

---

thermomix

# THERMOMIX™ TM5

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG





# BIỂU TƯỢNG CẢNH BÁO VỀ AN TOÀN VÀ CÁC TỪ NGŨ BÁO HIỆU



Đây là biểu tượng cảnh báo về an toàn. Nó được sử dụng để cảnh báo bạn về các nguy cơ chấn thương thể chất tiềm ẩn. Hãy tuân thủ mọi thông báo về an toàn theo sau biểu tượng này để tránh chấn thương hoặc tử vong có thể xảy ra.

## Các từ ngữ báo hiệu

Hãy lưu ý đến việc sử dụng các từ ngữ báo hiệu NGUY HIỂM, CẢNH BÁO và THẬN TRỌNG với các thông báo về an toàn. Từ ngữ báo hiệu cho mỗi thông báo đã được lựa chọn sử dụng những chỉ dẫn sau:

### **NGUY HIỂM**

#### **NGUY HIỂM**

Chỉ tình huống nguy hiểm mà nếu không tránh được tình huống này, sẽ dẫn đến tử vong hoặc chấn thương nặng.

### **CẢNH BÁO**

#### **CẢNH BÁO**

Chỉ tình huống nguy hiểm mà nếu không tránh được tình huống này, có thể dẫn đến tử vong hoặc chấn thương nặng.

### **THẬN TRỌNG**

#### **THẬN TRỌNG**

Chỉ tình huống nguy hiểm mà nếu không tránh được tình huống này, có thể dẫn đến chấn thương nhẹ hoặc vừa.

### **CHÚ Ý**

#### **CHÚ Ý**

Được sử dụng để đề cập đến các hành động không liên quan đến chấn thương thể chất.

# CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

## Đọc mọi hướng dẫn

### CẢNH BÁO

#### Không dành cho trẻ em sử dụng.

- Thiết bị Thermomix™ TM5 là một thiết bị nhà bếp được thiết kế để sử dụng tại nhà hoặc trong các môi trường tương tự. Không được phép để trẻ em chơi với thiết bị. Giữ thiết bị và cáp kết nối ngoài tầm với của trẻ em. Nếu thiết bị Thermomix™ TM5 được sử dụng gần trẻ em, hãy cân nhắc việc sử dụng chế độ khóa, xem trang 52.

- Thiết bị Thermomix™ TM5 chỉ dành riêng cho người lớn sử dụng. Không được để trẻ em sử dụng thiết bị – ngay cả khi có sự giám sát của người lớn. Giữ trẻ em tránh xa khỏi thiết bị khi nó đang hoạt động. Vui lòng đảm bảo rằng bạn cảnh báo trẻ về các mối nguy hiểm tiềm ẩn do sự phát triển của hơi nóng/hơi nước, ngưng tụ nóng và các bề mặt nóng.

- Sự giám sát chặt chẽ là cần thiết khi thiết bị Thermomix™ TM5 được sử dụng gần trẻ em.

- Người có năng lực thể chất, cảm giác hoặc trí tuệ suy giảm hay thiếu kinh nghiệm và/hoặc hiểu biết có thể sử dụng thiết bị nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng an toàn và hiểu được các nguy cơ có thể xảy ra.

### CẢNH BÁO

#### Nguy cơ điện giật.

- Phải luôn rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5 khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng, trước khi lắp hoặc tháo các phụ kiện (chẳng hạn như lưới bảo vệ), và trước khi vệ sinh.
- Không đặt thiết bị Thermomix™ TM5 vào nước hoặc chất lỏng khác. Chỉ được vệ sinh bằng vải ẩm. Không được để nước hoặc bụi bắn đi vào thân máy.

- Không được vận hành thiết bị Thermomix™ TM5 nếu dây nguồn hay phích cắm bị hỏng, nếu thiết bị trục trặc, hoặc nếu Thermomix™ TM5 bị rơi hay hỏng hóc theo bất kỳ cách nào. Hãy gửi thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn trở lại cơ sở bảo trì được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh điện hay cơ khí hoặc nếu thiết bị Thermomix™ TM5 bị rơi khỏi bề mặt hay bị hỏng theo bất kỳ cách nào.
- Không được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 ở ngoài trời.

### **⚠ CẢNH BÁO**

**Để tránh bị chấn thương do bỏng hơi, bỏng nóng và nguy cơ bị cửa rách, không được cố dùng lực để mở nắp tô trộn.**

- Chỉ được mở nắp tô trộn khi tốc độ được đặt về mức “0” và cơ cấu khóa đã nhả nắp tô trộn.

### **⚠ CẢNH BÁO**

**Nếu lỗ trong nắp tô trộn bị thực phẩm che mắt hoặc chặn lại và việc làm nóng đang diễn ra, áp suất quá mức có thể tạo thành trong tô trộn và thực phẩm nóng có thể phun ra khỏi tô trộn.**

- Trong khi nấu, nếu bạn thấy lỗ trong nắp tô trộn bị chặn hoặc nếu cốc đong đang bị đẩy lên, hãy rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5. KHÔNG ĐƯỢC chạm vào các nút điều khiển.
- Không được đổ đầy chỗ ninh quá vạch đổ tối đa.
- Không được đổ đầy tô trộn quá vạch đổ tối đa (2,2 lít).
- Đảm bảo rằng lỗ trong nắp tô trộn không bị dính thực phẩm.
- Để cho phép hơi nước thoát ra và ngăn áp suất quá mức, hãy đảm bảo rằng lỗ trong tô trộn không bao giờ bị chặn lại hoặc che mắt – từ bên trong (chẳng hạn do thực phẩm) hoặc từ bên ngoài (chẳng hạn do khăn lau).

**⚠ CẢNH BÁO**

**Bạn có thể bị bỏng nóng hoặc bỏng hơi do thực phẩm hay hơi nước nóng thoát ra hay do chạm vào các bề mặt nóng.**

- Tháo tô trộn cẩn thận để giúp ngăn thực phẩm bên trong khỏi bị tràn hoặc văng ra.
- Hãy cẩn thận khi bổ sung chất lỏng vào tô trộn, vì chúng có thể bị phun ra đột ngột một lần nữa do bay hơi.
- Hãy chú ý tới thực phẩm nóng có thể văng ra khỏi miệng tô trộn. Để tránh chấn thương khi chế biến thực phẩm nóng, hãy đặt cốc đong vào miệng của nắp tô trộn và không chạm vào hoặc cố định cốc đong.
- Để ngăn thực phẩm văng ra, hãy sử dụng cốc đong, chõ ninh hay đĩa Varoma để che lỗ trong nắp tô trộn. Chức năng an toàn chỉ có thể được đảm bảo khi sử dụng các phụ kiện Thermomix chính hãng. Đảm bảo rằng các phụ kiện hoặc lỗ trong nắp tô trộn không bị che mất hoặc chặn lại từ bên trong hoặc bên ngoài do khăn lau hay vật dụng tương tự.
- Ở các tốc độ cao hơn, thực phẩm nóng có thể văng ra hoặc chất lỏng nóng có thể sủi bọt mạnh. Do đó, vui lòng chỉ sử dụng các tốc độ thấp (4–6) ở các nhiệt độ cao (>60°C hoặc nhiệt độ cho phụ kiện Varoma).
- Sử dụng chế độ tăng cường hoặc tăng tốc độ trộn đột ngột với thực phẩm nóng có thể dẫn đến chấn thương do bỏng hơi.
- Khi chế biến thực phẩm nóng, hãy tăng tốc độ dần dần.
- Không được chạm vào bề mặt của tô trộn hoặc các bộ phận của nắp tô trộn, phụ kiện Varoma hay cốc đong vì chúng sẽ trở lên nóng khi chế biến thực phẩm nóng.
- Chỉ được chạm vào tay cầm ở các mép của phụ kiện Varoma khi phụ kiện Varoma đang nóng.
- Khi bạn tháo phụ kiện Varoma khỏi nắp tô trộn và để nó sang một bên, phải luôn luôn đặt nắp phụ kiện Varoma lên.
- Thiết bị Thermomix™ TM5 có thể tạo ra luồng hơi ổn định trong khi nấu tùy thuộc vào thiết lập được chọn. Hãy tránh xa luồng hơi. Hơi

nóng sẽ tiếp tục bốc lên thông qua lỗ trong nắp tô trộn khi tháo toàn bộ phụ kiện Varoma. Hơi nóng có thể thoát ra ở các mép và từ đỉnh của nắp đáy Varoma trong quá trình vận hành.

- Không được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn với các phụ kiện bị hỏng.
- Bỏng hơi do thực phẩm sôi tràn ra ngoài có thể xảy ra nếu làm nóng lượng thực phẩm lớn ở nhiệt độ cao (>90°C và nhiệt độ của phụ kiện Varoma). Nếu thực phẩm sôi tràn ra ngoài, hãy ấn nút chọn để dừng Thermomix™ TM5.
- Khi tháo nắp đáy Varoma, hãy nghiêng nắp xa khỏi mặt và cơ thể của bạn để tránh luồng hơi thoát ra.
- Đảm bảo rằng một số khe của đĩa và khay Varoma vẫn không bị thực phẩm che mất để cho phép hơi thoát ra được kiểm soát.
- Định vị phụ kiện Varoma đúng cách lên tô trộn và thiết bị Thermomix™ TM5 để ngăn phụ kiện Varoma khỏi bị rơi ra.
- Tháo móc và tháo cây trộn khỏi chỗ ninh sau khi tháo chỗ ninh và đặt nó lên bề mặt bằng phẳng. Nếu bị móc

vào chỗ trộn, cây trộn có thể khiến chỗ trộn bị nghiêng và làm thực phẩm nóng tràn ra.

- Hãy cẩn thận khi tháo chỗ ninh. Thực phẩm trong chỗ ninh có thể văng ra trong khi tháo.
- Không được tháo rời tô trộn trong khi nó đang nóng.

### CẢNH BÁO

**Nguy cơ hỏa hoạn. Việc định vị không chính xác có thể khiến thiết bị Thermomix™ TM5 bắt lửa hoặc rơi xuống, gây chấn thương.**

- Thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn có thể bắt lửa nếu tiếp xúc với nguồn nhiệt bên ngoài.
- Không được đặt thiết bị trên hoặc gần bề mặt nóng hay gần bên lò.
- Đặt thiết bị Thermomix™ TM5 trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn, sạch sẽ và không bị làm nóng để giúp ngăn thiết bị khỏi bị trượt xuống hay bắt lửa.
- Không được để dây nguồn treo lơ lửng trên mép bàn bếp hoặc quầy nấu ăn, hay chạm vào bất kỳ bề mặt nóng nào, chẳng hạn như bếp lò.

## **⚠ CẢNH BÁO**

**Việc sử dụng những phụ kiện hoặc vật dụng không được Vorwerk khuyến nghị hay bán có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc chấn thương.**

- Không bao giờ được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 kết hợp với các phụ kiện hoặc thiết bị dành cho các thế hệ cũ hơn của Thermomix™ TM5.
- Chỉ sử dụng cây trộn có đĩa an toàn được cung cấp để khuấy thực phẩm trong tô trộn. Không bao giờ được sử dụng các dụng cụ khác (chẳng hạn như thìa). Những dụng cụ này có thể bị mắc kẹt trong dao trộn đang quay và gây chấn thương.

## **⚠ CẢNH BÁO**

**Nguy cơ bị cửa rách**

- Lưỡi dao trộn rất sắc. Hãy thao tác cẩn thận. Cầm vào phần trên của dao trộn khi tháo hoặc lắp lại.
- Hãy cẩn thận khi tháo dao trộn để ngăn không cho nó tình cờ rơi ra.

- Giữ cho tay và các dụng cụ ở bên ngoài tô trộn để ngăn chặn nguy cơ chấn thương cho người hoặc hỏng hóc cho Thermomix™ TM5.

## **⚠ CẢNH BÁO**

**Các nam châm trong Chíp Công thức có thể ảnh hưởng tới máy điều hòa nhịp tim.**

- Các nam châm trong các Chíp Công thức Thermomix™ TM5 và mặt tiếp xúc của Chíp Công thức Thermomix™ TM5 có thể ảnh hưởng tới máy điều hòa nhịp tim hoặc máy khử rung tim bên trong. Để các Chíp Công thức Thermomix™ TM5 và mặt tiếp xúc của Chíp Công thức Thermomix™ TM5 cách xa khỏi máy điều hòa nhịp tim hoặc máy khử rung tim bên trong. Cảnh báo cho người có sử dụng máy điều hòa nhịp tim hoặc máy khử rung tim bên trong.

## **⚠ THẬN TRỌNG**

**Cơ cấu khóa có thể khiến ngón tay bạn bị kẹp.**

- Tránh tiếp xúc với các bộ phận chuyển động. Không bao giờ được chạm vào tay khóa hay nắp tô trộn

khi mở hoặc đóng thiết bị Thermomix™ TM5.

- Giữ tóc và quần áo xa khỏi các bộ phận chuyển động của thiết bị Thermomix™ TM5.
- Đảm bảo Thiết bị được tắt và cơ cấu khóa đã nhả trước khi tháo hoặc lắp phụ kiện.

### **⚠ THẬN TRỌNG**

**Các phụ kiện bị hỏng có thể gây chấn thương.**

- Nếu bất kỳ phụ kiện nào của thiết bị Thermomix™ TM5 bị hỏng hóc do dao trộn trong quá trình chế biến thực phẩm, hãy bỏ thực phẩm đi. Liên hệ với Vorwerk để có phụ kiện thay thế.
- Kiểm tra vòng đệm kín thường xuyên xem có hỏng hóc có thể không. Trong trường hợp xảy ra hỏng hóc hoặc rò rỉ, hãy thay nắp tô trộn ngay lập tức. Vòng đệm kín không thể tháo được và việc cố làm vậy có thể dẫn đến hỏng hóc, khiến phải thay nắp tô trộn.

### **⚠ THẬN TRỌNG**

**Bạn có thể bị chấn thương hoặc làm hỏng thiết bị Thermomix™ TM5 hay đồ đạc của mình.**

- Không được sửa đổi thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn hay bất kỳ phụ kiện nào.
- Không bao giờ được để thiết bị Thermomix™ TM5 không được giám sát trong khi nó đang chạy. (Hãy lưu ý rằng một số công thức tự động sử dụng tốc độ trộn thấp và nhiệt độ thấp có thể được chuẩn bị trong thiết bị Thermomix™ TM5 mà không được giám sát. Những ngoại lệ này sẽ được nêu rõ trong công thức.)
- Sự mất cân bằng của thiết bị Thermomix™ TM5 có thể diễn tiến khi nhào bột nhào hoặc nghiền thực phẩm và khiến thiết bị dịch chuyển dọc quầy nấu ăn. Hãy giữ cho thiết bị Thermomix™ TM5 xa khỏi mép quầy nấu ăn để giúp ngăn nó khỏi bị rơi xuống.
- Đảm bảo rằng có đủ khe hở bên trên và xung quanh thiết bị Thermomix™ TM5 và phụ kiện Varoma (tủ ủ và giá đựng) để giúp ngăn chặn hỏng hóc do hơi nóng thoát ra.

## CHÚ Ý

- Chỉ cắm phích cắm của thiết bị vào dòng điện xoay chiều tại ổ cắm điện do một chuyên viên có chuyên môn lắp đặt. Điện áp và tần số nguồn cấp điện phải phù hợp với nhãn trên phích cắm (trên nguồn cấp điện).
- Chỉ xoay đồng hồ tốc độ khi phụ kiện đánh trứng/kem hình bướm (phụ kiện khuấy) được lắp đúng cách. Không được vượt quá tốc độ 4 khi sử dụng dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm. Nếu bạn làm vậy, nó có thể văng ra và bị hỏng.
- Không bao giờ được sử dụng cây trộn khi dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm được lắp.
- Không được bổ sung các thành phần có thể làm hỏng hoặc tắc nghẽn dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm khi nó được lắp vào dao trộn và động cơ đang chạy.
- Rò rỉ từ khu vực xung quanh dao trộn có thể làm hỏng thiết bị Thermomix™ TM5.
- Đảm bảo rằng vòng đệm kín của dao trộn được lắp khít vào vòng bi của dao.
- Đảm bảo rằng dao trộn được khóa chính xác vào để tô trộn.
- Để tô trộn phải được xoay tới mức xa nhất có thể và được khóa lại. Việc không lắp để tô trộn và dao trộn đúng cách có thể dẫn đến làm hỏng các bộ phận khác của thiết bị Thermomix™ TM5. Nếu chất lỏng rò rỉ hoặc tràn vào thân máy của thiết bị Thermomix™ TM5, hãy rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5 và tham khảo phần vệ sinh (trang 56) để vệ sinh.
- Để giúp ngăn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn khỏi bị gỉ, hãy đảm bảo rằng các chốt tiếp xúc của tô trộn được làm khô hoàn toàn sau khi vệ sinh để hơi ẩm không đi vào thiết bị Thermomix™ TM5.
- Chỉ được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn với nắp tô trộn sạch. Đảm bảo rằng miệng của tô trộn luôn luôn sạch sẽ.

## LƯU LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

---

# BẢNG NHIỆT ĐỘ BÊN TRONG TỐI THIỂU AN TOÀN

Các bước an toàn trong việc sơ chế, nấu, và bảo quản thực phẩm có ý nghĩa rất quan trọng trong việc ngăn chặn các bệnh liên quan đến thực phẩm. Bạn không thể nhìn thấy, ngửi hoặc nếm được các vi khuẩn có hại có thể gây ra bệnh tật. Trong mọi bước của quá trình chế biến thực phẩm, hãy tuân theo bốn chỉ dẫn dưới đây để giữ thực phẩm an toàn:

- **Vệ sinh** – Rửa tay và các bề mặt thường xuyên.
- **Tách riêng** – Tách riêng thịt sống khỏi các thực phẩm khác.
- **Nấu** – Nấu tới nhiệt độ phù hợp.
- **Làm lạnh** – Làm lạnh thực phẩm nhanh chóng.

Nấu tất cả thực phẩm tới những nhiệt độ bên trong tối thiểu này như được đo bằng nhiệt kế thực phẩm trước khi lấy thực phẩm ra khỏi nguồn nhiệt. Vì lý do sở thích cá nhân, người tiêu dùng có thể chọn nấu thực phẩm tới nhiệt độ cao hơn.

| Sản phẩm                                                                   | Nhiệt độ Bên trong & Thời gian Duy trì Tối thiểu  |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Thịt bò, Thịt lợn, Thịt bê & Thịt cừu non<br>Bít tết, thịt sườn, thịt quay | 60 °C (140 °F) và để duy trì trong ít nhất 3 phút |
| Thịt xay                                                                   | 70 °C (160 °F)                                    |
| Giăm bông, tươi hoặc hun khói (không nấu chín)                             | 60 °C (140 °F) và để duy trì trong ít nhất 3 phút |

| Sản phẩm                                                                                         | Nhiệt độ Bên trong Tối thiểu |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Tất cả Gia cầm (phần ngực, chim cả con, chân, bắp đùi, và cánh, gia cầm xay, và hỗn hợp để nhồi) | 70 °C (160 °F)               |
| Trứng                                                                                            | 70 °C (160 °F)               |
| Cá & Tôm, Cua, Sò, Hến                                                                           | 60 °C (140 °F)               |
| Các sản phẩm còn lại                                                                             | 70 °C (160 °F)               |
| Thịt hầm                                                                                         | 70 °C (160 °F)               |

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Biểu tượng cảnh báo về an toàn và các từ ngữ báo hiệu .....</b> | <b>3</b>      |
| <b>Các biện pháp an toàn quan trọng .....</b>                      | <b>4</b>      |
| <b>Bảng nhiệt độ bên trong tối thiểu an toàn .....</b>             | <b>11</b>     |
| <b>Dữ liệu kỹ thuật .....</b>                                      | <b>14</b>     |
| <b>Giới thiệu .....</b>                                            | <b>15</b>     |
| <br><b>Thiết bị Thermomix™ TM5 của Bạn .....</b>                   | <br><b>16</b> |
| <br><b>Trước khi bạn bắt đầu .....</b>                             | <br><b>18</b> |
| Cách lắp tô trộn đúng cách .....                                   | 20            |
| Cách tháo dao trộn .....                                           | 21            |
| Cách lắp dao trộn .....                                            | 22            |
| <br><b>Phụ kiện .....</b>                                          | <br><b>23</b> |
| Tô trộn .....                                                      | 23            |
| Đế tô trộn .....                                                   | 23            |
| Nắp tô trộn .....                                                  | 24            |
| Cốc đong .....                                                     | 25            |
| Chõ ninh .....                                                     | 26            |
| Cây trộn .....                                                     | 27            |
| Dụng cụ đánh trứng/kem Hình bướm (Phụ kiện khuấy) .....            | 28            |
| Phụ kiện Varoma .....                                              | 29            |
| Cách sử dụng phụ kiện Varoma .....                                 | 30            |
| Việc làm thiết thực với phụ kiện Varoma .....                      | 32            |
| <br><b>Làm việc với thiết bị Thermomix™ TM5 .....</b>              | <br><b>33</b> |
| Sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của lần đầu tiên .....             | 33            |
| Tắt thiết bị Thermomix™ TM5 .....                                  | 35            |
| Các biện pháp an toàn .....                                        | 35            |
| Cân các thành phần với thiết bị Thermomix™ TM5 .....               | 35            |
| Thông tin bổ sung về việc cân .....                                | 36            |
| Vận hành thiết bị Thermomix™ TM5 từ Màn hình chính .....           | 37            |
| Thay đổi thời gian thiết lập trước .....                           | 38            |
| Đồng hồ nhiệt độ .....                                             | 39            |
| Làm nóng nhẹ nhàng ở tốc độ 2 và 3 .....                           | 40            |
| Thiết lập nhiệt độ cho phụ kiện Varoma .....                       | 40            |
| Đồng hồ tốc độ .....                                               | 41            |
| Chế độ khuấy nhẹ .....                                             | 41            |
| Khuấy .....                                                        | 41            |
| Trộn/pha trộn .....                                                | 42            |
| Chế độ tăng cường .....                                            | 42            |
| Vận hành dao trộn xuôi chiều/ngược chiều .....                     | 43            |
| Chế độ bột nhào .....                                              | 44            |

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Kết nối Chíp Công thức Thermomix™ TM5 .....          | 45 |
| Menu của thiết bị Thermomix™ TM5 .....               | 45 |
| Các công thức yêu thích .....                        | 45 |
| Các công thức .....                                  | 46 |
| Theo mục .....                                       | 46 |
| Từ A đến Z .....                                     | 46 |
| Đã nấu gần đây .....                                 | 46 |
| Nấu theo một công thức từ Chíp Công thức Thermomix™  |    |
| sử dụng “chức năng nấu có hướng dẫn” .....           | 47 |
| Các bước Song song .....                             | 47 |
| Các công thức tự động .....                          | 48 |
| Chế độ vận chuyển .....                              | 49 |
| Thiết lập .....                                      | 49 |
| Quản lý các công thức yêu thích .....                | 49 |
| Ngôn ngữ .....                                       | 50 |
| Hệ đơn vị .....                                      | 50 |
| Giới thiệu về Thiết bị Thermomix™ TM5 .....          | 50 |
| Đặt lại về thiết lập của nhà máy .....               | 51 |
| Màu nền .....                                        | 51 |
| Khóa thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn .....           | 52 |
| Liên hệ .....                                        | 54 |
| <b>Những điều cần ghi nhớ</b> .....                  | 55 |
| Tắt máy tự động .....                                | 55 |
| Bảo vệ động cơ điện tử .....                         | 55 |
| Tải cao .....                                        | 55 |
| <b>Vệ sinh</b> .....                                 | 56 |
| Cách vệ sinh tô trộn và nắp tô trộn .....            | 56 |
| Cách vệ sinh dao trộn .....                          | 57 |
| Cách vệ sinh phụ kiện Varoma .....                   | 58 |
| Cách vệ sinh thiết bị Thermomix chính .....          | 58 |
| Cách vệ sinh khu vực bên dưới tô trộn .....          | 59 |
| Thông tin bổ sung cho việc vệ sinh .....             | 59 |
| <b>Thay lưới bảo vệ</b> .....                        | 60 |
| Thay lưới bảo vệ ở phía sau .....                    | 60 |
| Thay lưới bảo vệ ở đáy .....                         | 61 |
| <b>Ghi chú cho các công thức của chính bạn</b> ..... | 62 |
| <b>Xử lý sự cố</b> .....                             | 63 |
| <b>Quy định pháp lý/Bản quyền</b> .....              | 64 |
| <b>Bảo hành/Dịch vụ khách hàng</b> .....             | 65 |

# DỮ LIỆU KỸ THUẬT

Biểu tượng về sự tuân thủ/  
Dấu hiệu về sự tuân thủ



## Động cơ

Động cơ từ trở công suất định mức 500 W không cần bảo dưỡng của Vorwerk.  
Tốc độ có thể điều chỉnh liên tục từ 100 đến 10.700 vòng/phút (Khuấy nhẹ ở tốc độ 40 vòng/phút).  
Thiết lập tốc độ đặc biệt (chế độ thay thế) để chuẩn bị bột nhào.  
Tính năng bảo vệ động cơ điện tử để ngăn chặn quá tải.

## Hệ thống làm nóng

Công suất tiêu thụ là 1.000 W.  
Được bảo vệ chống lại quá nhiệt.

## Tích hợp thang đo

Khoảng đo từ 5 đến 3.000 g với số gia là 5 g (tới tối đa là 6,0 kg);  
–5 đến –3.000 g với số gia là 5 g (tới tối đa là –6,0 kg)

## Vỏ máy

Vật liệu nhựa chất lượng cao.

## Tô trộn

Thép không gỉ, có tích hợp hệ thống làm nóng và cảm biến nhiệt độ.  
Dung tích tối đa là 2,2 lít.

## Tải trọng liên kết

Chỉ đối với nguồn 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1).  
Công suất tiêu thụ tối đa là 1.500 W.  
Dây nguồn kiểu rút, dài 1 m.

## Kích thước và trọng lượng

Thermomix™ TM5

### không có phụ kiện Varoma

|             |          |
|-------------|----------|
| chiều cao   | 34,10 cm |
| chiều rộng  | 32,60 cm |
| chiều sâu   | 32,60 cm |
| trọng lượng | 7,95 kg  |

### có phụ kiện Varoma

|             |          |
|-------------|----------|
| chiều cao   | 13,10 cm |
| chiều rộng  | 38,30 cm |
| chiều sâu   | 27,50 cm |
| trọng lượng | 0,80 kg  |

# GIỚI THIỆU

---

Quý khách hàng Thân mến,

Xin chúc mừng bạn đã mua thiết bị Thermomix™ TM5!

Trong buổi giới thiệu về thiết bị Thermomix™ TM5, bạn đã được trải nghiệm và kiểm nghiệm các lợi ích của thiết bị Thermomix™ TM5 mới bằng năm giác quan. Một nhân viên tư vấn thiết bị Thermomix™ TM5 giàu kinh nghiệm đã giúp bạn tối ưu hóa việc sử dụng tất cả các chức năng có thể nhằm đáp ứng mọi nhu cầu của bạn.

Bây giờ, bạn đã sẵn sàng để bắt đầu tận hưởng các lợi ích từ chính thiết bị Thermomix™ TM5 của mình. Việc chế biến các thực phẩm ngon miệng và có lợi cho sức khỏe trở nên nhanh chóng và dễ dàng. Nấu ăn với Thermomix™ TM5 giúp bạn tiết kiệm thời gian cho các hoạt động khác.

Hướng dẫn sử dụng này sẽ giúp bạn từng bước làm quen với thiết bị Thermomix™ TM5 mới của mình. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn. Với mỗi bước, bạn sẽ thấy rằng chúng tôi đã cân nhắc các lợi ích và nhu cầu của bạn khi thiết kế sản phẩm chất lượng cao này.

Thiết kế từng bước dễ hiểu của các công thức sẽ giúp bạn chuẩn bị các bữa ăn và món ăn của mình hết sức thành công.

Chúng tôi xin chúc bạn, gia đình và bạn bè bạn luôn vui vẻ với thiết bị Thermomix™ TM5 mới của mình!

Vorwerk Thermomix

# THIẾT BỊ THERMOMIX™ TM5 CỦA BẠN

---





① Thân máy Thiết bị  
Thermomix™ TM5

② Tô trộn

③ Đế tô trộn

④ Vòng đệm kín cho dao trộn

⑤ Dao trộn

⑨ Nắp tô trộn

⑩ Dụng cụ đánh trứng/  
kem hình bướm

(Phụ kiện khuấy)

⑪ Cây trộn có đĩa an toàn

⑫ Chõ ninh

⑬ Cốc đong

⑭ Chíp Công thức

Thermomix™ TM5

⑮ Cảm biến nắp đậy

⑯ Nút chọn

⑰ Tay cầm

⑱ Sách hướng

dẫn nấu ăn

⑲ Hướng dẫn sử dụng

Phụ kiện Varoma

⑥ Nắp đậy Varoma

⑦ Khay Varoma

⑧ Đĩa Varoma

# TRƯỚC KHI BẠN BẮT ĐẦU

## CHÚ Ý

Rò rỉ từ khu vực xung quanh dao trộn có thể làm hỏng thiết bị Thermomix™ TM5.

- Đảm bảo rằng vòng đệm kín của dao trộn được lắp khít vào vòng bi của dao.
- Đảm bảo rằng dao trộn được khóa chính xác vào đế tô trộn.
- Để tô trộn phải được xoay tới mức xa nhất có thể và được khóa lại. Việc không lắp đế tô trộn và dao trộn đúng cách có thể dẫn đến làm hỏng các bộ phận khác của thiết bị Thermomix™ TM5. Nếu chất lỏng rò rỉ hoặc tràn vào thân máy của thiết bị Thermomix™ TM5, hãy rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5 và tham khảo phần vệ sinh (trang 56) để vệ sinh.
- Để giúp ngăn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn khỏi bị gỉ, hãy đảm bảo rằng các chốt tiếp xúc của tô trộn được làm khô hoàn toàn sau khi vệ sinh để hơi ẩm không đi vào thiết bị Thermomix™ TM5.

## Xin chúc mừng bạn đã mua thiết bị Thermomix™ TM5!

Trước khi sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 lần đầu, bạn hãy tham dự buổi giới thiệu sản phẩm với một Nhân viên tư vấn thiết bị Thermomix™ TM5 có chuyên môn. Hãy tự mình làm quen với việc sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5.



## Trước khi bạn bắt đầu

### ⚠ CẢNH BÁO

#### **Không dành cho trẻ em sử dụng.**

- Thiết bị Thermomix™ TM5 chỉ dành riêng cho người lớn sử dụng. Không được để trẻ em sử dụng thiết bị – ngay cả khi có sự giám sát của người lớn. Giữ trẻ em tránh xa khỏi thiết bị khi nó đang hoạt động. Vui lòng đảm bảo rằng bạn cảnh báo trẻ về các mối nguy hiểm tiềm ẩn do sự phát triển của hơi nóng/hơi nước, ngưng tụ nóng và các bề mặt nóng.

#### **Việc sử dụng những phụ kiện hoặc vật dụng không được Vorwerk khuyến nghị hay bán có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc chấn thương.**

- Không được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn với các phụ kiện bị hỏng.
- Không được sửa đổi thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn hay bất kỳ phụ kiện nào.
- Không bao giờ được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 kết hợp với các phụ kiện hoặc thiết bị dành cho các thế hệ cũ hơn của Thermomix™ TM5.

#### **Nguy cơ hỏa hoạn. Việc định vị không chính xác có thể khiến thiết bị Thermomix™ TM5 bắt lửa hoặc rơi xuống, gây chấn thương.**

- Đặt thiết bị Thermomix™ TM5 trên bề mặt sạch sẽ, chắc chắn và bằng phẳng để giúp ngăn thiết bị khỏi bị trượt xuống hoặc bắt lửa.

### ⚠ THẬN TRỌNG

#### **Các phụ kiện bị hỏng có thể gây chấn thương.**

- Nếu bất kỳ phụ kiện nào của thiết bị Thermomix™ TM5 bị hỏng hóc do dao trộn trong quá trình chế biến thực phẩm, hãy bỏ thực phẩm đi. Liên hệ với Vorwerk để có phụ kiện thay thế.
- Kiểm tra vòng đệm kín thường xuyên xem có hỏng hóc có thể không. Trong trường hợp xảy ra hỏng hóc hoặc rò rỉ, hãy thay nắp tô trộn ngay lập tức. Vòng đệm kín không thể tháo được và việc cố làm vậy có thể dẫn đến hỏng hóc, khiến phải thay nắp tô trộn.

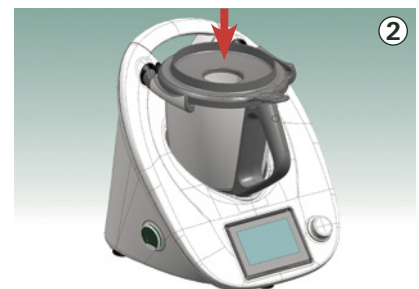
Đảm bảo đặt thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn lên bề mặt sạch sẽ, chắc chắn và bằng phẳng để thiết bị không thể bị trượt xuống. Bạn nên đặt thiết bị Thermomix™ TM5 của mình ở vị trí cố định trong nhà bếp để có thể vận hành nó một cách dễ dàng. Tháo Miếng dán khỏi Màn hình cảm ứng. Vệ sinh thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn trước khi sử dụng lần đầu. Hãy làm theo các hướng dẫn trong chương về vệ sinh (trang 56).

## Cách lắp tô trộn đúng cách

### ⚠ CẢNH BÁO

**Để tránh chấn thương do bỏng hơi, bỏng nóng và nguy cơ bị cửa rách:**

- Chỉ được mở nắp tô trộn khi tốc độ được đặt về mức "0" và cơ cấu khóa đã nhả nắp tô trộn.
- Để ngăn thực phẩm văng ra, hãy sử dụng cốc đong, chõ ninh hay đĩa Varoma để che lỗ trong nắp tô trộn. Chức năng an toàn chỉ có thể được đảm bảo khi sử dụng các phụ kiện Thermomix chính hãng. Đảm bảo rằng các phụ kiện hoặc lỗ trong nắp tô trộn không bị che mất hoặc chặn lại từ bên trong hoặc bên ngoài do khăn lau hay vật dụng tương tự.
- Không được để dây nguồn treo lơ lửng trên mép bàn bếp hoặc quầy nấu ăn, hay chạm vào bất kỳ bề mặt nóng nào, chẳng hạn như bếp lò.
- Không được chạm vào bề mặt của tô trộn hoặc các bộ phận của nắp tô trộn, phụ kiện Varoma hay cốc đong vì chúng sẽ trở lên nóng khi chế biến thực phẩm nóng.
- Không được tháo rời tô trộn trong khi nó đang nóng.



### ⚠ THẬN TRỌNG

**Cơ cấu khóa có thể khiến ngón tay bạn bị kẹp.**

- Tránh tiếp xúc với các bộ phận chuyển động. Không bao giờ được chạm vào tay khóa hay nắp tô trộn khi mở hoặc đóng thiết bị Thermomix™ TM5.
- Đảm bảo Thiết bị được tắt và cơ cấu khóa đã nhả trước khi tháo hoặc lắp phụ kiện.
- Giữ tóc và quần áo xa khỏi các bộ phận chuyển động của thiết bị Thermomix™ TM5.

Lắp tô trộn với tay cầm hướng về phía trước và đặt nhẹ nó vào vị trí ①.

Tô trộn được lắp đúng cách nếu tay cầm hướng về phía trước, như trong hình ①, và nếu bản thân tô trộn được cố định chặt vào thiết bị Thermomix™ TM5. Để đóng tô trộn, hãy đặt nắp tô trộn theo chiều thẳng đứng lên trên tô trộn ②. Nắp sẽ tự động khóa khi động cơ hoạt động.

## Cách tháo dao trộn

### ⚠ CẢNH BÁO

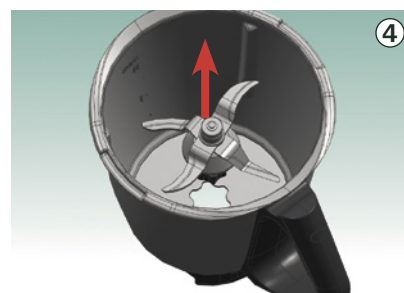
**Bạn có thể bị lưỡi dao trộn cắt phải.**

- Lưỡi dao trộn rất sắc. Hãy thao tác cẩn thận. Cầm vào phần trên của dao trộn khi tháo hoặc lắp lại.
- Hãy cẩn thận khi tháo dao trộn để ngăn không cho nó tình cờ rơi ra.
- Giữ cho tay và các vật dụng ở bên ngoài tô trộn để ngăn chặn nguy cơ chấn thương cho người hoặc hỏng hóc cho thiết bị Thermomix™ TM5.
- Không được tháo rời tô trộn trong khi nó đang nóng.

Để tháo dao trộn: Giữ tô trộn bằng một tay để nó mở các điểm về phía trên. Dùng tay còn lại để xoay đế tô trộn 30 độ theo chiều kim đồng hồ và kéo đế tô trộn xuống phía dưới ③. Cẩn thận cầm phần trên của dao trộn và tháo nó cùng với vòng đệm kín ④.

### ⚠ THẬN TRỌNG

Giữ tóc và quần áo xa khỏi các bộ phận chuyển động của thiết bị Thermomix™ TM5.



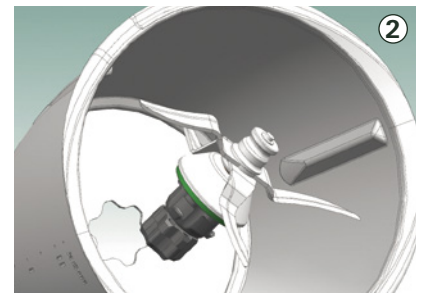
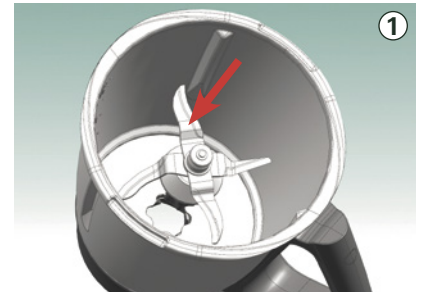
## Cách lắp dao trộn

### CHÚ Ý

Rò rỉ từ khu vực xung quanh dao trộn có thể làm hỏng thiết bị Thermomix™ TM5.

- Đảm bảo rằng vòng đệm kín của dao trộn được lắp khít vào vòng bi của dao.
- Đảm bảo rằng dao trộn được khóa chính xác vào đế tô trộn.
- Đế tô trộn phải được xoay tới mức xa nhất có thể và được khóa lại. Việc không lắp đế tô trộn và dao trộn đúng cách có thể dẫn đến làm hỏng các bộ phận khác của thiết bị Thermomix™ TM5. Nếu chất lỏng rò rỉ hoặc tràn vào thân máy của thiết bị Thermomix™ TM5, hãy rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5 và tham khảo phần vệ sinh (trang 56) để vệ sinh.
- Để giúp ngăn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn khỏi bị gỉ, hãy đảm bảo rằng các chốt tiếp xúc của tô trộn được làm khô hoàn toàn sau khi vệ sinh để hơi ẩm không đi vào thiết bị Thermomix™ TM5.

Để lắp lại dao trộn, hãy đặt đế tô trộn lên bề mặt bằng phẳng và sạch sẽ, đặt tô trộn lên trên đế và giữ chặt tay cầm. Bây giờ, hãy ấn dao trộn qua lỗ ở đáy tô trộn ① ② cho đến khi vòng đệm kín của nó chạm vào đáy tô trộn. Sau đó, hãy xoay đế tô trộn 30 độ theo chiều kim đồng hồ để khóa dao trộn vào vị trí ③.



# PHỤ KIỆN

Trước khi bạn bắt đầu sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của mình, chúng tôi muốn giới thiệu các phụ kiện của nó chi tiết hơn. Chúng là minh chứng cho một thiết kế được cân nhắc kỹ. Mọi phụ kiện đã được thiết kế một cách thông minh và phục vụ một vài mục đích.

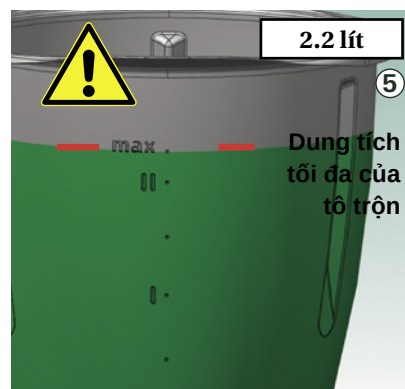
## Tô trộn

### ⚠ CẢNH BÁO

**Việc đổ quá đầy có thể dẫn đến chấn thương do bong hơi/bong nóng.**

- Đảm bảo rằng lỗ trong nắp tô trộn không bị dính thực phẩm.
- Không được đổ đầy tô trộn quá vạch đỏ tối đa (2,2 lít).
- Tháo tô trộn cẩn thận để giúp ngăn thực phẩm bên trong khỏi bị tràn hoặc văng ra.
- Hãy cẩn thận khi bổ sung chất lỏng vào tô trộn, vì chúng có thể bị phun ra đột ngột một lần nữa do bay hơi.

Ở bên trong và bên ngoài của tô trộn, có có vạch chỉ mức đồ (4). Tô trộn có dung tích tối đa là 2,2 lít (5).



## Đế tô trộn

### CHÚ Ý

- Đế tô trộn phải được xoay tới mức xa nhất có thể và được khóa lại. Việc không lắp đế tô trộn và dao trộn đúng cách có thể dẫn đến làm hỏng các bộ phận khác của thiết bị Thermomix™ TM5. Nếu chất lỏng rò rỉ hoặc tràn vào thân máy của thiết bị Thermomix™ TM5, hãy rút phích cắm của Thermomix™ TM5 và tham khảo phần vệ sinh (trang 56) để vệ sinh.
- Để giúp ngăn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn khỏi bị gỉ, hãy đảm bảo rằng các chốt tiếp xúc của tô trộn được làm khô hoàn toàn sau khi vệ sinh để hơi ẩm không đi vào thiết bị Thermomix™ TM5.

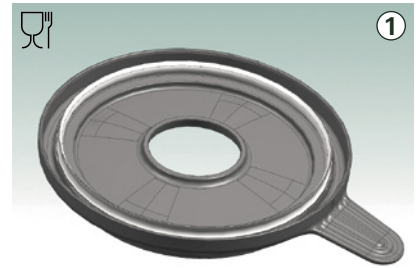


Đế tô trộn (6) được sử dụng để bắt chặt và nối lồng dao trộn bên trong tô trộn. Toàn bộ tô trộn có thể được đặt lên bất kỳ bề mặt làm việc nào.

## Nắp tô trộn

### ⚠ CẢNH BÁO

- Để cho phép hơi nước thoát ra và ngăn áp suất quá mức, hãy đảm bảo rằng lỗ trong tô trộn không bao giờ bị chặn lại hoặc che mất – từ bên trong (chẳng hạn do thực phẩm) hoặc từ bên ngoài (chẳng hạn do khăn lau).
- Để ngăn thực phẩm văng ra, hãy sử dụng cốc đong, chõ ninh hay đĩa Varoma để che lỗ trong nắp tô trộn. Chức năng an toàn chỉ có thể được đảm bảo khi sử dụng các phụ kiện Thermomix™ TM5 chính hãng. Đảm bảo rằng các phụ kiện hoặc lỗ trong nắp tô trộn không bị che mất hoặc chặn lại từ bên trong hoặc bên ngoài do khăn lau hay vật dụng tương tự.
- Để tránh bị chấn thương do bỏng hơi, bỏng nóng và nguy cơ bị cửa rách, không được cố dùng lực để mở nắp tô trộn.
- Chỉ được mở nắp tô trộn khi tốc độ được đặt về mức “0” và cơ cấu khóa đã nhả nắp tô trộn.
- Thiết bị Thermomix™ TM5 chỉ dành riêng cho người lớn sử dụng. Không được để trẻ em sử dụng thiết bị – ngay cả khi có sự giám sát của người lớn. Giữ trẻ em tránh xa khỏi thiết bị khi nó đang hoạt động. Vui lòng đảm bảo rằng bạn cảnh báo trẻ về các mối nguy hiểm tiềm ẩn do sự phát triển của hơi nóng/hơi nước, ngưng tụ nóng và các bề mặt nóng.



### ⚠ THẬN TRỌNG

Kiểm tra vòng đệm kín thường xuyên xem có hỏng hóc có thể không. Trong trường hợp xảy ra hỏng hóc hoặc rò rỉ, hãy thay nắp tô trộn ngay lập tức. Vòng đệm kín không thể tháo được và việc cố làm vậy có thể dẫn đến hỏng hóc, khiến phải thay nắp tô trộn.

### CHÚ Ý

Chỉ được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn với nắp tô trộn và vòng đệm kín sạch. Đảm bảo rằng miệng của tô trộn luôn luôn sạch sẽ.

Nắp tô trộn ① được sử dụng để đóng tô trộn. Vì các lý do an toàn, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ không hoạt động trừ khi nắp đã được định vị và khóa đúng cách. Không bao giờ được cố dùng lực để mở nắp khi thiết bị Thermomix™ TM5 được khóa. Nắp tô trộn đang được cố định bằng cơ cấu khóa tự động. Cơ cấu này gồm hai tay khóa cố định nắp và một cảm biến được đặt trên vỏ trên giữa các tay khóa. Đảm bảo luôn luôn giữ cảm biến này sạch sẽ.

Vui lòng lưu ý đến độ trễ giữa thời điểm thiết lập tốc độ động cơ về mức 0 và thời điểm cơ cấu khóa nhả nắp. Độ trễ này tùy thuộc vào tốc độ động cơ để ngăn các thành phần thực phẩm khỏi bị tràn ra nếu tô trộn được đổ đến vạch báo lớn nhất.

## Cốc đong

### ⚠ CẢNH BÁO

**Bạn có thể bị bỏng nóng hoặc bỏng hơi do thực phẩm hay hơi nước nóng thoát ra hay do chạm vào các bề mặt nóng.**

- Để ngăn thực phẩm văng ra, hãy sử dụng cốc đong, chõ ninh hay đĩa Varoma để che lỗ trong nắp tô trộn. Chức năng an toàn chỉ có thể được đảm bảo khi sử dụng các phụ kiện Thermomix chính hãng. Đảm bảo rằng các phụ kiện hoặc lỗ trong nắp tô trộn không bị che mất hoặc chặn lại từ bên trong hoặc bên ngoài do khăn lau hay vật dụng tương tự.
- Nếu lỗ trong nắp tô trộn bị thực phẩm che mất hoặc chặn lại và việc làm nóng đang diễn ra, áp suất quá mức có thể tạo thành trong tô trộn và thực phẩm nóng có thể phun ra khỏi tô trộn.
- Trong khi nấu, nếu bạn thấy lỗ trong nắp tô trộn bị chặn hoặc nếu cốc đong đang bị đẩy lên, hãy rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5. **KHÔNG ĐƯỢC** chạm vào các nút điều khiển.
- Không được đổ đầy tô trộn và chõ ninh quá vạch đổ tối đa.
- Hãy chú ý tới thực phẩm nóng có thể văng ra khỏi miệng tô trộn. Để tránh chấn thương khi chế biến thực phẩm nóng, hãy đặt cốc đong vào miệng của nắp tô trộn và không chạm vào hoặc cố định cốc đong.
- Sử dụng chế độ tăng cường hoặc tăng tốc độ trộn đột ngột với thực phẩm nóng có thể dẫn đến chấn thương do bỏng hơi.
- Khi chế biến thực phẩm nóng, hãy tăng tốc độ dần dần.

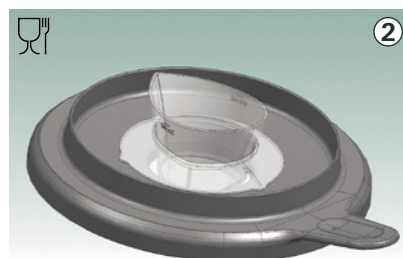
Cốc đong là một vật dụng đa năng: nó là nắp đong cho lỗ trong nắp tô trộn để tránh mất nhiệt và ngăn không cho các thành phần thoát ra.

Cốc đong có thể được sử dụng để đong các thành phần. Vui lòng lưu ý rằng cốc đong có thể chứa tới 100 ml, và 50 ml khi được đổ tới phần rãnh.

Đặt cốc đong vào lỗ trong nắp tô trộn với lỗ của nó hướng lên trên (2).

Nếu bạn muốn bổ sung thêm một lượng nhỏ chất lỏng, không cần phải tháo cốc đong. Chỉ cần đổ chất lỏng lên trên nắp. Nó sẽ dần dần chảy nhỏ giọt vào tô trộn.

Để bổ sung một lượng lớn chất lỏng hay các thành phần qua lỗ trong nắp tô trộn, hãy nhấc cốc đong lên và bổ sung chúng vào tô trộn.



## Chỗ ninh

### ⚠ CẢNH BÁO

**Bạn có thể bị bỏng nóng hoặc bỏng hơi do thực phẩm hay hơi nước nóng thoát ra hay do chạm vào các bề mặt nóng.**

- Nếu lỗ trong nắp tô trộn bị thực phẩm che mắt hoặc chặn lại và việc làm nóng đang diễn ra, áp suất quá mức có thể tạo thành trong tô trộn và thực phẩm nóng có thể phun ra khỏi tô trộn.
- Trong khi nấu, nếu bạn thấy lỗ trong nắp tô trộn bị chặn hoặc nếu cốc đong đang bị đẩy lên, hãy rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5. **KHÔNG ĐƯỢC** chạm vào các nút điều khiển.
- Không được đổ đầy chỗ ninh quá vạch đổ tối đa ①.

**Thực phẩm bên trong bị văng hoặc tràn ra có thể gây bỏng nóng hoặc bỏng hơi.**

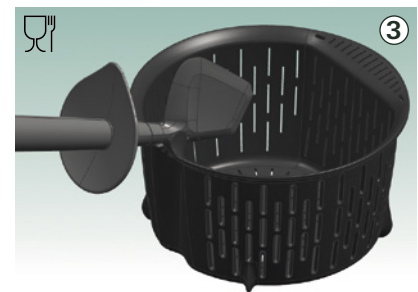
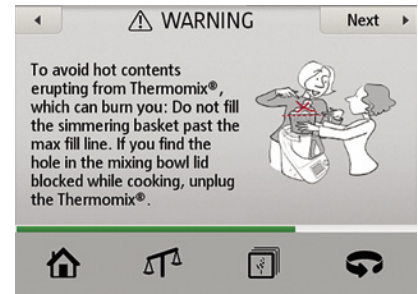
- Tháo móc và tháo cây trộn khỏi chỗ ninh sau khi tháo chỗ ninh khỏi tô trộn và đặt nó lên bề mặt bằng phẳng. Nếu bị móc vào chỗ ninh, cây trộn có thể khiến chỗ ninh bị nghiêng và làm thực phẩm nóng tràn ra.
- Hãy cẩn thận khi tháo chỗ ninh. Thực phẩm trong chỗ ninh có thể văng ra trong khi tháo.

Chỗ ninh cho thiết bị Thermomix™ TM5 được làm bằng nhựa chất lượng cao. Nó là một vật dụng đa năng:

- Lọc nước ép trái cây và rau củ. Nghiền trái cây hoặc rau củ và tạo bột nhuyễn trong thiết bị Thermomix™ TM5, sau đó lắp chỗ ninh vào tô trộn và sử dụng nó làm bộ lọc khi đổ nước ép ra. Khi đổ nước ép, hãy sử dụng cây trộn để giữ chỗ ninh ②.
- Thực phẩm thanh cảnh, nhẹ nhàng, chẳng hạn như thịt viên hoặc cá viên không thích hợp để chuẩn bị thành một khối trong tô trộn phải được đặt vào chỗ ninh.

Để tháo chỗ ninh: đặt móc của cây trộn vào rãnh của chỗ ninh ③ và nâng chỗ ninh lên khỏi tô trộn ④. Cây trộn có thể được tháo ra bất kỳ lúc nào.

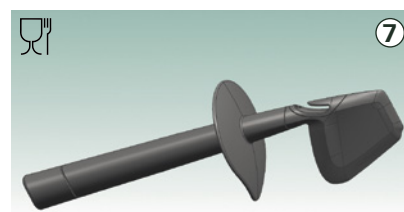
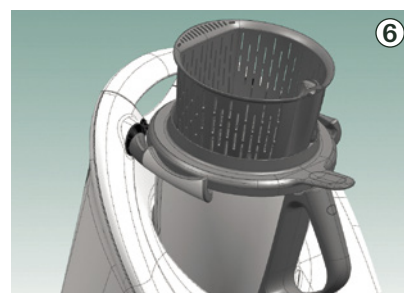
- Các chân ở đáy của chỗ ninh ⑤ cho phép chất lỏng chảy nhỏ giọt khỏi thực phẩm trong chỗ ninh.
- Trong trường hợp chờ để làm giảm chất lỏng trong thực phẩm (chẳng hạn như nước sốt), hãy đặt chỗ ninh làm nắp đậy lên trên nắp tô trộn ⑥ thay cho cốc đong.



## Cây trộn

### ⚠ CẢNH BÁO

- Việc sử dụng những phụ kiện hoặc vật dụng không được Vorwerk khuyến nghị hay bán có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc chấn thương.
- Chỉ sử dụng cây trộn có đĩa an toàn được cung cấp để khuấy thực phẩm trong tô trộn. Không bao giờ được sử dụng các dụng cụ khác (chẳng hạn như thìa). Những dụng cụ này có thể bị mắc kẹt trong dao trộn đang quay và gây chấn thương.
- Cây trộn ⑦ của thiết bị Thermomix™ TM5 là phụ kiện duy nhất mà bạn có thể sử dụng để trộn hoặc khuấy các thành phần trong tô trộn. Đẩy cây trộn từ bên trên vào tô trộn thông qua lỗ trong nắp tô trộn ⑧. Đĩa an toàn đảm bảo rằng cây trộn không bị mắc vào dao trộn. Điều này có nghĩa là bạn có thể sử dụng cây trộn trong quá trình nghiền, nấu hoặc ninh.
- Cây trộn phải được sử dụng để vét tất cả các thành phần từ tô trộn sau khi chuẩn bị. Đầu của cây trộn được tạo hình để ăn khớp chính xác giữa cụm dao trộn và thành của tô trộn. **Không được để cây trộn chạm vào các lưỡi dao trộn sắc trong tô trộn – việc này có thể làm nó bị hỏng!**
- Cây trộn có một đĩa an toàn được tạo hình đặc biệt để đảm bảo rằng nó không lặn khỏi bề mặt làm việc.
- Khi lọc nước ép trái cây hoặc rau củ, hãy sử dụng cây trộn để giữ chõ ninh vào vị trí ②.
- Việc tháo chõ ninh rất dễ dàng với cây trộn ③.



## Dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm (phụ kiện khuấy)

### CHÚ Ý

- Chỉ xoay đồng hồ tốc độ khi dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm (phụ kiện khuấy) được lắp đúng cách. Không được vượt quá tốc độ 4 khi sử dụng dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm. Nếu bạn làm vậy, có khả năng cao là dụng cụ này sẽ bị văng khỏi dao trộn và bị hỏng.
- Không bao giờ được sử dụng cây trộn khi dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm được lắp.
- Không được bổ sung các thành phần có thể làm hỏng hoặc tắc nghẽn dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm khi nó được lắp vào dao trộn và động cơ đang chạy.

Dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm ① (ở đây được định vị trên dao trộn ②) sẽ giúp bạn đạt được kết quả tốt nhất khi đánh kem hoặc lòng trắng trứng. Nó cũng là phụ kiện hoàn hảo trong chế biến món bánh pudding kem hoặc hỗn hợp kem. Khi đun sôi sữa hoặc chế biến bánh pudding hoặc nước sốt, dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm cho phép các thành phần sền sệt chuyển động ổn định. Việc này sẽ giúp ngăn không cho thực phẩm dính bột vào vào đáy tô trộn.

Việc lắp và tháo dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm rất dễ dàng: Lắp dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm như trong hình ③ và xoay nhẹ nó ngược lại chiều quay chủ định của dao trộn. Lúc này, nó phải được móc bên dưới dao trộn và không thể được kéo lên theo chiều thẳng đứng. Đầu hình cầu của nó đảm bảo rằng nó có thể được tháo ra một cách dễ dàng. Để tháo dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm, hãy giữ đầu hình cầu và kéo nó ra bằng cách xoay theo cả hai chiều.



## Phụ kiện Varoma

### ⚠ CẢNH BÁO

#### Nguy cơ bỏng hơi.

- Thiết bị Thermomix™ TM5 có thể tạo ra luồng hơi ổn định trong khi nấu tùy thuộc vào thiết lập được chọn. Hãy tránh xa luồng hơi. Hãy hiểu rằng hơi nóng sẽ tiếp tục bốc lên thông qua lỗ trong nắp tô trộn khi tháo toàn bộ phụ kiện Varoma. Hãy hiểu rằng hơi nóng có thể thoát ra ở các mép và từ đỉnh của nắp đáy Varoma trong quá trình vận hành.
- Không được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn với các phụ kiện bị hỏng.
- Chỉ được chạm vào tay cầm ở các mép của phụ kiện Varoma khi phụ kiện Varoma đang nóng.
- Khi bạn tháo phụ kiện Varoma khỏi nắp tô trộn và để nó sang một bên, phải luôn luôn đẩy nắp phụ kiện Varoma lên ④.
- Khi tháo nắp đáy Varoma, hãy nghiêng nắp xa khỏi mặt và cơ thể của bạn để tránh luồng hơi thoát ra.
- Ở các tốc độ cao hơn, thực phẩm nóng có thể văng ra hoặc chất lỏng nóng có thể sủi bọt mạnh. Do đó, vui lòng chỉ sử dụng các tốc độ thấp (1–6) ở các nhiệt độ cao (cao hơn 60°C hoặc nhiệt độ cho phụ kiện Varoma).
- Đảm bảo rằng một số khe của đĩa và khay Varoma vẫn không bị thực phẩm che mất để cho hơi thoát ra được kiểm soát.
- Định vị phụ kiện Varoma đúng cách lên tô trộn và thiết bị Thermomix™ TM5 để ngăn phụ kiện Varoma khỏi bị rơi ra.



### ⚠ THẬN TRỌNG

Đảm bảo rằng có đủ khe hở bên trên và xung quanh thiết bị Thermomix™ TM5 và phụ kiện Varoma (từ tủ và giá đựng) để giúp ngăn chặn hỏng hóc do hơi nóng thoát ra.

### CHÚ Ý

Chỉ sử dụng phụ kiện Varoma với thiết bị Thermomix™ TM5. Phụ kiện Varoma không thích hợp để sử dụng với lò vi sóng, lò nướng hoặc các thiết bị điện khác.

Phụ kiện Varoma ① gồm ba bộ phận ②:

- Đĩa Varoma (dưới cùng)
- Khay Varoma (ở giữa)
- Nắp đậy Varoma (trên cùng)

Tất cả các bộ phận đều được làm bằng nhựa chất lượng cao, thích hợp với thực phẩm.

Phụ kiện Varoma cũng có thể được sử dụng mà không có khay Varoma để hấp các món lớn hơn (chẳng hạn như bánh bao) hoặc chuẩn bị lượng thực phẩm lớn hơn.

## Cách sử dụng phụ kiện Varoma

### CHÚ Ý

- Không bao giờ được để cốc đóng trong nắp tô trộn khi sử dụng phụ kiện Varoma.
- Nếu nắp đậy Varoma không được định vị đúng cách, sẽ không có đủ hơi lưu lại trong khay Varoma. Việc này sẽ làm chậm quá trình nấu.
- Chỉ sử dụng các tốc độ thấp (1–6) ở nhiệt độ cho phụ kiện Varoma. Thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn sẽ ngắt nhiệt ở các tốc độ cao hơn mức 6.

Phụ kiện Varoma của bạn được thiết kế cho thiết bị Thermomix™ TM5 và chỉ có thể được sử dụng với thiết bị Thermomix™ TM5. Trước khi có thể bắt đầu hấp thức ăn bằng phụ kiện Varoma, bạn sẽ cần lắp thiết bị Thermomix™ TM5 của mình đúng cách:

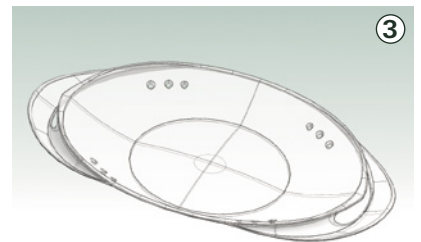
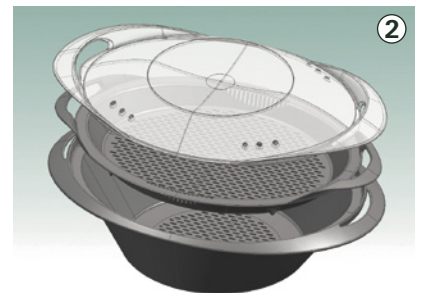
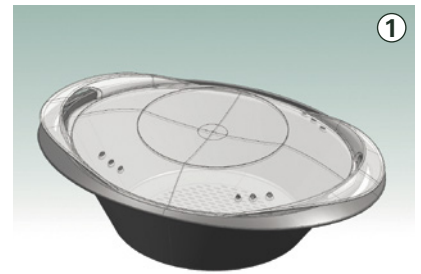
#### Bước 1: Thiết lập thiết bị Thermomix™ TM5

Đặt tô trộn vào vị trí. Đổ ít nhất 0,5 lít (500 g) nước vào tô trộn để hấp trong khoảng thời gian lên tới 30 phút. Nếu hấp bằng chảo ninh, hãy lắp chảo ninh và đổ các thành phần vào, chẳng hạn như khoai tây hoặc gạo. Đóng tô trộn bằng nắp tô trộn.

Để thay đổi hương vị, bạn có thể sử dụng nước luộc rau hoặc hỗn hợp nước-rượu thay cho nước.

#### Bước 2: Đổ các thành phần vào phụ kiện Varoma

Đặt nắp đậy Varoma lộn ngược trên bề mặt làm việc ③ và định vị đĩa Varoma lên trên – đĩa phải ăn khớp chính xác vào rãnh. Bây giờ, hãy đổ thực phẩm vào đĩa Varoma một cách nhẹ nhàng ④. Đảm bảo rằng một số khe vẫn không bị tắc nghẽn để hơi nước có thể lan tỏa đều. Khi bạn đổ các thành phần vào phụ kiện Varoma, hãy đặt thực phẩm cần thời gian nấu dài hơn ở dưới đáy, và thực phẩm cần thời gian nấu ngắn hơn ở trên cùng.



Nắp đáy Varoma bên dưới đĩa Varoma sẽ ngăn không cho chất lỏng từ rau đã được rửa sạch, trái cây chín, thịt hoặc cá sống làm ướt bề mặt làm việc của bạn.

Khi sử dụng khay Varoma, hãy bổ sung thành phần và hãy lắp nó vào đĩa Varoma ⑤.

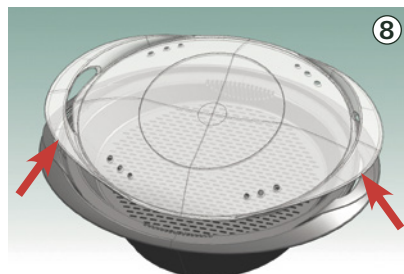
Đảm bảo rằng khay Varoma được định vị thẳng đứng lên nắp tô trộn (mà không có cốc đong) để nó khớp vào mức ⑥.

Đặt nắp đáy Varoma lên trên. Nắp đáy phải được định vị lỏng và đều để nó ăn khớp vào khay Varoma, không cho phép hơi nước thoát ra.

### Bước 3: Hấp bằng phụ kiện Varoma ⑦

Tất cả những gì bạn cần làm là chọn thời gian và nhiệt độ cho phụ kiện Varoma sử dụng đồng hồ thời gian và đồng hồ nhiệt độ. Quá trình hấp bắt đầu khi bạn đặt tốc độ về thiết lập tốc độ thấp (4–6). Đồng hồ thời gian bắt đầu đếm ngược. Nước hoặc chất lỏng có gốc nước trong tô trộn được đun sôi, tạo ra 250 ml hơi nước mỗi một phần tư giờ để nấu bằng hơi nước hoặc giảm lượng chất lỏng. Hơi nước bốc lên thông qua lỗ trong nắp tô trộn của thiết bị Thermomix™ TM5 vào phụ kiện Varoma. Thực phẩm được nấu nhẹ nhàng trong hơi nước nóng.

Khi các thành phần được nấu hoặc nếu bạn muốn kiểm tra xem chúng có được nấu hay không, hãy đặt tốc độ về mức 0 bằng cách gõ nhẹ lên đồng hồ tốc độ trên màn hình chính và xoay nút chọn ngược chiều kim đồng hồ. Để mở phụ kiện Varoma, hãy nghiêng nhẹ nắp đáy Varoma một cách cẩn thận về phía trước sao cho hơi nước có thể thoát ra từ phía sau ⑧. Hãy cẩn thận để cho nước ngưng tụ nhỏ giọt vào đĩa và khay Varoma bằng cách giữ nắp đáy Varoma ở ngay bên trên. Sau đó, hãy cẩn thận tháo nắp đáy Varoma và đặt nó lộn ngược trên bề mặt làm việc. Nhấc đĩa và khay Varoma lên, đợi một vài giây để cho nước ngưng tụ nhỏ giọt lên trên nắp tô trộn. Sau đó, hãy đặt đĩa và khay Varoma lên trên nắp đáy Varoma.



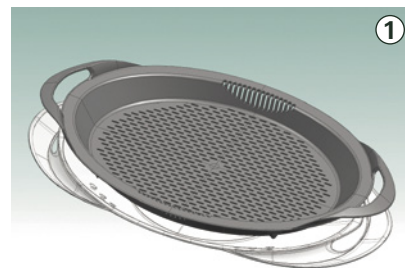
## Việc làm thiết thực với phụ kiện Varoma

### CHÚ Ý

Việc nấu bằng hơi nước kéo dài 30 phút đòi hỏi 0,5 lít/500 g (2 cốc/17,6 aoxơ) nước; để nấu thêm mỗi 15 phút, hãy bổ sung 250 g (8,8 aoxơ) nước.

Hãy quan sát những nguyên tắc cơ bản dưới đây đối với việc sử dụng phụ kiện Varoma:

- Đổ đủ nước vào tô trộn để ngăn khỏi bị nóng.
- Cả đáy của đĩa và khay Varoma đều được thiết kế với kết cấu đồng đều gồm các khe nhỏ nhằm đảm bảo sự phân phối hơi nước đều đặn trong phụ kiện Varoma. Thực phẩm phải luôn được bố trí sao cho càng nhiều khe không bị che lấp càng tốt. Bố trí thực phẩm một cách “lồng léo” thường là đủ để đảm bảo điều này.
- Bạn có thể nấu đồng thời các thực phẩm có độ chặt và độ cứng khác nhau trong phụ kiện Varoma.
- Hãy đặt thực phẩm cần thời gian nấu dài hơn ở dưới và thực phẩm cần thời gian nấu ngắn hơn ở trên, chẳng hạn như rau củ trong đĩa Varoma và cá trên khay Varoma.
- Các thành phần sẽ được nấu đều nếu bạn cắt chúng thành các miếng có kích cỡ giống nhau. Thời gian nấu được nêu là áng chừng. Thời gian nấu khác nhau tùy thuộc vào chất lượng, độ chín và kích cỡ của các thành phần cũng như sở thích cá nhân của bạn.
- Hãy bôi dầu lên đĩa và khay Varoma để đảm bảo rằng các thành phần như thịt, cá hoặc bột nhào không bị dính.
- Không được làm đặc nước xốt hoặc súp cho đến khi quá trình hấp kết thúc.
- Chất làm đặc có thể ngăn hơi nước khỏi hình thành đều đặn trong tô trộn và làm chậm toàn bộ quá trình nấu trong phụ kiện Varoma.
- Bạn cũng có thể lộn ngược nắp đáy Varoma và sử dụng nó làm vật dụng thu nước nhỏ giọt cho đĩa Varoma và khay Varoma ①. Nó cũng có thể được sử dụng làm khay để phục vụ thức ăn một cách trực tiếp từ phụ kiện Varoma.



# LÀM VIỆC VỚI THIẾT BỊ THERMOMIX™ TM5

## Khởi động thiết bị Thermomix™ TM5

### ⚠ CẢNH BÁO

**Không dành cho trẻ em sử dụng.**

- Thiết bị Thermomix™ TM5 chỉ dành riêng cho người lớn sử dụng. Không được để trẻ em sử dụng thiết bị – ngay cả khi có sự giám sát của người lớn. Giữ trẻ em tránh xa khỏi thiết bị khi nó đang hoạt động. Vui lòng đảm bảo rằng bạn cảnh báo trẻ về các mối nguy hiểm tiềm ẩn do sự phát triển của hơi nóng/hơi nước, ngưng tụ nóng và các bề mặt nóng.

**Thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn có thể bắt lửa nếu tiếp xúc với nguồn nhiệt bên ngoài.**

- Không được đặt thiết bị trên hoặc gần bề mặt nóng hay gần bên của lò.

**Thiết bị Thermomix™ TM5 bị rơi có thể dẫn đến chấn thương.**

- Đặt thiết bị Thermomix™ TM5 trên bề mặt sạch sẽ, chắc chắn, bằng phẳng và không nóng để giúp ngăn thiết bị khỏi bị trượt xuống.

**Bạn có thể bị bỏng nóng hoặc bỏng hơi do thực phẩm hay hơi nước nóng thoát ra hay do chạm vào các bề mặt nóng.**

- Không được chạm vào bề mặt của tô trộn hoặc các bộ phận của nắp tô trộn, phụ kiện Varoma hay cốc đong khi chúng trở lên nóng khi chế biến thực phẩm nóng.
- Để ngăn thực phẩm văng ra, hãy sử dụng cốc đong, chõ ninh hay đĩa Varoma để che lỗ trong nắp tô trộn. Chức năng an toàn chỉ có thể được đảm bảo khi sử dụng các phụ kiện Thermomix chính hãng. Đảm bảo rằng các phụ kiện hoặc lỗ trong nắp tô trộn không bị che mất hoặc chặn lại từ bên trong hoặc bên ngoài do khăn lau hay vật dụng tương tự.

### ⚠ THẬN TRỌNG

**Hơi nước thoát ra có thể làm hỏng đồ đạc.**

- Đảm bảo rằng có đủ khe hở bên trên và xung quanh thiết bị Thermomix™ TM5 và phụ kiện Varoma (từ tủ và giá đựng) để giúp ngăn chặn hỏng hóc do hơi nóng thoát ra.
- Khi thiết bị Thermomix™ TM5 được sử dụng lần đầu, nó có thể bốc ra mùi.

Hãy kéo nhẹ dây nguồn khỏi vỏ thiết bị Thermomix™ TM5 và cắm nó vào nguồn điện chính (220–240 V). Bạn có thể chọn chiều dài dây nguồn bất kỳ theo nhu cầu, lên tới 1 m. Nếu bạn không muốn toàn bộ chiều dài dây nguồn, phần dây còn lại có thể được giữ bên trong thiết bị Thermomix™ TM5 để tránh làm dây bị rối. Đảm bảo rằng dây nguồn không bị căng để cân có thể hoạt động bình thường. Không được đặt thiết bị Thermomix™ TM5 lên dây nguồn. Nếu bạn làm vậy, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ không được đặt cân bằng và cân sẽ không cân chính xác.

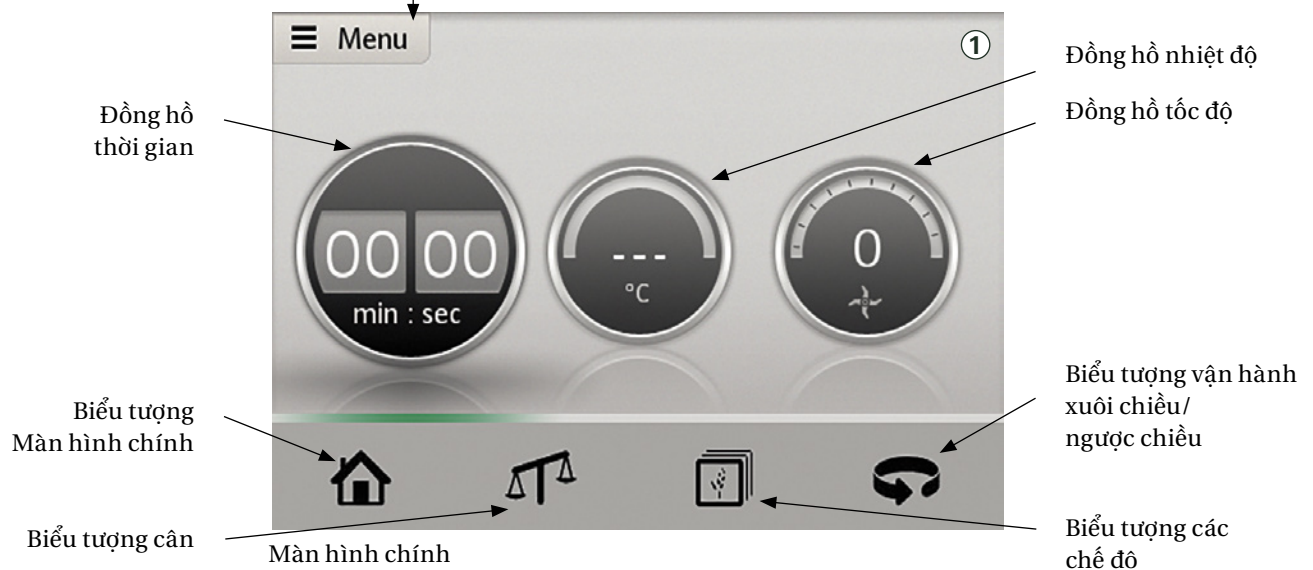
Bây giờ, thiết bị Thermomix™ TM5 đã sẵn sàng để hoạt động.

Bật thiết bị Thermomix™ TM5 lên bằng cách ấn nút chọn. Khi đó, Màn hình chính ① sẽ xuất hiện. Ấn vào biểu tượng Màn hình chính để quay lại Màn hình chính từ các tùy chọn menu khác nhau.

Trên Màn hình chính, bạn có thể đặt lại thông số trên đồng hồ bằng cách chạm vào và giữ biểu tượng màn hình chính.

Hãy tìm một vị trí cố định trong nhà bếp của bạn cho thiết bị Thermomix™ TM5 ngay từ đầu để nó sẵn sàng được sử dụng bất cứ khi nào bạn cần. Rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5 khi không sử dụng.

Thanh trạng thái/Menu của thiết bị Thermomix™ TM5



## Tắt thiết bị Thermomix™ TM5

Để tắt thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn, hãy ấn và giữ nút chọn cho đến khi một thông báo xuất hiện nêu rõ thiết bị Thermomix™ TM5 đang tắt. Khi đó, bạn có thể nhả nút chọn.

## Các biện pháp an toàn

Vui lòng đọc kỹ các biện pháp an toàn khi sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 lần đầu cũng như sau mỗi lần sử dụng lần thứ 50 và khi thiết bị Thermomix™ TM5 không được tắt đúng cách. Để xem những gì bạn cần cần nhắc, chỉ cần chọn “Các biện pháp an toàn” trong Menu (2) của thiết bị Thermomix™ TM5.

## Cân các thành phần với thiết bị Thermomix™ TM5

### CHÚ Ý

Khi cân, không được chạm hoặc dựa bất kỳ thứ gì vào thiết bị Thermomix™ TM5 và đảm bảo rằng không có thứ gì bên dưới thiết bị Thermomix™ TM5. Ngoài ra, hãy đảm bảo rằng dây nguồn không bị căng.

Hãy ấn vào biểu tượng cân để kích hoạt chức năng cân tích hợp (3) trên thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn. Bạn có thể cân các thành phần một cách trực tiếp vào tô trộn và phụ kiện Varoma. Hãy tiến hành như sau để sử dụng cân:

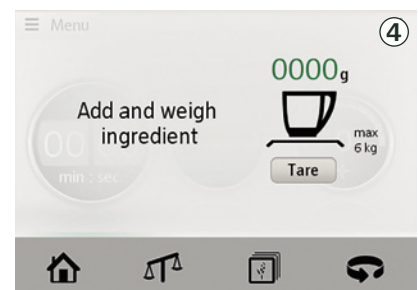
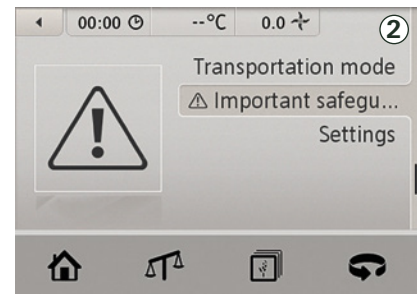
Bước 1: Lắp tô trộn.

Bước 2: Gõ nhẹ lên biểu tượng cân.

Bước 3: Đặt vào thành phần đầu tiên (tối đa là 3 kg) và kiểm tra khối lượng trên màn hình hiển thị.

Bước 4: Nếu bạn muốn bổ sung thêm các thành phần, hãy gõ nhẹ lên nút Trừ bì và bổ sung thành phần tiếp theo vào tô trộn (4).

Hãy lặp lại các bước này càng thường xuyên càng tốt theo yêu cầu tối trọng lượng tối đa (6 kg). Sai lệch cho trọng lượng tối 3 kg là +/- 30 g.



## Làm việc với thiết bị Thermomix™ TM5

Chức năng của cân hoạt động từ 5 g đến 6 kg theo các bước gồm 2 lần cân 3 kg. Khi cân và bổ sung các thành phần với sự hỗ trợ của chức năng cân, phải luôn bổ sung thành phần dần dần bởi vì cần có từ hai đến ba giây trước khi cân hiển thị trọng lượng chính xác.

Nếu bạn lấy một thành phần ra khỏi tô trộn, cân sẽ chỉ giá trị âm theo trọng lượng của thành phần được lấy ra.

Khi sử dụng chức năng cân để bổ sung các thành phần, không được bổ sung trên 3 kg một lần. Nếu bạn bổ sung trên 3 kg một lần, một thông báo quá tải (“Tối đa”) sẽ xuất hiện.

Vui lòng cẩn thận để không làm thiết bị Thermomix™ TM5 dịch chuyển trong quá trình cân.

Khi chức năng cân không được sử dụng trong khoảng thời gian trên 15 phút, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ tự động tắt. Nếu bạn gõ nhẹ lên biểu tượng cân một lần nữa trước khi khoảng thời gian này hết hạn, khoảng thời gian 15 phút sẽ bắt đầu lại. Trọng lượng được cân lần cuối sẽ không được lưu khi thiết bị tắt.

Cân trong khi sử dụng chức năng khuấy:

Bạn có thể cân các thành phần trong khi động cơ đang chạy tới tốc độ 4. Vui lòng lưu ý rằng chức năng này chỉ hoạt động khi các thành phần trong thiết bị Thermomix™ TM5 cho phép vận hành êm ái, không bị rung. Trọng lượng có thể không chính xác nếu thiết bị Thermomix™ TM5 đang rung.

## Vận hành thiết bị Thermomix™ TM5 từ Màn hình chính

### ⚠ CẢNH BÁO

Để tránh bị chấn thương do bỏng hơi, bỏng nóng và nguy cơ bị cửa rách, không được cố dùng lực để mở nắp tô trộn.

- Chỉ được mở nắp tô trộn khi tốc độ được đặt về mức "0" và cơ cấu khóa đã nhả nắp tô trộn.

### ⚠ THẬN TRỌNG

Cơ cấu khóa có thể khiến ngón tay bạn bị kẹp.

- Tránh tiếp xúc với các bộ phận chuyển động. Không bao giờ được chạm vào tay khóa hay nắp tô trộn khi mở hoặc đóng thiết bị Thermomix™ TM5.
- Giữ tóc và quần áo xa khỏi các bộ phận chuyển động của thiết bị Thermomix™ TM5.

### CHÚ Ý

Việc làm nóng và nấu chỉ có thể được thực hiện nếu một khoảng thời gian đã được thiết lập.

#### **Bước 1:** Thiết lập đồng hồ thời gian

Gõ nhẹ lên màn hình của đồng hồ thời gian và sử dụng nút chọn để thiết lập thời gian hoạt động lên tới 99 phút.

Chọn thời gian từ 0 đến 1 phút với số gia là 1 giây,

1 đến 5 phút với số gia là 10 giây,

5 đến 20 phút với số gia là 30 giây,

20 đến 99 phút với số gia là 60 giây.

#### **Bước 2:** Thiết lập nhiệt độ

Gõ nhẹ lên đồng hồ nhiệt độ và sử dụng nút chọn để thiết lập nhiệt độ mong muốn để làm nóng hoặc nấu các thành phần trong tô trộn. Nếu đĩa không nên được làm nóng, hãy bỏ qua bước này. Vui lòng lưu ý rằng chức năng làm nóng của thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ tiếp tục không hoạt động cho đến khi thời gian được thiết lập.

**Bước 3:** Khởi động thiết bị Thermomix™ TM5

Gõ nhẹ lên đồng hồ tốc độ và sử dụng nút chọn để thiết lập tốc độ mong muốn. Sau khi tốc độ đã được thiết lập, cơ cấu khóa ① sẽ cố định nắp đáy và thời gian thiết lập trước sẽ bắt đầu đếm ngược về 00:00 với số gia là một giây.

Ở chế độ trộn lạnh, tốc độ trộn sẽ ngắt sau khi thời gian thiết lập trước hết hạn. Một âm thanh sẽ cho biết quá trình trộn đã kết thúc và nắp đáy có thể được tháo ra. Tùy thuộc vào tốc độ thiết lập trước, cơ cấu khóa sẽ chỉ mở khóa nắp đáy sau một vài giây nhằm đảm bảo rằng chất lỏng không bị tràn ra.

Ở chế độ trộn nóng, sau khi làm nóng và ninh, bạn sẽ thấy được hiệu suất hoàn toàn khác của thiết bị Thermomix™ TM5 so với ở chế độ trộn lạnh. Sau khi thời gian thiết lập trước hết hạn trong quá trình đun nóng/nấu, dao trộn sẽ tiếp tục khuấy nhẹ trong 8 giây để giúp ngăn để tô trộn khỏi bị nóng. Sau khi khoảng thời gian 8 giây bổ sung hết hạn, động cơ của thiết bị Thermomix sẽ dừng hoạt động, một âm thanh sẽ cho biết quá trình trộn đã kết thúc và nắp đáy có thể được tháo ra. Vui lòng lưu ý rằng bạn cũng có thể dừng thiết bị Thermomix™ TM5 theo cách thủ công bất kỳ lúc nào trước khi khoảng thời gian 8 giây kết thúc bằng cách ấn lên đồng hồ hoặc xoay nó ngược chiều kim đồng hồ.



## Thay đổi thời gian thiết lập trước

Thời gian thiết lập trước có thể được thay đổi bất kỳ lúc nào trong quá trình chế biến. Hãy gõ nhẹ lên đồng hồ thời gian (nếu nó chưa hoạt động) và xoay nút chọn theo chiều kim đồng hồ để tăng thời gian hoặc ngược chiều kim đồng hồ để giảm thời gian. Nếu dao trộn được dừng trước khi thời gian thiết lập trước hết hạn – chẳng hạn, để thêm thành phần – thì đồng hồ thời gian sẽ dừng lại. Việc đếm ngược sẽ tiếp tục lại sau khi tốc độ mới được chọn. Để dừng quá trình trộn trước khi thời gian thiết lập trước hết hạn, hãy ấn vào đồng hồ thời gian và xoay nút chọn ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi thời gian được đặt về mức 00:00 hoặc ấn nút chọn.

Nếu không có thời gian nào được thiết lập trước và động cơ được kích hoạt, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ tự động dừng sau khoảng thời gian tối đa là 99 phút. Sau khoảng thời gian này, một tiếng chuông sẽ phát ra.

## Đồng hồ nhiệt độ

### ⚠ CẢNH BÁO

**Bạn có thể bị bỏng nóng hoặc bỏng hơi do thực phẩm hay hơi nước nóng thoát ra hay do chạm vào các bề mặt nóng.**

- Thiết bị Thermomix™ TM5 có thể tạo ra luồng hơi ổn định trong khi nấu tùy thuộc vào thiết lập được chọn. Hãy tránh xa luồng hơi. Hơi nóng sẽ tiếp tục bốc lên thông qua lỗ trong nắp tô trộn khi tháo toàn bộ phụ kiện Varoma. Hơi nóng có thể thoát ra ở các mép và từ đỉnh của nắp đậy Varoma trong quá trình vận hành.
- Không được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn với các phụ kiện bị hỏng.
- Bỏng hơi do thực phẩm sôi tràn ra ngoài có thể xảy ra nếu làm nóng lượng thực phẩm lớn ở nhiệt độ cao (cao hơn 90°C hoặc nhiệt độ cho phụ kiện Varoma). Nếu thực phẩm sôi tràn ra ngoài, hãy ấn nút chọn để dừng thiết bị Thermomix™ TM5.

Nhiệt độ có thể được thiết lập trong khoảng từ 37 °C đến 120 °C. Nhiệt độ mong muốn sẽ được hiển thị ở giữa đồng hồ nhiệt độ dưới dạng số lớn. Nhiệt độ của tô trộn sẽ được hiển thị dọc mép trên của đồng hồ nhiệt độ trên thang màu từ xanh lơ đến đỏ. ② Nhiệt độ hiện tại của tô trộn cũng sẽ được hiển thị dưới dạng chữ số nhỏ hơn giữa nhiệt độ và thang màu mong muốn. Trong khi việc làm nóng đang diễn ra, bạn cũng sẽ nhận thấy giá trị “°C” nhấp nháy bên trong đồng hồ nhiệt độ.

Nhiệt độ thiết lập trước và hiện tại được hiển thị chỉ là các giá trị gần đúng.

Phải luôn đảm bảo rằng giá trị cho nhiệt độ thiết lập trước được đặt về “---” nếu bạn không muốn làm nóng hoặc nấu thực phẩm! Chức năng làm nóng sẽ chỉ được bật nếu thời gian được thiết lập trước trên đồng hồ thời gian.

Vui lòng lưu ý rằng nhiệt độ tối đa của phụ kiện Varoma là 120°C, tùy thuộc vào các thành phần được sử dụng (chẳng hạn như dầu).

Thiết bị Thermomix™ TM5 cũng sử dụng các đèn LED trên vỏ máy để cho biết nó đang chế biến món ăn lạnh (nhấp nháy màu xanh lá cây) hay món ăn nóng (nhấp nháy màu đỏ ngay khi tô trộn đã đạt tới nhiệt độ 55 °C – 60 °C) ③.



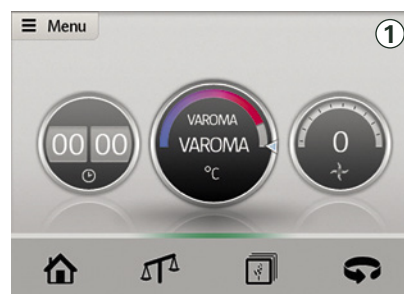
## Làm nóng nhẹ nhàng ở tốc độ 2 và 3

Tốc độ 2 và 3 được thiết kế để làm nóng nhẹ nhàng. Khi các tốc độ này được chọn, nhiệt độ sẽ được tăng chậm hơn so với ở các tốc độ khác.

Việc này cho phép làm nóng dần dần các thành phần nhạy cảm (chẳng hạn như món zabaglione).

### Khởi động nhẹ nhàng (trên 60 °C (140 °F))

Nếu chế độ Tăng cường được kích hoạt hoặc động cơ được khởi động khi nhiệt độ trong tô trộn quá 60 °C hoặc cao hơn, một hệ thống điện tử sẽ giúp ngăn thực phẩm khởi thoát ra bằng cách trì hoãn việc tăng tốc độ. Chế độ khởi động nhẹ nhàng này sẽ chỉ hoạt động nếu thực phẩm đã được làm nóng trong thiết bị Thermomix™ TM5. Chỉ khi đó thì cảm biến nhiệt độ mới đo chính xác nhiệt độ hiện tại và kích hoạt chế độ khởi động nhẹ nhàng cho phù hợp. Nếu bạn muốn thiết bị Thermomix™ TM5 chế biến thực phẩm chưa được làm nóng trong thiết bị Thermomix™ TM5, bạn chỉ nên tăng nhiệt độ từ từ và dần dần.



## Thiết lập nhiệt độ cho phụ kiện Varoma

### ⚠ CẢNH BÁO

#### Nguy cơ bỏng hơi.

- Ở các tốc độ cao hơn, thực phẩm nóng có thể văng ra hoặc chất lỏng nóng có thể sủi bọt mạnh. Do đó, vui lòng chỉ sử dụng các tốc độ thấp (☞–6) ở các nhiệt độ cao (>60°C hoặc nhiệt độ cho phụ kiện Varoma).

### CHÚ Ý

Với nước, nhiệt độ của thực phẩm chứa trong tô trộn không thể vượt quá 100 °C (212 °F). Các mức nhiệt độ cao hơn chỉ có thể đạt được với thực phẩm chứa hàm lượng muối hoặc đường cao hay các chất lỏng không có gốc nước như dầu.

Nếu thiết lập nhiệt độ cho phụ kiện Varoma ① được lựa chọn, các mức nhiệt độ lên tới 120 °C (248 °F) có thể đạt được, tùy thuộc vào việc bạn đang sử dụng thành phần nào, chẳng hạn như dầu. Vui lòng lưu ý rằng giá trị cho nhiệt độ hiện tại sẽ chuyển sang giá trị cho phụ kiện “Varoma” ngay khi tô trộn đã đạt tới nhiệt độ 100 °C, là nhiệt độ cần cho việc hấp. Thang màu sẽ tiếp tục hiển thị nhiệt độ hiện tại của tô trộn (100 °C – 120 °C). Trong 15 phút ở thiết lập nhiệt độ cho phụ kiện Varoma, 250 g nước hoặc chất lỏng có gốc nước sẽ bốc hơi. Thiết lập nhiệt độ cho phụ kiện Varoma được sử dụng để nấu bằng hơi nước (xem trang 29–32) và giảm lượng chất lỏng có gốc nước. Đối với các thành phần của món chiên áp chảo, thiết lập nhiệt độ ở mức 120 °C được khuyến nghị. Hãy hiểu rằng mức nhiệt độ 120 °C chỉ có thể đạt được sau khi phần lớn hàm lượng nước của các thành phần đã bốc hơi.

# Speed dial

Gõ nhẹ lên đồng hồ tốc độ và xoay nút chọn để khởi động thiết bị Thermomix™ TM5.

Các tốc độ sau sẵn có:

| Lựa chọn        | Tốc độ/chế độ | Vòng/phút    |
|-----------------|---------------|--------------|
| Khuấy nhẹ       |               | 40           |
| Khuấy           | 1–3           | 100–500      |
| Trộn/pha trộn   | 4–10          | 1.100–10.200 |
| Trộn tăng cường | Tăng cường    | 10.700       |



## Chế độ khuấy nhẹ

Chế độ khuấy nhẹ  có thể được chọn bằng cách sử dụng đồng hồ tốc độ. Ở chế độ này, thực phẩm được khuấy từ từ giống như thể thỉnh thoảng bạn đảo thức ăn trong chảo. Nếu chế độ này được chọn, thực phẩm sẽ không được nghiền nhỏ và các khoanh lớn vẫn còn.

## Khuấy

Sử dụng các tốc độ thấp hơn từ 1 đến 3 để khuấy nhẹ. Khoảng tốc độ thấp hơn này phù hợp lý tưởng cho các món hầm thơm ngon.

## Trộn/pha trộn

### ⚠ CẢNH BÁO

#### Nguy cơ bị cửa rách.

- Giữ cho tay và các dụng cụ ở bên ngoài tô trộn để ngăn chặn nguy cơ chấn thương cho người hoặc hỏng hóc cho Thermomix™ TM5.

#### Nguy cơ bỏng hơi.

- Hãy chú ý tới thực phẩm nóng có thể văng ra khỏi miệng tô trộn. Để tránh chấn thương khi chế biến thực phẩm nóng, hãy đặt cốc đong vào miệng của nắp tô trộn và không chạm vào hoặc cố định cốc đong.
- Không được đổ đầy tô trộn quá vạch đổ tối đa (2,2 lít).
- Sử dụng chế độ tăng cường hoặc tăng tốc độ trộn đột ngột với thực phẩm nóng có thể dẫn đến chấn thương do bỏng hơi.
- Khi chế biến thực phẩm nóng, hãy tăng tốc độ dần dần.

Sử dụng khoảng tốc độ từ 4 đến 10 cho việc nghiền, trộn và pha trộn to, nhỏ và rất nhỏ. Phải luôn đảm bảo điều chỉnh tốc độ từ từ tới giá trị mong muốn với cốc đong được lắp vào lỗ trong nắp tô trộn. Việc này sẽ ngăn thực phẩm được nghiền khỏi bị văng ra.

## Chế độ tăng cường

### ⚠ CẢNH BÁO

#### Nguy cơ bỏng hơi.

- Sử dụng chế độ Tăng cường hoặc tăng tốc độ trộn đột ngột với thực phẩm nóng có thể dẫn đến chấn thương do bỏng hơi.
- Khi chế biến thực phẩm nóng, hãy tăng tốc độ dần dần.
- Để tránh chấn thương khi chế biến thực phẩm nóng, hãy đặt cốc đong vào miệng của nắp tô trộn và không chạm vào hoặc cố định cốc đong.
- Không được đổ đầy tô trộn quá vạch đổ tối đa (2,2 lít).
- Tháo tô trộn cẩn thận để giúp ngăn thực phẩm bên trong khỏi bị tràn hoặc văng ra.

### CHÚ Ý

Thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn sẽ ngắt nhiệt ở các tốc độ cao hơn mức 6.

Sử dụng chế độ Tăng cường để vận hành thiết bị Thermomix™ TM5 ở tốc độ tối đa.

Để kích hoạt chế độ Tăng cường, hãy gõ nhẹ lên biểu tượng các chế độ ① và chọn Tăng cường ②. Trên màn hình chế độ Tăng cường ③ hãy chọn thời gian pha trộn mong muốn là 0,5, 1 hoặc 2 giây bằng cách gõ nhẹ lên khu vực cảm ứng tương ứng. Khởi động động cơ bằng cách gõ nhẹ lên màn hình đồng hồ và xoay đồng hồ.

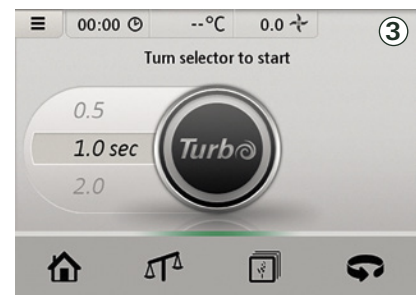
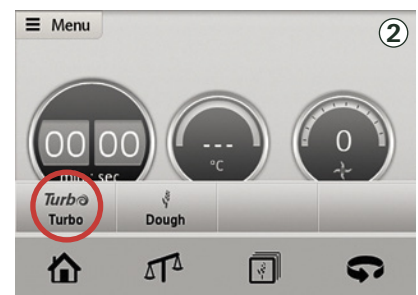
Chế độ Tăng cường cũng phù hợp cho các ứng dụng được gọi là “Cách quăng”, chẳng hạn nếu bạn muốn nghiền to lượng thực phẩm lớn hơn, hãy kích hoạt nút Tăng cường 3 đến 4 lần trong 0,5 giây (lặp lại khi cần thiết). Kết quả sẽ là thực phẩm sẽ được nghiền đều. Bạn có thể sử dụng chế độ Tăng cường ở bất kỳ tốc độ nào.

Chế độ Tăng cường sẽ được ngừng kích hoạt khi nhiệt độ trong tô trộn vượt quá 60°C hoặc chế độ bột nhào được kích hoạt.

## Vận hành dao trộn xuôi chiều/ngược chiều ↺

Chạm vào biểu tượng ↺ để đảo ngược chiều quay của dao trộn từ xuôi chiều (theo chiều kim đồng hồ) thành ngược chiều (ngược chiều kim đồng hồ) ④. Bạn cũng có thể đảo chiều quay của dao trộn ở bất kỳ tốc độ nào. Hoạt động ngược chiều kim đồng hồ được chỉ ra bởi biểu tượng tương ứng trên đồng hồ tốc độ.

Để trở lại hoạt động theo chiều kim đồng hồ, chỉ cần gõ nhẹ lên biểu tượng ↻ một lần nữa, hoặc đợi cho đến khi thời gian thiết lập đã hết hạn và chiều quay của dao trộn sẽ được tự động thiết lập trở lại chế độ xuôi chiều. Hoạt động ngược chiều được dùng để khuấy nhẹ thực phẩm thanh cảnh, nhẹ nhàng sẽ không được nghiền.



## Chế độ bột nhào 🍪

### ⚠️ CẢNH BÁO

**Thiết bị Thermomix™ TM5 bị rơi có thể dẫn đến chấn thương.**

- Đặt thiết bị Thermomix™ TM5 trên bề mặt bằng phẳng, chắc chắn, sạch sẽ và không bị làm nóng để giúp ngăn thiết bị khỏi bị trượt xuống hay bắt lửa.

### ⚠️ CẢNH BÁO

**Cơ cấu khóa có thể khiến ngón tay bạn bị kẹp.**

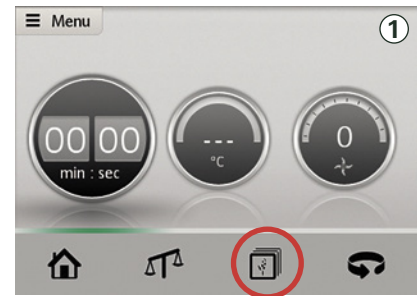
- Hãy hiểu rằng sự mất cân bằng của thiết bị Thermomix™ TM5 có thể diễn tiến khi nhào bột nhào hoặc nghiền thực phẩm và khiến thiết bị dịch chuyển dọc quầy nấu ăn. Hãy giữ thiết bị cách mép quầy một khoảng cách vừa đủ để ngăn nó khỏi bị rơi xuống.
- Không bao giờ được để thiết bị Thermomix™ TM5 không được giám sát trong khi nó đang chạy. (Hãy lưu ý rằng một số công thức tự động sử dụng tốc độ trộn thấp và nhiệt độ thấp có thể được chuẩn bị trong thiết bị Thermomix™ TM5 mà không được giám sát. Những ngoại lệ này sẽ được nêu rõ trong công thức.)

Sử dụng chế độ bột nhào để chế biến bột nhào có men hoặc bột nhào bánh mì. Để chọn chế độ bột nhào, hãy gõ nhẹ lên biểu tượng các chế độ ① trên màn hình và chọn biểu tượng chế độ mô tả hình lá ngô ②. Một thông báo sẽ xuất hiện ở đầu màn hình xác nhận lựa chọn của bạn. Lúc này, một hình bắp ngô sẽ được hiển thị trên đồng hồ tốc độ, chỉ ra rằng chế độ bột nhào đã được lựa chọn. Bạn có thể kích hoạt chế độ bột nhào bằng cách ấn lên đồng hồ tốc độ và xoay nút chọn với việc có hoặc không thiết lập trước thời gian.

Hoạt động luân phiên mà trong đó bột nhào được trộn theo chiều kim đồng hồ và ngược chiều kim đồng hồ đảm bảo việc xử lý đều bột nhào trong tô trộn.

Để ngừng kích hoạt chế độ bột nhào, hãy gõ nhẹ lên biểu tượng các chế độ một lần nữa. Một thông báo sẽ xuất hiện ở đầu màn hình xác nhận lựa chọn của bạn.

Chế độ bột nhào chỉ sẵn có nếu tô trộn đã nguội đi sau khi nấu xuống nhiệt độ dưới 60 °C (140 °F). Nếu nhiệt độ cao hơn chế độ bột nhào không thể được khởi động và một thông báo lỗi sẽ xuất hiện. Vui lòng lưu ý rằng trong khi chế độ bột nhào đang hoạt động, hệ thống làm nóng, chế độ tăng cường và chế độ ngược chiều sẽ được ngừng kích hoạt.



## Kết nối Chíp Công thức Thermomix™ TM5

### ⚠ CẢNH BÁO

Các nam châm trong Chíp Công thức Thermomix™ TM5 và mặt tiếp xúc của Chíp Công thức Thermomix™ TM5 có thể ảnh hưởng tới máy điều hòa nhịp tim hoặc máy khử rung tim bên trong. Để các Chíp Công thức Thermomix™ TM5 và mặt tiếp xúc của Chíp Công thức Thermomix™ TM5 cách xa khỏi máy điều hòa nhịp tim hoặc máy khử rung tim bên trong. Cảnh báo cho người có sử dụng máy điều hòa nhịp tim hoặc máy khử rung tim bên trong.

Để kết nối Chíp Công thức Thermomix™ TM5 vào thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn, hãy gắn nó vào mặt tiếp xúc ở mép của thiết bị Thermomix™ TM5. Nó sẽ khóa vào vị trí ngay khi nam châm đủ gần ③.

Màn hình hiển thị sẽ cho biết Chíp Công thức Thermomix™ TM5 nào đã được gắn vào. Một biểu tượng Chíp Công thức Thermomix™ TM5 sẽ xuất hiện ở đằng trước mục nhập menu “Các công thức” trong menu chính. Lúc này, Chíp Công thức Thermomix™ TM5 có thể được lựa chọn và nấu từ menu phụ “Các công thức” và “Các công thức yêu thích”.

### CHÚ Ý

Không bao giờ được chạm bất kỳ đồ vật bằng kim loại nào vào mặt tiếp xúc của Chíp Công thức Thermomix™ TM5; làm vậy có thể khiến mặt tiếp xúc bị đoản mạch.

## Menu của thiết bị Thermomix™ TM5

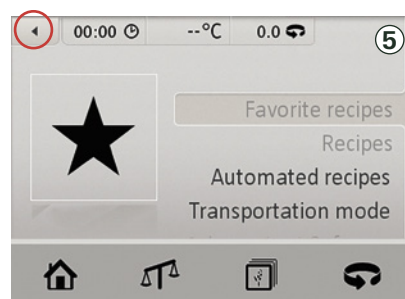
Khi bạn gõ nhẹ lên “Menu” trên màn hình chính, một danh sách các chức năng hữu ích của thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ được hiển thị ④.

## Các công thức yêu thích

Chọn “Các công thức yêu thích” là cách nhanh nhất để tiếp cận các công thức mà bạn đã đánh dấu là các công thức yêu thích.

**Quan trọng:** Sử dụng mũi tên chỉ sang trái ở góc trên bên trái của màn hình để trở lại menu của thiết bị Thermomix™ TM5 từng bước một ⑤.

Trong trường hợp mục nhập menu vượt quá khoảng cách dòng, dấu ba chấm ở cuối dòng chỉ ra rằng việc vuốt qua phần chữ sẽ khiến các ký tự bị ẩn được nhìn thấy.



## Các công thức

Chọn “Các công thức” từ danh sách để tìm kiếm qua tất cả các công thức ①. Có bốn cách khác nhau để tìm kiếm công thức mong muốn của bạn: theo mục, tên công thức, các công thức yêu thích hoặc các công thức đã nấu gần đây ②.

## Theo mục

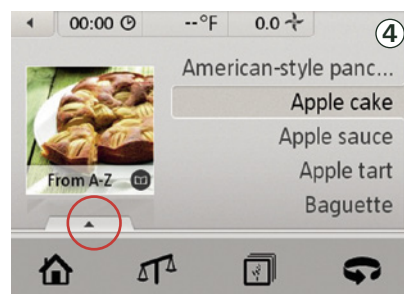
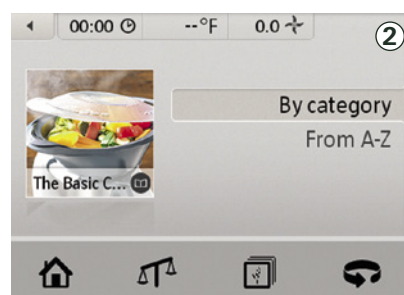
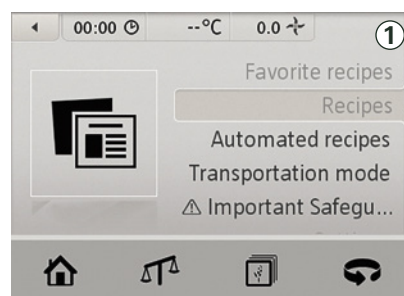
Khi bạn tìm kiếm theo mục, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ gợi ý các mục khác nhau, chẳng hạn như món khai vị hoặc món thịt chính. Các công thức được sắp xếp theo vần abc bên trong mục ③.

## Từ A đến Z

Bạn có thể tìm kiếm tên công thức trong danh sách xếp theo vần abc. Bạn có thể cuộn qua danh sách bằng cách vuốt theo chiều thẳng đứng trên màn hình hoặc bằng cách sử dụng thanh cuộn ở bên phải màn hình. Sử dụng thẻ với mũi tên hướng lên để nhập vào chữ cái đầu tiên ④.

## Đã nấu gần đây

Bạn đã nấu một món ngon nào đó gần đây và muốn lặp lại thành công này không? Các công thức được chuẩn bị gần đây được hiển thị tại đây ⑤. Trước các mục nhập menu, bạn sẽ tìm thấy các biểu tượng chỉ ra trạng thái của các công thức khi chúng được bỏ lại. Một biểu tượng dừng lại ■ chỉ ra rằng công thức đã được bỏ lại trong quá trình chuẩn bị. Sau khi chọn công thức mong muốn, bạn sẽ được hỏi bạn muốn tiếp tục nấu ăn theo công thức hay bắt đầu lại từ đầu. Sử dụng chức năng này để nấu một vài món ăn song song (nếu các bước của công thức tương ứng cho phép việc này). Một biểu tượng Chíp Công thức Thermomix™ TM5 chỉ ra rằng công thức đã được hoàn tất. Một biểu tượng Chíp Công thức Thermomix™ TM5 trong suốt chỉ ra rằng chíp Chíp Công thức Thermomix™ TM5 chưa công thức không được gắn vào thiết bị Thermomix™ TM5.



## Nấu theo một công thức từ Chíp Công thức Thermomix™ TM5 sử dụng “chức năng nấu có hướng dẫn”

Gõ nhẹ lên “Menu” trên màn hình chính và chọn một công thức Sau khi bạn đã chọn một công thức, nó sẽ được hiển thị ở chế độ xem đầy đủ, cho phép bạn cuộn lên và xuống, và đọc toàn bộ công thức và danh sách các thành phần (6). Bạn có thể tìm thấy một thẻ ở cuối màn hình. Một menu bổ sung cung cấp thêm thông tin chi tiết về công thức sẽ xuất hiện khi bạn chọn biểu tượng này (7):

### Công thức yêu thích

Đánh dấu một công thức là công thức yêu thích.

### Giá trị dinh dưỡng

Xem giá trị dinh dưỡng của công thức.

### Các mẹo

Các mẹo về công thức.

### Các biến tấu

Các ý tưởng để tùy chỉnh theo sở thích cá nhân đối với công thức.

### Khuyến nghị về đồ uống

Gợi ý các đồ uống để món ăn thêm hoàn hảo.

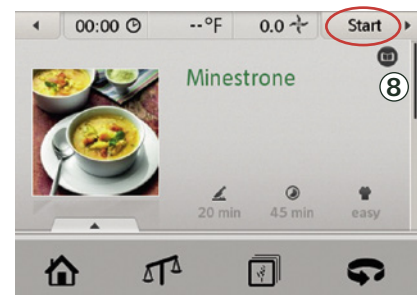
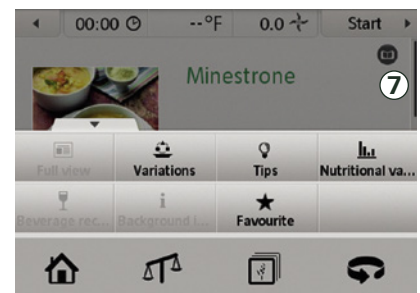
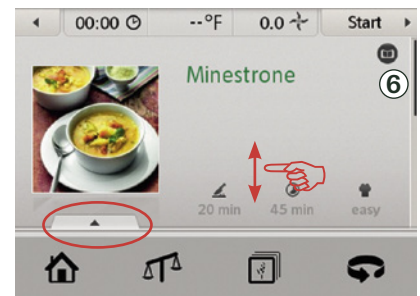
### Xem đầy đủ

Các chế độ xem khác nhau có thể được lựa chọn cho một số món ăn.

Nếu muốn nấu theo công thức, bạn có thể chuyển qua lại giữa chế độ đọc và màn hình menu chính, hoặc gõ nhẹ lên nút “Bắt đầu” ở góc trên bên phải của màn hình và làm theo các hướng dẫn xuất hiện sau đó trên màn hình (8).

## Các bước song song

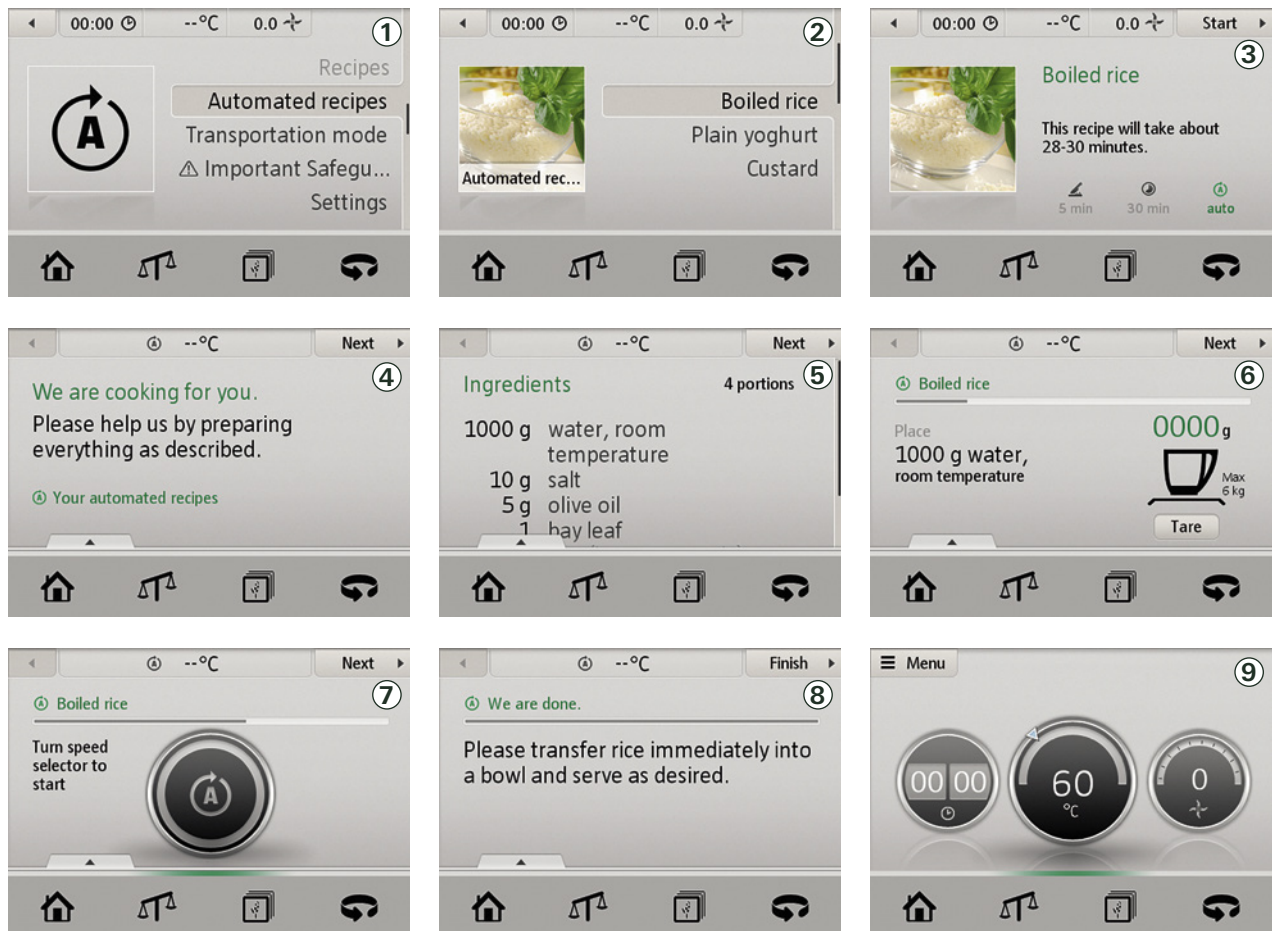
Một số công thức gồm các bước song song với quá trình nấu hoặc khuấy/trộn để rút ngắn tổng thời gian chế biến của công thức. Trong những trường hợp này, bạn sẽ thấy rằng biểu tượng “tiếp theo” được thay thế bởi biểu tượng “bước song song” ở góc trên bên phải của màn hình (9). Hãy gõ nhẹ lên biểu tượng này sau khi khởi động động cơ.



## Các công thức tự động

Hãy tìm các chương trình công thức tại đây, mà các chương trình này thậm chí còn chú ý đến nhiều bước chuẩn bị hơn. Thiết bị Thermomix™ TM5 sử dụng cảm biến tích hợp để xác định trạng thái của thực phẩm được nấu và phản ứng sao cho phù hợp. Chương trình hướng dẫn bạn qua quy trình nấu, từng bước một. Chọn tùy chọn “Các công thức tự động” ①. Chọn công thức mong muốn của bạn ②. Thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ thông báo thời gian chuẩn bị và nấu cần thiết ③. Công thức sẽ bắt đầu khi bạn gõ nhẹ lên nút “Bắt đầu” ④. Chuẩn bị các thành phần theo danh sách được hiển thị ⑤. Sau khi có tất cả các thành phần, bạn có thể bắt đầu

nấu. Hãy làm theo các hướng dẫn trên màn hình. Khi bạn hoàn tất mỗi bước, hãy chọn “Tiếp theo” ⑥. Hình ⑦ cho thấy trạng thái của công thức mà theo đó thiết bị Thermomix™ TM5 chế biến thực phẩm qua chương trình tự động. Vui lòng lưu ý rằng thời gian đưa ra chỉ là ảnh chừng vì nó tùy thuộc vào chất lượng của các thành phần và môi trường mà trong đó bạn đang nấu. Khi dòng chữ “Hoàn tất” xuất hiện ở góc trên bên phải, món ăn đã sẵn sàng và có thể được phục vụ. Sau khi công thức được hoàn tất, màn hình chính được hiển thị, cho biết nhiệt độ của tô trộn ⑧. Khi đó, để đảm bảo an toàn cho bạn, màn hình sẽ báo cho bạn biết nhiệt độ của tô trộn ⑨.



## Chế độ vận chuyển

Nếu cần vận chuyển thiết bị Thermomix™ TM5, trước tiên, bạn cần khóa tô trộn. Chọn “Chế độ vận chuyển” để làm vậy ⑩.

Chọn “Hủy” nếu bạn muốn tiếp tục sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 ⑪.

Không bao giờ được mang hoặc nâng thiết bị Thermomix™ TM5 bằng tay khóa. Không bao giờ được đẩy, kéo hoặc ấn tay khóa. Việc này có thể dẫn đến hỏng hóc khiến thiết bị Thermomix™ TM5 trở thành không hoạt động.

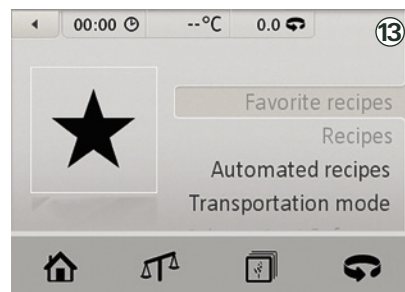
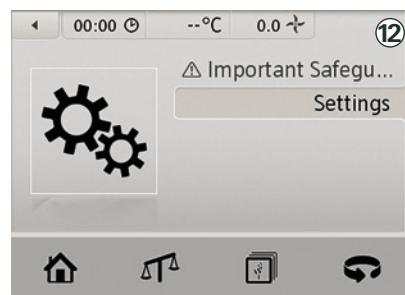
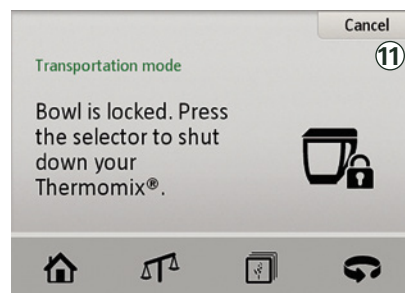
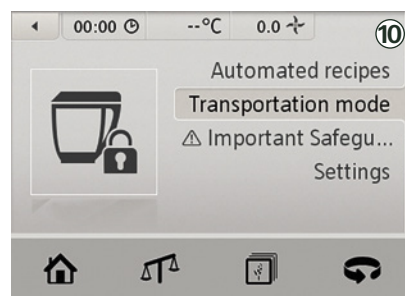
## Thiết lập

Khi chọn “Thiết lập”, bạn sẽ tìm thấy một danh sách các chức năng để tiếp tục tùy chỉnh thiết bị Thermomix™ TM5 của mình. ⑫ Những chức năng này bao gồm:

- quản lý các công thức yêu thích
- lựa chọn ngôn ngữ
- thiết lập hệ đơn vị
- thông tin về thiết bị Thermomix™ TM5
- màu nền
- đặt lại thiết bị Thermomix™ TM5 về thiết lập của nhà máy
- khóa thiết bị Thermomix™ TM5

## Quản lý các công thức yêu thích

Trong phần “Quản lý các công thức yêu thích”, bạn sẽ tìm thấy tùy chọn để xóa công thức khỏi danh sách các công thức yêu thích của mình ⑬.



## Ngôn ngữ

Thiết lập ngôn ngữ hiển thị ưa thích của bạn tại đây ①.

Ngay khi bạn đưa ra lựa chọn, mọi thông tin sẽ xuất hiện trên màn hình bằng ngôn ngữ mà bạn đã chọn ②.

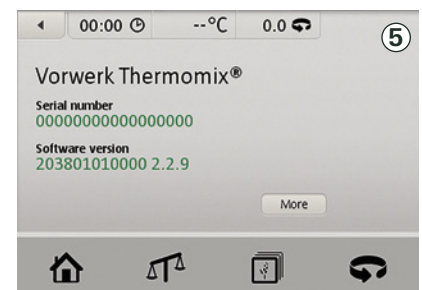
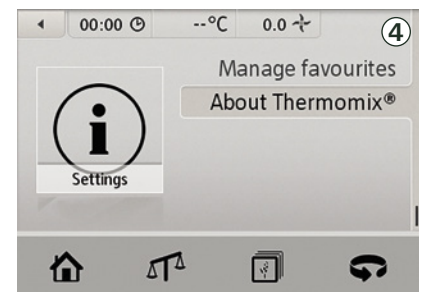
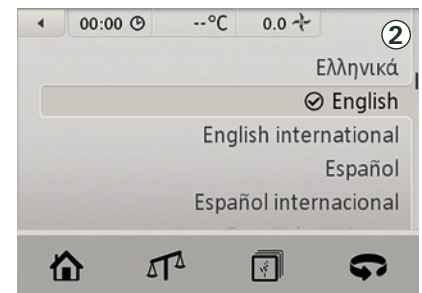
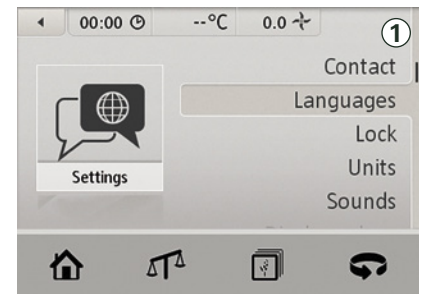
## Hệ đơn vị

Thiết lập thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn để sử dụng hệ đơn vị mét (gam, độ C) hay Anh (aoxơ, độ F).

Hãy lưu ý rằng nếu bạn bắt đầu một công thức sử dụng hệ đơn vị khác với hệ đơn vị được thiết lập, thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn sẽ tự động chuyển sang hệ đơn vị của công thức được chọn và chuyển trở lại lần nữa hệ đơn vị được thiết lập khi công thức được hoàn tất hoặc hủy bỏ ③.

## Giới thiệu về thiết bị Thermomix™ TM5

Thông tin về số sêri của thiết bị Thermomix™ TM5 và phiên bản phần mềm hiện tại sẵn có dưới tùy chọn Giới thiệu về thiết bị Thermomix™ TM5 ④ ⑤.



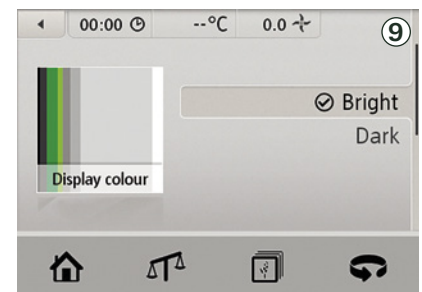
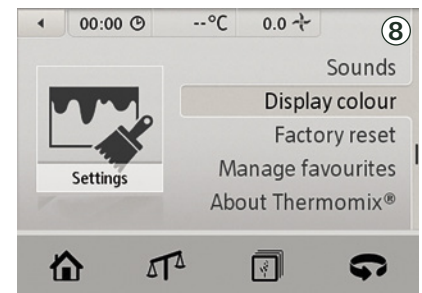
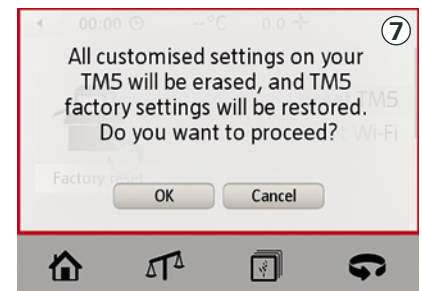
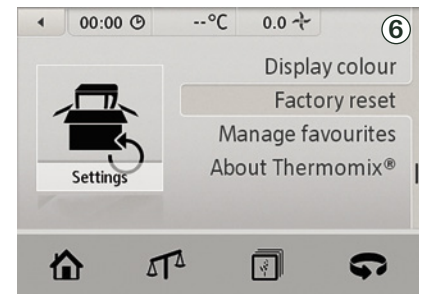
## Đặt lại về thiết lập của nhà máy

Sử dụng tùy chọn “Đặt lại về thiết lập của nhà máy” để khôi phục lại thiết lập ban đầu của nhà sản xuất thiết bị Thermomix™ TM5 ⑥.

Vui lòng lưu ý rằng các thiết lập cá nhân của bạn sẽ bị mất ⑦.

## Màu nền

Chọn giữa chữ sáng trên nền tối và chữ tối trên nền sáng ⑧ ⑨.



## Khóa thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn

### ⚠ CẢNH BÁO

#### Không dành cho trẻ em sử dụng.

- Thiết bị Thermomix™ TM5 là một thiết bị nhà bếp được thiết kế để sử dụng tại nhà hoặc trong các môi trường tương tự. Không được phép để trẻ em chơi với thiết bị. Giữ thiết bị và cáp kết nối ngoài tầm với của trẻ em. Nếu thiết bị Thermomix™ TM5 được sử dụng gần trẻ em, hãy cân nhắc việc sử dụng chế độ khóa.
- Thiết bị Thermomix™ TM5 chỉ dành riêng cho người lớn sử dụng. Không được để trẻ em sử dụng thiết bị – ngay cả khi có sự giám sát của người lớn. Giữ trẻ em tránh xa khỏi thiết bị khi nó đang hoạt động. Vui lòng đảm bảo rằng bạn cảnh báo trẻ về các mối nguy hiểm tiềm ẩn do sự phát triển của hơi nóng/hơi nước, ngưng tụ nóng và các bề mặt nóng.
- Sự giám sát chặt chẽ là cần thiết khi thiết bị Thermomix™ TM5 được sử dụng gần trẻ em.

### CHÚ Ý

Thiết bị Thermomix™ TM5 không thể được khóa trong khi đang hoạt động.

Hãy bảo vệ thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn khỏi trẻ em hoặc những người dùng không được phép khác. Chọn “Khóa hoặc mở khóa thiết bị Thermomix” cho hai tùy chọn khóa ①.

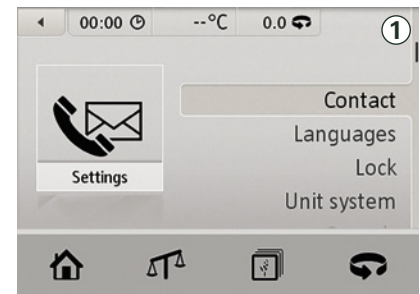
- Kích hoạt và ngừng kích hoạt khóa theo ý muốn. Bạn cũng có thể thay đổi số nhận dạng cá nhân (PIN) ② của mình.
- Khi bạn ấn nút “Ngừng kích hoạt/Kích hoạt khóa” lần đầu, khóa sẽ không hoạt động ③.
- Chọn “Khóa hoạt động” ④.
- Một bàn phím số sẽ xuất hiện và bạn sẽ được yêu cầu nhập vào số nhận dạng cá nhân (PIN). Hãy nhập lựa chọn của bạn một mã số gồm 4 chữ số ⑤.
- Sau khi bạn đã nhập vào số PIN của mình, hãy ấn “Lưu” ⑥.
- Một thông báo an ninh sẽ xuất hiện. Hãy chọn “Có” để xác nhận số PIN mới của bạn ⑦.
- Lúc này, thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn đã được khóa và bạn có thể tắt nó ⑧.
- Lần sau khi bạn bật thiết bị Thermomix™ TM5, trước tiên nó sẽ yêu cầu số PIN của bạn.
- Nếu bạn đã quên số PIN của mình, hãy chọn “Quên số PIN?”. Khi đó, bạn sẽ có thể mở khóa thiết bị Thermomix™ TM5 sử dụng số PIN gốc 62742766 ⑨.
- Khi đã nhập vào số PIN của mình, bạn có thể ngừng kích hoạt khóa một lần nữa. Chọn “Ngừng kích hoạt/Kích hoạt khóa” dưới tùy chọn Thiết lập trong Menu của thiết bị Thermomix™ TM5 và chọn “Khóa không hoạt động” ⑩.
- Nếu bạn muốn kích hoạt lại khóa, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ hỏi liệu bạn có muốn sử dụng lại cùng số PIN hay không. Nếu bạn chọn “Có”, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ được khóa ngay lập tức. Nếu chọn “Không”, bạn sẽ được yêu cầu nhập số PIN mới và khi đó thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ được khóa sau khi số PIN này được lưu ⑪.
- Thay vào đó, bạn có thể nhập số PIN mới bất kỳ lúc nào dưới tùy chọn “Thay đổi số PIN” ⑫.



## Liên hệ

Bạn có thể tìm thấy liên hệ dịch vụ khách hàng tại địa phương của mình như sau:

- Chọn “Liên hệ” trong menu Thiết lập của Thermomix™ TM5 ①.
- Chọn quốc gia của bạn từ danh sách ②.
- Các chi tiết liên hệ đầy đủ sẽ được hiển thị ③.



# NHỮNG ĐIỀU CẦN GHI NHỚ

## Tắt máy tự động

Thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ tự động tắt sau 15 phút. Một thông báo xuất hiện trong 30 giây cuối cùng cho bạn cơ hội hủy bỏ việc tắt máy tự động.

## Bảo vệ động cơ điện tử



### Nếu động cơ đã tắt:

- Hãy tháo tô trộn khỏi thiết bị Thermomix™ TM5.
- Giảm lượng thực phẩm chứa trong tô trộn và/hoặc bổ sung một ít chất lỏng sao cho phù hợp với công thức.
- Đợi trong khoảng 5 phút (thời gian làm nguội).
- Lắp lại tô trộn
- Kiểm tra để đảm bảo rằng các cửa nạp khí ở phía sau của thiết bị không bị tắc nghẽn.
- Xoay đồng hồ để khởi động lại thiết bị Thermomix™ TM5.

Nếu thông báo lỗi vẫn hiển thị sau thời gian làm nguội, hãy gọi cho Trung tâm Dịch vụ Khách hàng.

## CHÚ Ý

Khi điện bị cắt, các tay khóa sẽ không mở, bạn sẽ không thể lấy thực phẩm chứa trong tô trộn ra cho đến khi nguồn điện trở lại.

## Tải cao

Nếu phải chịu tải cao trong khi chế biến thực phẩm, động cơ có thể quá nhiệt và bắt đầu bốc mùi. Thiết bị cũng có thể tự động tắt. Hiện tượng này hoàn toàn vô hại và sau thời gian làm nguội kéo dài khoảng 5 phút, thiết bị Thermomix™ TM5 sẽ hoạt động bình thường trở lại.

# VỆ SINH

Kiểm tra thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn và phụ kiện của nó (bao gồm tô trộn, dây nguồn và vòng đệm kín của tô trộn) xem có hỏng hóc có thể không. Không được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn với các phụ kiện bị hỏng.

Như đối với tất cả thiết bị nhà bếp hoặc bộ đồ ăn, bạn nên vệ sinh kỹ tất cả các phụ kiện của thiết bị Thermomix™ TM5 – đặc biệt là dao trộn, tô trộn, nắp tô trộn và vòng đệm kín của nó – trước khi sử dụng lần đầu và sau mỗi lần sử dụng.

## Cách vệ sinh tô trộn và nắp tô trộn

### ⚠ CẢNH BÁO

**Bạn có thể bị lưỡi dao trộn cắt phải.**

- Lưỡi dao trộn rất sắc. Hãy thao tác cẩn thận. Cầm vào phần trên của dao trộn khi tháo hoặc lắp lại.
- Hãy cẩn thận khi tháo dao trộn để ngăn không cho nó tình cờ rơi ra.

### CHÚ Ý

**Rò rỉ từ khu vực xung quanh dao trộn có thể làm hỏng thiết bị Thermomix™ TM5.**

- Đảm bảo rằng vòng đệm kín của dao trộn được lắp khít vào vòng bi của dao.
- Đảm bảo rằng dao trộn được khóa chính xác vào đế tô trộn.
- Để tô trộn phải được xoay tới mức xa nhất có thể và được khóa lại. Việc không lắp đế tô trộn và dao trộn đúng cách có thể dẫn đến làm hỏng các bộ phận khác của thiết bị Thermomix™ TM5. Nếu chất lỏng rò rỉ hoặc tràn vào thân máy của thiết bị Thermomix™ TM5, hãy rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5 và tham khảo phần vệ sinh (trang 56) để vệ sinh.
- Để giúp ngăn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn khỏi bị gỉ, hãy đảm bảo rằng các chốt tiếp xúc của tô trộn được làm khô hoàn toàn sau khi vệ sinh để hơi ẩm không đi vào thiết bị Thermomix™ TM5.
- Không bao giờ được dùng vật sắc nhọn để vệ sinh vì việc này có thể làm hỏng các bộ phận chức năng hoặc ảnh hưởng tới sự an toàn của thiết bị Thermomix™ TM5.

Hãy tháo tô trộn khỏi thiết bị Thermomix™ TM5 và tháo dao trộn (xem trang 21–22).

Bây giờ, hãy vệ sinh bên trong và bên ngoài của tô trộn ① (mà không có dao trộn) bằng nước nóng hoặc chất tẩy rửa và vải mềm hay bằng máy rửa bát đĩa; dao trộn, cây trộn, dụng cụ đánh trứng/kem hình bướm, chõ ninh, cốc đong, nắp tô trộn và phụ kiện Varoma có thể được vệ sinh theo cách tương tự.

Nếu thực phẩm dính vào tô trộn, hãy sử dụng một chất tẩy rửa đặc biệt dành cho thép không gỉ.

Hãy đảm bảo rằng các chốt tiếp xúc ở đáy tô trộn luôn sạch sẽ và khô ráo trước khi bạn lắp tô trộn. Nếu cần, hãy lau sạch chúng. Chúng tôi khuyên bạn nên tháo rời tô trộn để vệ sinh, đặc biệt là khi bạn vệ sinh nó bằng máy rửa bát đĩa.

Để ngăn mọi hỏng hóc cho thiết bị Thermomix™ TM5, hãy đảm bảo rằng các cửa nạp khí ở phía sau và ở đáy thiết bị không bị tắc nghẽn. Điều này đặc biệt quan trọng nếu thiết bị Thermomix™ TM5 có lưới bảo vệ. Hãy đảm bảo tháo lưới bảo vệ ra trong quá trình vệ sinh.



## Cách vệ sinh dao trộn

### CHÚ Ý

- Không được để dao trộn trong nước trong thời gian dài vì làm vậy có thể làm hỏng hệ thống gioăng làm kín của vòng bi dao trộn.
- Việc để dao trộn trong thực phẩm thừa hoặc sử dụng chất tẩy rửa mạnh dành cho máy rửa bát đĩa có thể dẫn đến việc hình thành gỉ sét. Gỉ sét này vô hại và có thể được loại bỏ một cách dễ dàng bằng bàn chải hoặc dung dịch giấm mềm.
- Rò rỉ gần dao trộn có thể làm hỏng thiết bị Thermomix™ TM5.
- Đảm bảo rằng vòng đệm kín của dao trộn được lắp đúng cách vào vòng bi của dao.
- Đảm bảo rằng dao trộn được neo đúng cách vào đế tô trộn.

Để vệ sinh dao trộn, hãy cầm nó dưới vòi nước đang chảy và hướng dao lên phía trên, như trong hình ②. Để giúp việc vệ sinh được dễ dàng, hãy sử dụng bàn chải hoặc vệ sinh dao trộn trong máy rửa bát đĩa. Lắp lại tô trộn và dao trộn (gồm cả vòng đệm kín) một cách cẩn thận.

## Cách vệ sinh phụ kiện Varoma

### CHÚ Ý

- Tất cả phụ kiện đều có thể được vệ sinh an toàn bằng máy rửa bát đĩa. Đặt các phụ kiện bằng nhựa, đặc biệt là nắp tô trộn, vào giá trên cùng của máy rửa bát đĩa để tránh biến dạng do tiếp xúc với nhiệt độ cao và áp lực từ các vật dụng ở phía trên.
- Một số thực phẩm và chất lỏng, chẳng hạn như cà ri, nước ép cà rốt và những thực phẩm và chất lỏng có chứa axit xitric có thể gây nhuộm màu. Hãy làm sạch các chất đó khỏi nắp tô trộn, vòng đệm kín của nắp tô trộn, cây trộn, chõ ninh, dụng cụ đánh trứng/kem hình trứng và mọi phụ kiện Varoma nhanh nhất có thể. Mọi vết nhuộm màu còn lại sẽ nhanh chóng biến mất và không ảnh hưởng tới sức khỏe của bạn hay cách các bộ phận hoạt động.



Vệ sinh đĩa, khay Varoma và nắp đáy cẩn thận bằng nước xà phòng ấm hoặc bằng máy rửa bát đĩa. Sử dụng vải mềm, sạch và chất tẩy rửa nhẹ nhàng để vệ sinh ①. Tránh sử dụng các vật sắc hoặc miếng cọ rửa bằng kim loại vì những vật này sẽ gây trầy xước.

## Cách vệ sinh thân máy của thiết bị Thermomix™ TM5

### ⚠ CẢNH BÁO

#### Nguy cơ điện giật.

- Phải luôn rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5 khỏi ổ cắm điện khi không sử dụng, trước khi lắp hoặc tháo các phụ kiện (chẳng hạn như lưới bảo vệ), và trước khi vệ sinh.
- Không đặt thiết bị Thermomix™ TM5 vào nước hoặc chất lỏng khác. Chỉ được vệ sinh bằng vải ẩm. Không được để nước hoặc bụi bắn đi vào thân máy.

Ngắt kết nối thiết bị Thermomix™ TM5 khỏi nguồn cấp điện chính trước khi vệ sinh.

Lau sạch thiết bị Thermomix™ TM5 chính bằng vải mềm ẩm và chất tẩy rửa nhẹ nhàng ②. Sử dụng ít nước để ngăn hơi ẩm khô đi vào thiết bị Thermomix™ TM5.

## Cách vệ sinh khu vực bên dưới tô trộn.

Rút phích cắm của thiết bị Thermomix™ TM5. Lau khô chất lỏng thừa khỏi khu vực bên dưới tô trộn sử dụng khăn lau.

Nếu bạn cho rằng chất lỏng đã đi vào bên trong của thiết bị Thermomix™ TM5, thì đừng cố tháo rời nó. Không có bộ phận nào mà người dùng có thể tháo lắp được. Không được khởi động thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn. Hãy gọi cho trung tâm dịch vụ khách hàng của chúng tôi hoặc Nhân viên tư vấn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn.

### CHÚ Ý

#### Các chốt tiếp xúc của tô trộn có thể bị ăn mòn.

- Để tô trộn phải được xoay tới mức xa nhất có thể và được khóa lại. Việc không lắp để tô trộn và dao trộn đúng cách có thể dẫn đến làm hỏng các bộ phận khác của thiết bị Thermomix™ TM5. Nếu chất lỏng rò rỉ hoặc tràn vào thân máy của thiết bị Thermomix™ TM5, hãy rút phích cắm của Thermomix™ TM5 và tham khảo phần vệ sinh (trang 56) để vệ sinh.
- Để giúp ngăn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn khỏi bị gỉ, hãy đảm bảo rằng các chốt tiếp xúc của tô trộn được làm khô hoàn toàn sau khi vệ sinh để hơi ẩm không đi vào thiết bị Thermomix™ TM5.

## Thông tin bổ sung cho việc vệ sinh

Một số bộ phận bằng nhựa có thể trở nên phai màu nhẹ nhưng việc này không ảnh hưởng tới sức khỏe của bạn hoặc cách các bộ phận hoạt động.

Nếu tô trộn với dao trộn, nắp tô trộn và cốc đong chỉ bị bẩn nhẹ, chỉ cần tiến hành hoạt động trộn trong thời gian ngắn để vệ sinh chúng là đủ. Vì vậy, hãy đổ khoảng 1 lít nước và một vài giọt chất tẩy rửa vào tô trộn, chọn tốc độ 5 hoặc 6 và gõ nhẹ lên biểu tượng đảo chiều  một vài lần. Thực hiện thao tác này bằng cách súc rửa kỹ bằng nước và nếu cần, hãy sử dụng thêm một mảnh vải mềm.

Để cải thiện khả năng thông gió khi không sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5, hãy bỏ cốc đong khỏi nắp tô trộn.

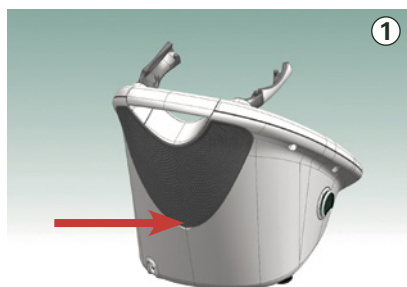
# THAY LƯỚI BẢO VỆ

Phụ kiện tại các quốc gia được lựa chọn

## Thay lưới bảo vệ ở phía sau

Ngắt kết nối thiết bị Thermomix™ TM5 khỏi nguồn điện chính. Tháo lưới thông gió bằng cách nâng nó khỏi các kẹp tại hốc kẹp chìm ①. Lúc này, bạn sẽ nhìn thấy phía sau của thiết bị Thermomix™ TM5 với các khe thông gió ②.

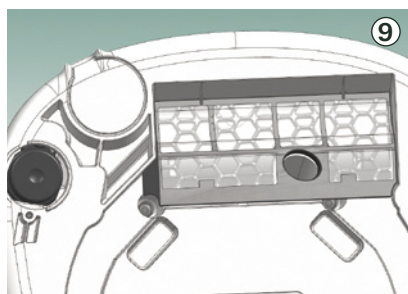
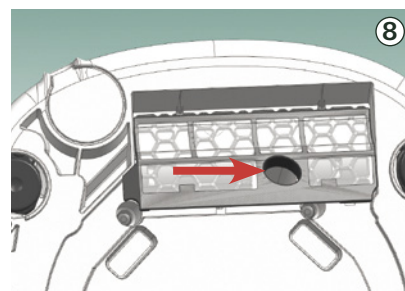
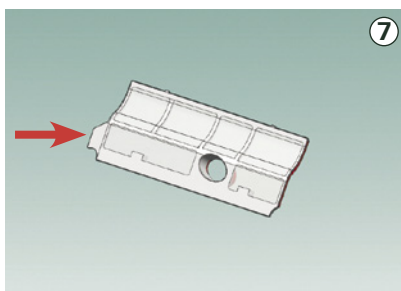
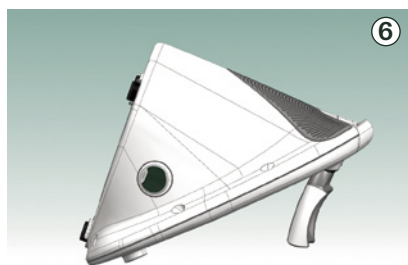
Cầm lấy lưới bảo vệ cho phía sau ③ và lắp nó vào. Nó phải ăn khớp vừa vặn vào các khe thông gió ④. Lúc này, lưới thông gió có thể được lắp lại từ trên xuống dưới. Cần thận ấn lưới thông gió vào các kẹp cho đến khi nó khóa chặt vào vị trí. Không bao giờ được vận hành thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn mà không có lưới thông gió ⑤. Kiểm tra xem các lưới bảo vệ có bị nhuộm màu không mỗi lần bạn vệ sinh thiết bị Thermomix™ của mình từ bên ngoài.



## Changing the protection grid on the bottom

Để lắp lưới bảo vệ ở đáy của thiết bị Thermomix™, trước tiên hãy ngắt kết nối thiết bị Thermomix™ khỏi nguồn cấp điện chính. Hãy tháo tô trộn và nghiêng thiết bị Thermomix™ như trong hình ⑥. Cầm lấy lưới bảo vệ cho đáy ⑦. Nó có một hốc hình trái xoan phải hướng về phía đáy của thiết bị Thermomix™ ⑧. Đặt lưới bảo vệ dưới các rìa trên, sau đó ấn xuống cho đến khi bạn nghe thấy tiếng lưới đã khóa vào vị trí ⑨.

Nếu bạn muốn tháo lưới bảo vệ một lần nữa, trước tiên hãy ngắt kết nối thiết bị Thermomix™ TM5 khỏi nguồn cấp điện chính. Tháo tô trộn và nghiêng thiết bị Thermomix™ TM5 theo cách tương tự như khi bạn lắp lưới. Có một vấu ở bên trái của lưới bảo vệ. Hãy kéo mạnh vấu này để tháo lưới bảo vệ.



# GHI CHÚ CHO CÁC CÔNG THỨC CỦA CHÍNH BẠN

Hãy sử dụng các công thức tương tự trong sách hướng dẫn nấu ăn của Thermomix™ TM5 làm hướng dẫn để điều chỉnh các công thức của chính bạn cho thích hợp. Thiết kế từng bước dễ hiểu của các công thức cho phép bạn chuẩn bị các công thức của chính mình bằng thiết bị Thermomix™ TM5.

## Trình tự của các thành phần

Khi chế biến thực phẩm theo các công thức của chính bạn, hãy cân nhắc trình tự của các bước, chẳng hạn như chuẩn bị các thành phần khô trước tiên.

## Cân các thành phần

Trước khi cân mỗi thành phần, hãy gõ nhẹ lên biểu tượng cân  và cân sẽ hiển thị là 0,000. Bỏ sung thành phần của bạn.

**Chú ý:** Không bao giờ được đổ đầy tô trộn quá vạch đổ lớn nhất (2,2 lít).

## Thiết lập thời gian, nhiệt độ và tốc độ

Bạn sẽ đạt được kết quả tốt nhất bằng cách làm theo trình tự được gợi ý trong các ví dụ sau:

### Ví dụ: Làm nóng thông thường

Thiết lập: 5 phút/100 °C//tốc độ 1:

- ① thiết lập đồng hồ thời gian ở mức 5 phút
- ② thiết lập nhiệt độ ở mức 100 °C
- ③ thiết lập tốc độ ở mức 1

### Ví dụ: Nấu thực phẩm thanh canh, nhẹ nhàng

Thiết lập: 5 phút/90 °C//tốc độ 1:

- ① thiết lập đồng hồ thời gian ở mức 5 phút
- ② ấn nút nhiệt độ 90 °C
- ③ chọn 
- ④ thiết lập tốc độ ở mức 1

### Ví dụ: Nghiền rau

Thiết lập: 7 giây/tốc độ 5:

- ① thiết lập đồng hồ thời gian ở mức 7 giây
- ② thiết lập tốc độ ở mức 5

### Ví dụ: Nhào bột nhào

Thiết lập: 2 phút/:

- ① thiết lập đồng hồ thời gian ở mức 2 phút
- ② chọn chế độ bột nhào  dough mode
- ③ gõ nhẹ để kích hoạt nút chọn và xoay đồng hồ theo chiều kim đồng hồ

## Nghiền các thành phần

Khi nghiền các thành phần hoặc pha trộn, trước tiên hãy thiết lập một khoảng thời gian ngắn và kiểm tra kết quả. Nếu không đạt được kết quả bạn mong muốn, hãy kéo dài thời gian.

## Thời gian làm nóng

Thời gian làm nóng phụ thuộc vào các yếu tố sau:

- ① nhiệt độ bắt đầu của các thành phần cần được làm nóng
  - ② số lượng, trọng lượng và thể tích của các thành phần
- Chú ý:** Không bao giờ được đổ quá dung tích tối đa của tô trộn và phụ kiện Varoma!
- ③ mức độ dẫn nhiệt của thực phẩm cần được chuẩn bị
  - ④ nhiệt độ được chọn
  - ⑤ tốc độ
  - ⑥ việc sử dụng các phụ kiện (có/không có chỗ ninh/phụ kiện Varoma)

# XỬ LÝ SỰ CỐ

| Lỗi:                                                        | Xử lý sự cố:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Không thể bật thiết bị Thermomix™ TM5.                      | Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm đúng cách chưa. Kiểm tra xem liệu thiết bị Thermomix™ TM5 có đang ở "chế độ chờ" không.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Thiết bị Thermomix™ TM5 không làm nóng thực phẩm.           | Kiểm tra xem thời gian và nhiệt độ làm nóng đã được thiết lập trước chưa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Thiết bị Thermomix™ TM5 dừng chạy trong khi đang hoạt động. | Xem phần có tiêu đề "Bảo vệ động cơ điện tử" ở trang 55.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sự cố với cân.                                              | Kiểm tra: trong khi ấn nút Trừ bì, không được chạm vào thiết bị Thermomix™ TM5; không được dựa bất kỳ vật gì vào thiết bị Thermomix™ TM5; không để dây nguồn căng; "chân đế" của thiết bị Thermomix™ TM5 phải sạch sẽ; bề mặt làm việc phải sạch sẽ, chắc chắn, bằng phẳng và không rung động; không để thiết bị Thermomix™ TM5 trượt trên bàn bếp. Nếu trọng lượng chính xác, cân đang hoạt động bình thường. |

## ⚠ CẢNH BÁO

Không được vận hành thiết bị Thermomix™ TM5 nếu dây nguồn hay phích cắm bị hỏng, nếu thiết bị trục trặc, hoặc nếu Thermomix™ TM5 bị rơi hay hỏng hóc theo bất kỳ cách nào. Hãy gửi thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn trở lại cơ sở bảo trì được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh điện hoặc cơ khí.

## CHÚ Ý

Kiểm tra định kỳ thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn và phụ kiện của nó (bao gồm tô trộn và dây nguồn) xem có hỏng hóc có thể không. Hỏng hóc có thể làm ảnh hưởng tới an toàn. Không được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 nếu nó bị hỏng và hãy liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Khách hàng của Vorwerk hoặc dịch vụ sửa chữa được Vorwerk ủy quyền.

Để có danh sách đầy đủ về tất cả các mã lỗi, vui lòng truy cập [www.thermomix.com](http://www.thermomix.com).

# QUY ĐỊNH PHÁP LÝ/ BẢN QUYỀN

## Đối với khách hàng sống tại các Quốc gia là Thành viên của EU:



Là chủ sở hữu của một sản phẩm điện hoặc điện tử, bạn không được pháp luật cho phép thải bỏ sản phẩm này hoặc các phụ kiện điện/điện tử của nó dưới dạng chất thải sinh hoạt chưa phân loại (theo Chỉ thị của EU số 2002/96/EC ban hành ngày 27/01/2003 về thiết bị điện và điện tử thải loại và luật quốc gia cụ thể của các Quốc gia là Thành viên của EU triển khai Chỉ thị này). Thay vào đó, bạn phải sử dụng các khả năng miễn phí được chỉ định để trả lại sản phẩm. Hãy liên hệ với các cơ quan quản lý thành phố hoặc đô thị của bạn để biết thông tin.

Số đăng ký: Đăng ký WEEE số DE 86265910.

## Bản quyền©

Bản quyền đối với nội dung, thiết kế, ảnh, hình minh họa thuộc về Vorwerk International Strecker & Co., Thụy Sĩ. Bảo lưu mọi quyền. Không được phép tiến hành sao chép, lưu trữ trong hệ thống lưu trữ, truyền bá hoặc phát tán dưới bất kỳ hình thức hoặc bằng bất kỳ phương tiện nào, điện tử, cơ khí, sao chép, thu âm hoặc biện pháp khác đối với một phần hoặc toàn bộ ấn phẩm này mà không có sự cho phép trước của Vorwerk International Strecker & Co.

## Các chỉ dẫn liên quan đến thị trường Hoa Kỳ

Vui lòng lưu ý rằng, cho đến nay, thiết bị được mô tả trong hướng dẫn sử dụng này vẫn chưa được phát triển/thiết kế cho thị trường Hoa Kỳ, cũng như chưa được phê chuẩn cho/được cung cấp tại thị trường Hoa Kỳ. Do đó, hiện phiên bản thiết bị được mô tả trong hướng dẫn sử dụng này chưa được Vorwerk hay bất kỳ bên thứ ba được ủy quyền nào khác tại Hoa Kỳ chủ định bán hoặc quảng bá theo bất kỳ cách nào và Vorwerk hay bất kỳ bên thứ ba được ủy quyền nào khác tại Hoa Kỳ không cung cấp dịch vụ khách hàng nào liên quan đến thiết bị.

Vorwerk không và sẽ không nhận bất kỳ trách nhiệm nào đối với mọi thiệt hại và/hoặc tổn thất (bao gồm, nhưng không giới hạn ở mọi thiệt hại hoặc tổn thất trực tiếp, gián tiếp, đặc biệt, ngẫu nhiên, mang tính chất trừng phạt hoặc xảy ra về sau, mọi tổn thất lợi nhuận hoặc tổn thất kinh doanh, và mọi thiệt hại về hồng hóc, chấn thương hay tử vong) theo bất kỳ cách nào phát sinh từ hoặc có liên quan đến, hoặc được gây ra bởi hay do kết quả của việc sử dụng thiết bị tại Hoa Kỳ (bao gồm các thiệt hại và/hoặc tổn thất do các mức điện áp khác biệt được sử dụng tại Hoa Kỳ). Những người sử dụng thiết bị tại Hoa Kỳ phải hoàn toàn chịu trách nhiệm về việc sử dụng đó.

# BẢO HÀNH/ DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

## Bảo hành/dịch vụ khách hàng Bảo hành/trách nhiệm về khuyết tật vật chất

Để biết thời hạn bảo hành, vui lòng tham khảo hợp đồng mua hàng của bạn.

Thiết bị Thermomix™ TM5 chỉ có thể được sửa chữa bởi trung tâm dịch vụ khách hàng của Vorwerk Thermomix hoặc dịch vụ sửa chữa được Vorwerk ủy quyền.

Chỉ được sử dụng các phụ kiện được cung cấp với thiết bị Thermomix™ TM5 (trang 16–17) hoặc phụ kiện thay thế chính hiệu từ Vorwerk Thermomix. Không bao giờ được sử dụng thiết bị Thermomix™ TM5 kết hợp với các phụ kiện hoặc thiết bị không do Vorwerk Thermomix cung cấp cho thiết bị Thermomix™ TM5. Nếu không, việc bảo hành và trách nhiệm về khuyết tật vật chất của bạn sẽ bị coi là vô hiệu.

## Dịch vụ khách hàng

Để biết thêm chi tiết về trung tâm dịch vụ khách hàng của bạn tại địa phương, vui lòng liên hệ với Nhân viên tư vấn thiết bị Thermomix™ TM5, công ty bán hàng tại quốc gia của bạn, hoặc tham khảo website [www.thermomix.com](http://www.thermomix.com)

Nhà sản xuất  
**Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG**  
Blombacher Bach 3  
42270 Wuppertal  
[www.vorwerk-elektrowerke.de](http://www.vorwerk-elektrowerke.de)

**Nhân viên tư vấn thiết bị Thermomix™ TM5 của bạn:**

Điện thoại \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_  
Điện thoại di động \_\_\_\_\_  
Email \_\_\_\_\_

**Vorwerk International Strecker & Co.**  
Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau  
Telephone +41 (0) 44 786 0111, [www.vorwerk.com](http://www.vorwerk.com)

Hướng dẫn sử dụng này sẵn có bằng các ngôn ngữ khác tại địa chỉ <http://thermomix.vorwerk.com>





---

**thermomix**

