; lascia asciugare bene tutti i componenti.

**AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica! Togli la spina dalla presa prima di pulire la base. Pulisci la base solo con un panno asciutto o leggermente umido (non bagnato).**

**NOTA! Pericolo di danni! Non utilizzare spugne abrasive, materiali abrasivi o prodotti aggressivi quali benzina o acetone.**

|                                                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|   | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| ✓                                                                                   | consigliato                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                   | possibile                                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| ✗                                                                                   | non ammesso                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

## 8 Manutenzione regolare

Una manutenzione regolare aumenta la durata del tuo Thermomix® TM7.

1. Controlla regolarmente il tuo Thermomix® TM7 e gli accessori (compresi il boccale, il cavo di alimentazione e la guarnizione del coperchio del boccale) per verificare che non siano danneggiati.

2. Non utilizzare il Thermomix® TM7 con accessori danneggiati.
3. Controlla periodicamente che le prese d'aria della base non siano ostruite, per evitare danni al Thermomix® TM7.
4. Quando non usi il Thermomix® TM7, stacca la spina.

### 8.1 Sostituire il gruppo coltelli

Con l'uso frequente del Thermomix® TM7 per tritare ingredienti duri, il gruppo coltelli si usura. La seguente tabella indica in linea di massima quando è consigliato sostituire il gruppo coltelli.

| Sollecitazione del gruppo coltelli | Esempio di utilizzo                                               | Sostituzione del gruppo coltelli dopo |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Forte                              | Tutti i giorni trito ghiaccio, macino cereali o simili.           | 6 mesi                                |
| Media                              | Trito ghiaccio, macino cereali o simili una volta alla settimana. | 2 anni                                |
| Bassa                              | Non trito quasi mai ghiaccio e non macino cereali.                | 4 anni                                |

Puoi ordinare un nuovo gruppo coltelli tramite il/la tuo/tua consulente Thermomix® o il Servizio Clienti [► 28] Vorwerk.

## 9 Risoluzione dei problemi

| Problema:                                                             | Possibili cause e soluzioni:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| È penetrato del liquido nell'alloggiamento del boccale.               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegni subito l'apparecchio o toglì la spina dalla presa.</li> <li>• Elimina con un panno il liquido in eccesso.</li> <li>• Non muovere e non inclinare la base, per evitare che il liquido all'interno della base raggiunga componenti critici.</li> <li>• Non cercare di smontare l'apparecchio. Non è previsto che tu svolga operazioni di questo tipo.</li> <li>• Se non puoi escludere che sia penetrato del liquido all'interno della base, non accendere il Thermomix® TM7. Contatta il Servizio Clienti [► 28].</li> </ul>                                                                                |
| Il Thermomix® TM7 non si accende.                                     | <p>Forse la base non è collegata correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.</li> <li>• Verifica l'alimentazione di corrente dell'allacciamento principale.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Non si riesce a posizionare il boccale nella base del Thermomix® TM7. | <p>Forse il boccale non è assemblato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica se il gruppo coltelli e l'isolante sono assemblati e bloccati correttamente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Il Thermomix® TM7 non scalda.                                         | <p>Forse il tempo non è impostato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica che sia stato impostato il tempo.</li> </ul> <p>Forse non è stata selezionata nessuna temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica di aver impostato la temperatura.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Il Thermomix® TM7 non pesa correttamente.                             | <p>Forse il Thermomix® TM7 non è ben posizionato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica che non ci siano oggetti appoggiati alla base.</li> <li>• Accertati che il cavo di alimentazione non sia in tensione.</li> <li>• Accertati che il Thermomix® TM7 si trovi su una superficie uniforme, pulita e non scivolosa.</li> <li>• Non toccare il Thermomix® TM7 durante l'intero procedimento di pesatura.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |
| Il Thermomix® TM7 non si connette al Wi-Fi.                           | <p>I dati di accesso potrebbero non essere corretti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica che il nome utente e la password siano esatti e che siano stati digitati correttamente.</li> </ul> <p>Forse la funzione Wi-Fi è disattivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configura una rete, vedi Altro &gt; Tutorial e Aiuto &gt; Istruzioni per l'uso &gt; Impostazioni &gt; Configura Wi-Fi.</li> </ul> <p>Forse non c'è alcuna rete disponibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlla la rete Wi-Fi di casa.</li> </ul> <p>Se non riesci a configurare la rete, contatta il Servizio Clienti [► 28].</p> |
| Errore 13100                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica che l'apparecchio non si trovi vicino a campi magnetici intensi (ad es. campo di induzione magnetica).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 10 Servizio Clienti

Per maggiori informazioni sul Centro Assistenza di zona, contatta il/la vostro/a consulente Thermomix®, il Distributore ufficiale Vorwerk nel tuo paese, oppure consulta <https://thermomix.vorwerk.com>.

**Vorwerk Svizzera**

+41 41 422 10 08

**lunedì-giovedì**

9:00-12:00

13:30-16:30

**venerdì**

09:00-12:00

13:30-16:00

[info@vorwerk-schweiz.ch](mailto:info@vorwerk-schweiz.ch) (Cambio d'indirizzo, Domande generali)

[repairs@vorwerk-schweiz.ch](mailto:repairs@vorwerk-schweiz.ch) (Domande tecniche concernenti a riparazioni)

[shop@vorwerk-schweiz.ch](mailto:shop@vorwerk-schweiz.ch) (Domande sull'ordine/sulla consegna, Domande inerenti all' online shop)

## 11 Garanzia per difetti materiali

Per il periodo di garanzia fai riferimento al contratto di acquisto.

Eventuali riparazioni dell'apparecchio dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Vorwerk Point o Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk.

Utilizza solo accessori forniti in dotazione con l'apparecchio o accessori originali Vorwerk Thermomix®. Non utilizzare mai l'apparecchio in combinazione con componenti o apparecchi che non sono stati forniti da Vorwerk. In caso contrario cessa la validità della garanzia e della responsabilità per difetti materiali.

## 12 Smaltimento



Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite come rifiuti domestici indifferenziati. Gli apparecchi elettrici usati possono essere consegnati gratuitamente in uno dei centri di raccolta municipali.

Numero di registro:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

## 13 Dati tecnici

TM7 (tipo 711, 712)

### 13.1 Dimensioni e peso

|                                                      |                          |
|------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Dimensioni della base (LxPxH)</b>                 | 253 mm x 405 mm x 122 mm |
| <b>Dimensioni del boccale (LxPxH)</b>                | 205 mm x 280 mm x 237 mm |
| <b>Dimensioni della base incluso boccale (LxPxH)</b> | 253 mm x 405 mm x 336 mm |
| <b>Dimensioni Varoma® (LxPxH)</b>                    | 383 mm x 275 mm x 131 mm |
| <b>Peso della base</b>                               | 6500 g                   |
| <b>Peso del boccale</b>                              | 2100 g                   |
| <b>Peso Varoma®</b>                                  | 840 g                    |

### 13.2 Potenza e alimentazione elettrica

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Motore</b>                  | Motore sincrono Vorwerk esente da manutenzione, 500 W potenza nominale<br>Regolazione velocità da 10 a 10700 giri/minuto<br>Velocità speciale per la Modalità "Spiga" (funzionamento a intermittenza).<br>Protezione da sovraccarico mediante salvamotore. |
| <b>Riscaldamento</b>           | Potenza assorbita 1000 W.<br>Protezione da surriscaldamento.                                                                                                                                                                                               |
| <b>Valore di allacciamento</b> | Solo per tensione alternata da 220–240 V 50/60 Hz (commutazione automatica).<br>Potenza assorbita max. 1800 W.<br>Lunghezza cavo di alimentazione 1 m, estraibile.                                                                                         |
| <b>Consumo in standby</b>      | 0 W                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Bilancia incorporata</b>    | Pronta all'uso fino alla velocità 2 incluso<br>Campo di misura da 1 a 3000 g<br>Campo di misura da -1 a -3000 g                                                                                                                                            |

### 13.3 Marchi di conformità

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Marchi di conformità</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Conformità</b>           | Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dichiara che l'apparecchio radio Thermomix® TM7 è conforme alla direttiva 2014/53/UE.<br>Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet: <a href="https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity">https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity</a> |

### 13.4 Materiale

|                  |                                                                                                                    |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Struttura</b> | Plastica di elevata qualità.                                                                                       |
| <b>Boccale</b>   | Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capacità massima 2,2 litri. |

### 13.5 Connettività

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                            |                       |           |                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|--------------------------------|
| <b>Dati della connettività WLAN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,4 GHz                                                                                                                                                                                                                                                    | 2400 MHz – 2483,5 MHz | 11,74 dBm | IEEE standard 802.11b/g/n/ax™  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5 GHz                                                                                                                                                                                                                                                      | 5150 MHz – 5350 MHz   | 9,21 dBm  | IEEE standard 802,11a/n/ac/ax™ |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                            | 5470 MHz – 5725 MHz   | 8,05 dBm  |                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                            | 5725 MHz – 5875 MHz   | 3,58 dBm  |                                |
|  L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in interni, se operante nella banda di frequenza 5,150 GHz – 5,350 GHz in 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 e TR. |                                                                                                                                                                                                                                                            |                       |           |                                |
| <b>Dati della connettività Bluetooth®</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2,4 GHz                                                                                                                                                                                                                                                    | 2400 MHz – 2483,5 MHz | 2,52 dBm  | Bluetooth® 5.4 Low Energy      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Il marchio denominativo Bluetooth® e i simboli figurativi (logo) sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. Qualsiasi utilizzo di questo marchio nominativo/figurativo da parte di Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG avviene con licenza. |                       |           |                                |

### 13.6 Produttore

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Germania

# Fragment uit de handleiding

## Inhoudsopgave

|     |                                                         |    |      |                                                    |    |
|-----|---------------------------------------------------------|----|------|----------------------------------------------------|----|
| 1   | Voor u begint                                           | 31 | 6    | Bediening                                          | 37 |
| 1.1 | Over dit document                                       | 31 | 7    | Reiniging                                          | 38 |
| 1.2 | Plichten van de gebruiker                               | 31 | 8    | Regelmatig onderhoud                               | 38 |
| 2   | Productoverzicht                                        | 32 | 8.1  | Mes vervangen                                      | 39 |
| 3   | Beoogd gebruik                                          | 33 | 9    | Verhelpen van storingen                            | 39 |
| 3.1 | Maximale vulhoeveelheden                                | 33 | 10   | Klantenservice                                     | 40 |
| 3.2 | Toepassingsgrenzen                                      | 33 | 11   | Garantie/aansprakelijkheid voor defecte materialen | 40 |
| 4   | Voor uw eigen veiligheid                                | 34 | 12   | Verwijderen oude en gebruikte apparaten            | 40 |
| 4.1 | Een veilig opstellingsplek kiezen                       | 34 | 13   | Technische gegevens                                | 41 |
| 4.2 | Voorzichtig werken met hoge temperaturen                | 35 | 13.1 | Afmetingen en gewicht                              | 41 |
| 4.3 | Levensmiddelen veilig verwerken                         | 36 | 13.2 | Vermogen en elektrische aansluiting                | 41 |
| 4.4 | Het apparaat en accessoires veilig gebruiken            | 36 | 13.3 | Veiligheidstekens, keurmerken, overeenstemming     | 41 |
| 4.5 | Verzorging en opslag van het apparaat en de accessoires | 37 | 13.4 | Materiaal                                          | 41 |
| 5   | Ingebruikname                                           | 37 | 13.5 | Connectiviteit                                     | 42 |
|     |                                                         |    | 13.6 | Fabrikant                                          | 42 |

## 1 Voor u begint

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Thermomix® TM7!

1. Lees de handleiding aandachtig door voordat u de Thermomix® TM7 en accessoires voor de eerste keer gebruikt.
2. Maak uzelf vertrouwd met uw Thermomix® TM7.
3. Neem deel aan een demonstratie door een Thermomix® advisor en bekijk de tutorials online en op het apparaat.

Dit document maakt u vertrouwd met de veiligheidsfuncties van het apparaat. Details voor de bediening vindt u in de uitgebreide handleiding op het apparaat onder

Meer > Tutorials & Help > Handleiding.

Of onder de volgende QR-code.



### 1.1 Over dit document

#### Functies en accessoires

Sommige functies die in dit document worden beschreven, zijn mogelijk niet in alle regio's beschikbaar. Neem voor meer informatie contact op met uw advisor.

#### Auteursrecht

Het auteursrecht op de tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen berust bij Vorwerk International & Co. KmG, Zwitserland. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag – geheel of gedeeltelijk – worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of in enige vorm of wijze openbaar worden gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën of opnamen, hetzij op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International & Co. KmG.

### 1.2 Plichten van de gebruiker

Volg onderstaande aanwijzingen voor een storingsvrije werking van uw Vorwerk-apparaat:

- Lees zorgvuldig de bijbehorende documentatie
- Bewaar de verstrekte documenten op een plaats die u gemakkelijk kunt terugvinden wanneer u ze nodig heeft.
- Zorg ervoor dat eventuele schade onmiddellijk wordt gerepareerd en dat beschadigde onderdelen onmiddellijk worden vervangen. Neem hiervoor contact op met uw klantenservice (zie hoofdstuk Klantenservice [► 40]).

## 2 Productoverzicht

### A TM7 mengbeker

|   |                           |    |                                 |
|---|---------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Dop                       | 7  | Mesas                           |
| 2 | Deksel                    | 8  | Mes                             |
| 3 | Dekselopening             | 9  | Dichtingsring                   |
| 4 | Roestvrijstalen reservoir | 10 | Mesvergrendelingshendel         |
| 5 | Mengbekerisolatie         | 11 | Mengbekergreep                  |
| 6 | Vulmarkeringen            | 12 | Contactmodule met contactpennen |

In de mengbeker verwerkt en verhit u uw gerechten. De mengbeker bestaat uit het deksel (2) met dop (1), het roestvrijstalen reservoir (4), het mes (8) en de mengbekerisolatie (5) met mesvergrendelingshendel (10) en mengbekergreep (11).

Tijdens het koken blijft de dop op het deksel. U kunt de dop eraf nemen wanneer u het deksel reinigt of voordat u de Varoma® opzet.

Het roestvrij stalen reservoir heeft elke 0,5 liter een vulmarkering (6). De maximale vulhoeveelheid bedraagt 2,2 liter ("max"-markering).

| Vulmarkering | Vulhoeveelheid |
|--------------|----------------|
| max          | 2,2 liter      |
| II           | 2 liter        |
| I            | 1 liter        |

### B Thermomix® basisapparaat

|    |                         |    |                            |
|----|-------------------------|----|----------------------------|
| 13 | Mesopening              | 16 | Weegschaalvoetjes          |
| 14 | Mengbeker-contactmodule | 17 | 10 inch multi-touch-scherm |
| 15 | Glijder                 | 18 | Schakelaar                 |

Het basisapparaat heeft een groot touchscreen-scherm (17) en een schakelaar (18).

De glijder bevindt zich aan de achterkant (15). Als u het basisapparaat aan de voorkant optilt, kunt u het gemakkelijk naar u toe trekken en over het werkblad verplaatsen.

De voorste voetjes (16) zorgen samen met de glijder voor stabiliteit en fungeren ook als weegschaal.

Via de mengbeker-contactmodule (14) wordt de mengbeker met het basisapparaat verbonden.

**Vanaf toerentalstand boven 2** worden de mengbeker en het deksel ervan (2) vast vergrendeld op het basisapparaat.

### C Varoma

|    |               |
|----|---------------|
| 19 | Varoma deksel |
| 20 | Varoma tray   |
| 21 | Varoma schaal |

De Varoma® bestaat uit drie delen: een schaal, een tray en een deksel. De Varoma® schaal en de Varoma® tray hebben openingen om damp door te laten.

Dankzij de openingen is stomen op alle niveaus mogelijk. Op de tray kan nog meer voedsel worden gekookt.

U kunt bijvoorbeeld aardappelen koken in het kookmandje (E) in de mengbeker, groenten in de Varoma® schaal en vis op de tray. De Varoma® wordt afgedekt met het Varoma® deksel.

### D Spatel

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| 22 Spatelhaak         | 24 Mesdraaiër in de spatelgreep |
| 23 Spatel-contactpunt | 25 Punt van de spatel           |

Met de spatel kunt u in de mengbeker werken. Met de flexibele kant kunnen bijvoorbeeld deeg, crèmes of ijs gemakkelijk uit de mengbeker worden gehaald.

Bovendien heeft de spatel een praktische haak (22) waarmee u het hete kookmandje (E) uit de mengbeker kunt halen.

Gebruik de mesdraaiër (24) in de spatelgreep om het mes (8) te draaien om bijvoorbeeld deeg gemakkelijk en veilig los te maken.

### E Kookmandje

|    |                           |
|----|---------------------------|
| 26 | Deksel van het kookmandje |
| 27 | Inkeping voor spatelhaak  |
| 28 | Ovale opening             |

Met het kookmandje stoomt u ingrediënten zoals rijst, vlees en groenten in de mengbeker en beschermt u ze tegen contact met het mes. Het deksel van het kookmandje (26) is vast gemonteerd en hoeft nooit te worden verwijderd. Als het gerecht nog warm is, open dan voorzichtig het deksel met de spatel door de punt van de spatel in de ovale opening (28) te steken.

### F Vlinder

De vlinder zorgt voor gelijkmatiger mengen en verwarmen en helpt u om room of eiwitten op te kloppen. De vlinder is gemakkelijk te plaatsen en net zo gemakkelijk er weer uit te halen en schoon te maken.

De vlinder mag tot **maximaal stand 4** worden gebruikt en moet worden verwijderd alvorens de modus Reinigen te starten.

## 3 Beoogd gebruik

Gebruik het apparaat en het accessoire uitsluitend waarvoor ze bedoeld zijn om uw veiligheid en die van derden niet in gevaar te brengen en beschadiging van apparaat en eigendommen te voorkomen.

### Toepassingen

De Thermomix® TM7 is een keukenmachine voor de bereiding van levensmiddelen en is bedoeld voor huishoudelijk of op huishoudelijk gebruik gelijkend gebruik.

### Gebruikers

De Thermomix® TM7 is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt, zelfs niet onder toezicht van een volwassene. Houd kinderen uit de buurt van een werkend apparaat en het netsnoer.

Wijs kinderen op de gevaren die gepaard gaan met het gebruik van het apparaat en de accessoires, in het bijzonder op de mogelijke gevaren van hitte- en stoomontwikkeling, hete condens en hete oppervlakken.

Bij het gebruik van de Thermomix® TM7 in een omgeving met kinderen moet extra toezicht op de kinderen worden gehouden.

Kinderen mogen niet met de Thermomix® TM7 spelen.

Personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis mogen deze apparaten gebruiken onder toezicht van een volwassene of indien ze instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de risico's kennen.

De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken wanneer er geen toezicht is, het apparaat wordt samengebouwd, uit elkaar wordt gehaald of wordt schoongemaakt.

### Oneigenlijk gebruik

De Thermomix® TM7 en bijbehorende toebehoren zijn niet bedoeld voor gebruik in de magnetron, noch op de haard of in de oven.

Elk ander dan het voorgeschreven bedoeld gebruik is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. Bij technische wijzigingen van het product vervalt elke vorm van garantie-/reparatieaanspraak. De verplichting van de fabrikant in verband met de productaansprakelijkheid en/of van de verkoper voor verborgen gebreken vervalt indien technische wijzigingen aan het product zijn uitgevoerd.

### Tevens geldende documentatie

Bewaar dit document voor toekomstig gebruik. Het is een belangrijk onderdeel van het product en moet erbij zitten als u het aan anderen overlaat.

Bij alle werkzaamheden aan en met het apparaat moeten de aanwijzingen in alle bijbehorende documenten en aanwijzingen op het display worden opgevolgd. Bij verkeerd gebruik is de fabrikant niet verantwoordelijk voor daaruit voortvloeiende schade.

### Lokale veiligheidsvoorschriften

Het apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften van het land waarin het door een geautoriseerde Vorwerk-organisatie werd verkocht. Als u het apparaat in een ander land gebruikt dan waarin het werd gekocht, dan kan niet worden gegarandeerd dat het voldoet aan de lokale veiligheidsnormen in het andere land. Vorwerk aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor daaruit resulterende veiligheidsrisico's voor de gebruiker.

#### 3.1 Maximale vulhoeveelheden

|                   |                                 |                               |
|-------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>Mengbeker</b>  | <b>Vloeistof/voedsel</b>        | 2,2 liter (max. markering)    |
|                   | <b>Olie (voor modus Braden)</b> | 100 ml                        |
| <b>Kookmandje</b> |                                 | 1,4 liter (bijv. 350 g rijst) |

#### 3.2 Toepassingsgrenzen

|                      |                                                                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Basisapparaat</b> | alleen binnenshuis bij een omgevingstemperatuur van 10 °C tot 40 °C                             |
| <b>Vlinder</b>       | maximaal snelheid 4, bij maximaal 100 °C gedurende maximaal 2 h                                 |
| <b>Kookmandje</b>    | maximaal 100 °C                                                                                 |
| <b>Spatel</b>        | Uitsluitend voor kortstondig gebruik in de mengbeker.<br>Niet in kookpotten of pannen gebruiken |

## 4 Voor uw eigen veiligheid

Uw veiligheid is voor ons het allerbelangrijkste. Maak u daarom voor het eerste gebruik vertrouwd met de gevaren en risico's. Wanneer u op de hoogte bent van de risico's en dus extra voorzichtig bent, kunt u ongelukken voorkomen.

### 4.1 Een veilig opstellingsplek kiezen

#### Gevaar voor elektrische schokken

##### Indringend vocht

- ▶ Bescherm het apparaat en vooral de stroomvoerende delen tegen vocht.
- ▶ Let erop dat er nooit water of vuil in de behuizing van het basisapparaat **(B)** komt.
- ▶ Houd het basisapparaat nooit onder stromend water en dompel het nooit onder in water.
- ▶ Gebruik het apparaat in geen geval buiten.

#### Gevaar voor elektrische schokken

##### Onjuiste behandeling

- ▶ Haal de netstekker nooit uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken, trek altijd aan de netstekker.
- ▶ Draag het apparaat niet aan het netsnoer.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met een correct geïnstalleerde aansluiting.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het basisapparaat niet langer gebruikt.
- ▶ Grijp nooit door de openingen van de contactmodule van de mengbeker **(14)**, en steek nooit voorwerpen door deze openingen.

#### Brandgevaar

##### Externe warmtebronnen

- ▶ Plaats het apparaat nooit op verhitte of verwarmbare oppervlakken, zoals kookplaten, inductiekookplaten en dergelijke. Het apparaat en de accessoires bevatten zichtbare en niet-zichtbare metalen elementen en kunnen ook worden verwarmd door een inductiekookplaat.
- ▶ Houd een voldoende afstand aan tot hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- ▶ Houd ook het netsnoer altijd uit de buurt van warmtebronnen.

#### Brandgevaar

##### Onjuiste netaansluiting

- ▶ Sluit het basisapparaat alleen aan op een professioneel geïnstalleerde contactdoos die voldoende gedimensioneerd is voor de werking van het apparaat (zie typeplaatje).
- ▶ Gebruik geen meervoudige contactdozen, verlengkabels of andere elementen tussen stopcontact en het apparaat.

#### Brandwonden en verwondingsgevaar!

##### Gebrek aan stabiliteit

- ▶ Zet het apparaat op een schoon, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
- ▶ Zorg dat het apparaat ver genoeg van de rand staat.
- ▶ Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of tafelblad hangen.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- ▶ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter. Vooral bij hoge toerentallen, tijdens het snijden of in bepaalde modi kan het apparaat bewegen en vallen.

#### Materiële schade

##### Damp

- ▶ Plaats het apparaat met voldoende afstand van hoger of zijdelings staande voorwerpen. Wanneer u het apparaat direct onder meubels (planken, hangkasten of vergelijkbaar) plaatst, kunnen de meubels door uittredende damp worden beschadigd.)
- ▶ Houd rekening met de extra hoogte van de Varoma® **(C)**.

#### Materiële schade

##### Gevoelige oppervlakken

- ▶ Plaats het apparaat niet op gevoelige oppervlakken. De glijfunctie en ook de bewegingen tijdens de werking kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken. Als u twijfelt, test dan de krasgevoeligheid op een onopvallende plaats alvorens het basisapparaat in te schakelen of de glijfunctie te gebruiken.

## 4.2 Voorzichtig werken met hoge temperaturen

### Gevaar voor brandwonden

#### Hete gerechten en hete vloeistoffen

- ▶ Wees altijd uiterst voorzichtig wanneer u met hoge temperaturen werkt.
- ▶ Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheden.
- ▶ Behandel de mengbeker bijzonder voorzichtig als hij gevuld is met een heet gerecht.
- ▶ Demonteer nooit een volle mengbeker. Neem hem van het basisapparaat en maak hem leeg alvorens de vergrendeling los te maken.
- ▶ Zorg ervoor dat de dop (1) correct gepositioneerd is op het deksel van de mengbeker (2).
- ▶ Schenk vooral hete vloeistoffen met uiterste voorzichtigheid in de mengbeker.
- ▶ Laat zeer hete levensmiddelen eerst afkoelen voordat u deze aan vloeistoffen toevoegt.
- ▶ Neem de mengbeker nooit van het basisapparaat tijdens het gebruik.
- ▶ Probeer nooit met geweld het deksel te openen.
- ▶ Zorg ervoor dat de kleine haakjes aan de onderkant van het deksel van de mengbeker niet verbuigen of breken. Hang het deksel niet aan de rand van de mengbeker. Let er bij het verwijderen van het deksel van de mengbeker ook op dat de haakjes niet vast komen te zitten. Gebruik het deksel van de mengbeker nooit als het beschadigd is.
- ▶ Wees uiterst voorzichtig bij het bereiden en verwerken van karamel, omdat deze slechts zeer langzaam afkoelt.

### Gevaar voor brandwonden

#### Overkoken

- ▶ Kook soepen, eenpansgerechten en marmelade altijd op maximaal 100 °C.
- ▶ Als ze toch overkoken, verlaag dan de temperatuur of druk op de schakelaar (18) om de kookfunctie te onderbreken.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend met een schoon mengbekerdeksel.

### Gevaar voor brandwonden

#### Overdruk

- ▶ Kook soepen, eenpansgerechten en marmelade altijd in een niet afgesloten systeem (max. stand 2).
- ▶ Zorg ervoor dat de openingen in het deksel van de mengbeker vrij blijven van voedsel en andere verontreinigingen en bedek de openingen van buitenaf nooit met voorwerpen. Als de damp niet gelijkmatig kan ontwijken, ontstaat er overdruk in de mengbeker en kan de hete inhoud plotseling en ongecontroleerd ontsnappen.
- ▶ Als u tijdens het koken onder hoge druk in een vergrendeld systeem merkt dat het deksel omhoog komt, stop dan het kookproces door op de schakelaar (18) te drukken. Wacht tot het apparaat vanzelf ontgrendelt.

### Gevaar voor brandwonden

#### Stomen met de Varoma®

- ▶ Houd u uit de buurt van de damp.
- ▶ Raak het deksel van de mengbeker niet aan bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Zorg dat de damp altijd gelijkmatig en ongehinderd kan ontsnappen: Dek de openingen niet af en houd altijd enkele openingen in de Varoma® schaal vrij.
- ▶ Neem de dop (1) van het deksel van de mengbeker (2), voordat u de Varoma® schaal (21) op het deksel van de mengbeker zet. Zorg ervoor dat de Varoma® schaal juist op het deksel van de mengbeker is geplaatst, zodat niets omvalt of eraf valt.
- ▶ Behandel de gevulde en hete Varoma® schaal bijzonder voorzichtig. Door de onderste dampopeningen kan hete vloeistof uit de schaal druipen. Plaats de schaal daarom bijvoorbeeld op een bord of op het Varoma® deksel als u deze van het deksel van de mengbeker haalt, zodat u zich niet verbrandt.
- ▶ Kantel het deksel van de mengbeker (2) en het Varoma® deksel (19) weg van uw gezicht en lichaam wanneer u het opent om contact met de ontsnappende damp te vermijden.

### Gevaar voor brandwonden

#### Garen met het kookmandje

- ▶ Wees voorzichtig bij het verwijderen van het kookmandje (E) om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- ▶ Neem het hete kookmandje (E) uitsluitend met behulp van de spatel uit de mengbeker. Zorg ervoor dat de spatel met de haak (22) stevig in de opening voor de spatelhaak (27) van het kookmandje is vastgehaakt voordat u hem uit de mengbeker tilt.
- ▶ Verwijder de spatel nadat het kookmandje is neergezet om te voorkomen dat het kookmandje omvalt.

### Gevaar voor brandwonden

#### Heet vet (modus Braden)

- ▶ Wees voorzichtig als u vet verhit, want het kan gaan spetteren.

- ▶ Giet nooit vet dat al verhit is in de mengbeker en verhit nooit olie zonder andere ingrediënten. Voegt u de ingrediënten te laat toe aan de olie, dan zal de hete olie sterk spatten.
- ▶ Gebruik de mengbeker en accessoires (bijv. spatel) alleen in combinatie met heet vet als ze goed gedroogd zijn. Zelfs kleine druppels water of waterresten kunnen erg hard spatten.
- ▶ Volg de instructies voor de modus Braden op het scherm.

#### Gevaar voor brandwonden

##### Hete oppervlakken

- ▶ Ga voorzichtig te werk met de mengbeker, deksel van de mengbeker en dop, mes en accessoireonderdelen, vooral tijdens en na de bereiding van hete gerechten.
- ▶ Pak de verschillende componenten uitsluitend vast aan de voorziene handvatten en grepen.
- ▶ Laat het roestvrijstalen reservoir en het mes voldoende afkoelen alvorens de mengbeker te demonteren en het mes te verwijderen.
- ▶ Gebruik het roestvrijstalen reservoir **(4)** nooit zonder isolatie **(5)**.

### 4.3 Levensmiddelen veilig verwerken

#### Gevaar voor de gezondheid

- ▶ Spoel voor het eerste gebruik alle componenten die in contact komen met levensmiddelen af om productieresten te verwijderen.
- ▶ Zorg ervoor dat de koelketen in stand wordt gehouden en werk hygiënisch tijdens de bereiding en het koken. Zorg ervoor dat u bederfelijk voedsel snel na bereiding in de koelkast zet of consumeer het onmiddellijk.
- ▶ Gebruik de accessoires niet voor andere doeleinden en bij hoge temperaturen. Gebruik de spatel **(D)** niet in hete kookpotten of pannen.

### 4.4 Het apparaat en accessoires veilig gebruiken

#### Het apparaat en accessoires veilig gebruiken

##### Gevaar voor letsel

- ▶ Zorg ervoor dat het mes goed vastzit in de mengbeker (de vergrendeling **(10)** moet in de richting van de greep **(11)** geschoven zijn).
- ▶ Voer geen veranderingen aan uw apparaat of accessoire uit en gebruik ze nooit als ze beschadigd zijn.
- ▶ Gebruik uitsluitend originele Thermomix® accessoires en originele Thermomix® onderdelen, reserveonderdelen en componenten.
- ▶ Behandel het mes **(8)** voorzichtig en pak het nooit aan de lemmeten vast.
- ▶ Demonteer nooit een volle mengbeker. Maak hem leeg alvorens de vergrendeling **(10)** los te maken.
- ▶ Denk er bij het demonteren van de mengbeker aan dat het mes eruit kan vallen als de vergrendeling **(10)** is losgezet.
- ▶ Grijp niet in de mengbeker.
- ▶ Houd lichaamsdelen en haar uit de buurt van het mes en andere bewegende delen.
- ▶ Gebruik Thermomix® accessoires zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing of op het scherm.
- ▶ Controleer of het benodigde accessoire veilig en correct is geplaatst en er geen accessoire los in de mengbeker zit, voordat u de snelheid instelt.
- ▶ Controleer de mengbeker en het accessoire na het gebruik op beschadigingen.
- ▶ Als het accessoire beschadigd is geraakt, gooi de reeds gesneden levensmiddelen dan weg, omdat niet kan worden uitgesloten dat er kleine splinters inzitten.

#### Gevaar voor de gezondheid door magneten

- ▶ Het deksel bevat magneten in het gedeelte boven de greep van de mengbeker. Houd het deksel uit de buurt van pacemakers, interne defibrillators of andere actieve implantaten.
- ▶ Waarschuw betrokken personen.

#### Materiële schade

- ▶ Zorg ervoor dat de accessoires die in de mengbeker worden gebruikt (kookmandje, vlinder, messendeksel, Cutter+) altijd correct zijn geplaatst. Volg de handleiding van het betreffende accessoire. Voeg nooit levensmiddelen toe waarvoor het betreffende accessoire ongeschikt is en waardoor het accessoire kan blokkeren of beschadigen.
- ▶ Let op dat u de spatel niet aan het mes beschadigt. Vooral de flexibele kant is kwetsbaar. Behandel de spatel **(D)** in de mengbeker voorzichtig en beweeg de punt van de spatel **(25)** ter hoogte van het mes met de wijzers van de klok mee.
- ▶ Zorg dat er bij het stomen altijd voldoende water in de mengbeker zit. Bij het Varoma® stomen verdampt er in de Thermomix® TM7 in 15 minuten ongeveer 250 ml water.

- ▶ Zorg ervoor dat de waterkwaliteit voldoende is voor langzaam koken. Gebruik indien nodig additieven om roestvorming te voorkomen, bijv. citroenzuur. Volg de instructies op het scherm.

#### 4.5 Verzorging en opslag van het apparaat en de accessoires

##### Gevaar voor elektrische schokken

###### Reiniging

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
- ▶ Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of licht vochtige (niet natte) doek.

##### Gevaar voor elektrische schokken

###### Onderhoud en reparatie

- ▶ Controleer het basisapparaat, het netsnoer met stekker en accessoires regelmatig op mogelijke beschadigingen.
- ▶ Gebruik nooit een basisapparaat met een beschadigd netsnoer. Sluit nooit een beschadigd netsnoer aan op het stopcontact.
- ▶ Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren.
- ▶ Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op enige andere wijze is beschadigd. Bij beschadigingen van het apparaat of netsnoer stuurt u het naar de Reparatieservice van Vorwerk voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing.

##### Gevaar voor brandwonden

###### Beschadigd deksel

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend met een intact deksel en een intacte dekseldichting.
- ▶ Controleer het hele deksel, inclusief de dekseldichting, regelmatig op mogelijke beschadigingen. Bij beschadiging moet het deksel onmiddellijk worden vervangen.

##### Materiële schade

- ▶ Reinig het apparaat nooit met schuursponsjes, schuurmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton.
- ▶ Laat vooral de contactpennen (12) aan de onderkant van de mengbeker goed drogen voordat u de mengbeker op het basisapparaat plaatst om roestvorming aan de binnenkant van het basisapparaat te voorkomen.
- ▶ Reinig alle componenten direct na gebruik en laat vooral het mes niet te lang in afwaswater staan, aangezien dit de as van het mes kan verouderen.

## 5 Ingebruikname

Om alle functies te kunnen gebruiken, dient u te beschikken over wifi en toegang te hebben tot uw Cookidoo account.

1. Houd de toegangsgegevens bij de hand.
2. Volg de aanwijzingen op het scherm.

U kunt de instellingen later nog wijzigen.

##### Update

Indien nodig wordt er direct na ingebruikname een update uitgevoerd, zodat u up-to-date bent.

##### Instellingsmogelijkheden

Meer details over de instellingsmogelijkheden vindt u na het voltooien van de ingebruikname onder

Menu > Tutorials & Help > Handleidingen > Instellingen.

## 6 Bediening

Alle details over de bediening vindt u in de uitgebreide handleiding op het apparaat onder

Meer > Tutorials & help > Handleidingen

Of onder de volgende QR-code

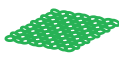


## 7 Reiniging

Reinig uw Thermomix® TM7 vóór het eerste gebruik en na elk gebruik en laat alle componenten goed drogen.

**WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken! Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen. Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of licht vochtige (niet natte) doek.**

**AANWIJZING! Beschadigingsgevaar! Gebruik geen schuursponsjes, schuurmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton.**

|                                                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✗                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   |
| ✓                                                                                   | aanbevolen                                                                        |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                   | mogelijk                                                                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| ✗                                                                                   | niet toegestaan                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

## 8 Regelmatig onderhoud

Regelmatig onderhoud verhoogt de levensduur van uw Thermomix® TM7.

1. Inspecteer uw Thermomix® TM7 en accessoires (inclusief mengbeker, netsnoer en dichtingsring van het deksel van de mengbeker) op mogelijke beschadiging.

2. Gebruik uw Thermomix® TM7 nooit met beschadigde accessoires.
3. Controleer regelmatig of de luchtopeningen van het basisapparaat vrij zijn om schade aan de Thermomix® TM7 te vermijden.
4. Als u uw Thermomix® TM7 niet gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact.

## 8.1 Mes vervangen

Veelvuldig gebruik van de Thermomix® TM7 voor het hakken van hard voedsel veroorzaakt slijtage van het mes. De volgende tabel geeft een overzicht van wanneer het aanbevolen is om het mes te vervangen.

| Gebruik van het mes | Voorbeeld van het gebruik                                | Vervangen van het mes na |
|---------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------|
| Intensief           | Ik crush elke dag ijs, maal graan of vergelijkbaar.      | ½ jaar                   |
| Gemiddeld           | Ik crush een keer per week, maal graan of vergelijkbaar. | 2 jaar                   |
| Laag                | Ik crush bijna nooit ijs en maal geen graan.             | 4 jaar                   |

U kunt een nieuw mes bestellen via uw Thermomix® advisor of de Vorwerk Klantenservice [► 40].

## 9 Verhelpen van storingen

| Storing:                                                                        | Mogelijke oorzaak en oplossing:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er is vloeistof in het bereik onder de mengbeker terechtgekomen.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel het apparaat meteen uit of trek de stekker uit het stopcontact.</li> <li>• Verwijder de vloeistof van onder de mengbeker met een handdoek.</li> <li>• Beweeg of kantel het basisapparaat niet zodat er in het basisapparaat geen vloeistof kan komen.</li> <li>• Probeer niet om het apparaat uit elkaar te halen. Het apparaat bevat geen onderdelen die door u moeten worden onderhouden.</li> <li>• Schakel de Thermomix® TM7 niet in als u niet zeker bent dat er geen vloeistof het basisapparaat is binnengedrongen. Neem in plaats daarvan contact op met de Klantenservice [► 40].</li> </ul>            |
| De Thermomix® TM7 kan niet worden ingeschakeld.                                 | <p>Het basisapparaat is mogelijk niet juist aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.</li> <li>• Controleer de stroomtoevoer naar de hoofdstroomaansluiting.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| De mengbeker kan niet in het basisapparaat van Thermomix® TM7 worden geplaatst. | <p>De mengbeker is mogelijk niet juist in elkaar gezet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of het mes en de isolatie correct in elkaar gezet en vergrendeld zijn.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| De Thermomix® TM7 wordt niet warm.                                              | <p>De verwarmingstijd is mogelijk niet goed ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of er een tijd is ingesteld.</li> </ul> <p>Er is mogelijk geen temperatuur geselecteerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of u de temperatuur heeft geselecteerd.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| De Thermomix® TM7 weegt niet juist.                                             | <p>De Thermomix® TM7 is mogelijk niet correct gemonteerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of er geen voorwerpen tegen het basisapparaat leunen.</li> <li>• Let erop dat het netsnoer niet wordt gespannen.</li> <li>• Zorg dat de Thermomix® TM7 op een vlak, schoon en slipvast oppervlak staat.</li> <li>• Raak de Thermomix® TM7 tijdens het weegproces niet aan.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| De Thermomix® TM7 brengt geen wifiverbinding tot stand.                         | <p>Mogelijk zijn de toegangsgegevens onjuist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de gebruikersnaam en het wachtwoord juist zijn en correct zijn ingevoerd.</li> </ul> <p>De wififunctie is mogelijk uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stel een netwerk in, zie Meer &gt; Tutorials &amp; Help &gt; Handleiding &gt; Instellingen &gt; Wifi instellen.</li> </ul> <p>Er is mogelijk geen netwerk beschikbaar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de wifiverbinding in huis.</li> </ul> <p>Lukt het niet om een netwerk in te stellen, neem dan contact op met de Klantenservice [► 40].</p> |
| Fout 13100                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg dat het apparaat zich niet in de buurt van sterke magnetische velden bevindt (bijv. een magnetisch of inductieveld).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## 10 Klantenservice

Neem voor de gegevens van uw lokale klantenservice contact op met uw Thermomix®-advisor, de Vorwerk officiële distributeur van uw land of kijk op <https://thermomix.vorwerk.com>.

**Vorwerk België, Nederland, Luxemburg**

[benelux@customercare.vorwerk.com](mailto:benelux@customercare.vorwerk.com)

## 11 Garantie/aansprakelijkheid voor defecte materialen

Raadpleeg uw aankoopcontract voor de garantieperiode.

Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk Thermomix® klantenservice of een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice.

Gebruik alleen onderdelen die meegeleverd zijn met het apparaat of originele vervangende onderdelen van de Vorwerk Thermomix®. Gebruik het apparaat nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomix® zijn geleverd. In dergelijke gevallen vervalt het recht op garantie en voor de aansprakelijkheid voor defecte materialen.

## 12 Verwijderen oude en gebruikte apparaten



Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet met het huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Oude elektronische apparaten kunnen gratis bij gemeentelijke verzamelpunten worden ingeleverd.

Registratienummer:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

## 13 Technische gegevens

TM7 (type 711, 712)

### 13.1 Afmetingen en gewicht

|                                                         |                          |
|---------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Afmetingen basisapparaat (bxdxh)</b>                 | 253 mm x 405 mm x 122 mm |
| <b>Afmetingen mengbeker (bxdxh)</b>                     | 205 mm x 280 mm x 237 mm |
| <b>Afmetingen basisapparaat incl. mengbeker (bxdxh)</b> | 253 mm x 405 mm x 336 mm |
| <b>Afmetingen Varoma® (bxdxh)</b>                       | 383 mm x 275 mm x 131 mm |
| <b>Gewicht basisapparaat</b>                            | 6500 g                   |
| <b>Gewicht mengbeker</b>                                | 2100 g                   |
| <b>Gewicht Varoma®</b>                                  | 840 g                    |

### 13.2 Vermogen en elektrische aansluiting

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Motor</b>                    | Onderhoudsvrije Vorwerk synchrone motor, nominaal vermogen 500 W<br>Toerentalinstelling van 10 tot 10700 rpm<br>Speciale stand (linksomdraaien) voor de modus "Deeg kneden".<br>Door elektrische motorbescherming tegen overbelasting beschermd. |
| <b>Verwarming</b>               | Opgenomen vermogen 1000 W.<br>Beveiligd tegen oververhitting.                                                                                                                                                                                    |
| <b>Netspanning</b>              | Alleen voor wisselspanning van 220–240 V 50/60 Hz (automatische omschakeling).<br>Max. opgenomen vermogen 1800 W.<br>Lengte van het netsnoer 1 m, uittrekbaar.                                                                                   |
| <b>Stand-byverbruik</b>         | 0 W                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Geïntegreerde weegschaal</b> | Klaar voor gebruik tot en met niveau 2<br>Meetbereik 1 tot 3000 g<br>Meetbereik -1 tot -3000 g                                                                                                                                                   |

### 13.3 Veiligheidstekens, keurmerken, overeenstemming

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Veiligheidstekens/keurmerken/overeenstemming</b> |                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Overeenstemming</b>                              | Hiermee verklaart Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dat de apparatuur Thermomix® TM7 aan de richtlijn 2014/53/EU voldoet.<br>De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is beschikbaar op het volgende internetadres: <a href="https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity">https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity</a> |

### 13.4 Materiaal

|                  |                                                                                               |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Behuizing</b> | Hoogwaardige kunststof.                                                                       |
| <b>Mengbeker</b> | Roestvrij staal met geïntegreerde verwarming en temperatuursensor. Maximale inhoud 2,2 liter. |

### 13.5 Connectiviteit

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |                       |           |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|-----------|---------------------------|
| Informatie connectiviteit WLAN                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2,4 GHz | 2400 MHz – 2483,5 MHz | 11,74 dBm | IEEE Std 802.11b/g/n/ax™  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5 GHz   | 5150 MHz – 5350 MHz   | 9,21 dBm  | IEEE Std 802.11a/n/ac/ax™ |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         | 5470 MHz – 5725 MHz   | 8,05 dBm  |                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         | 5725 MHz – 5875 MHz   | 3,58 dBm  |                           |
|  Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis en binnen een frequentiebereik van 5,150 GHz – 5,350 GHz in 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 en TR. |         |                       |           |                           |
| Informatie connectiviteit Bluetooth®                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2,4 GHz | 2400 MHz – 2483,5 MHz | 2,52 dBm  | Bluetooth® 5.4 Low Energy |
| Het Bluetooth®-woordmerk evenals het beeldmerk (logo) zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Ieder gebruik van dit woord-/beeldmerk door Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG gebeurt onder licentie.                                                                                                       |         |                       |           |                           |

### 13.6 Fabrikant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
D-42270 Wuppertal  
Duitsland

# Auszug aus der Gebrauchsanleitung

## Inhaltsverzeichnis

|                                                |           |                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Vor dem Start</b>                         | <b>43</b> | <b>6 Bedienung</b>                             | <b>49</b> |
| 1.1 Zu diesem Dokument                         | 43        | <b>7 Reinigung</b>                             | <b>50</b> |
| 1.2 Pflichten des Nutzenden                    | 43        | <b>8 Regelmässige Wartung</b>                  | <b>50</b> |
| <b>2 Produktübersicht</b>                      | <b>44</b> | 8.1 Mixmesser tauschen                         | 51        |
| <b>3 Bestimmungsgemässe Verwendung</b>         | <b>45</b> | <b>9 Störungsbeseitigung</b>                   | <b>51</b> |
| 3.1 Maximale Füllmengen                        | 45        | <b>10 Kundenservice</b>                        | <b>52</b> |
| 3.2 Einsatzgrenzen                             | 45        | <b>11 Gewährleistung/Sachmängelhaftung</b>     | <b>52</b> |
| <b>4 Zu Deiner Sicherheit</b>                  | <b>46</b> | <b>12 Entsorgung</b>                           | <b>52</b> |
| 4.1 Einen sicheren Aufstellort wählen          | 46        | <b>13 Technische Daten</b>                     | <b>53</b> |
| 4.2 Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten | 47        | 13.1 Abmessungen und Gewicht                   | 53        |
| 4.3 Lebensmittel sicher verarbeiten            | 48        | 13.2 Leistung und elektrischer Anschluss       | 53        |
| 4.4 Gerät und Zubehör sicher verwenden         | 48        | 13.3 Sicherheits- und Prüfzeichen, Konformität | 53        |
| 4.5 Gerät und Zubehör pflegen und warten       | 49        | 13.4 Material                                  | 53        |
| <b>5 Inbetriebnahme</b>                        | <b>49</b> | 13.5 Konnektivität                             | 54        |
|                                                |           | 13.6 Hersteller                                | 54        |

## 1 Vor dem Start

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf deines neuen Thermomix® TM7!

1. Lies die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor du den Thermomix® TM7 und das Zubehör zum ersten Mal benutzt.
2. Mache dich mit deinem Thermomix® TM7 vertraut.
3. Nimm dazu an einer Vorführung einer Thermomix® Beraterin oder eines Thermomix® Beraters teil und schaue dir die Tutorials online und auf dem Gerät an.

Das vorliegende Dokument macht dich mit den Sicherheitsfunktionen des Geräts vertraut. Details zur Bedienung findest du in der ausführlichen Anleitung auf dem Gerät unter [Mehr > Tutorials & Hilfe > Gebrauchsanleitung](#).

Oder online unter dem QR-Code.



### 1.1 Zu diesem Dokument

#### Funktionsumfang und Zubehör

Einige in diesem Dokument beschriebenen Funktionen sind möglicherweise nicht in allen Regionen verfügbar. Für weitere Informationen wende dich bitte an deine Beraterin oder deinen Berater.

#### Copyright

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International & Co. KmG, Schweiz. Alle Rechte sind vorbehalten. Diese Publikation darf – weder ganz noch in Teilen – reproduziert, eingespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International & Co. KmG.

### 1.2 Pflichten des Nutzenden

Um eine einwandfreie Funktion des Vorwerk Geräts und des Zubehörs zu gewährleisten, beachte Folgendes:

- Lies sämtliche zugehörige Unterlagen sorgfältig durch.
- Bewahre die mitgelieferten Dokumente an einem Ort auf, wo du sie bei Bedarf leicht wiederfinden kannst.
- Stelle sicher, dass Schäden umgehend behoben und beschädigte Teile unverzüglich ausgetauscht werden. Wende dich dazu an deinen Kundendienst (Siehe Kapitel Kundenservice ► 52).

## 2 Produktübersicht

### A TM7 Mixtopf

|   |                       |    |                                 |
|---|-----------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Mixtopfdeckel-Kappe   | 7  | Mixmesser-Nabe                  |
| 2 | Mixtopfdeckel         | 8  | Mixmesser                       |
| 3 | Mixtopf-Deckelöffnung | 9  | Mixmesser-Dichtung              |
| 4 | Mixtopf aus Edelstahl | 10 | Mixmesser-Verriegelungshebel    |
| 5 | Mixtopf-Isolierung    | 11 | Mixtopfgriff                    |
| 6 | Füllmarken            | 12 | Kontaktmodul mit Kontaktstiften |

Im Mixtopf verarbeitest und erhitzt du deine Speisen. Der Mixtopf besteht aus dem Mixtopfdeckel (2) mit Mixtopfdeckel-Kappe (1), dem Mixtopf aus Edelstahl (4), dem Mixmesser (8) und der Mixtopf-Isolierung (5) mit Mixmesser-Verriegelungshebel (10) und Mixtopfgriff (11).

Während des Kochens bleibt die Mixtopfdeckel-Kappe auf dem Mixtopfdeckel. Du kannst die Mixtopfdeckel-Kappe abnehmen, wenn du den Mixtopfdeckel reinigst oder bevor du den Varoma® aufsetzt.

Im Mixtopf aus Edelstahl findest du Füllmarken (6) in 0,5-Liter-Schritten. Die maximale Füllmenge beträgt 2,2 Liter („max“-Markierung).

| Füllmarke | Füllmenge |
|-----------|-----------|
| max       | 2,2 Liter |
| II        | 2 Liter   |
| I         | 1 Liter   |

### B Thermomix® Grundgerät

|    |                       |    |                             |
|----|-----------------------|----|-----------------------------|
| 13 | Öffnung für Mixmesser | 16 | Waage-Füsse                 |
| 14 | Mixtopf-Kontaktmodul  | 17 | 10 Zoll Multi-Touch-Display |
| 15 | Gleitfuss             | 18 | Schalter                    |

Das Grundgerät verfügt über ein grosses 10 Zoll Multi-Touch-Display (17) und einen Schalter (18).

Hinten befindet sich der Gleitfuss (15). Wenn Du das Grundgerät vorne anhebst, kannst du es bequem zu Dir hinziehen und über die Arbeitsplatte bewegen.

Die vorderen Füsse (16) sorgen zusammen mit dem Gleitfuss für Standfestigkeit und funktionieren gleichzeitig als Waage.

Über das Mixtopf-Kontaktmodul (14) wird der Mixtopf mit dem Grundgerät verbunden.

**Ab Drehzahlstufen über 2** werden Mixtopf und Mixtopfdeckel (2) fest mit dem Grundgerät verriegelt.

### C Varoma®

|    |                      |
|----|----------------------|
| 19 | Varoma® Deckel       |
| 20 | Varoma® Einlegeboden |
| 21 | Varoma® Behälter     |

Der Varoma® ist dreiteilig und besteht aus Behälter, Einlegeboden und Deckel. Der Varoma® Behälter und der Varoma® Einlegeboden haben Schlitz zum Durchlass des Dampfes.

Die Schlitz ermöglichen Dampfgaren auf allen Ebenen. Der Einlegeboden bietet die Möglichkeit, weitere Lebensmittel zu garen.

So bereitest du beispielweise Kartoffeln im Gareinsatz (E) innerhalb des Mixtopfes, Gemüse im Varoma® Behälter und Fisch auf dem Einlegeboden zu. Mit dem Varoma® Deckel wird der Varoma® verschlossen.

### D Spatel

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| 22 Spatelhaken         | 24 Messerdreher im Spatelgriff |
| 23 Spatel-Auflagepunkt | 25 Spatelspitze                |

Mit dem Spatel kannst du im Mixtopf arbeiten. Mit der flexiblen Seite lassen sich Speisen wie zum Beispiel Teig, Cremes oder Eis einfach aus dem Mixtopf entnehmen.

Ausserdem hat der Spatel einen praktischen Haken (22), mit dem du den heissen Gareinsatz (E) aus dem Mixtopf nehmen kannst.

Mit dem Messerdreher (24) im Spatelgriff drehst du das Mixmesser (8), um z.B. Teig einfach und sicher zu lösen.

### E Gareinsatz

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 26 | Gareinsatz-Deckel              |
| 27 | Einkerbung für Spatelhaken     |
| 28 | Ovale Öffnung für Spatelspitze |

Mit dem Gareinsatz dünstest du Zutaten wie Reis, Fleisch und Gemüse im Inneren des Mixtopfes und schützt sie dabei vor dem Mixmesser. Der Gareinsatz-Deckel (26) ist fest montiert. Wenn das Gargut noch heiss ist, öffne den Deckel vorsichtig mit dem Spatel, indem du die Spatelspitze in die ovale Öffnung (28) steckst.

### F Rühraufsatz

Der Rühraufsatz sorgt für gleichmässigeres Durchmischen und Erwärmen und hilft dir beim Sahne- oder Eischneeschlagen. Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und lässt sich genauso leicht wieder herausnehmen und reinigen.

Der Rühraufsatz darf bis **maximal Drehzahlstufe 4** verwendet werden und muss entfernt werden, bevor du den Modus Vorspülen startest.

## 3 Bestimmungsgemässe Verwendung

Verwende das Gerät und das Zubehör nur sach- und bestimmungsgemäss, um Gefahren für dich selbst oder Dritte sowie Schäden am Gerät und an anderen Sachwerten zu minimieren.

### Einsatzbereich

Der Thermomix® TM7 ist eine Küchenmaschine zur Zubereitung von Lebensmitteln und ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt.

### Nutzerkreis

Der Thermomix® TM7 ist ausschliesslich für die Nutzung durch Erwachsene bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Fall von Geräten, die sich in Betrieb befinden, sowie von der Anschlussleitung fernzuhalten.

Warne Kinder vor den Gefahren im Zusammenhang mit der Nutzung des Gerätes und Zubehörs, insbesondere vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heissem Kondenswasser und heissen Oberflächen.

Bei Nutzung des Thermomix® TM7 im näheren Umfeld von Kindern ist eine besonders sorgfältige Beaufsichtigung der Kinder erforderlich.

Der Thermomix® TM7 darf von Kindern keinesfalls zum Spielen benutzt werden.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

### Nicht bestimmungsgemässe Verwendung

Der Thermomix® TM7 und sein Zubehör sind weder für die Nutzung in der Mikrowelle noch auf dem Herd noch im Backofen bestimmt.

Eine anderweitige Verwendung als die bestimmungsgemässe Verwendung ist nicht zulässig. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungs-/Sachmängelhaftungsanspruch. Die Ersatzpflicht des Herstellers aus Produkthaftung und/oder des Händlers aus Sachmängelhaftung entfällt bei Vornahme von technischen Veränderungen am Produkt.

### Mitgeltende Unterlagen

Bewahre dieses Dokument für die zukünftige Nutzung auf. Es ist ein wichtiger Bestandteil des Produkts und muss ihm beiliegen, wenn du es anderen Personen überlässt.

Bei sämtlichen Arbeiten am und mit dem Gerät sind alle zugehörigen Unterlagen sowie die Hinweise auf dem Display zu beachten. Bei unsachgemässen Handeln haftet der Hersteller nicht für dadurch verursachte Schäden.

### Lokale Sicherheitsvorschriften

Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem es durch eine autorisierte Vorwerk Organisation vertrieben wurde. Bei der Verwendung des Geräts in einem anderen Land als dem Verkaufsland kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards des anderen Landes nicht garantiert werden. Vorwerk übernimmt deshalb keine Verantwortung für daraus resultierende Sicherheitsrisiken für den Nutzenden.

#### 3.1 Maximale Füllmengen

|                   |                                |                             |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| <b>Mixtopf</b>    | <b>Flüssigkeit/Gargut</b>      | 2,2 Liter (max. Markierung) |
|                   | <b>Öl (für Modus Anbraten)</b> | 100 ml                      |
| <b>Gareinsatz</b> |                                | 1,4 Liter (z.B. 350 g Reis) |

#### 3.2 Einsatzgrenzen

|                    |                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grundgerät</b>  | ausschliesslich in Innenräumen bei einer Umgebungstemperatur von 10 °C bis 40 °C |
| <b>Rühraufsatz</b> | maximale Drehzahlstufe 4, bei maximal 100 °C für maximal 2 h                     |
| <b>Gareinsatz</b>  | maximal 100 °C                                                                   |
| <b>Spatel</b>      | Ausschliesslich für die kurzfristige Verwendung im Mixtopf.                      |
|                    | Nicht in Töpfen oder Pfannen verwenden                                           |

## 4 Zu Deiner Sicherheit

Deine Sicherheit hat für uns höchste Priorität. Mache dich vor der ersten Verwendung mit den Gefahren und Risiken vertraut. Wenn du die Risiken kennst und entsprechend vorsichtig bist, kannst du Unfälle vermeiden.

### 4.1 Einen sicheren Aufstellort wählen

#### Stromschlaggefahr

##### Eindringende Feuchtigkeit

- ▶ Schütze das Gerät und insbesondere die stromführenden Teile vor Feuchtigkeit.
- ▶ Achte darauf, dass niemals Wasser oder Schmutz in das Gehäuse des Grundgeräts **(B)** eindringt.
- ▶ Halte das Grundgerät niemals unter fließendes Wasser und tauche es niemals in Wasser.
- ▶ Verwende das Gerät keinesfalls im Freien.

#### Stromschlaggefahr

##### Unsachgemäße Handhabung

- ▶ Ziehe den Netzstecker nie an der Anschlussleitung, sondern am Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Trage das Gerät niemals an der Anschlussleitung.
- ▶ Betreibe das Gerät ausschliesslich an einem fachgerecht installierten Anschluss.
- ▶ Ziehe den Netzstecker, wenn du das Gerät nicht benutzt.
- ▶ Greife niemals durch die Öffnungen des Mixtopf-Kontaktmoduls **(14)**, und stecke keine Gegenstände durch diese Öffnungen.

#### Brandgefahr

##### Externe Wärmequellen

- ▶ Stelle das Gerät niemals auf beheizte bzw. beheizbare Flächen, wie Herdplatten, Induktionsherde o. ä. Das Gerät und sein Zubehör beinhalten sichtbare und nicht sichtbare Metallelemente und können auch durch einen Induktionsherd erhitzt werden.
- ▶ Halte ausreichend Abstand zu heißen Oberflächen und externen Wärmequellen (z.B. Herde, Toaster etc.).
- ▶ Halte auch das Anschlusskabel stets fern von Wärmequellen.

#### Brandgefahr

##### Unsachgemässer Netzanschluss

- ▶ Betreibe das Grundgerät ausschliesslich an einem fachgerecht installierten Anschluss, der für den Betrieb des Geräts (siehe Typenschild) ausreichend dimensioniert ist.
- ▶ Verwende keine Mehrfachsteckleisten, Verlängerungskabel oder Sonstiges zwischen Steckdose und Gerät.

#### Verbrühungs- und Verletzungsgefahr

##### Fehlende Standsicherheit

- ▶ Stelle das Gerät auf eine saubere, feste, ebene und horizontale Fläche.
- ▶ Lasse ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche.
- ▶ Lasse das Anschlusskabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herunterhängen.
- ▶ Halte Kinder fern vom Gerät.
- ▶ Lasse das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Es kann sich insbesondere bei hohen Drehzahlen, Zerkleinerungsvorgängen oder bestimmten Modi bewegen und herunterfallen.

#### Sachschäden

##### Dampf

- ▶ Stelle das Gerät mit ausreichendem Abstand nach oben und zu seitlichen Gegenständen auf. Wenn Du das Gerät unmittelbar unter Möbeln (Regale, Hängeschränke o.ä.) aufstellst, können die Möbel durch den austretenden Dampf Schaden nehmen.
- ▶ Berücksichtige dabei die zusätzliche Höhe des Varoma® **(C)**.

#### Sachschäden

##### Empfindliche Oberflächen

- ▶ Stelle das Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen. Die Gleitfunktion und auch die Bewegungen während des Betriebs könnten die Oberfläche verkratzen. Wenn Du Dir unsicher bist, teste die Kratzempfindlichkeit an unauffälliger Stelle, bevor du das Grundgerät aufstellst oder die Gleitfunktion verwendest.

## 4.2 Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Heisses Gargut und heisse Flüssigkeiten

- ▶ Sei besonders vorsichtig, wenn du mit hohen Temperaturen arbeitest.
- ▶ Überschreite niemals die maximalen Füllmengen.
- ▶ Handhabe den Mixtopf besonders vorsichtig, wenn er mit heissem Gargut gefüllt ist.
- ▶ Baue niemals einen gefüllten Mixtopf auseinander. Nimm ihn vom Grundgerät und entleere ihn, bevor du die Verriegelung löst.
- ▶ Stelle sicher, dass die Mixtopfdeckel-Kappe (1) richtig auf dem Mixtopfdeckel (2) sitzt.
- ▶ Fülle insbesondere heisse Flüssigkeiten mit äusserster Vorsicht in den Mixtopf.
- ▶ Lasse sehr heisse Lebensmittel erst abkühlen, bevor du sie in Flüssigkeiten, die sich im Mixtopf befinden, einfüllst.
- ▶ Nimm niemals den Mixtopf während des Betriebes vom Grundgerät.
- ▶ Versuche niemals, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen.
- ▶ Sei bei der Zubereitung und Verarbeitung von Karamell äusserst vorsichtig, denn es kühlt nur sehr langsam ab.

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Überkochen

- ▶ Koche Suppen, Eintöpfe und Marmeladen grundsätzlich bei maximal 100 °C.
- ▶ Falls es zum Überkochen kommt, reduziere die Temperatur oder drücke den Schalter (18), um die Kochfunktion abzubrechen.
- ▶ Verwende das Gerät ausschliesslich mit sauberem Mixtopfdeckel.

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Überdruck

- ▶ Koche Suppen, Eintöpfe und Marmeladen grundsätzlich unverriegelt (max. Stufe 2).
- ▶ Stelle sicher, dass die Öffnungen im Mixtopfdeckel frei von Gargut und sonstigen Verschmutzungen bleiben, und decke die Öffnungen niemals von aussen mit Gegenständen ab. Wenn der Dampf nicht gleichmässig entweichen kann, entsteht ein Überdruck im Inneren des Mixtopfs und der heisse Inhalt kann plötzlich und unkontrolliert austreten.
- ▶ Solltest du während eines verriegelten Kochvorgangs feststellen, dass sich der Mixtopfdeckel anhebt, stoppe den Kochvorgang, indem du den Schalter (18) drückst. Warte bis das Gerät von selbst entriegelt.

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Dampfgaren mit dem Varoma®

- ▶ Halte dich vom Dampf fern.
- ▶ Fasse den Mixtopfdeckel beim Verarbeiten von heissen Lebensmitteln nicht an.
- ▶ Stelle sicher, dass der Dampf immer gleichmässig und ungehindert entweichen kann: Decke die Öffnungen nicht ab und halte immer einige Schlitze im Varoma® Behälter frei.
- ▶ Entferne die Mixtopfdeckel-Kappe (1) vom Mixtopfdeckel (2), bevor du den Varoma® Behälter (21) auf den Mixtopfdeckel aufsetzt und stelle sicher, dass der Varoma® Behälter richtig auf dem Mixtopfdeckel steht, damit nichts kippt und herunterfällt.
- ▶ Handhabe den gefüllten und heissen Varoma® Behälter besonders vorsichtig. Durch die unteren Dampfschlitze kann heisse Flüssigkeit aus dem Behälter tropfen. Darum stelle den Behälter z. B. auf einen Teller oder auf den umgedrehten Varoma® Deckel, wenn du ihn vom Mixtopfdeckel abnimmst, damit du dich nicht verbrühst.
- ▶ Kippe den Mixtopfdeckel (2) und den Varoma® Deckel (19) weg von Gesicht und Körper, wenn du ihn öffnest, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Garen mit dem Gareinsatz

- ▶ Gehe beim Entfernen des Gareinsatzes (E) behutsam vor, damit du dich nicht verbrühst.
- ▶ Nimm den heissen Gareinsatz (E) ausschliesslich mit Hilfe des Spatels aus dem Mixtopf und stelle sicher, dass der Spatel mit dem Haken (22) stabil in der Öffnung für den Spatelhaken (27) des Gareinsatzes eingehakt ist, bevor du ihn aus dem Mixtopf hebst.
- ▶ Entferne den Spatel, nachdem du den Gareinsatz sicher abgestellt hast, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt.

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Heisses Fett (Modus Anbraten)

- ▶ Sei vorsichtig, wenn du Fett erhitzt, da es spritzen kann.
- ▶ Fülle niemals bereits erhitztes Fett in den Mixtopf und erhitze niemals Öl ohne weitere Zutaten. Wenn du die Zutaten erst verspätet dazugibst, spritzt das heisse Öl sehr stark.
- ▶ Verwende den Mixtopf und das Zubehör (z.B. den Spatel) ausschliesslich gut abgetrocknet in Kombination mit heissem Fett. Auch kleine Wassertropfen oder Wasserreste können sehr starke Spritzer verursachen.

- Befolge die Anweisungen zum Modus Anbraten auf dem Display.

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Heisse Oberflächen

- Handhabe Mixtopf, Mixtopfdeckel und Mixtopfdeckel-Kappe, Mixmesser und Zubehörteile insbesondere während und nach der Zubereitung heisser Speisen vorsichtig.
- Berühre sämtliche Komponenten ausschliesslich an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen.
- Lasse den Mixtopf aus Edelstahl und das Mixmesser ausreichend abkühlen, bevor du den Mixtopf auseinanderbaust und das Mixmesser entnimmst.
- Verwende den Mixtopf aus Edelstahl (4) niemals ohne Isolierung (5).

### 4.3 Lebensmittel sicher verarbeiten

#### Gesundheitsgefährdung

- Spüle vor dem ersten Gebrauch sämtliche Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen.
- Achte auf die Einhaltung der Kühlkette und stelle bei der Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher. Achte darauf, verderbliche Lebensmittel bald nach der Zubereitung zu kühlen oder direkt zu verzehren.
- Verwende die Zubehörteile nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen. Verwende den Spatel (D) nicht in heissen Töpfen oder Pfannen.

### 4.4 Gerät und Zubehör sicher verwenden

#### Gerät und Zubehör sicher verwenden Verletzungsgefahr

- Stelle sicher, dass das Mixmesser ordnungsgemäss im Mixtopf verriegelt ist (die Verriegelung (10) muss Richtung Mixtopfgriff (11) geschoben sein).
- Verändere dein Gerät und das Zubehör nicht und verwende es niemals, wenn es beschädigt ist.
- Verwende ausschliesslich Original Thermomix® Zubehör und originale Thermomix® Bauteile, Ersatzteile und Komponenten.
- Handhabe das Mixmesser (8) vorsichtig und fasse es niemals an den Klingen an.
- Baue niemals einen gefüllten Mixtopf auseinander. Entleere ihn, bevor du die Verriegelung (10) löst.
- Denke beim Auseinanderbauen des Mixtopfes daran, dass das Mixmesser herausfallen kann, wenn die Verriegelung (10) entriegelt ist.
- Fasse nicht in den Mixtopf.
- Halte Körperteile und Haare vom Mixmesser und anderen beweglichen Teilen fern.
- Verwende Thermomix® Zubehöre ausschliesslich, wie in der Anleitung bzw. auf dem Display beschrieben.
- Stelle sicher, dass das benötigte Zubehör sicher und korrekt eingesetzt ist und kein Zubehör sich lose im Mixtopf befindet, bevor du die Drehzahl einstellst.
- Kontrolliere das Mixmesser und das Zubehör nach dem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Falls Zubehör beschädigt wurde, entsorge die zubereiteten Lebensmittel, da nicht auszuschliessen ist, dass sich kleine Splitter darin befinden.

#### Gesundheitsgefährdung durch Magnete

- Der Deckel enthält im Bereich oberhalb des Mixtopfgriffs Magnete. Halte den Deckel von Herzschrittmachern, internen Defibrillatoren oder anderen aktiven Implantaten entfernt.
- Warne betroffene Menschen.

#### Sachschäden

- Stelle sicher, dass das im Mixtopf verwendete Zubehör (Gareinsatz, Rühraufsatz, Messerabdeckung Plus, 6-in-1 Reibe) immer richtig eingesetzt ist. Beachte die Gebrauchsanleitung des jeweiligen Zubehörs. Füge niemals Lebensmittel hinzu, für die das jeweilige Zubehör ungeeignet ist und die das Zubehör blockieren oder beschädigen könnten.
- Achte darauf, den Spatel nicht am Mixmesser zu beschädigen. Insbesondere die flexible Seite ist empfindlich. Handhabe den Spatel (D) im Mixtopf vorsichtig und bewege die Spatelspitze (25) im Bereich des Mixmessers im Uhrzeigersinn.
- Achte beim Dampfgaren darauf, dass sich immer ausreichend Wasser im Mixtopf befindet. Beim Varoma® Dampfgaren verdampfen im Thermomix® TM7 in 15 Minuten ca. 250 ml Wasser.
- Achte beim Langzeitkochen auf ausreichende Wasserqualität. Verwende bei Bedarf Zusätze, die Rostbildung verhindern, z. B. Zitronensäure. Beachte die Hinweise auf dem Display.

## 4.5 Gerät und Zubehör pflegen und warten

### Stromschlaggefahr

#### Reinigung

- ▶ Ziehe den Netzstecker, bevor du das Grundgerät reinigst.
- ▶ Reinige das Grundgerät ausschliesslich mit einem trockenen oder leicht feuchten (nicht nassen) Tuch.

### Stromschlaggefahr

#### Wartung und Reparatur

- ▶ Kontrolliere Grundgerät, Anschlusskabel mit Stecker und das Zubehör regelmässig auf etwaige Beschädigungen.
- ▶ Verwende das Grundgerät niemals mit beschädigter Anschlussleitung. Schliesse die beschädigte Anschlussleitung niemals an die Steckdose an.
- ▶ Versuche niemals, dein Gerät selbstständig zu reparieren.
- ▶ Verwende das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Im Falle von Beschädigungen an Gerät oder Anschlussleitung sende dein Gerät an den Vorwerk Reparaturservice zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung.

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Beschädigter Mixtopfdeckel

- ▶ Verwende das Gerät ausschliesslich mit intaktem Mixtopfdeckel und intakter Deckeldichtung.
- ▶ Prüfe den gesamten Mixtopfdeckel inkl. Deckeldichtung regelmässig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tausche den Mixtopfdeckel umgehend aus.

#### Sachschäden

- ▶ Reinige das Gerät niemals mit Scheuerschwämmen, Scheuermitteln oder aggressiven Flüssigkeiten, z. B. Benzin oder Aceton.
- ▶ Lasse insbesondere die Kontaktstifte (12) an der Unterseite des Mixtopfs gut trocknen, bevor du den Mixtopf auf das Grundgerät setzt, damit sich im Inneren des Grundgerätes kein Rost bilden kann.
- ▶ Reinige alle Komponenten zeitnah und lagere insbesondere das Mixmesser nicht zu lange im Spülwasser, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtrings und der Mixmesser-Achse führen kann.

## 5 Inbetriebnahme

Damit Du den vollen Funktionsumfang nutzen kannst, benötigst du Zugang zum WLAN und Zugang zu Deinem Cookidoo® Konto.

1. Halte die Zugangsdaten bereit.
2. Folge den Anweisungen auf dem Display.

Du kannst die Einstellungen später noch ändern.

### Update

Ggf. wird mit Inbetriebnahme direkt ein Update durchgeführt, damit du auf dem neuesten Stand bist.

### Einstellmöglichkeiten

Weitere Details zu den Einstellmöglichkeiten findest du nach Abschluss der Inbetriebnahme unter

Mehr > Tutorials & Hilfe > Anleitungen > Einstellungen.

## 6 Bedienung

Alle Details zur Bedienung findest du in der ausführlichen Gebrauchsanleitung auf dem Gerät unter

Mehr > Tutorials & Hilfe > Anleitungen

Oder online unter folgendem QR-Code



## 7 Reinigung

Reinige deinen Thermomix® TM7 vor dem ersten und nach jedem Gebrauch und lasse alle Komponenten gut trocknen.

**WARNUNG! Stromschlaggefahr! Ziehe den Netzstecker, bevor du das Grundgerät reinigst. Reinige das Grundgerät ausschliesslich mit einem trockenen oder leicht feuchten (nicht nassen) Tuch.**

**HINWEIS! Beschädigungsgefahr! Benutze keine Scheuerschwämme, Scheuermittel oder aggressive Flüssigkeiten, wie Benzin oder Aceton.**

|                                                                                     |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | empfohlen                                                                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|  | möglich                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|  | unzulässig                                                                          |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |

## 8 Regelmässige Wartung

Eine regelmässige Wartung erhöht die Lebensdauer deines Thermomix® TM7.

1. Inspiziere deinen Thermomix® TM7 und sein Zubehör (einschliesslich Mixtopf, Anschlusskabel und Dichtungsring des Mixtopfdeckels) auf mögliche Schäden.

2. Verwende deinen Thermomix® TM7 nicht mit beschädigtem Zubehör.
3. Kontrolliere regelmässig, ob die Belüftungsöffnungen des Grundgerätes frei sind, um Schäden am Thermomix® TM7 zu verhindern.
4. Wenn du deinen Thermomix® TM7 nicht verwendest, ziehe den Netzstecker.

## 8.1 Mixmesser tauschen

Durch den häufigen Gebrauch des Thermomix® TM7 für das Zerkleinern von harten Lebensmitteln nutzt sich das Mixmesser ab. Die folgende Tabelle gibt dir einen Überblick, wann ein Austausch des Mixmessers empfohlen wird.

| Beanspruchung des Mixmessers | Beispiel für die Nutzung                                | Austausch des Mixmessers nach |
|------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Stark                        | Ich crushe täglich Eis, mahle Getreide o. Ä.            | ½ Jahr                        |
| Mittel                       | Ich crushe einmal wöchentlich Eis, mahle Getreide o. Ä. | 2 Jahren                      |
| Niedrig                      | Ich crushe so gut wie nie Eis und mahle kein Getreide.  | 4 Jahren                      |

Ein neues Mixmesser kannst du über deine Thermomix® Beraterin oder deinen Thermomix® Berater oder den Kundenservice [► 52] bestellen.

# 9 Störungsbeseitigung

| Störung:                                                                 | Mögliche Ursache und Behebung:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Es ist Flüssigkeit in den Bereich unterhalb des Mixtopfs gelangt.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalte das Gerät sofort aus oder ziehe den Netzstecker.</li> <li>• Beseitige überschüssige Flüssigkeit aus dem Bereich unterhalb des Mixtopfs mit einem Handtuch.</li> <li>• Bewege oder kippe das Grundgerät nicht, damit im Inneren des Grundgeräts keine Flüssigkeit auf empfindliche Bauteile gelangen kann.</li> <li>• Versuche nicht, das Gerät auseinanderzubauen. Es enthält keine Teile, die durch dich zu warten sind.</li> <li>• Wenn du nicht ausschliessen kannst, dass Flüssigkeit in das Innere des Grundgeräts eingedrungen ist, schalte den Thermomix® TM7 nicht ein. Kontaktiere stattdessen den Kundenservice [► 52].</li> </ul> |
| Der Thermomix® TM7 lässt sich nicht einschalten.                         | <p>Möglicherweise ist das Grundgerät nicht korrekt angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfe, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäss in der Steckdose steckt.</li> <li>• Prüfe die Stromversorgung des Hauptstromanschlusses.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Der Mixtopf lässt sich nicht in das Thermomix® TM7 Grundgerät einsetzen. | <p>Möglicherweise ist der Mixtopf nicht richtig zusammengebaut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfe, ob das Mixmesser und die Isolierung korrekt zusammengebaut und verriegelt sind.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Der Thermomix® TM7 heizt nicht.                                          | <p>Möglicherweise wurde die Heizzeit nicht korrekt eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfe, ob eine Zeit eingestellt ist.</li> </ul> <p>Möglicherweise wurde keine Temperatur gewählt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrolliere, ob du die Temperatur eingestellt hast.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Der Thermomix® TM7 wiegt nicht richtig.                                  | <p>Möglicherweise wurde der Thermomix® TM7 unsachgemäss aufgestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelle sicher, dass keine Gegenstände an das Grundgerät angelehnt sind.</li> <li>• Achte darauf, dass das Anschlusskabel nicht gespannt ist.</li> <li>• Stelle sicher, dass der Thermomix® TM7 auf einer ebenen, sauberen und rutschfesten Fläche steht.</li> <li>• Berühre den Thermomix® TM7 während des gesamten Wiegevorgangs nicht.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| Der Thermomix® TM7 lässt sich nicht mit dem WLAN verbinden.              | <p>Möglicherweise sind die Zugangsdaten falsch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfe, ob Benutzername und Passwort richtig sind und ordnungsgemäss eingegeben wurden.</li> </ul> <p>Möglicherweise ist die WLAN-Funktion deaktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Richte ein Netzwerk ein, siehe Mehr &gt; Tutorials &amp; Hilfe &gt; Gebrauchsanleitung &gt; Einstellungen &gt; WLAN einrichten.</li> </ul> <p>Möglicherweise ist kein Netzwerk verfügbar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfe dein WLAN zuhause.</li> </ul> <p>Sollte sich kein Netzwerk einrichten lassen, kontaktiere den Kundenservice [► 52].</p>                 |
| Fehler 13100                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stelle sicher, dass sich das Gerät nicht in der Nähe starker magnetischer Felder befindet (z.B. Magnet- oder Induktionsfeld).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 10 Kundenservice

Für weitere Informationen zum Kundenservice in Deinem Land wende dich bitte an Deine/n Thermomix® Berater/in, den offiziellen Vorwerk Distributor in Deinem Land oder nutze unsere Webseite <https://thermomix.vorwerk.com>.

**Vorwerk Belgien, Niederlande, Luxemburg**

[benelux@customercare.vorwerk.com](mailto:benelux@customercare.vorwerk.com)

**Vorwerk Schweiz**

+41 41 422 10 08

**Montag-Donnerstag**

9:00-12:00

13:30-16:30

**Freitag**

09:00-12:00

13:30-16:00

[info@vorwerk-schweiz.ch](mailto:info@vorwerk-schweiz.ch) (Adressänderungen, Allgemeine Anfragen)

[repairs@vorwerk-schweiz.ch](mailto:repairs@vorwerk-schweiz.ch) (Technische Fragen bei einer Reparatur)

[shop@vorwerk-schweiz.ch](mailto:shop@vorwerk-schweiz.ch) (Fragen zu Auftrag/Lieferung, Fragen zu Online-Bestellungen)

## 11 Gewährleistung/Sachmängelhaftung

In der Gewährleistungszeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Gerät dürfen nur vom verantwortlichen Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwende ausschliesslich Originalteile aus dem Lieferumfang des Geräts oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix®.

Verwende das Gerät niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix® für das Gerät zur Verfügung gestellt wurden. Andernfalls verfällt der Anspruch auf Gewährleistung bzw. Sachmängelhaftung.

## 12 Entsorgung



Das Symbol bedeutet:

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Du kannst deine Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer kommunalen Sammelstelle abgeben.

Registrierungsnummer:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

## 13 Technische Daten

TM7 (Typ 711, 712)

### 13.1 Abmessungen und Gewicht

|                                                     |                          |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Abmessungen Grundgerät (BxTxH)</b>               | 253 mm x 405 mm x 122 mm |
| <b>Abmessungen Mixtopf (BxTxH)</b>                  | 205 mm x 280 mm x 237 mm |
| <b>Abmessungen Grundgerät inkl. Mixtopf (BxTxH)</b> | 253 mm x 405 mm x 336 mm |
| <b>Abmessungen Varoma® (BxTxH)</b>                  | 383 mm x 275 mm x 131 mm |
| <b>Gewicht Grundgerät</b>                           | 6500 g                   |
| <b>Gewicht Mixtopf</b>                              | 2100 g                   |
| <b>Gewicht Varoma®</b>                              | 840 g                    |

### 13.2 Leistung und elektrischer Anschluss

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Motor</b>             | Wartungsfreier Vorwerk Synchronmotor, 500 W Nennleistung<br>Drehzeleinstellung von 10 bis 10700 Umdrehungen/Minute<br>Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus „Teig kneten“.<br>Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt. |
| <b>Heizung</b>           | Leistungsaufnahme 1000 W.<br>Gegen Überhitzung geschützt.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Anschlusswert</b>     | Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (automatische Umstellung).<br>Max. Leistungsaufnahme 1800 W.<br>Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.                                                                                                 |
| <b>Standby-Verbrauch</b> | 0 W                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Integrierte Waage</b> | Einsatzbereit bis einschliesslich Stufe 2<br>Messbereich 1 bis 3000 g<br>Messbereich -1 bis -3000 g                                                                                                                                                        |

### 13.3 Sicherheits- und Prüfzeichen, Konformität

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sicherheitszeichen/Prüfzeichen/<br/>Konformität</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Konformität</b>                                     | Hiermit erklärt Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, dass die Funkanlage Thermomix® TM7 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.<br>Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:<br><a href="https://www.vorwerk-group.com/de/home/meta/eu-konformitaetserklaerung">https://www.vorwerk-group.com/de/home/meta/eu-konformitaetserklaerung</a> |

### 13.4 Material

|                |                                                                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gehäuse</b> | Hochwertiger Kunststoff.                                                                         |
| <b>Mixtopf</b> | Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter. |

### 13.5 Konnektivität

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |           |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|---------------------------|
| <b>Angaben Konnektivität WLAN</b>                                                 | 2,4 GHz                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2400 MHz – 2483,5 MHz | 11,74 dBm | IEEE Std 802.11b/g/n/ax™  |
|                                                                                   | 5 GHz                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5150 MHz – 5350 MHz   | 9,21 dBm  | IEEE Std 802.11a/n/ac/ax™ |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5470 MHz – 5725 MHz   | 8,05 dBm  |                           |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5725 MHz – 5875 MHz   | 3,58 dBm  |                           |
|  | Das Gerät ist ausschliesslich für den Betrieb im Innenbereich bestimmt, wenn es im Frequenzbereich 5,150 GHz – 5,350 GHz betrieben wird in 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 und TR. |                       |           |                           |
| <b>Angaben Konnektivität Bluetooth®</b>                                           | 2,4 GHz                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2400 MHz – 2483,5 MHz | 2,52 dBm  | Bluetooth® 5.4 Low Energy |
|                                                                                   | Die Bluetooth®-Wortmarke wie auch die Bildzeichen (Logos) sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum der Bluetooth SIG, Inc. Jegliche Verwendung dieser Wortmarke/Bildzeichen durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.                         |                       |           |                           |

### 13.6 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Deutschland



