

Il est tout aussi important de savoir comment faire fonctionner votre Thermomix® en toute sécurité que de connaître les plats favoris des personnes qui vous sont chères. Sous l'appellation Thermomix® Basics, nous avons rassemblé l'essentiel des règles de sécurité dans ce recueil : prenez connaissance des rudiments, apprenez comment utiliser le Thermomix® en toute sécurité et découvrez tout ce qu'il faut savoir sur les accessoires !

Sécurité d'utilisation



NE PAS TROP REMPLIR :

Ne dépassez jamais le niveau maximum de remplissage indiqué sur le bol de mixage, le panier de cuisson ou le Varoma et ne remplissez jamais trop le Thermomix®. Vérifiez les repères de remplissage du bol de mixage chaque fois que vous ajoutez des ingrédients. Le fait de trop remplir le bol de mixage, le panier de cuisson ou le Varoma affecte les fonctions de sécurité du Thermomix® et risque d'entraîner de graves blessures.



BRÛLANT :

Placez le gobelet doseur correctement dans l'orifice du couvercle du bol pour empêcher les aliments chauds de gicler. Si des aliments giclent par cette ouverture du couvercle ou à tout autre endroit, réduisez immédiatement la vitesse et laissez-la sur « 1 » pendant au moins 3 secondes avant de passer en position « couvercle ouvert » (TM31 seulement). Attendez que le bol refroidisse, vérifiez le niveau et abaissez-le si nécessaire.



UTILISER LE GOBELET DOSEUR :

Ne recouvrez pas l'orifice du couvercle du bol de mixage avec d'autres objets que le gobelet doseur conçu pour votre Thermomix® et fourni avec celui-ci. Ne recouvrez pas le gobelet doseur, sinon la vapeur ne pourra pas s'échapper, la pression risquerait d'augmenter dans l'appareil et d'entraîner de graves blessures.



ACCESSOIRES BRÛLANTS :

Plusieurs éléments du Thermomix® deviennent brûlants ou laissent échapper de la vapeur bouillante lorsque l'appareil chauffe à plus de 60°C. Restez donc toujours à une certaine distance et soyez prudent lorsque vous maniez des éléments très chauds. Ne tenez jamais le gobelet doseur lorsque vous mixez des aliments très chauds à une température supérieure à 60°C.



VAPEUR BOUILLANTE :

De la vapeur bouillante s'échappe par les côtés et le dessus du couvercle du Varoma lorsque vous utilisez ce dernier. Ne saisissez le Varoma que par ses poignées latérales. De la vapeur bouillante continuera de s'échapper par l'orifice du couvercle du bol après retrait de l'ensemble Varoma.



PRENEZ VOTRE TEMPS :

Réduisez la vitesse et attendez au moins 3 secondes après l'arrêt quand les aliments mixés ne tournent plus. C'est alors seulement que vous pouvez tourner le sélecteur de vitesse en position « couvercle ouvert » (TM31 seulement) puis ouvrir le couvercle avec précaution.



N'UTILISER LE MODE TURBO QUE POUR LES ALIMENTS FROIDS :

N'utilisez le mode turbo que pour mixer des ingrédients froids. N'utilisez pas le mode turbo pour cuisiner des aliments chauds.



AUGMENTER LA VITESSE LENTEMENT :

Après avoir cuisiné à température élevée, mélangez en augmentant la vitesse progressivement (TM31 seulement).



RÉDUIRE LA VITESSE LENTEMENT :

Après avoir mélangé, réduisez la vitesse progressivement et maintenez-la sur « 1 » pendant au moins 3 secondes (TM31 seulement).