

thermomix

THERMOMIX® TM5

MANUEL D'UTILISATION

**Risque de brûlure lors de l'utilisation du gobelet doseur
TM6 pendant la cuisson.**

Consultez le site www.vorwerk.com/2022/77 pour savoir comment utiliser
correctement le gobelet doseur TM6 s'il reste coincé pendant la cuisson.



TM5



TM6



VORWERK

ID: 20699-3118 FR V4

SYMBOLE DE SÉCURITÉ ET MOTS DE SIGNALISATION



Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous avertir de risques potentiels de blessures corporelles. Veuillez respecter tous les messages de sécurité qui accompagnent ce symbole pour éviter tout risque de décès ou de blessure.

Mots d'avertissement

Veuillez noter l'utilisation des mots d'avertissement DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION qui accompagnent ces messages de sécurité. Le mot d'avertissement de chaque message a été sélectionné en respectant les directives suivantes :

▲ DANGER

DANGER

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

▲ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

▲ ATTENTION

ATTENTION

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, peut entraîner des blessures légères à modérément graves.

AVIS

AVIS

est utilisé pour indiquer des pratiques qui n'entraînent pas de blessures physiques.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

L'utilisation d'un appareil électrique implique le respect de règles de sécurité, dont celles énoncées ci-dessous :

Veillez lire toutes les instructions

⚠ AVERTISSEMENT

Non destiné à être utilisé par des enfants

- Le Thermomix® TM5 est un appareil ménager destiné à un usage domestique ou un environnement similaire. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil ainsi que les cordons d'alimentation hors de portée des enfants. Si vous utilisez le Thermomix® TM5 à proximité d'enfants, pensez à utiliser un code de verrouillage, voir page 52.
- Le Thermomix® TM5 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Prévenez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces chaudes.
- Une surveillance étroite s'impose lorsque le Thermomix® TM5 est utilisé à proximité d'enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition que ces dernières soient supervisées ou instruites concernant son utilisation sans risque et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- Débranchez le Thermomix® TM5 de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces (grille de protection, par exemple), et avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le Thermomix® TM5 dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-le uniquement avec un linge humide. Veillez à ce que ni eau ni autre résidu ne pénètre l'unité de base.
- N'utilisez pas le Thermomix® TM5 si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si le Thermomix® TM5 est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez votre Thermomix® TM5 au centre technique agréé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique, ou si le Thermomix® TM5 est tombé d'une surface ou est endommagé de quelque façon que ce soit.
- N'utilisez pas le Thermomix® TM5 en extérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure, de blessure ou de coupure, ne forcez pas l'ouverture du bol.

- N'ouvrez le couvercle du bol que si le sélecteur est pointé sur « 0 » et que le mécanisme de verrouillage est libéré.

⚠ AVERTISSEMENT

Si l'orifice du couvercle du bol est couvert ou bloqué et que l'appareil est en mode chauffage, cela peut générer une surpression dans le bol de mixage et entraîner la projection d'aliments chauds.

- Si, en cours de cuisson, vous vous apercevez que l'orifice du couvercle du bol est bloqué ou que le gobelet doseur se soulève, débranchez le Thermomix® TM5. **NE TOUCHEZ PAS** aux boutons de contrôle de l'appareil.
- Ne remplissez pas le panier cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximum.
- Ne remplissez pas le bol de mixage au-delà de la ligne de remplissage maximum (2,2 litres).

- Assurez-vous que l'orifice du couvercle du bol n'est pas obstrué par des aliments.
- Pour permettre à la vapeur de s'échapper et éviter les surpressions, veillez à ce que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué ou couvert, que ce soit de l'intérieur (aliments, par exemple) ou de l'extérieur (torchon, par exemple).
- Prenez garde aux projections d'aliments chauds lors de l'ouverture du bol de mixage. Pour éviter toute blessure lors du mixage d'aliments chauds, placez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle du bol et ne touchez pas ou ne maintenez pas ce dernier.
- Pour éviter les projections, utilisez le gobelet doseur, le panier cuisson ou le Varoma pour couvrir l'orifice du couvercle du bol. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si les accessoires utilisés sont les accessoires originaux du Thermomix® TM5. Assurez-vous que les accessoires ou l'orifice du couvercle du bol ne soient pas couverts ou obstrués de l'intérieur ou de l'extérieur par un torchon ou un objet similaire.

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter en cas de projection d'aliments chauds ou de vapeur bouillante, ou au contact de surfaces brûlantes.

- Procédez avec précaution lorsque vous retirez le bol afin d'éviter que son contenu ne déborde ou n'éclabousse.
- Procédez avec précaution lorsque vous versez des liquides dans le bol de mixage : ils pourraient être immédiatement éjectés, en raison de l'évaporation.
- À vitesse rapide, des aliments chauds peuvent être projetés, ou des liquides chauds peuvent mousser. Utilisez donc uniquement les vitesses lentes (👉 -6) à des températures élevées (>60°C ou température Varoma).
- L'utilisation du mode Turbo, ou une accélération brutale de la vitesse lors du mixage d'aliments chauds peut entraîner des brûlures.

- Lorsque vous mixez des aliments chauds, veillez à augmenter la vitesse progressivement.
- Ne touchez pas le bol de mixage, le couvercle du bol, le Varoma ou le gobelet doseur car ils peuvent devenir brûlants lors de la préparation d'aliments chauds.
- Saisissez toujours le Varoma par ses poignées latérales lorsqu'il est chaud.
- Maintenez toujours le Varoma fermé avec son couvercle lorsque vous le retirez du couvercle du bol pour le mettre de côté.
- Le Thermomix® TM5 peut, en fonction des réglages sélectionnés, générer un flux constant de vapeur durant la cuisson. Tenez-vous à l'écart de la vapeur. Des émissions de vapeur continueront de s'échapper à travers l'orifice du couvercle du bol quand vous ôterez le Varoma. Des émissions de vapeur bouillante peuvent s'échapper par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma pendant son utilisation.
- N'utilisez pas votre Thermomix® TM5 avec des accessoires endommagés.
- Des brûlures dues à des aliments en ébullition peuvent survenir pendant la cuisson de grandes quantités d'aliments à des températures élevées (>90°C et température Varoma). En cas de débordement, pressez le sélecteur pour arrêter le Thermomix® TM5.
- Quand vous retirez le couvercle du Varoma, inclinez-le toujours dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter la vapeur chaude.
- Assurez-vous que les orifices du Varoma et du plateau ne soient pas obstrués par des aliments pour permettre à la vapeur de s'échapper de façon contrôlée.
- Placez correctement le Varoma sur le bol de mixage et le Thermomix® TM5 pour éviter qu'il ne tombe.
- Décrochez et ôtez la spatule du panier cuisson après avoir retiré ce dernier et l'avoir placé sur une surface horizontale. Si elle reste accrochée au panier cuisson, la spatule peut faire basculer ce dernier et en renverser le contenu chaud.

- Retirez le panier cuisson avec précaution : le retrait du panier cuisson peut entraîner des éclaboussures provenant de son contenu.
- Ne démontez pas le bol de mixage tant qu'il est encore chaud.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie. S'il est positionné incorrectement, votre Thermomix® TM5 peut prendre feu ou tomber et provoquer des blessures.

- Votre Thermomix® TM5 peut prendre feu s'il est exposé à une source de chaleur extérieure.
- Ne placez pas votre Thermomix® TM5 sur ou près d'une surface chaude ou d'une cuisinière.
- Placez votre Thermomix® TM5 sur une surface plane propre, solide et non chauffée, pour l'empêcher de glisser ou de prendre feu.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail, ou au contact d'une surface brûlante comme une plaque chauffante.

⚠ AVERTISSEMENT

L'utilisation d'accessoires ou d'objets non recommandés ou vendus par Vorwerk peut provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.

- N'utilisez jamais le Thermomix® TM5 en combinaison avec des pièces ou de l'équipement provenant de générations antérieures du Thermomix® TM5.
- Utilisez uniquement la spatule avec disque de sécurité fournie pour remuer des aliments dans le bol de mixage. N'utilisez jamais d'autres ustensiles (une cuillère, par exemple) : ils pourraient être pris dans l'ensemble couteaux en rotation et provoquer une blessure.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

- Les lames sont tranchantes. Manipulez avec précaution. Tenez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.
- Soyez vigilant en retirant l'ensemble couteaux pour éviter qu'il ne tombe accidentellement.

- Gardez les mains et les accessoires hors du bol de mixage pour réduire les risques de blessures physiques ou de dommages sur le Thermomix® TM5.

⚠ AVERTISSEMENT

Les aimants contenus dans la clé recettes peuvent dérégler les stimulateurs cardiaques

- Les aimants contenus dans la clé recettes du Thermomix® TM5 et l'interface de la clé recettes peuvent dérégler les stimulateurs cardiaques et les défibrillateurs internes. Gardez les clés recettes du Thermomix® TM5 et l'interface de la clé recettes à distance des stimulateurs cardiaques et des défibrillateurs internes. Avertissez les personnes porteurs de stimulateurs cardiaques ou des défibrillateurs internes.

⚠ ATTENTION

Vos doigts peuvent être pincés par le mécanisme de verrouillage

- Evitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix® TM5.

- Tenez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement du Thermomix® TM5.

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et que le mécanisme de verrouillage est libéré avant de retirer ou d'installer les accessoires.

⚠ ATTENTION

Des accessoires endommagés peuvent entraîner des blessures

- Si des accessoires du Thermomix® TM5 sont endommagés par l'ensemble couteaux lors de la préparation d'aliments, jetez ces derniers. Contactez Vorwerk pour remplacer les accessoires.
- Vérifiez régulièrement que le joint d'étanchéité n'est pas endommagé. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle. Le joint d'étanchéité ne peut pas être retiré. Essayer de le retirer peut endommager le couvercle, et rendre son remplacement nécessaire.

⚠ ATTENTION**Vous pouvez vous blesser
ou endommager votre
Thermomix® TM5 ou vos biens.**

- Ne modifiez pas votre Thermomix® TM5 ni aucun de ses accessoires.
- Ne laissez jamais le Thermomix® TM5 sans surveillance lorsqu'il fonctionne. (Notez que certaines recettes programmées utilisant des vitesses de mixage lentes et des températures basses peuvent être préparées dans le Thermomix® TM5 sans surveillance. Ces exceptions seront explicitement signalées dans la recette.)
- Lors du pétrissage d'une pâte ou du hachage d'aliments, les vibrations de l'appareil peuvent provoquer son déplacement, et dans certains cas, son déséquilibre. Eloignez votre Thermomix® TM5 du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour du Thermomix® TM5 et du Varoma (par rapport aux placards et aux étagères) pour prévenir tout dommage dû à des émissions de vapeur chaude.

AVIS

- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif et une prise installée par un spécialiste qualifié. La tension et la fréquence d'alimentation doivent correspondre à l'étiquette de la prise (sur l'alimentation électrique).
- Ne tournez le cadran de vitesse que lorsque le fouet est fixé correctement. Ne dépassez pas la vitesse 4 lorsque vous utilisez le fouet. Dans le cas contraire, le fouet risque d'être éjecté et endommagé.
- N'utilisez jamais la spatule lorsque le fouet est attaché.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le fouet lorsque il est fixé à l'ensemble couteaux et que le moteur tourne.
- Des fuites autour des couteaux peuvent endommager le Thermomix® TM5.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité des couteaux est adapté à la base des couteaux.
- Assurez-vous que les couteaux soient correctement verrouillés sur la base du bol.

- Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle du bol et de l'ensemble couteaux peut endommager d'autres pièces du Thermomix® TM5. En cas de projections ou d'écoulement de liquide sur le socle du Thermomix® TM5, débranchez le Thermomix® TM5 et consultez la section Nettoyage (page 56).
- Pour prévenir la corrosion de votre Thermomix® TM5, assurez-vous que les picots de contact du bol de mixage soient soigneusement séchés après leur nettoyage pour éviter que l'humidité ne pénètre dans le Thermomix® TM5.
- N'utilisez le Thermomix® TM5 qu'avec le couvercle du bol propre. Assurez-vous que le bord du bol de mixage est toujours bien propre.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MANUEL

Symbole de sécurité et mots de signalisation	3
Mises en garde importantes	4
Données techniques	14
Introduction	15
Votre Thermomix® TM5	16
Avant la première utilisation	18
Comment mettre en place le bol de mixage	20
Comment retirer les couteaux	21
Comment insérer les couteaux	22
Accessoires	23
Le bol de mixage	23
Le socle du bol	23
Le couvercle du bol	24
Le gobelet doseur	25
Le panier cuisson	26
La spatule	27
Le fouet	28
Varoma	29
La meilleure façon d'utiliser le Varoma	30
Conseils pratiques pour l'utilisation du Varoma	32
Cuisiner avec le Thermomix® TM5	33
Mise en route du Thermomix® TM5	33
Arrêt du Thermomix® TM5	35
Mises en garde importantes	35
Peser avec le Thermomix® TM5	35
Autres informations importantes concernant la pesée	36
Utiliser le Thermomix® TM5 à partir de l'écran d'accueil	37
Modifier le temps programmé	38
Cadran de température	39
Cuisson douce aux vitesses 2 et 3	40
Température Varoma	40
Cadran de vitesse	41
Vitesse mijotage	41
Brassage	41
Mixer/réaliser des purées	42
Mode Turbo	42
Sens de rotation des couteaux	43
Mode pétrin	44
Connecter une clé recettes de Thermomix® TM5	45

Menu Thermomix® TM5	45
Recettes favorites	45
Recettes	46
Par catégorie	46
Par ordre alphabétique	46
Dernières recettes préparées	46
Réaliser une recette à partir d'une clé recettes de Thermomix® TM5 en utilisant la fonction « cuisine guidée »	47
Étapes parallèles	47
Recettes programmées	48
Mode transport	49
Réglages	49
Gestion des recettes favorites	49
Langues	50
Unités de mesure	50
À propos du Thermomix® TM5	50
Rétablir les paramètres usine	51
Changer le fond d'écran	51
Verrouiller votre Thermomix® TM5	52
Contact	54
Ce que vous devez savoir	55
Arrêt automatique	55
Protection électronique du moteur	55
Surcharges	55
Nettoyage	56
Comment nettoyer le bol de mixage et son couvercle	56
Comment nettoyer les couteaux	57
Comment nettoyer le Varoma	58
Comment nettoyer le bloc moteur du Thermomix® TM5	58
Comment nettoyer l'espace situé sous le bol de mixage	59
Informations complémentaires sur le nettoyage	59
Changer la grille de protection	60
Changer la grille de protection arrière	60
Changer la grille de protection du socle	61
Conseils pour vos propres recettes	62
Anomalies de fonctionnement	63
Réglementation légale/Copyright	64
Garantie/Service clients	65

DONNÉES TECHNIQUES

Normes/ sécurité



Moteur

Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk Puissance 500 W.
Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 700 tours/min
(vitesse mijotage 40 tours/min)
Vitesse intermittente pour la fabrication de pâte
Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur

Chauffage

Puissance absorbée 1 000 W.
Protection en cas de surchauffe.

Balance intégrée

Pesée de 5 à 3000 g par tranche de 5 g (max. 6 kg)
Pesée de -5 à -3000 g par tranche de 5 g (max. 6 kg)

Bloc moteur

Matière plastique de haute qualité.

Bol de mixage

Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.

Alimentation secteur

Uniquement pour 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-1).
Puissance totale absorbée 1 500 W.
Longueur maximale du câble d'alimentation : 1 mètre

Dimensions et poids

Thermomix® TM5

Sans Varoma

Hauteur 34,10 cm
Largeur 32,60 cm
Profondeur 32,60 cm
Poids 7,95 kg

Varoma

Hauteur 13,10 cm
Largeur 38,30 cm
Profondeur 27,50 cm
Poids 0,80 kg

INTRODUCTION

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM5 !

Pendant la dégustation culinaire, vous avez découvert et évalué avec vos cinq sens tous les bénéfices du Thermomix® TM5. Un conseiller Thermomix® TM5 expérimenté vous a aidé à découvrir toutes les fonctionnalités possibles pour une utilisation optimale de l'appareil en fonction de vos besoins.

Vous avez désormais hâte d'utiliser le Thermomix® TM5 et de profiter pleinement d'une cuisine plus saine, plus naturelle, plus facile, plus rapide et plus créative. Cuisiner avec le Thermomix® TM5 vous permet de gagner du temps pour vous consacrer à d'autres activités.

Le manuel d'utilisation vous permet de vous familiariser pas à pas avec votre Thermomix® TM5. Nous vous conseillons de le lire attentivement. A chaque étape, vous verrez que notre priorité, lors de l'élaboration de ce produit de haute qualité, a été de répondre à tous vos besoins.

Nos recettes guidées pas à pas vous permettront de préparer de délicieux repas sans qu'il vous soit nécessaire de faire preuve de grandes connaissances culinaires.

Nous vous souhaitons à vous, à votre famille et à vos amis beaucoup de plaisir avec votre Thermomix® TM5 !

Vorwerk Thermomix®

VOTRE THERMOMIX® TM5





① Bloc moteur du Thermomix® TM5

② Bol de mixage

③ Socle du bol

④ Joint des couteaux

⑤ Ensemble couteaux

⑨ Couvercle du bol

⑩ Fouet

⑪ Spatule avec disque de
sécurité

⑫ Panier cuisson

⑬ Gobelet doseur

⑭ Clé recettes de
Thermomix® TM5

⑮ Capteur de présence
couvercle

⑯ Sélecteur

⑰ Poignée

⑱ Livre de cuisine

⑲ Manuel d'utilisation

Varoma

⑥ Couvercle du
Varoma

⑦ Plateau vapeur

⑧ Varoma



⑱



⑱

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVIS

Des fuites autour des couteaux peuvent endommager le Thermomix® TM5

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité des couteaux est fixé à la base des couteaux.
- Assurez-vous que les couteaux soient correctement verrouillés sur la base du bol.
- Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle du bol et de l'ensemble couteaux peut endommager d'autres pièces du Thermomix® TM5. En cas de projections ou d'écoulement de liquide sur le socle du Thermomix® TM5, débranchez le Thermomix® TM5 et consultez la section Nettoyage (page 56).
- Pour prévenir la corrosion de votre Thermomix® TM5, assurez-vous que les picots de contact du bol de mixage soient soigneusement séchés après leur nettoyage pour éviter que l'humidité ne pénètre dans le Thermomix® TM5.

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM5!

Avant d'utiliser votre Thermomix® TM5 pour la première fois, assistez à une démonstration faite par un conseiller/une conseillère Thermomix® TM5 expérimenté(e). Prenez le temps de vous familiariser avec l'utilisation de votre Thermomix® TM5.



Avant la première utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

Non destiné à être utilisé par des enfants

- Le Thermomix® TM5 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Prévenez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces chaudes

L'utilisation d'accessoires ou d'articles non recommandés ou non vendus par Vorwerk peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures

- Ne modifiez pas votre Thermomix® TM5 ni les accessoires.
- N'utilisez jamais le Thermomix® TM5 en combinaison avec des pièces ou de l'équipement provenant de générations antérieures du Thermomix® TM5.

Risque d'incendie. S'il est positionné incorrectement, votre Thermomix® TM5 peut prendre feu ou tomber et provoquer des blessures.

- Placez votre Thermomix® TM5 sur une surface plane propre, solide et non chauffée, pour l'empêcher de glisser ou de prendre feu.

⚠ ATTENTION

Des accessoires endommagés peuvent entraîner des blessures.

- Si des accessoires du Thermomix® TM5 sont endommagés par l'ensemble couteaux lors de la préparation d'aliments, veuillez jeter ces derniers. Contactez Vorwerk pour remplacer les accessoires.
- Vérifiez régulièrement que le joint d'étanchéité n'est pas endommagé. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle. Le joint d'étanchéité ne peut pas être retiré. Essayer de le retirer peut endommager le couvercle, et rendre son remplacement nécessaire.

Assurez-vous que votre Thermomix® TM5 est posé sur une surface propre, solide et plane pour éviter qu'il ne glisse. Il est recommandé de placer votre Thermomix® TM5 dans un endroit de votre cuisine où il restera en permanence afin que vous puissiez l'utiliser facilement. Retirez le film protecteur de l'écran tactile. Nettoyez soigneusement votre Thermomix® TM5 avant de vous en servir pour la première fois. Suivez les instructions fournies au chapitre Nettoyage (page 56).

Comment mettre en place le bol de mixage

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure, de blessure ou de coupure, ne forcez pas l'ouverture du bol.

- Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle du bol. N'ouvrez le couvercle du bol que si le sélecteur est pointé sur « 0 » et que le mécanisme de verrouillage est libéré.
- Pour éviter les projections, utilisez le gobelet doseur, le panier cuisson ou le Varoma pour couvrir l'orifice du couvercle du bol. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si les accessoires utilisés sont les accessoires originaux du Thermomix® TM5. Assurez-vous que les accessoires ou l'orifice du couvercle du bol ne sont pas couverts ou obstrués de l'intérieur ou de l'extérieur par un torchon ou un objet similaire.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec une surface brûlante comme une cuisinière.
- Ne touchez pas la surface du bol de mixage ou des parties du couvercle du bol, du Varoma ou du gobelet doseur, car ils peuvent devenir brûlants lors de la préparation d'aliments chauds.
- Ne démontez pas le bol de mixage tant qu'il est encore chaud.



⚠ ATTENTION

Vous pouvez vous pincer les doigts dans le mécanisme de verrouillage.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix® TM5.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et que le mécanisme de verrouillage est libéré avant d'ôter ou de monter des accessoires.
- Gardez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement du Thermomix® TM5.

Insérez le bol de mixage en maintenant la poignée vers l'avant de l'appareil et placez-le sans forcer dans le logement ①.

Le bol est correctement installé si sa poignée est devant, comme indiqué sur la photo ①, et s'il est correctement fixé sur le bloc moteur du Thermomix® TM5. Pour fermer le bol, insérez le couvercle dessus ②. Le couvercle se verrouillera automatiquement lorsque le moteur est activé.

Comment retirer les couteaux

⚠ AVERTISSEMENT

Les lames des couteaux peuvent provoquer des coupures.

- Les lames sont tranchantes. manipuler avec précaution.
- Tenez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.
- Soyez vigilant en retirant l'ensemble couteaux pour éviter qu'il ne tombe accidentellement.
- Gardez les mains et les accessoires hors du bol de mixage pour réduire les risques de blessures physiques ou de dommages sur le Thermomix® TM5.
- Ne démontez pas le bol de mixage alors qu'il est encore chaud.

Pour retirer les couteaux : tenez le bol de mixage d'une main et à l'endroit. De l'autre main, tournez le socle du bol de 30° dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le bas ③. Saisissez la partie supérieure des couteaux avec précaution et retirez-les avec leur joint d'étanchéité ④.

⚠ ATTENTION

Gardez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement du Thermomix® TM5.

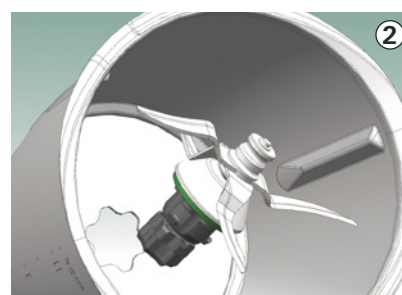
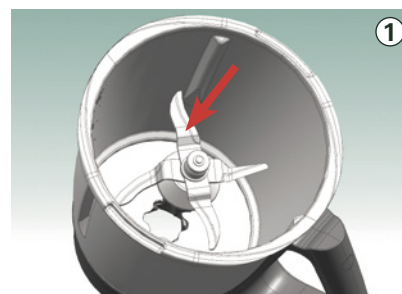


Comment insérer les couteaux

AVIS

Des fuites autour des couteaux peuvent endommager le Thermomix® TM5.

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité des couteaux est fixé à la base des couteaux.
- Assurez-vous que les couteaux sont correctement verrouillés sur la base du bol.
- Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle du bol et de l'ensemble couteaux peut endommager d'autres pièces du Thermomix® TM5. En cas de projections ou d'écoulement de liquide sur le socle du Thermomix® TM5, débranchez le Thermomix® TM5 et consultez la section Nettoyage (page 56).
- Pour prévenir la corrosion de votre Thermomix® TM5, assurez-vous que les picots de contact du bol de mixage sont soigneusement séchés après leur nettoyage pour éviter que l'humidité ne pénètre dans le Thermomix® TM5.



Pour remettre les couteaux, posez le socle du bol sur une surface propre et plane, placez le bol dessus et tenez fermement la poignée. Placez ensuite les couteaux au fond du bol en les insérant dans l'orifice ① ② jusqu'à ce que le joint entre en contact avec le fond du bol.

Tournez ensuite le socle du bol de 30° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller les couteaux sur la base du bol ③.

ACCESSOIRES

Avant que vous utilisiez votre Thermomix® TM5, nous vous présentons ici ses accessoires en détail : ils sont le produit d'une conception sophistiquée. Chaque élément a été conçu avec soin et a plusieurs utilités.

Le bol de mixage

⚠ AVERTISSEMENT

Un remplissage excessif peut provoquer des brûlures

- Assurez-vous que l'orifice du couvercle du bol n'est pas obstrué par des aliments.
- Ne remplissez pas le bol de mixage au-delà de la ligne de remplissage maximum (2,2 litres).
- Retirez le bol de mixage avec précaution pour éviter toute projection ou éclaboussure d'aliments.
- Procédez avec précaution lorsque vous versez des liquides dans le bol de mixage : ils pourraient être immédiatement éjectés, en raison de l'évaporation.

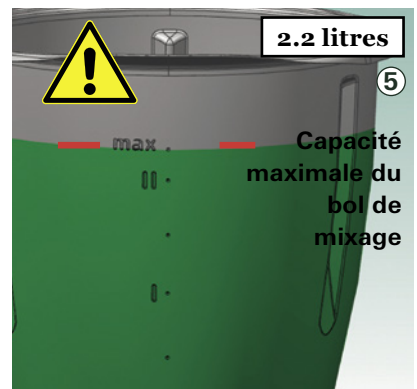
Sur l'intérieur et l'extérieur du bol figurent des traits indiquant le niveau de remplissage (4). Le bol a une capacité maximum de 2,2 litres (5).

Le socle du bol

AVIS

- Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle du bol et de l'ensemble couteaux peut endommager d'autres pièces du Thermomix® TM5. En cas de projections ou d'écoulement de liquide sur le socle du Thermomix® TM5, débranchez le Thermomix® TM5 et consultez la section Nettoyage (page 56).
- Pour prévenir la corrosion de votre Thermomix® TM5, assurez-vous que les picots de contact du bol de mixage sont soigneusement séchés après leur nettoyage pour éviter que l'humidité ne pénètre dans le Thermomix® TM5.

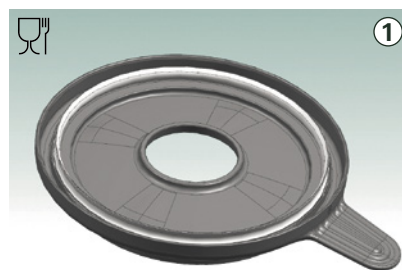
Le socle du bol (6) est utilisé pour fixer les couteaux au bol et pour les en ôter. Le bol complet du Thermomix® TM5 peut être posé sur n'importe quel support.



Le couvercle du bol

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour permettre à la vapeur de s'échapper et éviter les surpressions, veillez à ce que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué ou couvert, que ce soit de l'intérieur (aliments, par exemple) ou de l'extérieur (torchon, par exemple).
- Pour éviter les projections, utilisez le gobelet doseur, le panier cuisson ou le Varoma pour couvrir l'orifice du couvercle du bol. La fonction de sécurité ne peut être garantie que lors de l'utilisation des accessoires originaux Thermomix® TM5. Assurez-vous que les accessoires ou l'orifice du couvercle du bol ne sont pas couverts ou obstrués de l'intérieur ou de l'extérieur par un torchon ou un objet similaire.
- Pour éviter tout risque de brûlure, de blessure ou de coupures, ne forcez pas l'ouverture du bol.
- N'ouvrez le couvercle du bol que si le sélecteur est pointé sur « 0 » et que le mécanisme de verrouillage est libéré.
- Le Thermomix® TM5 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Prévenez les enfants des dangers potentiels résultants de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces chaudes.



⚠ ATTENTION

Vérifiez régulièrement que le joint d'étanchéité n'est pas endommagé. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle. Le joint d'étanchéité ne peut pas être retiré. Essayer de le retirer peut endommager le couvercle, et rendre son remplacement nécessaire.

AVIS

N'utilisez le Thermomix® TM5 qu'avec le couvercle du bol propre et muni du joint. Assurez-vous que le bord du bol de mixage soit toujours bien propre.

Le couvercle du bol ① est utilisé pour fermer votre bol. Pour des raisons de sécurité, votre Thermomix® TM5 ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol. N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle quand le Thermomix® TM5 est verrouillé.

Le couvercle du bol se verrouille automatiquement par un mécanisme de verrouillage. Celui-ci se compose de deux bras de verrouillage et d'un capteur de présence situé sur le boîtier supérieur entre les bras de verrouillage. Veillez à toujours garder ce capteur propre.

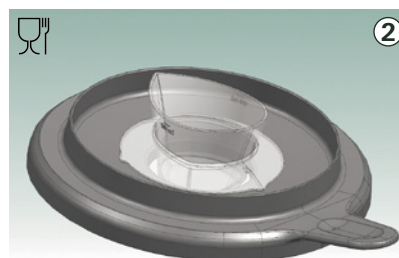
Vous remarquerez un court temps d'attente entre l'arrêt du moteur et la libération du mécanisme de verrouillage, ce pour éviter toute projection à l'ouverture du bol, notamment si le bol est rempli au maximum.

Le gobelet doseur

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter en cas de projection d'aliments chauds ou de vapeur bouillante, ou au contact de surfaces brûlantes.

- Pour éviter les projections, utilisez le gobelet doseur, le panier cuisson ou le Varoma pour couvrir l'orifice du couvercle du bol. La fonction de sécurité ne peut être garantie que lors de l'utilisation des accessoires originaux Thermomix® TM5. Assurez-vous que les accessoires ou l'orifice du couvercle du bol ne sont pas couverts ou obstrués de l'intérieur ou de l'extérieur par un torchon ou un objet similaire.
- Si l'orifice du couvercle du bol est bloqué ou obstrué et que l'appareil est en mode chauffage, cela peut générer une surpression dans le bol de mixage et entraîner la projection d'aliments chauds.
- Si, en cours de cuisson, vous vous apercevez que l'orifice du couvercle du bol est bloqué ou que le gobelet doseur se soulève, débranchez le Thermomix® TM5. NE TOUCHEZ PAS les commandes.
- Ne remplissez pas le bol de mixage et le panier cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximum.
- Prenez garde aux projections d'aliments chauds par l'orifice du bol de mixage. Pour éviter toute blessure lorsque vous mixez des aliments chauds, placez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle du bol et évitez de toucher ou de maintenir ce dernier.
- L'utilisation du mode Turbo ou une accélération brutale de la vitesse de mixage avec des aliments chauds peut entraîner des brûlures.
- Lorsque vous mixez des aliments chauds, veuillez augmenter la vitesse progressivement.



Le gobelet doseur a plusieurs fonctions : il sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et empêcher les aliments qui chauffent d'être projeté hors du bol de mixage.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer différents ingrédients. Outre le trait indiquant 100 ml, un gobelet doseur rempli à ras bord contient 100 ml, et 50 ml lorsqu'il est rempli jusqu'à l'encoche.

Placez toujours le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle ouverture vers le haut ②.

Si vous souhaitez ajouter un peu de liquide, il n'est pas nécessaire de retirer le gobelet doseur. Il vous suffit de verser le liquide sur le couvercle. Il s'écoulera peu à peu dans le bol de mixage.

Pour ajouter des ingrédients sans ouvrir le bol, retirez le gobelet doseur et ajoutez les ingrédients par l'orifice du couvercle.

Le panier cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter en cas de projection d'aliments chauds ou de vapeur bouillante, ou au contact de surfaces brûlantes.

- Si l'orifice du couvercle du bol est bloqué ou obstrué et que l'appareil est en mode chauffage, cela peut générer une surpression dans le bol de mixage et entraîner la projection d'aliments chauds.
- Si, en cours de cuisson, vous vous apercevez que l'orifice du couvercle du bol est bloqué ou que le gobelet doseur se soulève, débranchez le Thermomix® TM5. **NE TOUCHEZ PAS** les commandes.
- Ne remplissez pas le panier cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximum ①.

Toute projection ou éclaboussure d'aliments peut provoquer des brûlures.

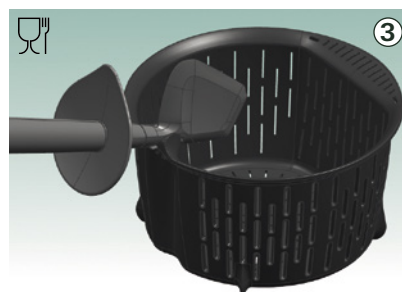
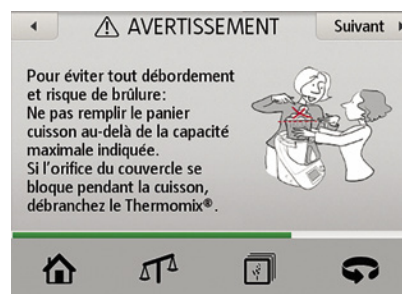
- Décrochez et ôtez la spatule du panier cuisson après avoir retiré ce dernier et placez-le sur une surface horizontale. Si elle reste accrochée au panier cuisson, la spatule peut faire basculer ce dernier et en renverser le contenu, entraînant la projection d'aliments chauds.
- Veuillez procéder avec précaution lors du retrait du panier cuisson. Le retrait du panier cuisson peut entraîner des éclaboussures provenant du contenu de ce dernier.

Le panier cuisson du Thermomix® TM5 est composé d'un plastique alimentaire de qualité supérieure. Il a plusieurs utilisations :

- Filtrer le jus des fruits ou des légumes. Découpez et réduisez en purée vos fruits ou légumes dans le Thermomix® TM5, puis insérez le panier cuisson dans le bol et utilisez-le pour filtrer la préparation obtenue. Utilisez la spatule pour tenir le panier cuisson, et filtrez la préparation ②.
- Certains ingrédients délicats, tels que poisson ou boulettes de viande, ne peuvent être cuits dans le bol. Placez-les alors dans le panier cuisson.

Pour retirer facilement le panier cuisson, insérez le crochet de la spatule dans l'encoche du panier ③ et soulevez-le ④. La spatule peut être enlevée à n'importe quel moment.

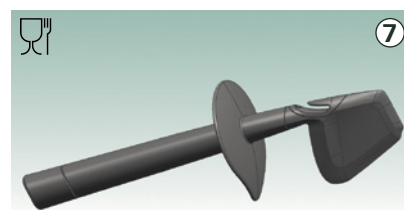
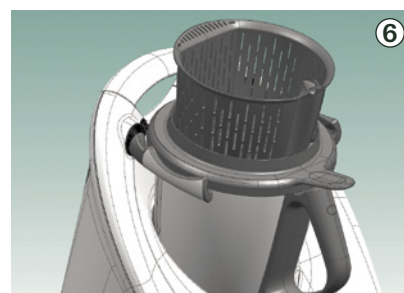
- Le pied, au bas du panier ⑤ permet au liquide de s'écouler dans celui-ci.
- Pour certaines cuissons nécessitant évaporation (réductions p.ex.), retirez le gobelet doseur et posez le panier cuisson à la place sur le couvercle du bol ⑥.



La spatule

⚠ AVERTISSEMENT

- L'utilisation d'accessoires ou d'articles non recommandés ou non vendus par Vorwerk peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
 - Utilisez uniquement la spatule avec disque de sécurité fournie pour remuer des aliments dans le bol de mixage. N'utilisez jamais d'autres ustensiles (une cuillère, par exemple) : ils pourraient être pris dans l'ensemble couteaux en rotation et provoquer une blessure.
-
- La spatule du Thermomix® TM5 (7) est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients pendant le tranchage, le mixage ou la cuisson dans le bol de mixage (8). Insérez-la dans le bol par l'orifice du couvercle. Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames. Vous pouvez ainsi l'utiliser aussi bien pendant le mixage que pendant la cuisson des aliments.
 - La spatule doit être utilisée pour racler les parois du bol après une préparation. Le bout de la spatule est conçu de manière à s'insérer parfaitement entre les lames des couteaux et s'adapter parfaitement aux parois du bol. **Ne touchez pas les bords tranchants des couteaux avec la spatule : ceci pourrait l'endommager !**
 - Le disque de sécurité de la spatule a été conçu de telle sorte que cette dernière ne puisse rouler ou tomber du plan de travail.
 - Pour filtrer les jus de fruits ou de légumes, utilisez la spatule afin de maintenir le panier cuisson (2).
 - Grâce à la spatule, il est facile de retirer le panier cuisson (3).



Le fouet

AVIS

- Ne tournez le cadran de vitesse que lorsque le fouet est fixé correctement. Ne dépassez pas la vitesse 4 lorsque vous utilisez le fouet. Dans le cas contraire, le fouet risque d'être éjecté et endommagé.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le fouet lorsque il est fixé à l'ensemble couteaux et que le moteur tourne.

Le fouet ① (placé ici sur les couteaux ②) vous aidera à obtenir de bons résultats lorsque vous fouettez des crèmes ou que vous montez des blancs en neige. Il est également conçu pour les préparations crémeuses. Lorsque vous faites bouillir du lait ou que vous préparez des crèmes ou des sauces, le fouet brasse continuellement les ingrédients pour les empêcher d'adhérer aux parois ou d'attacher sur le fond du bol.

Il est très facile d'insérer et de retirer le fouet : fixez-le simplement comme indiqué sur la photo ③ en le tournant légèrement dans le sens inverse de la rotation prévue de l'ensemble couteaux. Il doit alors être accroché sous l'ensemble couteaux et il ne doit pas être possible de le soulever.

La partie supérieure en forme de boule permet de le retirer aisément.

Pour retirer le fouet, saisissez cette partie supérieure et retirez-la en effectuant des mouvements de rotation alternativement dans un sens et dans l'autre.



Varoma

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

- En fonction des réglages sélectionnés, le Thermomix® TM5 peut générer un flux constant de vapeur. Tenez-vous à l'écart de la vapeur. Gardez à l'esprit que des émissions de vapeur continueront de s'échapper à travers l'orifice du couvercle du bol de mixage quand vous ôterez le Varoma. Des émissions de vapeur bouillante peuvent aussi s'échapper par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas votre Thermomix® TM5 avec des accessoires endommagés.
- Saisissez toujours le Varoma par ses poignées latérales lorsqu'il est chaud.
- Maintenez toujours le Varoma fermé avec son couvercle lorsque vous le retirez du couvercle du bol pour le mettre de côté ④.
- Quand vous retirez le couvercle du Varoma, inclinez-le toujours dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter la vapeur chaude.
- À des vitesses rapides, des aliments chauds peuvent être projetés, ou des liquides chauds peuvent mousser. Utilisez donc uniquement les vitesses lentes (1-6) à des températures élevées (>60°C ou température Varoma).
- Assurez-vous que les orifices du Varoma et du plateau ne soient pas obstrués par des aliments pour permettre à la vapeur de s'échapper de façon contrôlée.
- Placez correctement le Varoma sur le bol de mixage et le Thermomix® TM5 pour éviter que le Varoma ne tombe.



⚠ ATTENTION

Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour du Thermomix® TM5 et du Varoma (par rapport aux placards et aux étagères) pour contribuer à prévenir tout dommage dû à des émissions de vapeur chaude.

AVIS

Utilisez le Varoma seulement avec le Thermomix® TM5. Le Varoma ne convient pas pour une utilisation au micro-ondes, au four ou avec d'autres appareils.

Le Varoma **①** est composé de trois éléments **②** :

- Le Varoma (bas)
- Le plateau (milieu)
- Le couvercle (haut)

Tous les éléments sont fabriqués en plastique alimentaire de haute qualité.

Le Varoma peut également être utilisé sans le plateau pour cuire à la vapeur des aliments de grande taille (boulettes de pâte, par exemple) ou pour préparer de grandes quantités.

Comment utiliser le Varoma

AVIS

- Ne laissez jamais le gobelet doseur sur le couvercle du bol lorsque vous utilisez le Varoma.
- Si le couvercle du Varoma n'est pas correctement positionné, il n'y aura pas assez de vapeur à l'intérieur du Varoma, ce qui ralentira le processus de cuisson.
- Toujours utiliser les vitesses lentes (☑-6) avec la température Varoma. Au-delà de la vitesse 6, le Thermomix® TM5 désactive le chauffage.

Le Varoma est un accessoire conçu pour le Thermomix® TM5 et ne peut être utilisé qu'avec le Thermomix® TM5. Avant de commencer à cuisiner à la vapeur grâce au Varoma, il faut installer votre Thermomix® TM5 correctement :

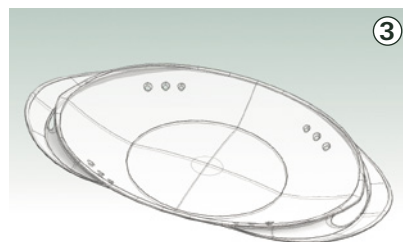
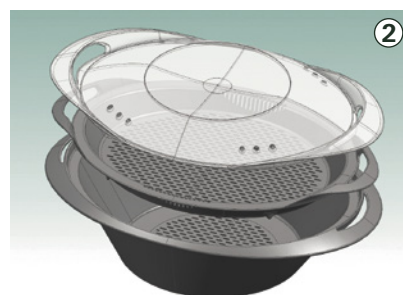
Étape 1 : Préparation du Thermomix® TM5

Mettez le bol de mixage en position. Remplissez le bol de votre Thermomix® TM5 avec au moins 0,5 litre d'eau (500 g) pour 30 minutes de cuisson à la vapeur. Si vous souhaitez cuire à la vapeur avec le panier cuisson, insérez ce dernier et remplissez-le d'ingrédients tels que pommes de terre ou riz. Fermez le bol avec le couvercle.

Pour une recette plus savoureuse, vous pouvez remplacer l'eau par un mélange eau-vin, ou ajouter un cube de bouillon de légumes par exemple.

Étape 2 : Remplir le Varoma

Posez le couvercle à l'envers sur votre plan de travail **③** et placez le Varoma dessus. Il s'insère parfaitement dans la rainure préformée. Remplissez maintenant le Varoma avec vos aliments **④**. Assurez-vous que tous les trous ne sont pas obstrués pour que la vapeur se répartisse de façon homogène. Lorsque vous remplissez le Varoma, mettez les aliments qui demandent une cuisson plus longue en-dessous et ceux qui demandent une cuisson plus rapide sur le dessus.



Le couvercle placé sous le Varoma empêchera le liquide provenant des ingrédients – légumes lavés, fruits mûrs, viande crue ou poisson – de s'écouler sur votre plan de travail.

Lorsque vous utilisez le plateau vapeur, placez les ingrédients dedans et insérez-le dans le Varoma ⑤.

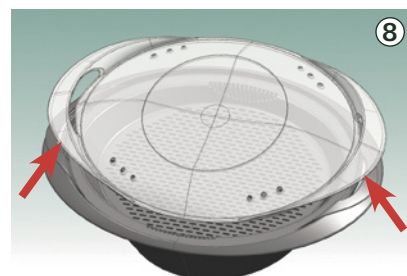
Assurez-vous que le plateau vapeur est correctement positionné sur le couvercle du bol verrouillé (sans le gobelet doseur), de sorte à être bien calé ⑥.

Placez le couvercle du Varoma sur l'ensemble. Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien assemblés afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe.

Étape 3 : Cuire à la vapeur avec le Varoma ⑦

Il vous suffit de programmer le temps de cuisson souhaité et de sélectionner la température Varoma à l'aide des cadrans de durée et de température. La cuisson à la vapeur démarre lorsque vous tournez le sélecteur sur une vitesse lente ou moyenn(←6). La minuterie commence à décompter. L'eau ou le liquide à base d'eau contenu dans le bol est porté à ébullition et produit 250 ml de vapeur par quart d'heure de cuisson vapeur ou de réduction de liquide. La vapeur sort par l'orifice du couvercle du Thermomix® TM5 et pénètre dans le Varoma. Les aliments sont cuits lentement dans la vapeur chaude.

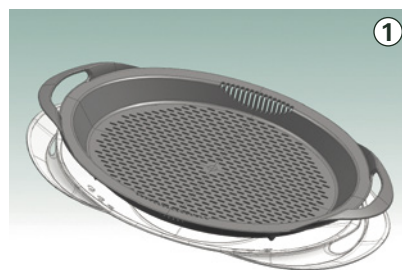
Lorsque les aliments sont cuits ou si vous souhaitez contrôler leur cuisson, réglez la vitesse sur zéro en appuyant sur le cadran de vitesse, et en tournant le sélecteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. En retirant le couvercle du Varoma, veuillez incliner le couvercle vers l'avant pour que la vapeur puisse s'échapper par l'arrière ⑧. Faites attention à ce que l'eau de condensation s'écoule dans le Varoma en maintenant votre couvercle directement au-dessus du Varoma. Ensuite, ôtez le couvercle et posez-le à l'envers sur le plan de travail. Soulevez le Varoma et le plateau vapeur, et attendez quelques secondes pour que l'eau de condensation puisse s'égoutter dans le couvercle du bol. Placez-les ensuite sur le couvercle.



Conseils pratiques pour l'utilisation du Varoma

AVIS

Pour 30 minutes de cuisson vapeur, 500 g d'eau (0,5 litre) d'eau sont nécessaires. Ajouter 250 g de liquide par tranche de 15 minutes de cuisson supplémentaire.



Pour utiliser le Varoma, veillez à bien respecter les consignes de base suivantes:

- Mettez suffisamment d'eau dans le bol de votre appareil.
- Le Varoma et le plateau vapeur sont tous deux percés de petits trous à intervalles réguliers, garantissant une répartition homogène de la vapeur. Les aliments doivent être placés de façon à ce que le maximum de trous soit dégagé. À cet effet, il suffit en général de disposer les aliments « au hasard ».
- Vous pouvez cuisiner en même temps des aliments de consistance différente.
- Positionnez les aliments nécessitant le plus long temps de cuisson en-dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus.
Exemple : les légumes dans le Varoma et le poisson sur le plateau vapeur.
- Les ingrédients seront cuits uniformément si vous les coupez en morceaux de grosseur égale. Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs : ils sont variables en fonction de la qualité des ingrédients, de leur densité, de leur grosseur et de vos goûts personnels.
- Graissez le Varoma et le plateau vapeur pour que les aliments tels que viande, poisson ou pâtes ne collent pas.
- N'épaississez pas vos sauces et potages avant la fin de la cuisson vapeur.
- En effet, les épaississants absorbent l'eau, empêchant ainsi la formation de vapeur dans le bol de mixage, ce qui aurait pour effet de ralentir la cuisson.
- Vous pouvez également retourner le couvercle du Varoma et l'utiliser comme collecteur pour l'eau provenant du Varoma et du plateau vapeur ①. Le couvercle peut également être utilisé comme plateau pour servir les aliments cuisinés dans le Varoma.

CUISINER AVEC LE THERMOMIX® TM5

Mise en route du Thermomix® TM5

⚠ AVERTISSEMENT

Non destiné à être utilisé par des enfants

- Le Thermomix® TM5 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Prévenez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces chaudes.

Votre Thermomix® TM5 peut prendre feu s'il est exposé à une source de chaleur extérieure.

- Ne le placez pas sur ou près d'une surface chaude ou d'une cuisinière.

Un Thermomix® TM5 mal stabilisé peut provoquer des blessures.

- Placez le Thermomix® TM5® sur une surface propre, solide, plane et non chauffée, pour l'empêcher de glisser ou de prendre feu.

Vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter en cas de projection d'aliments chauds ou de vapeur bouillante, ou au contact de surfaces brûlantes.

- Ne touchez pas le bol de mixage, le couvercle du bol, le Varoma ou le gobelet doseur car ils peuvent devenir brûlants lors de la préparation d'aliments chauds.
- Pour éviter les projections, utilisez le gobelet doseur, le panier cuisson ou le Varoma pour couvrir l'orifice du couvercle du bol. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si les accessoires utilisés sont les accessoires originaux du Thermomix® TM5. Assurez-vous que les accessoires ou l'orifice du couvercle du bol ne sont pas couverts ou obstrués de l'intérieur ou de l'extérieur par un torchon ou un objet similaire.

⚠ ATTENTION

La libération de vapeur peut provoquer des dommages matériels

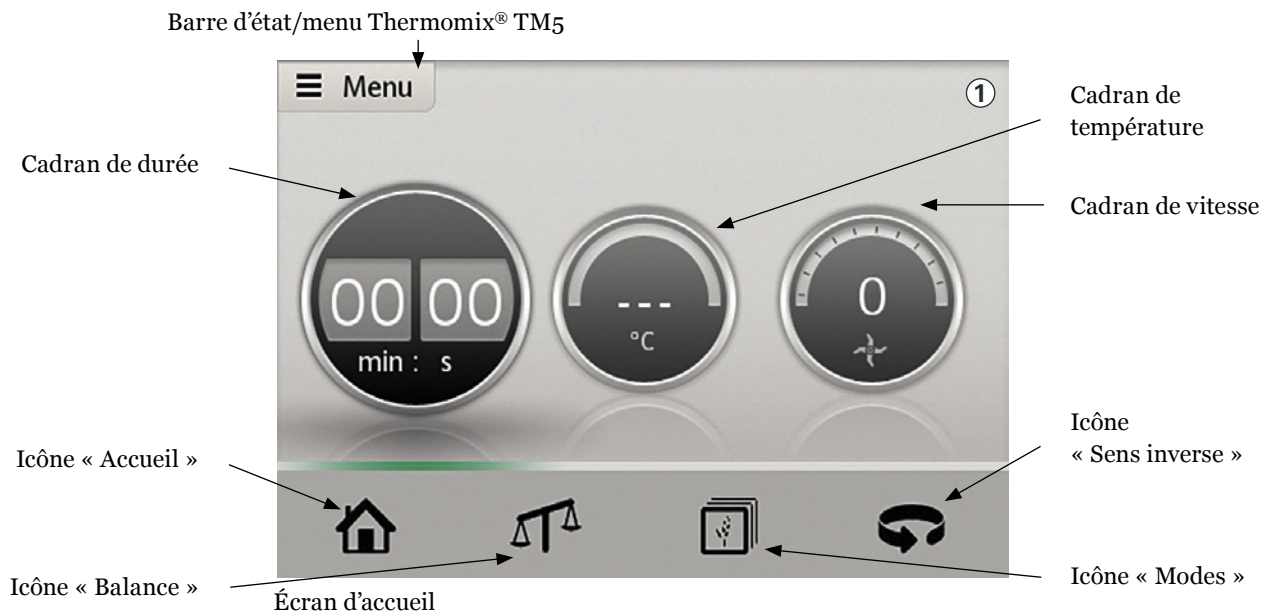
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour du Thermomix® TM5 et du Varoma (par rapport aux placards et aux étagères) pour contribuer à prévenir tout dommage dû à des émissions de vapeur chaude.
- Une odeur peut se dégager du Thermomix® TM5 lors de la première utilisation.

Sortez le câble du logement du Thermomix® TM5 et branchez le sur le secteur (220–240 V). La longueur totale du câble est de 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® TM5, pour éviter que les câbles ne s'emmêlent. Pour un bon fonctionnement de la balance, assurez-vous qu'aucune tension n'est exercée sur le câble. Ne posez pas le Thermomix® TM5 sur son câble : il en résulterait un déséquilibre qui entraînerait une pesée erronée. Maintenant, le Thermomix® TM5 est prêt à fonctionner.

Activez le Thermomix® TM5 en appuyant sur le sélecteur. L'écran d'accueil ① s'allume.

Appuyez sur l'icône « Accueil » pour retourner à l'écran d'accueil dans les différentes options de menu. Sur l'écran d'accueil, vous pouvez réinitialiser les cadrans en maintenant l'icône « Accueil » appuyée.

Aménagez dès le début une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix® TM5 de façon permanente et l'utiliser à volonté. Débranchez le Thermomix® TM5 de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.



Arrêt du Thermomix® TM5

Pour arrêter votre Thermomix® TM5, appuyez sur le sélecteur et maintenez la pression jusqu'à l'apparition d'un message indiquant que le Thermomix® TM5 vas'éteindre. Vous pouvez alors relâcher la pression.

Mises en garde importantes

Veillez lire les Mises en garde importantes avec la plus grande attention lors de la première utilisation de votre Thermomix® TM5, ainsi que toutes les 50 utilisations et lorsque le Thermomix® TM5 n'a pas été arrêté correctement. Pour vérifier les points importants, il vous suffit de sélectionner « Mises en garde importantes » dans le menu du Thermomix® TM5 (2).

Peser avec le Thermomix® TM5

AVIS

Lorsque vous effectuez une pesée, ne touchez pas le Thermomix® TM5 et ne placez aucun objet contre l'appareil. Assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sous le Thermomix® TM5. Vérifiez également que le cordon d'alimentation ne subit pas de tension.

Appuyez sur l'icône « Balance » pour activer la fonction de balance intégrée au Thermomix® TM5, (3), qui va vous permettre de peser tous vos ingrédients directement dans le bol de mixage et le Varoma.

Procédez de la manière suivante :

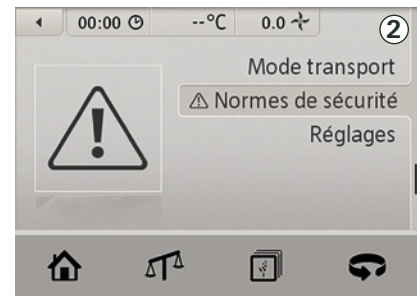
Étape 1 : insérez le bol de mixage.

Étape 2 : appuyez sur l'icône « Balance ».

Étape 3 : mettez le premier ingrédient (3 kg max.) et vérifiez la quantité sur l'affichage.

Étape 4 : si vous voulez ajouter des ingrédients, appuyez de nouveau sur l'icône « Balance » et ajoutez l'ingrédient suivant (4).

Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal (6 kg). La marge d'erreur pour 3 kg peut être de +/-30 g.



Autres informations importantes concernant la pesée

Votre balance fonctionne de 5 g à 6 kg par tranches de 2 fois 3 kg. Lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients avec la fonction « Balance », ne le faites pas trop rapidement, car il faut parfois deux à trois secondes à la balance pour afficher le poids.

Si vous retirez un ingrédient du bol, l'écran affichera une valeur négative correspondant au poids de l'ingrédient enlevé.

Quand vous utilisez la fonction « Balance » pour ajouter des ingrédients, ne pesez pas plus de 3 kg à la fois. Si vous dépassez cette quantité de 3 kg, un message indiquant une surcharge s'affichera (« Max. »).

Ne déplacez pas le Thermomix® TM5 durant la pesée.

Lorsque la fonction « Balance » n'est pas utilisée pendant plus de 15 minutes, le Thermomix® TM5 s'éteint automatiquement. Si vous appuyez de nouveau sur « Balance » avant l'expiration des 15 minutes, cette durée sera réactivée.

Utiliser la balance pendant le brassage :

vous pouvez utiliser la fonction « Balance » pendant que le moteur tourne, et ce jusqu'à la vitesse 4. Veuillez noter que cette fonction n'est valide que lorsque le contenu de votre Thermomix® TM5 ne sollicite pas le moteur de manière intensive. Le poids peut être incorrect si le Thermomix® TM5 vibre.

Utiliser le Thermomix® TM5 à partir de l'écran d'accueil

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de brûlure, de blessure ou de coupure, ne forcez pas l'ouverture du bol.

- N'ouvrez le couvercle du bol que si le sélecteur est pointé sur « 0 » et que le mécanisme de verrouillage est libéré.

ATTENTION

Vous pouvez vous pincer les doigts dans le mécanisme de verrouillage.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne touchez jamais les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le Thermomix® TM5.
- Tenez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement du Thermomix® TM5.

AVIS

La fonction de chauffe et la cuisson ne sont possibles que si une durée a été programmée.

Étape 1 : Régler la minuterie

Appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur pour définir un temps pouvant aller jusqu'à 99 minutes.

Sélectionnez une durée de 0 à 1 minute, par tranche de 1 seconde,
de 1 à 5 minutes, par tranche de 10 secondes
de 5 à 20 minutes, par tranche de 30 secondes
de 20 à 99 minutes, par tranche de 60 secondes.

Étape 2 : Régler la température

Appuyez sur le cadran de température et tournez le sélecteur afin de régler la température souhaitée pour réchauffer ou cuire les ingrédients dans le bol de mixage. Si la préparation ne doit pas être réchauffée ou cuite, passez cette étape. Veuillez noter que la fonction de « Chauffe » du Thermomix® TM5 ne sera active qu'une fois la durée de cuisson sélectionnée.

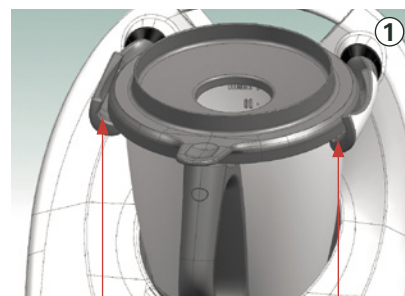
Étape 3 : Démarrer le Thermomix® TM5

Appuyez sur le cadran de vitesse et tournez le sélecteur pour choisir la vitesse. Une fois la vitesse définie, le mécanisme de verrouillage ① fermera le couvercle hermétiquement et le temps programmé commencera le décompte jusqu'à 00:00 par tranche de 1 seconde.

Dans le cas d'un mixage à froid (sans fonction « Chauffe »), le mixage stoppera une fois que la durée sélectionnée arrive à son terme.

Un signal sonore indique la fin du processus. Vous pouvez alors retirer le couvercle du bol. En fonction de la vitesse de mixage programmée, et afin d'éviter toute projection de liquide, le système de verrouillage du couvercle peut prendre quelques secondes avant de se débloquer.

Le Thermomix® TM5 se comporte différemment en mode « Chauffe » (cuisson ou mijotage). Une fois le temps programmé écoulé, les couteaux continuent de tourner lentement pendant 8 secondes pour éviter que les ingrédients n'adhèrent au fond du bol. Au bout de ces 8 secondes, le moteur s'arrête et une alerte sonore indique que le programme est terminé. Il n'est cependant pas obligatoire d'attendre 8 secondes : vous pouvez arrêter manuellement le Thermomix® TM5 avant la fin de ce temps, en appuyant sur le cadran ou en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Système de verrouillage

Réglage de la minuterie

La durée programmée peut être modifiée à n'importe quel moment de la préparation. Appuyez sur le cadran « Durée » (s'il n'est pas en surbrillance) et tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée, ou dans le sens contraire pour la diminuer. Si le mixage est stoppé avant la fin de la durée programmée, pour ajouter un ingrédient par exemple, la minuterie se mettra en pause. Le compte à rebours reprendra dès qu'une nouvelle vitesse aura été sélectionnée. Si vous désirez arrêter le mixage avant la fin de la durée programmée, appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le temps soit réglé sur 00:00.

Si aucune durée n'a été programmée et que le cadran de vitesse est activé, le Thermomix® TM5 s'arrêtera automatiquement après une durée maximum de 99 minutes. Une fois ce temps écoulé, une sonnerie retentira.

Cadran de température

⚠ AVERTISSEMENT

Vous risquez de vous brûler ou de vous ébouillanter en cas de projection d'aliments chauds ou de vapeur bouillante, ou au contact de surfaces brûlantes.

- En fonction des réglages sélectionnés, le Thermomix® TM5 peut générer un flux constant de vapeur. Tenez-vous à l'écart de la vapeur. Des émissions de vapeur continueront de s'échapper à travers l'orifice du couvercle du bol de mixage quand vous ôtez le Varoma. Des émissions de vapeur bouillante peuvent aussi s'échapper par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma en cours de fonctionnement.
- N'utilisez pas votre Thermomix® TM5 avec des accessoires endommagés.
- Des brûlures dues à des aliments en ébullition peuvent survenir pendant la cuisson de grandes quantités d'aliments à des températures élevées (>90°C et température Varoma). En cas de débordement, pressez le sélecteur pour arrêter le Thermomix® TM5.

Vous pouvez régler la température de 37°C à 120°C. La température sélectionnée s'affichera en chiffres de grande taille au centre du cadran « Température ». La température du bol sera indiquée sur le bord supérieur du cadran de température, sur une échelle de couleurs ②, allant du bleu au rouge. La température réelle du bol de mixage s'affichera en plus petits chiffres, entre la température souhaitée et l'échelle de couleurs. Un « °C » clignote sur le cadran de température lorsque l'appareil est en mode chauffage.

Les températures programmées et réelles affichées ne sont que des valeurs approximatives

Assurez-vous que la valeur de la température programmée est réglée sur « --- » si vous ne voulez pas réchauffer ou cuire les aliments ! La fonction de chauffe ne sera activée que si une durée est programmée sur le cadran de durée.

Notez que la température Varoma peut atteindre 120°C selon les aliments utilisés (huile, par exemple).

Le Thermomix® TM5 utilise également des LED intégrées en façade pour indiquer s'il s'agit de la préparation d'un plat froid (lumière clignotante verte) ou chaud (lumière clignotante rouge dès que la température du bol atteint 55°C – 60°C ③).



Échelle de couleurs

Température réelle du bol

Température programmée

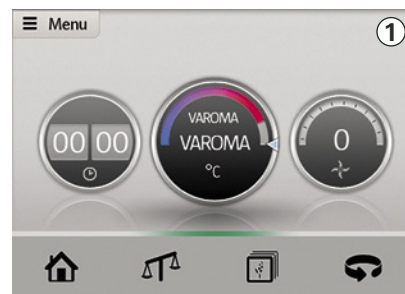


Cuisson douce aux vitesses 2 et 3

Les vitesses 2 et 3 sont programmées pour des cuissons douces. Lors de l'utilisation de ces vitesses, la température monte plus lentement qu'avec les autres vitesses. Ceci permet une cuisson progressive de certains ingrédients sensibles (sabayon, par exemple).

Démarrage progressif (température supérieure à 60°C)

Si le mode Turbo est activé ou si le moteur est en marche alors que la température du bol de mixage atteint 60°C ou plus, le système électronique empêche la projection d'aliments en augmentant progressivement la vitesse. Ce démarrage lent ne fonctionne que si les aliments ont été préalablement chauffés dans le Thermomix® TM5. C'est uniquement ainsi que le capteur de température peut mesurer correctement la température réelle et déclencher en conséquence le démarrage progressif. Si vous souhaitez utiliser le Thermomix® TM5 pour une préparation qui n'a pas été chauffée dans le Thermomix® TM5 (par exemple une sauce à base de jus de viande), augmentez la vitesse doucement et graduellement.



Température Varoma

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

- À vitesse rapide, des aliments chauds peuvent être projetés, ou des liquides chauds peuvent mousser. Utilisez donc uniquement les vitesses lentes (1-6) à des températures élevées (>60°C ou température Varoma).

AVIS

Avec l'eau, la température du bol de mixage ne peut pas dépasser 100°C. Des températures plus élevées ne sont possibles qu'avec des contenus très salés ou sucrés, ou des liquides à base non aqueuse (huile).

Quand la température Varoma est sélectionnée ① et en fonction des aliments utilisés (l'huile, par exemple), la température peut atteindre 120°C. Veuillez noter que le cadran de température indique « Varoma » dès que les 100°C, température nécessaire pour toute cuisson vapeur, sont atteints. L'échelle de couleurs continue à indiquer la température réelle du bol (100°C-120°C). Pendant une cuisson de 15 min à température Varoma, 250 g d'eau ou de liquide à base d'eau s'évaporent. La température Varoma est utilisée pour la cuisson à la vapeur (voir pages 29-32) et la réduction des liquides à base d'eau. Pour rissoler, nous recommandons un réglage de la température à 120°C. Veuillez noter que le cadran de température indique « Varoma » dès que les 100°C, température nécessaire pour toute cuisson vapeur, sont atteints. L'échelle de couleurs continue à indiquer la température réelle du bol (100°C-120°C). Pendant une cuisson de 15 min à température Varoma, 250 g d'eau ou de liquide à base d'eau s'évaporent. La température Varoma est utilisée pour la

cuisson à la vapeur (voir pages 29-32) et la réduction des liquides à base d'eau. Pour rissoler, nous recommandons un réglage de la température à 120°C. Notez que cette température ne peut être atteinte qu'une fois que l'essentiel de l'eau contenue dans les ingrédients s'est évaporé.


Cadran de vitesse

Appuyez sur le Cadran de vitesse et tournez le sélecteur pour mettre votre Thermomix® TM5 en marche. Les vitesses disponibles sont les suivantes :



Désignation	Niveau de vitesse	Tours/min.
Vitesse mijotage		40
Brassage	1-3	100-500
Mixer/réaliser des purées	4-10	1100-10200
Bouton Turbo	Turbo	10700

Vitesse mijotage

La vitesse mijotage  peut être réglée à l'aide du cadran de vitesse et du sélecteur. À cette vitesse, la préparation est remuée doucement, toujours dans le même sens, comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si cette vitesse est sélectionnée, la préparation n'est pas hachée, les aliments restent en gros morceaux.

Brassage

Utilisez les vitesses basses de 1 à 3 pour un léger brassage des aliments. Ce faible niveau de vitesse est adapté à la réalisation de délicieux ragoûts.

Mixer/réaliser des purées

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

- Gardez les mains et les accessoires hors du bol de mixage pour réduire les risques de blessures physiques ou de dommages sur le Thermomix® TM5.

Risque de brûlure

- Prenez garde aux projections d'aliments chauds s'échappant par l'orifice du bol de mixage. Pour éviter toute blessure lors du mixage d'aliments chauds, placez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle du bol et ne touchez pas ou ne maintenez pas ce dernier.
- Ne remplissez pas le bol de mixage au-delà de la ligne de remplissage maximum (2,2 litres).
- L'utilisation du mode Turbo, ou une accélération brutale de la vitesse de mixage avec des aliments chauds peut entraîner des brûlures.
- Lorsque vous mixez des aliments chauds, veillez à augmenter la vitesse progressivement

Utilisez les niveaux de vitesse de 4 à 10 pour hacher grossièrement, finement et très finement, pour mixer et réaliser des purées. Veillez à toujours amener progressivement la vitesse à la valeur désirée, avec le gobelet doseur inséré dans le couvercle du bol, pour éviter que la préparation ne gicle hors du bol.

Mode Turbo

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.

- L'utilisation du mode Turbo, ou une accélération brutale de la vitesse de mixage avec des aliments chauds peut entraîner des brûlures.
- Lorsque vous mixez des aliments chauds, veillez à augmenter la vitesse progressivement.
- Pour éviter toute blessure lorsque vous mixez des aliments chauds, placez le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle du bol et évitez de toucher ou de maintenir ce dernier.
- Ne remplissez pas le bol de mixage au-delà de la ligne de remplissage maximum (2,2 litres).
- Retirez le bol de mixage avec précaution pour éviter toute projection ou éclaboussure d'aliments.

AVIS

Au-delà de la vitesse 6, le Thermomix® TM5 désactive le chauffage.

Utilisez le mode Turbo pour faire fonctionner le Thermomix® TM5 à sa vitesse maximale.


Pour activer le mode Turbo, appuyez sur l'icône mode **①** puis sélectionnez Turbo **②**. Sur l'écran Turbo **③** sélectionnez le temps de mixage désiré : 0,5, 1 ou 2 secondes en effleurant l'écran, puis lancez le mixage en tournant le sélecteur principal.


Si vous souhaitez par exemple hacher grossièrement de grandes quantités d'aliments, activez la fonction Turbo 3 à 4 fois pendant 0,5 seconde (répétez l'opération si nécessaire).

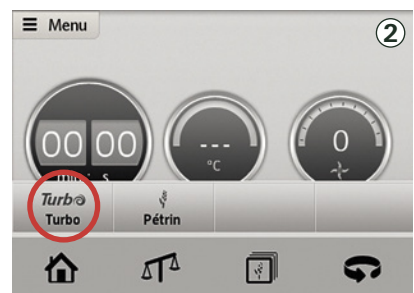
Vos ingrédients seront ainsi hachés uniformément. Le mode Turbo peut être activé quelle que soit la vitesse.

Le mode Turbo est automatiquement désactivé lorsque la température du bol excède 60°C ou que le mode pétrin est activé.

Sens de rotation des couteaux

Appuyez sur  Appuyez pour inverser le sens de rotation des couteaux et passer de la fonction sens normal (sens des aiguilles d'une montre) à la fonction sens inverse (sens contraire des aiguilles d'une montre) **④**. Vous pouvez changer le sens de rotation des couteaux à n'importe quelle vitesse. Si la fonction sens inverse est activée, son symbole apparaît sur le cadran de vitesse.

Pour supprimer cette fonction, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur , ou d'attendre la fin du temps sélectionné. Le sens normal de rotation des couteaux est alors automatiquement restauré. La fonction sens inverse est destinée à remuer doucement une préparation délicate qui ne doit pas être tranchée.



Mode pétrin 🌾

⚠️ AVERTISSEMENT

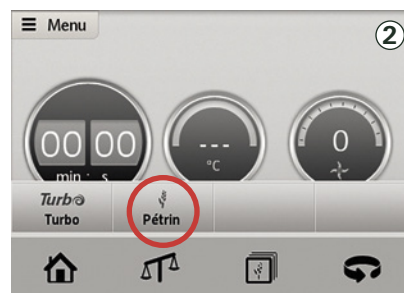
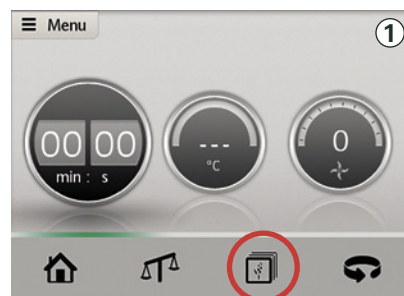
Un Thermomix® TM5 mal stabilisé peut provoquer des blessures.

- Placez le Thermomix® TM5 sur une surface propre, solide, plane et non chauffée, pour l'empêcher de glisser ou de prendre feu.

⚠️ AVERTISSEMENT

Vos doigts peuvent être pincés par le mécanisme de verrouillage

- Lors du pétrissage d'une pâte ou du hachage d'aliments, les vibrations de l'appareil peuvent provoquer son déplacement sur le plan de travail. Éloignez votre Thermomix® TM5 du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne laissez jamais le Thermomix® TM5 sans surveillance lorsqu'il fonctionne. (Notez que certaines recettes automatiques nécessitant des vitesses de mixage lentes et des températures basses peuvent être préparées dans le Thermomix® TM5 sans surveillance. Ces exceptions seront explicitement signalées dans la recette).



Utilisez le mode pétrin pour réaliser des pâtes épaisses contenant de la levure ou pour faire du pain. Pour activer le mode pétrin, pressez l'icône « Modes » ① et sélectionnez l'icône « Pétrin », représentant un épi de blé ②. Un message confirmant votre sélection apparaîtra en haut de l'écran. Un épi de blé s'affiche à présent sur le cadran de vitesse indiquant que le mode pétrin a été sélectionné. Vous pouvez activer le mode pétrin en appuyant sur le cadran de vitesse et en tournant le sélecteur, en programmant ou non la durée.

Le fonctionnement alterné des couteaux de mixage pour pétrir la pâte, grâce auquel celle-ci est pétrie alternativement dans les deux sens, garantit un pétrissage régulier.

Pour désactiver le mode pétrin, appuyez à nouveau sur l'icône « Modes ». Un message confirmant votre sélection apparaîtra en haut de l'écran.

Le mode pétrin ne fonctionne que si la température du bol est descendue à 60°C après la cuisson. Si la température est plus élevée, le mode pétrin ne peut pas être activé et un message d'erreur s'affiche. Lorsque le mode pétrin est activé, les fonctions « Chauffe » et « Sens inverse », ainsi que le mode Turbo sont désactivés.

Connecter une clé recettes de Thermomix® TM5

⚠ AVERTISSEMENT

Les aimants contenus dans la clé recettes du Thermomix® TM5 et l'interface de la clé recettes peuvent dérégler les stimulateurs cardiaques et les défibrillateurs internes. Gardez les clés recettes du Thermomix® TM5 et l'interface de la clé recettes à distance des stimulateurs cardiaques et des défibrillateurs internes. Avertissez les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou des défibrillateurs internes.

Pour connecter une clé recettes à votre Thermomix® TM5, fixez-la à l'interface se trouvant sur le côté gauche du Thermomix® TM5. Elle se fixera automatiquement dès qu'elle sera suffisamment proche de l'aimant (3).

L'écran indique quelle clé recettes de Thermomix® TM5 est connectée. Une icône clé recettes Thermomix® TM5 apparaît devant le nom « Recettes » dans le menu principal. Les recettes sur la clé recettes Thermomix® TM5 sont alors disponibles à partir du sous-menu « Recettes » ou « Recettes favorites ».

AVIS

Ne touchez jamais l'interface de la clé recettes Thermomix® TM5 avec un objet métallique afin de ne pas créer de court-circuit.

Menu Thermomix® TM5

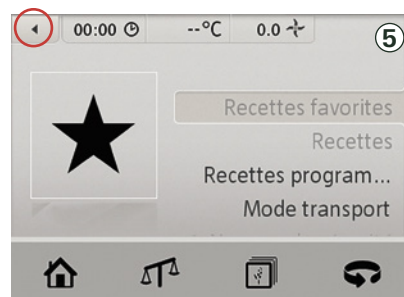
En appuyant sur « Menu », une liste d'autres fonctions Thermomix® TM5 utiles apparaît (4).

Recettes favorites

Choisir « Recettes favorites » est le moyen le plus rapide d'accéder aux recettes que vous avez marquées dans vos favoris.

Important : utilisez la flèche dans le coin supérieur gauche de l'écran pour revenir au menu Thermomix® TM5 étape par étape (5).

Si un texte dépasse l'espace de ligne disponible, ceci est indiqué par trois petits points à la fin de la ligne. Les caractères masqués apparaîtront en faisant défiler le texte.



Recettes

Sélectionnez « Recettes » pour lancer une recherche parmi toutes les recettes (1). Vous disposez de quatre méthodes pour rechercher une recette : par catégorie, par nom de la recette, ou au moyen de la liste des recettes favorites ou des dernières recettes préparées (2).

Par catégorie

Si vous effectuez une recherche par catégorie, le Thermomix® TM5 vous suggérera différentes catégories, comme les entrées ou les plats principaux à base de viande (3). Au sein de chaque catégorie, les recettes sont classées par ordre alphabétique (3).

Par ordre alphabétique

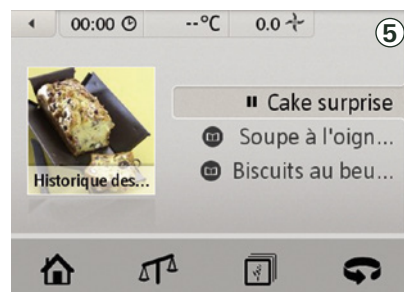
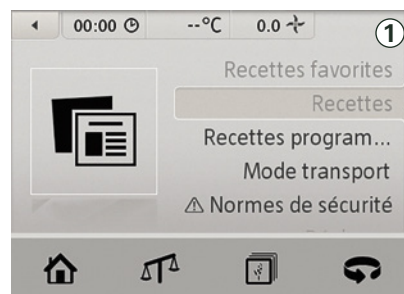
Vous pouvez rechercher le nom de la recette dans la liste alphabétique. Faites défiler la liste en balayant verticalement l'écran ou en utilisant la barre de défilement sur le côté droit de l'écran. Utilisez l'onglet avec la flèche pointée vers le haut pour entrer une première lettre (4).

Dernières recettes préparées

Vous avez cuisiné un plat savoureux dernièrement et vous voulez le refaire ? Les dernières recettes préparées s'affichent ici (5).

Devant chaque entrée de menu, vous trouverez un symbole indiquant l'état des recettes lors de la dernière utilisation : une pause ■■ indique que la recette a été quittée en cours de préparation. Une fois la recette souhaitée sélectionnée, il vous sera demandé si vous souhaitez reprendre où vous vous êtes arrêté, ou recommencer. Utilisez cette fonction pour cuisiner plusieurs plats simultanément (en fonction des différentes étapes de la recette).

Une icône clé recettes Thermomix® TM5 indique que la recette a été terminée. Une icône transparente de la clé recettes indique que cette dernière, contenant la recette désirée, n'est pas fixée au Thermomix® TM5.



Réaliser une recette à partir d'une clé recettes de Thermomix® TM5 en utilisant la fonction « cuisine guidée »

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur « Menu » et sélectionnez une recette. Une fois la recette sélectionnée, celle-ci s'affichera en mode plein écran, ce qui vous permettra de la faire défiler de haut en bas et de lire la recette tout entière avec la liste d'ingrédients (6). Un onglet se trouve en bas de l'écran. Un menu supplémentaire contenant des informations plus détaillées sur la recette s'affichera lorsque vous sélectionnerez (7):

Favorite(s)

Enregistrer cette recette dans les favorites

Valeur nutritionnelle

Vérifier la valeur nutritionnelle de la recette.

Conseil(s)

Conseils pour la recette.

Variante(s)

Idées pour personnaliser la recette.

Suggestion accord mets et vins

Une boisson peut être conseillée pour accompagner le plat.

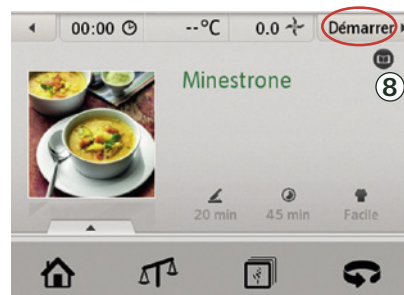
Vue

Pour certains plats, différentes vues peuvent être sélectionnées.

Si vous désirez vraiment réaliser la recette, vous pouvez passer du mode lecture à l'affichage plein écran, ou appuyer sur « Démarrer » dans le coin supérieur droit de l'écran et suivre les instructions s'affichant à l'écran (8).

Étapes parallèles

Certaines recettes contiennent des étapes parallèles à des opérations de cuisson, ce afin de raccourcir le temps total de la recette. Dans ce cas, la mention « suivant » est remplacée par l'icône « Étape parallèle » (9) en haut à droite de l'écran (9). Appuyez dessus après le démarrage du moteur.



Recettes programmées

L'option Recettes programmées propose une sélection de recettes à réaliser étape par étape. Le Thermomix® TM5 utilise ses capteurs intégrés pour déterminer l'avancée de la préparation et réagir en fonction. Le programme vous guide étape par étape dans le déroulement de la recette.

Sélectionnez l'option « recettes programmées » ①.

Choisissez la recette désirée ②.

Le Thermomix® TM5 vous indiquera le temps de préparation nécessaire et le temps de cuisson ③.

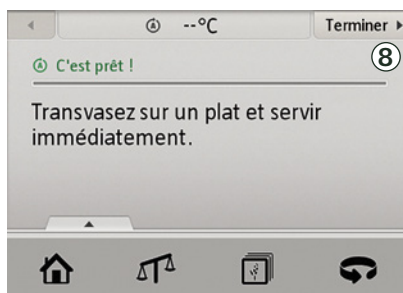
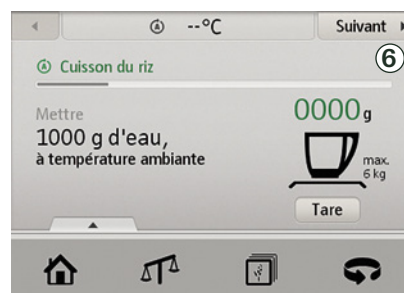
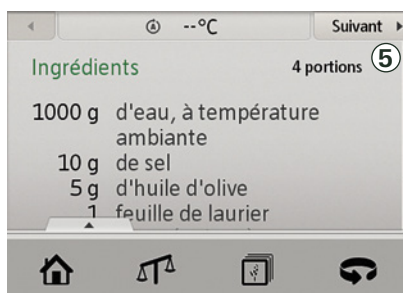
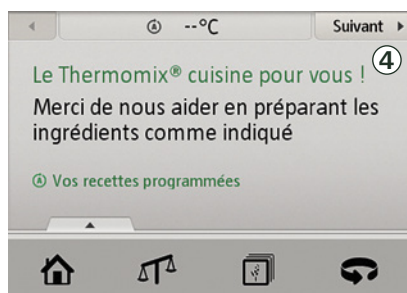
La recette démarrera lorsque vous appuierez sur « Démarrer » ④.

Préparez les ingrédients en fonction de la liste affichée ⑤.

Une fois que vous aurez réuni tous les ingrédients, vous

pourrez lancer la recette. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Une fois l'étape en cours terminée, appuyez sur « suivant » ⑥. La photo ⑦ indique l'état d'avancement de la recette programmée. Veuillez noter que le temps indiqué est purement indicatif, car tout dépend de la qualité des ingrédients et de l'environnement dans lequel vous cuisinez.

Lorsque « Terminer » s'affiche dans le coin supérieur droit, le plat est prêt et peut être servi ⑧. Une fois la recette terminée, l'écran d'accueil s'affiche en indiquant la température du bol de mixage. Pour votre sécurité, l'écran affichera alors la température approximative du bol de mixage ⑨.



Mode transport

Pour transporter votre Thermomix® TM5, vous devez tout d'abord verrouiller le bol de mixage. Pour cela, sélectionnez « mode transport » ⑩.

Si vous souhaitez continuer à utiliser le Thermomix® TM5, appuyez sur « Annuler » pour libérer le bol de mixage ⑪.

Ne jamais transporter ni soulever le Thermomix® TM5 par les bras de verrouillage. Ne jamais pousser, tirer ou appuyer sur les bras de verrouillage. Ceci pourrait entraîner des dommages qui rendraient le Thermomix® TM5 inutilisable.

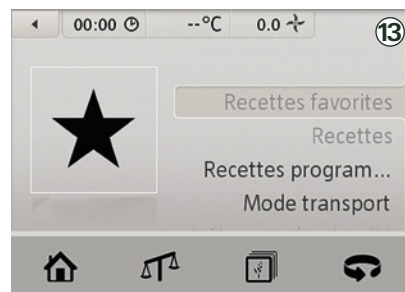
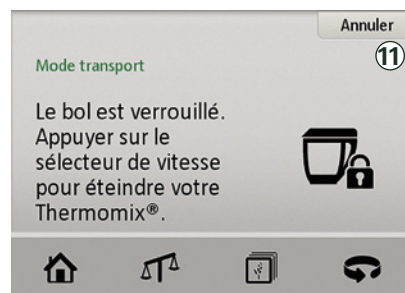
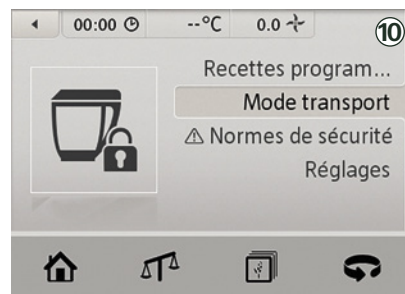
Réglages

En sélectionnant « Réglages », vous trouverez une liste de fonctions permettant de personnaliser votre Thermomix® TM5. ⑫ Ces fonctions sont :

- Gestion des recettes favorites
- Sélection de la langue
- Unités de mesure
- Informations sur le Thermomix® TM5
- Couleur du fond d'écran
- Rétablir les paramètres usine
- Verrouiller votre appareil

Gestion des recettes favorites

Dans cette rubrique, vous pourrez supprimer des recettes de votre liste de favoris ⑬.



Langues

Programmez votre langue d'affichage préférée ici ①.

Dès que vous aurez fait votre sélection, toutes les informations s'afficheront à l'écran dans la langue de votre choix ②.

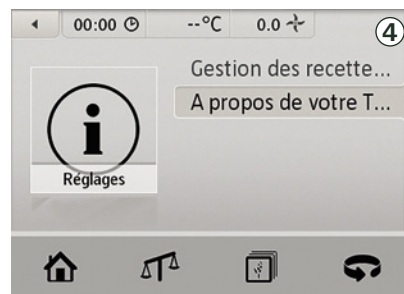
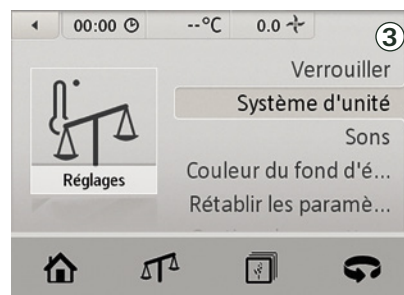
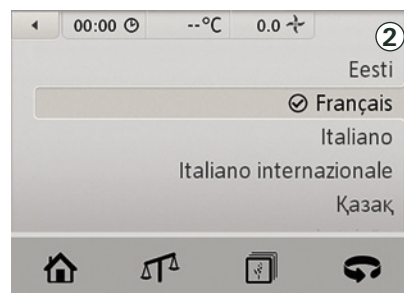
Unités de mesure

Réglez votre Thermomix® TM5 sur le système métrique ou impérial.

Notez que si vous démarrez une recette utilisant une unité de mesure différente de celle sélectionnée, votre Thermomix® TM5 passera automatiquement à l'unité de mesure de la recette choisie pour revenir au réglage initial une fois la recette terminée ou interrompue ③.

À propos du Thermomix® TM5

Vous trouverez des informations relatives au numéro de série de votre Thermomix® TM5 et à la version actuelle du logiciel sous l'option « À propos du Thermomix® TM5 » ④ ⑤.



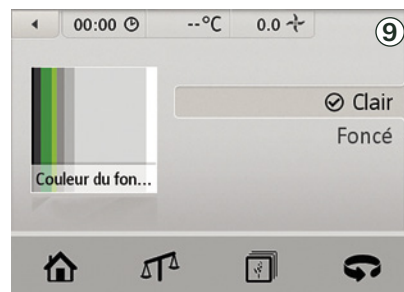
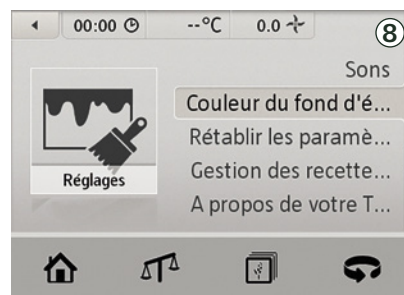
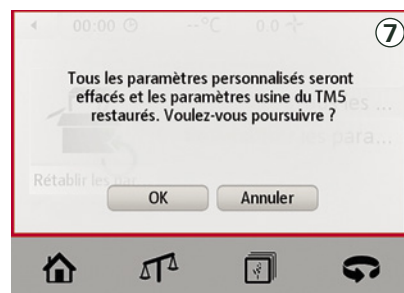
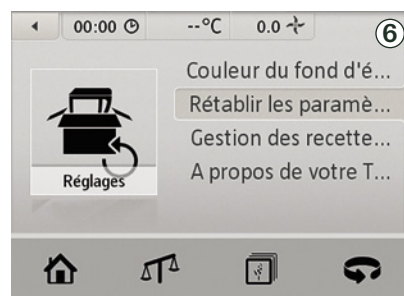
Rétablir les paramètres usine

Utiliser la fonction « Rétablir les paramètres usine » pour revenir aux réglages d'origine du fabricant de Thermomix® TM5 (6).

Veillez noter que vos réglages personnels seront effacés (7).

Changer le fond d'écran

Choisir entre un texte clair sur fond sombre et un texte noir sur fond clair (8, 9).



Verrouiller votre Thermomix® TM5

⚠ AVERTISSEMENT

Non destiné à être utilisé par des enfants

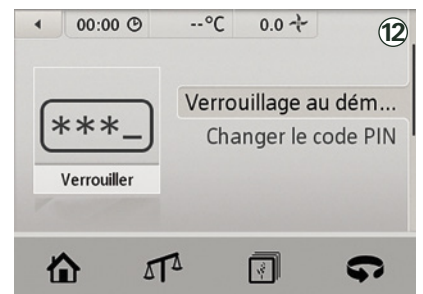
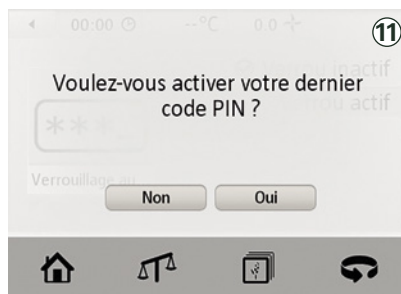
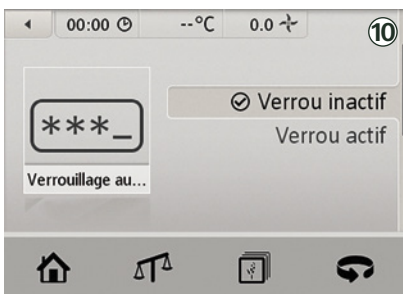
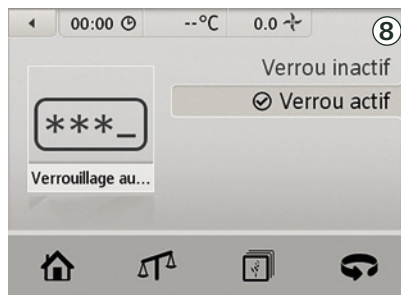
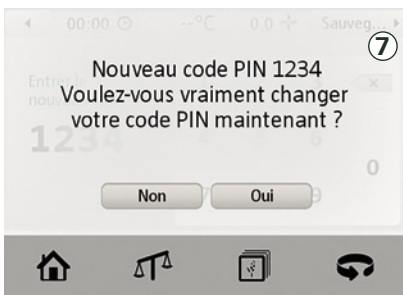
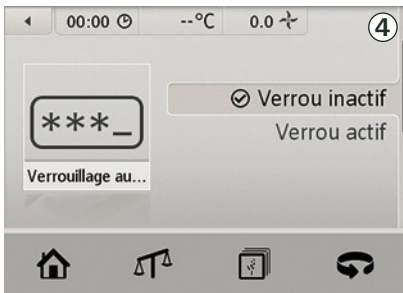
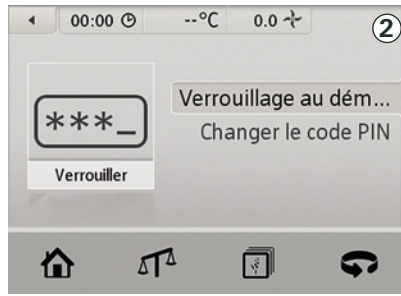
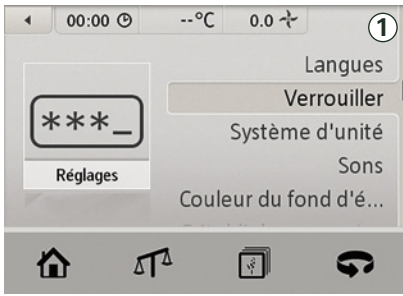
- Le Thermomix® TM5 est un appareil ménager destiné à un usage domestique ou à un environnement similaire. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Gardez l'appareil ainsi que les cordons d'alimentation hors de portée des enfants. Si vous utilisez le Thermomix® TM5 à proximité d'enfants, pensez à utiliser un code de verrouillage.
- Le Thermomix® TM5 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenir les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Prévenez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces chaudes.
- Une surveillance étroite s'impose lorsque le Thermomix® TM5 est utilisé à proximité d'enfants.

AVIS

Le Thermomix® TM5 ne peut pas être verrouillé pendant qu'il fonctionne.

Verrouillez le Thermomix® TM5 pour empêcher son utilisation par des enfants ou des utilisateurs non autorisés. Sélectionnez la fonction « Verrouiller ou déverrouiller » pour deux options de verrouillage ①.

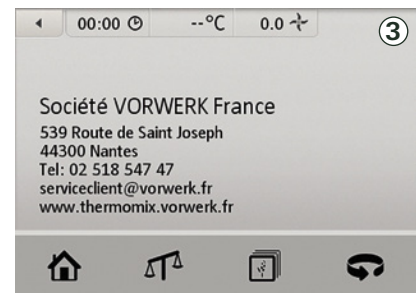
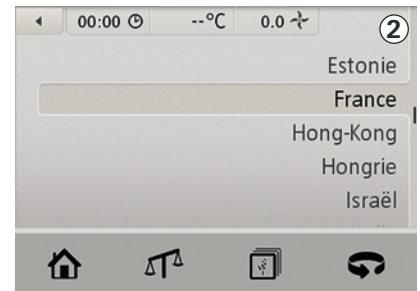
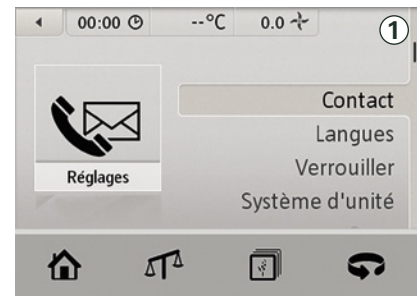
- Activez et désactivez le verrouillage comme désiré. Vous pouvez également modifier votre numéro d'identification personnel (PIN) ②.
- Lorsque vous appuyez sur « Désactiver/activer le verrouillage » pour la première fois, le verrouillage restera inactif ③.
- Sélectionnez « Verrouillage actif » ④.
- Un pavé numérique s'affichera et il vous sera demandé de saisir un numéro d'identification personnel (PIN). Entrez un code à 4 chiffres de votre choix ⑤.
- Une fois votre code PIN saisi, appuyez sur « Sauvegarder » ⑥.
- Un message de sécurité s'affichera. Sélectionnez « Oui » pour confirmer votre nouveau code PIN ⑦.
- Votre Thermomix® TM5 est à présent verrouillé et vous pouvez l'éteindre ⑧.
- La prochaine fois que vous allumerez votre Thermomix® TM5, il vous demandera d'abord votre code PIN.
- Si vous avez oublié votre code PIN, sélectionnez « Code PIN oublié ? » Vous pourrez alors déverrouiller le Thermomix® TM5 en utilisant le code PIN principal 62742766 ⑨.
- Une fois le code PIN saisi, vous pouvez simplement désactiver à nouveau le verrouillage. Sélectionnez « Désactiver/activer le verrouillage » sous l'option Réglages dans le menu Thermomix® TM5 et sélectionnez « Verrouillage inactif » ⑩.
- Si vous souhaitez réactiver le verrouillage, le Thermomix® TM5 vous demandera si vous souhaitez réutiliser le même code PIN. Si vous sélectionnez « Oui », le Thermomix® TM5 sera verrouillé immédiatement. Si vous sélectionnez « Non », vous serez invité à saisir un nouveau code PIN et le Thermomix® TM5 sera alors verrouillé une fois celui-ci enregistré ⑪.
- Vous pouvez également saisir un nouveau code PIN à tout moment sous l'option « Changer le code PIN » ⑫.



Contact

Pour trouver les coordonnées du Service Clients local :

- Sélectionnez « Contact » dans le menu Réglages ①.
- Sélectionnez votre pays dans la liste ②.
- Les coordonnées complètes s'afficheront ③.



CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Arrêt automatique

Le Thermomix® TM5 se mettra automatiquement en veille au bout de 15 minutes. Un message s'affiche pendant les 30 dernières secondes, vous offrant la possibilité d'annuler l'arrêt automatique.

Protection électronique du moteur



Si le moteur est éteint :

- Ôtez le bol de mixage du Thermomix® TM5.
- Réduisez la quantité contenue dans le bol et/ou ajoutez du liquide en fonction de la recette.
- Attendez 5 minutes environ (temps de refroidissement).
- Replacez le bol de mixage.
- Vérifiez que les prises d'air à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstruées.
- Tournez le cadran pour redémarrer le Thermomix® TM5

Si le message d'erreur est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le service clients.

AVIS

Dans l'éventualité d'une coupure de courant, sachez que les bras de verrouillage ne se débloqueront pas et que vous ne pourrez pas retirer les aliments du bol de mixage. Patientez jusqu'à ce que le courant soit rétabli.

Surcharges

Si le moteur est soumis à une charge importante pendant la préparation et qu'il chauffe beaucoup, il peut dégager une odeur. Votre appareil pourrait s'arrêter automatiquement. Ceci ne présente aucun danger ; après le temps de refroidissement d'environ 5 minutes, le Thermomix® TM5 sera de nouveau en état de fonctionnement.

NETTOYAGE

Contrôlez régulièrement votre Thermomix® TM5 et ses accessoires (bol de mixage, câble d'alimentation et joint du couvercle du bol de mixage compris) pour vérifier qu'ils ne sont pas endommagés. N'utilisez pas votre Thermomix® TM5 avec des accessoires endommagés.

Comme pour tout appareil de cuisine, vous devez nettoyer soigneusement votre Thermomix® TM5, plus particulièrement les couteaux, le bol de mixage, le couvercle du bol et son joint, et ce avant de vous en servir pour la première fois et après chaque utilisation.

Comment nettoyer les couteaux

AVERTISSEMENT

Les lames des couteaux peuvent provoquer des coupures.

- Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution. Tenez l'ensemble couteaux par sa partie supérieure lors de son retrait ou de sa mise en place.
- Soyez vigilants en retirant l'ensemble couteaux pour éviter qu'il ne tombe accidentellement.

AVIS

Des fuites autour des couteaux peuvent endommager le Thermomix® TM5.

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité des couteaux est fixé à la base des couteaux.
- Assurez-vous que les couteaux sont correctement verrouillés sur la base du bol.
- Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle du bol et de l'ensemble couteaux peut endommager d'autres pièces du Thermomix® TM5. En cas de projections ou d'écoulement de liquide sur le socle du Thermomix® TM5, débranchez le Thermomix® TM5 et consultez la section Nettoyage (p. 56).
- Pour prévenir la corrosion de votre Thermomix® TM5, assurez-vous que les picots de contact du bol de mixage sont soigneusement séchés après leur nettoyage pour éviter que l'humidité ne pénètre dans le Thermomix® TM5.
- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants qui pourraient endommager les parties fonctionnelles et altérer la sécurité de votre Thermomix® TM5.

Retirez le bol de mixage de son socle puis les couteaux (voir pages 21–22).

Nettoyez ensuite l'intérieur et l'extérieur du bol de mixage (sans les couteaux) ① à l'aide d'un produit nettoyant peu agressif et d'un chiffon doux. Les couteaux, la spatule, le fouet, le gobelet doseur, le couvercle du bol de mixage et le Varoma peuvent être nettoyés de la même manière ou être mis au lave-vaisselle.

Si des aliments adhèrent au bol, utilisez un nettoyant convenant à l'acier inoxydable.

Assurez-vous que les contacts électriques sous le bol de mixage sont toujours propres et secs. Essuyez-les si nécessaire.

Nous recommandons de séparer les différents éléments du bol de mixage pour le nettoyage, notamment lors d'un nettoyage au lave-vaisselle.

Pour éviter d'endommager votre Thermomix® TM5, assurez-vous que les ouvertures de ventilation présentes à l'arrière et sous le socle du Thermomix® TM5 restent bien dégagées. Cela est d'autant plus important si votre Thermomix® TM5 est doté de grilles de protection. Veillez à bien retirer les grilles de protection pendant le nettoyage.



Comment nettoyer les couteaux

AVIS

- Ne laissez jamais les couteaux dans l'eau trop longtemps, car cela pourrait endommager le système d'étanchéité du support.
- Les restes de nourritures sur les couteaux et l'utilisation de détergents trop agressifs peuvent entraîner la formation de rouille. Sans danger, cette rouille peut être facilement éliminée à l'aide d'une brosse ou d'une solution douce à base de vinaigre.
- Des fuites autour du couteau peuvent causer des dommages au Thermomix® TM5.
- Assurez-vous que le joint du couteau est correctement positionné sur la base des couteaux.
- Assurez-vous que l'ensemble couteaux est correctement ancré dans le socle du bol.

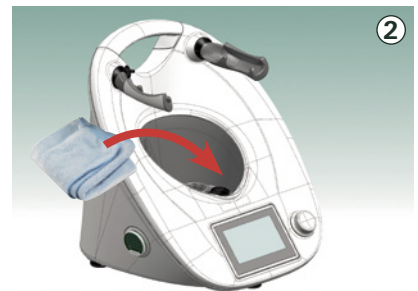
Pour nettoyer les couteaux, maintenez-les sous l'eau courante, lames pointées vers le haut comme indiqué sur la photo ②. Afin de faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou passez-les au lave-vaisselle. Remettez en place l'ensemble couteaux dans le bol de mixage avec son joint.

Comment nettoyer le Varoma

AVIS

- Tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle. Prenez soin de mettre les éléments en plastique, notamment le couvercle du bol, dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et une pression des autres ustensiles.
- Certains aliments tels que le curry, le jus de carotte ou les aliments contenant de l'acide citrique peuvent faire des taches. Après tout contact avec ces aliments, nettoyez dès que possible le couvercle du bol, son joint, la spatule, le panier cuisson et tous les éléments du Varoma. Ces taches disparaîtront au fil du temps et ne présentent aucun danger pour votre santé ou pour le fonctionnement de ces éléments.

Nettoyez soigneusement votre Varoma, son plateau vapeur et son couvercle avec de l'eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage, utilisez une éponge douce et propre avec un détergent peu agressif (1). N'utilisez jamais d'objets pointus ou de brosses métalliques qui peuvent créer des rayures.



Comment nettoyer le bloc moteur du Thermomix® TM5

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique.

- Débranchez le Thermomix® TM5 de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces (grille de protection, par exemple) et avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le Thermomix® TM5 dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez-le avec un chiffon humide uniquement. Veillez à ce que ni eau ni autre résidu ne pénètre l'unité de base.

Débranchez le Thermomix® TM5 avant de le nettoyer.

Essayez le Thermomix® TM5 avec un chiffon doux et humide ainsi qu'un produit nettoyant peu agressif (2). Utilisez le moins d'eau possible afin d'éviter que l'humidité ne pénètre dans le socle du Thermomix® TM5.

Comment nettoyer l'espace situé sous le bol de mixage

Débranchez le Thermomix® TM5 du secteur. À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage.

Si vous pensez que du liquide a pu pénétrer à l'intérieur de votre Thermomix® TM5, ne tentez surtout pas le de démonter. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur. Ne démarrez pas votre Thermomix® TM5. Appelez notre service clients ou contactez votre conseiller/conseillère Thermomix® TM5.


AVIS

Les picots de contact du bol de mixage peuvent se corroder.

- Le socle du bol doit être tourné jusqu'à la butée et verrouillé. Une mauvaise fixation du socle du bol et de l'ensemble couteaux peut endommager d'autres pièces du Thermomix® TM5. En cas de projections ou d'écoulement de liquide sur le socle du Thermomix® TM5, débranchez le Thermomix® TM5 et consultez la section Nettoyage (page 56).
- Pour prévenir la corrosion de votre Thermomix® TM5, assurez-vous que les picots de contact du bol de mixage sont soigneusement séchés après leur nettoyage pour éviter que l'humidité ne pénètre dans le Thermomix® TM5.

Informations complémentaires sur le nettoyage

Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement, mais cela ne représente aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement de ces éléments.

Si le bol de mixage avec l'ensemble couteaux, le couvercle du bol et le gobelet doseur sont seulement légèrement sales, une courte opération de mixage peut suffire à nettoyer le bol de mixage et les couteaux. Mettez approximativement 1 litre d'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans le bol de mixage, sélectionnez la vitesse 5 ou 6 et appuyez plusieurs fois sur la fonction sens inverse . Rincez ensuite avec de l'eau et, si nécessaire, utilisez un chiffon souple.

Pour conserver une bonne aération lorsque le Thermomix® TM5 n'est pas utilisé, retirez le gobelet doseur du couvercle.

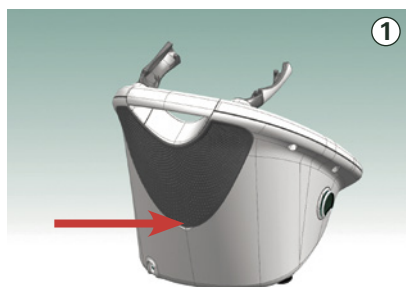
CHANGER LA GRILLE DE PROTECTION

Accessoires dans les pays sélectionnés

Changer la grille de protection arrière

Débranchez le Thermomix® TM5 du secteur. Retirez la grille d'aération en la déclipant et en la soulevant (1). Vous voyez à présent apparaître l'arrière du Thermomix® TM5 avec les trous d'aération (2).

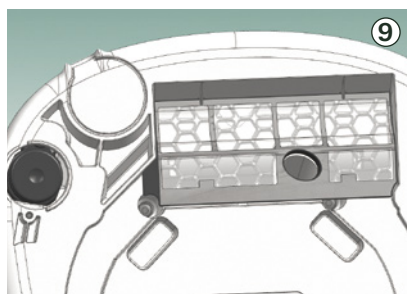
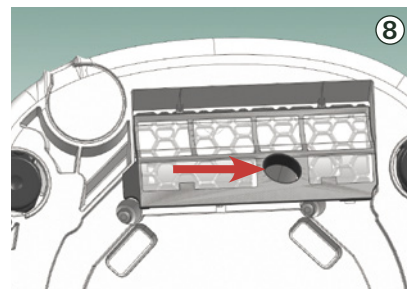
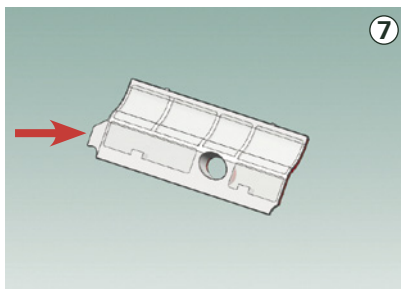
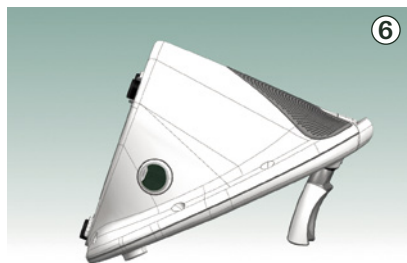
Prenez la grille de protection arrière (3) et insérez-la. Elle s'adapte parfaitement sur les trous d'aération (4). La grille d'aération peut maintenant être remise en place. Positionnez-la sur les clips et appuyez avec précaution jusqu'à son complet verrouillage. Ne faites jamais fonctionner votre Thermomix® TM5 sans la grille d'aération (5). Vérifiez la propreté de la grille de protection à chaque nettoyage extérieur du bloc moteur.



Changer la grille de protection du socle

Pour installer la grille de protection située sous le Thermomix® : débranchez le Thermomix® TM5 du secteur, retirez le bol de mixage et inclinez le Thermomix® TM5 comme indiqué ⑥. Ôtez la grille de protection sous le socle de l'appareil ⑦. Elle présente un renflement de forme ovale qui doit se trouver en face du socle du Thermomix® TM5 ⑧. Posez la grille de protection sous les bords supérieurs, puis appuyez jusqu'à ce que vous entendiez la grille se verrouiller ⑨.

Avant de retirer la grille de protection, débranchez le Thermomix® TM5 du secteur. Retirez le bol de mixage et inclinez le Thermomix® TM5, comme lors de l'opération d'insertion de la grille. Pour retirer la grille de protection, tirez sur la languette qui se trouve à gauche de celle-ci.




CONSEILS POUR VOS PROPRES RECETTES

Utilisez les recettes des livres de cuisine Thermomix® TM5 comme un guide pour adapter vos propres recettes. La conception claire et étape par étape de nos recettes vous permettra de réaliser vos propres recettes à l'aide de votre Thermomix® TM5.

Ordre des ingrédients

Lorsque vous préparez vos propres recettes, réfléchissez à l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être utilisés et s'ils doivent être chauffés ou non.

Pesée des ingrédients


Avant de peser le premier ingrédient, appuyez sur l'icône « Balance » . L'afficheur indiquera 0.000. Ajoutez vos ingrédients.

Attention : Ne remplissez pas le bol de mixage au-delà de la ligne de remplissage maximum (2,2 litres).

Régler le temps, la température et la vitesse


Vous obtiendrez les meilleurs résultats en vous conformant à l'ordre suggéré dans les exemples suivants :


Exemple : chauffage normal

Réglages : 5 min/100 °C//vitesse 1:

- 1 Réglez la minuterie sur 5 minutes
- 2 Réglez la température à 100°C
- 3 Réglez la vitesse sur 1

Exemple : cuisiner des aliments délicats

Réglages : 5 min/90 °C//vitesse 1:


- 1 Réglez la minuterie sur 5 minutes
- 1 Réglez la température à 90°C
- 3 Sélectionnez 
- 4 Réglez la vitesse sur 1


Exemple : légumes hachés

Réglages : 7 sec/vitesse 5 :

- 1 Réglez la minuterie sur 7 secondes
- 2 Réglez la vitesse sur 5

Exemple : mode pétrin

Réglages : 2 min/:

- 1 Réglez la minuterie sur 2 minutes
- 2 Sélectionnez le  mode pétrin
- 3 Appuyez pour activer le sélecteur et tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre

Hacher et faire une purée

Lorsque vous hachez des ingrédients ou que vous faites une purée, programmez d'abord un temps assez court et vérifiez le résultat. Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, programmez un temps plus long.

Temps de chauffage

Le temps de chauffe des aliments dépend des critères suivants :

- a Température de départ des aliments à chauffer
- b Quantité, poids et volume des ingrédients
- Attention :** ne jamais dépasser la capacité maximale du bol de mixage ou du Varoma !
- c Densité des aliments à cuisiner
- d Température sélectionnée
- e Vitesse sélectionnée
- f Utilisation des accessoires
(avec/sans panier cuisson/Varoma)

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT :

Erreur:

Vous ne pouvez pas allumer le Thermomix® TM5.

Le Thermomix® TM5 ne chauffe pas.

Le Thermomix® TM5 s'arrête pendant le fonctionnement.

La balance ne fonctionne pas correctement.

Troubleshooting:

Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché. Vérifiez que le Thermomix® TM5 n'est pas resté en « mode veille ».

Vérifiez que vous avez bien sélectionné un temps de cuisson et une température.

Voir paragraphe intitulé « Protection électronique du moteur », page 55.

Vérifications : quand vous utilisez la balance et que vous faites la tare, veillez à ne pas toucher le Thermomix® TM5 ; rien ne doit être appuyé contre le Thermomix® TM5 ; aucune tension ne doit être exercée sur le câble ; les « pieds » du Thermomix® TM5 doivent être propres ; le plan de travail doit être propre, uniforme, solide et sans vibration ; ne faites pas glisser le Thermomix® TM5 sur le plan de travail. Si le poids est correct, la balance fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le Thermomix® TM5 si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si le Thermomix® TM5 est tombé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez votre Thermomix® TM5 au centre de service agréé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

AVIS

Inspectez périodiquement votre Thermomix® TM5 et ses accessoires (y compris le bol de mixage et le cordon d'alimentation) pour voir s'ils sont endommagés. Les dommages peuvent nuire à la sécurité. N'utilisez pas le Thermomix® TM5 s'il est endommagé, contactez le service clients Vorwerk ou un réparateur Vorwerk agréé.

La liste complète des codes d'erreur est disponible sur www.thermomix.fr

REGLEMENTATION LEGALE/COPYRIGHT

Pour les clients qui résident dans un pays membre de l'Union européenne

Recyclage



La législation (directive européenne 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et législations nationales des états membres de l'UE reprenant celle-ci) interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuite indiqués. N'hésitez pas à contacter votre mairie ou les autorités municipales pour de plus amples informations.

Numéro d'enregistrement:
WEEE reg. no. DE 86265910.

Copyright ©

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International Strecker & Co., Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central, transmise ou distribuée de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre, sans la permission écrite de Vorwerk International Strecker & Co.

Instructions concernant le marché américain

Veuillez noter que, à ce jour, l'appareil décrit dans ce manuel d'utilisation n'a ni été développé/conçu pour le marché américain, ni approuvé/autorisé pour le marché américain. Par conséquent, la version de l'appareil décrite dans le présent manuel n'est délibérément ni vendue, ni diffusée aux États-Unis de quelque manière que ce soit par Vorwerk ou par un quelconque autre tiers autorisé, et aucun service clientèle n'est offert relativement à l'appareil par Vorwerk ou par aucun tiers autorisé aux États-Unis.

Vorwerk décline toute responsabilité relativement à tout dommage et/ou perte (comprenant, sans s'y limiter, tout dommage ou perte direct, indirect, spécial, accessoire, punitif ou consécutif, toute perte de profit ou perte commerciale, et tout dommage relatif à des dommages, blessures ou décès), découlant de ou lié à l'utilisation de l'appareil aux États-Unis (y compris les dommages et/ou pertes dus aux tensions différentes utilisées aux États-Unis), de quelque manière que ce soit. Les personnes utilisant l'appareil aux États-Unis le font à leurs propres risques.

GARANTIE/ SERVICE CLIENTS

Garantie/responsabilité pour défauts matériels

Veillez vous référer à votre contrat d'achat pour la période de garantie.

Le Thermomix® TM5 ne peut être réparé que par le Service Clients de Vorwerk ou par un service technique agréé par Vorwerk.

Utilisez seulement les accessoires fournis avec le Thermomix® TM5 (page 14-15) ou des pièces détachées d'origine de Vorwerk Thermomix. N'utilisez jamais le Thermomix® TM5 avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix pour le Thermomix® TM5. Ceci pourrait entraîner l'annulation de votre garantie.

Service clients

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre conseiller Thermomix® TM5, la filiale de vente dans votre pays ou vous rendre sur www.thermomix.fr

Produit par
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

Votre conseiller Thermomix® :

Téléphone _____
Fax _____
Tél. mobile _____
E-mail _____

Service Clients Thermomix® :

Du lundi au jeudi de 8h30 à 18h30 et
le vendredi de 8h30 à 17h00.
Tel: + 33 (0)2 518 547 47
Email: serviceclient@vorwerk.fr
www.thermomix.fr

Vorwerk France

539, Route de Saint-Joseph,
CS 20811
44308 Nantes Cédex 3

Ce manuel d'utilisation est disponible dans d'autres langues sur <http://thermomix.vorwerk.com>

thermomix