

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

GUIDE D'UTILISATION



*Thermomix TM21
& Varoma*


Thermomix

Chère Cliente et Cher Client,

Vous venez de recevoir votre Thermomix TM21. Nous vous félicitons de votre achat et vous remercions de la confiance que vous nous témoignez.

Notre Conseiller a fait une démonstration qui vous a convaincue des avantages du Thermomix TM21.

Nous avons donc préparé pour vous un guide d'utilisation qui vous permettra de tirer profit au maximum de votre achat. Pour vous permettre une mémorisation rapide des différentes manipulations à effectuer, nous les avons résumées sur la fiche pratique d'utilisation.

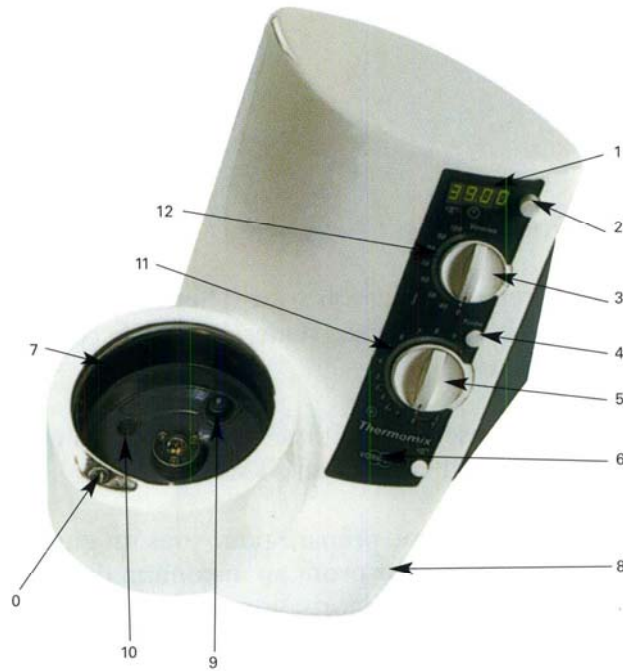
Dans un premier temps, c'est sans doute à partir du livre de recettes que vous élaborerez vos menus, mais très vite, vous laisserez parler votre créativité culinaire. C'est pourquoi vous placerez votre Thermomix TM21 sur un plan de travail accessible et stable, car votre intérêt est de l'avoir toujours sous la main.

Mais avant toute chose, nous vous conseillons de lire attentivement ce guide d'utilisation. Vous saurez ainsi comment utiliser au mieux votre Thermomix TM21 pour préparer de savoureuses recettes.

DESCRIPTION DETAILLEE DE L'APPAREIL

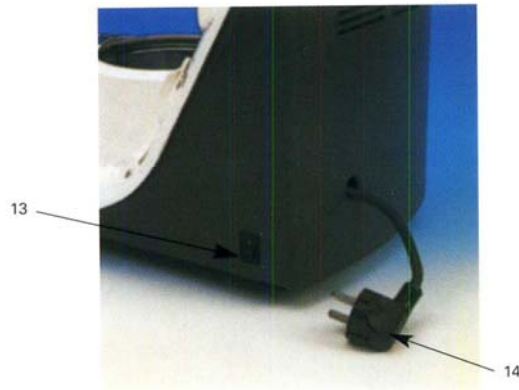
Face avant de l'appareil

- 0 - Serrure
- 1 - Cadran d'affichage du minuteur et de la balance
- 2 - Sélecteur du minuteur
- 3 - Sélecteur de température
- 4 - Touche «Turbo»
- 5 - Sélecteur de vitesse
- 6 - Touche tare
- 7 - Anneau de chauffage
- 8 - Bloc-moteur
- 9 - Palpeur de température
- 10 - Écoulement
- 11 - Témoin lumineux du sélecteur de vitesse
- 12 - Témoin lumineux du sélecteur de température



Côté et arrière de l'appareil

- 13 - Interrupteur «marche/arrêt»
- 14 - Cordon d'alimentation escamotable



Accessoires

- 15 - Socle du bol
- 16 - Couteaux
- 17 - Joint de couteaux
- 18 - Couvercle du bol
- 19 - Joint de couvercle
- 20 - Gobelet doseur
- 21 - Filtre à jus / panier de cuisson
- 22 - Spatule
- 23 - Fouet
- 24 - Bol
- 25 - Levier de verrouillage
- 26 - Poignée



INFORMATIONS TECHNIQUES

THERMOMIX TM21

NORMES / SÉCURITÉ



MOTEUR	Moteur universel Vorwerk (puissance : 600 W) Sélecteur de vitesse progressif de 100 à 12 000 tours/mn Vitesse intermittente pour la fabrication de pâtes Disjoncteur automatique en cas de surcharge
CHAUFFAGE	Puissance absorbée : 1 350 W Protection en cas de surchauffe
BOÎTIER	ABS (Acrylnitril/Butadien/Styrol-Copolymer)
BOL	Acier inoxydable, socle en alliage d'aluminium haut de gamme Contenance utile : 2 litres
PANIER	Acier inoxydable
ALIMENTATION SECTEUR	Uniquement en courant alternatif : 220 V Puissance totale absorbée : 1 950 W Longueur maximale du câble de raccordement : 1 mètre
DIMENSIONS	Hauteur : 30 cm Largeur : 27 cm Profondeur : 42 cm Poids : 7,4 kg
CONSOMMATION TOTALE	Utilisation à froid : 0,6 kWh Utilisation à chaud : 1,95 kWh
PUISSANCE SONORE (décibels)	57 dB(A) re 1 pW selon ICE 704 à vitesse mini. 87 dB(A) à vitesse maxi.

VAROMA

MATÉRIEL	Acier inoxydable
POIGNÉES, PLATEAU À VAPEUR ET COUVERCLE	Matière synthétique de haute qualité
DIMENSIONS	Longueur : 40 cm Largeur : 27,5 cm Profondeur : 10,3 cm Poids : 930 g



Tous les matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires sont conformes aux prescriptions de l'Union Européenne et portent le symbole .

TABLE DES MATIERES

Informations techniques du Thermomix TM21 et du Varoma.....	4
Précautions importantes.....	6
Composition du Thermomix TM21.....	7
Le socle du bol.....	7
Les couteaux.....	7
Le couvercle.....	7
Le gobelet doseur.....	7
Le filtre / panier de cuisson.....	8
La spatule.....	8
Le fouet.....	8
Mise en service du Thermomix TM21.....	9
Les couteaux (montage et démontage).....	10
Le bol (mise en place).....	10
Le cadran d'affichage.....	11
Utilisation du Thermomix TM21.....	12
Le minuteur et son sélecteur.....	12
La balance et la tare.....	13
Le cadran d'affichage de la balance.....	13
Le sélecteur de vitesse.....	14
La vitesse I.....	14
La fonction pétrin 	14
Le disjoncteur.....	14
La touche «Turbo».....	15
Le sélecteur de température.....	15
Le palpeur de température.....	16
Le nettoyage.....	16
Les anomalies de fonctionnement.....	21
Le Varoma	
Le mode d'emploi.....	18
Garantie du Thermomix TM21 et du Varoma.....	21
Fiche pratique d'utilisation du Thermomix TM21.....	22
Trucs et astuces avec votre Thermomix TM21.....	23

PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Dans les opérations de cuisson, bol et plaque de chauffe sont brûlants : soyez vigilant.
- Un système de sécurité de mixage progressif se met en route uniquement si le Thermomix a chauffé : n'introduisez jamais d'ingrédients ou de liquides bouillants dans un Thermomix froid ou refroidi.
- Ne tournez le sélecteur de vitesse que si le fouet est bien installé, ne dépassez jamais la vitesse 3.
- Tournez progressivement le sélecteur de vitesse pour éviter les éclaboussures.
- Veillez soigneusement à la propreté extérieure du bol et du palpeur situé dans le fond du socle. A défaut, des risques de perturbations du réglage de température sont possibles.
- Ne dépassez pas la capacité du bol (2 litres).
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, débranchez votre appareil et faites remplacer le cordon.
- Le gobelet doseur sert de sécurité : placez-le ouverture vers le haut sur le couvercle du bol pendant la réalisation de vos recettes.
- Pour mélanger les préparations, ne prenez jamais d'autre accessoire que la spatule livrée.
- N'utilisez pas la spatule en même temps que le fouet.
- La spatule doit être utilisée après avoir fermé le couvercle et verrouillé le bol.
- Ne laissez pas les enfants à proximité de l'appareil.
- Ne faites jamais chauffer le bol à vide : en début de cuisson, l'axe des couteaux doit être systématiquement recouvert.
- Evitez de mettre l'appareil près d'une source de chaleur (cuisinière, four,...).
- Ne transportez pas l'appareil par la poignée du bol.
- Ne forcez pas le système de verrouillage.
- Ne recouvrez jamais la ventilation située sur la face arrière.
- N'immergez pas le bloc-moteur et ne lavez jamais les couteaux en lave-vaisselle.
- Avant tout nettoyage complet, ramenez le sélecteur de vitesse sur la position 0, mettez l'interrupteur en position arrêt et débranchez l'appareil.
- Les appareils Vorwerk sont conformes aux normes européennes de sécurité. Les réparations doivent être obligatoirement effectuées dans des établissements agréés.

COMPOSITION DU THERMOMIX TM21

Le socle du bol (15)

Le socle du bol est :

- conçu dans une matière permettant de poser le bol chaud sans danger sur tout type de surface,
- amovible et par son système de fermeture à baïonnette, sert à :
 - libérer les couteaux pour leur nettoyage
 - les fixer avant d'utiliser le bol.



Les couteaux (16) et le joint (17)

En acier inoxydable, les couteaux permettent de :

- mélanger, brasser,
- broyer, concasser,
- émincer,
- mixer,
- pétrir.



Le couvercle (18)

Le couvercle avec son joint d'étanchéité (19) doit être convenablement posé sur le bol pour permettre une bonne utilisation du Thermomix TM21 et éviter d'éventuelles éclaboussures.



Le gobelet doseur (20)

Il a un triple usage :

- mesurer les ingrédients,
- fermer l'orifice du couvercle du bol et
- servir de soupape de sécurité, ouverture vers le haut.

Les liquides peuvent être ajoutés pendant le fonctionnement du Thermomix TM21 sans retirer le gobelet, un espace étant prévu pour leur écoulement. Il suffit de l'enlever pour incorporer les ingrédients solides.



Mesure des ingrédients

Un gobelet rempli à ras bord équivaut à :

- eau, lait, huile.....	1 dl
- sucre semoule.....	100 g
- sucre glace.....	70 g
- farine.....	60 g
- fécule.....	80 g
- riz.....	80 g
- crème fraîche.....	1 dl ou 100 g

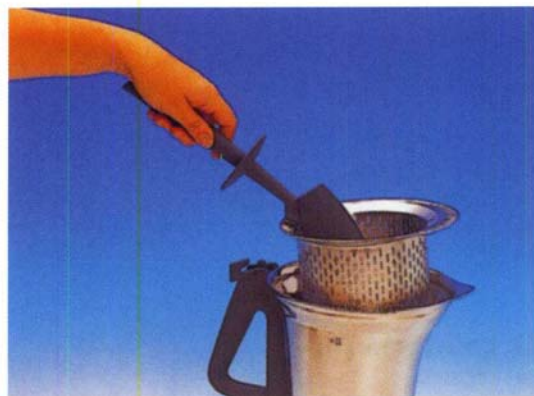
COMPOSITION DU THERMOMIX TM21

Le filtre à jus/panier de cuisson (21)

Il a deux fonctions principales :

- filtrer les jus de fruits ou de légumes qui ont été préalablement mixés. Placez le panier au-dessus des ingrédients. Renversez le bol au-dessus d'une jatte en maintenant le filtre à l'aide de la spatule.
- cuire à la vapeur ou par immersion les ingrédients qui ne doivent pas être mixés pendant la cuisson. Pour le sortir du bol, insérez le côté de la spatule dans l'encoche prévue.

Attention : En cuisine vapeur, prenez la précaution de toujours recouvrir de liquide l'axe des couteaux.



La spatule (22)

Elle a trois fonctions principales :

- remuer les ingrédients pendant le mixage (l'introduire par l'orifice du couvercle, la rondelle de sécurité évitant tout contact avec les couteaux),
- recueillir les aliments dans le fond du bol,
- manipuler le filtre à jus/panier de cuisson.

Attention : Après avoir fermé le couvercle, n'utilisez que la spatule pour mélanger les préparations, ne prenez jamais ni fourchettes, ni cuillères. N'utilisez jamais la spatule en même temps que le fouet.



Le fouet (23)

Il est utilisé pour la réalisation de blancs en neige ou en crèmes fouettées.

Pendant la cuisson (à vitesse 1, 2 ou 3), il permet de brasser et d'éviter à certains ingrédients de brûler (lait, fécule).

Posez-le tout simplement sur la vis supérieure des couteaux.

Attention : Ne tournez le sélecteur de vitesse que si le fouet est bien installé, ne dépassez jamais la vitesse 3, n'utilisez jamais la spatule en même temps.

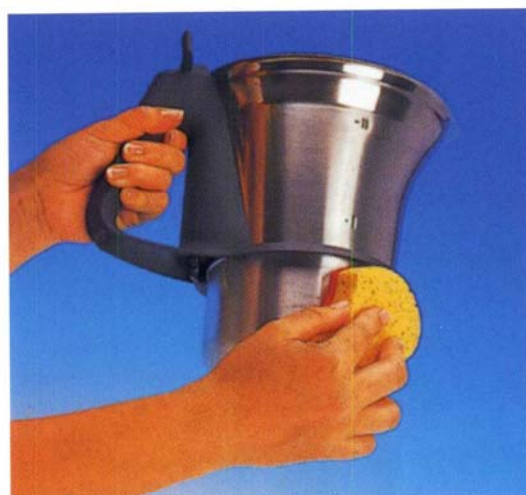


MISE EN SERVICE DU THERMOMIX TM21

Pour la mise en service, nous vous recommandons d'effectuer successivement les opérations suivantes :

- tournez le levier de verrouillage (25) du bol (24) vers la droite avant d'ôter le couvercle (18),
- retirez tous les éléments mis dans le bol, y compris le filtre (21),
- démontez ensuite les couteaux (16) en dévissant le socle amovible (15) vers la gauche,
- libérez alors les couteaux et leur joint (17) avec précaution,
- nettoyez le bol à l'aide d'un produit à vaisselle,
- lavez les couteaux à l'eau courante avec une brosse.

Attention : Ne laissez jamais tremper les couteaux dans l'eau de vaisselle et ne les passez pas dans le lave-vaisselle sous peine de les endommager.

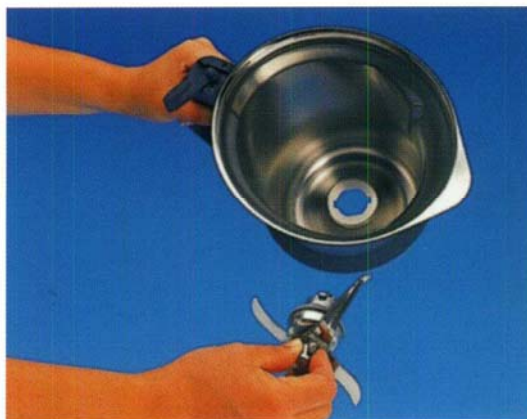


MISE EN SERVICE DU THERMOMIX TM21

Les couteaux (16)

Pour fixer les couteaux, il est recommandé de procéder de la manière suivante :

- vérifiez que le joint d'étanchéité est bien sur l'axe des couteaux,
- placez avec précaution les couteaux dans le fond du bol,
- retournez le bol en maintenant les couteaux et vissez le socle amovible sur l'axe de ceux-ci en tournant à fond vers la droite.



Le bol (24)

Contenance utile : 2 litres (à ne jamais dépasser).
Graduations intérieures par 0,5 l. jusqu'à 2 l.

Vérifiez que le sélecteur de vitesse est sur la position 0 et le levier de verrouillage (25) bien à droite.

Tenez le bol par la poignée et introduisez-le dans l'anneau de chauffage (7) sans forcer. En cas de difficulté, assurez-vous de l'ouverture correcte de la serrure (0). Voir schéma ci-dessous.



Accrochez le couvercle avec son joint (19) au bec verseur du bol et appuyez ensuite fermement sur le couvercle. Tournez alors le levier de verrouillage jusqu'à la butée et déclic.

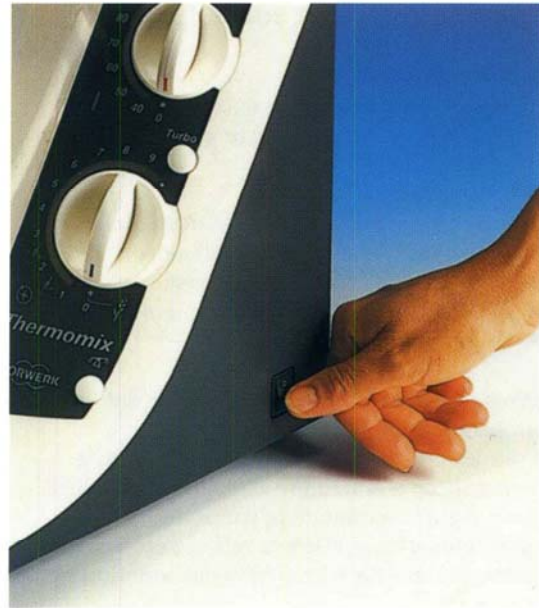
Attention : Retirez les couteaux avant de mettre le bol dans le lave-vaisselle.
Un verrouillage incomplet du bol déclenche une sécurité émettant un signal sonore. Remettez le sélecteur de vitesse en position 0 et verrouillez correctement. Un bon verrouillage du bol rend ce dernier inamovible et solidaire de l'ensemble de l'appareil.



MISE EN SERVICE DU THERMOMIX TM21

- Vérifiez la concordance entre la tension de l'appareil et celle de votre installation électrique.
- Ajustez la longueur du cordon (14) d'alimentation en le tirant ou en le poussant dans sa cavité.
- Branchez l'appareil.
- Mettez l'interrupteur (13) en position marche «I» et vous verrez apparaître .00 sur le cadran lumineux.

Votre Thermomix TM21 est prêt à fonctionner.



Le cadran d'affichage (1)

Il a 2 fonctions :

1. affichage du minuteur .00 en tournant le sélecteur du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. affichage de la balance .000 après avoir appuyé sur la touche tare (6), le sélecteur de vitesse étant en position 0.



UTILISATION DU THERMOMIX TM21

Le minuteur (1) et son sélecteur (2)

1 - Fonction minuteur

Temps de programmation maximum : 60 mn (indispensable pour l'utilisation du chauffage).

Programmation :

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. L'affichage se fait alors :

- par seconde de 0 à 1 minute, puis
- par 30 secondes de 1 à 10 mn et enfin
- par minute de 10 à 60 mn.

Programmation pour mixer ou pétrir des préparations froides :

Pour les préparations froides, vérifiez que le sélecteur de température est bien sur 0. Après avoir réglé le minuteur, le temps de programmation s'affiche à rebours en secondes pour s'arrêter sur 0 jusqu'à l'émission d'un signal sonore.

Programmation pour mixer des préparations chaudes :

Après avoir réglé le minuteur, le temps de programmation s'affiche à rebours en secondes pour s'arrêter sur 0 jusqu'à l'émission d'un signal sonore. Dans le cas de préparations chaudes, les couteaux continuent à fonctionner pendant le signal sonore (100 tours/mn) pour éviter aux aliments de brûler, le chauffage s'arrêtant automatiquement.

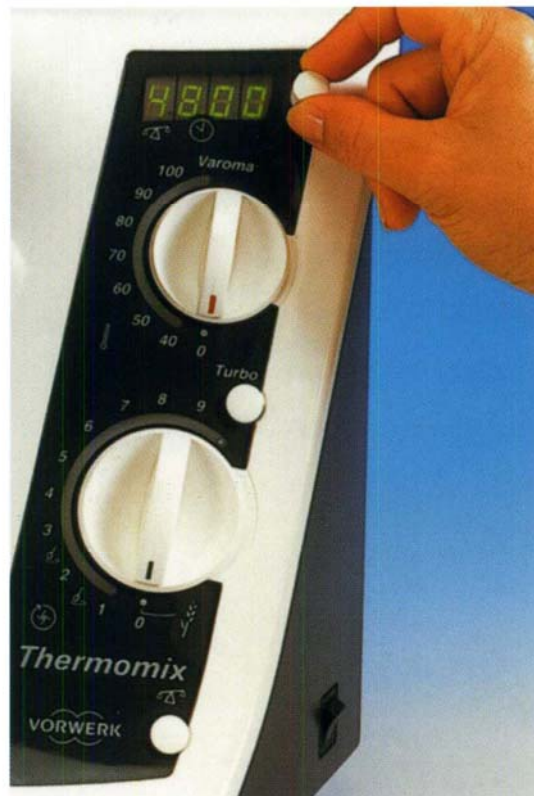
Correction du temps de programmation :

En cas de besoin, tournez le sélecteur soit vers la droite, soit vers la gauche. Si le fonctionnement du Thermomix TM21 est interrompu, le temps d'utilisation restant s'affiche alors en clignotant. Lors de l'utilisation de la balance, le cadran d'affichage passe en fonction balance et le compte à rebours reprend dès la remise en marche de l'appareil. Pour mettre fin à la programmation en cours, tournez le sélecteur vers la gauche pour revenir en position 0.

2 - Fonction chronomètre

(uniquement pour les préparations froides)

Si la programmation n'est pas nécessaire, le minuteur peut également servir de chronomètre en tournant le sélecteur de vitesse. Le temps défile en secondes (maximum : 60 mn). A l'arrêt, l'affichage se remet automatiquement sur 0.



UTILISATION DU THERMOMIX TM21

La balance (1) et la tare (6)

(capacité maximale : 2,5 kg)

Il est possible de peser les ingrédients soit dans le bol, soit sur le couvercle.

- 1 - Placez le bol dans le Thermomix TM21 (affichage : .00).
- 2 - Appuyez sur la touche tare (affichage : .000) : vous êtes alors en position pesage.
- 3 - Introduisez les ingrédients dans le bol (2,5 kg max.).

Pour effectuer une nouvelle pesée, appuyez sur la touche tare pour remettre la balance à 0.

La balance ne fonctionne plus après avoir tourné le sélecteur de vitesse.

Attention : La balance affiche :

-. -. -. : clignotant, vous venez de retirer des ingrédients après avoir appuyé sur la tare (la balance additionne les ingrédients, elle ne fait pas de soustraction).

8.888 : clignotant pour surcharge ; le poids des ingrédients est supérieur à 2,5 kg.




UTILISATION DU THERMOMIX TM21



Le sélecteur de vitesse (5)

En tournant le sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre, ce bouton permet la mise en route de l'appareil puis l'augmentation progressive de la vitesse de rotation des couteaux, de la vitesse 1 à la vitesse maximum. Le témoin lumineux (11) à gauche du sélecteur s'allume.

Qualité de mixage	Vitesse sélectionnée	Tours/mn
Brassage	de 1 à 3	100 à 1 000
Mixage	de 4 au maximum	2 000 à 12 000
Mixage turbo	«Turbo» ou max.	12 000
Pétrissage		env. 6 000

Mixer à froid (avec ou sans minuteur).

Le sélecteur de température est impérativement sur «0». Tournez le sélecteur de vitesse sur la position choisie.


Attention : Si le bol n'est pas mis en place correctement dans l'anneau de chauffage, une sécurité empêche le fonctionnement du Thermomix TM21 et émet un signal sonore. Remettez le sélecteur de vitesse en position 0 et replacez le bol. En cas de difficulté d'insertion du bol dans son réceptacle, vérifiez que la serrure (0) est bien en position ouverte voir schéma en page 10. Dans le cas d'une mauvaise position, déverrouiller avec un petit tournevis.

Vitesse 1 :

Vitesse conseillée avec ou sans fouet pour garder des aliments entiers (spaghetti, riz, ...) et pour la cuisson-vapeur.



La fonction pétrin (avec ou sans minuteur) :

Tirez légèrement le bouton en le plaçant sur le symbole «  ». Les couteaux fonctionnent par intermittence (un temps de pause de 4,5 secondes alternant avec un temps de rotation de 1,5 seconde). Les couteaux s'arrêtent soit en fin de programmation, soit en tournant le sélecteur sur 0.

Le disjoncteur

Ne jamais dépasser les doses indiquées.

En cas de surcharge ou d'utilisation ininterrompue, le disjoncteur fonctionne automatiquement.

Pour la reprise du fonctionnement :

- 1 - ramener le sélecteur de vitesse sur 0 ;
- 2 - retirez éventuellement le bol, s'il contient une préparation chaude et délayez la préparation si elle est trop épaisse ou réduisez la quantité d'ingrédients ;
- 3 - le cas échéant, replacez le bol ;
- 4 - attendez quelques minutes (5 mn) avant de réutiliser l'appareil.

Odeurs en cas de surchauffe :

La surchauffe peut être à l'origine d'odeurs désagréables. Ceci est sans gravité.

Le Thermomix TM21 peut à nouveau fonctionner après quelques minutes de refroidissement.

UTILISATION DU THERMOMIX TM21



Touche «Turbo» (4) - uniquement sur la position 0 ou après la position 3

Par une ou plusieurs pressions, cette touche permet l'accélération maximale de la vitesse de rotation des couteaux.

Cette fonction permet d'incorporer les ingrédients ajoutés en cours de recette ou devant être mixés en peu de temps.

Lorsque le bol atteint une température supérieure à 60°C, le mixage devient progressif par mesure de sécurité.



Le sélecteur de température (3)

Indispensable pour l'utilisation du chauffage.

Température de cuisson : de 40 à 100°C.
Témoin lumineux de chauffage à gauche du sélecteur pendant le fonctionnement.

Position 0 (crantée) : elle permet d'éviter le fonctionnement du chauffage pour les préparations froides.

Position Varoma : elle permet d'obtenir une plus grande production de vapeur pour réaliser une recette dans le panier/filtre à jus. Veillez à ce qu'il y ait une quantité de liquide suffisante dans le fond du bol.

Attention : Ne faites jamais chauffer le bol à vide. Veillez à ce qu'il y ait une quantité de liquide suffisante dans le fond du bol, à hauteur minimale de l'axe des couteaux.

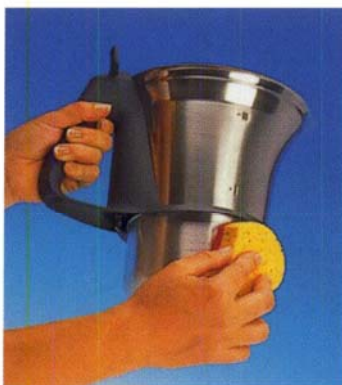
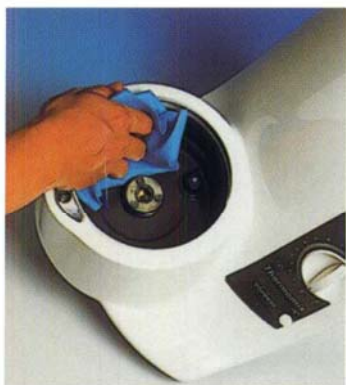
Mixer à chaud :

Pour les préparations chaudes (toujours avec minuteur) :

- 1 - temps de cuisson : programmez le minuteur,
- 2 - température : tournez le sélecteur sur la température souhaitée,
- 3 - mise en marche : tournez le sélecteur de vitesse sur la position choisie.

Attention : Tournez progressivement le sélecteur de vitesse pour éviter les éclaboussures. Tant qu'une vitesse est enclenchée, il est impossible de déverrouiller l'appareil. Pour le déverrouiller, placez le sélecteur de vitesse sur 0.

UTILISATION DU THERMOMIX TM21



Le palpeur de température (9)

Il est situé dans le fond du réceptacle du bol.

Grâce à un système de détection électronique, il permet un contrôle permanent de la température de cuisson et entraîne un arrêt automatique momentané en cas de température excessive.

Attention : Veillez soigneusement à la propreté extérieure du bol et du palpeur situé dans le fond du socle. A défaut, des risques de perturbations du réglage de température sont possibles.

Le nettoyage du palpeur doit s'effectuer à l'aide d'un chiffon humide.

Le nettoyage

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. N'utilisez jamais de poudre à récurer.

- 1 - Mettez l'interrupteur en position arrêt «0».
- 2 - Débranchez l'appareil.
- 3 - Nettoyez à l'aide d'une éponge humide.

Pour éviter tout dysfonctionnement du chauffage, veillez systématiquement à la propreté du réceptacle du bol, de l'anneau de chauffage et du palpeur de température. Nettoyez-les avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de tampon à récurer car l'anneau de chauffage est recouvert d'un revêtement anti-adhésif. Tous les éléments de votre appareil (*à l'exception du bloc moteur et des couteaux*) peuvent être lavés dans le lave-vaisselle, ce qui peut altérer l'éclat ou la couleur du socle du bol en aluminium ou des pièces en matière plastique.

Les couteaux doivent être nettoyés avec une brosse à l'eau courante. Ne jamais les laisser tremper dans l'eau afin d'éviter les infiltrations à l'intérieur du corps de ces derniers. Voir les instructions relatives au montage des couteaux page 10.

Conseils pour un nettoyage rapide : remplissez le bol d'eau jusqu'à mi-hauteur, versez quelques gouttes de liquide à vaisselle et remplacez le couvercle avec son joint ; tournez le sélecteur de vitesse quelques secondes ; rincez ensuite le bol à l'eau courante.

En cas d'inutilisation prolongée, ne laissez pas le gobelet doseur sur le couvercle pour permettre une meilleure aération du bol et mettez l'interrupteur sur la position «arrêt» (13).

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Varoma




Thermomix

MODE D'EMPLOI DU VAROMA



Votre Varoma

Le Varoma est le complément idéal de votre Thermomix TM21 pour vous préparer des recettes naturelles et savoureuses.

Cette exclusivité signée Vorwerk est constituée de 3 éléments :

- 1 - Le Varoma en lui-même :
le bol du Varoma en acier qui sera posé sur le couvercle du Thermomix TM 21 (sans gobelet).
- 2 - Le plateau à vapeur qui est inséré dans le Varoma.
- 3 - Le couvercle.

Le Varoma peut être utilisé avec les combinaisons suivantes :

Combinaison 1 :

Le Varoma (1) en acier et le couvercle (3). Cette combinaison est conseillée quand vous désirez préparer une grande quantité d'un même aliment, tel que viande ou poisson.

Combinaison 2 :

Le Varoma (1), le plateau à vapeur (2) et le couvercle (3). Cette combinaison est recommandée si vous voulez cuire à la vapeur des aliments différents, comme par exemple des légumes avec de la viande.

Les remarques pour votre sécurité

Même si vous utilisez le Varoma facilement et en toute sécurité, n'oubliez jamais que vous travaillez avec de la vapeur. Une mauvaise utilisation peut causer des brûlures graves.

Le Thermomix TM 21 doit être posé sur une surface de travail stable et plane. Le Varoma posé sur le Thermomix ne doit pas dépasser le bord de la surface de travail.

Informez les enfants du développement de la vapeur d'eau chaude qui sort du Varoma. Des brûlures peuvent être occasionnées si vous touchez les surfaces chaudes du Varoma, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments avec les mains. Ne touchez pas le Varoma chaud sans torchon ou manique et ne l'utilisez pas sans couvercle.

Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard. La vapeur produite peut endommager les éléments.

Quand vous ouvrez le Varoma, tenez le couvercle de façon à ne pas être en contact avec la vapeur.

Tenez compte que, même en enlevant le Varoma, la vapeur chaude continue à sortir du bol du Thermomix.

Veillez à ce que les aérations du couvercle soient toujours libres de façon à éviter une fuite de vapeur incontrôlée.

Le Varoma a été conçu uniquement pour un usage culinaire.

MODE D'EMPLOI DU VAROMA

L'utilisation du Varoma

Avant la première utilisation, nettoyez votre Varoma à l'eau chaude avec un liquide vaisselle.

Le Varoma est un accessoire du Thermomix TM21. Il est utilisable seulement en combinaison avec le Thermomix TM 21.

a) Remplissez le bol du Thermomix TM 21 avec un minimum de 0,5 l. d'eau (pour une cuisson supérieure à 30 minutes, rajoutez de l'eau avec un maximum de 1,5 l. d'eau). Insérez le bol dans le Thermomix TM 21, fermez-le avec son couvercle (sans gobelet) et verrouillez-le avec le levier de verrouillage (25).

b) Posez le couvercle renversé sur votre surface de travail et placez le Varoma dessus (photo 2). Il s'applique parfaitement dans la rainure préformée.

c) Remplissez maintenant le Varoma avec vos aliments (voir recettes). Le couvercle sous le Varoma récoltera les liquides qui pourraient s'écouler des aliments.

d) Si vous le désirez, vous pouvez maintenant insérer le plateau à vapeur et mettre d'autres aliments dessus (photo 2).

Quand vous remplissez le Varoma, mettez dans le fond les aliments qui ont besoin de plus de cuisson et au-dessus ou sur le plateau à vapeur, ceux qui cuisent plus rapidement.



Photo 2

MODE D'EMPLOI DU VAROMA

e) Placez le Varoma convenablement sur le Thermomix TM 21 (photo 3) et fermez avec le couvercle. Il vous suffit ensuite de programmer le temps de cuisson souhaité, de sélectionner la température du Varoma et de régler le sélecteur de vitesse comme indiqué dans votre recette (photo 4).

La production de la vapeur commence rapidement après le démarrage du Thermomix. L'eau du bol est chauffée à plus de 100° C de manière à ce que la vapeur sortant par l'orifice du couvercle du Thermomix TM 21 puisse pénétrer dans le Varoma.

f) Après la cuisson, enlevez le couvercle du Varoma, égouttez, mettez-le renversé sur votre plan de travail et posez votre Varoma dessus (comme en b).

Le nettoyage du Varoma

Après chaque utilisation, lavez entièrement votre Varoma avec un liquide vaisselle. Pour garder la brillance du Varoma, nettoyez-le de temps en temps avec un liquide pour acier inoxydable. N'utilisez jamais des éponges abrasives qui rayeraient votre Varoma.

Le Varoma peut aussi être lavé entièrement dans le lave-vaisselle. Cependant, la couleur des pièces en matière plastique peut être altérée.



Photo 3



Photo 4

UTILISATION DU THERMOMIX TM21

Anomalies de fonctionnement

Ce que vous constatez :

Le cadran d'affichage (1) ne s'allume pas :

Ce que vous pouvez contrôler avant de vous adresser au service après-vente :

- Le cordon d'alimentation (14) est-il branché ?
- L'interrupteur général (13) est-il sur la position «1» (marche) ?
- Vérifiez avec un autre appareil que votre prise de courant est bien alimentée. Voir page 11.

La sonnerie retentit dès la mise sous tension :

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse (5) est sur position «0». Voir page 14.
- Vérifiez que le levier de verrouillage est bien positionné.

La sonnerie retentit après avoir sélectionné une vitesse à l'aide du bouton 5 :

- Vérifiez que le bol est bien en place avec son couvercle et que le levier de verrouillage (25) est bien en position de fermeture (en butée vers la gauche et cliquée). Voir page 10.

L'appareil ne chauffe pas :

- Vérifiez que les programmations suivantes ont bien été effectuées :
 - temps (en tournant le sélecteur (2) dans le sens des aiguilles d'une montre),
 - température (le sélecteur (3) n'est pas sur «0»)
 - vitesse (le sélecteur (5) n'est pas sur «0»).Sans ces 3 réglages, le chauffage ne fonctionne pas. Voir pages 12, 14, 15.

L'appareil chauffe trop :

- Vérifiez la propreté du palpeur de température et du fond du bol. Voir page 16.

L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement :

- Voir information sur le disjoncteur. Voir page 14.

Codes d'anomalies

Le cadran d'affichage indique

---- et clignote (anomalie de la balance) :

Ce que vous pouvez faire :

Vous venez de retirer des ingrédients après avoir appuyé sur la tare, vous êtes donc en négatif.

- Appuyez de nouveau sur la touche tare (6).

8.888 et clignote (anomalie de la balance) :

- Votre balance est en surcharge, votre pesée ne peut dépasser 2,5 kg. Retirez du poids.

[0] ou un autre chiffre ou encore une lettre entre [.]

- C'est un message d'anomalie. Relevez ce message et adressez-vous à votre réparateur agréé VORWERK, le seul capable de faire un diagnostic. Pour connaître le réparateur agréé VORWERK le plus proche de chez vous, veuillez vous référer au dépliant joint «Stations Techniques Agréées Thermomix Vorwerk».

Garantie TM21

Vorwerk vous assure une garantie de deux ans, pièces et main d'œuvre, à l'exception du cordon d'alimentation et des accessoires (couteaux, joints, fouet, spatule), à compter du jour de la livraison. En cas d'achat à titre professionnel, la garantie est ramenée à six mois.

Garantie VAROMA

Vorwerk vous assure une garantie de 2 ans contre les vices cachés à compter du jour de la livraison. Chocs et rayures ne peuvent pas faire partie de la garantie.

Le Varoma a été conçu uniquement pour un usage culinaire, toute utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.



TRUCS ET ASTUCES AVEC VOTRE THERMOMIX TM21

FONCTION	RECETTE	UTILISATION DES INGREDIENTS	ACCESSOIRE	VITESSE
Pulvériser	sucre glace	quantité nécessaire pour la réalisation de la recette		progressivement 5-7 Turbo
	sucre vanillé	200 g de sucre en morceaux ou en poudre + 1 gousse de vanille		
	chapelure	pain sec ou pain séché dans le four		
Concasser	glace pilée	quelques glaçons	spatule	5
		grande quantité		5
Broyer	sorbets	cubes de pulpe de fruits ou fruits congelés	spatule	progressivement 5-7 Turbo
	glaces	cubes de crème glacée		
Couper	Julienne de légumes	couper en morceaux		3 1/2
	viandes hachées	couper en cubes jeter une poignée sur les couteaux en marche puis arrêter aussitôt si viande fibreuse (échine de porc, lapin, etc) faire «raidir» les cubes de viande dans le congélateur puis procéder comme pour les viandes hachées		7-8
Pétrir	pâtes brisées à pain, etc	jusqu'à 300 g de farine au-delà de 300 g de farine		6 «Epi»
Emulsionner	mayonnaise	ajouter l'huile peu à peu	fouet	3
Mixer	jus de fruits milk-shakes	fruits coupés en morceaux		bouton «Turbo» 5 pressions
Fouetter	chantilly blancs d'œufs	crème liquide très froide	fouet	2 1/2
Cuire	veloutés crèmes sauces			4
	pâtes légumes	petites quantités		1
	et viandes en morceaux	grandes quantités	fouet	1

Pour tout conseil relatif à la préparation de vos recettes Thermomix, consultez le Service Consommateurs








N°^{zur} 0 810 63 15 77

du lundi au vendredi de 9 h à 18 h.








FICHE PRATIQUE D'UTILISATION

MIXER A FROID (avec ou sans minuteur) - voir page 14


FONCTION	POSITION DES BOUTONS	MANIPULATION
Mixer à froid	 Température «0»	 Tourner le sélecteur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre.
	 Vitesses «1 à maximum»	Positionner le bouton sur la vitesse souhaitée.
Fonction pétrin	 Température «0»	Tirer vers soi le sélecteur de vitesse, le tourner en le positionnant sur «  »
	 Vitesse 	

MIXER A CHAUD (avec minuteur impérativement) - voir page 15







FONCTION	POSITION DES BOUTONS	MANIPULATION
1. Minuteur	 Température «0»  Vitesse «0»	 Tourner le sélecteur du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré.
2. Température	 40°C à Varoma	Positionner le sélecteur de chauffage sur la température nécessaire à la recette.
3. Vitesse	 Vitesses «1 à maximum»	Tourner le sélecteur de vitesse sur la position nécessaire à la recette

IL EST IMPORTANT DE RESPECTER L'ORDRE DE PREPARATION DE 1 A 3

FONCTION TURBO - voir page 15

FONCTION	POSITION DES BOUTONS	MANIPULATION
Fonction turbo	 Vitesse «0» ou entre «4 et 9»	Appuyer sur le bouton «turbo» : la vitesse passera en rotation maximum (cette fonction n'est pas accessible si le sélecteur de vitesse est en position 1, 2 ou 3).

FONCTION BALANCE (bol en place avec ou sans couvercle) - voir page 13

FONCTION	POSITION DES BOUTONS	MANIPULATION
Peser les ingrédients	 Température «0»	Appuyer sur le bouton «tare»  (affichage «.000»). Mettre les ingrédients sur le couvercle, ou dans le bol (affichage du poids des ingrédients).
	 Vitesse «0»	
Effectuer une	 Température «0»	Appuyer de nouveau sur le bouton «tare»  . Ajouter les nouveaux ingrédients.
	 Vitesse «0»	

POUR PLUS DE DETAILS, SE REPORTER AU GUIDE D'UTILISATION



VORWERK FRANCE - S.A.V.
30, avenue de l'Amiral Lemonnier
78160 MARLY-LE-ROI
Tél. 01 39 17 29 30

N°Azur 0 810 63 15 77

