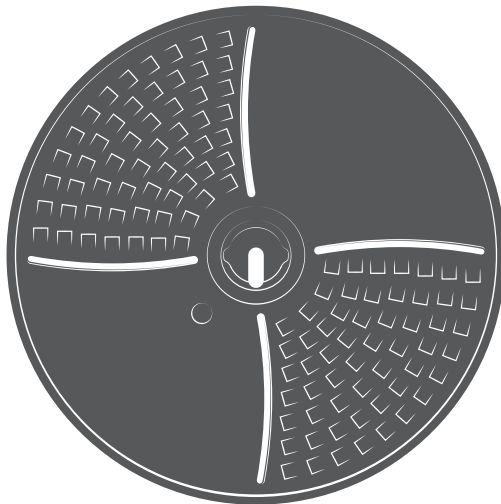


thermomix
Blade Cover &
Peeler



User manual / Manuel d'utilisation / Manual de instrucciones / Instrukcja obsługi / 使
用说明书

US MX CA • V 2.0 • 26292 12/21

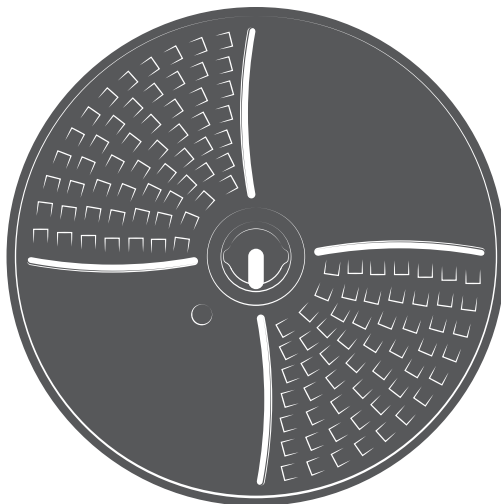


English	3
Français	33
Español	65
Polski	95
Chinese (simplified)	127

thermomix

Blade Cover &
Peeler

en



User manual



WARNING! Read this manual before handling or using for important safety information. Keep this manual and provide it to future users or owners.



Digital Welcome Booklet

Read our digital welcome booklet for more information on the Thermomix® Blade Cover & Peeler and for inspiration and tips. You will also find help and guidance on installing this accessory.

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, stored in a retrieval system, 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	8
2	For your safety	9
2.1	Hazards and Safety Instructions	9
2.2	Safety Alert Symbols and Signal Words	14
2.3	Obligations of the user.....	14
3	Intended use	16
4	Operation	18
4.1	Inserting the accessory	20
4.2	Peeling food	21
4.3	Sous-vide with the blade cover	21
4.3.1	Removing the blade cover insert	23
4.4	Slow cooking with the blade cover	24
4.4.1	Removing the blade cover	25
5	Cleaning	26
6	Customer Care	27
7	Warranty/liability for material defects	29
8	Disposal	30
9	Manufacturer	31

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. If you do not have the instruction manual on hand, all manuals are available online at <https://thermomix.vorwerk.com>.

Digital Welcome Booklet



Read our digital welcome booklet for more information on the Thermomix® Blade Cover & Peeler and for inspiration and tips. You will also find help and guidance on installing this accessory.

1.1 Product description

Your new Thermomix® Blade Cover & Peeler covers the mixing knife in the mixing bowl.

Peeling function

Using the rough surface, you can peel ingredients, such as potatoes, directly in the mixing bowl.

Slow cooking at low temperatures

The Thermomix® Blade Cover & Peeler also prevents the food that is cooking from coming into contact with the mixing knife. This will allow you to cook at low temperatures over longer periods (slow cooking or sous-vide) using your Thermomix®.

By using these cooking methods, you will be able to prepare succulent and tender meat and fish, as well as preserve the vitamins, minerals and color in vegetables. The gentle cooking process brings out all the flavors of the food.

Sous-vide Sous-vide involves sealing food (e.g. meat, fish or vegetables) in a vacuum pouch and cooking it at a low temperature in a water bath while stirring evenly. The aim is for the target core temperature to be transmitted directly to the food via the water. The Thermomix® Blade Cover & Peeler shields the pouch and food from the mixing knife.

Slow cooking In contrast to sous-vide, slow cooking involves cooking food directly in liquid, bringing out all the flavors and spices. This gentle method prevents the food from burning, while the Thermomix® Blade Cover & Peeler prevents the food from being chopped by the mixing knife.

Compatibility

The Thermomix® Blade Cover & Peeler can be used in the Thermomix® TM6™ and in the Thermomix® TM5.

The Thermomix® Blade Cover & Peeler can be used in the Thermomix Friend® (not available in all markets) to prevent the food from coming into contact with the mixing knife. The peel function does not work in the Thermomix Friend®.

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.

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

Health Risk

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.
- Once food has been cooked according to the instructions in the recipe, make sure that it is consumed immediately or that it is correctly preserved/stored.
- Meat and poultry must be briefly seared following the sous-vide process (i.e. pasteurize) to reduce the bacteria on the surface of the food that may cause illness.

Risk to health

All of the accessories for the Thermomix® are specifically designed for use with the Thermomix®. Incorrect use of the accessories could result in damage to the accessories and/or result in injury.

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Should an accessory become damaged, stop using it and replace it immediately.

Risk of injury

If accessories get caught in the mixing knife or excessive force is applied during use, small splinters and sharp edges could cause injury, especially if the splinters are swallowed with the prepared food.

- Use only Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display.
- Ensure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is correctly positioned on the mixing knife and clicked into place before setting the speed.
- Check accessories for damage after use.
- If any accessories are damaged, 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 Thermomix® Blade Cover & Peeler together with glass jars that are suitable for sous-vide cooking in a cooking pot (e.g. preserving jars or mason jars). There is a risk that the glass jars may break.

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 205°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.

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 injury as a result of the appliance falling over.

Overfilling the mixing bowl could cause the whole appliance to move. The appliance could fall over and injure you.

- Always keep to the specified quantities and never exceed speed setting 4.

Risk of burns from hot metal.

This accessory will get hot when hot food is being prepared. If you touch it, you could burn yourself.

- Remove this accessory with care.
- Only take hold of this accessory by the plastic insert.
- Do not touch the metal parts.

Risk of injury.

The use of the Thermomix® Blade Cover & Peeler could cause the appliance to move.

- Watch the appliance at all times when using the peeler function.
- With the Thermomix® TM5, use the simmering basket instead of the transparent TM5 / TM6 measuring cup, as the transparent measuring cup could come loose.

Risk of injury from the abrasive surface.

The surface of the Thermomix® Blade Cover & Peeler is rough and could injure you.

- Take care when washing the Thermomix® Blade Cover & Peeler by hand.

Risk to health from production residues.

There may be production residues on the components of the device, which are not suitable for consumption. Any production residues can pose a risk to your health.

- Before first use, thoroughly rinse all components and accessories that could come into contact with food.

Risk of damage

If the Thermomix® Blade Cover & Peeler comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break the mixing bowl and the mixing knife.

- Ensure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is correctly positioned on the mixing knife and clicked into place before setting the speed.
- Never exceed **speed 4** under any circumstances.
- Do not use the Thermomix® Blade Cover & Peeler in combination with other accessories (e.g. butterfly attachment or simmering basket).
- Do not add any foods that could damage or block the Thermomix® Blade Cover & Peeler. 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 possible for rust to form in the mixing bowl when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting). Please therefore follow the instructions on adding special ingredients (e.g. citric acid) to the cooking water.



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.

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.

Operating conditions

As an accessory for the Thermomix® TM6™ and Thermomix® TM5, the Thermomix® Blade Cover & Peeler is suitable for household or similar use.

Intended use

The Thermomix® Blade Cover & Peeler covers the mixing knife in the mixing bowl. You use it on **clockwise rotation with no heating function** on a **maximum speed of 4** to peel ingredients, such as potatoes, in the mixing bowl.

You can also use it to cook food in the mixing bowl at temperatures up to 205°F (98°C) without the food coming into contact with the mixing knife. This means that food can be gently cooked at low temperatures in a suitable pouch in a water bath (sous-vide) or in liquid (slow cooking). If sufficient liquid is present, this accessory can also be used for recipes for which the volume of the simmering basket is too small, or for recipes where the food should not come into contact with the mixing knife. When cooking ingredients, use this accessory **with the heating function** on a **maximum speed setting of 1** in **reverse rotation (counter-clockwise)**.

Users

This accessory is exclusively intended for use by adults. It may not be used by children even when supervised by an adult.

Keep children away from appliances that are in use. Make sure that you warn children of the potential dangers of heat and steam development, hot condensation and hot surfaces.

Close supervision is necessary when this accessory is used near children.

Children must not play with this accessory.

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.

Improper use 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.

Follow the instructions 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.

Safety regulations The device complies with the safety regulations of the country in which it has been sold by an authorised Vorwerk organisation. If the device is used in a different country to the one in which it was purchased, compliance with the local safety standards of that country cannot be guaranteed. Vorwerk therefore assumes no liability for any resulting safety risks for the user.

4 Operation

The Thermomix® Blade Cover & Peeler consists of a stainless steel disc with a plastic insert, which is placed onto the mixing knife. Using the Thermomix® Blade Cover & Peeler, you can peel ingredients on clockwise rotation or gently cook food on reverse rotation (counter-clockwise).

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



Health Risk


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.
- Once food has been cooked according to the instructions in the recipe, make sure that it is consumed immediately or that it is correctly preserved/stored.
- Meat and poultry must be briefly seared following the sous-vide process (i.e. pasteurize) to reduce the bacteria on the surface of the food that may cause illness.

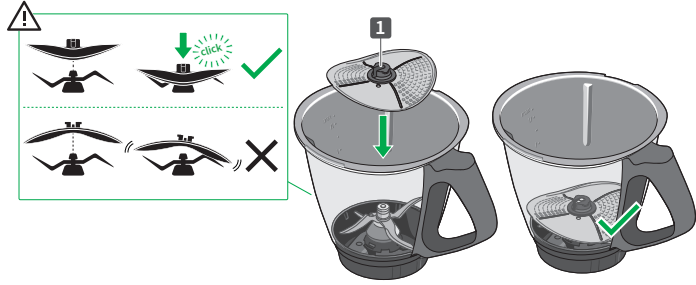
Maximum speed settings

Please note the following:

There are different maximum speed settings for the different functions:

- Peel function (clockwise 19

4.1 Inserting the accessory



Correctly inserting the accessory

1. Hold the Thermomix® Blade Cover & Peeler by the plastic insert (1) and place it on top of the mixing knife. Ensure that the upward curves of the Thermomix® Blade Cover & Peeler are aligned with the upward curves of the blades.
2. Secure the Thermomix® Blade Cover & Peeler on the mixing knife by pressing it down until it clicks into place.
3. Check that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is positioned correctly. This can be done by gently pulling the Thermomix® Blade Cover & Peeler upwards. If it cannot be lifted up, it is correctly positioned.

4.2 Peeling food


CAUTION



Risk of injury as a result of the appliance falling over.

Overfilling the mixing bowl could cause the whole appliance to move. The appliance could fall over and injure you.

- Always keep to the specified quantities and never exceed speed setting 4.

1. Make sure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is inserted correctly, see [Inserting the accessory \[▶ 20\]](#).
2. Take the food specified in the recipe (max. 800 g of vegetables) and add it to the mixing bowl.
3. Put 600 g of water in the mixing bowl. Make sure that the maximum filling capacity is not exceeded.
4. Do **not** set a temperature.
5. Stay in clockwise rotation .
6. Turn the selector to start the Thermomix®. Gradually increase the speed up to a maximum setting of 4.

4.3 Sous-vide with the blade cover

1. Ensure that the blade cover is properly inserted; see [Inserting the accessory \[▶ 20\]](#).

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.*

4.3.1 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.

4.4 Slow cooking with the blade cover

1. Ensure that the blade cover is properly inserted; see [Inserting the accessory](#) [▶ 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.*

4.4.1 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

Information The Thermomix® Blade Cover & Peeler can be cleaned in a dishwasher.

1. Place the Thermomix® Blade Cover & Peeler loose 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 Thermomix® Blade Cover & Peeler can also be cleaned by hand, ideally using a dishwashing brush.

CAUTION



Risk of injury from the abrasive surface.

The surface of the Thermomix® Blade Cover & Peeler is rough and could injure you.

- Take care when washing the Thermomix® Blade Cover & Peeler by hand.

Note Clean the Thermomix® Blade Cover & Peeler thoroughly after each use.

6 Customer Care

en

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

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

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.

This instruction manual is available in other languages at <https://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

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 local regulations and disposal requirements.

9 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

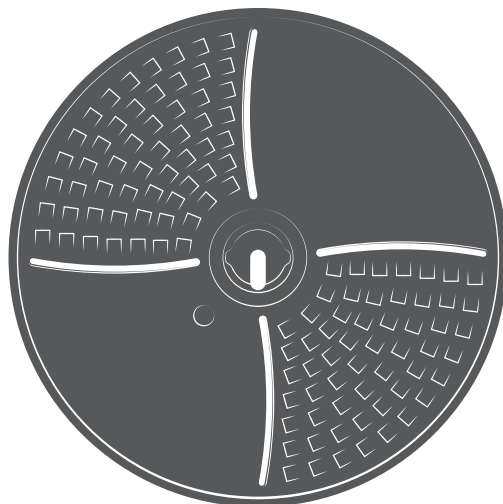
Germany

en

thermomix

Disque cuisson &
éplucheur

fr



Manuel d'utilisation



AVERTISSEMENT ! Lisez ce mode d'emploi avant de manipuler ou d'utiliser l'appareil. Il contient des consignes de sécurité importantes. Conservez ce mode d'emploi et remettez-le aux futurs utilisateurs ou propriétaires.



Welcome-Booklet numérique

Pour en savoir plus sur votre Disque de cuisson & épilateur Thermomix® et vous inspirer d'astuces, consultez notre Welcome-Booklet numérique. Vous y trouverez également de l'aide pour une mise en place correcte.

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	36
1.1	Description du produit.....	36
1.2	Conservation des documents.....	38
2	Pour votre sécurité.....	39
2.1	Risques et consignes de sécurité	39
2.2	Symboles d’alerte et mentions de sécurité	44
2.3	Obligations de l’utilisateur	45
3	Utilisation conforme	46
4	Utilisation	49
4.1	Insérer l’accessoire	51
4.2	Éplucher les aliments.....	52
4.3	Cuisson sous-vide	52
4.3.1	Retirer l’accessoire.....	54
4.4	Cuisson lente.....	55
4.4.1	Retirer l’accessoire.....	56
5	Nettoyage	58
6	Service Clients.....	59
7	Garantie/responsabilité pour défauts matériels.....	61
8	Recyclage.....	62
9	Fabricant	63

1 Avant la première utilisation

En tant qu'utilisateur du Thermomix®, vous connaissez déjà le Thermomix® TM6 ou TM5 et ses accessoires.

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

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation associé avant la première utilisation du Disque de cuisson & éplucheur Thermomix®.
2. Lisez et observez également le manuel d'utilisation du Thermomix® TM5 ou TM6 fourni avec l'appareil.
Si vous n'avez pas le manuel d'utilisation sous la main, vous pouvez consulter toutes les instructions en ligne sur <https://thermomix.vorwerk.com>.

Welcome-Booklet numérique



Pour en savoir plus sur votre Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® et vous inspirer d'astuces, consultez notre Welcome-Booklet numérique. Vous y trouverez également de l'aide pour une mise en place correcte.

1.1 Description du produit

Votre nouveau Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® se dispose au dessus des couteaux dans le bol de mixage.

Fonction d'épluchage

Utilisez la surface rugueuse pour éplucher les ingrédients, comme les pommes de terre, directement dans le bol de mixage.

Cuisson à basse température et en longue durée

Votre nouveau Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® protège les aliments à cuire de tout contact avec les lames-couteaux. Il vous permet de cuire sans problèmes à basse température et en longue durée (cuisson lente ou sous-vide) dans votre Thermomix®.

À l'aide de ces méthodes de cuisson, viandes et poissons restent tendres et juteux, et les légumes conservent leurs belles couleurs, 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 de cibler une température à coeur précise par conduction directe de l'eau aux ingrédients. Le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® 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 de cuisson & éplucheur Thermomix® évite aux aliments en cours de cuisson d'être hachés.

Compatibilité

Le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® s'utilise aussi bien avec Thermomix® TM6 qu'avec Thermomix® TM5.

Dans le Thermomix Friend® (non disponible sur certains marchés), le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® peut être utilisé pour protéger les aliments de tout contact avec l'ensemble couteaux. La fonction d'épluchage ne fonctionne pas dans le Thermomix Friend®.

1.2 Conservation des documents

Conservez ce manuel d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure. Il constitue un élément important de l'appareil et doit être joint au produit si vous le cédez à d'autres personnes.

2 Pour votre sécurité

La sécurité est le critère commun 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 Votre accessoire Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® a été conçu pour une 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.
- Si toutefois un accessoire est endommagé, ne l'utilisez plus et remplacez-le immédiatement.

Risque de blessure

Si des accessoires sont saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement ou s'ils sont soumis à des contraintes excessives, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des bouts tranchants, notamment si les éclats sont avalés avec les aliments préparés.

- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Assurez-vous que le Disque de cuisson & épilucheur Thermomix® est correctement placé sur l'ensemble couteaux et qu'il est enclenché avant de régler la vitesse.
- Vérifiez après chaque utilisation que les accessoires ne sont pas endommagés.
- Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés, 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, même si ceux-ci sont adaptés à la cuisson sous-vide dans une marmite ou un faitout (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 volume de l'eau, une fois le sac scellé plongé dedans, 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 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.

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 haute température, 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 de vos sacs, 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 100 °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).

Risque de blessure

L'utilisation d'accessoires ou d'objets non recommandés ou non 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 l'accessoire exclusivement avec le Thermomix® TM6 ou TM5 mais jamais avec des modèles de générations antérieures.
- Ne modifiez pas l'accessoire.
- N'utilisez jamais l'accessoire s'il est endommagé.

Risque de blessure dû à la chute de l'appareil !

Un remplissage excessif du bol de mixage peut entraîner le déplacement de l'ensemble de l'appareil. L'appareil risque de tomber et de vous blesser.

- Respectez les quantités indiquées et ne dépassez en aucun cas la vitesse 4.

Risque de brûlure au contact du métal très chaud !

L'accessoire se réchauffe lors de la préparation d'aliments chauds. Vous risquez de vous brûler au contact avec l'accessoire chaud.

- Retirez l'accessoire avec précaution.
- Tenez l'accessoire uniquement par l'insert en plastique.
- Ne touchez pas les pièces métalliques.

Risque de blessure !

L'utilisation du Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® peut entraîner un déplacement de l'appareil.

- N'utilisez la fonction d'épluchage que sous surveillance.
- Pour le Thermomix® TM5, utilisez le panier cuisson au lieu du gobelet doseur TM5, car le gobelet doseur peut se détacher.

Risque de blessure due à la surface tranchante !

La surface du Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® est tranchante et peut vous blesser.

- Soyez prudents lorsque vous nettoyez le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® à la main.

Atteintes à la santé dues aux résidus de production !

Pour des raisons liées à la production, les composants de l'appareil peuvent comporter des résidus impropres à la consommation. D'éventuels résidus de production présentent un risque pour votre santé.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants et accessoires susceptibles d'entrer en contact avec des aliments.

Risque d'endommagement

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

- Assurez-vous que le disque de cuisson soit correctement posé sur l'ensemble couteaux avant de régler la vitesse.
- Ne dépassez en aucun cas la **vitesse 4**.
- N'utilisez pas le disque de cuisson avec d'autres accessoires dans le bol de mixage tels que le fouet ou le panier cuisson.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le disque de 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 le liquide de cuisson.

2.2 Symboles d'alerte et mentions de sécurité



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.

Mentions spécifiques

Veuillez lire attentivement les Mentions spécifiques de sécurité DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et REMARQUE qui accompagnent les symboles d'alerte. Ces mentions ont 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

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 éventuels survenus sur l'appareil.

3 Utilisation conforme

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.

Conditions d'utilisation Le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® est un accessoire pour Thermomix® TM6 ou Thermomix® TM5 et destiné à l'usage domestique ou un usage similaire.

Utilisation conforme Avec le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® vous couvrez l'ensemble couteaux dans le bol de mixage. Vous l'utilisez **en sens standard sans la fonction Chauffe à vitesse 4 au maximum**, pour éplucher des ingrédients tels que les pommes de terre dans le bol de mixage.

En outre, avec cet accessoire, vous cuisez des aliments dans le bol de mixage à des températures maximales de 100 °C sans 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, l'accessoire peut également être utilisé pour préparer des recettes dont le volume excède celui du panier cuisson ou lorsque les aliments ne doivent pas entrer en contact avec l'ensemble couteaux. Lorsque vous cuisez des ingrédients, utilisez l'accessoire **avec la fonction Chauffe à vitesse 1 au maximum en Sens inverse**.

Groupe d'utilisateurs 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.

Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas des appareils en fonctionnement. Prévenez impérativement les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.

Une surveillance étroite s'impose lorsque les accessoires sont utilisés à proximité d'enfants.

En aucun cas, les enfants ne doivent être autorisés à jouer avec les accessoires.

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.

Utilisation non conforme 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 la garantie devient caduc.

Observer les instructions Pour toute utilisation du Thermomix® et de ses accessoires, l'ensemble des documents associés ainsi que les indications affichées sur l'écran doivent être observées. Le fabricant ne répond pas des dommages pouvant découler d'une utilisation non conforme de l'appareil.

Dispositions de sécurité L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité du pays dans lequel il est distribué par une organisation Vorwerk agréée. Le respect des normes de sécurité locales d'un autre pays ne peut pas

être garanti si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de vente. C'est pourquoi Vorwerk décline toute responsabilité pour les risques de sécurité encourus de ce fait par l'utilisateur.

4 Utilisation

Le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® consiste en un disque en acier inoxydable avec un insert en plastique qui se place sur l'ensemble couteaux. Avec le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® vous pouvez éplucher les ingrédients avec une rotation standard et cuire doucement les aliments en sens inverse.

fr

AVERTISSEMENT



Risque de blessure

L'utilisation d'accessoires ou d'objets non recommandés ou non 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 l'accessoire exclusivement avec le Thermomix® TM6 ou TM5 mais jamais avec des modèles de générations antérieures.
- Ne modifiez pas l'accessoire.
- N'utilisez jamais l'accessoire s'il est endommagé.

AVERTISSEMENT





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.

Vitesses maximales

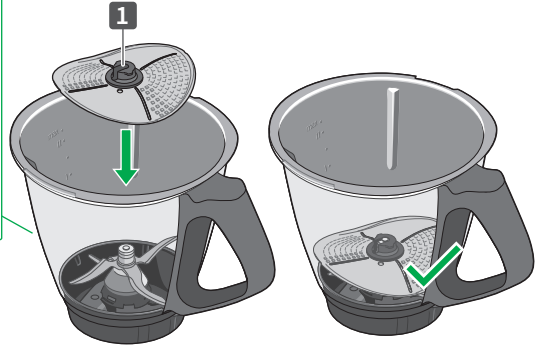
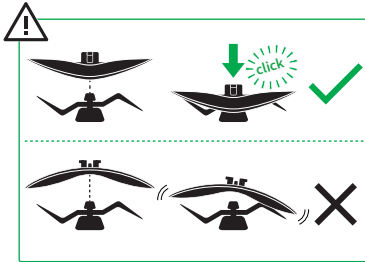
Veillez observer ce qui suit :

- Il existe différentes vitesses maximales pour les différentes fonctions :
 - Fonction d'épluchage (sens standard ) : **vitesse 4** au maximum
 - Cuisson lente, cuisson sous-vide (sens inverse ) : **vitesse 1** au maximum

Température maximale

Utilisez l'accessoire uniquement à des températures n'excédant pas 100°C.

4.1 Insérer l'accessoire



fr



Mise en place correcte de l'accessoire

1. Saisissez le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® par l'axe central en plastique (1) et placez-le sur les couteaux. Alignez l'une des parties hautes du disque à la lame du couteau tournée vers le haut.
2. Fixez le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® sur l'ensemble couteaux en le poussant vers le bas jusqu'à qu'il s'enclenche de manière audible.
3. Vérifiez que le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® est correctement accroché. Pour cela, tirez le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® légèrement vers le haut. S'il ne se laisse pas facilement soulever, c'est qu'il est correctement positionné.

4.2 Éplucher les aliments


ATTENTION



Risque de blessure dû à la chute de l'appareil !



Un remplissage excessif du bol de mixage peut entraîner le déplacement de l'ensemble de l'appareil. L'appareil risque de tomber et de vous blesser.

- Respectez les quantités indiquées et ne dépassez en aucun cas la vitesse 4.

1. Veillez à ce que le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® soit correctement mis en place, voir la section [Insérer l'accessoire](#) [[▶ 51](#)].
2. Mettez les aliments indiqués par la recette (max. 800 g de légumes) dans le bol de mixage.
3. Versez 600 g d'eau dans le bol de mixage. Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale.
4. Ne réglez **pas** de température.
5. Restez en sens standard .
6. Tournez le sélecteur pour démarrer le Thermomix®. Augmentez lentement la vitesse jusqu'à la vitesse 4 au maximum.

4.3 Cuisson sous-vide

1. Veillez à ce que le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® soit correctement mis en place, voir la section [Insérer l'accessoire](#) [[▶ 51](#)].

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 » : 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 (100 °C au maximum).
5. Réglez le sens de rotation sur Sens inverse .
6. Réglez la vitesse à 1 au maximum.
⇒ *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 la durée souhaitée.
9. Réglez le sens de rotation sur Sens inverse .
10. Réglez la vitesse à 1 au maximum.
⇒ *La cuisson démarre.*

4.3.1 Retirer l'accessoire

AVERTISSEMENT



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 volume de l'eau, une fois le sac scellé plongé dedans, 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 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 de cuisson & éplucheur Thermomix® 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.
5. Saisissez le centre du Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® avec précaution et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'ensemble couteaux.

4.4 Cuisson lente

1. Veillez à ce que le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® soit correctement mis en place, voir la section [Insérer l'accessoire \[p 51\]](#).
2. Mettez les aliments indiqués dans la recette dans le bol de mixage. Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale.
3. Réglez la durée et la température souhaitées (100 °C au maximum).
4. Réglez le sens de rotation sur Sens inverse .
5. Réglez la vitesse à 1 au maximum.
⇒ *La cuisson démarre.*

4.4.1 Retirer l'accessoire

AVERTISSEMENT



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 de cuisson & éplucheur Thermomix® 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 de cuisson & éplucheur Thermomix® qu'une fois le contenu restant refroidi. Saisissez le centre du Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® 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 de cuisson & éplucheur Thermomix® 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.

5 Nettoyage

Le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® peut être lavé au lave-vaisselle.

1. Prenez soin de mettre le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® 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 de cuisson & éplucheur Thermomix® à la main en utilisant une brosse à vaisselle.

ATTENTION



Risque de blessure due à la surface tranchante !

La surface du Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® est tranchante et peut vous blesser.

- Soyez prudents lorsque vous nettoyez le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® à la main.

Remarque Nettoyez soigneusement le Disque de cuisson & éplucheur Thermomix® 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

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

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

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 le Thermomix® ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix®. N'utilisez jamais le 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.

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.

9 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

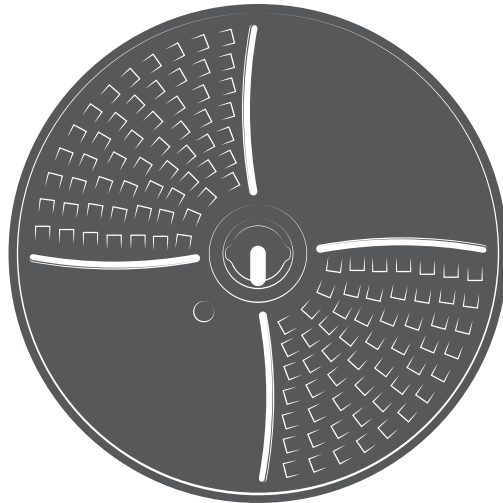
Allemagne

fr

thermomix

Cubrecuchillas y
Pelador

es



Manual de instrucciones



¡ADVERTENCIA! Lea este manual antes del manejo o uso para conocer información de seguridad importante. Conserve este manual y entréguelo a futuros usuarios o propietarios.

Guía digital de bienvenida



Para saber más sobre el cubrecuchillas y pelador e inspirarse con consejos, consulte la guía digital de bienvenida. Aquí también encontrará ayuda sobre cómo instalarlo correctamente.

MX



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	68
1.1	Descripción del producto	68
1.2	Conservación de los documentos.....	70
2	Para su seguridad	71
2.1	Peligros e indicaciones de seguridad.....	71
2.2	Palabras de aviso y símbolos de alerta de seguridad	76
2.3	Obligaciones del usuario	77
3	Utilización conforme a lo previsto	78
4	Manejo	80
4.1	Colocación del accesorio.....	82
4.2	Pelado de alimentos	83
4.3	Cocción al vacío con el cubrecuchillas	83
4.3.1	Retirada del cubrecuchillas.....	85
4.4	Cocción Lenta con el cubrecuchillas.....	86
4.4.1	Retirada del accesorio	86
5	Limpieza	88
6	Servicio Técnico	89
7	Garantía	91
8	Desechado	92
9	Fabricante	93

1 Antes de empezar

Como usuario del Thermomix®, ya conoce tanto el dispositivo 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.
En caso de no tener a mano el manual de instrucciones, encontrará todos los manuales en línea, en: <https://thermomix.vorwerk.com>.

Guía digital de bienvenida

Para saber más sobre el cubrecuchillas y pelador e inspirarse con consejos, consulte la guía digital de bienvenida. Aquí también encontrará ayuda sobre cómo instalarlo correctamente.



1.1 Descripción del producto

Su nuevo cubrecuchillas y pelador cubre las cuchillas del interior del vaso.

Función de pelado

La superficie rugosa sirve para pelar ingredientes, como patatas, directamente en el vaso.

MX



Cocción a baja temperatura y cocción lenta

El cubrecuchillas y pelador también protege los alimentos del contacto con las 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 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 y pelador protege la bolsa y, por lo tanto, los alimentos y las cuchillas.

Cocción Lenta Por el contrario, con la cocción lenta, los alimentos se cocinan directamente en líquido, con lo cual se desarrollan intensamente las especias y los aromas. Este cuidadoso método evita que se quemen los alimentos y el cubrecuchillas y pelador impide que la comida se triture con las cuchillas.

Compatibilidad

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

En Thermomix Friend® (no disponible en todos los mercados) se puede utilizar el cubrecuchillas y pelador para evitar que los alimentos entren en contacto con las cuchillas. La función de pelado no funciona en Thermomix Friend®.

1.2 Conservación de los documentos

Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas. El manual de instrucciones es una parte importante y debe entregarse con el producto si este se entrega a otras personas.

2 Para su seguridad

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

No obstante, la seguridad de 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.

es

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

- No utilice los accesorios para otros fines, especialmente con altas temperaturas.
- Si, a pesar de todo, se dañara algún accesorio, no lo utilice más y cámbielo de inmediato por uno nuevo.

Peligro de lesiones

Si los accesorios se quedan atrapados en el juego de cuchillas durante el funcionamiento o se someten a una carga excesiva, pequeñas esquirlas o bordes afilados podrían causar lesiones, especialmente si se ingieren las esquirlas junto con la comida.

- Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla del aparato.
- Asegúrese de que el cubrecuchillas esté debidamente colocado y encajado sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- Después del uso, revise si los accesorios presentan daños.
- Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños, 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 de vidrio). Existe el peligro de que los frascos puedan romperse.

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 escaldamiento

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, rejilla 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, desconecte el Thermomix®. **No** accione los controles.
- Asegúrese siempre de que la abertura de la tapa no esté 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.

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 Thermomix® TM6 o TM5, y nunca en modelos anteriores.
- No modifique nunca el cubrecuchillas.
- No utilice nunca el cubrecuchillas si está dañado.

Peligro de lesiones causadas por la caída del dispositivo

Si el vaso está demasiado lleno, puede hacer que todo el dispositivo se mueva. El dispositivo puede caerse y causarle daños.

- Respete las cantidades especificadas y no seleccione en ningún caso una velocidad superior a 4.

Peligro de quemaduras por metal caliente

El accesorio se calienta durante la preparación de comida caliente. Por ello puede quemarse al tocarlo.

- Retire con cuidado el accesorio.
- Sujete el accesorio solo por el inserto de plástico.
- No toque las partes metálicas.

Peligro de lesiones

El uso del cubrecuchillas y pelador puede hacer que se mueva el dispositivo.

- Utilice la función de pelado solo bajo supervisión.
- En el caso de Thermomix® TM5, utilice el cestillo en lugar del cubilete TM5, ya que el cubilete puede soltarse.

Riesgo de lesiones debido a la superficie rugosa

La superficie del cubrecuchillas y pelador es rugosa y puede lastimarse con ella.

- Tenga cuidado al limpiar manualmente el cubrecuchillas y pelador.

Problemas de salud por restos de materiales del proceso de fabricación

Por cuestiones de producción pueden quedar restos en los componentes del aparato que no sean aptos para el consumo. Los posibles restos que pueda haber son perjudiciales para la salud.

- Antes del primer uso, enjuague bien todos los componentes y accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos.

Peligro de daños materiales

Si el cubrecuchillas entra en contacto con las cuchillas u otros accesorios durante el funcionamiento, se puede romper o puede causar daños en el vaso y las cuchillas.

- Asegúrese de que el cubrecuchillas esté debidamente colocado y encajado sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- No sobrepase en ningún caso la **vel 4**.
- 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 las 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.
- Debido a las diferencias en la calidad del agua, en procesos largos de cocción (Cocción Lenta, Al Vacío y Fermentación) se puede producir óxido en el vaso. En consecuencia, observe las indicaciones sobre la adición de ingredientes especiales (p. ej. ácido cítrico) al líquido de cocción.

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.

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

Utilice el accesorio de forma apropiada y conforme a las disposiciones para evitar ponerse o poner a otros en peligro y evitar daños en el accesorio y otros objetos.

Condiciones de uso El cubrecuchillas y pelador es un accesorio para Thermomix® TM6 y Thermomix® TM5, y es apto para uso doméstico o similar.

Utilización conforme a lo previsto El accesorio cubrecuchillas y pelador sirve para cubrir las cuchillas en el vaso. Se utiliza **en giro a la derecha sin función de calentamiento a vel 4** como máximo para pelar ingredientes, como patatas, en el vaso.

Además, con el accesorio se cocinan los alimentos a temperaturas de hasta 100°C en el vaso evitando el contacto con las cuchillas. Los alimentos se pueden cocinar suavemente en una bolsa apropiada y a baja temperatura al baño maría (cocción Al Vacío) o en líquido (cocción Lenta). Si hay suficiente líquido, el accesorio 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. Cuando cocine ingredientes, utilice el accesorio con **función de calentamiento a vel 1 como máximo** en **giro inverso**.

Círculo de personas El accesorio ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto.

Mantenga a los niños alejados de los aparatos que están en funcionamiento. Asegúrese de haber advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.

Se necesita la supervisión de un adulto cuando el accesorio esté siendo utilizado cerca de un niño.

No deje que los niños jueguen con el accesorio.

El accesorio 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.

Uso no previsto 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.

Observar las instrucciones 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.

Normas de seguridad El equipo cumple con las normas de seguridad del país, debido a que fue distribuido por una organización autorizada por Vorwerk. Al usar ese equipo en otro país que no sea el país de venta, no se puede garantizar el cumplimiento de normas de seguridad locales del otro país. Es por ello que Vorwerk no asume la responsabilidad de los riesgos de seguridad que de ahí resulten para el usuario.

4 Manejo

El cubrecuchillas y pelador consiste en un disco de acero inoxidable con un inserto de plástico que se coloca sobre el juego de cuchillas. Con el cubrecuchillas y pelador se pueden pelar ingredientes en giro a la derecha y también cocinar alimentos suavemente en giro inverso

¡ADVERTENCIA!



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 Thermomix® TM6 o TM5, y nunca en modelos anteriores.
- No modifique nunca el cubrecuchillas.
- No utilice nunca el cubrecuchillas si está dañado.

¡ADVERTENCIA!



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.

es

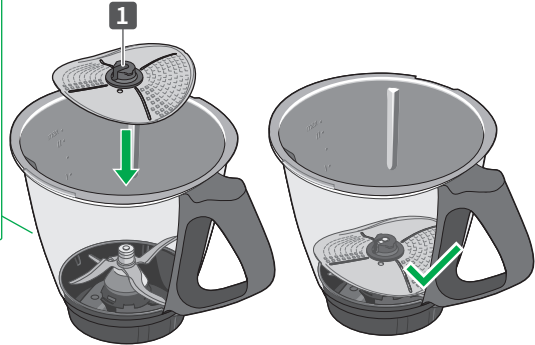
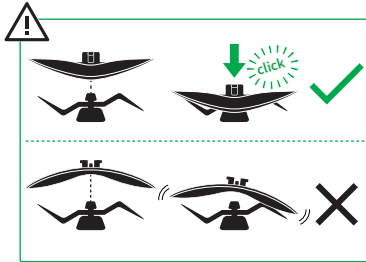
Velocidades máximas

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Hay diferentes velocidades máximas para diferentes funciones:
 - Función de pelado (giro a la derecha 

81

4.1 Colocación del accesorio



MX



**Colocación
correcta del
accesorio**

1. Sujete el cubrecuchillas y pelador por la parte central de plástico (1) y colóquelo sobre las cuchillas. Coloque el accesorio de forma que sus partes más elevadas queden sobre la punta más elevada de las cuchillas.
2. Fije el cubrecuchillas y pelador sobre las cuchillas presionándolo hacia abajo hasta que encaje en su lugar y oiga un click.
3. Compruebe si el cubrecuchillas y pelador está bien acoplado. Para ello, tire del cubrecuchillas y pelador ligeramente hacia arriba. Si no se puede levantar fácilmente, significa que está colocado correctamente.

4.2 Pelado de alimentos


¡PRECAUCIÓN!



Peligro de lesiones causadas por la caída del dispositivo

Si el vaso está demasiado lleno, puede hacer que todo el dispositivo se mueva. El dispositivo puede caerse y causarle daños.

- Respete las cantidades especificadas y no seleccione en ningún caso una velocidad superior a 4.

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas y pelador esté correctamente acoplado (consulte [Colocación del accesorio \[▶ 82\]](#)).
2. Llene el vaso con la cantidad de alimentos indicada en la receta (máx. 800 g de verduras).
3. Añada 600 g de agua al vaso. Asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima de llenado.
4. No ajuste **ninguna** temperatura.
5. Utilice el giro a la derecha .
6. Gire el selector para poner en marcha el Thermomix®. Aumente lentamente la velocidad hasta 4 como máximo.

4.3 Cocción al vacío con el cubrecuchillas

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien enganchado (véase [Colocación del accesorio \[▶ 82\]](#)).

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 inverso 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.*

4.3.1 Retirada del cubrecuchillas

¡ADVERTENCIA!



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.

Nota Tenga en cuenta que el cubrecuchillas solo está colocado sobre las cuchillas. Así, p. ej. al vaciar el agua puede soltarse las 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 de las cuchillas.

4.4 Cocción Lenta con el cubrecuchillas

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien enganchado (véase [Colocación del accesorio](#) [▶ 82]).
 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.*

4.4.1 Retirada del accesorio

¡ADVERTENCIA!



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.

Nota Tenga en cuenta que el cubrecuchillas y pelador solo está colocado sobre las 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 y pelador hasta que se haya enfriado el contenido restante. Sujete el cubrecuchillas y pelador con cuidado por el medio y tire de él hacia arriba para sacarlo las cuchillas.
5. Otra alternativa consiste en verter los alimentos con cuidado en un bol grande. Tenga precaución ya que, el cubrecuchillas y pelador pueda caer en el tazón junto con los alimentos. Luego podrá sacarlo con cuidado utilizando unas pinzas de cocina u otro utensilio de cocina adecuado.

5 Limpieza

El cubrecuchillas y pelador se puede lavar en el lavavajillas.

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

¡PRECAUCIÓN!



Riesgo de lesiones debido a la superficie rugosa

La superficie del cubrecuchillas y pelador es rugosa y puede lastimarse con ella.

- Tenga cuidado al limpiar manualmente el cubrecuchillas y pelador.

Nota Lave el cubrecuchillas y pelador a fondo después de cada uso.

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

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

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@thermomixmexico.com.mx

www.thermomix.mx

Servicio Técnico de Vorwerk

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

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

Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en <https://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.

9 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

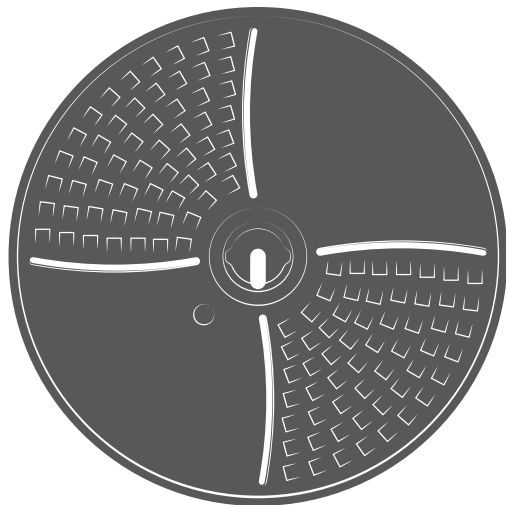
42270 Wuppertal

Alemania

es

thermomix

Ostona noża 2.0 z
funkcją obierania



pl

Instrukcja obsługi



OSTRZEŻENIE! Przeczytaj ten podręcznik przed rozpoczęciem obsługi w celu zapoznania się z ważnymi wskazówkami bezpieczeństwa. Zachowaj ten podręcznik i przekaz go przyszłym użytkownikom bądź właścicielom.



Cyfrowa broszura powitalna

Więcej informacji o osłonie noża 2.0 z funkcją obierania wraz poradami znajdziesz w naszej cyfrowej broszurze powitalnej. Tutaj znajduje się również informacja dotycząca prawidłowego zakładania.

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	98
1.1	Opis produktu	98
1.2	Przechowywanie dokumentów	100
2	Bezpieczeństwo użytkownika	101
2.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i zagrożeń	101
2.2	Symbole i hasła ostrzegawcze	108
2.3	Obowiązki użytkownika	109
3	Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	110
4	Obsługa	113
4.1	Wkładanie akcesorium	115
4.2	Obieranie składników	116
4.3	Gotowanie sous-vide	116
4.3.1	Wycinanie akcesorium	118
4.4	Wolne gotowanie	119
4.4.1	Wycinanie akcesorium	119
5	Czyszczenie	121
6	Dział obsługi klienta	122
7	Gwarancja/odpowiedzialność za wady materiałowe	124
8	Utylizacja	125
9	Producent	126

1 Przed uruchomieniem

Jako użytkownik urządzenia Thermomix® znasz już Thermomix® TM6 lub TM5 i jego akcesoria.

Ta instrukcja przedstawia wyłącznie zasady posługiwania się akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania do urządzenia Thermomix® TM6 lub TM5.

1. Przed użyciem osłony noża 2.0 po raz pierwszy należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
2. Należy również przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do urządzenia Thermomix® TM5 lub TM6 i ściśle jej przestrzegać. Wszystkie instrukcje obsługi są dostępne w Internecie na stronie <https://thermomix.vorwerk.com>.

Cyfrowa broszura powitalna



Więcej informacji o osłonie noża 2.0 z funkcją obierania wraz poradami znajdziesz w naszej cyfrowej broszurze powitalnej. Tutaj znajduje się również informacja dotycząca prawidłowego zakładania.

1.1 Opis produktu

Osłona noża 2.0 z funkcją obierania zakrywa nóż miksujący w naczyniu miksującym.

Funkcja obierania

Szorstka powierzchnia służy do obierania składników, jak np. ziemniaków, bezpośrednio w naczyniu miksującym.

Wolne gotowanie lub sous-vide

Ponadto osłona noża 2.0 z funkcją obierania chroni składniki przed stycznością z nożem miksującym. W ten sposób gotowanie w niskich temperaturach, takie jak wolne gotowanie lub sous-vide w urządzeniu Thermomix® nie sprawia żadnego problemu.

Tą metodą gotowania 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 kąpeli wodnej o niezbyt wysokiej temperaturze, przy równomiernym mieszaniu. Chodzi o to, aby docelowa temperatura była za pomocą wody przenoszona bezpośrednio do wnętrza potrawy. Osłona noża 2.0 z funkcją obierania chroni worek i znajdujące się w nim składniki przed nożem miksującym.

Wolne gotowanie W przypadku metody wolnego gotowania składniki gotowane są natomiast bezpośrednio w płynie, aby przyprawy i smaki były uwalniane z większą intensywnością. To delikatna metoda zapobiega przypaleniu składników, a dzięki osłonie noża 2.0 z funkcją obierania nie są one rozdrabniane przez nóż miksujący.

Kompatybilność

Osłona noża 2.0 z funkcją obierania pasuje zarówno do urządzenia Thermomix® TM6, jak i Thermomix® TM5.

W stacji Thermomix Friend® (nieдоступnej na wszystkich rynkach) osłona noża 2.0 z funkcją obierania może być stosowana w celu ochrony składników przed stycznością z nożem miksującym. Funkcja obierania nie działa w urządzeniu Thermomix Friend®.

1.2 Przechowywanie dokumentów

Zachowaj instrukcję obsługi do późniejszego wykorzystania. Jest ona ważną częścią produktu i powinna zostać dołączona do niego w przypadku przekazania go kolejnej osobie.

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 Akcesorium osłona noża 2.0 przystosowane jest wyłącznie do urządzeń Thermomix® TM6 i Thermomix® TM5 i nie może być używane 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 artykułach 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 lub będą poddawane zbyt wysokiemu obciążeniu, odtamki i ostre krawędzie mogą spowodować obrażenia, szczególnie w przypadku potknięcia odtamków w przygotowanej potrawie.

- Akcesoriów do urządzenia Thermomix® należy zawsze używać w sposób opisany w instrukcji lub na ekranie urządzenia.
- Jeśli mimo to akcesoria zostaną uszkodzone, 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 mrożonek.
- Ostony noża nie wolno w żadnym wypadku używać w połączeniu z naczyniami szklanymi, nawet jeśli nadają się one do gotowania sous-vide w garnku (np. stoiki do wekowania lub zwykłe).

Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorące płyny lub gorące składniki mogą pryskać, 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. Ostoną 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 pokrętła obrotów ani ekranu dotykowego.
- Należy zawsze uważać, aby otwór w pokrywie naczynia miksującego nie był zablokowany lub zastonięty 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.
- Produkt wolno używać wyłącznie z urządzeniem Thermomix® TM6 lub TM5, a nigdy ze starszymi modelami.
- Nie modyfikować akcesorium.
- Nie używać akcesorium, jeśli jest uszkodzone.

Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek upadku urządzenia z wysokości!

W przypadku przepiętlenia naczynia miksującego urządzenie może się przemieszczać. Urządzenie może wtedy spaść, powodując obrażenia ciała.

- Przestrzegać podanych limitów ilości i w żadnym razie nie włączać obrotów wyższych niż 4.

Niebezpieczeństwo poparzenia o gorący metal!

Akcesorium nagrzewa się podczas przyrządzania gorących potraw. Dotknięcie go może spowodować poparzenie.

- Zachować ostrożność podczas wyjmowania akcesorium.
- Chwytać akcesorium wyłącznie za plastikową wkładkę.
- Nie chwytać za metalowe części.

Ryzyko obrażeń ciała!

Wskutek działania akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania urządzenie może się przemieszczać.

- Cały czas obserwować urządzenie, gdy włączona jest funkcja obierania.
- W przypadku urządzenia Thermomix® TM5 stosować koszyczek zamiast miarki do TM5.

Niebezpieczeństwo zranienia o szorstką powierzchnię!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia

Zagrożenie zdrowia wskutek pozostałości po procesie produkcyjnym!

Powierzchnia akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest szorstka i styczność z nią może spowodować otarcie skóry.

- Myjąc akcesorium osłona noża 2.0 ręcznie, należy zachować ostrożność.

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 w naczyniu miksującym, jak 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.

Z uwagi na proces produkcyjny na komponentach urządzenia mogą znajdować się pozostałości, które nie nadają się do spożycia. Ewentualne pozostałości po procesie produkcyjnym mogą zagrażać zdrowiu.

- Przed użyciem po raz pierwszy należy dokładnie przepłukać elementy i akcesoria, które mają styczność z żywnością.

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 (wolnego gotowania, sous-vide, fermentowania) w naczyniu miksującym może tworzyć się rdza. W związku z tym należy przestrzegać wskazówek dotyczących dodawania specjalnych składników (np. kwasu cytrynowego) do wywaru.



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 haseł 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

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.

Warunki stosowania Osłona noża 2.0 jest jednym z akcesoriów do urządzeń Thermomix® TM6 i Thermomix® TM5 przeznaczonym do użytku domowego lub o charakterze zbliżonym do domowego.

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem Osłona noża 2.0 zakrywa nóż miksujący w naczyniu miksującym. Jest ona używana **przy ustawieniu obrotów zgodnie z ruchem wskazówek zegara, bez funkcji grzania z maksymalnymi obrotami 4** do obierania składników, jak np. ziemniaki.

Ponadto akcesorium umożliwia gotowanie składników w temperaturach do 100 °C w naczyniu miksującym bez styczności z nożem miksującym. Składniki mogą być gotowane w delikatny sposób w odpowiednim worku w kąpeli wodnej o niezbyt wysokiej temperaturze (sous-vide) lub w płynie (wolne gotowanie).

W przypadku dostatecznej ilości płynu akcesorium może być ponadto stosowane do przyrządzenia potraw o objętości przekraczającej pojemność koszyczka lub takich, których składniki nie powinny stykać się z nożem miksującym. W trakcie gotowania składników akcesorium należy używać z **funkcją grzania z maksymalnymi obrotami 1** wraz z ustawieniem **obrotów wstecznych**.

Użytkownicy Produkt służy do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowany przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej.

Dzieci powinny przebywać z dala od urządzeń, które znajdują się w użyciu. Należy koniecznie ostrzec dzieci o potencjalnych zagrożeniach związanych z wytwarzaniem się ciepła i pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.

Jeśli akcesorium jest użytkowane w otoczeniu, w którym przebywają dzieci, należy szczególnie uważnie ich pilnować.

Akcesoria nie mogą służyć dzieciom do zabawy.

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.

Zastosowanie niezgodnie z przeznaczeniem

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

Przestrzegać instrukcji

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

Przepisy bezpieczeństwa

Urządzenie spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa kraju, w którym zostało sprzedane przez autoryzowanego dystrybutora firmy Vorwerk. Podczas korzystania z urządzenia w kraju innym niż ten, w którym został zakupiony, zgodność z lokalnymi normami bezpieczeństwa danego kraju nie może być zagwarantowana.

W związku z tym firma Vorwerk nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne zagrożenia bezpieczeństwa mogące wynikać ze stosowania urządzenia w innym kraju.

4 Obsługa

Akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania składa się z tarczy ze stali szlachetnej z wkładką z plastiku, która jest nakładana na nóż miksujący. Za pomocą akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania można przy ustawieniu obrotów zgodnie z ruchem wskazówek zegara obierać składniki, a na obrotach wstecznych gotować potrawy w delikatny sposób.

OSTRZEŻENIE



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.
- Produkt wolno używać wyłącznie z urządzeniem Thermomix® TM6 lub TM5, a nigdy ze starszymi modelami.
- Nie modyfikować akcesorium.
- Nie używać akcesorium, jeśli jest uszkodzone.

OSTRZEŻENIE





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 artykułach 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.

Maksymalne obroty

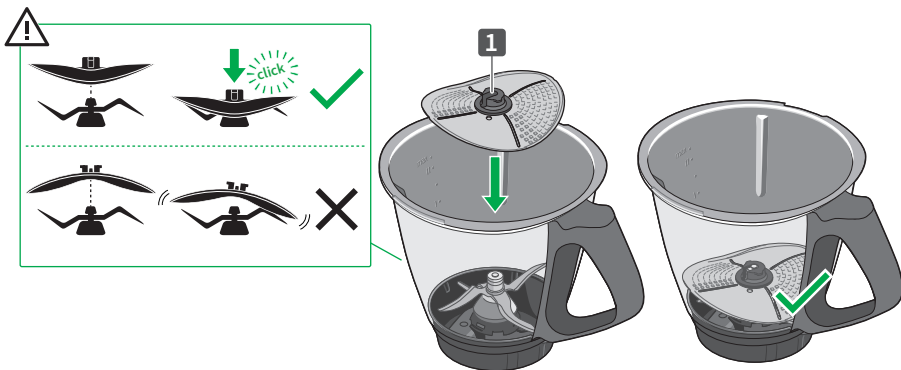
Ważne zasady:

- Maksymalne obroty zależą od funkcji:
 - Funkcja obierania (obroty zgodnie z ruchem wskazówek zegara ): maksymalne **obroty 4**
 - Wolne gotowanie, gotowanie sous-vide (obroty wsteczne ): maksymalne **obroty 1**

Maksymalna temperatura

Używać osłony 2.0 tylko w temperaturach do 100°C.

4.1 Wkładanie akcesorium



Prawidłowe zakładanie akcesorium

1. Chwycić osłonę noża 2.0 z funkcją obierania za plastikową wkładkę (1) i nałożyć ją od góry na nóż miksujący. Wygięte ku górze fale należy umieścić nad ostrzami wygiętymi ku górze.
2. Zamocować osłonę noża 2.0 z funkcją obierania na nożu miksującym, dociskając ją w dół, aż końcówka wyraźnie się zablokuje.
3. Upewnić się, że osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest poprawnie wpięta w zaczep. W tym celu lekko pociągnąć osłonę noża miksującego z funkcją obierania w górę. Jeśli nie można jej łatwo podnieść, oznacza to, że jest prawidłowo zamocowana.

4.2 Obieranie składników


OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek upadku urządzenia z wysokości!



W przypadku przepiętlenia naczynia miksującego urządzenie może się przemieszczać. Urządzenie może wtedy spaść, powodując obrażenia ciała.

- Przestrzegać podanych limitów ilości i w żadnym razie nie włączać obrotów wyższych niż 4.

1. Upewnić się, że akcesorium osłona noża 2.0 jest poprawnie włożone, patrz [Wkładanie akcesorium](#) ► 115].
2. Włożyć do naczynia miksującego podane w przepisie składniki (maks. 800 g warzyw).
3. Wlać do naczynia miksującego 600 g wody. Sprawdzić, czy nie został przekroczony maksymalny poziom napełnienia.
4. Nie ustawiać **żadnej** temperatury.
5. Pozostawić obroty zgodnie z ruchem wskazówek zegara .
6. Obrócić pokrętko, aby uruchomić urządzenie Thermomix®. Zwiększać powoli obroty maksymalnie do 4.

4.3 Gotowanie sous-vide

1. Upewnić się, że osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest poprawnie włożona, patrz [Wkładanie akcesorium](#) ► 115].

2. Włąć do naczynia miksującego podaną w przepisie ilość wody. Poziom wody po włożeniu worka nie może przekraczać poziomu oznaczenia „max”: włożyć worka na próbę do wody i w razie potrzeby zmniejszyć ilość wody.
3. Wyjąć worek z naczynia miksującego przed podgrzaniem wody.
4. W razie potrzeby dodać wymagane dodatki. Wykonywać polecenia wyświetlane na ekranie.
5. Ustawić wymaganą temperaturę (maksymalnie 100° C).
6. Zmienić kierunek obrotów na obroty wsteczne .
7. Ustawić obroty na maksymalnie 1.
⇒ *Woda w naczyniu miksującym zostanie podgrzana do ustawionej temperatury gotowania.*
8. Gdy woda osiągnie wymaganą temperaturę gotowania, włożyć do naczynia miksującego szczelnie zamknięty worek.
9. Ustawić wymagany czas gotowania.
10. Zmienić kierunek obrotów na obroty wsteczne .
11. Ustawić obroty na maksymalnie 1.
⇒ *Rozpoczęty zostanie proces gotowania.*

4.3.1 Wyjmowanie akcesorium

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorące płyny lub gorące składniki mogą pryskać, 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 akcesorium osłona noża 2.0 nałożone jest tylko na nóż miksujący. Może ono np. podczas wylewania wody odłączyć się od noża miksującego i wypaść z naczynia miksującego.

1. Po upłynięciu 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. Chwyć ostrożnie akcesorium osłona noża 2.0 na środku i wyciągnąć w górę z naczynia miksującego.

4.4 Wolne gotowanie

1. Upewnić się, że akcesorium osłona noża 2.0 jest poprawnie włożone, patrz **Wkładanie akcesorium** ► [115].
2. Włóż do naczynia miksującego podane w przepisie składniki. Sprawdź, czy nie został przekroczony maksymalny poziom napełnienia.
3. Ustawić wymagany czas i temperaturę (maksymalnie 100° C).
4. Zmienić kierunek obrotów na obroty wsteczne .
5. Ustawić obroty na maksymalnie 1.
⇒ *Rozpoczęty zostanie proces gotowania.*

4.4.1 Wyjmowanie akcesorium

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorące ciecze lub gorące składniki mogą pryskać, powodując poparzenia, jeśli zetkną się ze 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 akcesorium osłona noża 2.0 nałożone jest tylko na nóż miksujący. Może ona np. podczas przelewania składników odłączyć się od noża miksującego i wypaść z naczynia miksującego.

1. Po upłynięciu 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. Wyjąć akcesorium osłona noża 2.0 dopiero wówczas, gdy pozostała zawartość ostygnie. Chwycić ostrożnie akcesorium osłona noża 2.0 na środku i wyciągnąć w górę z naczynia miksującego.
5. Potrawę można też ostrożnie przelać do dużej miski. Akcesorium osłona noża 2.0 może wtedy wpaść do miski wraz z potrawą. Można ją wtedy ostrożnie wyciągnąć szczypcami kuchennymi lub innym stosownym przyborem.

5 Czyszczenie

Akcesorium osłona noża 2.0 można myć w zmywarce do naczyń.

1. Akcesorium osłona noża 2.0 należy układać luzem wyłącznie w górnym koszu zmywarki, aby nie odkształciło się pod wpływem wysokiej temperatury i nacisku przedmiotów umieszczonych powyżej.
2. Akcesorium osłona noża 2.0 można też myć ręcznie, najlepiej szczotką do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo zranienia o szorstką powierzchnię!

Powierzchnia akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest szorstka i styczność z nią może spowodować otarcie skóry.

- Myjąc akcesorium osłona noża 2.0 ręcznie, należy zachować ostrożność.

Wskazówka Akcesorium osłona noża 2.0 należy dokładnie umyć po każdym użyciu.

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

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

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.

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. Realizacja uprawnień z gwarancji może nastąpić wyłącznie na terytorium Polski.

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.

9 Producent

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

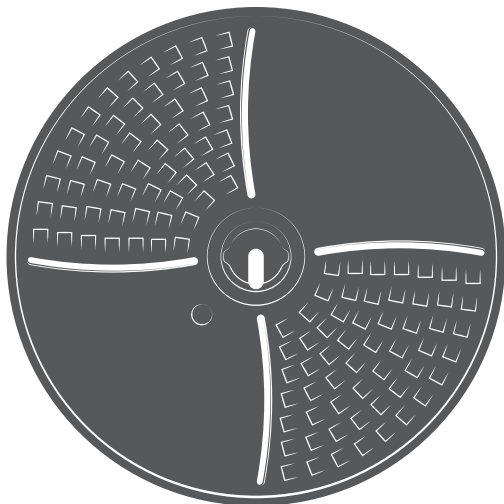
Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Niemcy

thermomix

多功能刀头保护罩



zhs

使用说明书



警告！ 操作或使用前请仔细阅读本手册，以获取重要的安全信息。请妥善保管好本手册，并在转让本料理机时将之一同提供给未来的用户或所有者。



电子版入门手册

欲了解更多有关多功能刀头保护罩方面的信息，并通过烹饪建议来获取启发，请阅读我们的电子版入门手册。何为正确使用，还请参见这里的帮助性说明。

版权

文字、设计、照片和插图的版权属于瑞士Vorwerk International & Co. KmG公司版权所有。在未征得Vorwerk International & Co. KmG公司明确同意的情况下，不允许通过任何电子、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	130
1.1	产品描述	130
1.2	资料的保存	131
2	为了您的安全	132
2.1	危险和安全提示	132
2.2	安全警告图标和警句	136
2.3	用户的义务	136
3	合规使用	138
4	操作	140
4.1	配件的用法	141
4.2	刨刀功能	142
4.3	sous-vide慢煮	142
4.3.1	取出配件	143
4.4	慢炖	144
4.4.1	取出配件	144
5	清洗	146
6	客服网点	147
7	保证/材料缺陷索赔	149
8	处置	150
9	制造商	151

1 开始使用之前

作为Thermomix®的用户，您已经熟悉了Thermomix® TM6 或 TM5 及其配件。

现在，请通过本说明书来了解Thermomix® TM6 或 TM5 的多功能刀头保护罩的用法。

1. 首次使用多功能刀头保护罩之前，请仔细阅读其使用说明书。
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。

如果您手头没有此使用说明书，可以通过<https://thermomix.vorwerk.com>查阅，那里提供各种说明书。

电子版入门手册



欲了解更多有关多功能刀头保护罩方面的信息，并通过烹饪建议来获取启发，请阅读我们的电子版入门手册。何为正确使用，还请参见这里的帮助性说明。

1.1 产品描述

新的多功能刀头保护罩能覆盖住主锅内的搅拌刀组。

刨刀功能

利用粗糙的表面可以直接在主锅内给马铃薯等食材刨皮。

低温炖煮或慢炖

此外，多功能刀头保护罩能保护您的熟食，防止它与搅拌刀组接触。由此，您可以放心地在Thermomix®中使用低温或长时间炖煮(慢炖或sous-vide慢煮)功能。

可以利用这些炖煮模式烹制出多汁嫩滑的肉和鱼类菜肴，并保存蔬菜中的维生素、矿物质和色泽。通过采用这种温和的烹调方式，食物的味道会更加浓郁。

sous-vide慢煮 采用sous-vide慢煮模式时，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。该多功能刀头保护罩能保护密封袋及其中的熟食，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，调味品和香料的味道能得到充分散发。这种温和的烹调方法能防止食品烧糊，该多功能刀头保护罩能防止熟食被搅拌刀组切碎。

兼容性

该多功能刀头保护罩不仅适用于Thermomix® TM6，也适用于Thermomix® TM5。

可以在Thermomix Friend® (并非在所有市场上都有售) 中使用多功能刀头保护罩，以保护熟食，防止它们与搅拌刀组接触。在Thermomix Friend®中没有刨刀功能。

zh

1.2 资料的保存

请妥善保管本使用说明书以备日后使用。它是本产品的一个重要组成部分，当您将本产品转让给他人时，必须将本使用说明书一并转交。

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 多功能刀头保护罩仅用于 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 而设计，不得将它用于以前的料理机版本。

2.1 危险和安全提示

危害健康

采用真空密封袋炖煮或慢炖模式时，在低温下炖煮食物。低温炖煮会导致食物上的病原菌增加。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请直接在完成烹制过程后食用熟食。
- 在采用 sous-vide 慢煮后将肉和家禽煎一下。这样能减少熟食表面可能存在的致病细菌的数量。

危害健康

Thermomix® TM6 的所有配件基本上都是专用于或与 Thermomix® TM6 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，密封袋炖煮，发酵）时使用蝴蝶棒，否则不能排除对健康的影响。
- 请注意，刀头保护罩应已牢固安装。如果您发现刀头保护罩已从刀头上脱落，请用刮刀棒将它重新按下。否则，刀头保护罩可能受损。
- 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

如果配件在料理机运行期间进入搅拌刀组中，您可能会被小碎片和锋利的边缘割伤。

- 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。
- 如果尽管如此，该配件依然被搅拌刀组损坏，请清除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玻璃瓶 (例如罐装瓶或宽口玻璃瓶) 一起使用，哪怕它们也适用于在煮锅中进行真空密封袋炖煮。

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。

- 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过压。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。
- 需要将熟食真空保存时，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(一次应用的炖煮时间)。
- 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。
- 仅允许在最高温度不超过 208 °F (98 °C) 的情况下使用刀头保护罩。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(如通过熟食)、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逃逸，且不至于产生过压。
- 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

使用非由福维克推荐或销售的附加料理机、配件或物品，以及使用有缺陷的或不兼容的配件可能导致火灾、触电或受伤。

- 请仅使用经推荐的福维克原厂配件。
- 请仅将此配件用于 Thermomix® TM6 或 TM5 中，且绝不可用于旧版本的料理机中。
- 不得改变此配件。
- 一旦此配件受损，切勿再用。

料理机掉落会造成伤害!

如果主锅装得太满，整个料理机可能会发生移动。它可能会掉落，由此伤害您。

- 请遵守食谱中规定的食材数量，请您使用此配件时，切勿选择超过转速档位 4 的速度。

灼热的金属配件可能造成灼伤！

在制备热食的过程中，配件会升温。您可能会在触摸时被烫伤。

- 取出配件时请小心。
- 只能通过塑料插件抓住配件。
- 请勿触摸金属零部件。

存在受伤危险！

多功能刀头保护罩的使用可能导致整个料理机发生移动。

- 仅可在监督下使用刨刀功能。
- 请在Thermomix® TM5 上使用网锅而非TM5量杯，因为该量杯可能会松脱。

粗糙的表面会伤害您！

多功能刀头保护罩的表面粗糙，可能会伤害您。

- 当您手工清洗多功能刀头保护罩时，请格外小心。

存在受损危险

如果刀头保护罩在使用过程中与搅拌刀组或其他配件接触，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，如蝴蝶棒或网锅一起用于主锅中。
- 不得添加可能卡住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。

生产过程中的残留物会损害健康！

受生产条件的影响，本料理机组件上可能存在不适合食用的残留物。任何生产残留物都会危及您的健康。

- 首次使用前，请彻底冲洗会与食材接触的所有组件和配件。

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、sous-vide慢煮，发酵）时会出现主锅内部零件氧化的现象。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 安全警告图标和警语

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。

警语

请注意警语“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语：



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，请立即联系福维克客服中心进行修理。

3 合规使用

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。

使用条件 多功能刀头保护罩是Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 的一个配件，仅适合家用或类似的用途。

合规使用 多功能刀头保护罩能覆盖主锅内的搅拌刀组。要在主锅内给马铃薯等食材刨皮时，请使用**不带加热作用的右转功能**，并选择**不大于4的转速**。

此外，可以用此配件在主锅内烹煮食材，且避免接触搅拌刀组，但须注意，最高温度仅能设定为 100 °C。可以将食材放在一个合适的袋中在低温的水浴中 (sous-vide慢煮法)，或直接放在液体中 (慢炖法) 温和地进行炖煮。如果有足够的液体，还可以将此配件用于炖煮那些网锅容量嫌小的食谱，或用于食物原则上不得与搅拌刀组发生接触的场所。需要炖煮食材时，请使用此配件，并选择**左转和加热功能**，以及**转速设定为 1**。

适用人员群体 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。

请让儿童远离正在运转的机器。务应告诫儿童注意可能会产生危险的热量和蒸汽，还有热凝水和热表面。

如果要在有儿童逗留的地点附近使用本配件，务请格外认真看管好他们。

儿童不得将本配件当做玩具玩耍。

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。

违规使用 除预期用途外，禁止将本产品用于其他用途。由此造成的损坏由消费者自行承担。对产品实施任何技术更改都将丧失一切保证权利。

请遵守使用说明书 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。

安全条例 由福维克的特约经销商在相关国家销售的料理机符合该国的安全法规。如果在销售国家/地区以外的其他国家/地区使用本料理机，则不能保证它是否符合该国家/地区的当地安全标准。因此，福维克对由此给用户带来的安全风险不承担任何责任。

4 操作

多功能刀头保护罩由一个不锈钢圆盘和一个安插在搅拌刀组上的塑料插件组成。多功能刀头保护罩 右转时能给食材，如马铃薯刨皮；左转时能以温和的方式炖煮食材。

警告



存在受伤危险

使用非由福维克推荐或销售的附加料理机、配件或物品，以及使用有缺陷的或不兼容的配件可能导致火灾、触电或受伤。

- 请仅使用经推荐的福维克原厂配件。
- 请仅将此配件用于Thermomix® TM6 或 TM5 中，且绝不可用于旧版本的料理机中。
- 不得改变此配件。
- 一旦此配件受损，切勿再用。

警告





危害健康

采用真空密封袋炖煮或慢炖模式时，在低温下炖煮食物。低温炖煮会导致食物上的病原菌增加。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请直接在完成烹制过程后食用熟食。
- 在采用sous-vide慢煮后请将肉和家禽煎一下。这样能减少熟食表面可能存在的致病细菌的数量。

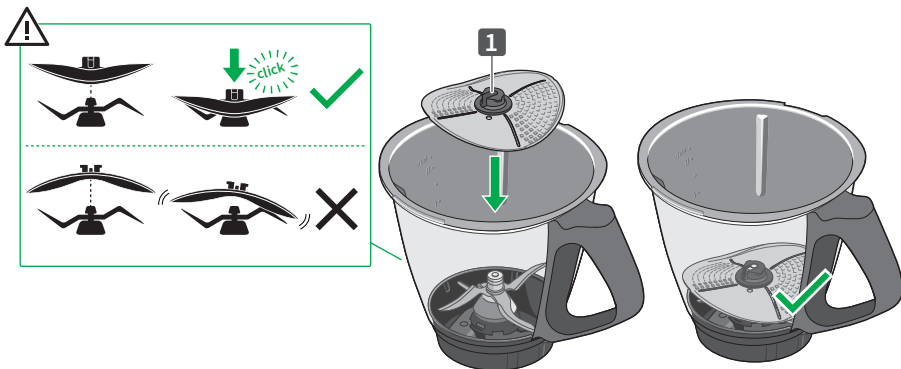
最大转速档位 请注意以下事项：

- 不同的最高转速档位适用于不同的功能：

- 刨刀功能 (右转 ): 最高**转速档位 4**
- 慢炖, Sous-vide慢煮 (左转 ): 最高**转速档位 1**

最高温度 使用此配件时, 最高温度仅能设定为 100 °C。

4.1 配件的用法



正确使用配件

1. 通过塑料插件 (1) 抓住多功能刀头保护罩配件, 并将它从上方推到搅拌刀组上。
将上扬的波浪放在上扬的刀片上。
2. 将多功能刀头保护罩朝下按压, 直至它卡住, 以此来确保它固定在搅拌刀组上。
3. 请检查多功能刀头保护罩是否已正确钩住。
为此请将多功能刀头保护罩稍稍朝上拉。如果抬起困难, 说明它的定位正确。

4.2 刨刀功能


小心



料理机掉落会造成伤害！



如果主锅装得太满，整个料理机可能会发生移动。它可能会掉落，由此伤害您。

- 请遵守食谱中规定的食材数量，请您使用此配件时，切勿选择超过转速档位 4 的速度。

1. 请确认多功能刀头保护罩已正确安装，参见[配件的用法 \[▶ 141\]](#)。
2. 请按照食谱给主锅添加适量食材(最多 800 克蔬菜)。
3. 往主锅中加入 600 克水。确认未超过最大容量。
4. 勿设定温度。
5. 请保留使用右转功能 。
6. 请转动旋钮，以启动Thermomix®。请在此将转速慢慢调高至最高档位 4。

4.3 sous-vide慢煮

1. 请确认多功能刀头保护罩已正确安装，参见[配件的用法 \[▶ 141\]](#)。
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。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. 在加热水之前，请从主锅中取出真空密封袋。

4. 必要时加入添加物。请遵守显示屏上的指令进行操作。
5. 设定想要的温度 (最高 100 °C)。
6. 将旋转方向设定为左转.
7. 将转速设定为最高 1 档。
⇒ 将主锅中的水加热到想要的炖煮温度。
8. 旦水达到想要的炖煮温度，便请将真空密封袋放入主锅中。
9. 设定想要的炖煮时间。
10. 将旋转方向设定为左转.
11. 将转速设定为最高 1 档。
⇒ 炖煮过程启动。

4.3.1 取出配件

警告



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。

- 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，仅可将多功能刀头保护罩插装在搅拌刀组上。从主锅内倒出水时，它可能会从搅拌刀组上松脱并从主锅中掉出。

1. 炖煮和冷却时间结束后，请从主机中取出主锅。
2. 从主锅上取下主锅盖。
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用钳或一个其他合适的厨具。
4. 从主锅中倒出水。
5. 请小心地抓住多功能刀头保护罩的中央，从搅拌刀组上将它朝上拔出。

4.4 慢炖

1. 请确认多功能刀头保护罩已正确安装，参见[配件的用法 \[P 141\]](#)。
2. 请按照食谱给主锅添加适量食材。并确认未超过最大容量。
3. 设定想要的时间和温度 (最高 100 °C)。
4. 将旋转方向设定为左转.
5. 将转速设定为最高 1 档。
⇒ 炖煮过程启动。

4.4.1 取出配件

警告



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，仅可将多功能刀头保护罩插装在搅拌刀组上。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. 从主锅上取下主锅盖。
3. 用一把长柄钢勺从主锅中舀出食物。
4. 只有当剩余的食物冷却后，才能取出多功能刀头保护罩。请小心地抓住多功能刀头保护罩的中央，从搅拌刀组上将它朝上拔出。
5. 也可以将食物小心地倒入一个大碗中。请在此注意，该多功能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将它取出。

5 清洗

可以将多功能刀头保护罩放入洗碗机中清洗。

1. 请仅将多功能刀头保护罩放置在洗碗机的上层冲洗架上，以免它们因受到放置其上的物体的热量和压力的影响而变形。
2. 也可以选择手工清洗多功能刀头保护罩，在此最好是使用一把清洗刷。

小心



粗糙的表面会伤害您！

多功能刀头保护罩的表面粗糙，可能会伤害您。

- 当您手工清洗多功能刀头保护罩时，请格外小心。

提示 每次使用后请彻底清洗多功能刀头保护罩。

6 客服网点

美国

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd

Thousand Oaks, CA 91362

美国客服网点

电话: +1 (888) VORWERK (8679375)

电子邮件: service@thermomix.us

加拿大

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre

505 Burrard Street, Box 11

Vancouver BC V7Z 1M5

加拿大客服网点

电话: +1 (855) 867-9904

电子邮件: service@thermomix.ca

zhs

墨西哥

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col.Florida,

Del.Álvaro Obregón, 01030, CDMX

墨西哥客服网点

电话：01800 200 1121

电子邮件：contacto@thermomix.com.mx

当地福维克服务中心请参见 www.thermomix.mx。

如需有关当地客服网点的更多信息，请与您的Thermomix®顾问，即在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。

在<http://thermomix.vorwerk.com>下可以检索到其他语种的使用说明书。

7 保证/材料缺陷索赔

只允许由当地指派的客服中心对Thermomix®和配件进行维修。

只允许使用Thermomix®原厂零部件及配件。切勿将Thermomix®配合非官方正品零部件或配件一同使用。否则将丧失保修以及其它相应权益。

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理。

不得将此配件当做家庭垃圾处置。

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。

9 制造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG (福维克家电制造有限两合公司)

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

德国

thermomix

Blade Cover &
Peeler