

# Prise en main et conseils d'utilisation de votre Thermomix

Vous trouverez ci-dessous des petits conseils et des vidéos pour vous aider à prendre en main facilement votre Thermomix TM6.

## Conseils de base

- Après avoir déballé votre appareil, assurez vous que le fil électrique est bien complètement sorti du socle. Au besoin tirez délicatement sur le fil pour le faire sortir entièrement jusqu'à ce qu'une petite marque rouge apparaisse sur le fil: elle vous indique que le fil est complètement sorti.
- Mettre le Thermomix sur un plan de travail stable et pas au bord de votre plan de travail
- Ne pas déplacer le Thermomix en le tirant mais en le soulevant
- Ne jamais utiliser le fouet au-delà de la vitesse 4
- Si possible positionnez le fouet sur les angles aigus des couteaux
- Ne pas taper avec la spatule sur le bol ou y casser les œufs: cela risque à force de déstabiliser la balance qui est extrêmement sensible ( elle pèse au gramme près)
- Eteignez toujours votre TM6 en appuyant sur le bouton et non en débranchant la prise.
- Mettre le Thermomix en mode transport avant de le transporter
- Rester prêt du Thermomix lorsqu'il est en mode pétrin
- Utilisez exclusivement la spatule livrée avec l'appareil pour mélanger les aliments en cours de cuisson : pour cela ôtez le bouchon et introduisez-la par l'orifice du

couvercle. La spatule est conçu pour ne pas être endommagée par les lames.

- Toujours bien sécher les petits picots sous le bol avant de poser le bol sur le socle: s'ils sont mouillés le contact se fera mal
- Si vous ne comptez pas utiliser votre Thermomix pendant une longue durée, enlever la prise
- Ne placez votre Thermomix sur votre plaque à induction : si jamais celle-ci se déclenche par erreur, vous allez faire fondre le socle de celui-ci.
- Tous les accessoire du Thermomix TM6 passent au lave-vaisselle. En ce qui concerne le bol la fonction « Nettoyage » est très efficace et suffit largement.

## **Températures et mode de cuisson en mode manuel pour les différents aliments**

C'est une question qui revient souvent de la part de mes clientes et clients:

Comment savoir quelle température, vitesse et degrés de cuisson à utiliser suivant les aliments quand j'utilise mon Thermomix en mode manuel donc sans suivre une recette en pas à pas où tout est déjà indiqué? C'est pour cela que le document que je vous propose vous aidera énormément et vous guidera en fonction des aliments pour les hacher, broyer, cuire , cuire vapeur.

Télécharger ce document en cliquant [ICI](#).

Ou consultez le en cliquant [ici](#)

## **Vidéos explicatives**

**. Première prise en main et connexion du TM6**

**. Démontage du fond du bol**

**. Comment utiliser la fonction nettoyage du Thermomix**

**. Découvrez la cuisson sous vide basse température avec votre TM6**

Ce mode de cuisson vous permet de cuire vos aliments à des températures contrôlées et extrêmement précises de 40° à 85° pour obtenir un résultat parfait et optimum de cuisson (viande, poisson, légumes racines et des fruits) tout en conservant l'entièreté des arômes et saveurs des aliments. Tous les grands chefs sont maintenant équipés de ce mode de cuisson.

Pour ce mode de cuisson il faut être également équipé d'une sous videuse ainsi que du couvre-lame éplucheur du Thermomix®.

**. Comment utiliser le mode de cuisson des œufs du TM6**

Avec ce mode de cuisson vous obtiendrez enfin des œufs préparés à la perfection! Il suffit de placer vos œufs (sortants du frigo) et placez les dans le bol avec de l'eau . Il ne reste plus qu'à choisir votre cuisson préférée: coque, mollet, mi dur, dur...Un jeu d'enfant!

## **. Comment utiliser le gobelet doseur en fonction de la température en mode manuel ( TM5 et TM6)**

Suivant que vous cuisiez à moins ou plus de 95° degrés en mode manuel avec votre Thermomix il vous faudra choisir le bon élément pour cuire en toute sécurité . Suivez la vidéo explicative en fin d'article pour vous familiariser avec la bonne utilisation du gobelet doseur.

Il faut savoir que les gobelets doseurs du TM5 et du TM6 ne sont pas les même: celui du TM6 est beaucoup plus hermétique.

Si vous possédez un TM5 et donc un gobelet doseur TM5 ne changez rien à vos habitudes de cuisson; mais si vous possédez un TM6 et son gobelet doseur spécifique à ce modèle suivez bien ces consignes de sécurités qui ne s'appliquent qu'au mode de cuisson manuel ( donc sans suivre une recette Cookidoo)

-Si vous cuisinez en dessous de 95°, vous pouvez utiliser le gobelet doseur pour fermer le couvercle et éviter les éclaboussures lorsque vous cuisez, mélangez ou hachez des aliments chauds

-Si vous cuisez à plus de 95° remplacez le gobelet doseur par le panier cuisson que vous placerez sur le couvercle Pour éviter les projections. Cependant si vous avez besoin du panier cuisson pour une cuisson à l'intérieur du bol, dans ce cas cette recommandation ne s'applique pas et vous pourrez fermer votre couvercle avec le gobelet doseur.

## **. Comment organiser et classer ses**

## **recettes sur Cookidoo**

- Comment élaborer votre semaine de recettes avec Cookidoo**