



Manuel d'utilisation

TM7

thermomix
VORWERK

Sommaire

1	Avant la première utilisation	3	7.1	Mise en marche et arrêt	15
1.1	Concernant ce document	3	7.2	Ouvrir et fermer le couvercle	15
1.2	Obligations de l'utilisateur	4	7.3	Régler la vitesse	16
2	Vue d'ensemble du produit	5	7.4	Aperçu des vitesses	16
3	Utilisation conforme	7	7.5	Régler la température	16
3.1	Capacités maximales	7	7.6	Régler la minuterie	16
3.2	Règles d'utilisation	7	7.7	Vider le bol de mixage	16
4	Pour votre sécurité	7	7.8	Menu principal	16
4.1	Choisir un emplacement sûr	8	7.9	Écran d'accueil	17
4.2	Cuisiner avec précaution à des températures élevées	9	7.10	Recherche	17
4.3	Préparer les aliments en toute sécurité	10	7.11	Recettes	17
4.4	Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité	10	7.12	Cuisine manuelle	17
4.5	Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires	11	7.13	Modes	17
5	Première utilisation	11	7.14	Plus	17
5.1	Choisir l'emplacement	11	7.15	Cuisson à la vapeur	17
5.2	Premier nettoyage	11	8	Nettoyage	19
5.3	Première utilisation	12	8.1	Rinçage rapide	20
5.4	Mise en service	12	9	Entretien régulier	20
6	Faire la connaissance des accessoires	12	9.1	Remplacer les couteaux	20
6.1	Bol de mixage	12	10	Anomalies de fonctionnement	20
6.2	Démonter le bol de mixage	12	11	Recyclage	21
6.3	Assembler le bol de mixage	13	12	Données techniques	22
6.4	Spatule	14	12.1	Dimensions et poids	22
6.5	Panier cuisson	14	12.2	Puissance et raccordement électrique	22
6.6	Fouet	14	12.3	Normes/sécurité, conformité	22
6.7	Varoma®	15	12.4	Matériau	22
7	Utilisation	15	12.5	Connectivité	22
			12.6	Fabricant	23

1 Avant la première utilisation

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM7 !

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation du Thermomix® TM7 et de ses accessoires.
2. Familiarisez-vous avec votre Thermomix® TM7.
3. Pour ce faire, assistez à une démonstration faite par une conseillère Thermomix® ou un conseiller Thermomix® et découvrez les tutoriels digitaux en ligne et sur l'appareil.

1.1 Concernant ce document

Fonctionnalités et accessoires

Certaines des fonctions décrites dans ce document peuvent ne pas être disponibles dans toutes les régions. Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre conseiller.e.

Copyright

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International & Co. KmG, 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 & Co. KmG.

1.2 Obligations de l'utilisateur

Pour assurer le fonctionnement irréprochable de l'appareil et des accessoires Vorwerk, respectez les points suivants :

- ▶ Lisez attentivement tous les documents associés.
- ▶ Conservez les documents fournis dans un endroit où vous pourrez les retrouver facilement en cas de besoin.
- ▶ Assurez-vous que tout dommage est réparé immédiatement et que les pièces endommagées sont remplacées sans délai. Contactez votre Service clients.

2 Vue d'ensemble du produit



A Bol de mixage TM7

- 1 Sur-couvercle
- 2 Couvercle du bol de mixage
- 3 Ouverture du couvercle
- 4 Bol en acier inoxydable
- 5 Coque isolante du bol de mixage
- 6 Graduations de mesure du volume
- 7 L'axe des couteaux
- 8 Couteaux
- 9 Joint des couteaux
- 10 Mécanisme de verrouillage des couteaux
- 11 Poignée
- 12 Module de contact avec contacts électrique

Dans le bol de mixage vous préparez et chauffez vos repas. Le bol de mixage se compose du couvercle du bol de mixage (2) avec son sur-couvercle (1), du bol en acier inoxydable (4), des couteaux (8) et de la coque isolante du bol de mixage (5) avec mécanisme de verrouillage des couteaux (10) et poignée du bol de mixage (11).

Lors de la cuisson le sur-couvercle reste sur le couvercle. Vous pouvez enlever le sur-couvercle lorsque vous nettoyez le couvercle du bol de mixage ou avant de mettre en place le Varoma®.

Le bol de mixage en acier inoxydable est pourvu de graduations de mesure du volume (6) de 0,5 litre en 0,5 litre. Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

Graduation de mesure du volume	Capacité
max.	2,2 litres
II	2 litres
I	1 litre



B Base du Thermomix®

- 13 Ouverture pour couteaux
- 14 Module de contact pour bol de mixage
- 15 Slider intégré
- 16 Pieds de la balance
- 17 Écran tactile de 10 pouces
- 18 Bouton d'alimentation

La base dispose d'un grand écran tactile (17) et d'un bouton d'alimentation (18).

À l'arrière se trouve le slider (15). En soulevant l'avant de la base vous pouvez facilement la tirer vers vous et la déplacer sur le plan de travail.

Les pieds avant (16) et le pied du slider, assurent la stabilité et, en même temps, font office de balance.

Le bol de mixage est relié à la base par les contacts électriques du bol de mixage (14).

À partir de vitesses supérieures à 2 le bol de mixage et le couvercle du bol de mixage (2) sont fermement verrouillés avec la base.



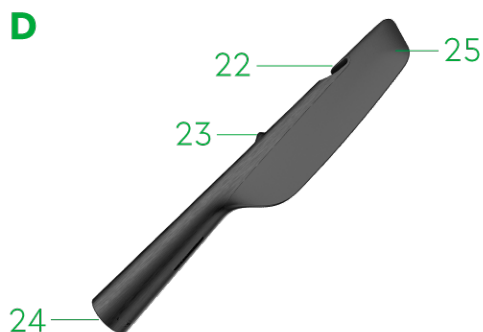
C Varoma®

- 19 Couvercle du Varoma®
- 20 Plateau vapeur du Varoma®
- 21 Varoma®

Le Varoma® est composé de trois éléments : le Varoma®, le plateau vapeur et le couvercle. Le Varoma® et le plateau vapeur du Varoma® ont une surface trouée pour laisser passer la vapeur.

Ces trous permettent une cuisson à la vapeur à tous les niveaux. Ainsi, vous pouvez préparer simultanément plusieurs composants d'un menu.

Par exemple, vous pouvez préparer des pommes de terre dans le panier cuisson (E) à l'intérieur du bol de mixage, des légumes dans le Varoma® et du poisson sur le plateau vapeur. Le couvercle du Varoma® permet de couvrir le Varoma®.



D Spatule

- 22 Encoche de la spatule
- 23 Support de spatule
- 24 Orifice de la spatule
- 25 Embout de la spatule

La spatule peut être utilisée dans le bol de mixage. Son embout souple permet de retirer facilement les aliments du bol de mixage, comme par exemple la pâte, les crèmes ou la glace.

De plus, la spatule est pourvue d'une encoche (22) qui sert à extraire le panier cuisson (E) du bol de mixage.

Avec l'orifice de la spatule (24) vous pouvez faire tourner les couteaux (8) pour détacher facilement et en toute sécurité les ingrédients coincés, comme de la pâte par exemple.



E Panier cuisson

- 26 Couvercle du panier cuisson
- 27 Encoche du panier cuisson
- 28 Ouverture ovale

Le panier cuisson permet la cuisson à la vapeur d'ingrédients tels que le riz, la viande et les légumes à l'intérieur du bol de mixage afin d'éviter qu'ils soient en contact avec les couteaux. Le couvercle du panier cuisson (26) est fixe.

Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale (28).



F Fouet

Le fouet permet de mélanger et de chauffer de manière plus homogène et vous aide à fouetter des crèmes ou monter les blancs en neige. Le fouet est facile à insérer et peut être retiré et nettoyé tout aussi facilement.

Le fouet peut être utilisé jusqu'à la **vitesse 4 au maximum** et doit être retiré avant de démarrer le mode Pré-nettoyage.

3 Utilisation conforme

L'appareil et ses accessoires ne doivent être utilisés que pour l'application pour laquelle ils ont été prévus afin de minimiser tout danger pour l'utilisateur ou des tiers, ainsi que tout endommagement de l'appareil et d'autres biens.

Utilisation

Le Thermomix® TM7 est un appareil ménager à usage domestique et similaire destiné à la préparation d'aliments.

Durée de vie

La durée de vie fixée par le ministère du Commerce pour les appareils de cuisson est de 7 ans.

Groupe d'utilisateurs

Le Thermomix® TM7 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. Tenez les enfants éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation pendant son fonctionnement.

Prévenez impérativement les enfants des dangers potentiels résultant de l'utilisation de l'appareil et des accessoires, notamment de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.

Une surveillance étroite s'impose lorsque le Thermomix® TM7 est utilisé à proximité d'enfants.

En aucun cas, les enfants ne doivent être autorisés à jouer avec le Thermomix® TM7.

Un 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.

L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Utilisation non conforme

Le Thermomix® TM7 et ses accessoires ne sont pas destinés à être utilisés au four à micro-ondes, sur la cuisinière ou au four.

Une utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le produit a été prévu n'est pas autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant en résulter. En cas de modifications techniques effectuées sur le produit, tout droit à garantie/droit découlant du constat d'un vice devient caduc. L'obligation d'indemniser du fabricant découlant de sa responsabilité du fait des produits et/ou du revendeur pour vices matériels est exclue en cas de modifications techniques du produit.

Documents applicables

Pour tout travail effectué sur ou avec l'appareil, l'ensemble des documents associés ainsi que les indications affichées sur l'écran doivent être observés. Le fabricant ne répond pas des dommages pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

Dispositions de sécurité locales

L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité du pays dans lequel il est distribué par une organisation Vorwerk agréée. Le respect des normes de sécurité locales d'un autre pays ne peut pas être garanti si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de vente. C'est pourquoi Vorwerk décline toute responsabilité pour les risques de sécurité encourus de ce fait par l'utilisateur.

3.1 Capacités maximales

Bol de mixage	Liquide/aliments à cuire	2,2 litres (repère max.)
	Huile (pour le mode Rissoler)	100 ml
Panier cuisson		1,4 litres (p. ex. 350 g de riz)

3.2 Règles d'utilisation

Base	Utilisation à l'intérieur uniquement à des températures ambiantes de 10 °C à 40 °C
Fouet	Vitesse 4 au maximum, à 100 °C max. pendant 2 h au maximum
Panier cuisson	100 °C max.
Spatule	Exclusivement pour une utilisation de courte durée dans le bol de mixage.
	Ne pas utiliser dans des casseroles et poêles

4 Pour votre sécurité

Votre sécurité est une priorité absolue pour nous. Familiarisez-vous avec les risques et dangers avant la première utilisation. Si vous connaissez les risques et procédez avec précaution, vous pouvez éviter les accidents.

4.1 Choisir un emplacement sûr

Risque d'électrocution

Pénétration d'eau

- ▶ Protégez l'appareil et notamment les pièces conductrices de l'humidité.
- ▶ Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre la base **(B)**.
- ▶ Ne passez pas la base sous l'eau courante et ne la plongez pas dans l'eau.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

Risque d'électrocution

Manipulation incorrecte

- ▶ Ne débranchez jamais la fiche d'alimentation en tirant sur le cordon d'alimentation, mais retirez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- ▶ Ne portez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée dans les règles de l'art.
- ▶ Débranchez la base de la prise secteur lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ▶ Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures du module de contact pour bol de mixage **(14)** et n'y introduisez pas d'objets.

Risques d'incendie

Sources de chaleur externes

- ▶ Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chauffées ou chauffantes telles que des plaques de cuisson, cuisinières à induction ou autre. L'appareil et ses accessoires contiennent des éléments métalliques visibles et invisibles et peuvent également être chauffés par une cuisinière à induction.
- ▶ Maintenez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et sources de chaleur externes (par exemple cuisinière, grille-pain, etc).
- ▶ Tenez également le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur.

Risque d'incendie

Raccordement incorrect au réseau

- ▶ Utilisez la base uniquement sur un raccordement installé dans les règles de l'art et suffisamment dimensionné pour le fonctionnement de l'appareil (voir plaque signalétique).
- ▶ N'utilisez pas de multiprises, rallonges ou autres appareils entre la prise de courant et l'appareil.

Risque de brûlure et de blessure

Manque de stabilité

- ▶ Placez l'appareil sur une surface propre, solide, plane et horizontale.
- ▶ Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- ▶ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail.
- ▶ Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement. Il peut se déplacer et tomber, notamment à des vitesses élevées, lors d'opérations de hachage ou dans certains modes.

Dommages matériels

Vapeur

- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil. Si vous placez l'appareil directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- ▶ Tenez compte de la hauteur supplémentaire du Varoma® **(C)**.

Dommages matériels

Surfaces délicates

- ▶ Ne placez pas l'appareil sur des surfaces délicates. L'utilisation du slider et les mouvements pendant le fonctionnement pourraient rayer la surface. En cas de doute, testez la sensibilité aux rayures à un endroit peu visible avant d'installer la base ou d'utiliser le slider.

4.2 Cuisiner avec précaution à des températures élevées

Risque de brûlure

Aliments et liquides très chauds

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez à des températures élevées.
- Ne dépassez en aucun cas les quantités maximales.
- Manipulez le bol de mixage avec une précaution particulière lorsqu'il est rempli d'aliments très chauds.
- Veillez à ne pas renverser le bol de mixage. À des vitesses allant jusqu'à 2 il n'est pas verrouillé avec la base et pourrait se renverser.
- Ne démontez jamais le bol de mixage lorsqu'il est plein. Retirez-le de la base et videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage.
- Assurez-vous que le sur-couvercle (1) est correctement placé sur le couvercle du bol de mixage (2).
- Procédez avec la plus grande précaution notamment lorsque vous versez des liquides très chauds dans le bol de mixage.
- Laissez refroidir les aliments très chauds avant de les ajouter aux liquides dans le bol de mixage.
- Ne retirez jamais le bol de mixage de la base pendant le fonctionnement.
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle.
- Soyez particulièrement prudent lors de la préparation et l'utilisation du caramel, car il refroidit très lentement.

Risque de brûlure

Débordement

- Cuissez systématiquement les soupes, les ragoûts et les confitures à 100 °C au maximum.
- En cas de débordement, réduisez la température ou pressez le bouton d'alimentation (18) pour arrêter la fonction cuisson.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le couvercle du bol propre.

Risque de brûlure

Surpression

- Cuisinez toujours les soupes, les ragoûts et les confitures sans verrouillage (vitesse 2 au maximum).
- Assurez-vous que les orifices du couvercle du bol de mixage restent exemptes d'aliments et d'autres saletés et ne recouvrez jamais les orifices de l'extérieur avec des objets. Si la vapeur ne peut pas s'échapper uniformément, une surpression se crée à l'intérieur du bol de mixage et le contenu chaud peut s'échapper soudainement et de manière incontrôlée.
- Si vous constatez que le couvercle se soulève pendant une cuisson verrouillée, arrêtez la cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation (18). Attendez que l'appareil se déverrouille.

Risque de brûlure

Cuisson à la vapeur avec le Varoma®

- Tenez-vous à l'écart de la vapeur.
- Lors de la préparation d'aliments chauds, ne touchez pas au couvercle du bol de mixage.
- Veillez à ce que la vapeur puisse toujours s'échapper uniformément et sans encombre. Ne recouvrez pas les trous et laissez toujours quelques espaces libres dans le Varoma®.
- Retirez le sur-couvercle (1) du couvercle du bol de mixage (2) avant d'y placer le Varoma® (21) et veillez à ce que le Varoma® soit correctement placé sur le couvercle du bol de mixage pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez le Varoma® rempli et chaud. Du liquide chaud peut s'écouler du Varoma® par les trous au fond de ce dernier. Posez donc le Varoma® sur une assiette ou sur le couvercle du Varoma® retourné lorsque vous le retirez du couvercle du bol de mixage, afin d'éviter de vous brûler.
- Inclinez le couvercle du bol de mixage (2) et le couvercle du Varoma® (19) dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe lors de son ouverture.

Risque de brûlure

Cuisson avec le panier cuisson

- Retirez le panier cuisson (E) avec précaution pour éviter de vous brûler.
- Servez-vous toujours de la spatule pour retirer le panier cuisson chaud (E) du bol de mixage et veillez à ce que l'encoche de la spatule (22) soit bien insérée dans l'encoche (27) du panier cuisson avant de le sortir du bol de mixage.
- Décrochez la spatule une fois que le panier cuisson est posé en toute sécurité, afin d'éviter qu'il ne se renverse.

Risque de brûlure

Graisse chaude (mode Rissoler)

- Soyez prudent lorsque vous chauffez de la graisse, car ceci peut provoquer des éclaboussures.
- Ne versez jamais de matière grasse chaude dans le bol de mixage et ne faites jamais chauffer d'huile à hautes températures sans y ajouter d'autres ingrédients. Si vous tardez à les ajouter, l'huile brûlante giclera violemment.

- ▶ Assurez-vous que le bol de mixage et les accessoires (p. ex. la spatule) soient toujours bien secs lorsque vous les utilisez en combinaison avec de la graisse chaude. Même de petites gouttes d'eau ou de l'eau résiduelle peuvent provoquer de très fortes éclaboussures.
- ▶ Suivez les instructions relatives au mode Rissoler affichées sur l'écran.

Risque de brûlure

Surfaces chaudes

- ▶ Manipulez le bol de mixage, le couvercle du bol de mixage et le sur-couvercle, les couteaux et les accessoires avec précaution, notamment pendant et après la préparation d'aliments chauds.
- ▶ Saisissez les composants uniquement par les poignées et surfaces de prise en main prévues à cet effet.
- ▶ Laissez suffisamment refroidir le bol en acier inoxydable et les couteaux avant de démonter le bol et d'en retirer les couteaux.
- ▶ N'utilisez jamais le bol en acier inoxydable (4) sans la coque isolante (5).

4.3 Préparer les aliments en toute sécurité

Mise en danger de la santé

- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec des aliments pour éliminer d'éventuels résidus de production.
- ▶ Veillez à respecter la chaîne du froid et à une bonne hygiène tout au long de la préparation. Veillez à ranger les aliments périssables tout de suite au réfrigérateur ou consommez-les directement après leur préparation.
- ▶ N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées. N'utilisez pas la spatule (D) dans des casseroles et poêles brûlantes.

4.4 Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Risque de blessure

- ▶ Assurez-vous que les couteaux soient correctement verrouillés dans le bol de mixage (le mécanisme de verrouillage (10) doit être poussé vers la poignée (11)).
- ▶ Ne modifiez pas l'appareil et ses accessoires et ne les utilisez jamais s'ils sont endommagés.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires d'origine Thermomix® et des éléments, pièces de rechange et composants originaux de Thermomix®.
- ▶ Manipulez les couteaux (8) avec précaution et ne les saisissez jamais par les lames.
- ▶ Ne démontez jamais le bol de mixage lorsqu'il est plein. Videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage (10).
- ▶ Lors du démontage du bol de mixage, n'oubliez pas que les couteaux peuvent tomber lorsque le mécanisme de verrouillage (10) n'est pas enclenché.
- ▶ N'accrochez pas le couvercle au bord du bol de mixage. Le couvercle pourrait être endommagé.
- ▶ Ne mettez pas les mains dans le bol de mixage.
- ▶ Éloignez les parties du corps et les cheveux des couteaux et autres pièces en mouvement.
- ▶ Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- ▶ Avant de régler la vitesse, assurez-vous que l'accessoire requis est inséré correctement et bien fixé et qu'aucun accessoire détaché ne se trouve dans le bol de mixage.
- ▶ Vérifiez après chaque utilisation que l'accessoire et les couteaux ne sont pas endommagés.
- ▶ Si l'accessoire est endommagé, jetez les aliments préparés, car il n'est pas exclu que de petits éclats s'y trouvent.

Mise en danger de la santé due aux aimants

- ▶ Le couvercle contient des aimants dans la partie située au-dessus de la poignée du bol de mixage. Tenez le couvercle à distance des stimulateurs cardiaques, des défibrillateurs internes ou de tout autre implant actif.
- ▶ Avertissez les personnes concernées.

Domages matériels

- ▶ Assurez-vous que les accessoires utilisés dans le bol de mixage (panier cuisson, fouet, couvre-lame éplucheur, Découpe-Minute+) sont toujours correctement insérés. Référez-vous au manuel d'utilisation de l'accessoire concerné. N'ajoutez jamais d'aliments pour lesquels l'accessoire concerné n'est pas adapté et qui pourraient bloquer ou endommager l'accessoire.
- ▶ Veillez à ne pas endommager la spatule avec les couteaux. L'embout souple est particulièrement sensible. Soyez prudent lorsque vous manipulez la spatule (D) dans le bol de mixage et déplacez l'embout de la spatule (25) dans le sens des aiguilles d'une montre au niveau des couteaux.

- Veillez à ce que le bol contienne toujours suffisamment d'eau lorsque vous cuisez à la vapeur. Lors de la cuisson à la vapeur Varoma® environ 250 ml d'eau s'évaporent dans le Thermomix® TM7 en 15 minutes.
- Lors d'une cuisson prolongée, veillez à la bonne qualité de l'eau utilisée. Si nécessaire, utilisez des additifs qui empêchent la formation de rouille, par exemple de l'acide citrique. Observez les indications affichées sur l'écran.

4.5 Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires

Électrocution

Nettoyage

- Débranchez la base de la prise secteur avant de la nettoyer.
- Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).

Électrocution

Entretien et réparation

- Contrôlez régulièrement la base, le cordon d'alimentation et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- N'utilisez jamais la base lorsque le cordon d'alimentation est endommagé. Ne branchez jamais le cordon d'alimentation endommagé sur la prise secteur.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas d'endommagement de la base ou de son cordon d'alimentation, retournez votre appareil au centre technique Vorwerk pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

Risque de brûlure

Couvercle endommagé

- Vérifiez régulièrement que le couvercle y compris son joint ne soient pas endommagés. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle.
- N'utilisez jamais l'appareil avec le couvercle endommagé ou le joint du couvercle endommagé.

Domages matériels

- N'utilisez jamais d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone, pour nettoyer l'appareil.
- Assurez-vous notamment que les contacts électriques (12) sur la face inférieure du bol de mixage soient bien secs avant de positionner le bol de mixage sur la base, afin d'éviter la formation de rouille à l'intérieur de celle-ci.
- Nettoyez tous les composants rapidement après leur utilisation et ne laissez surtout pas les couteaux dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait entraîner un vieillissement prématuré du joint d'étanchéité et de l'axe des couteaux.

5 Première utilisation

5.1 Choisir l'emplacement

1. Aménagez une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix® TM7 de façon permanente et l'utiliser confortablement.

Veillez respecter ce qui suit lorsque vous choisissez l'emplacement :

1. Lisez et observez les consignes essentielles de sécurité en matière d'emplacement, voir Choisir un emplacement sûr [► 8].
2. Placez votre Thermomix® TM7 sur une surface propre, solide et plane pour éviter qu'il ne glisse.
3. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation à l'arrière de la base soient à l'abri de salissures (projection de graisse ou autre).
4. Retirez le film de protection de l'écran.
5. Sortez le cordon d'alimentation du Thermomix® TM7 et branchez le Thermomix® TM7 sur le secteur.
6. Vous pouvez déterminer vous-même la longueur du câble utilisé (jusqu'à 1 mètre). Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® TM7.
7. Ne posez pas la base sur son cordon d'alimentation afin d'éviter que votre Thermomix® TM7 ne soit en déséquilibre ce qui empêcherait le bon fonctionnement de la balance.

5.2 Premier nettoyage

ATTENTION ! Mise en danger de la santé ! Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec des aliments pour éliminer d'éventuels résidus de production.

Pour effectuer un premier nettoyage, procédez comme suit :

1. Démontez le bol de mixage, voir chapitre Démontez le bol de mixage [► 12].

2. Ensuite, lavez tous les éléments et accessoires à la main ou dans le lave-vaisselle (à l'exception de la base).

Vous trouverez plus de détails concernant le nettoyage au chapitre Nettoyage [► 19].

5.3 Première utilisation

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le Thermomix® TM7.

Après la première mise en marche, votre Thermomix® TM7 vous guide automatiquement tout au long du processus d'installation, voir chapitre Mise en service [► 12].

5.4 Mise en service

Pour pouvoir utiliser toutes les fonctionnalités du Thermomix® TM7, vous devez avoir accès au WiFi et à votre compte Cookidoo®.

1. Préparez vos données d'accès.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

Mise à jour

Le cas échéant, une mise à jour sera effectuée immédiatement après la mise en service afin que vous soyez à jour.

Réglages

Une fois la mise en service terminée, vous trouverez d'autres détails concernant les réglages sous Plus [► 17].

6 Faire la connaissance des accessoires

Vous trouverez ici toutes les informations sur l'utilisation des accessoires. **AVERTISSEMENT ! Avant l'utilisation, familiarisez-vous avec les consignes générales de sécurité, voir chapitre** Pour votre sécurité [► 7].

6.1 Bol de mixage



Dans le bol de mixage vous préparez et chauffez vos repas. Le bol de mixage se compose du couvercle du bol de mixage (2) avec son sur-couvercle (1), du bol en acier inoxydable (4), des couteaux (8) et de la coque isolante du bol de mixage (5) avec mécanisme de verrouillage des couteaux (10) et poignée du bol de mixage (11).

Lors de la cuisson le sur-couvercle reste sur le couvercle. Vous pouvez enlever le sur-couvercle lorsque vous nettoyez le couvercle du bol de mixage ou avant de mettre en place le Varoma®.

Le bol de mixage en acier inoxydable est pourvu de graduations de mesure du volume (6) de 0,5 litre en 0,5 litre. Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

Graduation de mesure du volume	Capacité
max.	2,2 litres
II	2 litres
I	1 litre

6.2 Démonter le bol de mixage

Pour démonter le bol de mixage, procédez comme indiqué ci-après :

ATTENTION ! Laissez suffisamment refroidir le bol de mixage avant de le démonter pour éviter de vous brûler.



1. Faites glisser le mécanisme de verrouillage en l'éloignant de la poignée. **ATTENTION ! Le bol de mixage est maintenant déverrouillé. Ne le retournez pas, les couteaux et le bol en acier inoxydable pourraient tomber et vous blesser.**
2. Saisissez l'axe des couteaux avec précaution et sortez-les du bol de mixage. **ATTENTION ! Les lames des couteaux sont tranchantes. Ne vous coupez pas.**
3. Saisissez le bol intérieur par le bord et sortez-le par le haut.

6.3 Assembler le bol de mixage

Pour assembler le bol de mixage, procédez comme indiqué ci-après :



1. Placez le bol en acier inoxydable dans sa coque isolante. Le marquage de positionnement du bol en acier inoxydable pointe vers la poignée du bol de mixage.
2. Mettez les couteaux en place. **ATTENTION ! Les lames des couteaux sont tranchantes. Ne vous coupez pas.**
3. Faites glisser le mécanisme de verrouillage vers la poignée du bol de mixage.

6.4 Spatule



La spatule peut être utilisée dans le bol de mixage. Son embout souple permet de retirer facilement les aliments du bol de mixage, comme par exemple la pâte, les crèmes ou la glace.

De plus, la spatule est pourvue d'une encoche (22) qui sert à extraire le panier cuisson (E) du bol de mixage.

Avec l'orifice de la spatule (24) vous pouvez faire tourner les couteaux (8) pour détacher facilement et en toute sécurité les ingrédients coincés, comme de la pâte par exemple.

6.5 Panier cuisson



Le panier cuisson permet la cuisson à la vapeur d'ingrédients tels que le riz, la viande et les légumes à l'intérieur du bol de mixage afin d'éviter qu'ils soient en contact avec les couteaux. Le couvercle du panier cuisson (26) est fixe. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale (28).

Insérer le panier cuisson

1. Insérez le panier cuisson (E) par le haut dans le bol de mixage. L'encoche du panier cuisson pointe vers la poignée du bol.

Retirer et ouvrir le panier cuisson

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Retirez le panier cuisson avec précaution afin de ne pas vous ébouillanter avec les aliments chauds.

Utilisez la spatule pour retirer le panier cuisson.

1. Insérez l'encoche de la spatule dans l'encoche (27) du panier cuisson. Veillez à ce que la spatule soit bien accrochée au panier cuisson.
2. Sortez le panier cuisson du bol de mixage grâce au manche de la spatule et posez-le, par exemple, dans l'évier pour laisser égoutter son contenu.
3. Décrochez la spatule une fois que le panier cuisson est posé, afin d'éviter qu'il ne se renverse. Détachez la spatule du panier cuisson en la faisant glisser hors de l'encoche.
4. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale.

6.6 Fouet



Le fouet permet de mélanger et de chauffer de manière plus homogène et vous aide à fouetter des crèmes ou monter les blancs en neige. Le fouet est facile à insérer et peut être retiré et nettoyé tout aussi facilement.

Le fouet peut être utilisé jusqu'à la **vitesse 4 au maximum** et doit être retiré avant de démarrer le mode Pré-nettoyage.

Insérer le fouet

1. Fixez le fouet sur le dessus des couteaux en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Assurez-vous que le fouet soit accroché et qu'il soit impossible de le soulever en le tirant droit vers le haut.

Retirer le fouet

1. Saisissez le fouet au niveau de la petite boule et retirez-le en effectuant de légers mouvements rotatifs.

6.7 Varoma®



Le Varoma® est composé de trois éléments : le Varoma®, le plateau vapeur et le couvercle. Le Varoma® et le plateau vapeur du Varoma® ont une surface trouée pour laisser passer la vapeur.

Ces trous permettent une cuisson à la vapeur à tous les niveaux. Ainsi, vous pouvez préparer simultanément plusieurs composants d'un menu.

Par exemple, vous pouvez préparer des pommes de terre dans le panier cuisson (E) à l'intérieur du bol de mixage, des légumes dans le Varoma® et du poisson sur le plateau vapeur. Le couvercle du Varoma® permet de couvrir le Varoma®.

Pour savoir comment utiliser le Varoma®, référez-vous au chapitre Cuisson à la vapeur [► 17].

7 Utilisation

7.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche

Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre le Thermomix® TM7 en marche.

Arrêter la fonction cuisson

Une brève pression sur le bouton marche/arrêt arrête la fonction cuisson en cours.

Arrêter

Une longue pression (env. 3 sec.) sur le bouton marche/arrêt arrête le Thermomix® TM7.

Arrêt automatique

Afin d'économiser l'énergie, Thermomix® TM7 s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes d'inactivité.

7.2 Ouvrir et fermer le couvercle

Votre Thermomix® TM7 ne verrouille pas son couvercle lorsqu'il fonctionne à la vitesse 2 ou moins. Vous pouvez ainsi ajouter plus facilement des ingrédients ou vérifier le résultat de la cuisson. Pour le fonctionnement des couteaux, le couvercle doit être posé sur le bol de mixage. L'appareil détecte si le couvercle est dans la bonne position ou non.

Dès que les couteaux dépassent la vitesse 2 lors d'une étape de préparation, le couvercle se verrouille automatiquement et un petit symbole représentant un cadenas  apparaît sur l'écran.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle !

Ouvrir le couvercle

Lorsque le couvercle du bol de mixage est déverrouillé, vous pouvez le sortir vers le haut. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent après la préparation d'aliments chauds et veillez à ne pas vous ébouillanter avec la vapeur ou le contenu chaud !**

Fermer le couvercle



1. Pour fermer le couvercle, placez-le en haut du bol de mixage en alignant la poignée du couvercle sur la poignée du bol de mixage.
2. Poussez le couvercle légèrement vers le bas jusqu'à ce qu'il repose uniformément sur le bol de mixage.

7.3 Régler la vitesse

Lors de la cuisson selon une recette, dans les Modes et outils ou même lorsque vous sélectionnez des ingrédients spécifiques, la vitesse des couteaux est déjà préréglée de manière optimale.

Vous pouvez également régler une vitesse de votre choix sous Réglages manuels.

7.4 Aperçu des vitesses

	Vitesse Mijotage  – 2	Vitesse 2.5 – 10
Tours par minute	40 – 300 tr/min	350 – 10 200 tr/min
Couvercle du bol de mixage	non verrouillé	verrouillé
Bol de mixage	non verrouillé	verrouillé
Utilisation	Vous remuez vos ingrédients à la vitesse mijotage  jusqu'à la vitesse 2 au maximum. Vous pouvez enlever le couvercle et ajouter des ingrédients par exemple.	Pour hacher grossièrement à très finement, mélanger et mixer. À partir de la vitesse 2.5, le couvercle du bol de mixage, le bol de mixage et la base sont fermement verrouillés ensemble.

7.5 Régler la température

La température est préréglée en fonction de la recette ou de l'ingrédient sélectionné. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Avant de cuisiner en utilisant des températures élevées, familiarisez-vous avec les risques, voir chapitre Cuisiner avec précaution à des températures élevées [► 9].**

Vous pouvez également régler une température de votre choix sous Réglages manuels.

7.6 Régler la minuterie

En règle générale, la durée est préréglée pour chaque étape de préparation. Vous pouvez également régler une durée de votre choix sous Réglages manuels.

7.7 Vider le bol de mixage

Une fois l'étape de préparation terminée, le couvercle du bol de mixage se déverrouille automatiquement. Vous pouvez enlever le couvercle du bol de mixage et vider le bol de mixage. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent après la préparation d'aliments chauds et veillez à ne pas vous ébouillanter avec le bol de mixage ou le contenu chaud !**

1. Si vous avez utilisé un accessoire, tel que le panier de cuisson, dans le bol de mixage, retirez l'accessoire du bol de mixage avec précaution.
2. Ôtez le bol de mixage de la base et videz-le. Si nécessaire, utilisez la spatule pour racler les parois du bol de mixage et éliminer les résidus d'aliments.

7.8 Menu principal

Sur le côté gauche de l'écran, vous pouvez accéder au menu principal.

Menu	Autres informations
 Écran d'accueil	voir chapitre Écran d'accueil [► 17]

Menu	Autres informations	
	Recherche	voir chapitre Recherche [► 17]
	Recettes	voir chapitre Recettes [► 17]
	Cuisine manuelle	voir chapitre Cuisine manuelle [► 17]
	Plus	voir chapitre Plus [► 17]

7.9 Écran d'accueil

L'écran d'accueil est l'interface centrale que vous voyez dès que vous allumez l'appareil. Vous trouverez ici tout ce dont vous avez besoin pour démarrer rapidement. Vous pouvez accéder instantanément à vos outils et recettes les plus importants.

7.10 Recherche

La fonction Recherche est un outil essentiel qui vous permet de trouver rapidement et efficacement les informations dont vous avez besoin. Vous pouvez rechercher des plats, des ingrédients ou des recettes spécifiques et utiliser diverses options de filtrage pour affiner les résultats. De plus, vous pouvez rechercher sur votre appareil des fonctions ou outils spéciaux.

7.11 Recettes

Sous Recettes, vous pouvez découvrir de nouveaux plats et inspirations culinaires. Que vous recherchiez un plat spécifique ou que vous ayez simplement besoin de nouvelles idées, vous y trouverez d'innombrables recettes en quelques clics.

Une fois que vous avez choisi une recette, vous pouvez soit vous lancer immédiatement, soit la sauvegarder ou la planifier pour plus tard.

7.12 Cuisine manuelle

Dans le menu Cuisine manuelle vous trouverez toutes les fonctions et réglages vous permettant de préparer des aliments sans suivre une recette précise.

7.13 Modes

Dans la partie supérieure du menu Cuisine manuelle se trouve le menu Modes. Vous y découvrirez de nombreux autres outils pratiques pour cuisiner.

Vous trouverez toutes les informations concernant chaque mode en appuyant sur l'icône « i » dans le coin supérieur droit.

7.14 Plus

Dans le menu Plus, vous trouverez d'autres widgets utiles pour la gestion et la personnalisation de votre interface.

Le widget Ma semaine vous permet de planifier confortablement vos recettes pour les jours à venir et d'établir des listes de courses. Le widget est synchronisé avec votre application Cookidoo® afin que vous ayez toujours votre liste de courses avec vous.

Sous Réglages vous pouvez personnaliser votre appareil selon vos préférences personnelles, notamment l'écran d'accueil, la langue et la taille de la police, les notifications, la politique de confidentialité et autres paramètres généraux.

Le widget Manuel et tutoriels digitaux vous dirige vers le manuel d'utilisation et contient de nombreux tutoriels utiles vous permettant de tirer le meilleur parti des fonctionnalités et de vous familiariser avec l'utilisation de votre appareil.

Sous Profil & Cookidoo vous trouverez toutes les informations et options concernant votre compte utilisateur.

7.15 Cuisson à la vapeur

Dans le mode Cuisson à la vapeur, l'eau ou le liquide de cuisson dans le bol de mixage est porté à ébullition et produit 250 ml de vapeur par 15 minutes. La vapeur s'échappe par le panier cuisson ou l'ouverture du couvercle du bol de mixage puis monte et circule dans le Varoma®. Ainsi, les aliments cuisent en douceur.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure ! Avant d'utiliser le mode Cuisson à la vapeur, familiarisez-vous avec les risques, voir Cuisiner avec précaution à des températures élevées [► 9].

1. Sélectionnez le mode **Cuisson à la vapeur** dans le menu **Modes**.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Note concernant la vitesse

Le mode **Cuisson à la vapeur** ne fonctionne qu'à des vitesses jusqu'à 6.

Cuisiner à la vapeur avec le mode **Cuisson à la vapeur**

1. Placez le bol de mixage correctement sur la base.
2. Versez dans le bol un minimum de 0,5 litre (500 g) d'eau pour 30 minutes de cuisson.
Pour plus de saveur, remplacez l'eau par un bouillon de légumes ou un mélange d'eau et de vin.
3. Si vous utilisez le panier cuisson pour la cuisson à la vapeur, insérez-le dans le bol de mixage et remplissez-le des ingrédients à cuire.
4. Fermez le bol de mixage avec le couvercle du bol de mixage sans le **sur-couvercle**.
5. Posez le couvercle du Varoma® à l'envers sur votre plan de travail et placez le Varoma® dessus - il se range parfaitement dans le creux du couvercle.
6. Mettez les ingrédients à cuire dans le Varoma® sans les tasser.
7. Assurez-vous de ne pas obstruer tous les trous afin de permettre à la vapeur de s'échapper et de circuler.

Lorsque vous remplissez le Varoma®, veillez à positionner les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long en-dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus ou sur le plateau vapeur.

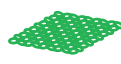
Ouvrez Mode **Cuisson à la vapeur**

8 Nettoyage

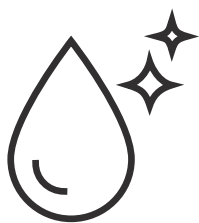
Nettoyez votre Thermomix® TM7 avant la première et après chaque utilisation et veillez à ce que tous les composants soient bien secs.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Débranchez la base de la prise secteur avant de la nettoyer. Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).

REMARQUE ! Risque d'endommagement ! N'utilisez pas d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone.

								
								
								
								
								
								
								
								
								
								
	recommandé		possible			non autorisé		

8.1 Rinçage rapide



Si vous n'avez besoin que d'un rinçage rapide entre deux étapes d'une même recette, ou entre deux recettes ne nécessitant pas de lavage complet, vous pouvez utiliser le mode **Pré-nettoyage**. Vous trouverez ce mode sous **Cuisine manuelle**. Pour plus d'informations sur l'utilisation, appuyez sur l'icône « i » en haut à droite. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Ouvrez **Pré-nettoyage**

9 Entretien régulier

Un entretien régulier permet d'augmenter la durée de vie de votre Thermomix® TM7.

1. Contrôlez régulièrement votre Thermomix® TM7 et ses accessoires (bol de mixage, cordon d'alimentation et joint du couvercle) pour vérifier qu'ils sont intacts.
2. N'utilisez pas votre Thermomix® TM7 avec des accessoires endommagés.
3. Pour éviter d'endommager votre Thermomix® TM7, contrôlez régulièrement si les ouvertures de ventilation présentes sur la base restent bien dégagées.
4. Débranchez votre Thermomix® TM7 de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.

9.1 Remplacer les couteaux

L'usage régulier du Thermomix® TM7 pour hacher des ingrédients durs entraînera l'usure des couteaux. Le tableau suivant vous donne un aperçu des intervalles de remplacement recommandés pour les couteaux.

Sollicitation des couteaux	Exemple d'utilisation	Remplacement des couteaux au bout de
Forte	Je pile de la glace, mouds du grain etc. tous les jours.	6 mois
Moyenne	Je pile de la glace, mouds du grain etc. une fois par semaine.	2 ans
Faible	Je ne pile quasiment jamais de la glace et ne mouds pas de grain.	4 ans

Vous pouvez commander de nouveaux couteaux via votre conseiller.e Thermomix® ou auprès du Service clients Vorwerk.

10 Anomalies de fonctionnement

Erreur :	Causes possibles et résolution :
Du liquide a pénétré dans l'espace situé sous le bol de mixage.	• Éteignez immédiatement l'appareil ou débranchez le cordon d'alimentation. • À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage. • Ne déplacez et n'inclinez pas la base pour éviter que les composants sensibles à l'intérieur de la base n'entrent en contact avec le liquide. • Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur. • Si vous ne pouvez pas être certain qu'aucun liquide n'ait pénétré dans la base, ne démarrez pas le Thermomix® TM7 et contactez le Service clients.
Le Thermomix® TM7 ne s'allume pas.	La base n'est peut-être pas branchée correctement. • Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché. • Vérifiez l'alimentation en courant du raccordement électrique principal.
Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur la base du Thermomix® TM7.	Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé. • Vérifiez que les couteaux et la coque isolante soient correctement assemblés et verrouillés.
Le Thermomix® TM7 ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement. • Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée. Aucune température n'a peut-être été sélectionnée. • Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.

Le Thermomix® TM7 ne pèse pas correctement.	Le Thermomix® TM7 n'a peut-être pas été placé correctement. • Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre la base. • Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension. • Assurez-vous que le Thermomix® TM7 soit placé sur un plan de travail uniforme, propre et non glissant. • Ne touchez pas le Thermomix® TM7 quand vous utilisez la balance.
Le Thermomix® TM7 ne se connecte pas au réseau Wi-Fi.	Les données d'accès sont éventuellement incorrectes. • Vérifier que les identifiants et mots de passe sont corrects et convenablement saisis. La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée. • Configurez un réseau, voir chapitre Configuration du réseau. Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible. • Vérifiez votre réseau Wi-Fi à la maison. Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service clients.
Erreur 13100	• Assurez-vous que l'appareil ne se trouve pas à proximité de champs magnétiques puissants (par exemple champ magnétique ou d'induction).

11 Recyclage



Signification du symbole :

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.-Nr. DE 86265910

12 Données techniques

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

12.1 Dimensions et poids

Dimensions base (largeur x profondeur x hauteur)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensions bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensions base avec bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensions Varoma® (largeur x profondeur x hauteur)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Poids base	6500 g
Poids bol de mixage	2100 g
Poids Varoma®	840 g

12.2 Puissance et raccordement électrique

Moteur	Moteur synchrone Vorwerk sans entretien, puissance 500 W Vitesse de rotation progressive de 40 à 10 700 tours/min Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrin. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Alimentation secteur	Uniquement pour 220–240 V 50/60 Hz (changement automatique). Puissance totale absorbée 2000 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre, rétractable.
Consommation en mode veille	0 W
Arrêt automatique	Au bout d'env. 15 minutes
Balance intégrée	Opérationnelle jusqu'à la vitesse 2 incluse Pesée de 1 à 3 000 g Pesée de -1 à -3000 g

12.3 Normes/sécurité, conformité

Normes/sécurité/ conformité	
Conformité	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG déclare par la présente que l'installation radioélectrique Thermomix® TM7 est conforme à la directive 2014/53/CE. Le texte complet de la déclaration de conformité UE peut être consulté à l'adresse Internet suivante : https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

12.4 Matériau

Coques	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.

12.5 Connectivité

Connectivité Wi-Fi

2,4 GHz	2 400 MHz – 2 483,5 MHz	11,74 dBm	norme IEEE 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	norme IEEE 802.11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	norme IEEE 802.11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	norme IEEE 802.11a/n/ac/ax™



L'appareil est conçu exclusivement pour fonctionner à l'intérieur, s'il est utilisé dans la gamme de fréquence 5,150 GHz – 5,350 GHz en AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO et TR.

Connectivité Bluetooth®

2,4 GHz	2 400 MHz – 2 483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-------------------------	----------	---------------------------

Le nom de marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. Toute utilisation de ces noms/logos est concédée sous licence à Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG.

12.6 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Allemagne

