
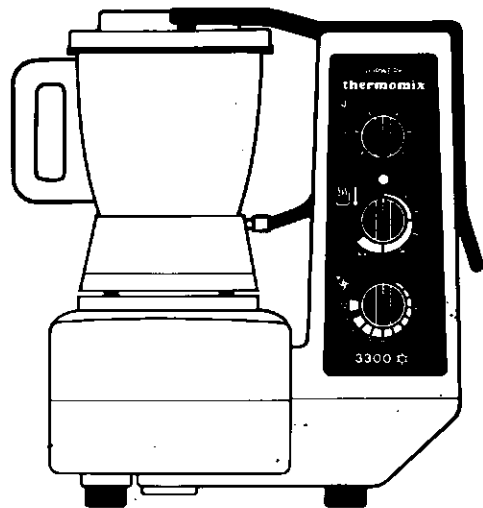


VORWERK

Guide pratique
thermomix
3300 



Sommaire Guide Pratique

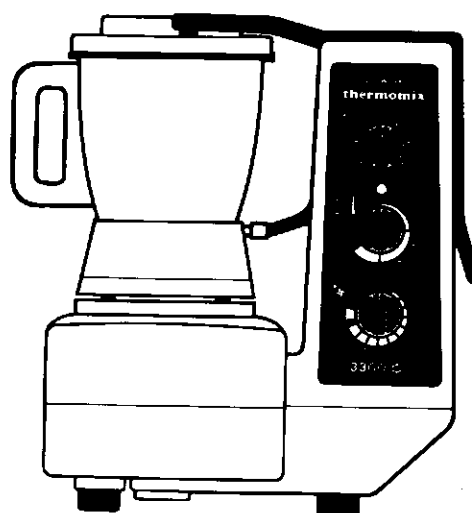
<i>L'appareil</i> <i>et ses accessoires</i>	<i>2</i>
<i>Mise en service</i>	<i>3</i>
<i>Mise en place</i> <i>et en marche</i>	<i>4</i>
<i>Minuterie de chauffage.</i> <i>Voyant lumineux.</i> <i>Sélecteur de température</i> <i>et de vitesses</i>	<i>5</i>
<i>Mixage à chaud</i> <i>et à froid.</i> <i>Palpeur de température.</i> <i>Disjoncteur automatique . .</i>	<i>6</i>
<i>Après disjonctage.</i> <i>Couvercle et gobelet</i>	<i>7</i>
<i>Bol, panier de cuisson,</i> <i>filtre à jus</i>	<i>8</i>
<i>Spatule</i>	<i>9</i>
<i>Dispositifs de sécurité</i>	<i>10</i>
<i>Nettoyage.</i> <i>Recommandations.</i> <i>Ce que vous ne devez</i> <i>jamais faire.</i> <i>En cas de panne</i>	<i>11</i>
<i>Caractéristiques</i> <i>techniques.</i> <i>Adresse Vorwerk</i>	<i>12</i>

Attachez ce signal,
il vous servira
à marquer les pages
de votre livre
de recettes



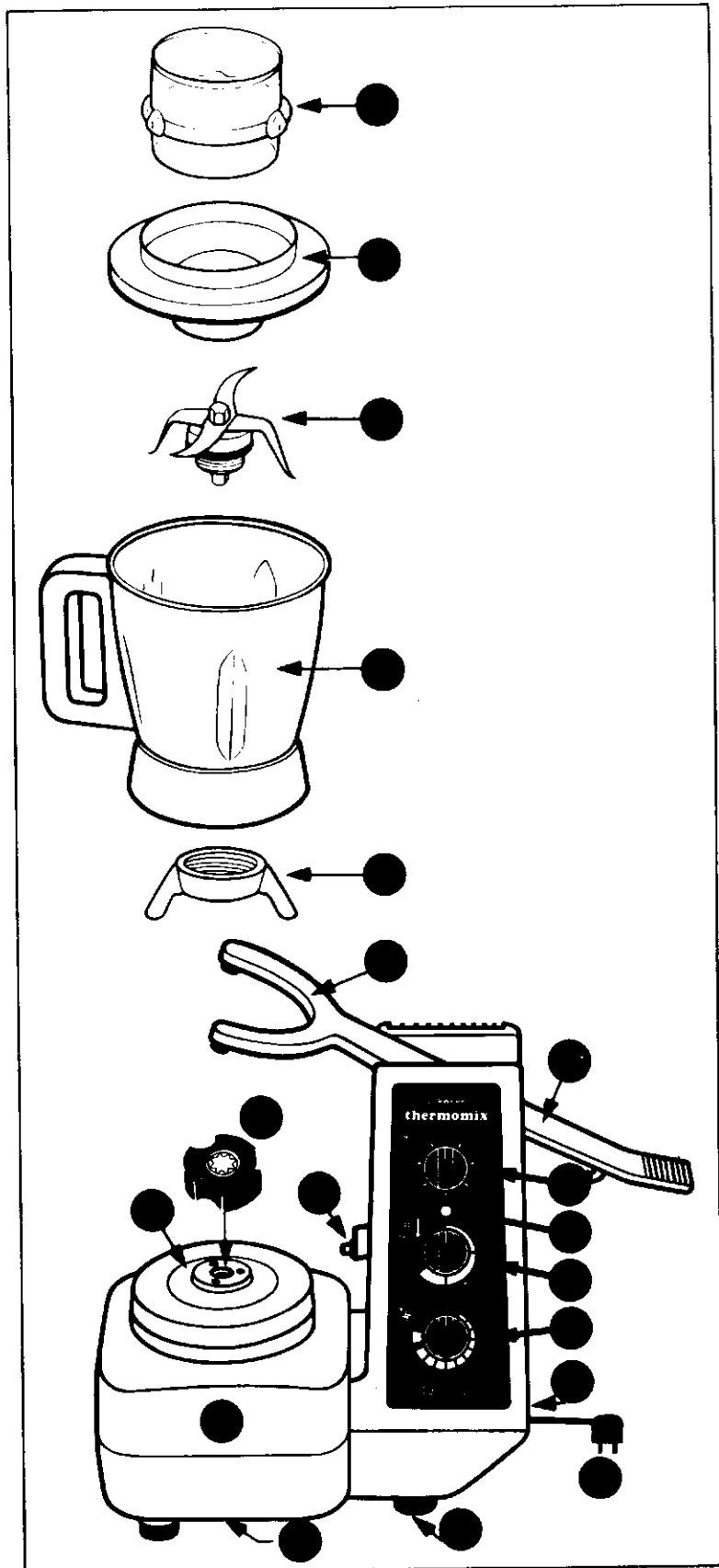
SOMMAIRE

	Page
L'appareil et ses accessoires	2
Mise en service	3
Mise en place et en marche	4
Minuterie de chauffage Voyant lumineux Sélecteur de température et de vitesses	5
Mixage à chaud et à froid Palpeur de température Disjoncteur automatique	6
Après disjonctage Couvercle et gobelet	7
Bol, panier de cuisson, filtre à jus	8
Spatule	9
Dispositifs de sécurité	10
Nettoyage Recommandations Ce que vous ne devez jamais faire En cas de panne	11
Caractéristiques techniques Adresse Vorwerk	12



Thermomix

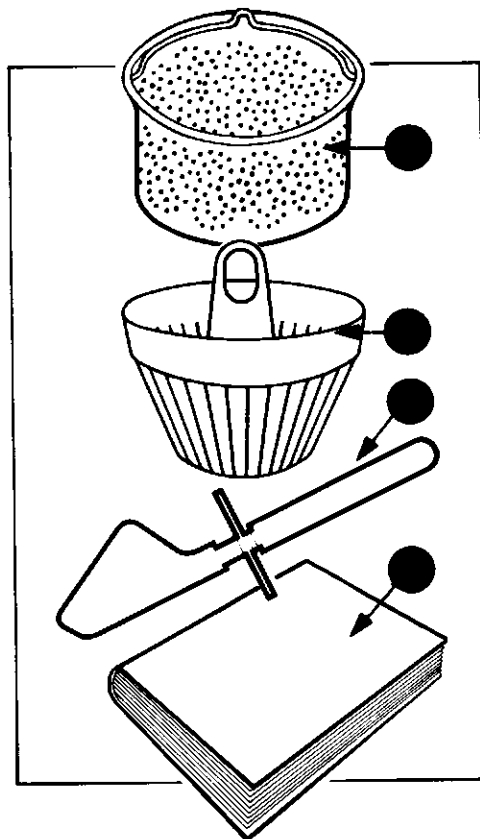
Appareil



- 1 - Gobelet.
- 2 - Couvercle avec joint.
- 3 - Ensemble couteaux avec joint.
- 4 - Bol.
- 5 - Ecrou à ailettes.
- 6 - Etrier de verrouillage.
- 7 - Levier de verrouillage.
- 8 - Minuterie de chauffage.
- 9 - Voyant de contrôle.
- 10 - Sélecteur de température.
- 11 - Palpeur.
- 12 - Sélecteur de vitesse.
- 13 - Indicateur de disjoncteur.
- 14 - Cordon d'alimentation.
- 15 - Pieds caoutchouc.
- 16 - Plaque signalétique.
- 17 - Plaque de chauffe.
- 18 - Boîtier d'habillage.
- 19 - Pièce d'entraînement.

Accessoires

- 1 - Panier de cuisson.
- 2 - Filtre à jus.
- 3 - Spatule.
- 4 - Livre de recettes.

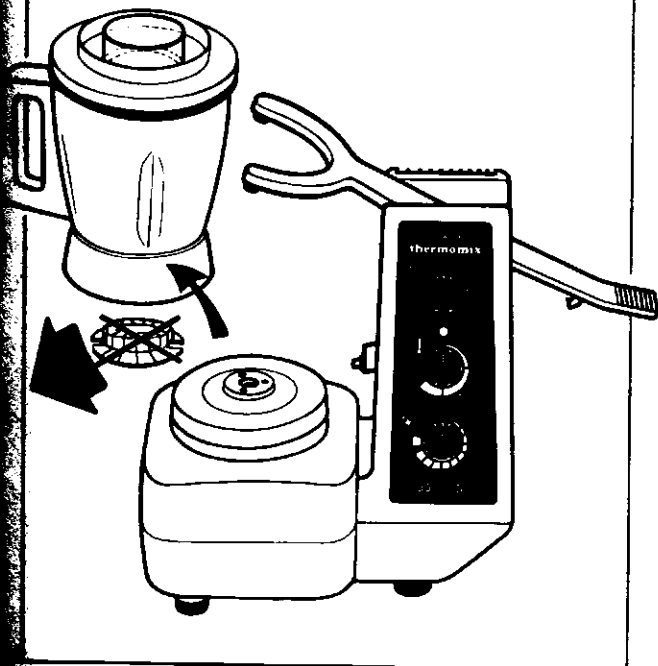
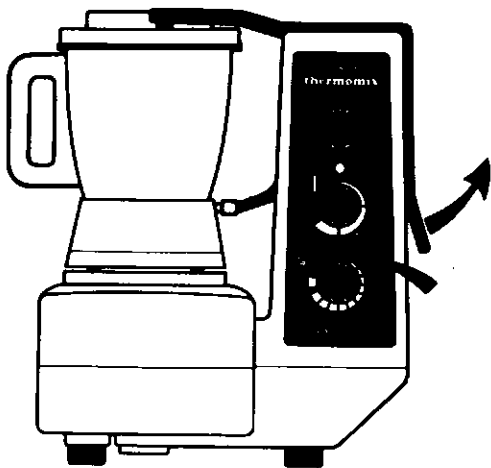


Mise en service de l'appareil :

Durant son transport, votre appareil est protégé par une cale. Il convient de la retirer avant la mise en service du THERMOMIX.

Procédez comme suit :

- 1) Sortez l'appareil de son emballage.
- 2) Vérifiez que le sélecteur de vitesse est bien sur la position 0.
- 3) Soulevez le levier de verrouillage du couvercle.
- 4) Enlevez le bol.
- 5) Retirez la cale sous le bol.

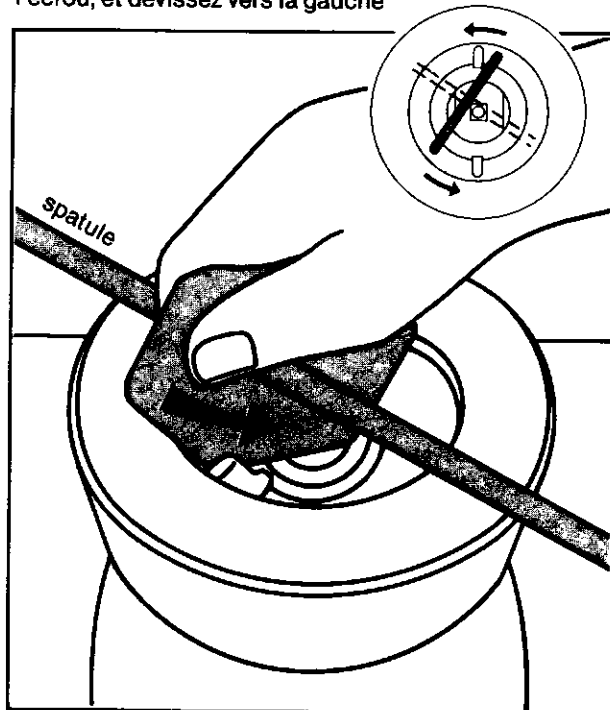


Avant la première mise en service, utilisez un détergent puissant pour nettoyer :

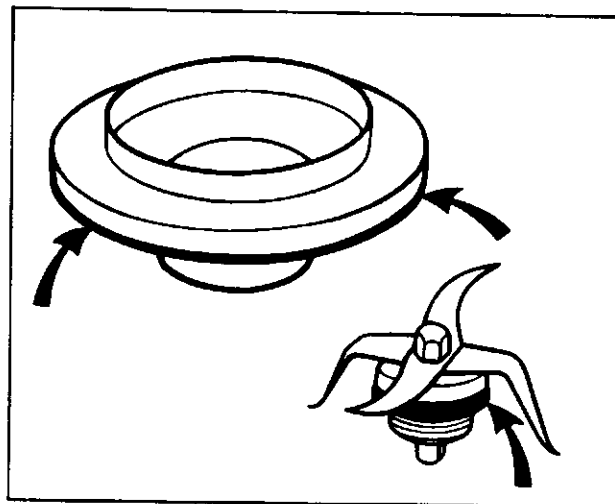
- le récipient
- les couteaux
- le couvercle
- les accessoires.

Pour dégager les couteaux, il faut déverrouiller l'écrou à ailettes par rotation à gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

Si l'écrou résiste, utilisez "la collerette" de la spatule : la placer entre l'axe central et une des ailettes de l'écrou, et dévissez vers la gauche



Lors du remontage veillez à la mise en place correcte des joints.



Mise en place et branchement de l'appareil :

L'intérêt du Thermomix c'est de l'avoir toujours sous la main.

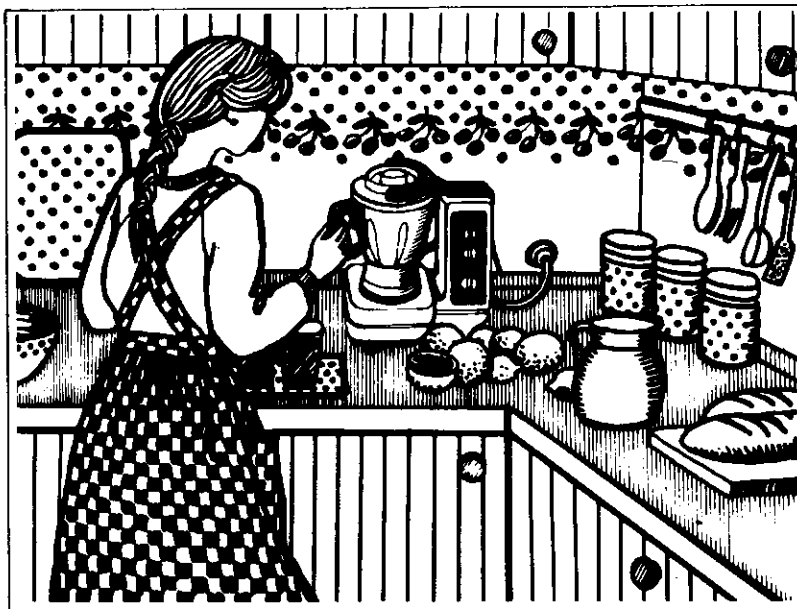
Trouvez lui une place fixe dans votre cuisine où l'appareil demeurera toujours à votre disposition.

La tension de l'appareil est indiquée sur la plaquette signalétique sous l'appareil.

Avant branchement vérifiez la concordance entre la tension de l'appareil et celle de votre installation électrique.

Au dos de l'appareil, le logement du câble (cordon/secteur) est prévu.

Ajustez sa longueur (maxi 1,50 m) en le tirant ou en le poussant dans sa cavité.



Mise en marche :

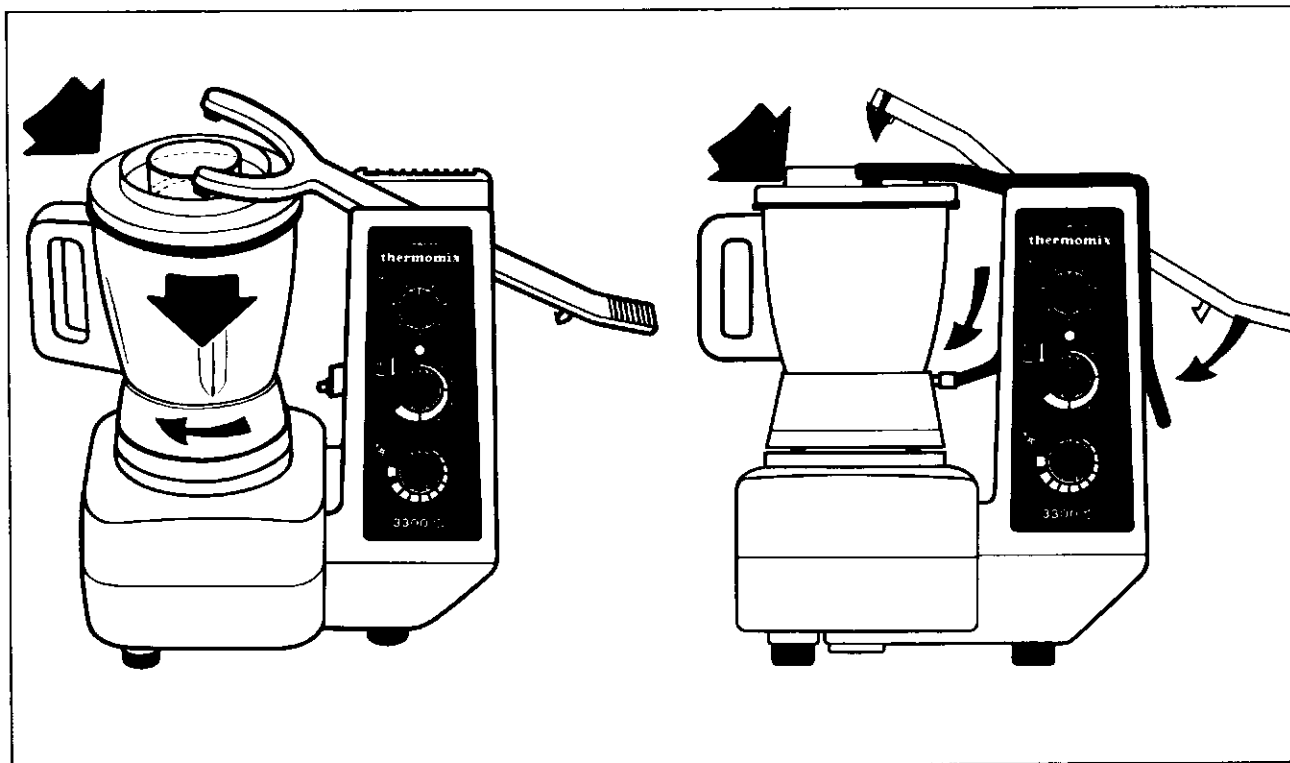
Pour placer le bol sur la plaque de chauffe il suffit d'une légère rotation, l'axe d'entraînement rentre ainsi dans le logement prévu.

Avant la mise en marche :

- 1) Mettez le sélecteur de vitesse sur 0.
- 2) Posez le couvercle sur le bol.
- 3) Abaissez le levier de verrouillage.

L'appareil est prêt à fonctionner.

NOTA : Si ce verrouillage est mal exécuté, un dispositif de sécurité empêche le fonctionnement (voir page 10).





● Minuterie de chauffage :

Cette minuterie est réglable de 0 à 30 minutes maximum. Pour chauffer, elle doit obligatoirement être utilisée.

A tout moment une correction peut être effectuée par retour en arrière du bouton de minuterie, ou en avant s'il s'agit d'augmenter le temps de cuisson.

L'utilisation de la minuterie enclenche automatiquement la mise en chauffage à la température choisie.

Ne jamais utiliser la minuterie pour des préparations à froid.



● Voyant lumineux :

C'est le témoin de la mise en marche du chauffage, seulement lorsque le moteur est enclenché.



● Sélecteur de température :

Le choix de la température s'effectue par rotation du sélecteur entre les repères de 50 à 100.

Le réglage électronique de température est également progressif, sans paliers intermédiaires.

Le choix de la température est nécessairement couplé à celui du temps de cuisson (au moyen de la minuterie).



● Sélecteur de vitesses (électronique) :

Ce sélecteur permet une augmentation progressive sans palier de la vitesse des couteaux.

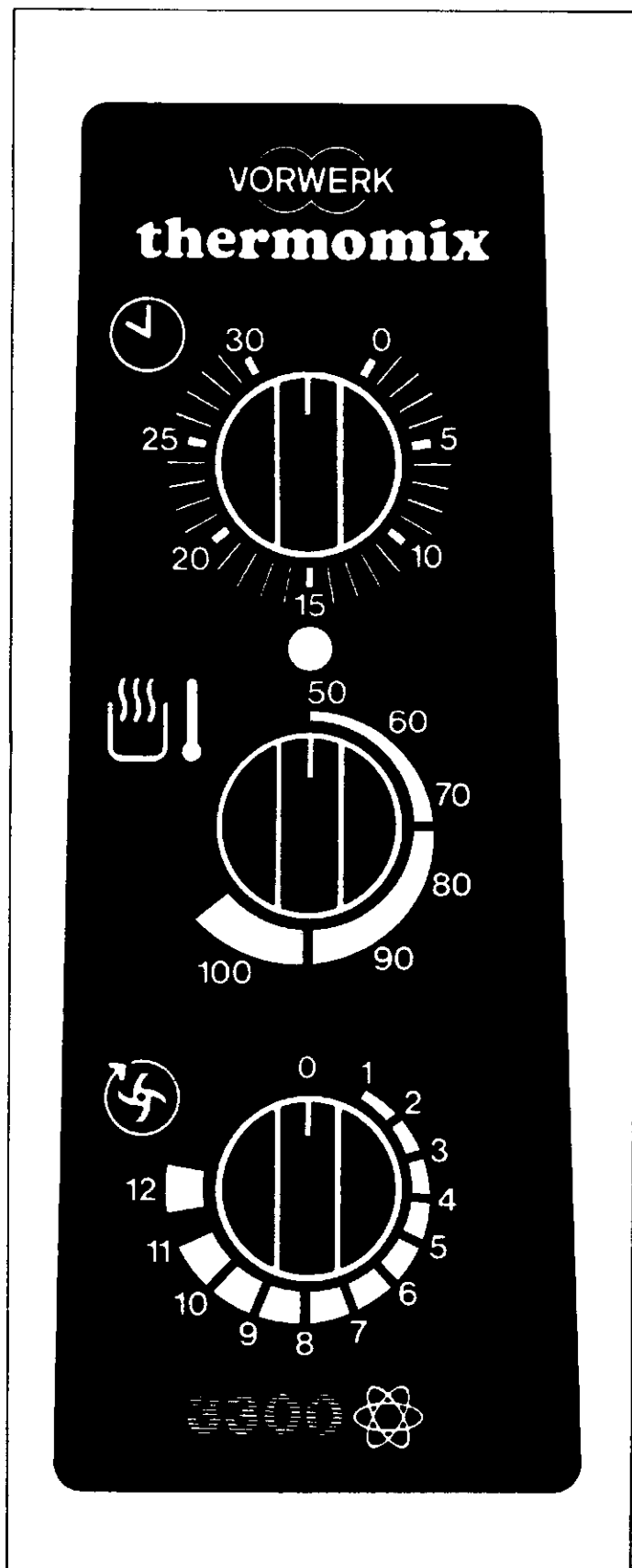
Le système électronique maintient la vitesse choisie quelle que soit la densité de la préparation.

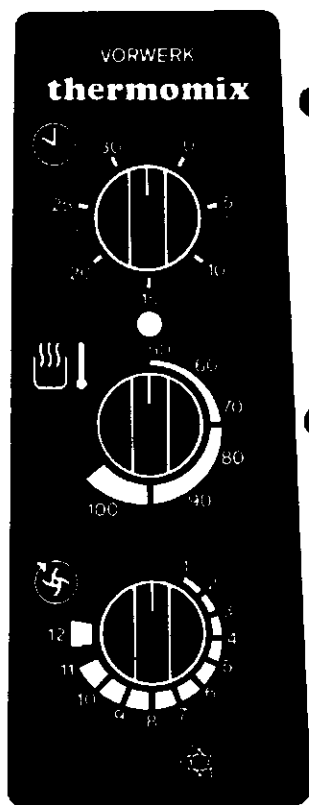
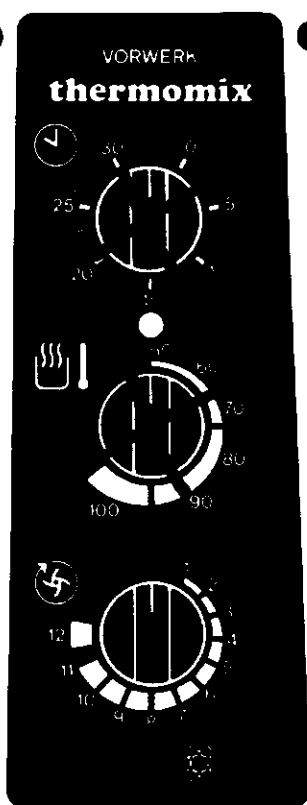
Le cadran (mixer) est divisé en 12 positions.

Seule la vitesse 12, vitesse maximum, indépendante de l'électronique, est crantée.

Dès que la vitesse a été sélectionnée, l'appareil est en marche.

Ne cherchez plus à manoeuvrer le levier de verrouillage, un dispositif de sécurité rend cette opération impossible, sans le retour du sélecteur de vitesses, sur la position 0.





● Mixage à froid :

(bouton inférieur du cadran, encadré bleu)

Il suffit de tourner le bouton du **sélecteur de vitesses** jusqu'au repère choisi.

Ne jamais utiliser la minuterie pour des préparations à froid.



● Mixage à chaud :

Ici 3 opérations sont nécessaires :

- 1) Choisir le temps de cuisson (bouton supérieur, encadré rouge).
- 2) Choisir la température de cuisson (bouton du milieu, encadré rouge).
- 3) Actionner le sélecteur de vitesses (bouton inférieur, encadré bleu).

C'est lui qui enciende la mise en marche du moteur et du chauffage.

Quand le temps de cuisson est écoulé, le témoin lumineux de chauffage minuterie s'éteint. Cependant le moteur continue à tourner jusqu'à l'arrêt manuel (par remise à zéro du sélecteur de vitesse) afin d'éviter que les denrées chaudes n'attachent ou ne brûlent.

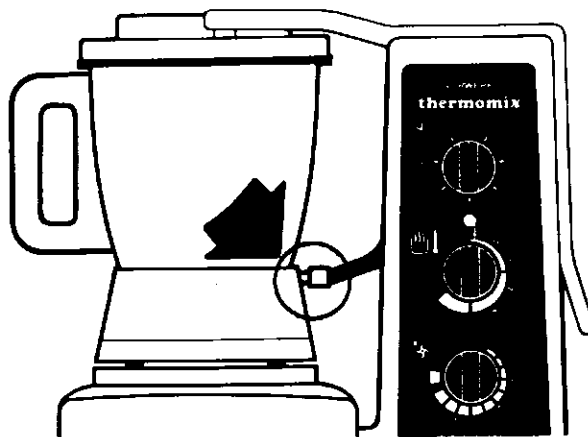
Palpeur de température :

Le palpeur de température doit être en contact étroit avec la base du bol.

Vérifiez que des parcelles d'aliments n'empêchent pas ce contact, et que le palpeur demeure propre.

Ne chauffez jamais votre bol à vide.

Veillez à ne pas déposer le bol chaud sur une surface ne supportant pas la chaleur.



Disjoncteur automatique :

Une préparation trop épaisse ou une quantité excessive d'aliments peuvent provoquer une surcharge du moteur de l'appareil.

Dans ce cas, le moteur sera automatiquement disjoncté

Si, après remise en charge, il y a à nouveau disjonctage :

Revoir le livre de recettes.

Délayez encore votre préparation et augmentez la vitesse de rotation.

(Les doses indiquées ne sont en aucun cas à dépasser).

Remise en marche après disjonctage:

Important :

- 1) Mettez la vitesse à 0
- 2) Enlevez le bol s'il est rempli d'une préparation chaude.
- 3) Attendez quelques minutes avant de réutiliser l'appareil.
- 4) Délayez la préparation ou réduisez la quantité des aliments.
- 5) Contrôler que rien ne bloque les couteaux



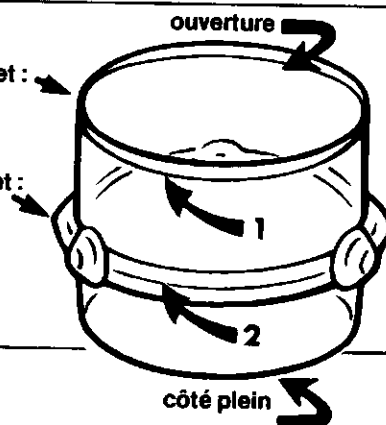
Gobelet :

Ce gobelet a un triple usage :

- doser les denrées.
- fermer l'orifice du couvercle du bol.
- servir de soupape de sécurité : dans le cas d'une préparation à chaud, posez le gobelet, **ouverture vers le haut**, sur le couvercle du bol.

Le gobelet doseur est gradué :

- Repère supérieur (1) = 1 gobelet : 100 ml (1 décilitre) ou 60 g de farine ou 100 g de sucre fin
- Repère inférieur (2) = 1/2 gobelet : 50 ml ou 30 g de farine ou 45 g de sucre fin

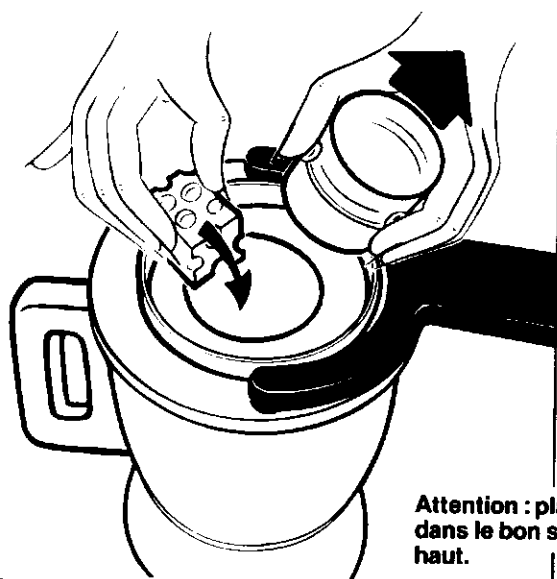


Le couvercle et son joint :

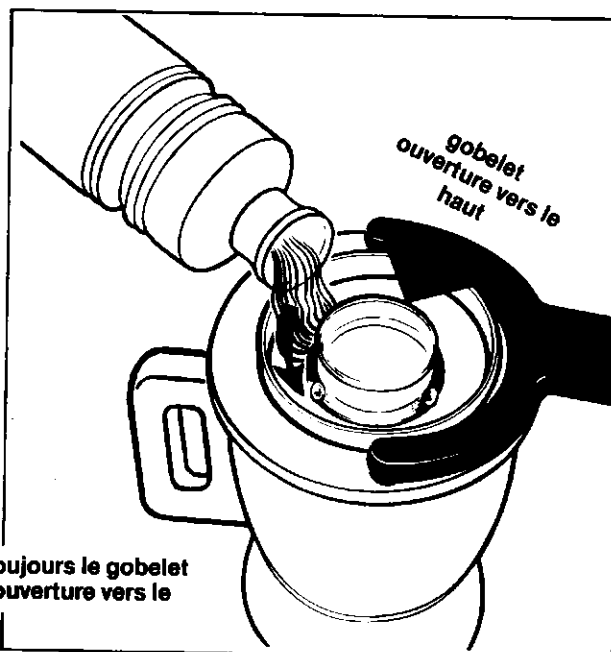
Le couvercle doit être soigneusement posé sur le bol.
Le joint doit être propre et soigneusement engagé dans la gorge réservée à cet effet dans le couvercle.

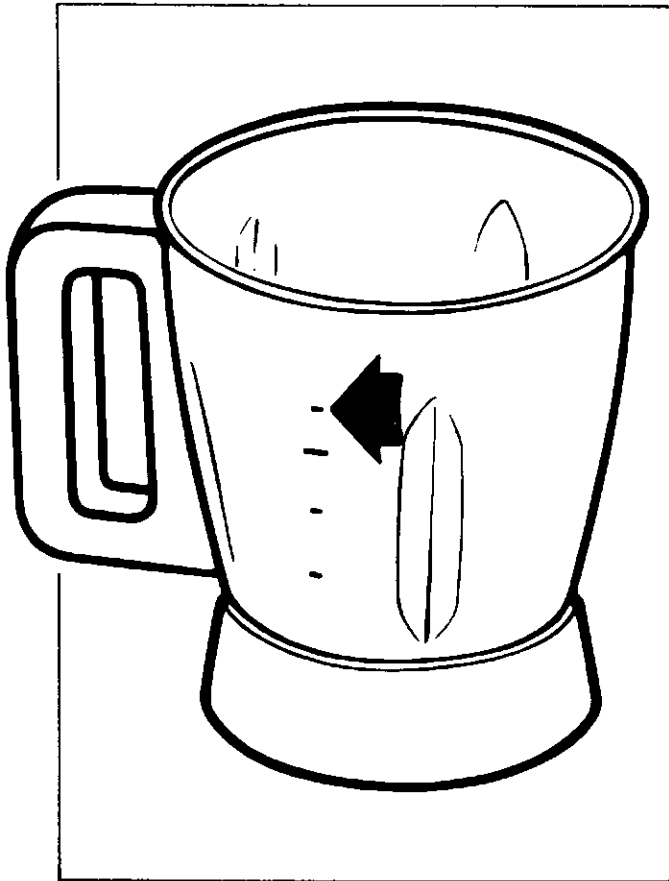
L'orifice prévu dans le couvercle permet d'introduire des ingrédients ou aliments même pendant la marche, en ôtant le gobelet.

Pour ce qui est des liquides, ils peuvent être ajoutés sans avoir à ôter le gobelet, un espace étant prévu pour leur écoulement.



Attention : placer toujours le gobelet dans le bon sens : ouverture vers le haut.





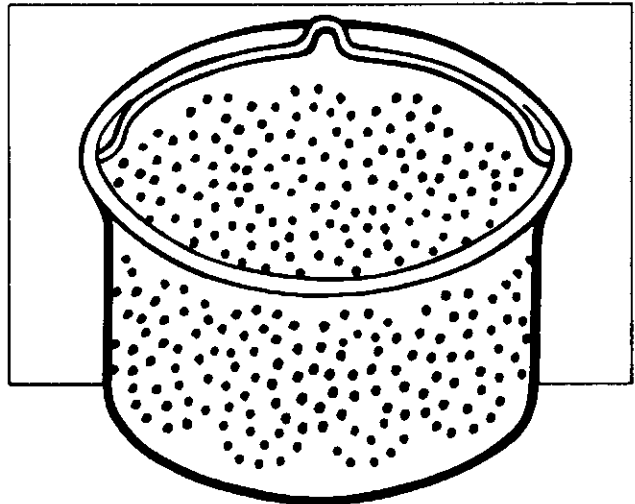
Le bol :

Son volume maximum est de 2 litres.
 Sa contenance utile est limitée à 1,5 litre maximum.
 Entre chaque repère à l'intérieur du bol
 la contenance varie de 1/4 de litre.

Panier de cuisson :

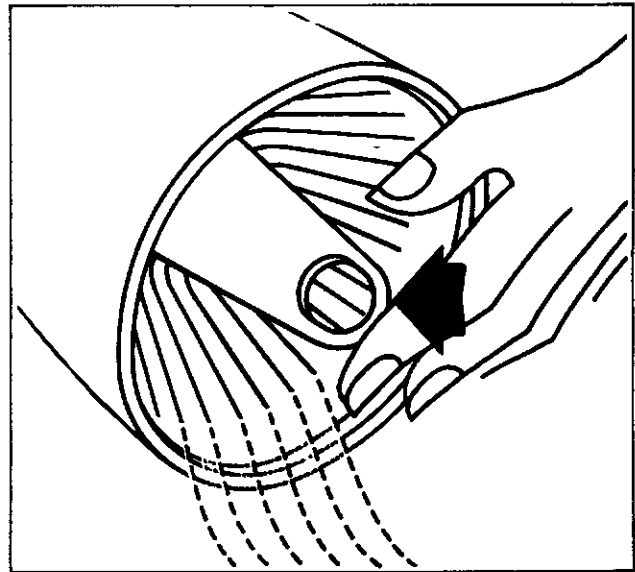
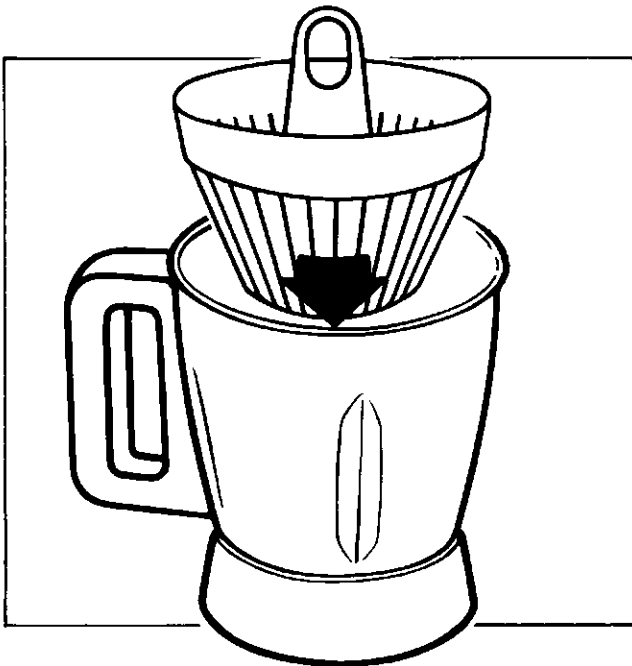
En acier inoxydable, il est prévu pour les denrées
 qui ne doivent pas être mixées.
 Il se pose simplement dans le bol et se retire facilement
 grâce à son anse rabattable.
 Ne jamais placer le panier dans le bol en même
 temps que vous faites le mixage d'aliments.
 Attendre que ce mixage soit complètement terminé.

*NOTA : Pour les quantités de liquide nécessaire lors
 de l'utilisation du panier, consultez le livre de recettes.*



Filtre à jus :

Il sert à filtrer ou tamiser les jus de fruits ou de légumes.
 Il se glisse **lentement** sans forcer, jusqu'au même niveau que le bord du bol.
 Il ne doit **jamais rester placé dans le bol pendant l'utilisation** du Thermomix.
 Il faut **toujours maintenir** le filtre par son anse lorsque l'on retourne le bol.



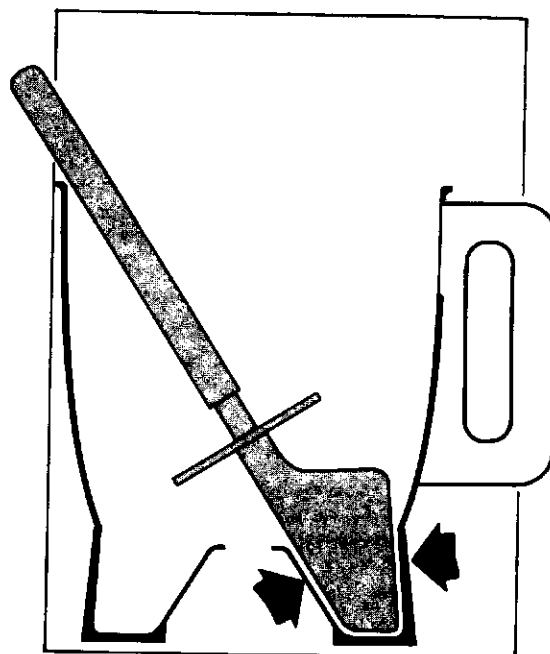
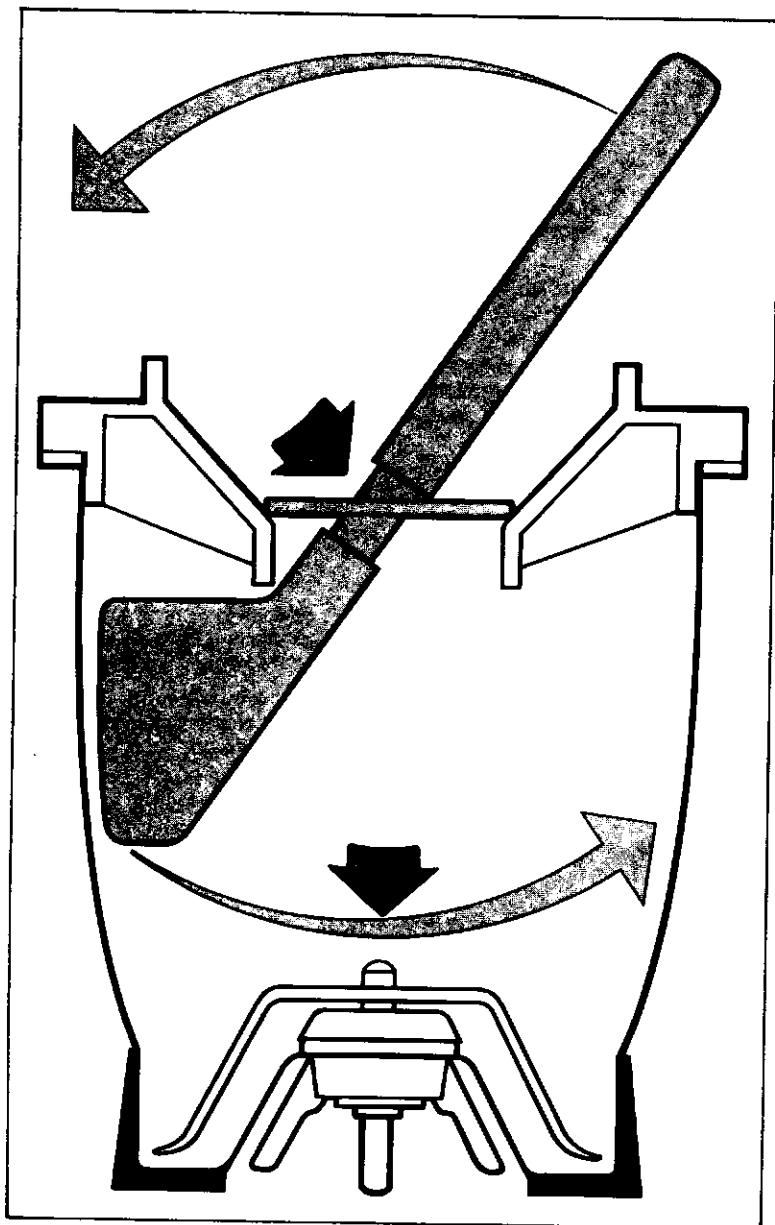
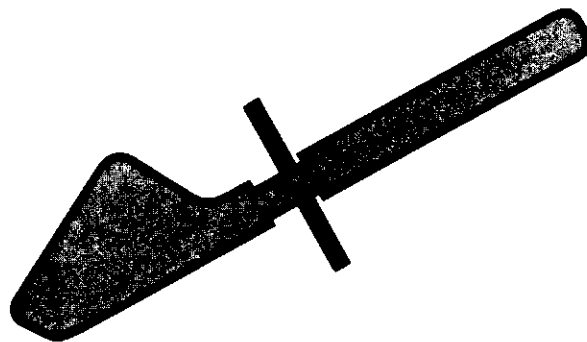
Spatule :

Elle permet de remuer les préparations pendant la marche de l'appareil, lorsque nécessaire.

Sa longueur est conçue de manière à ne jamais entrer en contact avec les couteaux.

Tout objet autre que la spatule (cuillère en bois, etc.)

est interdit pendant la marche de l'appareil car son utilisation pourrait être dangereuse.

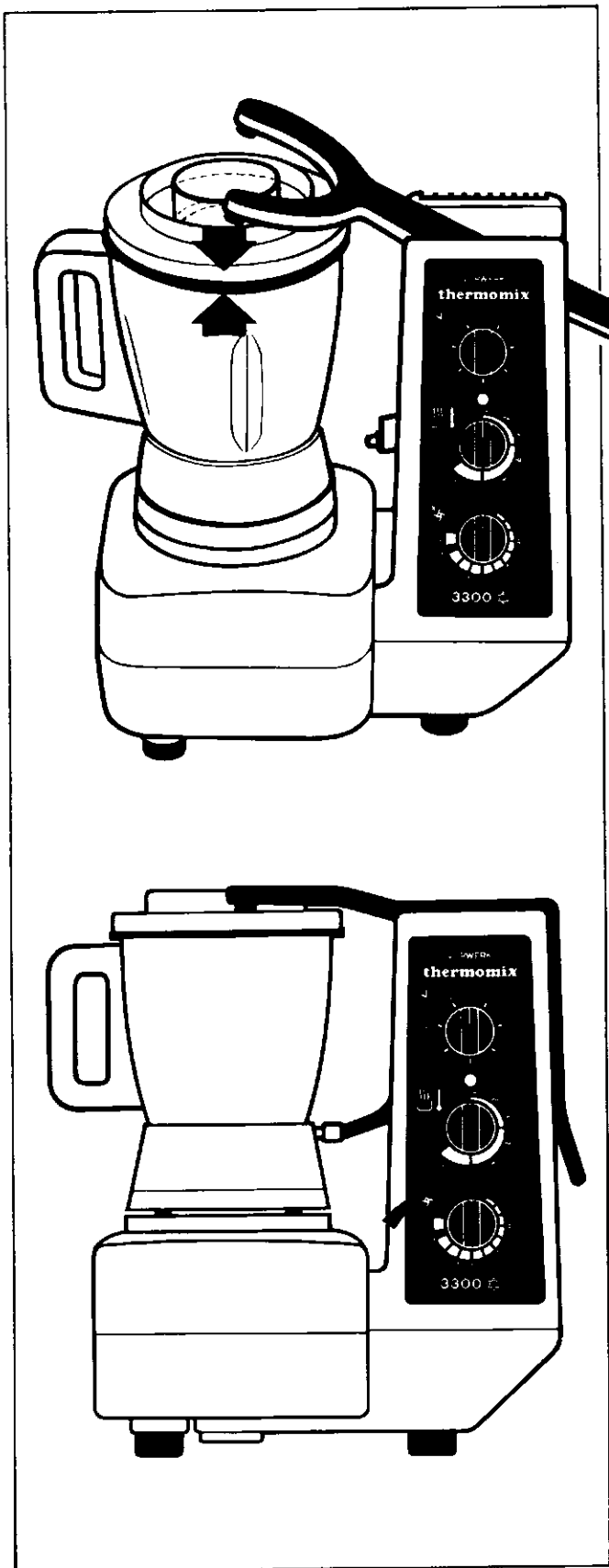


Sa forme en cuillère permet également de goûter et de recueillir les aliments prêts entre les couteaux et sur la paroi du bol.

n'utilisez pas la spatule pour bloquer l'écrou qui se resserre de lui-même durant l'utilisation. Un serrage manuel suffit.

Dispositifs de sécurité:

Pour neutraliser les erreurs de manipulation éventuelle ainsi que le danger de surcharge, votre THERMOMIX est muni de 4 dispositifs de sécurité.



1) La mise en marche ne se produit que si le levier de verrouillage est abaissé.

2) Une fois le levier de verrouillage abaissé, le THERMOMIX ne fonctionnera que si **le couvercle et son joint** sont correctement mis en place.

3) Pendant la marche de l'appareil, le déverrouillage du bol est impossible.

Ne pas chercher à forcer avant la remise à 0 du bouton de vitesses.

4) En cas de surcharge, le moteur est automatiquement disjoncté.

Nettoyage du Thermomix :

Pour la mise en service de l'appareil, se reporter page 3.

Nettoyage à fond :

Il convient de démonter l'ensemble couteaux et son joint, le couvercle et son joint.

A ce moment, le nettoyage **du bol seul** est possible dans un lave-vaisselle.

Nettoyage courant :

Il suffit de mettre un peu d'eau **sans détergent** dans le bol et de mixer brièvement.

Pour le nettoyage de l'ensemble couteaux, après l'avoir retiré du bol, utilisez une brosse sous l'eau courante.

Ne jamais nettoyer l'intérieur du bol pendant son fonctionnement.

Ne jamais laisser un temps prolongé l'ensemble couteaux, dans l'eau afin d'éviter les infiltrations à l'intérieur du corps de ce dernier.

Ne pas utiliser de produit détergent ayant une action corrosive.

Le fond du bol et la plaque de chauffe peuvent être nettoyés avec un tampon à vaisselle (en fibres dures).

Veillez, soigneusement à la propreté du bol et du palpeur. A défaut le réglage de la température serait perturbé.

Le nettoyage du socle peut se faire à l'aide d'un chiffon et d'un produit doux.

Attention :

- **débranchez votre appareil au préalable.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**

Recommandations importantes :

- 1) Déposez le bol chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- 2) Pour nettoyer le socle avec un chiffon humide, débranchez d'abord l'appareil.
- 3) Posez le gobelet ouverture vers le haut de manière à servir de soupape.
- 4) Quand vous n'utilisez pas le Thermomix ne fermez pas le bol avec le gobelet doseur pour que l'intérieur du bol demeure aéré.
- 5) Baissez le levier de verrouillage seulement en cas d'utilisation.
- 6) Lorsque vous avez interrompu une préparation chaude, la remontée en vitesse doit être effectuée très lentement.
A défaut vous risqueriez des projections chaudes.
- 7) Pour calculer un temps de cuisson, tenez compte de la température de la plaque de Thermomix. Chaude, les temps de cuisson indiqués dans le livre de recettes, devront être diminués.

Si vous souhaitez la refroidir, posez le bol rempli d'eau froide sur cette plaque.

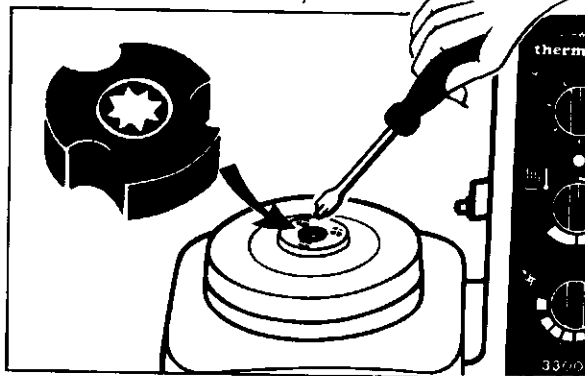


En cas de panne :

- 1) Votre appareil ne démarre pas :
 - votre appareil est-il branché ?
 - la prise est-elle alimentée par le courant ?
 - le joint de couvercle est-il en place ?
 - le levier de verrouillage est-il fermé ?
 - le moteur a-t-il disjoncté (voir pages précédentes)
- 2) Votre appareil ne chauffe pas :
avez-vous enclenché la minuterie ?
- 3) Votre appareil chauffe trop ou pas assez :
 - le palpeur est-il appuyé contre le bol ?
 - le contact entre le palpeur et le bol n'est-il pas empêché ?
 - avez-vous sélectionné la température désirée ?

Défaut de mixage :

Si le moteur tourne et que les couteaux ne sont pas entraînés, vérifiez la pièce d'entraînement. (L'une des branches peut être cassée ou l'insert lui-même fendu).



Pour tout autre problème, expédier au besoin une demande de Service après-vente en utilisant le volet détachable.

Le bon de garantie est inclus dans la facture que vous recevrez. La garantie prend effet à la date de livraison précisée sur le bon de commande.