

# Utilisation

Même s'il est facile de cuisiner et de créer des plats délicieux avec le Thermomix®, il est impératif de respecter les consignes d'utilisation du Thermomix® pour l'utiliser en toute sécurité.

Cette section de Thermomix® "A B C" vous rappelle comment augmenter et diminuer correctement la vitesse, comment utiliser le gobelet doseur et bien plus encore.

Avec Thermomix® A B C, le Thermomix® n'aura bientôt plus de secret pour vous !



## N'EN METTEZ PAS TROP :

Ne remplissez jamais le bol de mixage, le panier de cuisson et le Varoma au-delà des repères de niveaux de remplissage maximum. Vérifiez les repères de niveau de remplissage systématiquement après l'ajout d'ingrédients dans le bol de mixage. Un remplissage excessif du bol de mixage, du panier de cuisson ou du Varoma présente un risque pour la sécurité d'utilisation du Thermomix® et peut entraîner de graves blessures.



## PRENEZ VOTRE TEMPS :

Réduisez la vitesse et patientez au moins trois secondes, jusqu'à ce que la préparation ait cessé de bouger. Ce n'est qu'à ce moment-là que vous mettez le sélecteur de vitesse sur la position "couvercle ouvert" (pour le TM31 uniquement) avant d'ouvrir le couvercle avec précaution.



## DIMINUEZ PROGRESSIVEMENT LA

**VITESSE:** Après le mixage, réduisez la vitesse progressivement et maintenez la vitesse "1" durant au moins 3 secondes (pour le TM31 uniquement).



## AUGMENTEZ PROGRESSIVEMENT LA

**VITESSE:** Après une cuisson à haute température, procédez au mixage en augmentant la vitesse graduellement, étape par étape.



## UTILISEZ LE GOBELET DOSEUR :

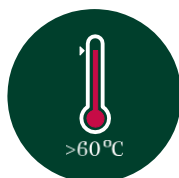
Pour couvrir l'orifice du couvercle du bol de mixage, utilisez exclusivement le gobelet doseur destiné à cet effet et fourni avec votre Thermomix.

Ne posez rien sur le gobelet doseur. Dans le cas contraire, la vapeur ne pourrait s'échapper, pouvant causer une mise sous pression de l'appareil et de graves blessures.



## BOUILLANT :

Placez correctement le gobelet doseur dans l'orifice du couvercle du bol de mixage. Des particules chaudes d'aliments peuvent être projetées en cas d'ouverture de ce dernier. Si de la nourriture s'échappe du couvercle ou d'ailleurs, réduisez immédiatement la vitesse et maintenez à vitesse 1 pendant au moins 3 secondes avant de sélectionner la position "couvercle ouvert" (uniquement pour TM31). Patientez jusqu'à ce que cela refroidisse, puis vérifiez le niveau de remplissage et réduisez les quantités si nécessaire.



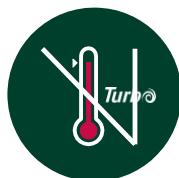
## ACCESSOIRES CHAUDS :

Différents éléments du Thermomix® chauffent ou libèrent de la vapeur lorsqu'ils sont chauffés à plus de 60 °C. De ce fait, maintenez une certaine distance et soyez vigilant(e) lors de la manipulation d'éléments chauds. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments de température supérieure à 60 °C.



## VAPEUR BRULANTE:

Lors de l'utilisation du Varoma, des émissions de vapeur chaude s'échappent par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma. Saisissez toujours le Varoma par ses poignées latérales. Les émissions de vapeur chaude vont continuer à s'échapper par l'orifice du couvercle du bol de mixage lors du retrait du Varoma.



## N'UTILISEZ LE TURBO QU'AVEC LES PREPARATIONS FROIDES :

Utilisez le turbo pour le mixage d'ingrédients froids uniquement. N'utilisez pas la fonction turbo pour mixer des aliments chauds.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur <http://thermomix.vorwerk.fr/abc>