مقتطفات من دليل التعليمات / Extrait du manuel d'utilisation / Excerpt from the Instruction Manual

TM7

thermomix

VORWERK

Update
~ 15 min

A

D

B

E

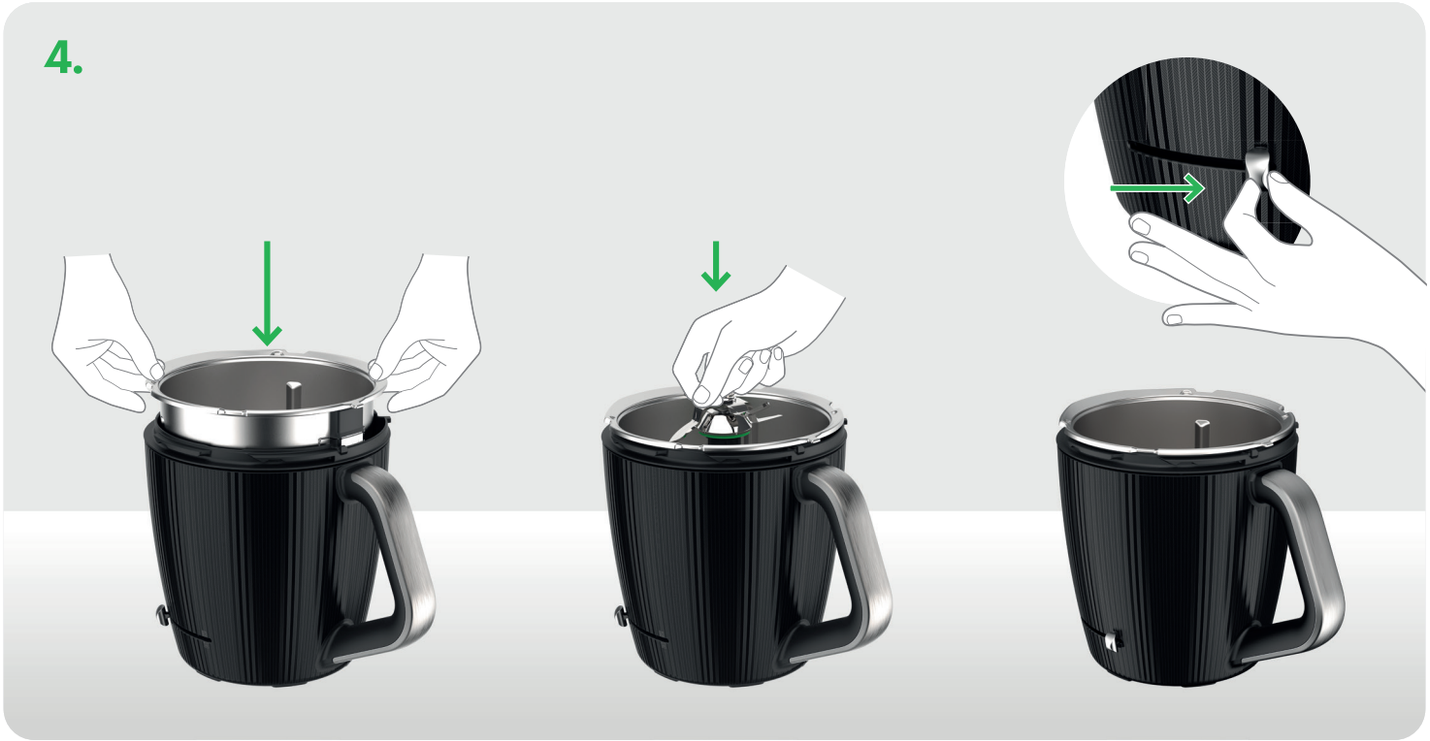
C

F

1.

2.

3.


4.

مقتطفات من دليل التعليمات

فهرس المحتويات

1 قبل بدء التشغيل 5
1.1 نبذة عن هذا المستند 5
1.2 إلتزامات المستخدم 5
2 نظرة عامة على المنتج 6
3 غرض الاستخدام 7
3.1 كميات التعبئة القصوى 7
3.2 حدود الاستخدام 7
4 من أجل سلامتك 8
4.1 اختيار موقع آمن للجهاز 8
4.2 التعامل مع درجات الحرارة المرتفعة بحرص 9
4.3 التعامل مع الأطعمة بشكل آمن 10
4.4 استخدام الجهاز وملحقاته بصورة آمنة 10
4.5 العناية بالجهاز والملحقات وصيانتهما 11
5 التشغيل الأولي 11
6 الاستخدام 11
7 التنظيف 11
8 الصيانة الدورية 12
8.1 تبديل سكين الخلط 12
9 التغلب على الأعطال 13
10 خدمة العملاء 14
11 الضمان / كفالة العيوب 14
12 التخلص من الجهاز 14
13 المواصفات الفنية 15
13.1 الأبعاد والوزن 15
13.2 الطاقة والتوصيل الكهربائي 15
13.3 رموز السلامة والاعتماد والمطابقة للمعايير 15
13.4 مواد التصنيع 15
13.5 قدرة التوصيل 16
13.6 الجهة الصانعة 16

1 قبل بدء التشغيل

أطيب التهاني لشراء جهازك الجديد Thermomix TM7®!

1. يجب قراءة دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام جهاز Thermomix® TM7 وملحقاته للمرة الأولى.
2. يجب عليك التعرف على Thermomix TM7® خاصتك.
3. للقيام بذلك، ننصحك بالاشتراك في إحدى العروض التقديمية التي يجريها مندوبو Thermomix® ومندوبات Thermomix®، وبالاطلاع على الشروحات المتاحة على الإنترنت وعلى الجهاز نفسه.

سيطلعك هذا المستند على خواص السلامة في الجهاز. يمكنك العثور على تعليمات الاستخدام في دليل المستخدم المفصل للجهاز تحت المسميات التالية:

المزيد > الشروحات والمساعدة > دليل الاستخدام.

أو على الإنترنت بواسطة رمز الاستجابة السريعة.

1.1 نبذة عن هذا المستند

نطاق الخواص والملحقات

بعض الخواص الموصوفة في هذا المستند قد لا تكون متوافرة في كافة الأقاليم. لمزيد من المعلومات، برجاء التواصل مع المندوب الخاص بك.

حقوق الطبع والنشر

تعود حقوق الملكية الفكرية للنص والتصميم والصور والرسومات إلى شركة Vorwerk International & Co. KmG، سويسرا. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز نسخ هذا الإصدار كاملًا أو مجزّأً أو تخزينه وإعادة صياغته أو نشره، أو نقله على أي وسيط إلكتروني أو ميكانيكي أو ضوئي أيًا كان نوعه، بدون موافقة مسبقة صريحة من Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 إلتزامات المستخدم

لضمان سلامة جهاز Vorwerk وملحقاته يُرجى إتباع الإرشادات التالية:

- قراءة جميع المستندات المرفقة بعناية.
- الاحتفاظ بالمستندات المرفقة في مكان يسهل عليك الوصول إليه عند الحاجة لها.
- الحرص على إصلاح التلفيات فورًا واستبدال الأجزاء التالفة على وجه السرعة. الرجاء التواصل مع خدمة العملاء من أجل ذلك (انظر فصل خدمة العملاء [14]).

2 نظرة عامة على المنتج

A وعاء الخلط TM7

1	قبعة الغطاء	7	حلقة الإحكام لسكين الخلط
2	غطاء وعاء الخلط	8	سكين الخلط
3	فتحات البخار	9	حلقة الإغلاق المحكم
4	وعاء الخلط الفولاذي	10	رافعة قفل السكين
5	عازل وعاء الخلط	11	مقبض وعاء الخلط
6	علامات قياس الكمية	12	وحدة الإتصال و دبابيس الإتصال

في وعاء الخلط، يمكنك معالجة وتسخين أطعمتك. يتكون وعاء الخلط من قبعة وعاء الخلط **(2)** مع قبعة الغطاء **(1)**، ووعاء الخلط الفولاذي **(4)**، وسكين الخلط **(8)**، وعازل وعاء الخلط **(5)** مع ذراع رافعة قفل السكين **(10)** ومقبض وعاء الخلط **(11)**.

أثناء الطهي، تبقى قبعة الغطاء في مكانها على قبعةوعاء الخلط. يمكنك إزالة قبعة الغطاء عند تنظيف قبعةوعاء الخلط، أو قبل تركيب الفاروما®.

يحتوي وعاء الخلط الفولاذي على علامات قياس الكمية **(6)** لكل 0,5 لتر. الحد الاقصى للتعبئة لوعاء الخلط 2,2 لتر (علامة الحد الأقصى "max").

علامات قياس الكمية	كمية التعبئة
الحد الأقصى	2.2 لتر
II	2 لتر
I	1 لتر

D المبسط

22	خطاف المبسط	24	مُحرر العجين
23	حامل المبسط	25	طرف المبسط

يمكنك استخدام المبسط للعمل داخل وعاء الخلط. بفضل الناحية المرنة، يمكنك إخراج الأطعمة مثل العجين والكريمة أو الآيس كريم من وعاء الخلط بسهولة.

بالإضافة إلى ذلك، يحتوي المبسط على خطاف عملي **(22)** يُمكّنك من سحب سلة الطهي الساخنة **(E)** من وعاء الخلط.

وبواسطة أداة مُحرر العجين **(24)** الموجودة في مقبض المبسط، يمكنك تدوير سكين الخلط **(8)**، مثلًا لتحرير العجين بسهولة وأمان.

B قاعدةThermomix®

13	فتحة لسكين الخلط	16	أقدام الميزان
14	وحدة إتصال وعاء الخلط	17	شاشة متعددة اللمس مقاس 10 بوصة
15	أقدام الإنزلاق	18	زر الطاقة

لدى قاعدة الجهاز شاشة لمس كبيرة **(17)** وزر طاقة **(18)** .

تجد قدم الانزلاق **(15)** في الخلف. عند رفعك للقاعدة من الأمام، يمكنك سحبها نحوك بسهولة وتحريكها على سطح العمل.

تُوفر الأقدام الأمامية **(16)** الثبات مع أقدام الانزلاق، بينما تعمل أيضًا كميزان للوزن.

يتم توصيل وعاء الخلط بالقاعدة عبر وحدة اتصال وعاء الخلط **(14)**.

عند اختيار سرعة أعلى من 2، يتم قفل كل من وعاء الخلط وغطاءه **(2)** بإحكام على القاعدة.

E سلة الطهي

26	غطاء سلة الطهي
27	فتحة لخطاف المبسط
28	الفتحة البيضاوية

باستخدام سلة الطهي ، يمكنك طهي مكونات مختلفة على البخار داخل وعاء الخلط كالأرز و اللحم والخضروات وهي معزولة عن سكين الخلط.إن غطاء سلة الطهي**(26)** مُثبت بشكل دائم ويجب عدم إزالته في اي وقت عندما يكون الطعام ساخنًا.إفتح الغطاء بحرص فقط بإدخال طرف المبسط في الفتحة البيضاوية **(28)**.

C الفاروما®

19	غطاء ® الفاروما
20	صينية ®الفاروما
21	وعاء ®الفاروما

تتكون الفاروما® من ثلاثة أجزاء، وهي الوعاء والصينية والغطاء. يحتوي وعاء الفاروما® وصينية الفاروما® على فتحات لخروج الأبخرة.

تسمح هذه الفتحات بالطهي بالبخار على جميع المستويات. تُتيح لك الصينية إمكانية طهي مكونات إضافية على البخار.

على سبيل المثال، يمكنك طهي البطاطس في سلة الطهي **(E)** داخل وعاء الخلط، بينما تُطهى الخضار في وعاء الفاروما والسمك في صينية الفاروما®. الفاروما® مغطاة و بغطاء الفاروما®.

F فراشة الخفق

تضمن فراشة الخفق خلطًا وتسخينًا أكثر توازنًا، وهي مفيدة لخفق الكريمة وبياض البيض. وهي سهلة التركيب والإزالة والتنظيف.

يمكن استخدام فراشة الخفق حتى **سرعة 4 فقط كحد اقصى**، ويجب إزالتها قبل بدء وضع التنظيف الاولي.

3 غرض الاستخدام

استخدم هذا الملحق فقط للغرض المخصص له وذلك لتقليل المخاطر التي قد تتعرض لها أنت والأشخاص الآخرين، وتقليل الأضرار التي قد تلحق بالجهاز أو بالممتلكات والمعدات الأخرى.

مجال الاستخدام

جهاز ®Thermomix TM7 هو جهاز مطبخ مخصص لتحضير الطعام في المنزل أو في بيئات مماثلة.

فئة المستخدمين

جهاز ®Thermomix TM7 مخصص لاستخدام البالغين فقط. لا يُسمح أن يستخدمه الأطفال، سواء وحدهم أو برفقة البالغين. يجب إبعاد الأطفال على كل حال عن الأجهزة المشغلة، وكذلك عن وصلة التيار الكهربائي.

يجب تحذير الأطفال من المخاطر المرتبطة باستخدام الجهاز وملحقاته، وبالتحديد من الانبعاثات الحرارية والبخارية الخطرة المحتملة، وكذلك من تكثف الماء الساخن والأسطح الساخنة.

عند استخدام جهاز ®Thermomix TM7 في المحيط القريب من الأطفال، يجب مراقبتهم مراقبة دقيقة.

لا يُسمح أبدًا باستخدام جهاز ®Thermomix TM7 كلعبة للأطفال.

مسموح لمحدودي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو من تنقصهم الخبرة أو المعرفة باستخدام الأجهزة تحت إشراف أو بعد شرح كيفية الاستخدام الآمن للجهاز، وفهمهم للمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.

يلزم دائمًا فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي عند غياب الإشراف عليه، وكذلك قبل تنظيفه أو قبل تركيب أجزائه أو فكها.

الاستخدام غير السليم

جهاز ®Thermomix TM7 وملحقاته ليسوا مناسبين للاستخدام في الميكروويف أو على الموقد أو في الفرن.

غير مسموح بأي استخدام مخالف لطريقة الاستخدام السليمة. ولا تتحمل الجهة الصانعة مسؤولية أي أضرار تنجم عن ذلك. عند إجراء أي تغييرات تقنية بالمنتج يسقط أي حق في الضمان أو كفالة العيوب. في حالة إجراء أي تغييرات على المنتج يسقط التزام الجهة الصانعة بالاستبدال بموجب كفالة المنتج و/أو الموزع بموجب كفالة العيوب.

المستندات الإضافية السارية

يجب الاحتفاظ بهذا المستند لاستخدامه مستقبلًا. فهو جزء مهم من المنتج ويجب إرفاقه مع المنتج في حالة تسليمه لأشخاص آخرين.

عند استخدام الجهاز ، يُرجى اتباع التعليمات وجميع المستندات المرفقة، بالإضافة إلى ماهو موضح على الشاشة. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن سوء الاستخدام.

تعليمات السلامة المحلية

يتوافق الجهاز مع لوائح السلامة الخاصة بالبلد الذي تم بيعه فيه من خلال منظمة Vorwerk المعتمدةعند استخدام الجهاز في بلد آخر لا يمكن ضمان الامتثال لمعايير السلامة المحلية. ولذلك فإن شركة Vorwerk لا تتحمل أي مسؤولية عن أي مخاطر تتعلق بسلامة المستخدم..

3.1 كميات التعبئة القصوى

وعاء الخلط	**سائل/طعام**	2,2 لتر (مؤشر الحد الأقصى)
	الزيت (لوضع التحمير)	100 مل
سلة الطهي		1,4 لتر (مثلًا 350 جم أرز)

3.2 حدود الاستخدام

قاعدة الجهاز	داخل المباني فقط عند درجة حرارة محيطة تتراوح بين 10 °م و 40 °م.
فراشة الخفق	درجة السرعة القصوى 4، عند درجة حرارة أقصاها 100 °م لمدة ساعتين بحد أقصى
سلة الطهي	الحد الأقصى 100 °م
المبسط	للاستخدام المؤقت في وعاء الخلط فقط. لا يُستخدم في الطناجر أو المقالي

4 من أجل سلامتك

سلامتك هي أولويتنا القصوى. يجب الاطلاع على المخاطر والاحتياطات قبل استخدام الجهاز لأول مرة. إذا عرفت المخاطر وتوخيت الحرص، يمكنك تجنب الحوادث.

4.1 اختيار موقع آمن للجهاز

خطر الصعق الكهربائي
تسرب الرطوبة

- يجب حماية الجهاز، وبالأخص الأجزاء الموصلة للكهرباء من الرطوبة.
- الحرص على عدم تسرب أي ماء أو أوساخ مطلقًا داخل قاعدة الجهاز (B).
- عدم وضع قاعدة الجهاز تحت مياه جارية مطلقًا، وعدم غمرها في المياه أبدًا.
- عدم استخدام الجهاز مطلقًا في الهواء الطلق.

خطر الصعق الكهربائي
التعامل غير السليم

- عدم فصل قابس التيار الكهربائي بسحبه من سلك التوصيل مطلقًا، ولكن بسحب القابس من مقبس الجدار.
- عدم حمل الجهاز من سلك التوصيل مطلقًا.
- قم بتشغيل الجهاز فقط على وصلة كهربائية تم تركيبها بواسطة متخصص مؤهل.
- فصل القابس الكهربائي في حالة عدم استخدام الجهاز.
- لا تضع أصابعك مطلقًا في الفتحات المخصصة لدبابيس التلامس الكهربائي الموجودة أسفل وعاء الخلط (14)، ولا تقم بإدخال أية اشياء في هذه الفتحات.

خطر الحريق
مصادر الحرارة الخارجية

- عدم وضع الجهاز مطلقًا على أسطح ساخنة أو قابلة للتسخين، مثل أسطح الطهي والمواقد الحثية أو ما شابه. يحتوي الجهاز وملحقاته على عناصر معدنية مرئية وأخرى غير مرئية، وقد يتم تسخينها أيضًا بواسطة الموقد الحثي.
- الحرص على ترك مسافة كافية عن الأسطح الساخنة ومصادر الحرارة الخارجية (مثل المواقد ومُحمصات الخبز وما إلى ذلك).
- الحرص أيضًا على إبعاد سلك التوصيل عن مصادر الحرارة.

خطر الحريق
وصلة تيار كهربائي غير سليمة

- قم بتشغيل قاعدة الجهاز فقط بوصلة كهرباء مثبتة بواسطة متخصص مُؤهل، وذات أبعاد محددة ومواصفتها تلائم تشغيل الجهاز (انظر لوحة بيانات الجهاز).
- لا تستخدم وصلات تمديد للكهرباء أو أسلاك إطالة أو غيرهما من الوسائل بين المقبس والجهاز.

خطر الاكتواء والإصابة
عدم الثبات

- وضع الجهاز على سطح نظيف وثابت ومستوى أُفقي.
- تأكد من وجود مسافة كافية بين الجهاز وحافة سطح العمل.
- عدم ترك سلك الكهرباء يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.
- إبعاد الأطفال عن الجهاز.
- عدم ترك الجهاز مشغلًا دون متابعة أبدًا. قد يتحرك الجهاز ويسقط، خاصةً مع السرعات العالية، أو أثناء عمليات التقطيع أو عند تشغيل أوضاع معينة.

الأضرار المادية
البخار

- إبعاد الجهاز بمسافة كافية عمّا يعلوه وعن الأغراض الموجودة بجانبه. إذا وضعت الجهاز مباشرةً تحت الأثاث (الأرفف أو الخزانات المعلقة أو ما شابه ذلك)، قد يتعرض الأثاث للتلف بفعل البخار المنبعث.
- يجب الأخذ في الاعتبار أيضًا الارتفاع الإضافي للفاروما® (C).

الأضرار المادية
الأسطح الحساسة

- عدم وضع الجهاز على أسطح حساسة. فقد تتسبب خاصية الانزلاق وحركات الجهاز أثناء تشغيله في خدش السطح. في حالة عدم التيقُّن من ذلك، عليك اختبار حساسية السطح للخدوش في مكان غير مرئي، قبل وضع قاعدة الجهاز على السطح أو استخدام خاصية الانزلاق.

4.2 التعامل مع درجات الحرارة المرتفعة بحرص

خطر الاكتواء والتعرض لحروق
الأطعمة والسوائل الساخنة

- توخي الحرص الشديد عند التعامل مع درجات الحرارة العالية.
- عدم تجاوز كميات التعبئة القصوى.
- التعامل مع وعاء الخلط بحرص شديد إذا كان مملوءً بمحتويات ساخنة.
- عدم فك وعاء الخلط أبدًا إذا كان مملوءًا. يتعين سحبه من الجهاز الأساسي ثم تفريغه قبل فك القفل.
- يجب التأكد من تركيب قبعة الغطاء (1) فوق غطاء وعاء الخلط (2) بصورة سليمة.
- توخي أقصى درجات الحرص خصوصًا عند ملء وعاء الخلط بسوائل ساخنة.
- ترك الأطعمة الساخنة جدًا تبرد أولًا قبل إضافتها إلى السوائل الموجودة في وعاء الخلط.
- عدم خلع وعاء الخلط أبدًا من الجهاز الأساسي أثناء تشغيله.
- عدم محاولة فتح الغطاء بقوة أبدًا.
- التأكد من عدم التواء أو انكسار الخطافات الصغيرة بأسفل غطاء وعاء الخلط. عدم تعليق الغطاء على حافة وعاء الخلط. التأكد أيضًا عند رفع غطاء وعاء الخلط من عدم انحراف الخطافات. عدم استخدام غطاء وعاء الخلط أبدًا إذا تلف.
- توخي أقصى درجات الحرص عند تحضير وإعداد الكراميل لأنه يبرد ببطء شديد.

خطر التعرض للحروق
الغليان

- يتم طبخ الحساء والطواجن والمربيات دائمًا في درجة حرارة لا تزيد عن 100 °م.
- في حالة حدوث غليان زائد، قم بخفض درجة الحرارة أو اضغط على زر الطاقة (18)، لإنهاء وظيفة الطهي.
- استخدم الجهاز فقط مع غطاء وعاء الخلط النظيف.

خطر التعرض للحروق
الضغط الزائد

- اطبخ الحساء والطواجن والمربيات دون إقفال الغطاء (درجة 2 بحد أقصى).
- تأكد من أن الفتحة الموجودة في غطاء وعاء الخلط خالية من الطعام والعوائق الأخرى، ولا تقم بتغطية الفتحات بأي شيء من الخارج. إذا لم يتمكن البخار من الخروج بشكل ثابت، فسوف يتراكم الضغط الزائد داخل وعاء الخلط وقد يفيض المحتوى الساخن فجأة وبشكل لا يمكن السيطرة عليه.
- إذا لاحظت ارتفاع الغطاء أثناء عملية الطهي وهو مقفل، أوقف عملية الطهي بالضغط على زر الطاقة (18)، وانتظر حتى يقوم الجهاز بتحرير القفل.

خطر التعرض للحروق
الطهي بالبخار باستخدام الفاروما®

- الابتعاد عن البخار.
- عدم لمس غطاء وعاء الخلط عند تحضير الأطعمة الساخنة.
- تأكد من أن البخار يمكن أن يخرج دائمًا بثبات و دون عوائق: لا تقم بتغطية الفتحة واحتفظ دائمًا بعدد من الفتحات في وعاء الفاروما® نظيفة.
- قم بإزالة قبعة الغطاء (1) من غطاء وعاء الخلط (2) قبل وضع وعاء الفاروما® (21) على غطاء وعاء الخلط، والتأكد من ثبات وعاء الفاروما® على غطاء وعاء الخلط بشكل سليم لكي لا ينقلب ولا يسقط أي شيء.
- التعامل مع وعاء الفاروما® المملوء والساخن بحرص شديد.
  قد تتساقط سوائل ساخنة من الوعاء بسبب فتحات البخار السفلية. ولهذا السبب، يجب وضع الوعاء على طبق مثلًا أو على غطاء الفاروما® المقلوب عند إزالته من غطاء وعاء الخلط، لتجنب التعرض لحروق.
- يجب قلب غطاء وعاء الخلط (2) وغطاء الفاروما® (19) بعيدًا عن وجهك وجسدك، لتجنب أي تلامس مع البخار الخارج.

خطر التعرض للحروق
الطهي باستخدام سلة الطهي

- يجب التصرف بحرص عند إزالة سلة الطهي (E) لعدم التعرض للاكتواء.
- عدم سحب سلة الطهي الساخنة (E) من وعاء الخلط إلا باستخدام المبسط، والتأكد من أن المبسط وخطافه (22) موصولان بثبات في فتحة الخطاف (27) الموجودة بسلة الطهي، وذلك قبل رفعها من وعاء الخلط.
- يتم إزالة المبسط بعد فك سلة الطهي لمنعها من أن تنقلب.

خطر التعرض للحروق
الدهون الساخنة (وضع التحمير)

- توخي الحرص عند تسخين الدهون لأنها قد تتطاير.
- عدم وضع دهون مسخنة مسبقًا في وعاء الخلط أبدًا، وعدم تسخين الزيت دون إضافة مكونات أخرى له. إذا تأخرت في إضافة المكونات، سيتطاير الزيت الساخن بشدة.

- يجب أن يكون وعاء الخلط وملحقاته (مثل المبسط) جافة تمامًا عند استخدامها مع الدهون الساخنة. حتى قطرات الماء الصغيرة أو بقايا الماء يمكن أن تتسبب في رذاذ قوي.
- يجب اتباع تعليمات وضع التحمير على الشاشة.

خطر التعرض للحروق
الأسطح الساخنة

- التعامل مع وعاء الخلط وغطاء وعاء الخلط وقبعةالغطاء وسكين الخلط وأجزاء الملحقات بحرص، خصوصًا أثناء وبعد إعداد الوجبات الساخنة.
- عدم لمس أي من الأجزاء إلا من المقابض وأسطح المسك المخصصة لذلك.
- ترك وعاء الخلط الفولاذي وسكين الخلط يبردان بالقدر الكافي قبل تفكيك وعاء الخلط وخلع سكين الخلط.
- عدم استخدام وعاء الخلط الفولاذي (4) بدون عازل وعاء الخلط (5).

4.3 التعامل مع الأطعمة بشكل آمن

خطر على الصحة

- قبل أول استخدام، يتم غسل جميع المكونات التي تتلامس مع الطعام، لتنظيفها من أي رواسب تصنيع محتملة.
- الحرص على الالتزام بسلسلة التبريد، والحرص على اتباع قواعد الصحة والنظافة طوال عملية التحضير والطهي. الحرص على تبريد الأطعمة القابلة للتلف مباشرة بعد تحضيرها، أو تناولها مباشرةً.
- عدم استخدام أجزاء الملحقات لأغراض أخرى، خاصةً في درجات الحرارة المرتفعة. عدم استخدام المبسط (D) في الطناجر أو المقالي الساخنة.

4.4 استخدام الجهاز وملحقاته بصورة آمنة

استخدام الجهاز وملحقاته بصورة آمنة
خطر الإصابة

- التأكد من تثبيت سكين الخلط بشكل سليم في وعاء الخلط (يجب أن يكون القفل (10) موجهًا نحو المقبض (11)).
- يجب عدم تعديل الجهاز وملحقاته، وعدم استخدامهما أبدًا إذا تعرضا لتلف.
- يجب استخدام ملحقات ®Thermomix الأصلية وأجزاء وقطع غيار ومكونات ®Thermomix الأصلية فقط.
- التعامل مع سكين الخلط (8) بحرص وعدم إمساكها من الشفرات أبدًا.
- عدم فك وعاء الخلط أبدًا إذا كان مملوءًا. يجب تفريغه قبل فك القفل (10).
- عند تجميع وعاء الخلط، تذكر أن سكين الخلط قد تسقط إذا لم يتم إحكام قِفْل السكين (10).
- عدم دس اليد في وعاء الخلط.
- إبعاد أعضاء الجسم والشعر عن سكين الخلط وغيرها من الأجزاء المتحركة.
- يتم استخدام ملحقات ®Thermomix فقط بالطريقة المشروحة في دليل التشغيل أو على الشاشة.
- التأكد من أن الملحقات المطلوبة مركبة على نحو آمن وصحيح، وأنه لا توجد ملحقات مفكوكة في وعاء الخلط قبل ضبط السرعة.
- فحص سكين الخلط والملحقات بعد الاستخدام من حيث وجود تلفيات.
- في حالة تلف الملحقات، يجب التخلص من الأطعمة التي تم تحضيرها، لأنه لا يمكن استبعاد احتمالية وجود شظايا صغيرة فيها.

خطر على الصحة بسبب الأجسام المغناطيسية

- يحتوي الغطاء في المنطقة التي تعلو مقبض وعاء الخلط على أجسام مغناطيسية. يجب إبعاد الغطاء عن منظم ضربات القلب أو جهاز إزالة الرجفان الداخلي أو غيرهما من الأجهزة النشطة المزروعة داخل الجسم.
- يلزم تحذير الأفراد المعنيين بذلك.

الأضرار المادية

- التأكد من تركيب الملحقات المستخدمة في وعاء الخلط (سلة الطهي وفراشة الخلط وغطاء السكين والقطاعة+) بشكل سليم. يجب مراجعة دليل الاستخدام لكل ملحق. عدم إضافة أي أطعمة أبدًا غير مناسبة للملحق المستخدم، فضلًا عن الأطعمة التي قد تعوق حركته أو تتلفه.
- الانتباه لعدم إتلاف المبسط بسبب سكين الخلط. حيث أن الجزء المرن في المبسط حساس وطري. حرّك المبسط (D) بحذر في وعاء الخلط باتجاه عقارب الساعة وحول(25) المنطقة المحيطة بسكين الخلط.
- الحرص أثناء الطهي بالبخار على وجود كمية مياه كافية دائمًا في وعاء الخلط. عند الطهي بالبخار باستخدام الفاروما®، يتبخر تقريبًا 250 مل من الماء كل 15 دقيقة في ®Thermomix TM7.
- الحرص عند الطهي البطيء على توافر مياه بجودة مناسبة. يُوصى باستخدام الإضافات التي تمنع الصدأ إذا لزم الأمر، مثل حمض الستريك. يجب مراعاة الإرشادات الموجودة على الشاشة.

خطر الصعق الكهربائي
التنظيف

- ◄ فصل قابس التيار الكهربائي قبل تنظيف قاعدة الجهاز.
- ◄ عدم تنظيف قاعدة الجهاز إلا بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلًا (ليست مبللة).

خطر الصعق الكهربائي
الصيانة والإصلاح

- ◄ التحقق بصفة دورية من خلو قاعدة الجهاز وسلك توصيل الكهرباء والقابس والملحقات من أية أضرار.
- ◄ عدم استخدام قاعدة أبدًا بسلك توصيل تالف. عدم توصيل سلك التوصيل إذا كان تالفًا بالمقبس أبدًا.
- ◄ عدم محاولة إصلاح الجهاز بنفسك أبدًا.
- ◄ عدم استخدام الجهاز إذا سقط أو تلف بأي صورة. في حالة وجود ضرر بالجهاز أو وصلة التيار الكهربائي، يتم إرساله إلى خدمة تصليح Vorwerk لفحصه أو إصلاحه أو ضبطه كهربائيًا أو ميكانيكيًا.

خطر التعرض للحروق
الغطاء التالف

- ◄ عدم استعمال الجهاز إلا إذا كان الغطاء سليمًا وحلقة منع التسريب فيه خالية من العيوب.
- ◄ فحص الغطاء بأكمله وحلقة منع التسريب فيه بصفة دورية بحثًا عن أي أضرار ممكنة. في حالة وجود ضرر أو تسريب، يجب استبدال الغطاء في أسرع وقت.

الأضرار المادية

- ◄ عدم تنظيف الجهاز أبدًا باستخدام الإسفنج الكاشط أو المواد الخادشة أو السوائل الأكّالة، مثل البنزين أو الأسيتون.
- ◄ تأكد من ترك دبابيس التلامس (12) الموجودة أسفل وعاء الخلط لتجف تمامًا قبل وضع وعاء الخلط على القاعدة حتى لا يتشكل الصدأ داخل قاعدة الجهاز.
- ◄ تنظيف المكونات كلها فورًا، وعدم ترك سكين الخلط بالتحديد في ماء الغسيل لمدة طويلة، لأن ذلك يقصر من العمر الافتراضي لحلقة الإحكام ومحور سكين الخلط.

5 التشغيل الأولي

للتمكن من استخدام نطاق الخواص كلها، يستلزم ذلك الاتصال بشبكة WiFi وبيانات وصول إلى حساب Cookidoo® خاصتك.

1. تجهيز بيانات الدخول.
2. اتباع التعليمات على الشاشة.

سيظل بإمكانك تغيير الإعدادات لاحقًا.

التحديث

يتم إجراء تحديث – إن وُجد – مباشرة عند تشغيل الجهاز لضمان توافر أحدث إصدار.

خيارات الإعدادات

يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل عن خيارات الإعدادات بعد انتهاء التشغيل الأولي تحت مسميات العناوين التالية
المزيد > الشروحات والمساعدة > الإرشادات > الإعدادات.

6 الاستخدام

يمكنك العثور على كل تفاصيل الاستخدام في دليل الاستخدام المفصل الموجود على الجهاز تحت مسميات العناوين التالية
المزيد > الشروحات والمساعدة > الإرشادات

أو على الإنترنت بواسطة رمز الاستجابة السريعة التالي

7 التنظيف

تنظيف Thermomix TM7® خاصتك قبل أول استخدام وبعد كل استخدام، ويجب ترك المكونات كلها لتجف جيدًا.

تحذير! خطر الصعق الكهربائي! فصل قابس التيار الكهربائي قبل تنظيف قاعدة الجهاز. عدم تنظيف قاعدة الجهاز إلا بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلًا (ليست مبللة).

ملحوظة! خطر التلف! عدم استخدام الإسفنج الكاشط أو المواد الخادشة أو السوائل الأكّالة، مثل البنزين أو الأسيتون.

	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ ينصح به ✓ ممكن ✗ غير مسموح

8 الصيانة الدورية

الصيانة الدورية تزيد من العمر الافتراضي لجهاز Thermomix TM7®.

1. فحص Thermomix TM7® خاصتك وملحقاته (بما في ذلك وعاء الخلط وسلك التوصيل وحلقة إحكام غطاء وعاء الخلط) من حيث وجود أضرار محتملة.
2. عدم استخدام Thermomix TM7® خاصتك مع ملحقات تالفة.
3. التحقق بصفة دورية من عدم انسداد فتحات التهوية بقاعدة الجهاز لمنع تعرض جهاز Thermomix TM7® للأضرار.
4. إذا كنت لا تستخدم Thermomix TM7®، يجب فصل قابس التيار الكهربائي.

8.1 تبديل سكين الخلط

يفيد سكين الخلط عند الاستخدام المعتاد لجهاز Thermomix TM7® في تقطيع المواد الغذائية الصلبة. يوفر الجدول التالي نظرة عامة على الوقت الذي يُستحسن فيه تبديل سكين الخلط.

درجة إجهاد سكين الخلط	مثال على الاستخدام	تبديل سكين الخلط بعد
قوية	أطحن مكعبات الثلج والحبوب وما شابه يوميًا.	½ عام
متوسطة	أطحن مكعبات الثلج والحبوب وما شابه مرة في الأسبوع.	عامين
منخفضة	نادرًا ما أطحن مكعبات الثلج ولا أطحن الحبوب مطلقًا.	4 أعوام

يمكنك طلب سكين خلط جديدة من Thermomix® مستشار Vorwerk الخاص بك Thermomix®، أو عبر متجرنا الإلكتروني لمنتجات Vorwerk في المملكة المتحدة، وفريق خدمة عملاء Vorwerk في المملكة المتحدة خدمة العملاء [◀ 14]و أيرلندا.

9 التغلب على الأعطال

العطل:	الأسباب المحتملة والإصلاح:
وصول سوائل أسفل وعاء الخلط.	• يجب إيقاف تشغيل الجهاز فورًا أو فصل قابس التيار الكهربائي. • مسح السوائل الفائضة أسفل وعاء الخلط باستخدام منشفة. • عدم تحريك قاعدة الجهاز أو قلبها منعًا لتسرب سوائل إلى مكونات حساسة بداخلها. • عدم محاولة تفكيك أجزاء الجهاز. فالجهاز لا يحتوي على أجزاء يمكنك صيانتها. • إذا تعذر عليك الجزم بعدم تسرب سوائل داخل قاعدة الجهاز، فعليك عدم تشغيل Thermomix TM7®. تواصل مع خدمة العملاء [◀ 14] بدلًا من ذلك.
تعذر تشغيل جهاز Thermomix TM7®.	ربما يكون الجهاز غير موصل بالكهرباء بطريقة صحيحة. • التحقق من دخول سلك التوصيل في المقبس بشكل سليم. • التحقق من توافر الكهرباء من موصل الطاقة الرئيسي.
تعذر وضع وعاء الخلط في قاعدة جهاز Thermomix TM7®.	ربما يكون وعاء الخلط غير مركب بطريقة صحيحة. • التحقق من تجميع سكين الخلط والعازل بشكل سليم ومن إقفالهما.
جهاز Thermomix TM7® لا يسخن.	ربما لم يتم ضبط مدة التسخين بطريقة صحيحة. • التحقق مما إذا كان هناك وقت مضبوط. ربما لم يتم اختيار درجة الحرارة: • التحقق من ضبط درجة الحرارة.
لا يزن جهاز Thermomix TM7® بشكل صحيح.	ربما لم يتم وضع جهاز Thermomix TM7® بالطريقة الملائمة. • التأكد من عدم استناد أي من الأغراض على الجهاز. • الحرص على ألا يكون سلك التوصيل مشدودًا. • التأكد من أن Thermomix TM7® موضوع على سطح مستو ونظيف ومقاوم للانزلاق. • عدم لمس Thermomix TM7® طوال عملية الوزن.
يتعذر اتصال جهاز Thermomix TM7® بشبكة الإنترنت اللاسلكي.	قد تكون بيانات الدخول خاطئة. • التحقق مما إذا كان اسم المستخدم وكلمة المرور صحيحين ومن إدخالهما بشكل سليم. خاصية شبكة الإنترنت اللاسلكي قد تكون غير مفعلة. • لإعداد شبكة، انظر المزيد > الشروحات والمساعدة > دليل الاستخدام > الإعدادات > إعداد شبكة إنترنت لاسلكي. ربما لا توجد شبكة متاحة. • التحقق من شبكة الإنترنت اللاسلكي في منزلك. إذا تعذر إعداد الشبكة، يرجى التواصل مع خدمة العملاء [◀ 14].
خطأ 13100	• التأكد من عدم وجود الجهاز بالقرب من المجالات المغناطيسية القوية (مثل المجالات المغناطيسية أو الحثية).

10 خدمة العملاء

للمزيد من المعلومات عن خدمة العملاء في بلدك، يرجى التواصل مع مندوب أو مندوبة ®Thermomix في بلدك أو مع الموزع الرسمي لشركة Vorwerk، أو استعن بموقعنا الإلكتروني: https://thermomix.vorwerk.com

11 الضمان / كفالة العيوب

تستند فترة الضمان إلى عقد البيع.

لا يمكن اصلاح الجهاز إلا من طرف خدمة العملاء Vorwerk.

لا تستخدم إلا القطع الأصلية المتوفرة ضمن التجهيزات الموردة مع الجهاز أو قطع غيار Vorwerk Thermomix.®

لا تستخدم الجهاز أبدًا مع أجزاء أو أجهزة غير صادرة عن Vorwerk

Thermomix®لجهاز والا سيسقط حقك في الضمان أو كفالة العيوب.

12 التخلص من الجهاز

الرمز يعني ما يلي:

لا يُسمح بالتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية ضمن نفاية المنزل. يمكنك تسليم أجهزتك الإلكترونية القديمة مجانًا في إحدى نقاط البلدية المحلية.

وعوضًا عن ذلك يمكنك تسليم جهازك القديم لدى متجر Vorwerk.

رقم التسجيل:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

13 المواصفات الفنية

TM7(النوع: A71، النوع: B71)

13.1 الأبعاد والوزن

أبعاد قاعدة الجهاز (عرض × عمق × ارتفاع)	253 ملم × 405 ملم × 122 ملم
أبعاد وعاء الخلط (عرض × عمق × ارتفاع)	205 ملم × 280 ملم × 237 ملم
أبعاد قاعدة الجهاز بما في ذلك وعاء الخلط (عرض × عمق × ارتفاع)	253 ملم × 405 ملم × 336 ملم
أبعاد الفاروما®(عرض × عمق × ارتفاع)	383 ملم × 275 ملم × 131 ملم
وزن قاعدة الجهاز	6500 جم
وزن وعاء الخلط	2100 جم
وزن الفاروما®	840 جم

13.2 الطاقة والتوصيل الكهربائي

المحرك	محرك تزامني من Vorwerk لا يحتاج إلى صيانة، بقدرة اسمية 500 واط ضبط السرعة من 40 إلى 10700 لفة/الدقيقة مستوى سرعة خاص (فاصل زمني) لوضع "العجن". مؤمن ضد التحميل الزائد بفضل خاصية الحماية الإلكترونية للمحرك.
التسخين	استهلاك الطاقة 1000 واط. محمي من السخونة الزائدة.
حمولة التوصيل	مخطط فقط لجهد تيار متردد 220-240 فولط 50/60 هرتز (تحويل تلقائي). أقصى استهلاك للطاقة 2000 واط. طول سلك توصيل الكهرباء القابل للتمديد 1 متر.
الاستخدام في حالة الاستعداد للتشغيل	0 واط
الإطفاء التلقائي	بعد 15 دقيقة
الميزان المدمج	جاهز للاستخدام، بما في ذلك المستوى 2 نطاق القياس 1 إلى 3000 جم نطاق القياس -1 إلى -3000 جم

13.3 رموز السلامة والاعتماد والمطابقة للمعايير

علامة السلامة/رمز الاعتماد/ مطابقة المعايير	CE
مطابقة المعايير	تقر شركة Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG أن هذا الجهاز اللاسلكي Thermomix TM7® مطابق للمواصفة 2014/53/EU. نص بيان مطابقة المعايير الأوروبية متاح بصورته الكاملة على الموقع التالي: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 مواد التصنيع

الهيكل	بلاستيك عالي الجودة.
وعاء الخلط	فولاذ مقاوم للصدأ مع تسخين مدمج ومستشعر للحرارة. كمية التعبئة القصوى 2,2 لتر.

13.5 قدرة التوصيل

معلومات قدرة التوصيل للبلوتوث®

2,4 جيجاهرتز	2400 ميجاهرتز – 2483,5 ميجاهرتز	2,52 ديسيبل مل واط	بلوتوث® 5,4 طاقة منخفضة

العلامة التجارية البلوتوث®، وكذلك الرموز الخاصة بها (الشعارات)، هي علامات تجارية مسجلة ومملوكة لشركة Bluetooth SIG, Inc. وأي استخدام لهذه العلامة / الرموز بواسطةVorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG يتم بموجب ترخيص.

13.6 الجهة الصانعة

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Wuppertal 42270

ألمانيا

Extrait du manuel d'utilisation

Sommaire

1 Avant la première utilisation 17
1.1 Concernant ce document 17
1.2 Obligations de l'utilisateur 17
2 Vue d'ensemble du produit 18
3 Utilisation conforme 19
3.1 Capacités maximales 19
3.2 Règles d'utilisation 19
4 Pour votre sécurité 20
4.1 Choisir un emplacement sûr 20
4.2 Cuisiner avec précaution à des températures élevées 21
4.3 Préparer les aliments en toute sécurité 22
4.4 Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité 22
4.5 Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires 23
5 Mise en service 23
6 Utilisation 23
7 Nettoyage 24
8 Entretien régulier 25
8.1 Remplacer les couteaux 25
9 Anomalies de fonctionnement 25
10 Service Clients 27
11 Garantie/responsabilité pour défauts matériels 27
12 Recyclage 27
13 Données techniques 28
13.1 Dimensions et poids 28
13.2 Puissance et raccordement électrique 28
13.3 Normes/sécurité, conformité 28
13.4 Matériau 28
13.5 Connectivité 29
13.6 Fabricant 29

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.e.

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

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 [▶ 27]).

2 Vue d'ensemble du produit

A Bol de mixage TM7

1	Sur-couvercle	7	L'axe des couteaux
2	Couvercle du bol de mixage	8	Couteaux
3	Ouverture du couvercle	9	Joint des couteaux
4	Bol en acier inoxydable	10	Mécanisme de verrouillage des couteaux
5	Coque isolante du bol de mixage	11	Poignée
6	Graduations 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 son sur-couvercle **(1)**, du bol en acier inoxydable **(4)**, des couteaux **(8)** et de la coque isolante du bol de mixage **(5)** avec mécanisme de verrouillage des couteaux **(10)** et poignée du bol de mixage **(11)**.

Lors de la cuisson le sur-couvercle reste sur le couvercle. 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 de mixage en acier inoxydable est pourvu de graduations de mesure du volume **(6)** de 0,5 litre en 0,5 litre. Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

Graduation de mesure du volume	**Capacité**
max.	2,2 litres
II	2 litres
I	1 litre

B Base du Thermomix®

13	Ouverture pour couteaux	16	Pieds de la balance
14	Module de contact pour bol de mixage	17	Écran tactile de 10 pouces
15	Slider intégré	18	Bouton d'alimentation

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

À l'arrière se trouve le slider **(15)** . En soulevant l'avant de la base vous pouvez facilement la tirer vers vous et la déplacer sur le plan de travail.

Les pieds avant **(16)** et le pied du slider, 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	Orifice de la spatule
23	Support de spatule	25	Embout de la spatule

La spatule peut être utilisée dans le bol de mixage. Son embout souple 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 **(22)** qui sert à extraire le panier cuisson **(E)** du bol de mixage.

Avec l'orifice de la spatule **(24)** vous pouvez faire tourner les couteaux **(8)** pour détacher facilement et en toute sécurité les ingrédients coincés, comme de 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 afin d'éviter qu'ils soient en contact avec les couteaux. Le couvercle du panier cuisson **(26)** est fixe. 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 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

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.

3.1 Capacités maximales

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

3.2 Règles d'utilisation

Base	Utilisation à l'intérieur uniquement à des températures ambiantes de 10 °C à 40 °C
Fouet	Vitesse 4 au maximum, à 100 °C max. pendant 2 h au maximum
Panier cuisson	100 °C max.
Spatule	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 installée dans les règles de l'art.
- 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.

Dommages 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)**.

Dommages 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 le slider.

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.
- Veillez à ne pas renverser le bol de mixage. À des vitesses allant jusqu'à 2 il n'est pas verrouillé avec la base et pourrait se renverser.
- Ne démontez jamais le bol de mixage lorsqu'il est plein. 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 ajouter aux liquides dans le bol de mixage.
- Ne retirez jamais le bol de mixage de la base pendant le fonctionnement.
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle.
- Soyez particulièrement prudent lors de la préparation et l'utilisation du caramel, car il refroidit très lentement.

Risque de brûlure
Débordement

- Cuisez 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 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 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® retourné 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, les couteaux 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 les couteaux avant de démonter le bol et d'en retirer les couteaux.
- N'utilisez jamais le bol en acier inoxydable **(4)** sans la coque isolante **(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 les couteaux soient correctement verrouillés 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 les couteaux **(8)** avec précaution et ne les saisissez jamais par les lames.
- Ne démontez jamais le bol de mixage lorsqu'il est plein. Videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage **(10)**.
- Lors du démontage du bol de mixage, n'oubliez pas que les couteaux peuvent 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 des couteaux 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 les couteaux 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.

Dommages matériels

- Assurez-vous que les accessoires utilisés dans le bol de mixage (panier cuisson, fouet, couvre-lame éplucheur, Découpe-Minute+) sont toujours correctement insérés. Référez-vous au 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 ne pas endommager la spatule avec les couteaux. L'embout souple 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 des couteaux.
- 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 la bonne qualité de l'eau utilisée. 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 endommagé

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

Dommages 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 celle-ci.
- Nettoyez tous les composants rapidement après leur utilisation et ne laissez surtout pas les couteaux dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait entraîner un vieillissement prématuré du joint d'étanchéité et de l'axe des couteaux.

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 les couteaux

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

Sollicitation des couteaux	Exemple d'utilisation	Remplacement des couteaux 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 de nouveaux couteaux via votre conseiller.e Thermomix® ou auprès du Service Clients [▶ 27] Vorwerk.

9 Anomalies de fonctionnement

Erreur :	Causes possibles et résolution :
Du liquide a pénétré dans l'espace situé sous le bol de mixage.	• Éteignez immédiatement l'appareil ou débranchez le cordon d'alimentation. • À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage. • 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. • Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur. • Si vous ne pouvez pas être certain qu'aucun liquide n'ait pénétré dans la base, ne démarrez pas le Thermomix® TM7 et contactez le Service Clients [▶ 27].
Le Thermomix® TM7 ne s'allume pas.	La base n'est peut-être pas branchée correctement. • Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché. • Vérifiez l'alimentation en courant du raccordement électrique principal.
Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur la base du Thermomix® TM7.	Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé. • Vérifiez que les couteaux et la coque isolante soient correctement assemblés et verrouillés.
Le Thermomix® TM7 ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement. • Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée. Aucune température n'a peut-être été sélectionnée. • Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.
Le Thermomix® TM7 ne pèse pas correctement.	Le Thermomix® TM7 n'a peut-être pas été placé correctement. • Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre la base. • Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension. • Assurez-vous que le Thermomix® TM7 soit placé sur un plan de travail uniforme, propre et non glissant. • Ne touchez pas le Thermomix® TM7 quand vous utilisez la balance.

Le Thermomix® TM7 ne se connecte pas au réseau Wi-Fi.	Les données d'accès sont éventuellement incorrectes. • Vérifier que les identifiants et mots de passe sont corrects et convenablement saisis. La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée. • Configurez un réseau, voir `Plus > Manuels et tutoriels digitaux > Manuel d'utilisation > Réglages > Configurer un réseau WIFI`. Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible. • Vérifiez votre réseau Wi-Fi à la maison. Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service Clients [▶ 27].
Erreur 13100	• Assurez-vous que l'appareil ne se trouve pas à proximité de champs magnétiques puissants (par exemple champ magnétique ou d'induction).

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.

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 : 71A, type : 71B)

13.1 Dimensions et poids

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

13.2 Puissance et raccordement électrique

Moteur	Moteur synchrone Vorwerk sans entretien, puissance 500 W Vitesse de rotation progressive de 40 à 10 700 tours/min Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrin. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Alimentation secteur	Uniquement pour 220–240 V 50/60 Hz (changement automatique). Puissance totale absorbée 2000 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre, rétractable.
Consommation en mode veille	0 W
Arrêt automatique	Au bout d'env. 15 minutes
Balance intégrée	Opérationnelle jusqu'à la vitesse 2 incluse Pesée de 1 à 3 000 g Pesée de -1 à -3000 g

13.3 Normes/sécurité, conformité

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

13.4 Matériau

Coques	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.

13.5 Connectivité

Connectivité Bluetooth®

2,4 GHz	2 400 MHz – 2 483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy

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 & Co. KG.

13.6 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Allemagne

Excerpt from the Instruction Manual

Table of Contents

1 Before You Start 31
- 1.1 About this Document 31
- 1.2 Obligations of the User 31

2 Product Overview 32

3 Intended Use 33
- 3.1 Maximum Fill Quantities 33
- 3.2 Operating Limits 33

4 For Your Safety 34
- 4.1 Choosing a Safe Setup Location 34
- 4.2 Working with Care at High Temperatures 35
- 4.3 Processing Food Safely 36
- 4.4 The Safe Use of the Appliance and Accessories 36
- 4.5 Care and Maintenance of the Appliance and Accessories 37

5 First Use 37

6 Operation 37

7 Cleaning 37

8 Regular Maintenance 38
- 8.1 Replacing the Mixing Knife 38

9 Troubleshooting 39

10 Customer Care 40

11 Warranty/liability for material defects 40

12 Disposal 40

13 Technical Data 41
- 13.1 Dimensions and Weight 41
- 13.2 Power and Electrical Connection 41
- 13.3 Safety Alert Symbols and Symbol of Conformity/Mark of Conformity 41
- 13.4 Material 41
- 13.5 Connectivity 42
- 13.6 Manufacturer 42

1 Before You Start

Congratulations on purchasing your Thermomix® TM7!

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

This document will familiarise you with the safety features of this appliance. Operating instructions can be found in the detailed instruction manual on the appliance under `More > Tutorials & Help > Instruction Manual`.

Or online by scanning the following QR code.

1.1 About this Document

Range of Features and Accessories

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

Copyright

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

1.2 Obligations of the User

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

- ▶ Read all accompanying documents carefully.
- ▶ Keep the documents provided in a place where they can easily be accessed, should you need to refer to them.
- ▶ Ensure that any damage is repaired without delay and damaged parts are replaced immediately. For assistance with this, please contact Customer Care (see chapter Customer Care [▶ 40]).

2 Product Overview

A TM7 mixing bowl

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

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

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

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

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

B Thermomix® base

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

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

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

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

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

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

C Varoma®

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

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

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

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

D Spatula

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

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

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

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

E Simmering basket

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

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

F Butterfly whisk

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

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

3 Intended Use

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

Area of Application

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

Users

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

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

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

Never allow children to play with Thermomix® TM7.

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

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

Improper Use

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

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

Applicable Documents

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

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

Local Safety Regulations

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

3.1 Maximum Fill Quantities

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

3.2 Operating Limits

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

4 For Your Safety

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

4.1 Choosing a Safe Setup Location

Risk of Electric Shock
Moisture Ingress

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

Risk of Electric Shock
Improper Handling

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

Fire Hazard
External Heat Sources

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

Fire Hazard
Incorrect Mains Connection

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

Risk of Scalding and Injury
Lack of Stability

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

Material Damage
Steam

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

Material Damage
Delicate Surfaces

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

4.2 Working with Care at High Temperatures

Risk of burns and scalding
Hot food and hot liquids

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

Risk of Burns and Scalding
Boiling Over

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

Risk of Burns and Scalding
Excess Pressure

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

Risk of Burns and Scalding
Steaming with the Varoma®

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

Risk of Burns and Scalding
Cooking with the Simmering Basket

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

Risk of Burns and Scalding
Hot Fat (Browning Mode)

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

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

Risk of Burns and Scalding
Hot Surfaces

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

4.3 Processing Food Safely

Risk to Health

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

4.4 The Safe Use of the Appliance and Accessories

Safe Use of Appliance and Accessories
Risk of Injury

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

Health hazards due to magnets

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

Material Damage

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

4.5 Care and Maintenance of the Appliance and Accessories

Risk of Electric Shock
Cleaning

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

Risk of Electric Shock
Maintenance and Repair

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

Risk of Burns and Scalding
Damaged Lid

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

Material Damage

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

5 First Use

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

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

You can change the settings again later.

Update

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

Settings

Once start-up is complete, you can find more information on settings under
`More > Digital Manual & Tutorials > Instructions > Settings`.

6 Operation

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

`More > Tutorials & Help > Manuals`

Or online by scanning the following QR code.

7 Cleaning

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

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

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

	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ recommended ✓ possible ✗ prohibited

8 Regular Maintenance

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

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

8.1 Replacing the Mixing Knife

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

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

You can order a new mixing knife from your Thermomix® Advisor or from Vorwerk Customer Care team (Customer Care [▸ 40]).

9 Troubleshooting

Problem:	Possible Cause and Solution:
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	• Turn off the appliance immediately or unplug it. • Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl. • To prevent liquid from getting into delicate components inside the base, do not move it or turn it over. • Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that you can service yourself. • If you cannot be certain that no liquid has entered the inside of the base, do not switch on the Thermomix® TM7. Instead, contact Customer Care [▸ 40].
Thermomix® TM7 cannot be switched on.	The base may not be correctly connected. • Check if the power cord has been properly plugged in. • Check the power supply of the main power connection.
The mixing bowl will not go into Thermomix® TM7 base.	The mixing bowl may not be correctly assembled. • Check whether the mixing knife and insulation cover are correctly assembled and locked.
Thermomix® TM7 does not heat.	The heating time may not have been set correctly. • Check if a time has been set. The temperature may not have been selected. • Check if you have set the temperature.
Thermomix® TM7 does not weigh correctly.	Thermomix® TM7 may not have been positioned correctly. • Make sure that nothing is leaning against the base. • Make sure that there is no tension on the power cord. • Make sure that Thermomix® TM7 is placed on a clean, level, non-slip surface. • Do not touch Thermomix® TM7 during the entire weighing process.
Thermomix® TM7 will not connect to Wi-Fi.	The access data may be incorrect. • Check whether the user name and password are correct and have been entered correctly. The Wi-Fi function may be disabled. • Set up a network, see `More > Digital Manual & Tutorials > Instruction Manual > Settings > Set Up Wi-Fi`. There may not be a network available. • Check your home Wi-Fi. If it is not possible to set up a network, contact Customer Care [▸ 40].
Error 13100	• Make sure that the appliance is not near strong magnetic fields (e.g. magnetic or induction field).

10 Customer Care

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

11 Warranty/liability for material defects

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

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

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

12 Disposal

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

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

Registration number:
WEEE Reg. No. DE 86265910

13 Technical Data

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

13.1 Dimensions and Weight

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

13.2 Power and Electrical Connection

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

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

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

13.4 Material

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

13.5 Connectivity

Information on Bluetooth® connectivity

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

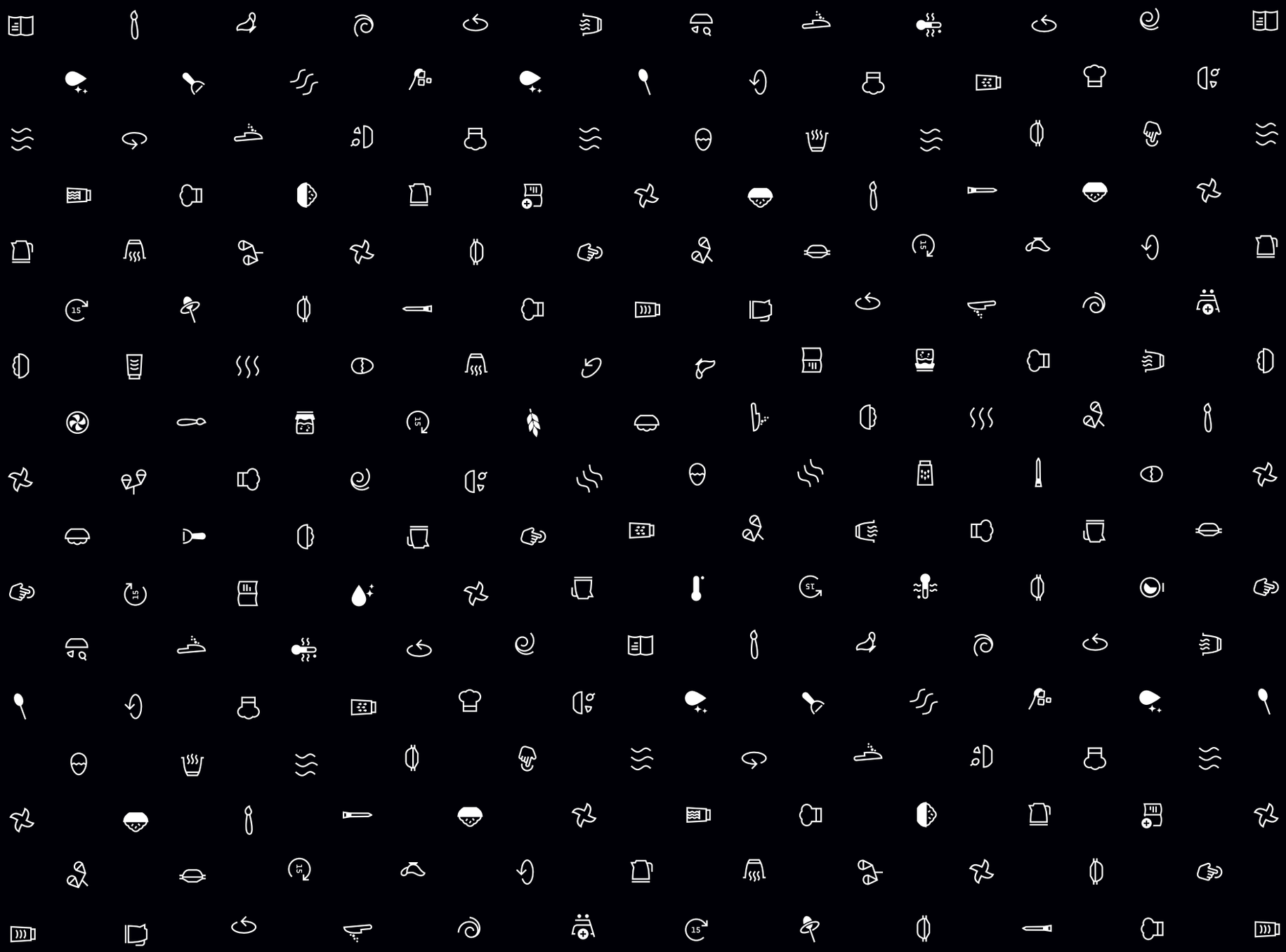
The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. Any use of these word marks and logos by Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG is under licence.

13.6 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Germany



AE EG KW MA SA TN 11016 1.0 05/2025