



Le self dépannage rapide : faites-le vous même !

La conception de votre thermomix a été étudiée pour qu'il soit à la fois robuste et simple, mais avec le temps, certaines pièces arrivent à s'user. Vous pouvez facilement remplacer, à moindres frais, vous-même, l'ensemble couteaux, la pièce d'entraînement, les joints, etc. Cela vous évitera des dépenses de main-d'œuvre et de déplacement.

Le guide pratique comporte des volets détachables, il vous suffit de cocher la pièce nécessaire, et d'envoyer l'un de ces volets à :

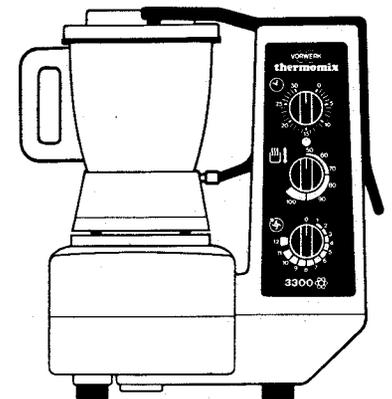
Vorwerk France service après-vente
b.p. 23 - 78160 Marly-le-Roi - tél. (1) 39.17.29.75
de 9 à 12 heures et de 14 à 17 heures

en fonction de la garantie les pièces dont vous auriez besoin vous parviendront rapidement soit gratuitement, soit contre-remboursement au meilleur prix.

Si votre appareil est toujours sous garantie : nous expédier en même temps que votre commande la ou les pièces défectueuses à remplacer, et préciser votre numéro de garantie.

Chaque fois que nécessaire, n'hésitez pas à faire appel à votre service après-vente, nous disposons d'un téléphone "conseil technique", nous ferons l'impossible pour vous satisfaire.

Guide pratique thermomix 3300



Siège Social : 30, avenue de l'Amiral Lemonnier - 78160 Marly-le-Roi - Service Commercial : Tél. : (1) 39.17.29.30
Service Après-Vente : Tél. : (1) 39.17.29.75

Société en commandite simple au capital de 4.250 000 F. RCS Versailles B 622 028 777

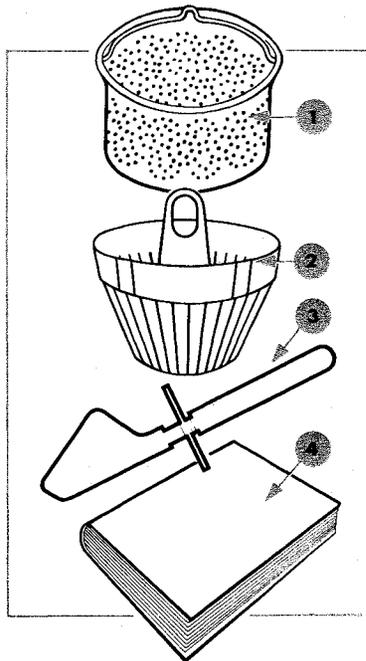
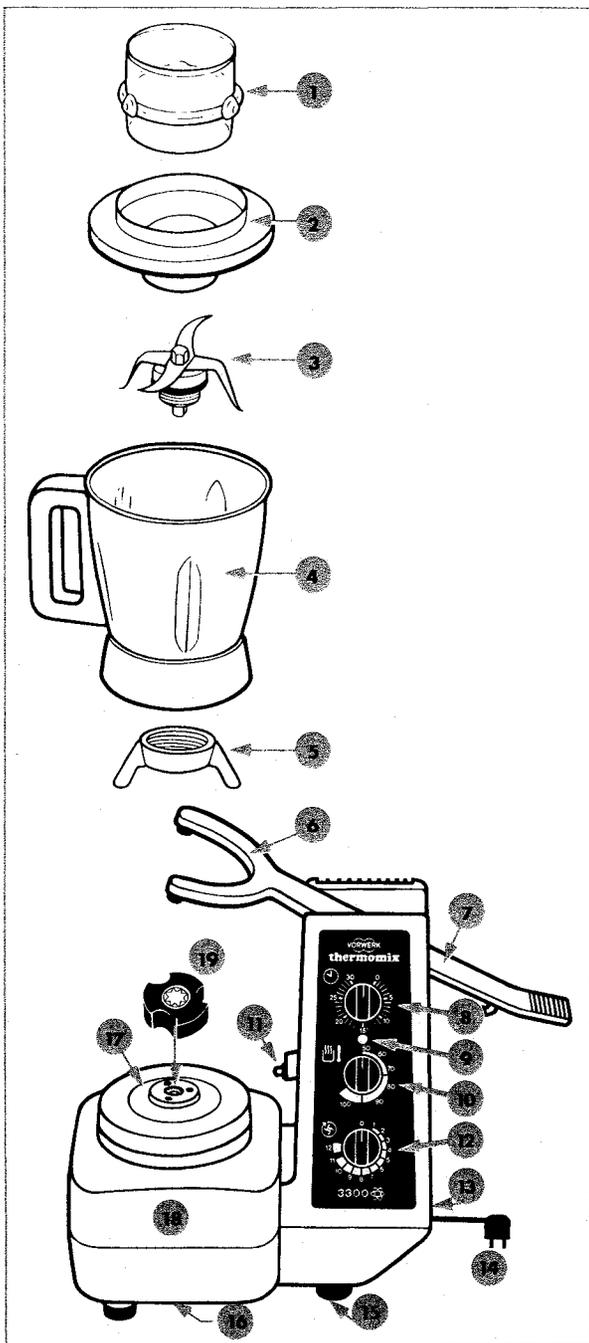
Thermomix

Appareil

- 1 - Gobelet.
- 2 - Couvercle avec joint.
- 3 - Ensemble couteaux avec joint.
- 4 - Bol.
- 5 - Ecroû 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 - Luxueux livre de recettes (option).

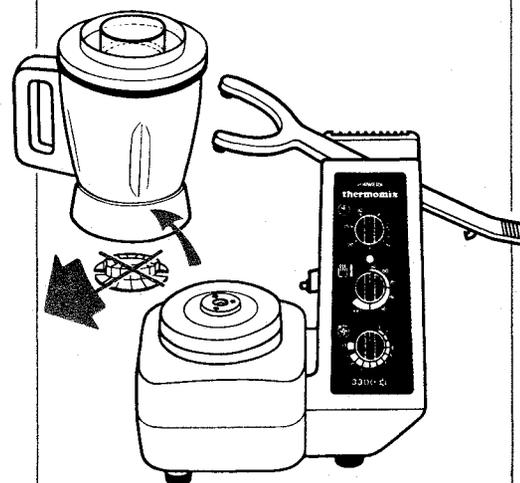
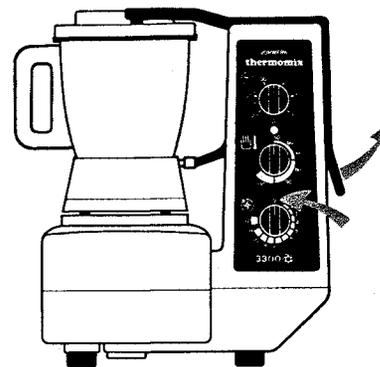


Mise en service de l'appareil :

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.

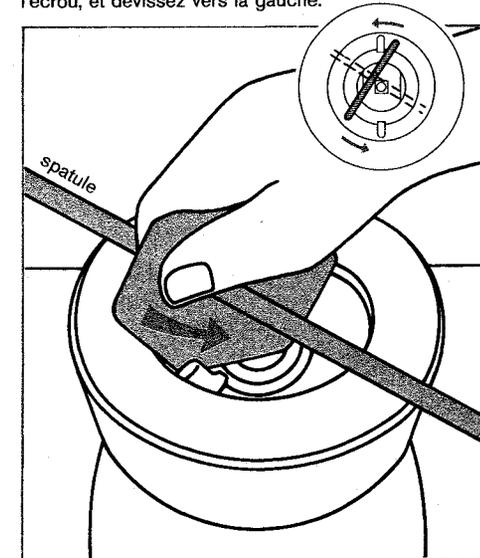


Avant la première mise en service, utilisez un détergent puissant pour nettoyer :

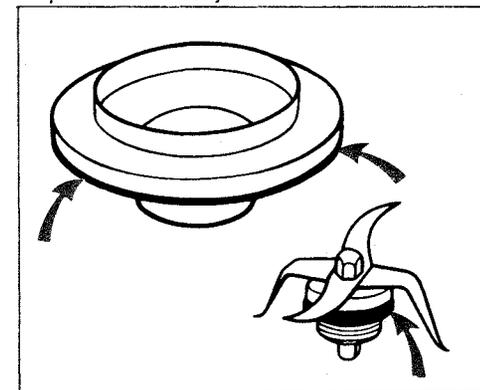
- le récipient
- les couteaux
- le couvercle
- les accessoires

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.

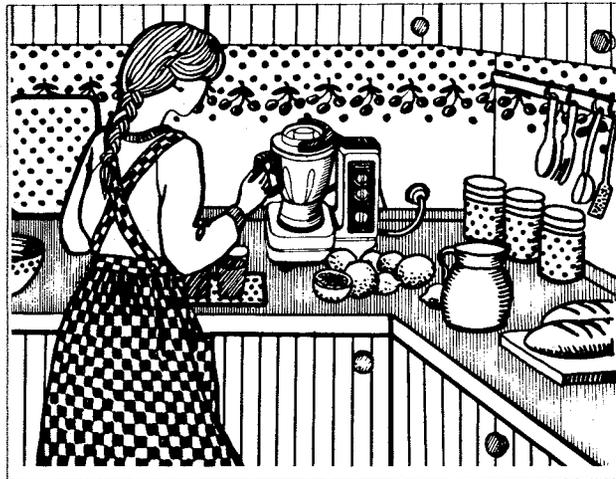
Trouvez lui une place fixe dans votre cuisine où l'appareil demeurera toujours à votre disposition.

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.



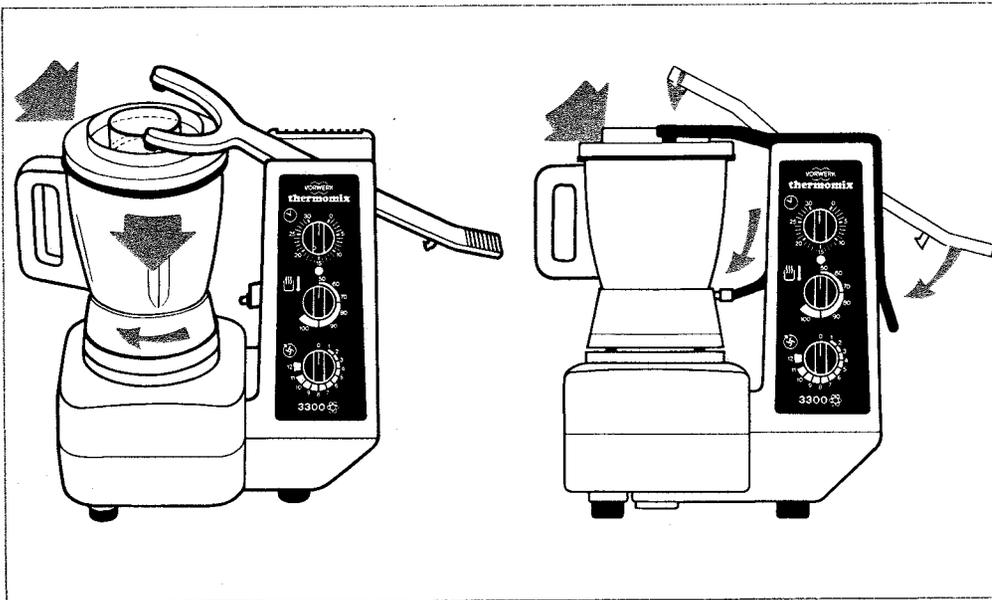
Mise en marche :

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) :

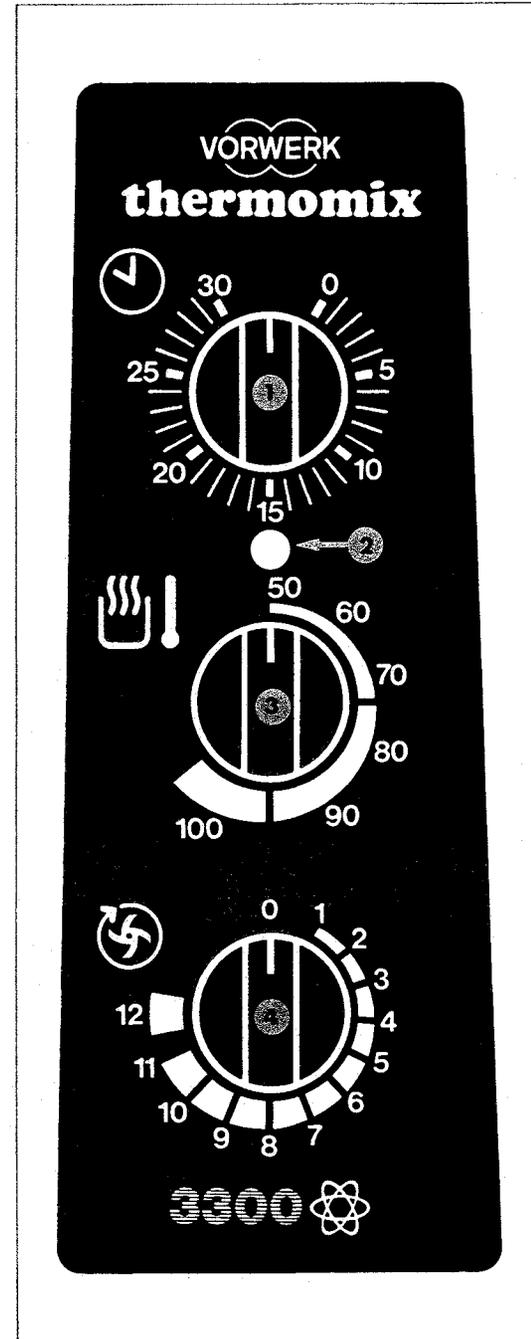
Ce sélecteur permet une augmentation progressive sans palier de la vitesse des couteaux.

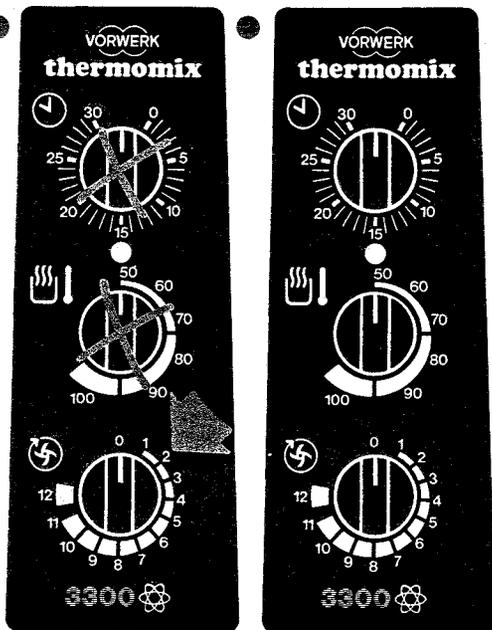
Le système électronique maintient la vitesse choisie quelle que soit la densité de la préparation.

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)

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).
- 2) Choisir la température de cuisson (bouton du milieu).

- 3) Actionner le sélecteur de vitesses (bouton inférieur).

C'est lui qui enclenche 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.

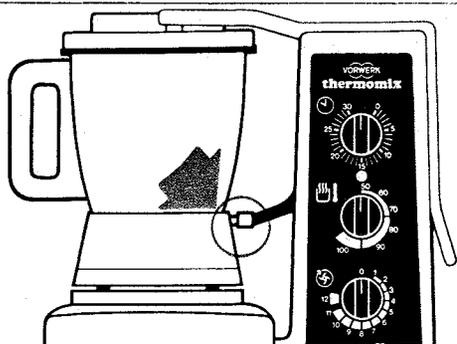
Palpeur de température :

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) Contrôlez que rien ne bloque les couteaux.



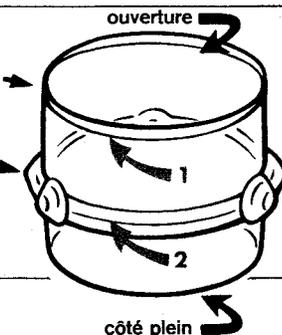
Gobelet :

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.



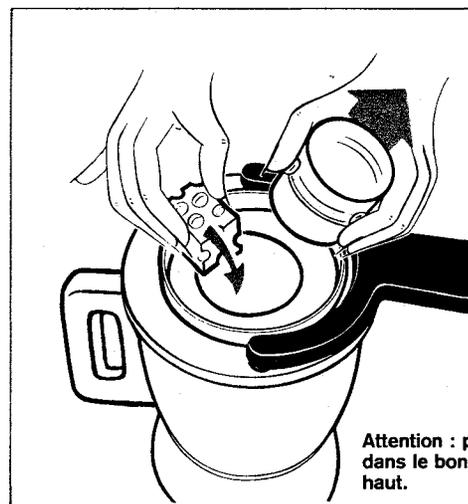
Le couvercle et son joint :

Le couvercle doit être soigneusement posé sur le bol.

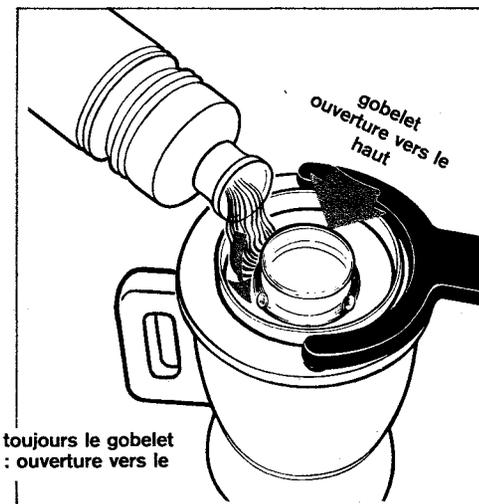
Le joint doit être propre et soigneusement engagé dans la gorge réservée à cet effet dans le couvercle.

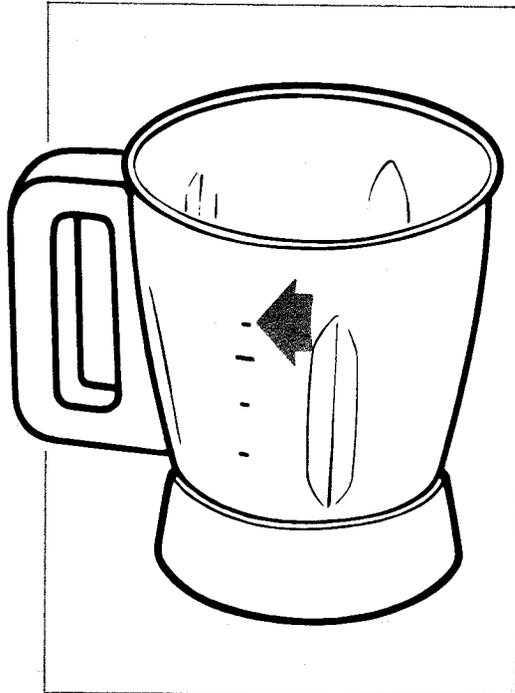
L'orifice prévu dans le couvercle permet d'introduire des ingrédients ou aliments même pendant la marche, en ôtant le gobelet.

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.





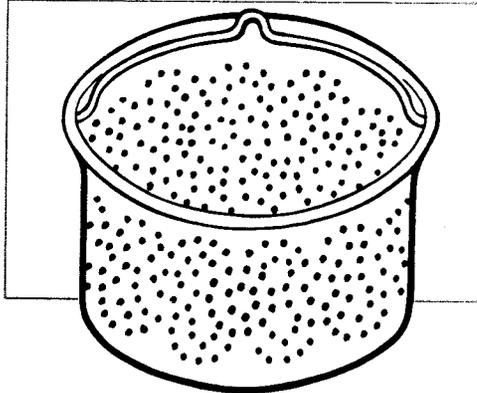
Le bol :

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.

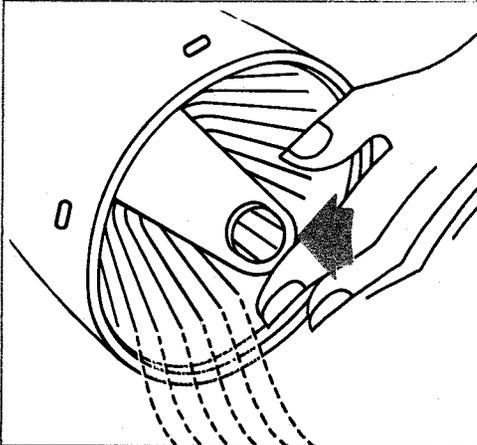
Panier de cuisson :

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.*

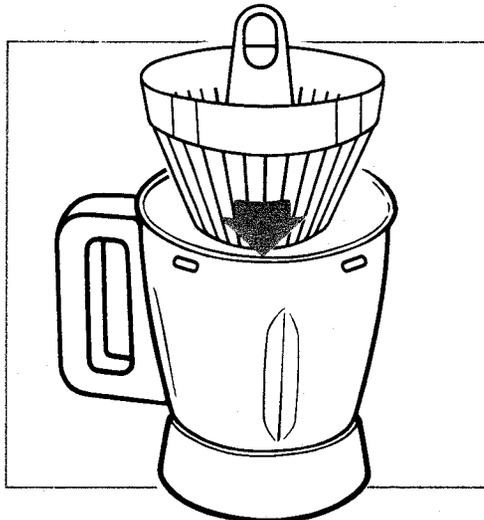


Il sert à filtrer ou tamiser les jus de fruits ou de légumes.
Il ne doit **jamais rester placé dans le bol pendant
l'utilisation du Thermomix.**
Il faut **toujours maintenir** le filtre par **son anse**
lorsque l'on retourne le bol.



Filtre à jus :

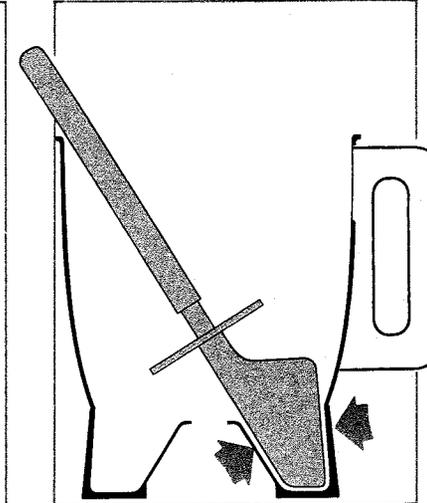
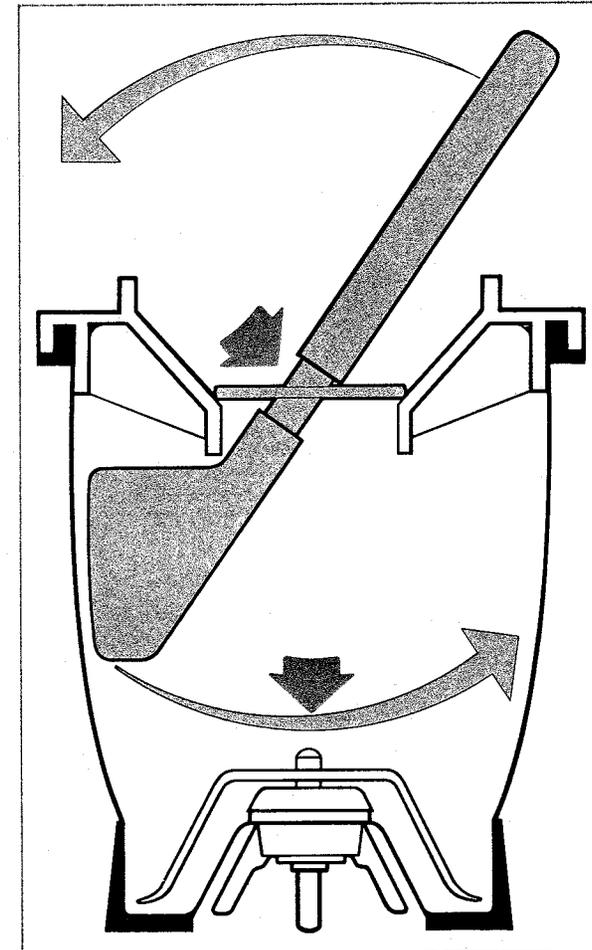
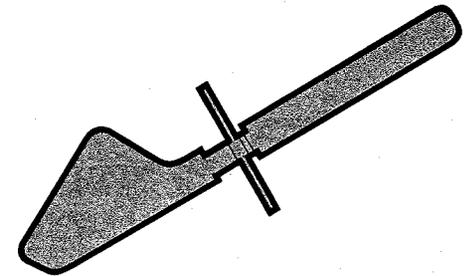
Avant de verser les jus de fruits ou de légumes,
poser le filtre à jus dans le bol du mixer afin que les
quatre repères du filtre à jus soient en accord avec
les quatre repères du bol du mixer.



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.

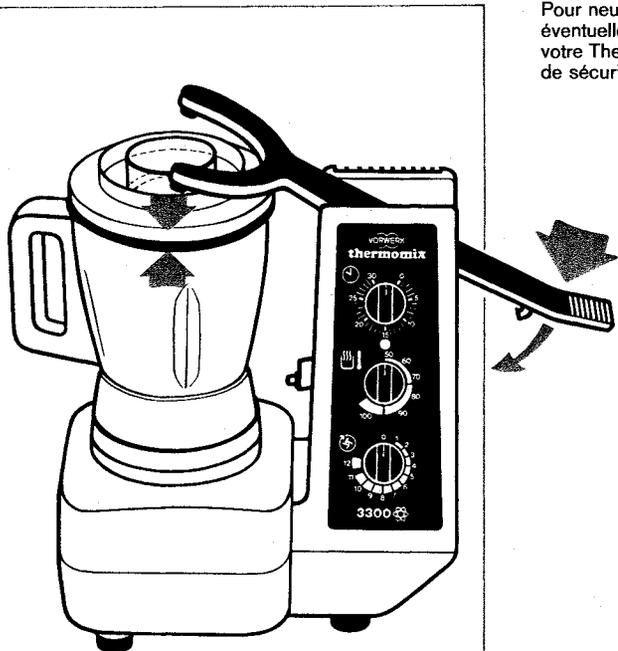


Sa forme en cuillère permet également
de goûter et de recueillir
les aliments prêts
entre les couteaux et sur la paroi du bol.

N'utilisez pas la spatule
pour bloquer l'écrou qui se resserre
pour 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.
- 8) Pour toute cuisson à la vapeur, la sauce ou le liquide contenu dans le bol doit arriver à hauteur des couteaux.
- 9) Pour réduire en purée, fruits, légumes etc., on obtient un meilleur résultat en mixant à vitesse 8 puis 12 avec peu de liquide et en ajoutant éventuellement le reste de liquide après cette opération.
- 10) Les pâtes (brisée, à pain etc.) doivent être mixées à vitesse 8 ou 9 selon les indications du livre de recettes, mais toujours très peu de temps 10 à 20 secondes.

Ce que vous ne devez jamais faire :

- 1) Forcer le levier de verrouillage (voir page 10).
- 2) Remplir le bol au-delà de 1,5 litre maximum.
- 3) Chauffer le bol à vide.
- 4) Utiliser autre chose que la spatule pour remuer la préparation.
- 5) Remettre en mixage une préparation chaude en remontant la vitesse trop rapidement (voir recommandations).
- 6) Laver l'ensemble couteaux et les joints caoutchouc en lave-vaisselle.
- 7) plonger l'ensemble couteaux dans l'eau qu'ils soient fixés ou non dans le bol pour éviter une infiltration d'eau dans la partie inférieure du porte-couteaux.
- 8) Plonger le socle de l'appareil dans l'eau.
- 9) Mettre l'appareil près d'une source de chaleur (cuisinière, réchaud...).

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 ?

Votre bon de commande vaut titre de garantie, la garantie prend effet à la date de livraison précisée sur votre bon de commande (voir conditions générales de garantie).

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 la partie métal du centre fendue).



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

Caractéristiques techniques :

Moteur :

- Moteur universel Vorwerk.
- Vitesse à vide approx. 13 000 tours/minute. Vitesse à charge 2 700 à 7 700 tours/minute.
- Consommation : puissance absorbée nominale : 150 W position 1 vitesse approx. 2 700 t/mn. 300 W position 11 vitesse approx. 5 500 t/mn. 450 W position 12 vitesse approx. 7 700 t/mn.
- Protection de surcharge par disjoncteur automatique.

Chauffage :

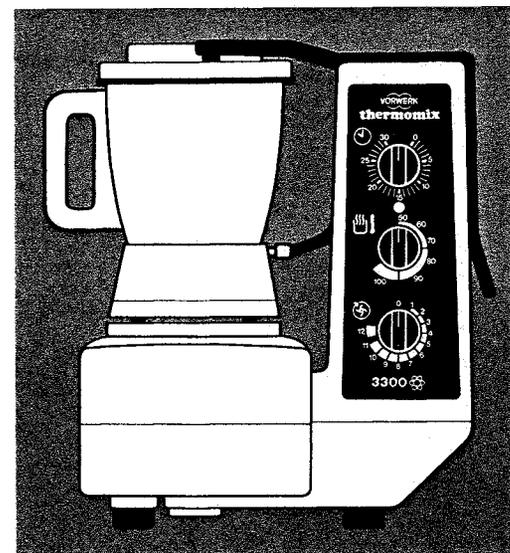
- Consommation : 1 000 Watts.
- Protégé contre la surchauffe.

Bol :

- En acier inoxydable avec socle en aluminium.
- Volume utile : 1,5 litre maximum.

Circuit électrique :

- Alimentation exclusivement en courant alternatif 220 V 50 Hz.
- Consommation totale : 1 450 W.
- longueur du cordon secteur : variable, maxi 1,50 m.



Si vous ou l'un de vos amis désire des informations sur notre produit, veuillez vous adresser à l'un de nos bureaux régionaux ou à l'adresse citée ci-dessous du lundi au vendredi inclus de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 17 heures.

Vorwerk France Service Après-Vente - 30, avenue de l'Amiral Lemonnier - 78160 Marly-le-Roi - Tél. : (1) 39.17.29.75

Vorwerk se réserve la possibilité d'apporter à son matériel les modifications liées à l'évolution technique en apportant de meilleures conditions d'utilisation. Pour le matériel commandé avant modification et restant à livrer dans les 30 jours fin de mois à dater de la commande il ne peut en résulter une augmentation de prix ou une altération de qualité.

Demande de service après-vente

à expédier à :
Vorwerk France s.a. - Service Après-Vente
b.p. 23 - 78160 Marly-le-Roi
Tél. : (1) 39.17.29.75

Thermomix tm 3300

N° de cpte client

(sur votre bon de commande valant facture)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

lettre 5 chiffres

N° d'appareil

(4 chiffres sur la plaque sous l'appareil).

8									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Date de livraison

(sur le bon de commande).

								1	9
--	--	--	--	--	--	--	--	---	---

Ne rien inscrire ci-dessous - cadre réservé

Code société 01	Facturation		
1	p	p	p
2	p	g	g
3	g	p	p
4	g	g	g

Code	Désignation	CODE gte	Quantité
1	gobelet		
2	couvercle		
3	joint couvercle		
17	ensemble couteau		
11	joint couteau		
19	poignée bol		
20	bol - poignée		
22	écrou-ailette		
43	pièce entraînement		
53	bouton réglage		
54	bouton réglage		
53	bouton réglage		
70	panier de cuisson		
71	filtre à jus		
93	spatule		
72	livre recettes		
73	guide pratique		
Total quantité			

Demande de service après-vente

à expédier à :
Vorwerk France s.a. - Service Après-Vente
b.p. 23 - 78160 Marly-le-Roi
Tél. : (1) 39.17.29.75

Thermomix tm 3300

N° de cpte client

(sur votre bon de commande valant facture).

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

lettre 5 chiffres

N° d'appareil

(4 chiffres sur la plaque sous l'appareil).

8									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Date de livraison

(sur le bon de commande).

								1	9
--	--	--	--	--	--	--	--	---	---

Ne rien inscrire ci-dessous - cadre réservé

Code société 01	Facturation		
1	p	p	p
2	p	g	g
3	g	p	p
4	g	g	g

Code	Désignation	CODE gte	Quantité
1	gobelet		
2	couvercle		
3	joint couvercle		
17	ensemble couteau		
11	joint couteau		
19	poignée bol		
20	bol - poignée		
22	écrou-ailette		
43	pièce entraînement		
53	bouton réglage		
54	bouton réglage		
53	bouton réglage		
70	panier de cuisson		
71	filtre à jus		
93	spatule		
72	livre recettes		
73	guide pratique		
Total quantité			

Découper
ce volet détachable

Expédier à :
Vorwerk France s.a. - service après-vente
b.p. 23 - 78160 Marly-le-Roi

Dans le cas d'une avarie non réparable par vos
soins, donnez-nous des précisions.

N'oubliez pas votre adresse complète.

M. _____

Rue _____ N° _____

Bâtiment _____ Escalier _____ Étage _____

Lieu-dit _____ Code postal _____

Commune _____

Tél. (____) _____

Découper
ce volet détachable

Expédier à :
Vorwerk France s.a. - service après-vente
b.p. 23 - 78160 Marly-le-Roi

Dans le cas d'une avarie non réparable par vos
soins, donnez-nous des précisions.

N'oubliez pas votre adresse complète.

M. _____

Rue _____ N° _____

Bâtiment _____ Escalier _____ Étage _____

Lieu-dit _____ Code postal _____

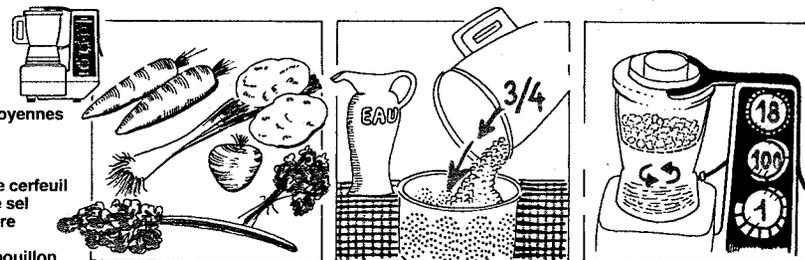
Commune _____

Tél. (____) _____

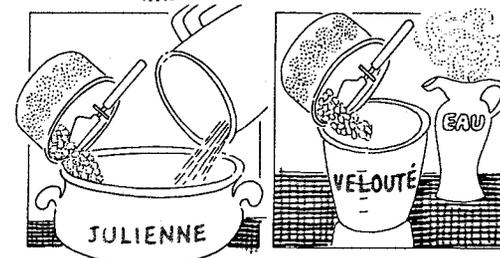
Vos premiers pas avec le Thermomix...

Le potage de légumes

- 2 carottes moyennes
 - 2 pommes de terre moyennes
 - 1 petit poireau
 - 1 branche de céleri
 - 1 petit navet
 - 3 brins de persil ou de cerfeuil
 - 1 cuillerée à soupe de sel
 - 1 bonne prise de poivre
 - 20 g de beurre
- Facultatif : un cube de bouillon



- Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en deux; introduisez-les dans le bol; fermez et verrouillez; mixez 10 secondes à vitesse 1.
- Retirez le couvercle; videz environ les 3/4 du contenu du bol dans le panier; ajoutez de l'eau aux légumes restant dans le bol jusqu'à hauteur des couteaux; ajoutez le sel et le poivre et éventuellement le bouillon. Introduisez le panier dans le bol; fermez et verrouillez.
- Réglez 18 mn à 100, vitesse 1.



Julienne

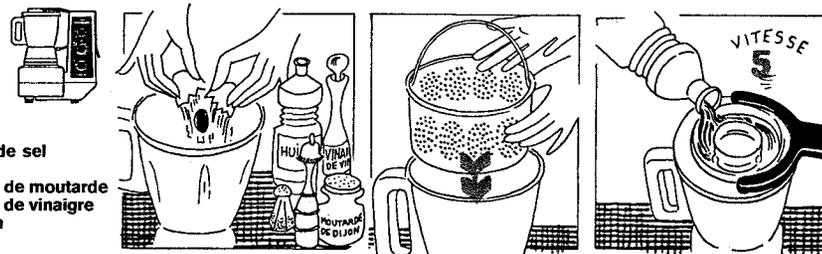
- A l'arrêt de la minuterie, ouvrez, retirez le panier, ajoutez de l'eau dans le bol jusqu'à 1 litre (grand trait). Fermez et verrouillez.
- Réglez à nouveau 2 mn à 100, vitesse 1.
- Videz le contenu du panier dans une soupière. Ajoutez le beurre.
- Au nouvel arrêt de la minuterie, versez le contenu du bol dans la soupière et mélangez.

Velouté

- A l'arrêt de la minuterie, ouvrez, versez le contenu du panier dans le bol. Fermez et verrouillez.
- Mixez 1 mn à vitesse 12.
- Ajoutez de l'eau chaude dans le bol jusqu'à 1 litre ainsi que le beurre.
- Réglez 2 mn à 100, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie, servez.

La mayonnaise

- 1 œuf + 1 jaune
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 prise de poivre
- 1 cuillerée à soupe de moutarde
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- 3 gobelets d'huile



- Dans le bol du Thermomix, introduisez les œufs, le sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre; introduisez ensuite le panier (ceci afin que la mayonnaise ne soit pas projetée et soit donc plus facile à vider).
- Fermez et verrouillez.
- Mixez à vitesse 5 et versez l'huile en mince filet sur le

couvercle, elle s'écoulera entre le couvercle et le gobelet. Arrêtez quelques secondes après l'introduction du dernier filet d'huile.

Note: en utilisant des ingrédients à la même température, votre succès est assuré.



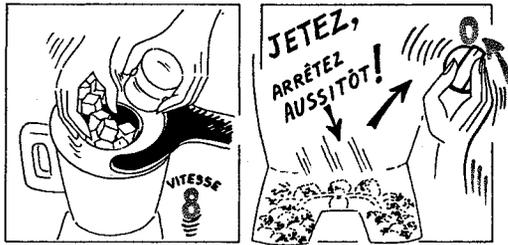
■ La viande hachée



- Dénervez soigneusement la viande crue ou cuite que vous souhaitez hacher.
- Coupez la viande en cubes de 2 à 3 cm.
- Le Thermomix en marche, vitesse 8, prenez une poignée de ces cubes de viande et laissez-les tomber rapidement par l'orifice du couvercle. Arrêtez aussitôt. Ouvrez, videz le contenu du bol et recommencez l'opération.

Attention !:

- Ne hâchez pas plus de 200 g de viande à la fois.
- Si la viande est trop hâchée, vous n'effectuez pas le hâchage assez rapidement.



■ La crème cuite à la vanille



- 1/2 litre de lait
- 2 œufs
- 1 gobelet de sucre semoule
- 1 cuillerée à soupe bombée de farine ou Maïzena
- 2 cuillerées à café de sucre vanillé ou 1 sachet

- Versez le lait dans le bol jusqu'au premier trait; ajoutez les autres ingrédients, fermez et verrouillez; réglez 7 mn à 90, vitesse 1.
- Dès l'arrêt de la minuterie, retirez le bol du socle, mélangez son contenu à la spatule et versez dans une jatte ou dans des coupes individuelles.

Attention !:

- Si vous utilisez du lait écrémé, augmentez légèrement la quantité de farine ou Maïzena. Si vous utilisez du lait de ferme, diminuez-la.
- Votre crème va épaissir en refroidissant.
- Si vous la jugez trop épaisse, vous pouvez ajouter 1/2 à 1 gobelet de lait et mixer 30 secondes à vitesse 8.
- Si au contraire, elle semble trop liquide, ajoutez 1 cuillerée à café de farine ou de Maïzena et réglez à nouveau 4 mn à 90, vitesse 1.



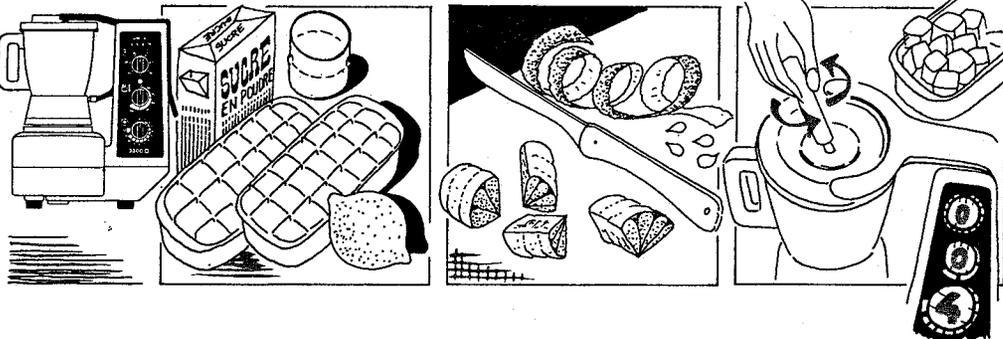
↓
Ces indications sont valables pour la sauce blanche et ses dérivés.

■ Le sorbet citron minute



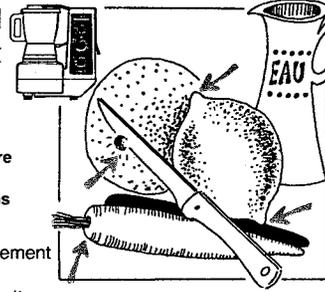
- 1 citron
- 1 1/2 gobelet de sucre en poudre
- 1/2 gobelets de jus de fruits
- 2 bacs de glaçons

Facultatif: 1 blanc d'œuf, 1 sachet de sucre vanillé



- Epluchez le citron, coupez-le en quatre et ôtez les pépins.
- Introduisez le sucre dans le bol, fermez le Thermomix, et mixez 10 secondes à vitesse 10.
- Ouvrez et ajoutez le reste des ingrédients dans le bol et un bac de glaçons. Fermez.
- Mixez en vitesse 4 en aidant avec la spatule par l'orifice du couvercle en ramenant les glaçons sur les couteaux. Vérifiez que tous les glaçons sont pulvérisés puis ajoutez peu à peu le reste des glaçons en mixant de la même façon. Terminez en mixant quelques secondes à vitesse 10.

■ Le cocktail thermomix



- 1 orange
- 1 citron
- 1 carotte
- 1 gobelet de sucre en poudre
- Quelques glaçons

- Lavez soigneusement à l'eau chaude une orange et un citron.

- Ôtez leurs extrémités et coupez-les en quatre.
- Epluchez et lavez la carotte.
- Introduisez tous les ingrédients dans le bol; complétez d'eau jusqu'à 1 litre (grand trait).
- Placez le couvercle, verrouillez.
- Mixez 5 secondes à vitesse 8.
- Retirez le couvercle; placez le filtre à jus dans le bol et versez dans un pichet.



Attention !:

- Ce cocktail de fruits est un produit naturel sans aucun conservateur chimique, consommez-le dans les 24 heures, en le conservant dans un récipient non métallique.

- Si votre jus est épais, vous mixez trop longtemps, la pulpe est alors trop fine et passe dans les trous du filtre.

...et les suivants...

■ Le potage à la tomate



• Thermomix exclusivement: 12 mn

- 1 livre de belles tomates mûres
- 3 cuillerées à soupe de semoule de riz
- 1 gros oignon
- sel - poivre
- 3 brins de persil ou d'estragon
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche

- Introduisez tous les ingrédients dans le bol excepté la crème; réglez 12 mn à 100, vitesse 1.
- Quelques instants avant la fin introduisez la crème fraîche, rectifiez l'assaisonnement et servez avec des petits croûtons.

■ Le velouté de volaille



• Thermomix exclusivement: 15 mn

- 1 bol de restes de blanc de volaille ou 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 ou 2 branches d'estragon ou de l'estragon séché.
- sel - poivre
- 1 gobelet 1/2 de tapioca
- 1 grosse cuillerée à soupe de crème fraîche
- 1 œuf

- Dans le bol, introduisez le blanc de volaille ou le bouillon, l'estragon, le sel, le poivre et de l'eau jusqu'à 1 litre; réglez 15 mn à 100; vitesse 1.
- 6 mn avant l'arrêt de la minuterie, ajoutez le tapioca.
- A l'arrêt de la minuterie ajoutez la crème et l'œuf; rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.

■ La sauce béchamel



• Thermomix exclusivement: 7mn

- 1 petit gobelet de farine
- 30 g de beurre
- 5 gobelets de lait, soit 1/2 litre
- sel, poivre
- noix de muscade

- Introduisez tous les ingrédients dans le bol; réglez 7 mn à 100, vitesse 1.

Variantes:

La sauce Aurore:

- Ajoutez 1 à 2 cuillerées de concentré de tomates (selon votre goût).

La sauce Poulette:

- Remplacez le lait par du bouillon de volaille. Ajoutez à la fin 1 œuf et le jus d'1/2 citron.

La sauce au curry

- Remplacez le lait par du bouillon de volaille. Ajoutez à la fin 1 œuf, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 pincée de curry (ou plus selon votre goût)

■ La pâte brisée



• Thermomix: 10 à 15 secondes

- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 5 gobelets de farine
- 125 g de beurre coupé en morceaux
- 1 pincée de sel

- Introduisez tous les ingrédients dans le bol; ajoutez 1 petit gobelet d'eau; mixez 10 à 15 secondes à vitesse 6.
- Saupoudrez un peu de farine si nécessaire et videz la pâte.
- Note: vous pouvez utiliser la pâte immédiatement ou la laisser reposer.

■ La quiche lorraine

Thermomix : 5 mn + 30 mn de cuisson au four
+ préparation et repos de la pâte.



- pâte Brisée
- 200 g de lard de poitrine maigre demi-sel blanchi ou de jambon ou de bacon
- 1/2 gobelet de farine
- 45 g de beurre
- 2 1/2 gobelets de lait
- 3 œufs
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé
- sel - poivre

- Abaissez la pâte et garnissez-en une tourtière beurrée; piquez le fond de place en place avec les dents d'une fourchette; mettez à four moyen thermostat 5/6, 180° pendant 10 mn.
- Introduisez la farine, le beurre, le lait, le sel et le poivre dans le bol; réglez 5 mn à 90, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie ajoutez les œufs, la crème fraîche et la moitié du gruyère râpé.
- Répartissez le lard en dés sur la pâte puis ajoutez le contenu du bol; saupoudrez du reste de gruyère et remettez à four moyen pendant 20 mn.
- Servez très chaud à la sortie du four.

Variantes :

- La quiche aux champignons
 - Remplacez le lard par 300 g de champignons, lavés, broyés et coupés en lamelles.
- La quiche au poisson
 - Remplacez le lard par 300 g de restes de poisson cuits ou de filets frais ou surgelés pochés quelques minutes dans un court bouillon.

■ Les émincés de bœuf à la hongroise



Thermomix exclusivement : 25 mn
+ 2 heures pour la marinade

- 500 g de steak épais (faux-filet ou rumsteak)
- 4 oignons moyens
- 1 gobelet de vin blanc
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- thym, laurier
- sel, poivre
- 2 gobelets de crème fraîche liquide (soit 20 cl)
- 1 cuillerée à soupe de paprika

- Coupez la viande en lamelles.
 - Mettez-les à mariner dans un mélange de : 1 oignon en rondelles, vin blanc, huile, thym, laurier, poivre; retournez bien toutes les lamelles de viande dans le mélange; laissez mariner 2 heures environ.
 - Egouttez la viande et déposez-la dans le panier.
 - Passez la marinade et versez-la dans le bol; ajoutez la crème, le paprika, du sel et du poivre puis introduisez le panier.
 - Réglez 25 mn à 100, vitesse 1.
 - Servez les émincés de bœufs recouverts de sauce.
- Note : vous pouvez accompagner les émincés de bœuf à la hongroise, de pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur, de riz ou de pâtes. N'oubliez pas de les saupoudrer joliment de paprika, au dernier moment.

■ Le jambon au Porto



Thermomix exclusivement : 16 mn

- 4 belles tranches de jambon cuit
- 150 g de champignons de Paris
- 25 g de beurre
- 1/2 gobelet de farine
- 1/2 tablette de bouillon
- sel, poivre
- 3/4 de gobelet de Porto

- Roulez les tranches de jambon et déposez-les dans le panier; ajoutez les champignons nettoyés et émincés.
- Introduisez le reste des ingrédients dans le bol excepté le Porto, ajoutez 2,5 gobelets d'eau, déposez-y le panier.
- Réglez 15 mn à 100, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie, introduisez le Porto par l'orifice du couvercle; laissez tourner une minute.
- Rectifiez l'assaisonnement puis servez aussitôt le contenu du panier nappé de la sauce.

■ Le saucisson chaud, pommes à l'huile



Thermomix exclusivement : 30 mn

- 4 pommes de terre moyennes
- 2 saucisses de Montbéliard ou 1 petit saucisson à cuire (fumé ou non)
- 2 gobelets de vin blanc
- 4 échalotes
- sel, poivre
- 1 petit gobelet d'huile
- persil

- Déposez dans le panier : 2 échalotes en tranches, les pommes de terre coupées en très petits dés et les saucisses ou saucisson en tranches un peu épaisses.
- Dans le bol du Thermomix introduisez 2 échalotes, 1/2 gobelet d'eau, le vin blanc, du sel et du poivre. Déposez-y le panier rempli; réglez 30 mn à 100, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie versez le contenu du panier dans un saladier; arrosez d'huile et d'1/2 gobelet de vin de cuisson. Remuez; rectifiez l'assaisonnement; parsemez de persil haché; servez aussitôt.

■ Les cervelles d'agneau sauce Madère ou Porto



Thermomix exclusivement : 20 mn

- 4 cervelles d'agneau
- sel, poivre
- 1 cuillerée à soupe de câpres
- 1 cuillerée à soupe de moutarde forte
- 2 belles échalotes
- 2 gobelets de crème fraîche soit 20 cl
- 1 gobelet de lait
- 1 cuillerée à café de Maïzena
- 1 gobelet de Madère ou de Porto

- Salez et poivrez les cervelles; déposez-les dans le panier avec les câpres.
- Introduisez le reste des ingrédients dans le bol puis déposez-y le panier; réglez 20 mn à 100, vitesse 1.
- Rectifiez l'assaisonnement puis servez aussitôt les cervelles nappées de la sauce.

■ Les carottes râpées



Thermomix exclusivement : 15 secondes

- 500 g de carottes
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre
- 4 cuillerées à soupe d'huile
- sel, poivre

- Introduisez tous les ingrédients dans le bol; mixez 10 à 15 secondes à vitesse 3 en aidant avec la spatule.
- Note : Vous pouvez introduire 2 branches de persil coupées en deux ou trois morceaux et une ou deux échalotes en même temps que les autres ingrédients.

■ La purée de fonds d'artichauts



Thermomix : 6 mn - 5 mn de cuisson
pour les fonds d'artichauts

- 40 g de beurre
- 1/2 gobelet de farine
- 2 gobelets de lait
- sel, poivre
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 1 boîte 4/4 de fonds d'artichauts

- Introduisez le beurre, la farine, le lait, du sel et du poivre dans le bol; réglez 5 mn à 100, vitesse 1.
- Mettez les fonds d'artichauts 5 mn dans de l'eau bouillante; égouttez-les bien.
- Ajoutez-les au contenu du bol ainsi que la crème fraîche; mixez 1 minute à vitesse 8.

■ La crème pâtissière



Thermomix exclusivement : 7 mn

- 1 petit gobelet de farine
- 2 œufs entiers et 2 jaunes
- 1 cuillerée à soupe de sucre vanillé
- 1 1/2 gobelet de sucre semoule
- 5 gobelets de lait soit 1/2 litre

- Introduisez tous les ingrédients dans le bol; réglez 7 mn à 100, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie mixez 5 secondes à vitesse 12 et videz aussitôt.
- Note : sert à fourrer des gâteaux.

■ La mousse au chocolat



Thermomix : 3 à 4 mn - blancs en neige.

- 125 g de chocolat à croquer
- 2 gobelets de sucre
- 1 gobelet de crème fraîche
- 3 œufs

- Mixez le chocolat coupé en morceaux 30 secondes à vitesse 6; ajoutez le sucre et la crème; réglez 3 mn à 50, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie ajoutez les jaunes d'œufs et laissez tourner quelques secondes.
- Videz dans un saladier et ajoutez délicatement les blancs montés en neige.
- Servez très frais.

■ Le gâteau Nicole



Thermomix : 1 mn 1 2 - cuisson au four 40 mn

- 2 gobelets 1/2 de sucre
- 4 gobelets de farine
- 3 œufs
- 1 paquet de levure

- Introduisez le sucre et les œufs dans le bol; ajoutez 1 gobelet 1/2 d'eau; mixez 1 mn à vitesse 4.
- Ajoutez la farine et la levure; mixez 15 secondes à vitesse 6 en aidant avec la spatule.
- Versez dans un moule à manqué beurré; faites cuire 40 mn à four moyen thermostat 5, 150°.

Note : quand le gâteau est froid, vous pouvez le couper en deux et le fourrer et le napper de confiture ou de crème pâtissière.

■ L'ardéchois



Thermomix : 3 mn 1 2 - cuisson au four 40 mn

- 2 œufs
- 1 gobelet de sucre
- 1/4 de gobelet de rhum
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre
- 250 g de crème de marrons vanillée
- ou 3 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 2 gobelets de farine
- 1 sachet de levure

- Introduisez les œufs, le sucre, le rhum et le sel dans le bol; mixez 1 mn à vitesse 4.
- Ajoutez le beurre et la crème de marrons; réglez 2 mn à 50, vitesse 1.
- Ajoutez la farine et la levure; mixez 30 secondes à vitesse 4 en aidant avec la spatule.
- Versez dans un moule à manqué beurré; faites cuire 40 mn à four moyen thermostat 5, 150°.

■ Le sorbet ananas



- 1 ananas moyen
- 1 à 2 gobelets de sucre en poudre selon votre goût
- 2 cuillerées à café de sucre vanillé
- 1/2 gobelet de jus de citron
- 1/2 gobelet de rhum ou d'eau
- 1 blanc d'œuf

- Retirez la pulpe d'un ananas moyen. Mettez les morceaux dans le congélateur ou le freezer du réfrigérateur, de façon à ce qu'ils soient gelés.
- Introduisez les sucres dans le bol; mixez 10 secondes à vitesse 12; ajoutez le reste des ingrédients.
- Mixez 1 minute à vitesse 8 en aidant avec la spatule.
- Éventuellement, arrêtez, retirez le couvercle et faites redescendre les morceaux qui pourraient se coller aux parois, puis passez progressivement à vitesse 12 en remuant toujours jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.
- Servez aussitôt.

Variantes :



■ Sorbet poire

- Remplacez l'ananas par 4 poires bien mûres coupées en quatre (pour ôter le cœur) et le rhum par de l'alcool de poire ou du jus de fruits.



■ Sorbet fraises-framboises

- Remplacez l'ananas par 300 g de fruits et le rhum par du kirsch ou du jus de fruits.