

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.

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]).

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.



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 Mesdraaier 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 mesdraaier (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

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

3.2 Toepassingsgrenzen

Basisapparaat	alleen binnenshuis bij een omgevingstemperatuur van 10 °C tot 40 °C
Vlinder	maximaal snelheid 4, bij maximaal 100 °C gedurende maximaal 2 h
Kookmandje	maximaal 100 °C
Spatel	Uitsluitend voor kortstondig gebruik in de mengbeker. 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 voltooiën 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






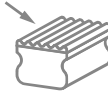
















7 Reiniging

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

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

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

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

13.2 Vermogen en elektrische aansluiting

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

13.3 Veiligheidstekens, keurmerken, overeenstemming

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

13.4 Materiaal

Behuizing	Hoogwaardige kunststof.
Mengbeker	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