



Gebrauchsanleitung

# TM7

**thermomix**  
VORWERK

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Vor dem Start</b>	<b>3</b>			
1.1	Zu diesem Dokument	3	7.1	Ein- und Ausschalten	15
1.2	Pflichten des Nutzers	4	7.2	Deckel öffnen und schließen	15
<b>2</b>	<b>Produktübersicht</b>	<b>5</b>	7.3	Geschwindigkeit einstellen	16
<b>3</b>	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>6</b>	7.4	Übersicht der Geschwindigkeitsstufen	16
3.1	Maximale Füllmengen	7	7.5	Temperatur einstellen	16
3.2	Einsatzgrenzen	7	7.6	Zeit einstellen	16
<b>4</b>	<b>Zu Deiner Sicherheit</b>	<b>7</b>	7.7	Mixtopf entleeren	16
4.1	Einen sicheren Aufstellort wählen	8	7.8	Hauptmenü	16
4.2	Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten	8	7.9	Startbildschirm	17
4.3	Lebensmittel sicher verarbeiten	10	7.10	Suche	17
4.4	Gerät und Zubehör sicher verwenden	10	7.11	Rezepte	17
4.5	Gerät und Zubehör pflegen und warten	10	7.12	Manuelles Kochen	17
<b>5</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>11</b>	7.13	Modi	17
5.1	Aufstellort wählen	11	7.14	Mehr	17
5.2	Erste Reinigung	11	7.15	Dampfgaren	17
5.3	Erstes Einschalten	11	<b>8</b>	<b>Reinigung</b>	<b>19</b>
5.4	Inbetriebnahme	12	8.1	Vorspülen	19
<b>6</b>	<b>Das Zubehör kennenlernen</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>Regelmäßige Wartung</b>	<b>20</b>
6.1	Mixtopf	12	9.1	Mixmesser tauschen	20
6.2	Mixtopf auseinanderbauen	12	<b>10</b>	<b>Störungsbeseitigung</b>	<b>20</b>
6.3	Mixtopf zusammenbauen	13	<b>11</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>21</b>
6.4	Spatel	14	<b>12</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>21</b>
6.5	Gareinsatz	14	12.1	Abmessungen und Gewicht	21
6.6	Rühraufsatz	14	12.2	Leistung und elektrischer Anschluss	21
6.7	Varoma®	15	12.3	Sicherheits- und Prüfzeichen, Konformität	22
<b>7</b>	<b>Bedienung</b>	<b>15</b>	12.4	Material	22
			12.5	Konnektivität	22
			12.6	Hersteller	22

## 1 Vor dem Start

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf deines Thermomix® TM7!

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

### 1.1 Zu diesem Dokument

Funktionsumfang und Zubehör

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

Copyright

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

## 1.2 Pflichten des Nutzers

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

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

## 2 Produktübersicht



### A TM7 Mixtopf

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

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

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

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

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



### B Thermomix® Grundgerät

- 13 Öffnung für Mixmesser
- 14 Mixtopf-Kontaktmodul
- 15 Gleiter
- 16 Waage-Füße
- 17 10 Zoll Multi-Touch-Display
- 18 Schalter

Das Grundgerät verfügt über ein großes Touchscreen-Display (17) und einen Schalter (18).

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

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

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

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



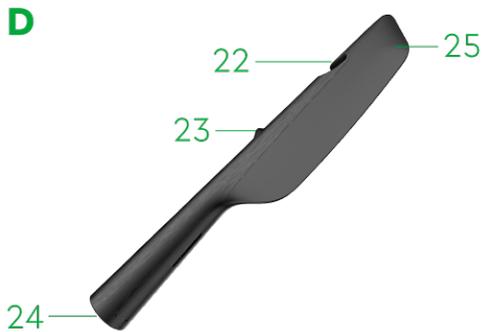
#### C Varoma®

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

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

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

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



#### D Spatel

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

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

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

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



#### E Gareinsatz

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

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



#### F Rühraufsatz

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

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

## 3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## Einsatzbereich

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

## Lebensdauer

Die vom Handelsministerium festgelegte Lebensdauer für Kochgeräte beträgt 7 Jahre.

## Nutzerkreis

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

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

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

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

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

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

## Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

## Mitgeltende Unterlagen

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

## Lokale Sicherheitsvorschriften

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

### 3.1 Maximale Füllmengen

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

### 3.2 Einsatzgrenzen

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

## 4 Zu Deiner Sicherheit

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

## 4.1 Einen sicheren Aufstellort wählen

### Stromschlaggefahr

#### Eindringende Feuchtigkeit

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

### Stromschlaggefahr

#### Unsachgemäße Handhabung

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

### Brandgefahr

#### Externe Wärmequellen

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

### Brandgefahr

#### Unsachgemäßer Netzanschluss

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

### Verbrühungs- und Verletzungsgefahr

#### Fehlende Standsicherheit

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

### Sachschäden

#### Dampf

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

### Sachschäden

#### Empfindliche Oberflächen

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

## 4.2 Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten

### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Heißes Gargut und heiße Flüssigkeiten

- ▶ Sei besonders vorsichtig, wenn du mit hohen Temperaturen arbeitest.
- ▶ Überschreite niemals die maximalen Füllmengen.
- ▶ Handhabe den Mixtopf besonders vorsichtig, wenn er mit heißem Gargut gefüllt ist.

- ▶ Achte darauf, den Mixtopf nicht umzustößen. Bei Geschwindigkeiten bis zu Stufe 2 ist er nicht mit dem Grundgerät verriegelt und könnte vom Grundgerät kippen.
- ▶ Baue niemals einen gefüllten Mixtopf auseinander. Nimm ihn vom Grundgerät und entleere ihn, bevor du die Verriegelung löst.
- ▶ Stelle sicher, dass die Mixtopfdeckel-Kappe (1) richtig auf dem Mixtopfdeckel (2) sitzt.
- ▶ Fülle insbesondere heiße Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf.
- ▶ Lasse sehr heiße Lebensmittel erst abkühlen, bevor du sie in Flüssigkeiten, die sich im Mixtopf befinden, einfüllst.
- ▶ Nimm niemals den Mixtopf während des Betriebes vom Grundgerät.
- ▶ Versuche niemals, den Deckel gewaltsam zu öffnen.
- ▶ Sei bei der Zubereitung und Verarbeitung von Karamell äußerst vorsichtig, denn es kühlt nur sehr langsam ab.

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Überkochen

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

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Überdruck

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

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Dampfgaren mit dem Varoma®

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

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Garen mit dem Gareinsatz

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

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Heißes Fett (Modus Anbraten)

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

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr Heiße Oberflächen

- ▶ Handhabe Mixtopf, Mixtopfdeckel und Mixtopfdeckel-Kappe, Mixmesser und Zubehörteile insbesondere während und nach der Zubereitung heißer Speisen vorsichtig.

- ▶ Berühre sämtliche Komponenten ausschließlich an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen.
- ▶ Lasse Edelstahlbehälter und Mixmesser ausreichend abkühlen, bevor du den Mixtopf auseinanderbaust und das Mixmesser entnimmst.
- ▶ Verwende den Mixtopf aus Edelstahl **(4)** niemals ohne Isolierung **(5)**.

### 4.3 Lebensmittel sicher verarbeiten

#### Gesundheitsgefährdung

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

### 4.4 Gerät und Zubehör sicher verwenden

#### Gerät und Zubehör sicher verwenden

##### Verletzungsgefahr

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

##### Gesundheitsgefährdung durch Magnete

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

##### Sachschäden

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

### 4.5 Gerät und Zubehör pflegen und warten

#### Stromschlaggefahr

##### Reinigung

- ▶ Ziehe den Netzstecker, bevor du das Grundgerät reinigst.

- ▶ Reinige das Grundgerät ausschließlich mit einem trockenen oder leicht feuchten (nicht nassen) Tuch.

#### Stromschlaggefahr

#### Wartung und Reparatur

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

#### Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

#### Beschädigter Deckel

- ▶ Prüfe den gesamten Deckel inkl. Deckeldichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tausche den Deckel umgehend aus.
- ▶ Verwende das Gerät niemals mit beschädigtem Deckel oder beschädigter Deckeldichtung.

#### Sachschäden

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

## 5 Erste Inbetriebnahme

### 5.1 Aufstellort wählen

1. Gib deinem Thermomix® TM7 einen festen Platz in deiner Küche, sodass du ihn bequem bedienen kannst.

Beachte bei der Wahl des Aufstellortes Folgendes:

1. Lies und beachte die grundlegenden Sicherheitsanforderungen an den Aufstellort, siehe Einen sicheren Aufstellort wählen [► 8].
2. Stelle deinen Thermomix® TM7 auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann.
3. Stelle sicher, dass keine Verunreinigungen (Fettspritzer o. Ä.) an die Belüftungsöffnung auf der Rückseite des Grundgeräts gelangen können.
4. Entferne die Schutzfolie vom Display.
5. Ziehe das Anschlusskabel aus dem Thermomix® TM7 heraus und schließe den Thermomix® TM7 an das Stromnetz an.
6. Du kannst selbst bestimmen, in welcher Länge das Kabel (bis zu 1 m) ausgezogen sein soll. Benötigst du nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix® TM7 verborgen.
7. Stelle das Grundgerät nicht auf das Anschlusskabel, da dies die Standfestigkeit des Thermomix® TM7 und die Funktion der Waage beeinträchtigt.

### 5.2 Erste Reinigung

**VORSICHT! Gesundheitsgefährdung! Spüle vor dem ersten Gebrauch sämtliche Komponenten, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen.**

Gehe bei der ersten Reinigung wie folgt vor:

1. Baue den Mixtopf auseinander, siehe Kapitel Mixtopf auseinanderbauen [► 12].
2. Spüle dann alle Teile und das Zubehör per Hand oder in der Geschirrspülmaschine (ausgenommen das Grundgerät).

Weitere Details zur Reinigung findest du im Kapitel Reinigung [► 19].

### 5.3 Erstes Einschalten

1. Drücke den Schalter, um den Thermomix® TM7 zu starten.

Nach dem ersten Einschalten führt dich dein Thermomix® TM7 automatisch durch den Onboarding-Prozess, siehe Kapitel Inbetriebnahme [► 12].

## 5.4 Inbetriebnahme

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

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

Du kannst die Einstellungen später noch ändern.

Update

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

Einstellmöglichkeiten

Weitere Details zu den Einstellmöglichkeiten findest du nach Abschluss der Inbetriebnahme unter Mehr [▶ 17].

# 6 Das Zubehör kennenlernen

Hier erfährst du, wie du das Zubehör verwendest. **WARNUNG! Mache Dich vor der Verwendung mit den allgemeinen Sicherheitsanforderungen vertraut, siehe Kapitel** Zu Deiner Sicherheit [▶ 7].

## 6.1 Mixtopf



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

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

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

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

## 6.2 Mixtopf auseinanderbauen

Um den Mixtopf auseinanderzubauen, gehe wie folgt vor:

**VORSICHT! Lasse den Mixtopf ausreichend abkühlen, bevor du ihn auseinanderbaust, damit du dich nicht verbrennst.**



1. Schiebe den Verriegelungshebel vom Griff weg. **VORSICHT! Der Mixtopf ist nun entriegelt. Drehe ihn nicht um, das Mixmesser und der Edelstahlbehälter können herausfallen und dich verletzen.**
2. Fasse das Mixmesser vorsichtig oben an und nimm es aus dem Mixtopf. **VORSICHT! Die Klingen des Mixmessers sind scharf. Schneide dich nicht.**
3. Fasse den Innentopf am Rand und hebe ihn nach oben heraus.

### 6.3 Mixtopf zusammenbauen

Um den Mixtopf zusammenzubauen, gehe wie folgt vor:



1. Setze den Edelstahlbehälter in die Isolierung. Die Positionierungshilfe des Edelstahlbehälters zeigt zum Mixtopf-Griff.
2. Setze das Mixmesser ein. **VORSICHT! Die Klingen des Mixmessers sind scharf. Schneide dich nicht.**
3. Schiebe den Verriegelungshebel in Richtung Mixtopf-Griff.

## 6.4 Spatel



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

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

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

## 6.5 Gareinsatz



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

Den Gareinsatz einsetzen

1. Setze den Gareinsatz (E) von oben in den Mixtopf. Die Einkerbung für den Spatel zeigt zum Griff des Mixtopfes.

Den Gareinsatz herausnehmen und öffnen

**WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Gehe beim Entfernen des Gareinsatzes behutsam vor, damit du dich nicht am heißen Gargut verbrühst.**

Um den Gareinsatz zu entnehmen, benutzt du den Spatel.

1. Hake den Spatel mit dem Haken in die Öffnung (27) des Gareinsatzes ein. Stelle sicher, dass der Haken fest im Gareinsatz eingehakt ist.
2. Nimm den Gareinsatz am Griff des Spatels aus dem Mixtopf und stelle ihn zum Beispiel in die Spüle, damit das Gargut abtropfen kann.
3. Entferne den Spatel, nachdem du den Gareinsatz abgestellt hast, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt. Du löst den Spatel vom Gareinsatz, indem du den Haken aus der Einkerbung schiebst.
4. Wenn das Gargut noch heiß ist, öffne den Deckel vorsichtig mit dem Spatel, indem du die Spatelspitze in die ovale Öffnung steckst.

## 6.6 Rühraufsatz



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

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

Rühraufsatz einsetzen

1. Setze den Rühraufsatz von oben auf das Mixmesser und drehe ihn leicht entgegen der gewünschten Drehrichtung des Mixmessers.
2. Stelle sicher, dass der Rühraufsatz eingehakt ist und sich nicht mehr gerade nach oben hin wegziehen lässt.

Rühraufsatz herausnehmen

1. Fasse den Rühraufsatz am kugelförmigen Ende und entnimm ihn mit leichten Drehbewegungen.

## 6.7 Varoma®



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

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

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

Wie du den Varoma® verwendest, erfährst du im Kapitel Dampfzirkulation [► 17].

# 7 Bedienung

## 7.1 Ein- und Ausschalten

Einschalten

Drücke den Ein-/Ausschalter, um den Thermomix® TM7 einzuschalten.

Kochfunktion abbrechen

Ein kurzes Drücken auf den Ein-/Ausschalter bricht die aktuelle Kochfunktion ab.

Ausschalten

Ein langes Drücken (ca. 3 Sek.) auf den Ein-/Ausschalter schaltet den Thermomix® TM7 aus.

Automatisches Ausschalten

Wenn du deinen Thermomix® TM7 nicht verwendest, schaltet er sich nach 15 Minuten automatisch aus, um Energie zu sparen.

## 7.2 Deckel öffnen und schließen

Dein Thermomix® TM7 verriegelt seinen Deckel nicht, wenn er mit Drehzahlstufe 2 oder weniger betrieben wird. So kannst du leichter Zutaten hinzuzufügen oder das Kochergebnis prüfen. Für den Betrieb des Mixmessers muss der Deckel auf dem Mixtopf liegen. Das Gerät erkennt, ob sich der Deckel in der richtigen Position befindet oder nicht.

Sobald das Mixmesser sich bei einem Zubereitungs- oder Verarbeitungsschritt schneller als Drehzahlstufe 2 dreht, wird der Deckel automatisch verriegelt.

Du erkennst die Deckelverriegelung am kleinen Schlosssymbol  auf dem Display.

**WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Versuche niemals, den Deckel gewaltsam zu öffnen!**

Deckel öffnen

Wenn der Mixtopfdeckel entriegelt ist, kannst Du ihn nach oben wegnehmen. **WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Sei insbesondere nach der Zubereitung heißer Speisen vorsichtig und achte darauf, dass du dich nicht am Dampf oder dem heißen Inhalt verbrühst!**

Deckel schließen



1. Um den Deckel zu schließen, lege ihn von oben auf den Mixtopf. Richte den Deckelgriff dabei am Griff des Mixtopfes aus.
2. Drücke den Deckel leicht nach unten, bis er gleichmäßig auf dem Mixtopf aufliegt.

### 7.3 Geschwindigkeit einstellen

Wenn du nach Rezept kochst, bei den Modi und Funktionen oder auch bei der Auswahl über bestimmte Zutaten ist die Geschwindigkeit des Mixmessers schon optimal voreingestellt.

Alternativ kannst du unter **Manuelle Einstellungen** eine individuelle Geschwindigkeit einstellen.

### 7.4 Übersicht der Geschwindigkeitsstufen

	Stufe Sanfrühren  – 2	Stufe 2.5 – 10
<b>Umdrehungen pro Minute</b>	40 – 300 U/min	350 – 10.200 U/min
<b>Mixtopfdeckel</b>	nicht verriegelt	verriegelt
<b>Mixtopf</b>	nicht verriegelt	verriegelt
<b>Anwendung</b>	Du rührst deine Speisen mit Stufe Sanfrühren  bis max. Stufe 2. Du kannst den Deckel abnehmen und z.B. weitere Zutaten hinzufügen.	Für grobes bis sehr feines Hacken, Mischen und Mixen. Ab Stufe 2.5 sind Mixtopfdeckel, Mixtopf und Grundgerät fest miteinander verriegelt.

### 7.5 Temperatur einstellen

Die Temperatur wird je nach ausgewähltem Rezept bzw. ausgewählter Zutat voreingestellt. **WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Bevor du mit hohen Temperaturen arbeitest, mache dich mit den Risiken vertraut, siehe Kapitel Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten [▶ 8].**

Alternativ kannst du unter **Manuelle Einstellungen** eine individuelle Temperatur einstellen.

### 7.6 Zeit einstellen

In der Regel ist die Zeit für jeden Zubereitungsschritt voreingestellt. Alternativ kannst du unter **Manuelle Einstellungen** eine individuelle Dauer wählen.

### 7.7 Mixtopf entleeren

Wenn der Zubereitungsschritt abgeschlossen ist, entriegelt der Mixtopfdeckel automatisch. Du kannst den Mixtopfdeckel entfernen und den Mixtopf entleeren. **WARNUNG! Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr! Sei insbesondere nach der Zubereitung heißer Speisen vorsichtig und achte darauf, dass du dich nicht am Mixtopf oder dem heißen Inhalt verbrühst!**

1. Falls du ein Zubehör, wie zum Beispiel den Gareinsatz im Mixtopf verwendet hast, entnimm das Zubehör vorsichtig aus dem Mixtopf.
2. Nimm den Mixtopf vom Grundgerät und entleere ihn. Verwende bei Bedarf den Spatel, um Speisen vom Mixtopfrand zu entfernen.

### 7.8 Hauptmenü

Am linken Bildschirmrand hast du Zugriff auf das Hauptmenü.

	Menü	Weitere Informationen
	Startbildschirm	siehe Kapitel Startbildschirm [▶ 17]

	Menü	Weitere Informationen
	Suche	siehe Kapitel Suche [▶ 17]
	Rezepte	siehe Kapitel Rezepte [▶ 17]
	Manuelles Kochen	siehe Kapitel Manuelles Kochen [▶ 17]
	Mehr	siehe Kapitel Mehr [▶ 17]

## 7.9 Startbildschirm

Der Startbildschirm ist deine zentrale Anlaufstelle, die du beim Einschalten siehst. Hier findest du alles, was du für einen schnellen Start brauchst. Du kannst deine wichtigsten Tools und Rezepte sofort erreichen.

### 7.10 Suche

Die Suchfunktion ist ein essenzielles Werkzeug, das dir hilft, schnell und effizient die benötigten Informationen zu finden. Du kannst gezielt nach bestimmten Gerichten, Zutaten oder Rezepten suchen und dabei verschiedene Filteroptionen nutzen, um die Ergebnisse einzuzugrenzen. Zusätzlich kannst du dein Gerät nach speziellen Funktionen oder Modi durchsuchen.

### 7.11 Rezepte

Unter **Rezepte** kannst du neue Gerichte entdecken und Kochinspiration finden. Egal ob du nach einem bestimmten Gericht suchst oder einfach neue Ideen brauchst, mit ein paar Klicks findest du unzählige Rezepte.

Wenn Du Dich für ein Rezept entschieden hast, kannst Du entweder direkt loslegen oder das Rezept für später speichern bzw. planen.

### 7.12 Manuelles Kochen

Im Menü **Manuelles Kochen** findest du alle Funktionen und Einstellungen, um außerhalb von Rezepten Lebensmittel zu verarbeiten.

### 7.13 Modi

Im oberen Bereich des Menüs **Manuelles Kochen** findest du das Menü **Modi**. Darunter findest du viele weitere praktische Helfer rund um das Kochen.

Details zu den Einstellmöglichkeiten findest du jeweils unter dem Info-Icon in der rechten oberen Ecke.

### 7.14 Mehr

Im Menü **Mehr** findest du weitere nützliche Widgets zur Verwaltung und Anpassung.

Im Widget **Meine Woche** kannst du komfortabel Rezepte für die kommenden Tage planen und Einkaufslisten erzeugen. Das Widget ist mit deiner Cookidoo® App synchronisiert, damit du deine Einkaufsliste immer dabei hast.

Unter **Einstellungen** kannst du dein Gerät an deine persönlichen Vorlieben anpassen, darunter den Startbildschirm, die Sprache und Schriftgröße, Benachrichtigungen, Datenschutz und weitere allgemeine Einstellungen.

Das Widget **Tutorials & Hilfe** führt dich zur Gebrauchsanleitung und enthält viele weitere hilfreiche Tutorials, um das Beste aus den Funktionen herauszuholen und dich mit der Nutzung vertraut zu machen.

Unter **Profil & Cookidoo** findest du alle Informationen und Optionen rund um dein Benutzerkonto.

### 7.15 Dampfgaren

Im Modus **Dampfgaren** wird das Wasser bzw. die Garflüssigkeit im Mixtopf so erhitzt, dass alle 15 Minuten 250 ml Dampf erzeugt werden. Dieser Dampf steigt durch den Gareinsatz bzw. durch die Öffnung im Mixtopfdeckel in den Varoma®. So wird das Gargut schonend gegart.

**WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Bevor du den Modus Dampfgaren verwendest, mache dich mit den Risiken vertraut, siehe Vorsichtig mit hohen Temperaturen arbeiten [▶ 8].**

1. Wähle den Modus **Dampfgaren** über das Menü **Modi** aus.

2. Folge den Anweisungen auf dem Display.

#### Anmerkung zur Drehzahlstufe

Der Modus *Dampfgaren* funktioniert nur in Kombination mit Drehzahlstufen bis 6.

#### Dampfgaren mit dem Modus Dampfgaren

1. Stelle den Mixtopf richtig auf das Grundgerät.
2. Fülle den Mixtopf mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten.  
Anstelle von Wasser kannst du auch Gemüsebrühe oder eine Wasser-Wein-Mischung verwenden.
3. Wenn du beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzt, setze diesen in den Mixtopf ein und fülle ihn z. B. mit dem Gargut.
4. Verschließe den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel **ohne Mixtopfdeckel-Kappe**.
5. Lege den Varoma® Deckel umgekehrt auf deine Arbeitsfläche und stelle den Varoma® Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde.
6. Fülle den Varoma® Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut.
7. Versichere dich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen und zirkulieren kann.

Beim Befüllen des Varoma® achte darauf, dass die Lebensmittel, die eine längere Garzeit benötigen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben (ggf. auf den Varoma® Einlegeboden) gelegt werden.

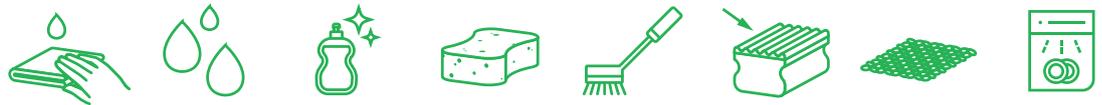
Öffne Dampfgaren Modus

## 8 Reinigung

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

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

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



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



empfohlen

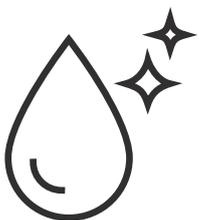


möglich



unzulässig

### 8.1 Vorspülen



Zwischen zwei Zubereitungsschritten oder nacheinander zubereiteten Speisen kannst du bei leichter Verschmutzung des Mixtopfs den Modus Vorspülen verwenden. Du findest diesen Modus unter **Manuelles Kochen**. Weitere Informationen zur Verwendung erhältst du, wenn du rechts oben auf das Info-Icon tippst. Folge den Anweisungen auf dem Display.

Öffne Vorspülen

## 9 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung erhöht die Lebensdauer deines Thermomix® TM7.

1. Inspiziere deinen Thermomix® TM7 und sein Zubehör (einschließlich Mixtopf, Anschlusskabel und Dichtungsring des Mixtopfdeckels) auf mögliche Schäden.
2. Verwende deinen Thermomix® TM7 nicht mit beschädigtem Zubehör.
3. Kontrolliere regelmäßig, ob die Belüftungsöffnungen des Grundgerätes frei sind, um Schäden am Thermomix® TM7 zu verhindern.
4. Wenn du deinen Thermomix® TM7 nicht verwendest, ziehe den Netzstecker.

### 9.1 Mixmesser tauschen

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

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

Ein neues Mixmesser kannst du über deine Thermomix® Repräsentantin oder deinen Thermomix® Repräsentanten oder den Vorwerk Kundenservice bestellen.

## 10 Störungsbeseitigung

Störung:	Mögliche Ursache und Behebung:
Es ist Flüssigkeit in den Bereich unterhalb des Mixtopfs gelangt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schalte das Gerät sofort aus oder ziehe den Netzstecker.</li><li>• Beseitige überschüssige Flüssigkeit aus dem Bereich unterhalb des Mixtopfs mit einem Handtuch.</li><li>• Bewege oder kippe das Grundgerät nicht, damit im Inneren des Grundgeräts keine Flüssigkeit auf empfindliche Bauteile gelangen kann.</li><li>• Versuche nicht, das Gerät auseinanderzubauen. Es enthält keine Teile, die durch dich zu warten sind.</li><li>• Wenn du nicht ausschließen kannst, dass Flüssigkeit in das Innere des Grundgeräts eingedrungen ist, schalte den Thermomix® TM7 nicht ein. Kontaktiere stattdessen den Kundenservice.</li></ul>
Der Thermomix® TM7 lässt sich nicht einschalten.	<p>Möglicherweise ist das Grundgerät nicht korrekt angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfe, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.</li><li>• Prüfe die Stromversorgung des Hauptstromanschlusses.</li></ul>
Der Mixtopf lässt sich nicht in das Thermomix® TM7 Grundgerät einsetzen.	<p>Möglicherweise ist der Mixtopf nicht richtig zusammengebaut.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfe, ob das Mixmesser und die Isolierung korrekt zusammengebaut und verriegelt sind.</li></ul>
Der Thermomix® TM7 heizt nicht.	<p>Möglicherweise wurde die Heizzeit nicht korrekt eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfe, ob eine Zeit eingestellt ist.</li></ul> <p>Möglicherweise wurde keine Temperatur gewählt:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrolliere, ob du die Temperatur eingestellt hast.</li></ul>
Der Thermomix® TM7 wiegt nicht richtig.	<p>Möglicherweise wurde der Thermomix® TM7 unsachgemäß aufgestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Stelle sicher, dass keine Gegenstände an das Grundgerät angelehnt sind.</li><li>• Achte darauf, dass das Anschlusskabel nicht gespannt ist.</li><li>• Stelle sicher, dass der Thermomix® TM7 auf einer ebenen, sauberen und rutschfesten Fläche steht.</li><li>• Berühre den Thermomix® TM7 während des gesamten Wiegevorgangs nicht.</li></ul>

Der Thermomix® TM7 lässt sich nicht mit dem WLAN verbinden. Möglicherweise sind die Zugangsdaten falsch.

- Überprüfe, ob Benutzername und Passwort richtig sind und ordnungsgemäß eingegeben wurden.

Möglicherweise ist die WLAN-Funktion deaktiviert.

- Richte ein Netzwerk ein, siehe Kapitel Netzwerk einrichten.

Möglicherweise ist kein Netzwerk verfügbar.

- Überprüfe dein WLAN zuhause.

Sollte sich kein Netzwerk einrichten lassen, kontaktiere den Kundenservice.

Fehler 13100

- Stelle sicher, dass sich das Gerät nicht in der Nähe starker magnetischer Felder befindet (z.B. Magnet- oder Induktionsfeld).

## 11 Entsorgung



Das Zeichen bedeutet: Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Du bist als Verbraucher dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte getrennt zu sammeln und an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle, z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle, abzugeben. Nicht fest verbaute Altbatterien bzw. Altakkumulatoren sind vorher zu entnehmen und getrennt zu entsorgen.

Nur für Deutschland

Du hast die Möglichkeit, dein altes Gerät fach- und umweltgerecht durch Vorwerk entsorgen zu lassen, wenn

- du entweder dein neues Gerät bei Vorwerk gekauft hast und du dein altes Gerät gleicher Art und Güte entsorgen möchtest; oder
- dein Altgerät in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm ist, unabhängig vom Kauf eines neuen Geräts.

In keinem der beiden Fälle muss das Altgerät, das du zur Entsorgung zurückgeben möchtest, bei Vorwerk gekauft worden sein. Für die Rücksendung stellen wir kostenfrei unter [www.thermomix-altgeraeteentsorgung.de](http://www.thermomix-altgeraeteentsorgung.de) ein Rücksendeetikett zur Verfügung. Dein altes Gerät schicke dann bitte an folgende Adresse: Alba Electronics Recycling GmbH, Waldstraße 130, 67363 Lustadt.

Bitte achte auf eine ordnungsgemäße Versandverpackung des Altgeräts, sodass ein Zerschlagen möglichst vermieden wird und eine mechanische Verdichtung oder Bruch ausgeschlossen werden kann. Bitte beachte, dass du für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich bist. Die Annahme von Altgeräten darf abgelehnt werden, wenn aufgrund einer Verunreinigung eine Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen besteht.

## 12 Technische Daten

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

### 12.1 Abmessungen und Gewicht

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

### 12.2 Leistung und elektrischer Anschluss

<b>Motor</b>	Wartungsfreier Vorwerk Synchronmotor, 500 W Nennleistung Drehzahleinstellung von 40 bis 10700 Umdrehungen/Minute Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus „Teig kneten“. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.
<b>Heizung</b>	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.
<b>Anschlusswert</b>	Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (automatische Umstellung). Max. Leistungsaufnahme 2000 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.

<b>Standby-Verbrauch</b>	0 W
<b>Automatisches Ausschalten</b>	Nach 15 Minuten
<b>Integrierte Waage</b>	Einsatzbereit bis einschließlich Stufe 2 Messbereich 1 bis 3000 g Messbereich -1 bis -3000 g

### 12.3 Sicherheits- und Prüfzeichen, Konformität

#### Sicherheitszeichen/Prüfzeichen/ Konformität



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

### 12.4 Material

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

### 12.5 Konnektivität

#### Angaben Konnektivität 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™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE Std 802.11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE Std 802.11a/n/ac/ax™



Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich bestimmt, wenn es im Frequenzbereich 5,150 GHz – 5,350 GHz betrieben wird in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO und TR.

#### Angaben Konnektivität Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

Die Bluetooth® Wortmarke wie auch die Bildzeichen (Logos) sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum der Bluetooth SIG, Inc. Jegliche Verwendung dieser Wortmarke/Bildzeichen durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.

### 12.6 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
42270 Wuppertal  
Deutschland

