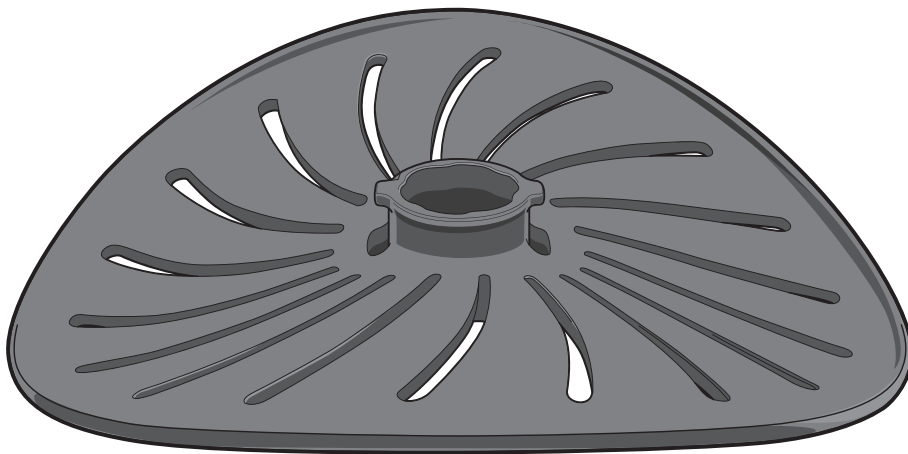


thermomix

THERMOMIX® BLADE COVER

USER MANUAL / MANUEL D'UTILISATION / MANUAL DE
INSTRUCCIONES / INSTRUKCJA OBSŁUGI / 使用说明书



US MX CA • V 1.0 • 25905 05/19



ENGLISH	3
FRANÇAIS.....	31
ESPAÑOL.....	59
POLSKI.....	87
CHINESE (SIMPLIFIED)	117

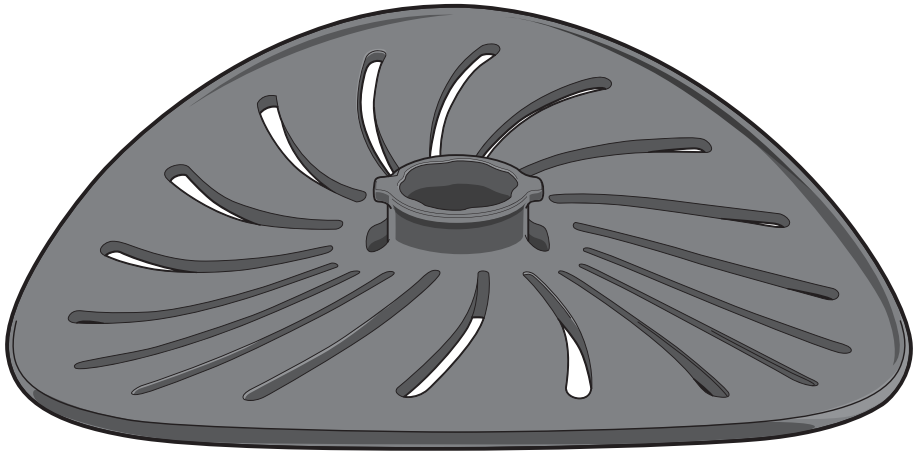




thermomix

en

USER MANUAL BLADE COVER



VORWERK





COPYRIGHT

The copyright for text, design, photography and illustrations lies with Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, saved, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the express prior consent of Vorwerk International & Co. KmG.

TABLE OF CONTENTS

1	BEFORE YOU START	6
1.1	Product description	6
1.2	Storing of product documentation.....	7
1.3	Applicable documents.....	7
2	FOR YOUR SAFETY	8
2.1	Hazards and Safety Instructions.....	8
2.2	Safety Alert Symbols and Signal Words	14
2.3	Obligations of the user.....	15
3	INTENDED USE	16
4	OPERATION	18
4.1	Inserting the blade cover	20
4.2	Sous-vide with the blade cover	20
4.2.1	Removing the blade cover insert.....	22
4.3	Slow cooking with the blade cover.....	23
4.3.1	Removing the blade cover.....	24
5	CLEANING	25
6	CUSTOMER CARE	26
7	WARRANTY/LIABILITY FOR MATERIAL DEFECTS	28
8	DISPOSAL	29

1 BEFORE YOU START

As a Thermomix® user, you are already familiar with the appliance and its accessories.

This manual will instruct you with regard to the use of the blade cover insert for your Thermomix® TM5 or TM6™.

1. Read the corresponding instruction manual carefully before using it for the first time.
2. You must also read and observe the instruction manual of the Thermomix® TM5 or TM6™, which is supplied with your appliance.

1.1 PRODUCT DESCRIPTION

Your new blade cover prevents the contents from coming into contact with the mixing knife, allowing for low-temperature cooking (slow cooking or sous-vide) with your Thermomix®.

Low-temperature cooking not only enables you to prepare juicy and tender meat and fish, but also preserves the vitamins, minerals and colors of vegetables. This gentle preparation process makes food even more flavorful.

SOUS-VIDE

Sous-vide involves sealing food (e.g. meat, fish or vegetables) in a vacuum pouch and cooking this in a temperature-controlled water bath while stirring evenly. The aim is for the target core



temperature to be transmitted directly to the food via the water. The blade cover shields the pouch and food from the mixing knife.

en

SLOW COOKING

Slow cooking involves cooking food at low temperatures, directly in liquid, unlocking intense spices and aromas. This gentle method prevents the food from sticking or getting burned, while the blade cover prevents the food from being chopped by the mixing knife.

COMPATIBILITY

The blade cover can be used in the Thermomix® TM6™ and in the Thermomix® TM5.

1.2 STORING OF PRODUCT DOCUMENTATION

Retain this instruction manual for future reference. It is an important part of the blade cover and must be kept with the accessory if you pass this on to someone else.

1.3 APPLICABLE DOCUMENTS

- Blade cover insert instruction manual
- Thermomix® TM5 instruction manual
- Thermomix® TM6™ instruction manual

2 FOR YOUR SAFETY

Safety is an essential part of every Vorwerk product.

However, the product safety of the Thermomix® and the corresponding accessories can only be ensured if this chapter and the warning notices in the following chapters are observed.

Note The blade cover is designed exclusively for the Thermomix® TM6™ and Thermomix® TM5 and may not be used with older predecessor models.

2.1 HAZARDS AND SAFETY INSTRUCTIONS

Risk to health

Sous-vide and slow cooking both involve cooking food at low temperatures. Due to the low cooking temperatures used, it is possible for germs to spread on the food and cause illness.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Immediately after the food has been prepared, it must be consumed.
- Meat and poultry must be briefly roasted following the sous-vide process. This is in order to reduce the number of potential germs on the surface of the food that may cause illness.

Risk to health

All of the accessories for the Thermomix® specifically designed for use with the Thermomix® and could be damaged if not used properly.

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.
- To rule out any potential health risks, never use the butterfly whisk when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting).
- Ensure that the blade cover is securely inserted. If you notice that the blade cover has detached itself from the knife, use a spatula to press it back down again. Failure to do this may lead to the blade cover being damaged.
- Should an accessory become damaged, stop using it and replace it immediately.

Risk of injury If accessories get caught in the mixing knife when the appliance is running, small splinters and sharp edges could cause injury.

- Use only Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display.
- If any accessories are damaged by the mixing knife, discard the food and contact Customer Care or your Thermomix® representative for replacement accessories.
- Do not place frozen food in the sous-vide pouch.
- **Never** use the blade cover together with glass jars that are suitable for sous-vide cooking in a cooking pot (e.g. preserving jars or mason jars).

Risk of scalding**Hot liquid or hot food could splash and cause burns if it comes into contact with your skin or clothing.**

- The filled sous-vide pouch and the water must not combine to exceed the "max mark" of the mixing bowl (maximum filling quantity 75oz/2.2-liter).
- Remove the hot sous-vide pouch with care.
- Proceed with caution when transferring the food following the long cooking process. As the blade cover is not secured, this may fall out when removing the food and lead to splashing.

Risk of scalding

If the opening in the mixing bowl lid is firmly sealed, excess pressure can build up in the mixing bowl during the cooking process. The hot contents may erupt from the appliance and cause scalding.

- Never use any items other than original accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard, Varoma® dish) as protection against splashes from the opening of the mixing bowl lid.
- Ensure that the sous-vide pouch is no larger than 7.8 x 11.8 inches.
- When vacuum packing the food, use only boil-proof pouches that are suitable for sous-vide cooking and freezing. Pay attention to the stated service life (cooking time for a single use) when purchasing pouches.
- Observe the temperature specifications in the recipe and in the instruction manual. Do not use a higher temperature under any circumstances.
- The blade cover attachment may only be used at temperatures up to 208°F (98°C). Never use the Varoma® function or the maximum temperature in combination with the blade cover attachment.
- To allow steam to escape at all times and prevent excess pressure, ensure the opening in the mixing bowl lid is never blocked or covered – either from the inside (e.g. by the contents) or from the outside (e.g. by a towel).
- If you notice during the cooking process that the opening in the mixing bowl lid is blocked, unplug Thermomix®. Do **not** touch the controls.

en

Risk of injury The use of attachments, accessories or items that are neither recommended nor sold by Vorwerk, or the use of defective or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.

- Use only the recommended original Vorwerk accessories.
- Only use the blade cover attachment in the Thermomix® TM6™ or TM5 and never in any older predecessor models.
- Do not make any modifications to the blade cover.
- Never use the blade cover attachment if it is damaged.

Risk of damage If the blade cover attachment comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break.

- Ensure that the blade cover attachment is correctly positioned on the mixing knife before setting the speed.
- Never exceed **speed 1** and only use **reverse rotation**.
- Do not use the blade cover attachment in combination with other accessories (e.g. butterfly attachment or simmering basket).
- Do not add any foods that could damage or block the blade cover attachment. Always refer to the instructions of the recipe to use the right type and amount of food.



Damage Risk If the mixing bowl and mixing knife are in contact with water, other liquids or food residues for a long time, they could get damaged.

- Clean and dry the components shortly after use.
- Because of variations in water quality, it is also possible for rust to form in the mixing bowl when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting). Therefore please follow the instructions on adding special ingredients (e.g. citric acid) to the cooking water.

en

2.2 SAFETY ALERT SYMBOLS AND SIGNAL WORDS



This is a safety alert symbol. It is used to warn of potential risks of injury. Comply with all safety instructions following the symbol to avoid potential hazards that can cause injury or death.

SIGNAL WORDS

Be aware of the signal words **DANGER**, **WARNING**, **CAUTION** and **NOTICE** as they relate to safety notes. These are the signal words for the respective safety notes:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



NOTICE

Used to address practices not related to physical injury.



2.3 OBLIGATIONS OF THE USER

To ensure that your appliance operates correctly, please follow the guidelines below:

1. Please read the instruction manual and all accompanying documents carefully.
2. Store the manual in a safe place near the appliance.
3. Ensure that any damage to the appliance is repaired by the manufacturer without delay.

en

3 INTENDED USE

The accessory has been manufactured and tested in line with the latest technological and safety standards. Use this accessory only for its intended purpose in order to prevent risks to you and other people and to prevent damage to the accessory or other property and equipment.

As an accessory for the Thermomix® TM6™ and Thermomix® TM5, the blade cover insert is suitable for household or similar use.

Using the blade cover attachment, you can cook food in the mixing bowl at temperatures up to 208°F (98°C) without it coming into contact with the mixing knife. This means that food can be gently cooked at low temperatures in a suitable pouch, either in a water bath (sous-vide) or in liquid (slow cooking). If sufficient liquid is present, the blade cover insert can also be used for recipes for which the volume of the simmering basket is too small for the amount of food or to prevent food from coming into contact with the mixing knife.

The accessory is exclusively intended for use by adults. It may not be used by children – not even when supervised by an adult. Children should always be kept away from appliances in operation.

Please ensure you warn children of the potential dangers of heat/steam development, hot condensation and hot surfaces.



The accessory may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, only if they are supervised or instructed with regard to the safe use of the appliance and understand the resulting hazards.

This appliance may only be used for its intended purpose. No other use is permitted. The manufacturer bears no responsibility for damages resulting from improper use. If the appliance is subject to technical modifications, the warranty shall be rendered invalid.

When working with the Thermomix® and the accessory, please observe all accompanying documentation as well as the instructions on the display. The manufacturer accepts no liability for damages resulting from improper use.

en

4 OPERATION

The blade cover is a plastic accessory that is placed on the mixing knife. It can be used for gently cooking food.

WARNING



Risk of injury

The use of attachments, accessories or items that are neither recommended nor sold by Vorwerk, or the use of defective or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.

- Use only the recommended original Vorwerk accessories.
- Only use the blade cover attachment in the Thermomix® TM6™ or TM5 and never in any older predecessor models.
- Do not make any modifications to the blade cover.
- Never use the blade cover attachment if it is damaged.



WARNING



Risk to health

Sous-vide and slow cooking both involve cooking food at low temperatures. Due to the low cooking temperatures used, it is possible for germs to spread on the food and cause illness.

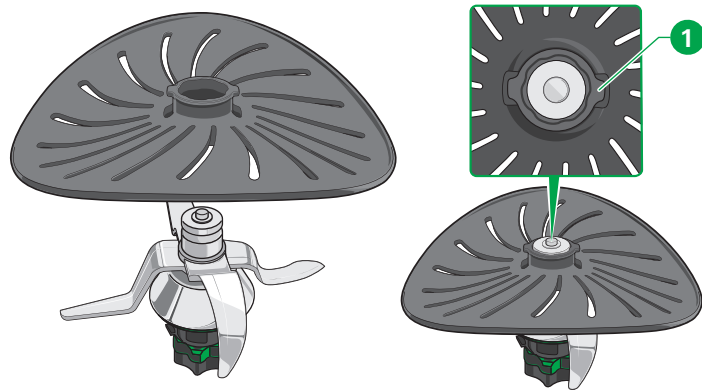
- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Immediately after the food has been prepared, it must be consumed.
- Meat and poultry must be briefly roasted following the sous-vide process. This is in order to reduce the number of potential germs on the surface of the food that may cause illness.

en

Notes Please note the following:

1. The speed must not exceed 1.
2. The blade cover may only be used in reverse rotation.

4.1 INSERTING THE BLADE COVER



1. Place the blade cover onto the mixing knife from above. The side featuring the two grippers (1) must face upwards.
2. Ensure that the blade cover is correctly attached.

4.2 SOUS-VIDE WITH THE BLADE COVER

1. Ensure that the blade cover is properly inserted; see [Inserting the blade cover](#) [▶ 20].
2. Pour the amount of water specified in the recipe into the mixing bowl. Ensure that the water level does not exceed the 'max' marking after adding the pouch. In case of doubt, place the pouch into the water to test the level and reduce the amount of water if necessary.



3. Add any extra ingredients required. Follow the instructions on the display while doing so.
4. Set the desired temperature on the display of your Thermomix®.
5. On the display of your Thermomix®, set the rotation direction to reverse.
6. On the display of your Thermomix®, set the speed to a maximum of 1.
⇒ *The water in the mixing bowl is heated up to the desired cooking temperature.*
7. Place the sealed vacuum pouch into the mixing bowl once the desired cooking temperature of the water has been reached.
8. Set the desired cooking time on the display of your Thermomix®.
9. On the display of your Thermomix®, set the rotation direction to reverse.
10. On the display of your Thermomix®, set the speed to a maximum of 1.
⇒ *The cooking process starts.*

4.2.1 REMOVING THE BLADE COVER INSERT

WARNING



Risk of scalding

Hot liquid or hot food could splash and cause burns if it comes into contact with your skin or clothing.

- The filled sous-vide pouch and the water must not combine to exceed the "max mark" of the mixing bowl (maximum filling quantity 75oz/2.2-liter).
- Remove the hot sous-vide pouch with care.
- Proceed with caution when transferring the food following the long cooking process. As the blade cover is not secured, this may fall out when removing the food and lead to splashing.

Note Please note that the blade cover attachment is placed only on the mixing knife. It may detach itself from the mixing knife, e.g. when pouring out the water, and fall out of the mixing bowl.

1. Following the cooking and cool-down period, remove the mixing bowl from the base unit.
2. Remove the mixing bowl lid from the mixing bowl.
3. Carefully remove the hot sous-vide pouch from the mixing bowl.
Use a pair of kitchen tongs or another suitable kitchen utensil for this purpose.
4. Pour the water out of the mixing bowl.

5. Only remove the blade cover once the remaining contents have cooled down. Carefully grip the center of the blade cover and pull it upwards to remove it from the mixing knife.

en

4.3 SLOW COOKING WITH THE BLADE COVER

1. Ensure that the blade cover is properly inserted; see [Inserting the blade cover](#) [▶ 20].
2. Take the food specified in the recipe and add it to the mixing bowl.
Make sure that the maximum filling capacity is not exceeded.
3. Set the desired time and temperature on the display of your Thermomix®.
4. On the display of your Thermomix®, set the rotation direction to reverse.
5. On the display of your Thermomix®, set the speed to a maximum of 1.
⇒ *The cooking process starts.*

4.3.1 REMOVING THE BLADE COVER

WARNING



Risk of scalding

Hot liquid or hot food could splash and cause burns if it comes into contact with your skin or clothing.

- Proceed with caution when transferring the food following the long cooking process. As the blade cover is not secured, this may fall out when removing the food and lead to splashing.

Note Please note that the blade cover is placed only on the mixing knife. It may detach itself from the mixing knife, e.g. when transferring the food, and fall out of the mixing bowl.

1. Following the cooking and cool-down period, remove the mixing bowl from the base unit.
2. Remove the mixing bowl lid from the mixing bowl.
3. Scoop the food out of the mixing bowl using a ladle.
4. Only remove the blade cover once the remaining contents have cooled down. Carefully grip the center of the blade cover and pull it upwards to remove it from the mixing knife.
5. Alternatively, you can carefully transfer the food to a large bowl. When doing so, note that the blade cover may fall into the bowl together with the food. If this should happen, you can carefully remove the blade cover from the bowl using a pair of kitchen tongs or another suitable kitchen utensil.



5 CLEANING

en

Information The blade cover can be cleaned in a dishwasher.

1. Place the loose blade cover into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.
2. The blade cover can also be cleaned by hand, ideally using a dishwashing brush.

Note Clean the blade cover thoroughly after each use.

6 CUSTOMER CARE

USA

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd
Thousand Oaks, CA 91362

Customer Care USA

Telephone: +1 (888) VORWERK (8679375)

E-Mail: service@thermomix.us

Visit www.thermomix.com to find your nearest Vorwerk Service Center.

CANADA

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre
505 Burrard Street, Box 11
Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

Customer Care Canada

Telephone: +1 (855) 867-9904

E-Mail: service@thermomix.ca

Visit www.thermomix.ca to find your nearest Vorwerk Service Center.



MEXICO

Vorwerk Mexico

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, Mexico

Customer Care Mexico

Telephone: 01800 200 1121

E-Mail: contacto@thermomix.com.mx

Visit www.thermomix.mx to find your nearest Vorwerk Service Center.

MANUFACTURER

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Germany

www.vorwerk-elektrowerke.de

For more information on your nearest customer service centre, please contact your Thermomix® Advisor or the official Vorwerk distributor in your country, or visit our website at www.thermomix.com.

This instruction manual is available in other languages at <http://thermomix.vorwerk.com>



7 WARRANTY/LIABILITY FOR MATERIAL DEFECTS

Never use the Thermomix® in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix® for the Thermomix®. If you fail to observe these instructions, your warranty and the liability for material defects shall be rendered void.





8 DISPOSAL

en

This original Vorwerk accessory is largely made from recyclable raw materials. You can dispose of this accessory at a collection point.

This accessory must not be disposed of with household waste.

1. Ensure that this accessory is disposed of properly.
2. Observe the applicable national specifications.



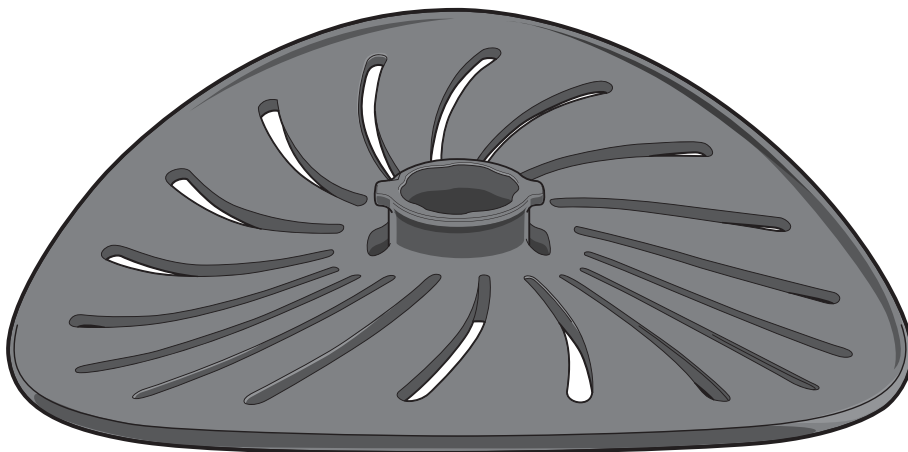
30



thermomix

MANUEL D'UTILISATION DISQUE CUISSON

fr



VORWERK



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.



SOMMAIRE

1	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	34
1.1	Description du produit.....	34
1.2	Conservation des documents	35
1.3	Documents applicables	35
2	POUR VOTRE SÉCURITÉ	36
2.1	Risques et consignes de sécurité	36
2.2	Symboles de sécurité et signaux verbaux.....	42
2.3	Obligations de l'utilisateur.....	43
3	UTILISATION CONFORME	44
4	UTILISATION	46
4.1	Insérer le disque cuisson.....	48
4.2	Cuisson sous-vide avec le disque cuisson.....	48
4.2.1	Retirer le disque cuisson	50
4.3	Cuisson lente avec le disque cuisson	51
4.3.1	Retirer le disque cuisson	52
5	NETTOYAGE.....	54
6	SERVICE CLIENTS.....	55
7	GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS.....	57
8	RECYCLAGE.....	58

1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

En tant qu'utilisateur du Thermomix®, vous êtes déjà familiarisé avec l'appareil et ses accessoires.

Le présent manuel a pour objectif de vous familiariser avec l'utilisation du disque cuisson pour votre Thermomix® TM5 ou TM6.

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation associé avant sa première utilisation.
2. Lisez et observez également le manuel d'utilisation du Thermomix® TM5 ou TM6 fourni avec l'appareil.

1.1 DESCRIPTION DU PRODUIT

Votre nouveau disque cuisson protège les aliments à cuire de tout contact avec l'ensemble couteaux. Il vous permet de cuire à basse température (cuisson lente ou sous-vide) dans votre Thermomix®.

Cuits à basse température, viandes et poissons restent tendres et juteux, les légumes conservent leur belle couleur, vitamines et minéraux étant également préservés. Grâce à la préparation en douceur, la saveur des aliments est encore plus intense.

CUISSON SOUS VIDE

Le principe de la cuisson sous-vide est de placer des aliments (par ex. viande, poisson ou légumes) dans un sac sous-vide dont on aura ôté l'air, puis de les cuire dans l'eau à basse température en remuant régulièrement. L'objectif est que la température à

cœur ciblée soit transmise directement aux ingrédients via l'eau. Le disque cuisson protège le sac, et donc ce qu'il contient de tout contact avec l'ensemble couteaux.

CUISSON LENTE

Avec la cuisson lente, les aliments sont cuits directement dans le jus de cuisson, ce qui permet aux épices et arômes de se développer intensément. Cette méthode douce empêche les aliments d'accrocher au fond, tandis que le disque cuisson évite aux aliments en cours de cuisson d'être hachés.

COMPATIBILITÉ

Le disque cuisson s'utilise aussi bien avec le Thermomix® TM6 qu'avec le Thermomix® TM5.

1.2 CONSERVATION DES DOCUMENTS

Conservez ce manuel d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure. Il est une partie intégrante de l'accessoire et doit être joint au disque cuisson si ce dernier est prêté ou cédé à une autre personne.

1.3 DOCUMENTS APPLICABLES

- Manuel d'utilisation disque cuisson
- Manuel d'utilisation Thermomix® TM5
- Manuel d'utilisation Thermomix® TM6

fr

2 POUR VOTRE SÉCURITÉ

La sécurité est l'un des critères de qualité essentiels à tous les produits Vorwerk.

La sécurité du Thermomix® et de ses accessoires ne peut cependant être assurée que si les instructions des chapitres qui suivent sont observées.

Remarque Le disque cuisson a été conçu pour l'utilisation exclusive avec Thermomix® TM6 et Thermomix® TM5 et ne doit pas être utilisé avec les modèles de Thermomix® antérieurs.

2.1 RISQUES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Mise en danger de la santé

Lors de la cuisson sous-vide ou de la cuisson lente, les aliments sont cuits à basse température, ce qui peut favoriser la prolifération de germes pathogènes sur les aliments.

- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Consommez les aliments cuisinés directement après leur préparation.
- Saisissez brièvement viandes et volailles après la cuisson sous-vide pour réduire le nombre de germes pathogènes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits.

Mise en danger de la santé

En principe, les accessoires du Thermomix® ont été conçus pour une utilisation spécifique sur ou avec Thermomix®. Dans le cas d'une utilisation inappropriée des accessoires, l'utilisateur risque de subir des dégâts .

- N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées.
- N'utilisez pas la spatule dans des casseroles et poêles brûlantes.
- Pour écarter tout risque potentiel pour la santé, n'utilisez jamais le fouet lors de cuissons prolongées (cuissons lente ou sous-vide, fermentation).
- Veillez à ce que le disque cuisson soit correctement mis en place. Si vous constatez que le disque cuisson s'est détaché de l'ensemble couteaux, refixez-le à l'aide de la spatule. En cas de mauvais positionnement, le disque cuisson peut être endommagé.
- Si toutefois un accessoire est endommagé, ne l'utilisez plus et remplacez-le immédiatement.

fr

Risque de blessure

Si des accessoires sont saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement, vous risquez d'être blessé par de petits éclats et des morceaux coupants.

- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés par l'ensemble couteaux, jetez les aliments et contactez le service clients ou votre conseiller/conseillère Thermomix® pour remplacer les accessoires.
- Ne remplissez pas le sachet sous-vide d'aliments congelés.
- N'utilisez **jamais** le disque cuisson avec des bocaux en verre adaptés à la cuisson sous-vide dans une marmite ou un fait-tout (p.ex. bocaux, pots Mason).

Risque de brûlure

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures au contact de la peau ou des vêtements de l'utilisateur.

- Le niveau de l'eau, une fois le sac scellé plongé dans le bol de mixage, ne doit jamais dépasser la capacité maximale de 75 oz/ 2,2 litres du bol de mixage (marquage « max »).
- En fin de cuisson, retirez le sac chaud avec précaution.
- Soyez prudent lors de la manipulation de la nourriture après une période de cuisson prolongée. Le disque cuisson n'étant pas fixé, il peut se déplacer lors du retrait de la nourriture et ainsi provoquer des éclaboussures.

Risque de brûlure

Si, en cours de cuisson, l'orifice du couvercle du bol de mixage se trouve obstrué, un excès de pression peut s'accumuler dans le bol au cours de la cuisson, et risquer de vous brûler en étant projeté hors du bol.

- N'utilisez jamais des objets autres que les accessoires d'origine (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections, Varoma®) comme protection contre les projections qui s'échappent de l'orifice du couvercle du bol.
- Assurez-vous que le sac sous-vide ne dépasse pas 7,8 x 11,8 pouces / 20 x 30 cm.
- Lors de la cuisson sous-vide, utilisez uniquement des sacs adaptés à la cuisson sous-vide et à la congélation. Lors de l'achat, veillez à la durée d'utilisation prescrite (temps de cuisson pour une application).
- Respectez les températures indiquées dans la recette et dans le manuel d'utilisation. N'utilisez en aucun cas des températures plus élevées.
- N'utilisez jamais le disque cuisson à des températures supérieures à 98 °C. N'utilisez jamais le disque cuisson avec la température Varoma ou avec des températures maximales.
- Si, en cours de cuisson, vous vous apercevez que l'orifice du couvercle du bol est obstrué, débranchez la prise secteur du Thermomix®. **Ne touchez pas** les commandes.
- Pour que la vapeur puisse s'échapper à tout moment et empêcher toute surpression, veillez toujours à ce que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué de l'intérieur (aliments, par exemple) ou couvert de l'extérieur (torchon, par exemple).

fr

Risque de blessure

L'utilisation d'accessoires ou d'objets non recommandés ou vendus par Vorwerk ainsi que l'utilisation d'accessoires défectueux ou non compatibles peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- Utilisez uniquement les accessoires Vorwerk originaux recommandés.
- Utilisez le disque cuisson exclusivement avec Thermomix® TM6 ou TM5 et jamais avec des modèles de générations antérieures.
- N'apportez aucune modification au disque cuisson.
- N'utilisez jamais le disque cuisson lorsqu'il est endommagé.

Risque d'endommagement

Si le disque cuisson entre en contact avec l'ensemble couteaux ou autres accessoires en fonctionnement, il risque de se casser.

- Assurez-vous que le disque cuisson soit correctement posé sur l'ensemble couteaux avant de régler la vitesse.
- N'excédez en aucun cas la **vitesse 1** et activez toujours la fonction **Sens inverse**.
- N'utilisez pas le disque cuisson avec d'autres accessoires (le fouet ou le panier cuisson, par exemple).
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le disque cuisson. Suivez toujours les indications de la recette concernant la nature et la quantité des aliments à cuire.



Risque d'endommagement

Lorsque le bol de mixage et l'ensemble couteaux sont en contact prolongé avec de l'eau, un autre liquide ou des restes de nourritures, ils risquent d'être endommagés.

- Nettoyez les composants rapidement après leur utilisation.
- Les différentes qualités d'eau peuvent favoriser la formation de rouille dans le bol de mixage en cas de durées de cuisson prolongées (cuisson lente, cuisson sous vide, fermentation). Veuillez tenir compte des remarques concernant l'ajout d'ingrédients spéciaux (p.ex. acide citrique) dans l'eau de cuisson.

fr

2.2 SYMBOLES DE SÉCURITÉ ET SIGNAUX VERBAUX



Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous avertir de risques potentiels de blessures corporelles. Veuillez respecter tous les messages de sécurité qui accompagnent ce symbole pour éviter tout risque de décès ou de blessure.

SIGNAUX VERBAUX

Veuillez noter l'utilisation des signaux verbaux DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et REMARQUE qui accompagnent ces messages de sécurité. Le signal verbal de chaque message a été sélectionné en respectant les directives suivantes :



DANGER

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, peut entraîner des blessures légères à modérément graves.

**REMARQUE**

est utilisé pour indiquer des pratiques qui ne sont pas associées à des blessures physiques.

2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

fr

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

1. Observez le manuel d'utilisation et tous les documents associés.
2. Conservez le manuel à proximité de l'appareil.
3. Faites immédiatement réparer par le fabricant les dommages survenus sur l'appareil.

3 UTILISATION CONFORME

Les accessoires ont été fabriqués et contrôlés conformément à l'état de l'art et à la réglementation généralement reconnue en matière de sécurité. Les accessoires ne doivent être utilisés que pour l'application pour laquelle ils ont été prévus afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur ou des tiers ainsi que tout endommagement des accessoires et d'autres biens.

Le disque cuisson est un accessoire du Thermomix® TM6 et Thermomix® TM5 et destiné à l'usage domestique ou un usage similaire.

Le disque cuisson vous permet de cuire des aliments dans le bol de mixage à des températures n'excédant pas 98 °C, sans que ceux-ci ne soient en contact avec l'ensemble couteaux. Les aliments peuvent être cuits en douceur à basse température dans un sac adapté, plongé dans l'eau (cuisson sous-vide) ou dans un bouillon (cuisson lente). Avec une quantité de liquide suffisante, le disque cuisson peut être utilisé pour préparer de petites quantités d'ingrédients sans avoir à utiliser le panier cuisson, ou lorsque les aliments ne doivent pas entrer en contact avec l'ensemble couteaux.

Les accessoires sont exclusivement destinés à une utilisation par des adultes. Ils ne doivent pas être utilisés par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.

Prévenez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.



Les accessoires peuvent être utilisés 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 leurs utilisations sans risque et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.

fr

Une utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles l'appareil 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 devient caduc.

Pour toute utilisation du Thermomix® et de ses accessoires, 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 incorrecte de l'appareil.

4 UTILISATION

Le disque cuisson est un accessoire en matière plastique posé sur l'ensemble couteaux. Il vous permet de cuire des aliments en douceur.

RISQUE



Risque de blessure

L'utilisation d'accessoires ou d'objets non recommandés ou vendus par Vorwerk ainsi que l'utilisation d'accessoires défectueux ou non compatibles peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- Utilisez uniquement les accessoires Vorwerk originaux recommandés.
- Utilisez le disque cuisson exclusivement avec Thermomix® TM6 ou TM5 et jamais avec des modèles de générations antérieures.
- N'apportez aucune modification au disque cuisson.
- N'utilisez jamais le disque cuisson lorsqu'il est endommagé.

RISQUE



Mise en danger de la santé

Lors de la cuisson sous-vide ou de la cuisson lente, les aliments sont cuits à basse température, ce qui peut favoriser la prolifération de germes pathogènes sur les aliments.

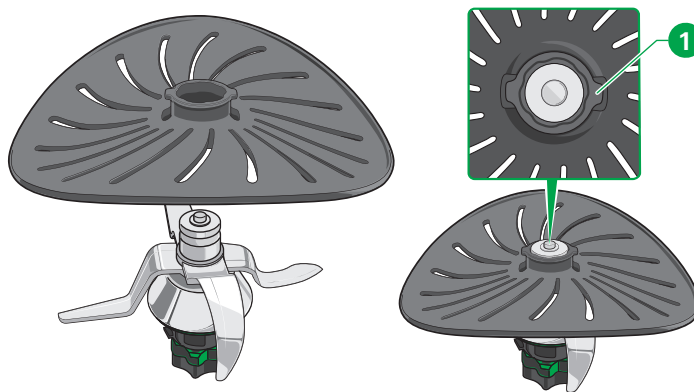
- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Consommez les aliments cuisinés directement après leur préparation.
- Saisissez brièvement viandes et volailles après la cuisson sous-vide pour réduire le nombre de germes pathogènes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits.

fr

Remarques Veuillez observer ce qui suit:

1. La vitesse doit être de 1 maximum.
2. Le disque cuisson ne peut être utilisé qu'avec la fonction Sens inverse.

4.1 INSÉRER LE DISQUE CUISSON



1. Posez le disque cuisson sur l'ensemble couteaux, le côté pourvu de deux languettes (1) tourné vers le haut.
2. Veillez à ce que le disque cuisson soit bien accroché.

4.2 CUISSON SOUS-VIDE AVEC LE DISQUE CUISSON

1. Veillez à ce que le disque cuisson soit correctement mis en place, voir [Insérer le disque cuisson](#) [► 48].
2. Versez dans le bol la quantité d'eau indiquée dans la recette. Assurez-vous, qu'une fois le sac plongé dans l'eau, le niveau de cette dernière n'excède pas le marquage « max ». En cas de doute, mettez le sac dans l'eau à titre d'essai et réduisez la quantité d'eau, le cas échéant.

3. Ajoutez les ingrédients supplémentaires éventuellement requis en suivant les instructions affichées sur l'écran.
4. Réglez la température souhaitée sur l'écran de votre Thermomix®.
5. Activez la fonction Sens inverse sur l'écran de votre Thermomix®.
6. Réglez la vitesse sur 1 maximum sur l'écran de votre Thermomix®.
⇒ *L'eau contenu dans le bol de mixage est chauffée à la température de cuisson souhaitée.*
7. Lorsque la température choisie est atteinte, placez le sac sous-
vide scellé dans le bol de mixage.
8. Réglez le temps de cuisson souhaité sur l'écran de votre Thermomix®.
9. Activez la fonction Sens inverse sur l'écran de votre Thermomix®.
10. Réglez la vitesse sur 1 maximum sur l'écran de votre Thermomix®.
⇒ *La cuisson démarre.*

4.2.1 RETIRER LE DISQUE CUISSON

RISQUE



Risque de brûlure

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures au contact de la peau ou des vêtements de l'utilisateur.

- Le niveau de l'eau, une fois le sac scellé plongé dans le bol de mixage, ne doit jamais dépasser la capacité maximale de 75 oz/ 2,2 litres du bol de mixage (marquage « max »).
- En fin de cuisson, retirez le sac chaud avec précaution.
- Soyez prudent lors de la manipulation de la nourriture après une période de cuisson prolongée. Le disque cuisson n'étant pas fixé, il peut se déplacer lors du retrait de la nourriture et ainsi provoquer des éclaboussures.

Remarque N'oubliez pas que le disque cuisson est uniquement posé sur l'ensemble couteaux. Il peut se détacher de l'ensemble couteaux et tomber du bol de mixage lorsque vous videz l'eau, par exemple.

1. À la fin du temps de cuisson et de refroidissement, ôtez le bol de mixage du bloc moteur.
2. Retirez le couvercle du bol de mixage.
3. Sortez le sac sous-vide chaud du bol avec précaution en utilisant une paire de pinces de cuisine ou tout autre ustensile de cuisine approprié.

4. Videz l'eau du bol de mixage.

Saisissez le centre du disque cuisson avec précaution et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'ensemble couteaux.

4.3 CUISSON LENTE AVEC LE DISQUE CUISSON

fr

1. Veillez à ce que le disque cuisson soit correctement mis en place, voir [Insérer le disque cuisson](#) [► 48].
 2. Mettez les aliments indiqués dans le bol de mixage en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
 3. Réglez le temps et la température souhaités sur l'écran de votre Thermomix®.
 4. Activez la fonction Sens inverse sur l'écran de votre Thermomix®.
 5. Réglez la vitesse sur 1 maximum sur l'écran de votre Thermomix®.
- ⇒ *La cuisson démarre.*

4.3.1 RETIRER LE DISQUE CUISSON

RISQUE



Risque de brûlure

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures au contact de la peau ou des vêtements de l'utilisateur.

- Soyez prudents lors de la manipulation de la nourriture après une période de cuisson prolongée. Le disque cuisson n'étant pas fixé, il peut se déplacer lors du retrait de la nourriture et ainsi provoquer des éclaboussures.

Remarque N'oubliez pas que le disque cuisson est uniquement posé sur l'ensemble couteaux. Il peut se détacher de l'ensemble couteaux et tomber du bol de mixage lorsque vous transvasez les aliments, par exemple.

1. À la fin du temps de cuisson et de refroidissement, ôtez le bol de mixage du bloc moteur.
2. Retirez le couvercle du bol de mixage.
3. Sortez les aliments du bol à l'aide d'une louche.
4. Ne retirez le disque cuisson qu'une fois le contenu du bol refroidi. Saisissez le centre du disque cuisson avec précaution et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'ensemble couteaux.



5. Vous pouvez aussi transvaser les aliments avec précaution dans un grand plat. Dans ce cas, le disque cuisson peut tomber dans le plat avec les aliments. Retirez-le alors avec précaution à l'aide d'une pince de cuisine ou de tout autre ustensile de cuisine approprié.

fr



5 NETTOYAGE

Notes Le disque cuisson peut être lavé au lave-vaisselle.

1. Prenez soin de le mettre dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et une pression des autres ustensiles.
2. Vous pouvez aussi laver le disque cuisson à la main en utilisant une brosse à vaisselle.

Remarque Nettoyez le disque cuisson soigneusement après chaque utilisation.

6 SERVICE CLIENTS

ÉTATS-UNIS

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd
Thousand Oaks, CA 91362

Service Clients États-Unis

Téléphone : +1 (888) VORWERK (8679375)

E-mail : service@thermomix.us

Veillez vous rendre sur www.thermomix.com pour trouver le centre technique Vorwerk le plus proche de chez vous.

CANADA

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre
505 Burrard Street, Box 11
Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

Service Clients Canada

Téléphone : +1 (855) 867-9904

E-mail : service@thermomix.ca

Veillez vous rendre sur www.thermomix.ca pour trouver le centre technique Vorwerk le plus proche de chez vous.

fr

MEXIQUE

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

Service Clients Mexique

Téléphone : 01800 200 1121

E-mail : contacto@thermomix.com.mx

Veillez vous rendre sur www.thermomix.mx pour trouver le centre technique Vorwerk le plus proche de chez vous.

FABRICANT

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Allemagne

www.vorwerk-elektrowerke.de

Pour de plus amples informations sur le Service Clients le plus proche de chez vous, veuillez contacter votre conseiller/ conseillère Thermomix®, la filiale de vente Vorwerk dans votre pays ou vous rendre sur www.thermomix.com.

Ce manuel d'utilisation est disponible dans d'autres langues sur <http://thermomix.vorwerk.com>



7 GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS

Le Thermomix® et ses accessoires ne peuvent être réparés que par le Service Clients de Vorwerk ou par un service technique agréé par Vorwerk.

Utilisez uniquement les accessoires fournis avec Thermomix® ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix®. N'utilisez jamais Thermomix® avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix® pour Thermomix®. Ceci pourrait entraîner l'annulation de votre garantie ou de la responsabilité pour défauts matériels.



fr



8 RECYCLAGE

Les accessoires Vorwerk originaux se composent en grande partie de matières premières recyclables. Vous pouvez les éliminer aux points de collecte prévus à cet effet.

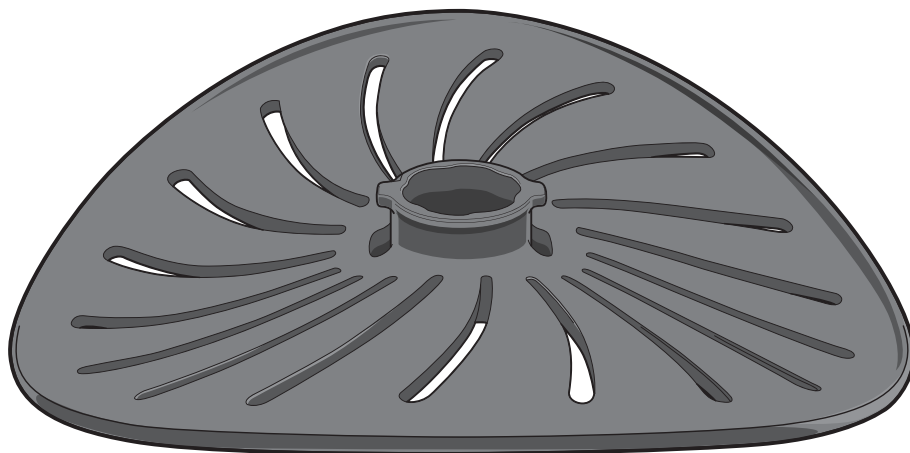
Les accessoires ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers.

1. Veillez à ce que tout accessoire soit éliminé dans les règles de l'art
2. en vous conformant aux prescriptions nationales en vigueur.

thermomix

MANUAL DE INSTRUCCIONES CUBRECUCHILLAS

es



VORWERK



COPYRIGHT

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International & Co. KmG (Suiza). Quedan reservados todos los derechos. No está permitido reproducir, guardar en un sistema de recuperación, transmitir o distribuir por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) todo o parte del contenido de esta publicación sin la previa autorización de Vorwerk International & Co. KmG.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1	ANTES DE EMPEZAR	62
1.1	Descripción del producto	62
1.2	Conservación de los documentos	63
1.3	Documentos vigentes	63
2	PARA SU SEGURIDAD	64
2.1	Peligros e indicaciones de seguridad.....	64
2.2	Palabras de aviso y símbolos de alerta de seguridad.....	69
2.3	Obligaciones del usuario	70
3	UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO	71
4	MANEJO	73
4.1	Colocación del cubrecuchillas	75
4.2	Cocción al vacío con el cubrecuchillas	75
4.2.1	Retirada del cubrecuchillas.....	77
4.3	Cocción lenta con el cubrecuchillas	78
4.3.1	Extracción del cubrecuchillas	79
5	LIMPIEZA	81
6	SERVICIO TÉCNICO	82
7	GARANTÍA	85
8	DESECHADO	86

1 ANTES DE EMPEZAR

Como usuario del Thermomix®, ya conoce tanto el aparato como sus accesorios.

Con este manual sabrá cómo utilizar el cubrecuchillas para su Thermomix® TM5 o TM6.

1. Lea atentamente el manual de instrucciones correspondiente antes de utilizarlo por primera vez.
2. Lea y observe también el manual de instrucciones que se suministra con Thermomix® TM5 o TM6.

1.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Su nuevo cubrecuchillas evita que la comida entre en contacto con el juego de cuchillas. Así podrá cocinar a baja temperatura (cocción lenta o cocción al vacío) con su Thermomix® sin problemas.

Con la cocción a baja temperatura podrá cocinar carne y pescado manteniéndolos tiernos y jugosos, y conservar las vitaminas, minerales y color de las verduras. El sabor de los alimentos quedará más acentuado gracias a esta respetuosa preparación.

COCCIÓN AL VACÍO (COCCIÓN LENTA O A BAJA TEMPERATURA)

En la cocción al vacío, los alimentos (como carne, pescado o verdura) se envasan al vacío en una bolsa y se cocinan a baja temperatura al baño maría y removiendo uniformemente. El objetivo de ello es transferir la temperatura que debe alcanzarse

en el núcleo directamente al alimento a través del agua. El cubrecuchillas protege la bolsa y, por tanto, los alimentos, del juego de cuchillas.

COCCIÓN LENTA

Por el contrario, con el cocción lenta, los alimentos se cocinan directamente en líquido, con lo cual se desarrollan intensamente las especias y los aromas. Este respetuoso método evita que se quemem los alimentos y el cubrecuchillas impide que la comida se triture con el juego de cuchillas.

es

COMPATIBILIDAD

El cubrecuchillas se puede utilizar en Thermomix® TM6 y en Thermomix® TM5.

1.2 CONSERVACIÓN DE LOS DOCUMENTOS

Conserve el manual de instrucciones para el uso futuro. El manual de instrucciones es un complemento importante del cubrecuchillas y debe incluirse si se entrega el producto a otras personas.

1.3 DOCUMENTOS VIGENTES

- Manual de instrucciones del cubrecuchillas
- Manual de instrucciones del Thermomix® TM5
- Manual de instrucciones del Thermomix® TM6

2 PARA SU SEGURIDAD

La seguridad es una de las características principales de los productos Vorwerk.

No obstante, la seguridad del Thermomix® y del cubrecuchillas correspondiente solo se puede garantizar si el usuario observa este capítulo y las indicaciones de advertencia de los capítulos siguientes.

Nota El cubrecuchillas se ha diseñado exclusivamente para Thermomix® TM6 y Thermomix® TM5, y no debe utilizarse con modelos anteriores.

2.1 PELIGROS E INDICACIONES DE SEGURIDAD

Peligro para la salud

En la cocción al vacío o cocción lenta, los alimentos se cocinan a baja temperatura. Debido a la baja temperatura de cocción pueden reproducirse gérmenes nocivos en los alimentos.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de su preparación o consérvelos de inmediato en el refrigerador o el congelador.
- Deles una vuelta en la sartén a las carnes y aves después de su cocción al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos.

Peligro para la salud

Básicamente, todos los accesorios del Thermomix® están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix®. El uso incorrecto de los accesorios puede causar daños al usuario.

- No utilice los accesorios para otros fines, especialmente con altas temperaturas.
- No utilice la espátula en ollas o sartenes calientes.
- No utilice la mariposa para cocciones prolongadas (cocción lenta, cocción al vacío, fermentación), ya que, de lo contrario, no se pueden descartar problemas de salud.
- Asegúrese de que el cubrecuchillas quede bien colocado. Si nota que el cubrecuchillas se ha soltado del juego de cuchillas, vuelva a presionarlo hacia abajo con la espátula. De lo contrario, el cubrecuchillas podría dañarse.
- Si, a pesar de todo, se dañara algún accesorio, no lo utilice más y cámbielo de inmediato por uno nuevo.

es

Peligro de lesiones

Si los accesorios se quedan atrapados en el juego de cuchillas durante el funcionamiento, pequeñas esquirlas o bordes afilados podrían causar lesiones.

- Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla del aparato.
- Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños por contacto con las cuchillas, deseche los alimentos y contacte con el servicio técnico o con su representante de Thermomix® para reemplazar el accesorio.
- No introduzca alimentos congelados en la bolsa de cocción al vacío.
- No utilice el cubrecuchillas **en ningún caso** junto con tarros aptos para la cocción al vacío en una olla (p. ej., tarros para conservas o frascos Mason).

Peligro de escaldamiento

El líquido o la comida calientes pueden salpicar y causar quemaduras si tocan la piel o la ropa del usuario.

- La bolsa de cocción al vacío llena junto con el agua no debe superar en ningún caso el volumen máximo de 75 oz / 2,2 litros (marca «max») del vaso.
- Retire con cuidado la bolsa de cocción al vacío caliente.
- Proceda con cuidado al sacar los alimentos después de la cocción prolongada. El cubrecuchillas no está sujeto fijamente, con lo que puede caerse al verter los alimentos y salpicar.

Peligro de escaldamien o

Si la abertura de la tapa se ha quedado bloqueada, puede crearse una presión excesiva en el interior del vaso durante la cocción. El contenido caliente puede salir disparado y causar quemaduras.

- No utilice nunca otros objetos que no sean los accesorios originales (cubilete, cestillo, protección antisalpicaduras, Varoma®) para protegerse contra salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.
- Asegúrese de que la bolsa de cocción al vacío no tenga un tamaño superior a 20 x 30 cm.
- Para envasar los alimentos al vacío solo deben emplearse bolsas aptas para cocción al vacío que sean resistentes a la cocción y también se puedan congelar. Tenga en cuenta la duración de uso prescrita a la hora de comprarlas (tiempo de cocción para un uso).
- Respete las temperaturas indicadas en la receta y en el manual de instrucciones. No utilice en ningún caso una temperatura más alta.
- Utilice el cubrecuchillas solamente con temperaturas de hasta 98 °C como máximo. No utilice en ningún caso la función Varoma® o la temperatura máxima en combinación con el cubrecuchillas.
- Si observa durante la cocción que la abertura de la tapa del vaso está bloqueada, desenchufe el Thermomix®. **No** accione los controles.
- Asegúrese siempre de que la abertura de la tapa no esté nunca bloqueada por dentro (p. ej., por comida) o por fuera (p. ej., por paños) para que el vapor pueda salir en todo momento y no se pueda crear una presión excesiva.

es

Peligro de lesiones

El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.

- Utilice exclusivamente los accesorios originales de Vorwerk recomendados.
- Utilice el cubrecuchillas exclusivamente en el Thermomix® TM6 o el TM5, y nunca en modelos anteriores.
- No modifique nunca el cubrecuchillas.
- No utilice nunca el cubrecuchillas si está dañado.

Peligro de daños materiales

Si el cubrecuchillas entra en contacto con las cuchillas u otros accesorios durante el funcionamiento, se puede romper.

- Asegúrese de que el cubrecuchillas esté debidamente colocado sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- No sobrepase en ningún caso la **velocidad 1** y utilice exclusivamente el **giro a la izquierda**.
- No utilice el cubrecuchillas en combinación con otros accesorios.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear el cubrecuchillas.

Peligro de daños materiales

El vaso y el juego de cuchillas pueden dañarse si se quedan con restos de agua, otros líquidos o restos de comida durante mucho tiempo.

- Lave los componentes poco después de usarlos.

2.2 PALABRAS DE AVISO Y SÍMBOLOS DE ALERTA DE SEGURIDAD



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisarle de peligros potenciales de sufrir lesiones físicas. Obedezca todos los mensajes de seguridad que se encuentren después de este símbolo para evitar una posible lesión o muerte.

PALABRAS DE AVISO

Observe que se utilizan las palabras de aviso PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y NOTA con los mensajes de seguridad. La palabra de aviso para cada mensaje ha sido seleccionada del siguiente modo:



PELIGRO

indica una situación peligrosa que, si no se evita, ocasionará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA

indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN

indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar lesiones menores o moderadas.



NOTA

se utiliza para hacer referencia a prácticas que no ocasionan lesiones físicas.

es

2.3 OBLIGACIONES DEL USUARIO

Para garantizar el funcionamiento adecuado del aparato y de los accesorios Vorwerk, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Lea el manual de instrucciones y todos los documentos correspondientes.
2. Guarde el manual cerca del aparato.
3. En caso de daños en el aparato, encargue su reparación inmediata al fabricante.

3 UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO

El cubrecuchillas se ha fabricado y comprobado de acuerdo con el estado de la técnica y de las normas técnicas reconocidas relativas a la seguridad. Utilice el cubrecuchillas de forma apropiada y conforme a las disposiciones para evitar ponerse en peligro o poner a otros en peligro y para evitar daños en el accesorio y otros objetos.

El cubrecuchillas es un accesorio para Thermomix® TM6 y Thermomix® TM5, y es apto para uso doméstico o similar. Con el cubrecuchillas se cocinan los alimentos a temperaturas de hasta 98 °C en el vaso evitando el contacto con el juego de cuchillas. Los alimentos se pueden cocinar suavemente en una bolsa apropiada y a baja temperatura al baño maría (método sous vide) o en líquido (método cocción lenta). Si hay suficiente líquido, el cubrecuchillas también se puede utilizar para recetas en las que el cestillo supone un volumen demasiado pequeño o cuando los alimentos básicamente no deben entrar en contacto con el juego de cuchillas.

El cubrecuchillas ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños cuando esté funcionando.

Asegúrese de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.

es

El cubrecuchillas puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, si se les supervisa o instruye para utilizar la máquina con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.

No se permite otro uso que no sea el uso previsto. El fabricante no se responsabilizará de los daños resultantes de un uso no previsto. No podrá reclamar ninguna garantía en caso de realizar modificaciones técnicas en el producto.

En todos los trabajos que se realicen en Thermomix® y con el cubrecuchillas deberán observarse los documentos correspondientes y las indicaciones de la pantalla. En caso de un uso inadecuado, el fabricante no se responsabilizará de los daños que se deriven de ello.



4 MANEJO

El cubrecuchillas está hecho de plástico y se coloca encima del juego de cuchillas. Con el cubrecuchillas se pueden cocinar alimentos conservando gran parte de sus propiedades.

¡PELIGRO!



Peligro de lesiones

El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.

- Utilice exclusivamente los accesorios originales de Vorwerk recomendados.
- Utilice el cubrecuchillas exclusivamente en el Thermomix® TM6 o el TM5, y nunca en modelos anteriores.
- No modifique nunca el cubrecuchillas.
- No utilice nunca el cubrecuchillas si está dañado.

es

¡PELIGRO!



Peligro para la salud

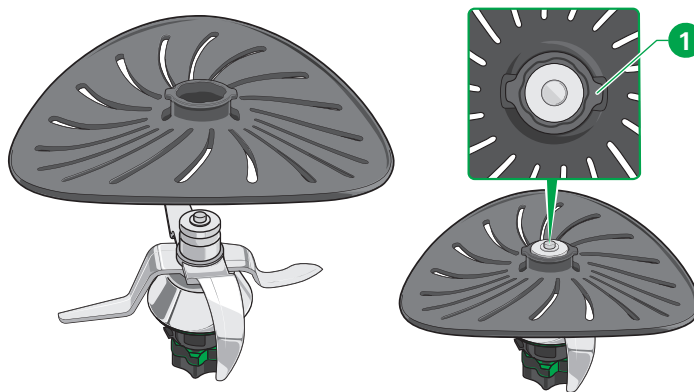
En la cocción al vacío o cocción lenta, los alimentos se cocinan a baja temperatura. Debido a la baja temperatura de cocción pueden reproducirse gérmenes nocivos en los alimentos.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de su preparación o consérvelos de inmediato en el refrigerador o el congelador.
- Deles una vuelta en la sartén a las carnes y aves después de su cocción al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos.

Notas Tenga en cuenta lo siguiente:

1. La velocidad puede ser como máximo 1.
2. El cubrecuchillas solo debe utilizarse con el giro inverso.

4.1 COLOCACIÓN DEL CUBRECUCHILLAS



es

1. Coloque el cubrecuchillas por arriba sobre el juego de cuchillas.
El lado con las dos pestañas (1) debe mirar hacia arriba.
2. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien acoplado.

4.2 COCCIÓN AL VACÍO CON EL CUBRECUCHILLAS

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien enganchado (véase [Colocación del cubrecuchillas](#) ▶ 75)).
2. Llene el vaso con la cantidad de agua indicada en la receta. Asegúrese de que el agua junto con la bolsa no supere la marca «max». En caso de duda, haga primero una prueba metiendo la bolsa en el agua y, si es necesario, reduzca la cantidad de agua.

3. Dado el caso, agregue lo que haga falta. Para ello, siga las instrucciones de la pantalla.
4. Ajuste la temperatura deseada en la pantalla de su Thermomix®.
5. Ajuste el sentido de giro a la izquierda en la pantalla de su Thermomix®.
6. Ajuste la velocidad a 1 como máximo en la pantalla de su Thermomix®.
⇒ *El agua del vaso se calentará hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.*
7. En cuanto el agua alcance la temperatura de cocción deseada, inserte la bolsa al vacío en el vaso.
8. Ajuste el tiempo de cocción deseado en la pantalla de su Thermomix®.
9. Ajuste el sentido de giro inverso en la pantalla de su Thermomix®.
10. Ajuste la velocidad a 1 como máximo en la pantalla de su Thermomix®.
⇒ *Se iniciará el proceso de cocción.*

4.2.1 RETIRADA DEL CUBRECUCHILLAS

¡PELIGRO!



Peligro de escaldamiento

El líquido o la comida calientes pueden salpicar y causar quemaduras si tocan la piel o la ropa del usuario.

- La bolsa de cocción al vacío llena junto con el agua no debe superar en ningún caso el volumen máximo de 75 oz / 2,2 litros (marca «max») del vaso.
- Retire con cuidado la bolsa de cocción al vacío caliente.
- Proceda con cuidado al sacar los alimentos después de la cocción prolongada. El cubrecuchillas no está sujeto fijamente, con lo que puede caerse al verter los alimentos y salpicar.

es

Nota Tenga en cuenta que el cubrecuchillas solo está colocado sobre el juego de cuchillas. Así, p. ej., al vaciar el agua puede soltarse del juego de cuchillas y caerse del vaso.

1. Una vez finalizado el tiempo de cocción y enfriamiento, saque el vaso de la unidad central.
2. Retire la tapa del vaso.
3. Retire con cuidado del vaso la bolsa de cocción al vacío caliente.
Para ello, utilice unas pinzas de cocina u otro utensilio de cocina adecuado.

4. Vacíe el agua del vaso.
5. Sujete el cubrecuchillas con cuidado por el medio y tire de él hacia arriba para sacarlo del juego de cuchillas.

4.3 COCCIÓN LENTA CON EL CUBRECUCHILLAS

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien enganchado (véase [Colocación del cubrecuchillas](#) [▶ 75]).
 2. Llene el vaso con la cantidad de alimentos indicada en la receta.
Asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima de llenado.
 3. Ajuste el tiempo y la temperatura deseados en la pantalla de su Thermomix®.
 4. Ajuste el sentido de giro inverso en la pantalla de su Thermomix®.
 5. Ajuste la velocidad a 1 como máximo en la pantalla de su Thermomix®.
- ⇒ *Se iniciará el proceso de cocción.*

4.3.1 EXTRACCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS

¡PELIGRO!



Peligro de escaldamiento

El líquido o la comida calientes pueden salpicar y causar quemaduras si tocan la piel o la ropa del usuario.

- Proceda con cuidado al sacar los alimentos después de la cocción prolongada. El cubrecuchillas no está sujeto fijamente, con lo que puede caerse al verter los alimentos y salpicar.

es

Nota Tenga en cuenta que el cubrecuchillas solo está colocado sobre el juego de cuchillas. Así, p. ej., al sacar los alimentos puede soltarse del juego de cuchillas y caerse del vaso.

1. Una vez finalizado el tiempo de cocción y enfriamiento, saque el vaso de la unidad central.
2. Retire la tapa del vaso.
3. Para sacar los alimentos del vaso utilice un cucharón.
4. No extraiga el cubrecuchillas hasta que se haya enfriado el contenido restante. Sujete el cubrecuchillas con cuidado por el medio y tire de él hacia arriba para sacarlo del juego de cuchillas.



-
5. Otra alternativa consiste en verter los alimentos con cuidado en un bol grande. Asegúrese de que el cubrecuchillas no caiga en el bol junto con los alimentos. Luego podrá sacarlo con cuidado utilizando unas pinzas de cocina u otro utensilio de cocina adecuado.



5 LIMPIEZA

Observaciones El cubrecuchillas se puede lavar en el lavavajillas.

1. Coloque el cubrecuchillas suelto en la bandeja superior del lavavajillas para evitar deformaciones como consecuencia de someterlo a altas temperaturas y a presiones de elementos colocados encima.
2. El cubrecuchillas también se puede lavar a mano, a poder ser con un cepillo.

Nota Lave el cubrecuchillas a fondo después de cada uso.

es

6 SERVICIO TÉCNICO

USA

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd

Thousand Oaks, CA 91362

Servicio Técnico USA

Teléfono: +1 (888) VORWERK (8679375)

E-Mail: service@thermomix.us

www.thermomix.com

En www.thermomix.com encontrará el Servicio Técnico de Vorwerk más próximo.

CANADA

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre

505 Burrard Street, Box 11

Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

Servicio Técnico

Teléfono: +1 (855) 867-9904

E-Mail: service@thermomix.ca

www.thermomix.ca

En www.thermomix.com encontrará el Servicio Técnico de Vorwerk más próximo.

MÉXICO

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

Servicio Técnico de México

Teléfono: 01800 200 1121

E-Mail: contacto@thermomix.com.mx

www.thermomix.mx

Servicio Técnico de Vorwerk

En www.thermomix.mx encontrará el Servicio Técnico de Vorwerk más próximo.

FABRICANTE

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Alemania

www.vorwerk-elektrowerke.de

Para obtener información más detallada, contacte con su agente comercial Thermomix®, con la empresa distribuidora oficial de su país o consulte www.thermomix.mx.

es



Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en
<http://thermomix.vorwerk.com>





7 GARANTÍA

Esta garantía cubre el costo total de las reparaciones a realizar durante dicho periodo, siempre que estas se realicen en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado por Vorwerk.

Utilice solo las piezas originales que se suministran con Thermomix® o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®. No utilice nunca Thermomix® en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix® para Thermomix®. De lo contrario, quedará extinguida su garantía.



es



8 DESECHADO

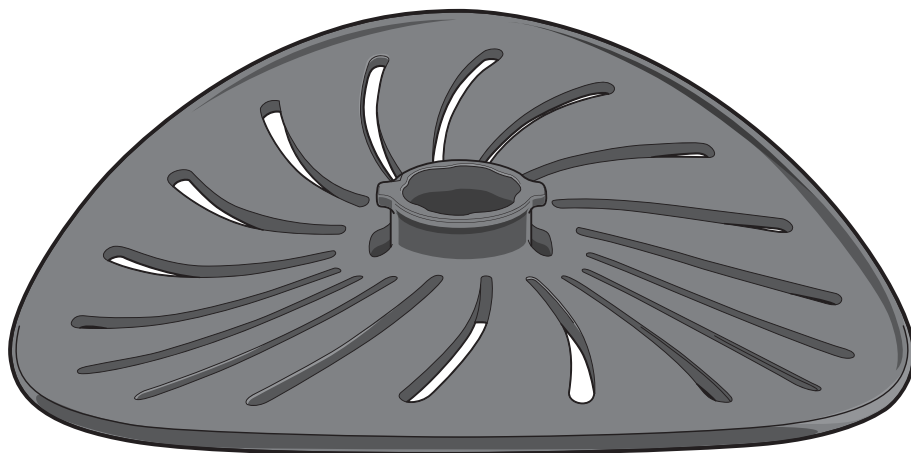
Los accesorios originales de Vorwerk constan en su mayor parte de materiales reciclables. Los accesorios se pueden desechar en puntos de recolección.

No tirar los accesorios a la basura doméstica.

1. Asegúrese de desechar los accesorios como es debido.
2. Tenga en cuenta las disposiciones nacionales vigentes.

thermomix

INSTRUKCJA OBSŁUGI OSŁONA NOŻA MIKSUJĄCEGO



pl

VORWERK



COPYRIGHT

Tekst, opracowanie graficzne, fotografie i ilustracje stanowią własność Vorwerk International & Co. KmG, Szwajcaria. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być powielana, przechowywana w żadnym systemie odtwarzania informacji, przekazywana ani rozpowszechniana za pomocą urządzeń elektronicznych, mechanicznych, kopiujących, nagrywających i innych, bez uprzedniej pisemnej zgody Vorwerk International & Co. KmG.

SPIS TREŚCI

1	PRZED URUCHOMIENIEM	91
1.1	Opis produktu	91
1.2	Przechowywanie dokumentów	92
1.3	Pozostałe obowiązujące dokumenty	92
2	BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA	93
2.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i zagrożeń	93
2.2	Symbole i hasła ostrzegawcze	99
2.3	Obowiązki użytkownika	100
3	ZASTOSOWANIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM	101
4	OBSŁUGA	103
4.1	Zakładanie osłony noża miksującego	105
4.2	Gotowanie sous-vide za pomocą osłony noża miksującego	105
4.2.1	Wyjmowanie osłony noża miksującego	107
4.3	Gotowanie metodą wolnego gotowania za pomocą osłony noża miksującego	108
4.3.1	Zdejmowanie osłony noża miksującego	109
5	CZYSZCZENIE	111
6	DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA	112
7	GWARANCJA/ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA WADY MATERIAŁOWE	114



8	UTYLIZACJA.....	115
----------	------------------------	------------



1 PRZED URUCHOMIENIEM

Jako użytkownik Thermomix® znasz już to urządzenie i jego akcesoria.

Ta instrukcja przedstawia wyłącznie zasady posługiwania się osłoną noża miksującego do urządzenia Thermomix® TM5 lub TM6.

1. Przed użyciem jej po raz pierwszy należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
2. Należy również przeczytać instrukcję obsługi dołączonej do urządzenia Thermomix® TM5 lub TM6 i ściśle jej przestrzegać.

1.1 OPIS PRODUKTU

Nowa osłona chroni składniki przed stycnością z nożem miksującym. W ten sposób gotowanie w niskich temperaturach (Wolne Gotowanie lub Sous-vide) w urządzeniu Thermomix® nie sprawia żadnego problemu.

Metodą gotowania w niskich temperaturach można przyrządzać soczyste i kruche dania z mięsa i ryb, a także z warzyw bez utraty witamin, minerałów i naturalnego koloru. Ta delikatna obróbka sprawia, że ich smak staje się jeszcze intensywniejszy.

GOTOWANIE SOUS-VIDE

Gotowanie sous-vide polega na zamknięciu składników (np. mięsa, ryby lub warzyw) w szczelnym worku i trzymaniu w kąpieli wodnej o niezbyt wysokiej temperaturze, przy równomiernym

mieszaniu. Chodzi o to, aby docelowa temperatura była za pomocą wody przenoszona bezpośrednio do wnętrza potrawy. Osłona zabezpiecza worek i znajdujące się w nim składniki przed nożem miksującym.

WOLNE GOTOWANIE

W przypadku metody wolnego gotowania składniki gotowane są natomiast bezpośrednio w cieczy, aby przyprawy i smaki były uwalniane z większą intensywnością. Ta delikatna metoda zapobiega przypaleniu składników, a dzięki osłonie nie są one rozdrabniane przez nóż miksujący.

KOMPATYBILNOŚĆ

Osłona może być stosowana w urządzeniu Thermomix® TM5 oraz TM6.

1.2 PRZECHOWYWANIE DOKUMENTÓW

Zachowaj instrukcję obsługi do późniejszego wykorzystania. Jest ona ważną częścią osłony noża miksującego i powinna zostać dołączona do niej w przypadku przekazania produktu kolejnej osobie.

1.3 POZOSTAŁE OBOWIĄZUJĄCE DOKUMENTY

- Instrukcja obsługi osłony noża miksującego
- Instrukcja obsługi urządzenia Thermomix® TM5
- Instrukcja obsługi urządzenia Thermomix® TM6

2 BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA

Najwyższe możliwe bezpieczeństwo jest jedną z głównych cech produktów firmy Vorwerk.

Bezpieczeństwo działania urządzenia Thermomix® i jego akcesoriów może jednak zostać zagwarantowane tylko wtedy, jeśli użytkownik przeczyta niniejszy rozdział i ostrzeżenia zawarte w następujących rozdziałach.

Wskazówka Osłona noża miksującego przystosowana jest wyłącznie do urządzeń Thermomix® TM5 i TM6 i nie może być używana z żadnymi starszymi modelami.

2.1 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ZAGROŻEŃ

Zagrożenie zdrowia

Metody sous-vide i wolnego gotowania polegają na gotowaniu składników spożywczych w niskich temperaturach. W związku z niskimi temperaturami obróbki termicznej może dojść do namnażania się chorobotwórczych bakterii na składnikach spożywczych.

- Podczas przygotowywania i przyrządzania potraw należy przestrzegać zasad higieny.
- Spożyć potrawę bezpośrednio po przyrządzeniu.
- Mięso i drób po gotowaniu sous-vide należy krótko podpiec. Zmniejsza to liczbę ewentualnych chorobotwórczych bakterii na powierzchni potrawy.

Zagrożenie zdrowia

Zasadniczo wszystkie akcesoria urządzenia Thermomix® przeznaczone są do użycia w urządzeniu Thermomix® lub razem z nim w określony sposób. W przypadku nieprawidłowego stosowania akcesoriów mogą wystąpić szkody.

- Akcesoriów nie należy używać do żadnych innych celów, zwłaszcza w wysokich temperaturach.
- Nie mieszać kopystką w gorących garnkach lub na patelniach.
- Nie należy nigdy używać motylka podczas dłuższego gotowania (Wolne Gotowanie, Sous-vide, Fermentowanie), ponieważ w przeciwnym wypadku nie można wykluczyć uszczerbku na zdrowiu.
- Sprawdzić, czy osłona noża miksującego jest dobrze włożona. W przypadku zauważenia, że osłona noża miksującego odłączyła się od noża, należy ją docisnąć z powrotem kopystką. W przeciwnym razie osłona noża miksującego może ulec uszkodzeniu.
- Jeśli akcesoria ulegną uszkodzeniu, nie używać ich i jak najszybciej wymienić je na nowe.

Ryzyko obrażeń ciała

Jeśli akcesoria dostaną się w trakcie pracy pod nóż miksujący, odłamki i ostre krawędzie mogą spowodować obrażenia.

- Akcesoriów do urządzenia Thermomix® należy zawsze używać w sposób opisany w instrukcji lub na ekranie urządzenia.
- Jeśli mimo to akcesoria zostaną uszkodzone przez nóż miksujący, należy wyrzucić gotowane składniki i skontaktować się z działem Contact Center lub przedstawicielem Thermomix® w sprawie wymiany akcesoriów na nowe.
- Do worka sous-vide nie wolno wkładać żadnych mrozonek.
- Osłony noża miksującego nie wolno **w żadnym wypadku** używać w połączeniu z naczyniami szklanymi przeznaczonymi do gotowania sous vide w garnku (np. słoiki do wekowania lub zwykłe).

Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorące ciecze lub gorące składniki mogą przyskać, powodując poparzenia, jeśli zetkną się ze skórą lub ubraniem użytkownika.

- Po włożeniu do wody worka sous-vide z zawartością poziom wody nie może przekraczać pojemności naczynia miksującego wynoszącej 75 oz / 2,2 l (oznaczenie „max”).
- Gorący worek sous-vide należy wyjmować ostrożnie.
- Podczas przelewania potraw po długotrwałym gotowaniu zachować ostrożność. Osłona noża miksującego nie jest przytrzymywana i podczas wylewania składników może wypaść, powodując ich rozpryskanie.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Jeśli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie szczelnie zamknięty lub zablokowany przez nadmiar składników w trakcie gotowania może nastąpić wzrost ciśnienia we wnętrzu naczynia. Gorąca zawartość może wtedy gwałtownie rozprysnąć się na zewnątrz i spowodować poparzenia.

- Nie przykrywać nigdy otworu w pokrywie naczynia miksującego żadnymi innymi przedmiotami poza oryginalnymi akcesoriami (miarka, koszyczek, osłona przed rozpryskiwaniem, Varoma®).
- Worek sous-vide nie może być większy niż 7,8 x 11,8 cala.
- Do gotowania próżniowego mogą być stosowane tylko worki przystosowane do metody sous-vide, które nadają się do gotowania oraz mrożenia. Przy zakupie zwrócić uwagę na dozwolony czas użytkowania (czas gotowania podczas użycia).
- Przestrzegać temperatur podanych w przepisie i instrukcji obsługi. W żadnym razie nie stosować wyższej temperatury.
- Używać osłony noża miksującego wyłącznie w temperaturze do maks. 98 °C. W połączeniu z osłoną noża miksującego nie wolno absolutnie w żadnym wypadku korzystać z funkcji Varoma® ani maksymalnej temperatury.
- Jeśli podczas gotowania dojdzie do zablokowania otworu w pokrywie naczynia miksującego, należy odłączyć urządzenie Thermomix® od zasilania. **Nie** należy dotykać pokręta obrotów ani ekranu dotykowego.
- Należy zawsze uważać, aby otwór w pokrywie naczynia miksującego nie był zablokowany lub zasłonięty ani od wewnątrz (np. przez nadmiar składników), ani od zewnątrz (np. ręcznikiem). Para nie może wtedy wydostawać się na zewnątrz i zostanie wytworzone nadmierne ciśnienie.

Ryzyko obrażeń ciała

Używanie przystawek lub elementów innych niż zalecane lub sprzedawane przez Vorwerk, a także używanie niesprawnych lub niepasujących elementów lub akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.

- Należy stosować wyłącznie zalecane przez Vorwerk oryginalne akcesoria.
- Osłonę noża miksującego wolno używać wyłącznie z urządzeniem Thermomix® TM5 lub TM6, a nigdy ze starszymi modelami.
- Nie modyfikować osłony noża miksującego.
- Nie używać nigdy osłony noża miksującego, która jest uszkodzona.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia

Jeśli osłona noża miksującego w trakcie pracy styka się z nożem miksującym lub innymi akcesoriami, może się złamać.

- Przed ustawieniem obrotów należy sprawdzić, czy osłona noża miksującego osadzona jest poprawnie na nożu miksującym.
- Używać wyłącznie **poziomu obrotów 1** i kierunku obrotów **wstecznych**.
- Nie stosować osłony noża miksującego w połączeniu z innymi akcesoriami (np. motylek lub koszyczek).
- Nie dodawać składników, które mogłyby uszkodzić osłonę noża miksującego lub ją zablokować. Dodawać zawsze podane w przepisie rodzaje i ilości składników.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia

Wystawienie naczynia miksującego i noża miksującego przez dłuższy czas na działanie wody, innych cieczy lub resztek jedzenia może spowodować ich uszkodzenie.

- Elementy należy czyścić w krótkim czasie po ich użyciu.
- Wskutek różnej jakości wody podczas dłuższego gotowania (Wolne Gotowanie, Sous-vide, Fermentowanie) w naczyniu miksującym może tworzyć się rdza. W związku z tym należy przestrzegać wskazówek dotyczących dodawania specjalnych składników (np. kwasku cytrynowego) do wody do gotowania.



2.2 SYMBOLE I HASŁA OSTRZEGAWCZE

To jest symbol ostrzegawczy. Służy on do ostrzegania przed możliwymi obrażeniami ciała. Należy ściśle stosować się do wszystkich zasad bezpieczeństwa następujących po tym symbolu, aby uniknąć możliwych zagrożeń dla zdrowia i życia.

HASŁA OSTRZEGAWCZE

Zasady bezpieczeństwa opatrywane są hasłami ostrzegawczymi **NIEBEZPIECZEŃSTWO**, **OSTRZEŻENIE**, **OSTROŻNIE** i **WSKAZÓWKA**. Znaczenie hasel ostrzegawczych dotyczących poszczególnych zasad bezpieczeństwa jest następujące:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazuje zagrożenie, którego nieuniknięcie skutkuje śmiercią lub kalectwem.



OSTRZEŻENIE

Wskazuje zagrożenie, którego nieuniknięcie może skutkować śmiercią lub kalectwem.



OSTROŻNIE

Wskazuje zagrożenie, którego nieuniknięcie skutkuje lżejszymi lub drobnymi obrażeniami ciała.



WSKAZÓWKA

Oznacza zalecenia, od których nie zależy niebezpieczeństwo obrażeń ciała.

2.3 OBOWIĄZKI UŻYTKOWNIKA

Warunkiem poprawnego funkcjonowania urządzenia i akcesoriów Vorwerk jest przestrzeganie następujących zasad:

1. Należy zawsze przestrzegać instrukcji obsługi i wszystkich dodatkowych dokumentów.
2. Instrukcję należy przechowywać w pobliżu urządzenia.
3. W razie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia należy je niezwłocznie przekazać producentowi do naprawy.

3 ZASTOSOWANIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Akcesoria zostały wyprodukowane i przetestowane zgodnie z bieżącym stanem techniki i powszechnie uznanymi regułami bezpieczeństwa technicznego. Z akcesoriów należy korzystać zgodnie z instrukcjami i przeznaczeniem, aby nie narażać siebie i innych osób na zagrożenie oraz nie spowodować uszkodzeń akcesoriów i innych wartościowych przedmiotów.

Oslona noża miksującego jest jednym z akcesoriów do urządzeń Thermomix® TM5 i TM6 przeznaczonym do użytku domowego lub o charakterze zbliżonym do domowego.

Przy użyciu osłony noża miksującego produkty są gotowane w temperaturze do maks. 98°C w naczyniu miksującym, bez kontaktu z nożem miksującym. Składniki mogą być gotowane w delikatny sposób w odpowiednim worku w kąpeli wodnej w niskiej temperaturze (Sous-vide) lub w cieczech (Wolne Gotowanie).

W przypadku dostatecznej ilości cieczy osłona może być ponadto stosowana do przyrządzenia potraw o objętości przekraczającej pojemność koszyeczka lub takich, których składniki nie powinny stykać się z nożem miksującym.

Akcesorium służy do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowane przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie mogą przebywać w pobliżu urządzeń podczas ich działania.

Należy ostrzec dzieci o zagrożeniu związanym z wytwarzaniem się ciepła/pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.

Akcesorium może być użytkowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia lub stosownej wiedzy pod warunkiem zapewnienia im nadzoru lub instruktażu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz jeżeli rozumieją one związane z tym zagrożenie.

Użytkowanie w innych celach niż zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem jest niedozwolone. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne spowodowane tym szkody. Dokonanie jakichkolwiek zmian technicznych w produkcie skutkuje unieważnieniem gwarancji.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac przy urządzeniu Thermomix® i akcesoriów należy stosować się do wszystkich przynależnych dokumentów oraz wskazań na ekranie. Producent nie odpowiada za szkody powstałe wskutek nieprawidłowego postępowania.

4 OBSŁUGA

Oslona noża miksującego została wykonana z tworzywa sztucznego i jest nakładana na nóż miksujący. Za pomocą osłony noża miksującego można poddawać składniki delikatnej obróbce termicznej.

RYZIKO!



Ryzyko obrażeń ciała

Używanie przystawek lub elementów innych niż zalecane lub sprzedawane przez Vorwerk, a także używanie niesprawnych lub niepasujących elementów lub akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.

- Należy stosować wyłącznie zalecane przez Vorwerk oryginalne akcesoria.
- Oslonę noża miksującego wolno używać wyłącznie z urządzeniem Thermomix® TM5 lub TM6, a nigdy ze starszymi modelami.
- Nie modyfikować osłony noża miksującego.
- Nie używać nigdy osłony noża miksującego, która jest uszkodzona.

RYZIKO!**Zagrożenie zdrowia**

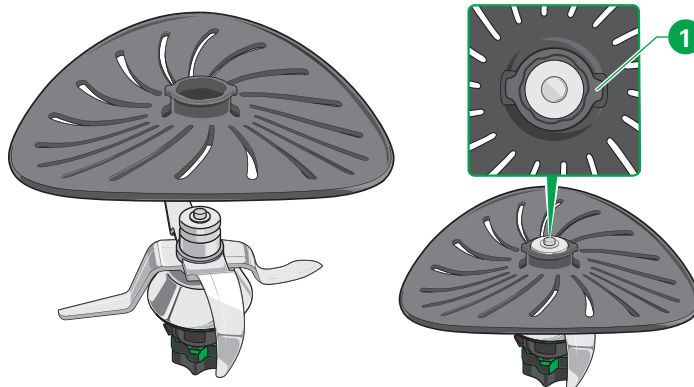
Metody sous-vide i wolnego gotowania polegają na gotowaniu składników spożywczych w niskich temperaturach. W związku z niskimi temperaturami obróbki termicznej może dojść do namnażania się chorobotwórczych bakterii na składnikach spożywczych.

- Podczas przygotowywania i przyrządzania potraw należy przestrzegać zasad higieny.
- Spożyć potrawę bezpośrednio po przyrządzeniu.
- Mięso i drób po gotowaniu sous-vide należy krótko podpiec. Zmniejsza to liczbę ewentualnych chorobotwórczych bakterii na powierzchni potrawy.

Wskazówki Ważne zasady:

1. Obroty mogą wynosić maksymalnie 1.
2. Osłona noża miksującego może być stosowana wyłącznie przy użyciu obrotów wstecznych.

4.1 ZAKŁADANIE OSŁONY NOŻA MIKSUJĄCEGO



pl

1. Nałożyć osłonę noża miksującego od góry na nóż miksujący. Strona z dwoma uchwytemi (1) musi znajdować się na wierzchu.
2. Osłona noża miksującego musi zostać poprawnie wpięta w zaczep.

4.2 GOTOWANIE SOUS-VIDE ZA POMOCĄ OSŁONY NOŻA MIKSUJĄCEGO

1. Sprawdzić, czy osłona noża miksującego jest poprawnie włożona, patrz [Zakładanie osłony noża miksującego](#) [▶ 105].

2. Wlać do naczynia miksującego podaną w przepisie ilość wody. Poziom wody po włożeniu worka nie może przekraczać poziomu oznaczenia „max”. W razie wątpliwości włożyć worek na próbę do wody i w razie potrzeby zmniejszyć ilość wody.
3. W razie potrzeby dodać wymagane dodatki. Wykonywać polecenia wyświetlane na ekranie.
4. Ustawić wymaganą temperaturę na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
5. Ustawić obroty wsteczne na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
6. Ustawić obroty maks. 1 na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
⇒ *Woda w naczyniu miksującym zostanie podgrzana do nastawionej temperatury gotowania.*
7. Gdy woda osiągnie wymaganą temperaturę gotowania, włożyć do naczynia miksującego szczelnie zamknięty worek.
8. Ustawić wymagany czas gotowania na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
9. Ustawić obroty wsteczne na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
10. Ustawić obroty maks. 1 na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
⇒ *Rozpoczęty zostanie proces gotowania.*

4.2.1 WYJMOWANIE OSŁONY NOŻA MIKSUJĄCEGO

RYZIKO!



Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorące ciecze lub gorące składniki mogą przyskać, powodując poparzenia, jeśli zetkną się ze skórą lub ubraniem użytkownika.

- Po włożeniu do wody worka sous-vide z zawartością poziom wody nie może przekraczać pojemności naczynia miksującego wynoszącej 75 oz / 2,2 l (oznaczenie „max”).
- Gorący worek sous-vide należy wyjmować ostrożnie.
- Podczas przelewania potraw po długotrwałym gotowaniu zachować ostrożność. Osłona noża miksującego nie jest przytrzymywana i podczas wylewania składników może wypaść, powodując ich rozpryskanie.

Wskazówka Należy pamiętać, że osłona noża miksującego jest tylko nałożona na nóż miksujący. Może ona np. podczas wylewania wody odłączyć się od noża miksującego i wypaść z naczynia miksującego.

1. Po upływie czasu gotowania i studzenia wyjąć naczynie miksujące z korpusu urządzenia.
2. Zdjąć pokrywę z naczynia miksującego.

3. Ostrożnie wyjąć gorący worek sous-vide z naczynia miksującego.
Posłużyć się w tym celu szczypcami kuchennymi lub innym stosownym przyborem.
4. Wylać wodę z naczynia miksującego.
5. Chwycić ostrożnie osłonę noża miksującego za jej środek i wyciągnąć ją w górę z naczynia miksującego.

4.3 GOTOWANIE METODĄ WOLNEGO GOTOWANIA ZA POMOCĄ OSŁONY NOŻA MIKSUJĄCEGO

1. Sprawdzić, czy osłona noża miksującego jest poprawnie włożona, patrz [Zakładanie osłony noża miksującego](#) [▶ 105].
2. Podane w przepisie składniki umieścić w naczyniu miksującym.
Sprawdzić, czy nie został przekroczony maksymalny poziom napełnienia.
3. Ustawić czas i temperaturę na wyświetlaczu urządzenia Thermomix® zgodnie z wymaganiami.
4. Ustawić obroty wsteczne na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
5. Ustawić obroty maks. 1 na wyświetlaczu urządzenia Thermomix®.
⇒ *Rozpoczęty zostanie proces gotowania.*

4.3.1 ZDEJMOWANIE OSŁONY NOŻA MIKSUJĄCEGO

RYZIKO!



Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorące ciecze lub gorące składniki mogą przyskać, powodując poparzenia, jeśli zetkną się skórą lub ubraniem użytkownika.

- Podczas przelewania potraw po długotrwałym gotowaniu zachować ostrożność. Osłona noża miksującego nie jest przytrzymywana i podczas wylewania składników może wypaść, powodując ich rozpryskanie.

Wskazówka Należy pamiętać, że osłona noża miksującego jest tylko nałożona na nóż miksujący. Może ona np. podczas przelewania składników odłączyć się od noża miksującego i wypaść z naczynia miksującego.

1. Po upływie czasu gotowania i studzenia wyjąć naczynie miksujące z korpusu urządzenia.
2. Zdjąć pokrywę z naczynia miksującego.
3. Wyjąć potrawę z naczynia miksującego za pomocą chochli.
4. Osłonę noża miksującego należy zdjąć dopiero wówczas, gdy pozostała zawartość ostygnie. Chwycić ostrożnie osłonę noża miksującego za jej środek i wyciągnąć ją w górę z naczynia miksującego.



-
5. Potrawę można też ostrożnie przelać do dużej miski. Osłona noża miksującego może wtedy wpaść do miski wraz z potrawą. Można ją wtedy ostrożnie wyciągnąć szczypcami kuchennymi lub innym stosownym przyborem.



5 CZYSZCZENIE

Uwagi Osłonę noża miksującego można myć w zmywarce do naczyń.

1. Osłonę noża miksującego należy ułożyć w górnym koszu zmywarki, aby nie odkształciła się pod wpływem wysokiej temperatury i nacisku przedmiotów umieszczonych powyżej.
2. Osłonę noża miksującego można też umyć ręcznie, najlepiej szczotką do mycia naczyń.

Wskazówka Po użyciu osłonę noża miksującego należy zawsze dokładnie umyć.

6 DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

USA

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd
Thousand Oaks, CA 91362

Dział obsługi klienta w USA

Telefon: +1 (888) VORWERK (8679375)

e-mail: service@thermomix.us

Lista centrów serwisowych Vorwerk znajduje się na stronie
www.thermomix.com.

KANADA

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre
505 Burrard Street, Box 11
Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

Dział obsługi klienta w Kanadzie

Telefon: +1 (855) 867-9904

e-mail: service@thermomix.ca

Lista centrów serwisowych Vorwerk znajduje się na stronie
www.thermomix.ca.

MÉXICO

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

Dział obsługi klienta w Meksyku

Telefon: 01800 200 1121

e-mail: contacto@thermomix.com.mx

Lista centrów serwisowych Vorwerk znajduje się na stronie
www.thermomix.mx.

PRODUCENT

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Germany

www.vorwerk-elektrowerke.de

Dalsze informacje dotyczące obsługi klienta można uzyskać od przedstawiciela handlowego Thermomix® lub oficjalnego dystrybutora Vorwerk w danym kraju albo znaleźć je na naszej stronie internetowej www.thermomix.com.

Niniejsza instrukcja obsługi jest dostępna w innych wersjach językowych na stronie <http://thermomix.vorwerk.com>

7 GWARANCJA/ ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA WADY MATERIAŁOWE

Napraw urządzenia Thermomix® i akcesoriów mogą dokonywać wyłącznie punkty obsługi klienta Vorwerk lub autoryzowane serwisy Vorwerk.

Należy używać wyłącznie części dołączonych do urządzenia Thermomix® lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix®. Zabronione jest stosowanie w urządzeniu Thermomix® części lub podzespołów, które nie zostały przez Vorwerk Thermomix® udostępnione do urządzenia Thermomix®. W przeciwnym razie gwarancja lub odpowiedzialność za wady materiałowe zostanie unieważniona.



8 UTYLIZACJA

Oryginalne akcesoria Vorwerk składają się w przeważającej części z surowców podatnych do ponownego wykorzystania. Zużyte akcesoria można oddać do punktu zbiórki.

Akcesoriów nie należy wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi.

1. Należy dopilnować, aby zużyte akcesoria zutilizowane zostały w poprawny sposób.
2. Przestrzegać krajowych przepisów.

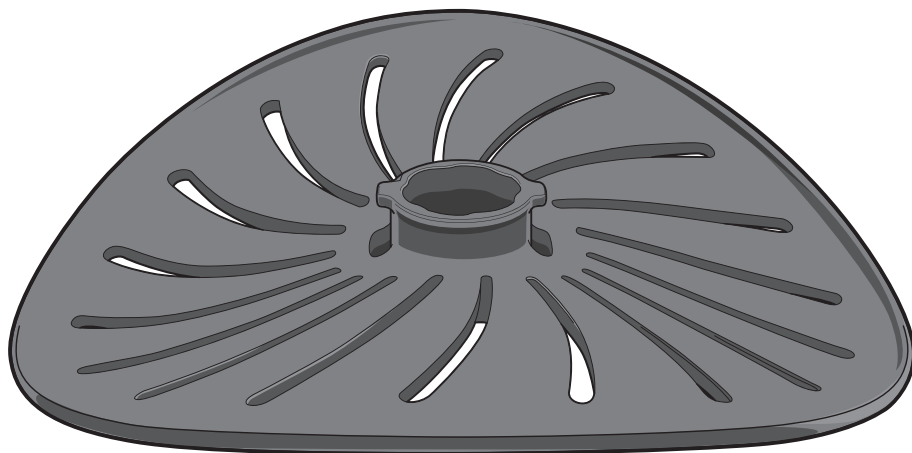


116



thermomix

使用说明书
刀头保护罩



zhs

VORWERK



版权

文字、设计、照片和插图的版权属于瑞士 Vorwerk International & Co. KmG 公司。保留一切权利。未征得 Vorwerk International & Co. KmG 公司的明确同意，不允许通过一切电子、机械、光电机械媒体方式全部或部分重新制作、存储和复制或传播本出版物。

目录

1	开始使用之前	120
1.1	产品描述	120
1.2	资料的保存	121
1.3	同时适用的资料	121
2	为了您的安全	122
2.1	危险和安全说明	122
2.2	安全警告图标和警语	126
2.3	用户的义务	126
3	合规使用	128
4	操作	129
4.1	使用刀头保护罩	130
4.2	用刀头保护罩炖煮真空密封袋	130
4.2.1	取出0刀头保护罩	131
4.3	用刀头保护罩进行慢炖	132
4.3.1	取出刀头保护罩	132
5	清洗	134
6	客服网点	135
7	保证/材料缺陷责任	137
8	处置	138

1 开始使用之前

作为Thermomix®的使用者，您已经熟悉了本料理机及其配件。

现在，通过本说明书您可以了解用于Thermomix® TM5 和 TM6 的叶片式插件的使用方法。

1. 在首次使用它之前，请仔细阅读相应的使用说明书。
2. 此外，请阅读并遵守本料理机中随附的Thermomix® TM5 或 TM6 的使用说明书。

1.1 产品描述

这个新的插件能保护您的食材，避免它与搅拌刀组接触。这样，您就可以很顺利地在本料理机中用低温进行炖煮（慢炖或真空密封袋炖煮）。

您可以利用低温炖煮功能制作肉类和鱼类食物，由此保持它们的口感松软细嫩，并保留其中的维生素、矿物质和蔬菜的色泽。通过采用保护式的制作方式，食物的味道会更加浓郁。

真空密封袋炖煮

采用真空密封袋炖煮模式时，将食物（如肉类、鱼类或蔬菜）装入一个袋中并抽成真空，然后将它置于水浴中在低温下炖煮，同时均匀搅拌。目的在于，通过水将主要的目标温度直接传递给食物。该插件能保护真空密封袋及其中的食材，防止它们接触搅拌刀组。

慢炖

相反，采用慢炖模式时，将直接在液体中炖煮食品，这样，调味品和香料的味能得到彻底散发。这种保护式的制作方法能防止食品烧糊，该插件能防止熟食被搅拌刀组切碎。

兼容性

该插件不仅适用于 Thermomix® TM6，也适用于 Thermomix® TM5。

1.2 资料的保存

请妥善保存好本使用说明书以备日后使用。它是叶片式插件的重要组成部分，当您将该插件转让给他人时，必须将本使用说明书一并转交。

1.3 同时适用的资料

- 叶片式插件的使用说明书
- Thermomix® TM5 使用说明书
- Thermomix® TM6 使用说明书

2 为了您的安全

确保达到可能的最高级别的安全性是福维克产品的宗旨。

只有当您遵守本章节以及后续各章节中的警告提示时，才能确保 Thermomix® 及其配件的产品安全性。

提示 刀头保护罩仅为用于 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 而设计，不得将它用于以前的料理机版本。

2.1 危险和安全说明

危害健康

采用“真空密封袋炖煮”或“慢炖”模式时，食材在低温下炖煮。较低的炖煮温度有利于会致病的细菌的繁殖。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请直接在完成制作后食用熟食。
- 请在用真空密封袋炖煮后将肉类和禽类食物短暂油煎一下。这样能减少食物表面的致病细菌的数量。

危害健康

Thermomix® 的所有配件基本上都是专用于或与 Thermomix® 一起使用而设计的。如果配件的使用不合理，使用者会受到损失。

- 请勿将配件用于其他用途，特别是在高温环境下。
- 不得在高温下的深锅或平底锅内用刮刀棒来拌炒。
- 切勿在长时间炖煮（慢炖、真空密封袋炖煮，发酵）时使用蝴蝶棒，否则不能排除健康受损的可能性。
- 请注意正确插装刀头保护罩。一旦您发现刀头保护罩从刀组中松脱，请用刮刀棒将它重新压下。否则，刀头保护罩会受损。
- 如果某一配件依然受损，请停止使用并立即更换。

存在受伤危险

如果该配件在工作期间进入搅拌刀组中，小碎片和锋利的边缘可能会伤害到您。

- 只允许按照使用说明书或料理机的显示屏上所述使用 Thermomix® 配件。
- 尽管如此，若该配件依然被搅拌刀组损坏，请妥善处理食物并联系客服中心或主管的 Thermomix® 顾问，要求更换配件。
- 请勿将冰冻食品装入真空密封袋中。
- **切勿**将刀头保护罩与适用于在煮锅中进行低温真空炖煮的玻璃瓶（例如罐装瓶或宽口玻璃瓶）一起使用。

存在烫伤危险

滚烫的液体或滚烫的食物会泼溅，一旦泼溅到使用者的皮肤或衣服上，会造成烫伤。

- 将装满了的真空密封袋放入水中后，决不允许液位超过主锅的最大 75 盎司 / 2.2 升的容量（“max” 标记处）。
- 请小心地取出滚烫的真空密封袋。
- 在长时间炖煮后换装食物时请小心。刀头保护罩未经固定，可能会在倒出食物时脱落并导致泼溅。

存在烫伤危险

当主锅盖中的孔被完全封闭时，在炖煮过程中可能会在主锅内部产生高压。滚烫的食物可能会爆炸式溢出并烫伤您。

- 切勿使用不同于原厂配件 (量杯、网锅、防溅盖、蒸锅组) 的其他物件作为主锅盖孔上的防溅盖。
- 请确保真空密封袋不大于 7.8 x 11.8 英寸。
- 需要将食物真空保存时，只允许使用不仅耐煮、而且还适合冰冻的密封袋。购买时请注意规定的使用时间 (一次所需的炖煮时间)。
- 请遵守食谱和使用说明书中的温度说明。切勿使用高于此的温度。
- 只允许使用刀头保护罩至最高温度达到98 °C。使用刀头保护罩时切勿使用蒸煮功能或最高温度。
- 请始终确保绝不会从内部 (如通过食物)、或从外部 (如用一块手巾) 堵住或盖住主锅盖中的孔，以便蒸汽随时都可以散溢，且不至于产生高压。
- 如果您在烹饪过程中发现主锅盖中的孔被堵塞，请拔出 Thermomix® 的电源插头。请勿触摸操作元件。

存在受伤危险

使用其他非经福维克公司美善品事业部推荐或出售的备用料理机、配件或物品，以及使用有缺陷的或不兼容的配件都可能导致火灾、触电或受伤。

- 请仅使用经推荐的福维克原厂配件。
- 请仅将刀头保护罩用于 Thermomix® TM6 或 TM5 中，且绝不可用于旧版本的料理机中。
- 不得改造刀头保护罩。
- 如果刀头保护罩已经受损，切勿再用。

存在受损危险 如果在使用过程中与搅拌刀组或其他附件接触，它可能会破裂。

- 在设定转速之前，请确保刀头保护罩已正确安装到搅拌刀组上。
- 切勿超过**转速档位 1**，并仅请使用**左转**功能。
- 不得将刀头保护罩与其他配件 (如蝴蝶棒或网锅) 组合使用。
- 不得添加可能阻塞或损坏刀头保护罩的食材。请始终遵守食谱中有关食材种类和数量的规定。

存在受损危险 如果主锅和搅拌刀组长时间与水、其他液体或食材残余接触，可能会受损。

- 使用后请立即清洗组件。
- 由于水质不同，长时间炖煮 (慢炖、真空密封袋炖煮，发酵) 时会出现主锅内部生锈的现象。因此，请注意遵守有关在炖煮水中添加特定配料 (如柠檬酸) 的说明。



2.2 安全警告图标和警句

这是安全警告图标。它用于警告您注意潜在的人身伤害危险。请遵循此图标后面的所有安全提示，以免给健康或生命带来潜在危害。

警句

请注意警句“危险”、“警告”、“小心”和“说明”的用法以及对应的安全说明。如下选择对应每一条安全说明的警句：



危险

表示存在一种危险情况，如果不加以避免，将导致死亡或严重伤害。



警告

表示存在一种危险情况，如果不加以避免，可能导致死亡或严重伤害。



小心

表示存在一种危险情况，如果不加以避免，可能导致轻微的伤害。



提示

用于指出与伤害无关的做法。

2.3 用户的义务

为确保料理机和福维克配件正常运行，请注意以下事项：

1. 请遵守使用说明书和所有相关文献中的规定。
2. 请将说明书保存在料理机附近。



3. 一旦料理机损坏，请立即委托制造商加以修理。



3 合规使用

该配件是按照现有技术和公认的安全技术规则进行制造和测试的。请仅正确和合规使用配件，以免给您自己或他人带来危险、损坏配件和其他财产。

刀头保护罩是 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 的一个配件，适合家用或类似的用途。

用刀头保护罩在主锅内炖煮食物时，在不与搅拌刀组接触的情况下可以达到的最高温度为 98 °C。可以将食物放在一个合适的袋中在低温的水中（低温真空炖煮法），或直接放在液体中（慢炖法）保护式地进行炖煮。如果有足够的液体，还可以将该插件用于炖煮那些网锅显得太小的食谱中的菜品，或用于食物原则上不得与搅拌刀组发生接触的场所。

该配件专供成人使用。儿童既不得独自也不得在成人的陪伴下使用它。儿童应始终远离正在使用的料理机。

请警醒儿童注意可能存在的潜在隐患，如产生的热量和蒸汽、热凝水和灼热的表面。

对于那些身体、感官或心理能力受限或缺乏经验和/或知识的人，只有当他们接受监督或接受过有关安全使用本料理机的指导，并且明白潜在的危险时，才允许他们使用本配件。

除预期用途以外，不允许将本料理机用于任何其他用途。对于由此造成的损坏，制造商不承担任何责任。对产品实施任何技术更改都将丧失一切保证权利。

在 Thermomix® 上和用该配件进行各项操作时，都须遵守所有相关资料中的以及显示屏上的说明。如果因采取不当行为而造成损坏，由消费者自行承担 responsibility。

4 操作

刀头保护罩是一个塑料制配件，用于插装在搅拌刀组上。您可以利用刀头保护罩来保护式炖煮食物。

危险



存在受伤危险

使用其他非经福维克公司美善品事业部推荐或出售的备用料理机、配件或物品，以及使用有缺陷的或不兼容的配件都可能导致火灾、触电或受伤。

- 请仅使用经推荐的福维克原厂配件。
- 请仅将刀头保护罩用于Thermomix® TM6 或 TM5 中，且绝不可用于旧版本的料理机中。
- 不得改造刀头保护罩。
- 如果刀头保护罩已经受损，切勿再用。

危险



危害健康

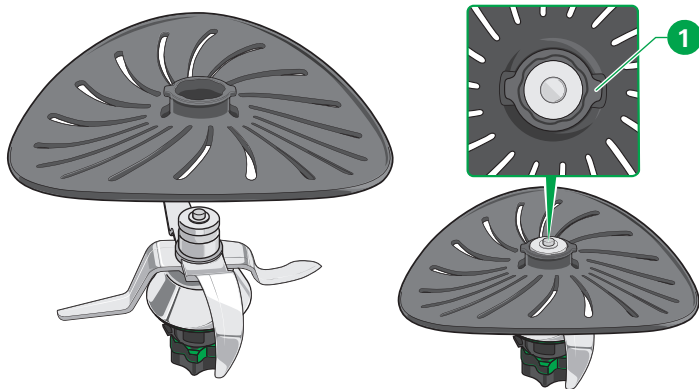
采用“真空密封袋炖煮”或“慢炖”模式时，食材在低温下炖煮。较低的炖煮温度有利于会致病的细菌的繁殖。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请直接在完成制作后食用熟食。
- 请在用真空密封袋炖煮后将肉类和禽类食物短暂油煎一下。这样能减少食物表面的致病细菌的数量。

提示 请注意以下事项：

1. 转速最多只允许达到 1。
2. 在使用时只允许让刀头保护罩反转。

4.1 使用刀头保护罩



1. 将刀头保护罩从上面插到搅拌刀组上。
带有两个把手 (1) 的那一面应朝上指。
2. 请确保刀头保护罩正确钩住。

4.2 用刀头保护罩炖煮真空密封袋

1. 请确保刀头保护罩正确安装，参见[使用刀头保护罩](#) [▶ 130]。
2. 请按照食谱给主锅添加适量的水。请确保加有真空密封袋的水的水位不超过 max 标记处。如有怀疑，请将真空密封袋试验性地放入水中，必要时可减少一些水量。
3. 必要时加水。请遵守显示屏上的指令进行操作。

4. 请在Thermomix® 的显示屏上设定所需的温度。
5. 请在Thermomix® 的显示屏上将旋转方向设定为反转。
6. 请在Thermomix® 的显示屏上将转速设定为最大 1。
⇒ 将主锅中的水加热到所需的炖煮温度。
7. 一旦水达到所需的炖煮温度，便请将真空密封袋放入主锅中。
8. 请在Thermomix® 的显示屏上设定所需的炖煮时间。
9. 请在Thermomix® 的显示屏上将旋转方向设定为反转。
10. 请在Thermomix® 的显示屏上将转速设定为最大 1。
⇒ 炖煮过程启动。

4.2.1 取出0刀头保护罩

危险



存在烫伤危险

滚烫的液体或滚烫的食物会泼溅，一旦泼溅到使用者的皮肤或衣服上，会造成烫伤。

- 将装满了的真空密封袋放入水中后，决不允许液位超过主锅的最大 75 盎司 / 2.2 升的容量 (“max” 标记处)。
- 请小心地取出滚烫的真空密封袋。
- 在长时间炖煮后换装食物时请小心。刀头保护罩未经固定，可能会在倒出食物时脱落并导致泼溅。

提示 请注意，刀头保护罩只能插装在搅拌刀组上。比如它可能在倒出水时从搅拌刀组上脱落并从主锅中掉出。

1. 炖煮和冷却时间结束后，请从主机中取出主锅。

2. 从主锅上去掉主锅盖。
3. 从主锅中小心地取出滚烫的真空密封袋。
为此请使用一把厨房钳或一个其他合适的厨具。
4. 从主锅中倒出水。
5. 请小心地抓住刀头保护罩的中央，将它从搅拌刀组上朝上拔出。

4.3 用刀头保护罩进行慢炖

1. 请确保刀头保护罩正确安装，参见[使用刀头保护罩](#) [▶ 130]。
2. 请按照食谱给主锅添加适量食材。
请确保未超过最大容量。
3. 请在Thermomix® 的显示屏上设定所需的温度。
4. 请在Thermomix® 的显示屏上将旋转方向设定为反转。
5. 请在Thermomix® 的显示屏上将转速设定为最大 1。
⇒ 炖煮过程启动。

4.3.1 取出刀头保护罩

危险



存在烫伤危险

滚烫的液体或熟食会泼溅，一旦泼溅到使用者的皮肤或衣服上，会造成烫伤。

- 在长时间炖煮后换装食物时请小心。刀头保护罩未经固定，可能会在倒出食物时脱落并导致泼溅。



提示 请注意，刀头保护罩只能插装在搅拌刀组上。比如在换装食物时，它可能从搅拌刀组上脱落并从主锅中掉出。

1. 炖煮和冷却时间结束后，请从主机中取出主锅。
2. 从主锅上去掉主锅盖。
3. 用一把长柄勺从主锅中舀出食物。
4. 只有当剩余的食物冷却后，才能取出刀头保护罩。请小心地抓住刀头保护罩的中央，将它从搅拌刀组上朝上拔出。
5. 也可以将食品小心地倒入一个大碗中。请在此注意，该刀头保护罩会随食物掉落到碗中。在那里，您可以用一把厨房用钳或另一个合适的厨具小心地取出它。



5 清洗

说明 可以在洗碗机中清洗刀头保护罩。

1. 仅请将刀头保护罩散放在上层冲洗架上，以防它们因增加了的热量或受到放置其上的餐具或炊具的挤压而变形。
2. 也可以用手，最好是用一把冲洗刷子来清洗刀头保护罩。

提示 每次使用后请彻底清洗刀头保护罩。

6 客服网点

美国

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd
Thousand Oaks, CA 91362

美国客服中心

电话: +1 (888) VORWERK (8679375)

电邮: service@thermomix.us

下一个福维克客服中心请参见www.thermomix.com。

加拿大

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre
505 Burrard Street, Box 11
Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

加拿大客服中心

电话: +1 (855) 867-9904

电子邮件: service@thermomix.ca

下一个福维克客服中心请参见 www.thermomix.ca。

墨西哥

Vorwerk México

zhs

Vito Alessio Robles 38 Col.Florida,
Del.Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

墨西哥客服中心

电话：01800 200 1121

电子邮件：contacto@thermomix.com.mx

下一个福维克客服中心请参见 www.thermomix.mx。

制造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Germany/德国

www.vorwerk-elektrowerke.de

如需有关最近的客服中心的详细信息，请与当地的Thermomix®顾问，即贵国的官方福维克分销商联系或请查阅我们的网站 www.thermomix.com。

我们也提供其他语种的使用说明书，具体请参见 <http://thermomix.vorwerk.com>



7 保证/材料缺陷责任

只允许由负责的福维克客服中心或协议维修服务商对 Thermomix® 和配件进行维修。

只允许使用 Thermomix® 的交付范围内的原厂零部件或福维克 Thermomix® 的原厂备件。切勿将 Thermomix® 结合非由福维克 Thermomix® 为 Thermomix® 提供的零部件或料理机一起使用。否则，将丧失保证权或材料缺陷的索赔权。



8 处置

福维克的原厂配件大部分是用可以回收的原材料制成的。您可以将废旧配件送往回收站加以妥善处置。

不得将该配件当做家庭垃圾处理。

1. 请确保该配件得到合理和正确的处置。
2. 请遵守现行的国家规定。





thermomix

VORWERK, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd
Thousand Oaks, CA 91362

VORWERK CANADA, LTD.

1100 One Bentall Centre
505 Burrard Street, Box 11, Vancouver BC V7Z 1M5

VORWERK MÉXICO

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39
CH-8832 Wollerau

