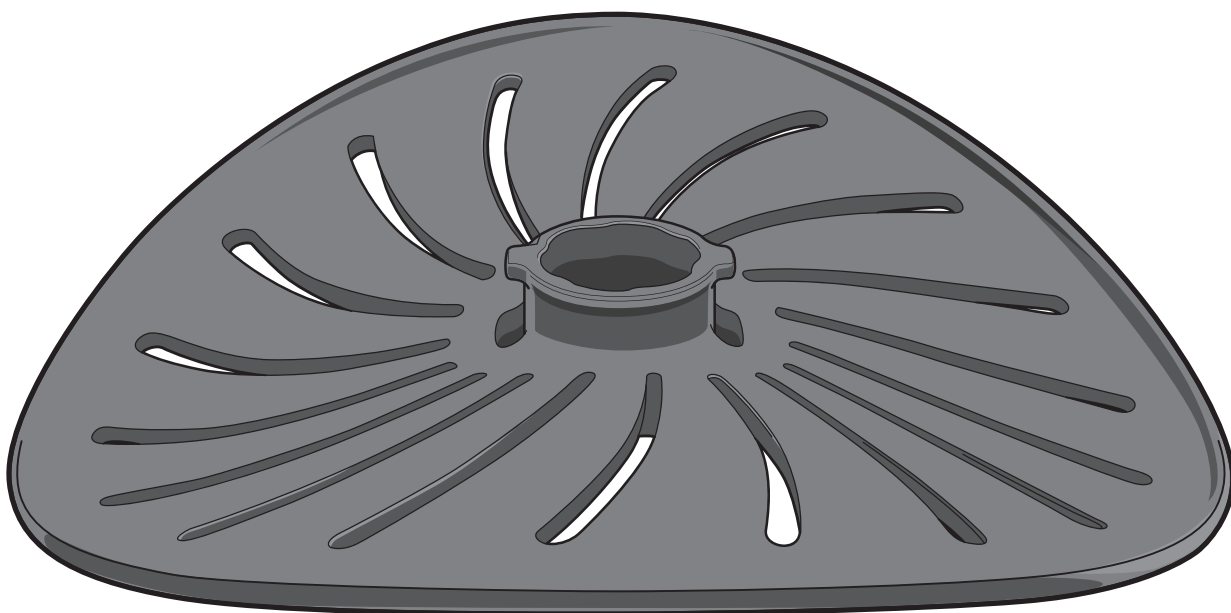


THERMOMIX®

BLADE COVER

MANUEL D'UTILISATION / GEBRAUCHSANLEITUNG / HANDLEIDING / MANUAL
DE INSTRUÇÕES / ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ / MANUAL DE INSTRUCCIONES / دليل الاستخدام/
使用说明书 / 使用説明書 / PANDUAN PENGGUNA / РЪКОВОДСТВО ЗА
ΥΠΟΤΡΕΒΑ / USER MANUAL

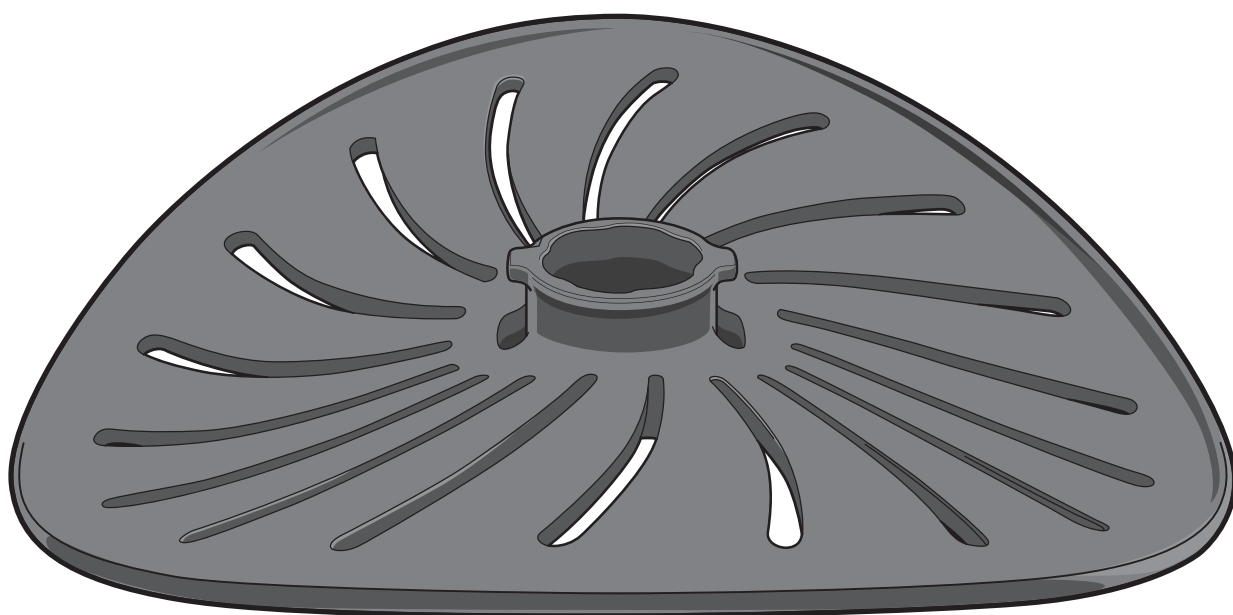


FRANÇAIS.....	3
DEUTSCH.....	17
NEDERLANDS.....	31
PORTUGUÊS.....	45
ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	59
ESPAÑOL.....	73
العربية.....	87
CHINESE (SIMPLIFIED).....	99
CHINESE (TRADITIONAL).....	111
MELAYU.....	123
БЪЛГАРСКИ.....	137
ENGLISH.....	151

MANUEL D'UTILISATION

THERMOMIX®

DISQUE CUISSON



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...	6
1.1	Description du produit.....	6
1.2	Conservation des documents	6
1.3	Documents applicables	6
2	POUR VOTRE SÉCURITÉ	7
2.1	Risques et consignes de sécurité	7
2.2	Structure des avertissements.....	9
2.3	Obligations de l'utilisateur	10
3	UTILISATION CONFORME	10
4	UTILISATION	10
4.1	Insérer le disque cuisson.....	12
4.2	Cuisson sous-vide avec le disque cuisson....	12
4.2.1	Retirer le disque cuisson	13
4.3	Cuisson lente avec le disque cuisson	13
4.3.1	Retirer le disque cuisson	14
5	NETTOYAGE.....	14
6	SERVICE CLIENTS	15
7	GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS	15
8	RECYCLAGE.....	15

1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

1.1 DESCRIPTION DU PRODUIT

Votre nouveau disque cuisson protège les aliments à cuire de tout contact avec l'ensemble couteaux. Il vous permet de cuire à basse température 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 leur belle couleur, vitamines et minéraux étant également préservés. Grâce à la préparation en douceur, la saveur des aliments est encore plus intense.

CUISSON SOUS-VIDE

Le principe de la cuisson sous-vide est de placer des aliments (par ex. viande, poisson ou légumes) dans un sac sous-vide dont on aura ôté l'air, puis de les cuire dans l'eau à basse température en remuant régulièrement. L'objectif est que la température à cœur ciblée soit transmise directement aux ingrédients via l'eau. Le disque cuisson protège le sac, et donc ce qu'il contient de tout contact avec l'ensemble couteaux.

CUISSON LENTE

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

COMPATIBILITÉ

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

1.2 CONSERVATION DES DOCUMENTS

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

1.3 DOCUMENTS APPLICABLES

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

2 POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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

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

2.1 RISQUES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Mise en danger de la santé due à la prolifération de germes pathogènes !

En cuisson lente ou sous-vide, les aliments sont cuits à basses températures ce qui peut entraîner la prolifération de germes.

- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Suivez exactement les indications des recettes (température et temps de cuisson).
- Veiller à consommer les aliments cuisinés directement après leur préparation.
- Saisissez brièvement viandes et volailles après la cuisson sous-vide pour réduire le nombre de germes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits.

Mise en danger de la santé due à des accessoires !

En principe, les accessoires du Thermomix® ont été conçus pour une utilisation spécifique sur ou avec Thermomix® et peuvent être endommagés dans le cas d'une utilisation à d'autres fins.

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

Risque de blessure dû à des accessoires endommagés !

Si des accessoires sont saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des arêtes vives.

- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés par l'ensemble couteaux, jetez les aliments et contactez le service clients ou votre conseiller/conseillère Thermomix® pour remplacer les accessoires.
- Ne remplissez pas le sac 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 en cas d'échappement d'aliments !

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

- Le volume de l'eau, une fois le sac scellé plongé dedans, ne doit jamais dépasser la capacité maximale de 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 en cas de projection d'aliments chauds !

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. Son contenu brûlant risque d'être projeté et de vous brûler.

- 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).
- N'utilisez jamais des objets autres que les accessoires d'origine (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections, Varoma®) comme protection contre les projections qui s'échappent de l'orifice du couvercle du bol.
- Assurez-vous que le sac sous-vide ne dépasse pas 20 x 30 cm.
- Lors de la cuisson sous-vide, utilisez uniquement des sacs adaptés à la cuisson sous-vide et à la congélation. Lors de l'achat, veillez à la durée d'utilisation prescrite (temps de cuisson pour une application).
- Respectez les températures indiquées dans la recette et dans le manuel d'utilisation. N'utilisez en aucun cas des températures plus élevées.
- Utilisez le disque cuisson uniquement à des températures n'excédant pas 100°C. N'utilisez jamais la fonction Varoma®, ni la température maximale en combinaison avec le disque cuisson.
- 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.

Risque de blessure dû à des accessoires inappropriés !

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

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

Domage matériel dû à une utilisation non conforme !

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

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

Endommagement de l'appareil dû à un nettoyage non conforme et au non-respect des remarques concernant les durées de cuisson prolongées !

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 toujours les composants rapidement après leur utilisation.
- Ne laissez pas l'ensemble couteaux dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait endommager le système d'étanchéité du support.
- 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 STRUCTURE DES AVERTISSEMENTS

Les avertissements contenus dans ce manuel sont mis en relief à l'aide de symboles de sécurité et mots de signalisation. Le symbole et le mot de signalisation vous indiquent la gravité du danger.

Structure des avertissements

Les avertissements précédant chaque action sont représentés comme suit :

AVERTISSEMENT



Nature et source du danger

Explication concernant la nature et la source du danger/conséquences

- Mesures visant à écarter le danger

SIGNIFICATION DES MOTS DE SIGNALISATION

AVERTISSEMENT	Danger de mort ou risque de blessures graves si ce danger n'est pas évité.
ATTENTION	Risque de blessures légères si ce danger n'est pas évité.
REMARQUE	Domage matériel si ce danger n'est pas évité.

SIGNIFICATION DES SYMBOLES DE SÉCURITÉ



Avertissement indiquant la gravité du danger



Indication d'un dommage matériel

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 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.

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

Avec le disque cuisson 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, le disque cuisson 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.

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

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

Les accessoires peuvent être utilisés par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition que ces dernières soient supervisées ou instruites concernant leurs utilisations sans risque et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.

Une utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles l'appareil a été prévu n'est pas autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant en résulter. En cas de modifications techniques effectuées sur le produit, tout droit à garantie devient caduc.

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

4 UTILISATION

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

AVERTISSEMENT**Risque de blessure dû à des accessoires inappropriés !**

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

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

AVERTISSEMENT**Mise en danger de la santé due à la prolifération de germes pathogènes !**

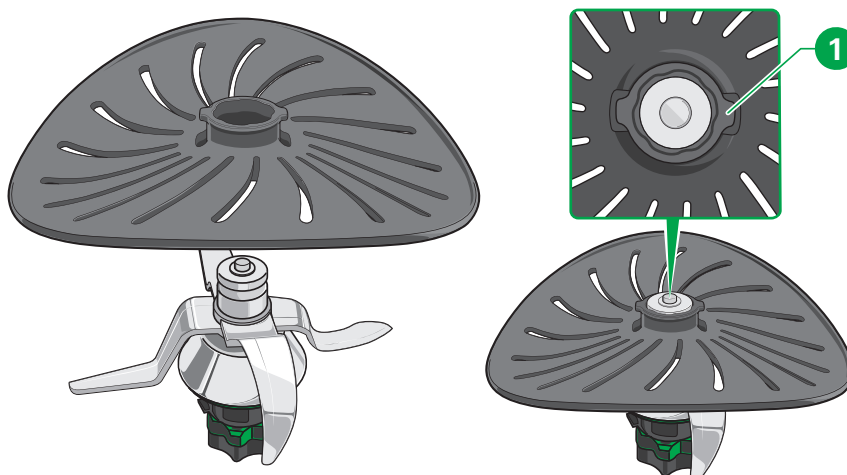
En cuisson lente ou sous-vide, les aliments sont cuits à basses températures ce qui peut entraîner la prolifération de germes.

- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Suivez exactement les indications des recettes (température et temps de cuisson).
- Veiller à consommer les aliments cuisinés directement après leur préparation.
- Saisissez brièvement viandes et volailles après la cuisson sous-vide pour réduire le nombre de germes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits.

Remarques Veuillez observer ce qui suit:

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

4.1 INSÉRER LE DISQUE CUISSON



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

4.2 CUISSON SOUS-VIDE AVEC LE DISQUE CUISSON

1. Veillez à ce que le disque cuisson soit correctement mis en place, voir [Insérer le disque cuisson](#) [► 12].
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 sur l'écran de votre Thermomix®.
5. Activez la fonction Sens inverse sur l'écran de votre Thermomix®.
6. Réglez la vitesse sur 1 maximum sur l'écran de votre Thermomix®.
⇒ *L'eau contenu dans le bol de mixage est chauffée à la température de cuisson souhaitée.*
7. Lorsque la température choisie est atteinte, placez le sac sous-vide scellé dans le bol de mixage.
8. Réglez le temps de cuisson souhaité sur l'écran de votre Thermomix®.
9. Activez la fonction Sens inverse sur l'écran de votre Thermomix®.
10. Réglez la vitesse sur 1 maximum sur l'écran de votre Thermomix®.
⇒ *La cuisson démarre.*

4.2.1 RETIRER LE DISQUE CUISSON

AVERTISSEMENT



Risque de brûlure en cas d'échappement d'aliments !

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

- Le volume de l'eau, une fois le sac scellé plongé dedans, ne doit jamais dépasser la capacité maximale de 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 cuisson est uniquement posé sur l'ensemble couteaux. Il peut se détacher de l'ensemble couteaux et tomber du bol de mixage lorsque vous videz l'eau, par exemple.

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

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

4.3 CUISSON LENTE AVEC LE DISQUE CUISSON

1. Veillez à ce que le disque cuisson soit correctement mis en place, voir [Insérer le disque cuisson](#) [► 12].
 2. Mettez les aliments indiqués dans le bol de mixage en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
 3. Réglez le temps et la température souhaités sur l'écran de votre Thermomix®.
 4. Activez la fonction Sens inverse sur l'écran de votre Thermomix®.
 5. Réglez la vitesse sur 1 maximum sur l'écran de votre Thermomix®.
- ⇒ *La cuisson démarre.*

4.3.1 RETIRER LE DISQUE CUISSON

AVERTISSEMENT



Risque de brûlure en cas d'échappement d'aliments !

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

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

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

1. À la fin du temps de cuisson et de refroidissement, ôtez le bol de mixage du bloc moteur.
2. Retirez le couvercle du bol de mixage.
3. Sortez les aliments du bol à l'aide d'une louche.
4. Ne retirez le disque cuisson qu'une fois le contenu du bol refroidi. Saisissez le centre du disque cuisson avec précaution et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'ensemble couteaux.
5. Vous pouvez aussi transvaser les aliments avec précaution dans un grand plat. Dans ce cas, le disque cuisson peut tomber dans le plat avec les aliments. Retirez-le alors avec précaution à l'aide d'une pince de cuisine ou de tout autre ustensile de cuisine approprié.

5 NETTOYAGE

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

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

Remarque Nettoyez le disque cuisson soigneusement après chaque utilisation.

6 SERVICE CLIENTS

Pour de plus amples informations sur votre centre de service à la clientèle, veuillez contacter votre conseillère/conseiller Thermomix®, le distributeur Vorwerk officiel dans votre pays ou vous rendre sur <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

PRODUIT PAR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Allemagne

7 GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS

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

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

8 RECYCLAGE

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

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

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

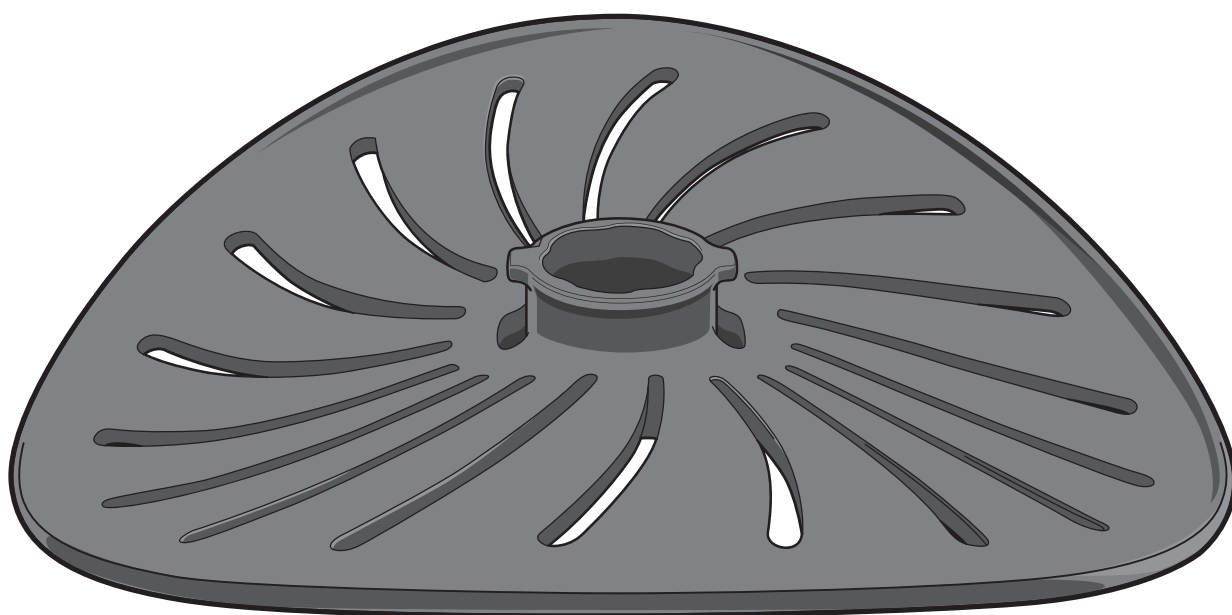
thermomix

GEBRAUCHSANLEITUNG

THERMOMIX®

MESSERABDECKUNG

de



VORWERK

COPYRIGHT

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International & Co. KmG, Schweiz. Alle Rechte sind vorbehalten. Diese Publikation darf – weder ganz noch in Teilen – reproduziert, gespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International & Co. KmG.

INHALTSVERZEICHNIS

1	VOR DEM START	20
1.1	Produktbeschreibung.....	20
1.2	Aufbewahrung der Unterlagen	20
1.3	Mitgelte Unterlagen	20
2	ZU IHRER SICHERHEIT	21
2.1	Gefahren und Sicherheitshinweise	21
2.2	Aufbau der Warnhinweise	23
2.3	Pflichten des Nutzers	24
3	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	24
4	BEDIENUNG.....	25
4.1	Messerabdeckung einsetzen.....	26
4.2	Sous-vide-Garen mit der Messerabdeckung	26
4.2.1	Messerabdeckung entnehmen	27
4.3	Slow Cooking mit der Messerabdeckung	28
4.3.1	Messerabdeckung entnehmen	28
5	REINIGUNG.....	28
6	KUNDENSERVICE	30
7	GEWÄHRLEISTUNG/ SACHMÄNGELHAFTUNG	30
8	ENTSORGUNG	30

1 VOR DEM START

Als Nutzer des Thermomix® sind Sie mit dem Gerät und dessen Zubehör bereits vertraut.

Diese Anleitung macht Sie nun mit dem Gebrauch der Messerabdeckung für Ihren Thermomix® TM5 bzw. TM6 vertraut.

1. Lesen Sie die zugehörige Gebrauchsanleitung aufmerksam, bevor Sie das Zubehörteil zum ersten Mal benutzen.
2. Lesen und beachten Sie außerdem die Gebrauchsanleitung des Thermomix® TM5 bzw. TM6, die dem Gerät beiliegt.

1.1 PRODUKTBESCHREIBUNG

Ihre neue Messerabdeckung schützt das Gargut vor dem Kontakt mit dem Mixmesser. So können Sie problemlos in Ihrem Thermomix® Niedrigtemperatur- und Langzeitgaren (Slow Cooking oder Sous-vide-Garen).

Mit diesen Kochmethoden können Sie Fleisch und Fisch saftig und zart zubereiten, sowie Vitamine, Mineralien und Farbe von Gemüse erhalten. Der Geschmack der Lebensmittel wird durch die schonende Zubereitung noch intensiver.

SOUS-VIDE-GAREN

Beim Sous-vide-Garen werden Lebensmittel (z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse) in einem Beutel vakuumiert und bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad unter gleichmäßigem Rühren gegart. Ziel ist es, die Ziel-Kerntemperatur über das Wasser direkt auf das Gargut zu übertragen. Die Messerabdeckung schützt den Beutel und somit das Gargut vor dem Mixmesser.

SLOW COOKING

Beim Slow Cooking hingegen werden Lebensmittel direkt in Flüssigkeit gegart, wodurch sich Gewürze und Aromen intensiv entfalten. Die schonende Methode verhindert ein Anbrennen der Lebensmittel und die Messerabdeckung verhindert, dass das Gargut vom Mixmesser zerkleinert wird.

KOMPATIBILITÄT

Die Messerabdeckung kann im Thermomix® TM6 sowie im Thermomix® TM5 verwendet werden.

1.2 AUFBEWAHRUNG DER UNTERLAGEN

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für die zukünftige Nutzung auf. Sie ist ein wichtiger Bestandteil und muss der Messerabdeckung beiliegen, wenn Sie sie anderen Personen überlassen.

1.3 MITGELTENDE UNTERLAGEN

- Gebrauchsanleitung Messerabdeckung
- Gebrauchsanleitung Thermomix® TM5
- Gebrauchsanleitung Thermomix® TM6

2 ZU IHRER SICHERHEIT

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte.

Die Produktsicherheit des Thermomix® und des dazugehörigen Zubehörs kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn Sie dieses Kapitel sowie die Warnhinweise in den folgenden Kapiteln beachten.

Hinweis Die Messerabdeckung ist ausschließlich für den Thermomix® TM6 und Thermomix® TM5 ausgelegt und darf nicht mit älteren Vorgängermodellen benutzt werden.

2.1 GEFAHREN UND SICHERHEITSHINWEISE

Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen!

Beim Slow-Cooking oder Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch es zu einer Vermehrung von Keimen kommen kann.

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben (Temperatur und Zeit).
- Stellen Sie sicher, dass nach Beenden der Zubereitung das Gargut unmittelbar verzehrt wird.
- Braten Sie Fleisch und Geflügel nach dem Sous-vide-Garen kurz an. Dies verringert die Anzahl möglicher Keime auf der Oberfläche des Garguts.

Gesundheitsgefährdung durch Zubehör!

Grundsätzlich sind alle Zubehörteile des Thermomix® für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Thermomix® ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung Schaden nehmen.

- Verwenden Sie das Zubehör nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen.
- Verwenden Sie den Spatel nicht in heißen Töpfen oder Pfannen.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz keinesfalls beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Fermentieren), da Gesundheitsbeeinträchtigungen ansonsten nicht ausgeschlossen werden können.
- Beachten Sie, dass die Messerabdeckung sicher eingesetzt ist. Falls Sie bemerken, dass die Messerabdeckung sich vom Messer gelöst hat, drücken Sie sie mit dem Spatel wieder nach unten. Anderenfalls kann die Messerabdeckung beschädigt werden.
- Sollte dennoch ein Zubehörteil Schaden nehmen, verwenden Sie es nicht mehr und tauschen Sie es umgehend aus.

**Verletzungsgefahr
durch beschädigtes
Zubehör!**

Wenn das Zubehör während des Betriebs in das Mixmesser gerät, können kleine Splitter und scharfe Kanten Sie verletzen.

- Verwenden Sie das Thermomix® Zubehör ausschließlich, wie in der Anleitung bzw. auf dem Display des Gerätes beschrieben.
- Falls dennoch Zubehör durch das Mixmesser beschädigt wurde, entsorgen Sie die Lebensmittel und kontaktieren Sie den Kundenservice oder Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in zwecks Ersatzzubehör.
- Füllen Sie keine gefrorenen Lebensmittel in den Sous-vide-Beutel.
- Benutzen Sie die Messerabdeckung **keinesfalls** zusammen mit Gläsern, auch wenn diese für das Sous-vide-Garen im Kochtopf geeignet sein könnten (z.B. Einmachgläser oder Mason Jars).

**Verbrühungsgefahr
durch austretendes
Gargut!**

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Gargut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Der befüllte Sous-vide-Beutel darf zusammen mit dem Wasser keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung) überschreiten.
- Entnehmen Sie vorsichtig den heißen Sous-vide-Beutel.
- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen der Lebensmittel nach dem Langzeitkochen. Die Messerabdeckung wird nicht festgehalten und kann beim Ausschütten der Lebensmittel herausfallen und Spritzer verursachen.

**Verbrühungsgefahr
durch explosionsartig
austretendes Gargut!**

Wenn die Öffnung im Mixtopfdeckel fest verschlossen ist, kann während des Kochvorganges im Inneren des Mixtopfs ein Überdruck entstehen. Der heiße Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Stellen Sie stets sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel niemals von innen (etwa durch Gargut) oder von außen (etwa durch ein Handtuch) blockiert oder abgedeckt wird, damit jederzeit Dampf entweichen und kein Überdruck entstehen kann.
- Nutzen Sie niemals andere Gegenstände als das originale Zubehör (Messbecher, Gareinsatz, Spritzschutz, Varoma® Behälter) als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Stellen Sie sicher, dass der Sous-vide-Beutel nicht größer als 20 x 30 cm ist.
- Zum Vakuumieren des Garguts dürfen nur Sous-vide-geeignete Beutel verwendet werden, die sowohl kochfest sind als auch zum Tiefkühlen verwendet werden dürfen. Achten Sie beim Kauf auf die vorgeschriebene Nutzungsdauer (Kochzeit für eine Anwendung).
- Halten Sie sich an die Temperaturangaben im Rezept und in der Gebrauchsanleitung. Verwenden Sie keinesfalls eine höhere Temperatur.
- Verwenden Sie die Messerabdeckung ausschließlich bei Temperaturen bis maximal 100 °C. Verwenden Sie keinesfalls die Varoma® Funktion oder die maximale Temperatur in Kombination mit der Messerabdeckung.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel verstopft ist, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix®. Berühren Sie **nicht** die Bedienelemente.

Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehörteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Zubehör.
- Benutzen Sie die Messerabdeckung ausschließlich im Thermomix® TM6 oder TM5 und niemals in älteren Vorgängermodellen.
- Verändern Sie die Messerabdeckung nicht.
- Verwenden Sie die Messerabdeckung niemals, wenn sie beschädigt ist.

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Wenn die Messerabdeckung im Betrieb mit dem Mixmesser oder anderen Zubehörteilen in Berührung kommt, kann sie zerbrechen.

- Stellen Sie sicher, dass die Messerabdeckung ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt, bevor Sie die Drehzahl einstellen.
- Überschreiten Sie keinesfalls die **Drehzahlstufe 1** und verwenden Sie ausschließlich den **Linkslauf**.
- Verwenden Sie die Messerabdeckung nicht in Kombination mit anderem Zubehör im Mixtopf, wie z.B. dem Rühraufsatz oder dem Gareinsatz.
- Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, die die Messerabdeckung blockieren oder beschädigen können. Beachten Sie stets die Angaben im Rezept zur Art und Menge der Lebensmittel.

Gerätebeschädigung durch unsachgemäße Reinigung und Nichtbeachtung von Hinweisen beim Langzeitkochen!

Wenn Mixtopf und Mixmesser für längere Zeit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Speiseresten ausgesetzt sind, können sie zu Schaden kommen.

- Reinigen Sie die Komponenten immer zeitnah nach dem Gebrauch.
- Lagern Sie insbesondere das Mixmesser nicht zu lange Zeit im Spülwasser, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen kann.
- Durch die unterschiedlichen Wasserqualitäten kann beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Fermentieren) im Mixtopf Rost entstehen. Beachten Sie deshalb die Hinweise zur Zugabe von speziellen Zutaten (z.B. Zitronensäure) in die Garflüssigkeit.

2.2 AUFBAU DER WARNHINWEISE

Die Warnhinweise in dieser Anleitung sind mit Sicherheitssymbolen und Signalwörtern hervorgehoben. Das Symbol und das Signalwort geben Ihnen einen Hinweis auf die Schwere der Gefahr.

Aufbau der Warnhinweise

Die Warnhinweise, die jeder Handlung vorangestellt sind, werden folgendermaßen dargestellt:

WARNUNG



Art und Quelle der Gefahr

Erläuterung zur Art und Quelle der Gefahr/Folgen

- Maßnahmen zur Abwendung der Gefahr

BEDEUTUNG DER SIGNALWORTE

WARNUNG	Lebensgefahr oder Gefahr schwerer Körperverletzung, wenn diese Gefährdung nicht vermieden wird.
VORSICHT	Gefahr leichter Körperverletzung, wenn diese Gefährdung nicht vermieden wird.
HINWEIS	Sachschaden, wenn diese Gefährdung nicht vermieden wird.

BEDEUTUNG DER SICHERHEITSSYMBOLE



Warnhinweis mit Hinweis auf die Schwere der Gefahr



Hinweis auf Sachschaden

2.3 PFLICHTEN DES NUTZERS

Um eine einwandfreie Funktion des Geräts und des Vorwerk Zubehörs zu gewährleisten, beachten Sie Folgendes:

1. Beachten Sie die Gebrauchsanleitung und alle zugehörigen Dokumente.
2. Bewahren Sie die Anleitung in der Nähe des Geräts auf.
3. Lassen Sie Schäden am Gerät umgehend vom Hersteller beheben.

3 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Verwenden Sie das Zubehör nur sach- und bestimmungsgemäß, um Gefahren für sich selbst oder Dritte sowie Schäden am Zubehör und an anderen Sachwerten zu vermeiden.

Die Messerabdeckung ist ein Zubehör für den Thermomix® TM6 und Thermomix® TM5 und für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch geeignet.

Mit der Messerabdeckung garen Sie Lebensmittel bei Temperaturen bis maximal 100 °C im Mixtopf ohne Kontakt zum Mixmesser. Lebensmittel können in einem geeigneten Beutel bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad (Sous-vide-Methode), oder in Flüssigkeiten (Slow-Cooking-Methode) schonend gegart werden. Wenn ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist, kann die Messerabdeckung außerdem für Rezepte verwendet werden, bei denen der Gareinsatz ein zu kleines Volumen aufweist oder wenn Lebensmittel grundsätzlich nicht in Kontakt mit dem Mixmesser geraten sollen.

Das Zubehör ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Falle von Geräten, die sich in Betrieb befinden, fernzuhalten.

Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.

Das Zubehör darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen worden sind und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Eine anderweitige Verwendung als die bestimmungsgemäße Verwendung ist nicht zulässig. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungsanspruch.

Bei sämtlichen Arbeiten am Thermomix® und mit dem Zubehör sind alle zugehörigen Unterlagen sowie die Hinweise auf dem Display zu beachten. Bei unsachgemäßem Handeln haftet der Hersteller nicht für dadurch verursachte Schäden.

4 BEDIENUNG

Die Messerabdeckung ist ein Zubehör aus Kunststoff, das auf das Mixmesser aufgesetzt wird. Mit der Messerabdeckung können Sie Lebensmittel auf schonende Art garen.

WARNUNG



Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehörteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Zubehör.
- Benutzen Sie die Messerabdeckung ausschließlich im Thermomix® TM6 oder TM5 und niemals in älteren Vorgängermodellen.
- Verändern Sie die Messerabdeckung nicht.
- Verwenden Sie die Messerabdeckung niemals, wenn sie beschädigt ist.

WARNUNG



Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen!

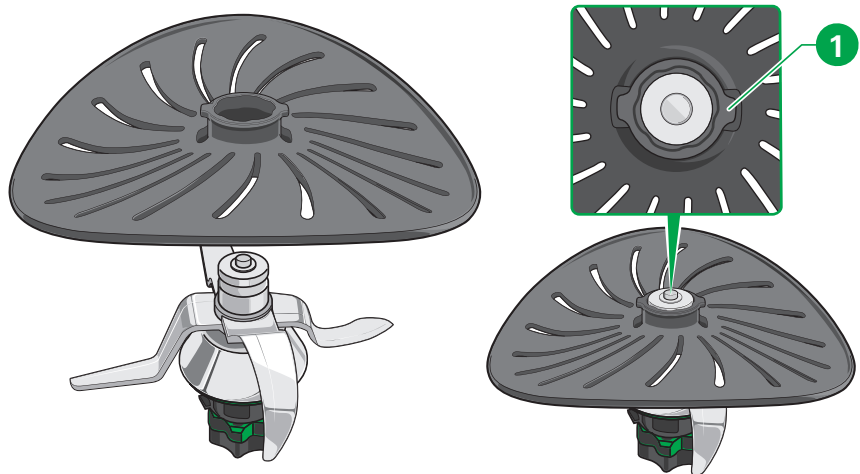
Beim Slow-Cooking oder Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch es zu einer Vermehrung von Keimen kommen kann.

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben (Temperatur und Zeit).
- Stellen Sie sicher, dass nach Beenden der Zubereitung das Gargut unmittelbar verzehrt wird.
- Braten Sie Fleisch und Geflügel nach dem Sous-vide-Garen kurz an. Dies verringert die Anzahl möglicher Keime auf der Oberfläche des Garguts.

Hinweise Beachten Sie Folgendes:

1. Die Drehzahl darf maximal 1 betragen.
2. Die Messerabdeckung darf nur im Linkslauf verwendet werden.

4.1 MESSERABDECKUNG EINSETZEN



1. Setzen Sie die Messerabdeckung von oben auf das Mixmesser. Die Seite mit den beiden Anfassern (1) zeigt dabei nach oben.
2. Stellen Sie sicher, dass die Messerabdeckung richtig eingehakt ist.

4.2 SOUS-VIDE-GAREN MIT DER MESSERABDECKUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Messerabdeckung ordnungsgemäß eingesetzt ist, siehe [Messerabdeckung einsetzen](#) ► 26].
2. Füllen Sie die im Rezept angegebene Wassermenge in den Mixtopf. Stellen Sie sicher, dass das Wasser inklusive Beutel nicht die „max“-Markierung überschreitet: Legen Sie den Beutel testweise in das Wasser und reduzieren Sie dann ggf. die Wassermenge.

3. Geben Sie ggf. benötigte Zusätze hinzu. Folgen Sie dabei den Anweisungen auf dem Display.
4. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die gewünschte Temperatur ein.
5. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die Drehrichtung auf Linkslauf.
6. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die Drehzahl auf max. 1 ein.
⇒ *Das Wasser im Mixtopf wird auf die gewünschte Gartemperatur erwärmt.*
7. Ist die gewünschte Gartemperatur des Wassers erreicht, legen Sie den vakuumierten Beutel in den Mixtopf.
8. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die gewünschte Garzeit ein.
9. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die Drehrichtung auf Linkslauf.
10. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die Drehzahl auf max. 1 ein.
⇒ *Der Garvorgang startet.*

4.2.1 MESSERABDECKUNG ENTNEHMEN

WARNUNG



Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Gargut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Der befüllte Sous-vide-Beutel darf zusammen mit dem Wasser keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung) überschreiten.
- Entnehmen Sie vorsichtig den heißen Sous-vide-Beutel.
- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen der Lebensmittel nach dem Langzeitkochen. Die Messerabdeckung wird nicht festgehalten und kann beim Ausschütten der Lebensmittel herausfallen und Spritzer verursachen.

Hinweis Beachten Sie, dass die Messerabdeckung nur auf dem Mixmesser aufgesetzt ist. Sie kann sich z.B. beim Ausschütten des Wassers vom Mixmesser lösen und aus dem Mixtopf herausfallen.

1. Nach Ende der Gar- und Abkühlzeit nehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät.
2. Nehmen Sie den Mixtopfdeckel vom Mixtopf ab.
3. Nehmen Sie vorsichtig den heißen Sous-vide-Beutel aus dem Mixtopf. Verwenden Sie hierfür eine Küchenzange oder ein anderes geeignetes Küchenutensil.
4. Schütten Sie das Wasser aus dem Mixtopf.
5. Fassen Sie die Messerabdeckung vorsichtig in der Mitte an und ziehen Sie sie nach oben vom Mixmesser ab.

4.3 SLOW COOKING MIT DER MESSERABDECKUNG

1. Stellen Sie sicher, dass die Messerabdeckung ordnungsgemäß eingesetzt ist, siehe [Messerabdeckung einsetzen](#) [► 26].
2. Füllen Sie die im Rezept angegebenen Lebensmittel in den Mixtopf. Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
3. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die gewünschte Zeit und Temperatur ein.
4. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die Drehrichtung auf Linkslauf.
5. Stellen Sie auf dem Display Ihres Thermomix® die Drehzahl auf max. 1 ein.
⇒ *Der Garvorgang startet.*

4.3.1 MESSERABDECKUNG ENTNEHMEN

WARNUNG



Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Gargut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen der Lebensmittel nach dem Langzeitkochen. Die Messerabdeckung wird nicht festgehalten und kann beim Ausschütten der Lebensmittel herausfallen und Spritzer verursachen.

Hinweis Beachten Sie, dass die Messerabdeckung nur auf dem Mixmesser aufgesetzt ist. Sie kann sich z.B. beim Umfüllen der Lebensmittel vom Mixmesser lösen und aus dem Mixtopf herausfallen.

1. Nach Ende der Gar- und Abkühlzeit nehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät.
2. Nehmen Sie den Mixtopfdeckel vom Mixtopf ab.
3. Schöpfen Sie die Lebensmittel mit einer Schöpfkelle aus dem Mixtopf.
4. Entfernen Sie die Messerabdeckung erst dann, wenn der verbleibende Inhalt abgekühlt ist. Fassen Sie die Messerabdeckung vorsichtig in der Mitte an und ziehen Sie sie nach oben vom Mixmesser ab.
5. Alternativ können Sie die Lebensmittel vorsichtig in eine große Schüssel umfüllen. Beachten Sie dabei, dass die Messerabdeckung mit den Lebensmitteln in die Schüssel fallen kann. Dort können Sie sie vorsichtig mit einer Küchenzange oder einem anderen geeigneten Küchenutensil entnehmen.

5 REINIGUNG

Anmerkungen Die Messerabdeckung kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. Legen Sie die Messerabdeckung lose in den oberen Spülwagen, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung und Druck von darüber gelagerten Gegenständen zu vermeiden.
2. Alternativ können Sie die Messerabdeckung auch händisch, am besten mit einer Spülbürste, reinigen.

Hinweis Reinigen Sie die Messerabdeckung nach jedem Gebrauch gründlich.

6 KUNDENSERVICE

Für weitere Informationen zum Kundenservice in Ihrem Land wenden Sie sich bitte an Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in, den offiziellen Vorwerk Distributor in Ihrem Land oder nutzen Sie unsere Webseite <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefon +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

HERSTELLER

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Deutschland

7 GEWÄHRLEISTUNG/ SACHMÄNGELHAFTUNG

Reparaturen am Thermomix® und dem Zubehör dürfen nur vom verantwortlichen Vorwerk Kundendienst oder einem Vertrags-Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalteile aus dem Lieferumfang des Thermomix® oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix®. Verwenden Sie den Thermomix® niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix® für den Thermomix® zur Verfügung gestellt wurden. Andernfalls verfällt der Anspruch auf Gewährleistung bzw. Sachmängelhaftung.

8 ENTSORGUNG

Das original Vorwerk Zubehör besteht zum größten Teil aus recyclingfähigen Rohstoffen. Sie können das Zubehör über Sammelstellen entsorgen.

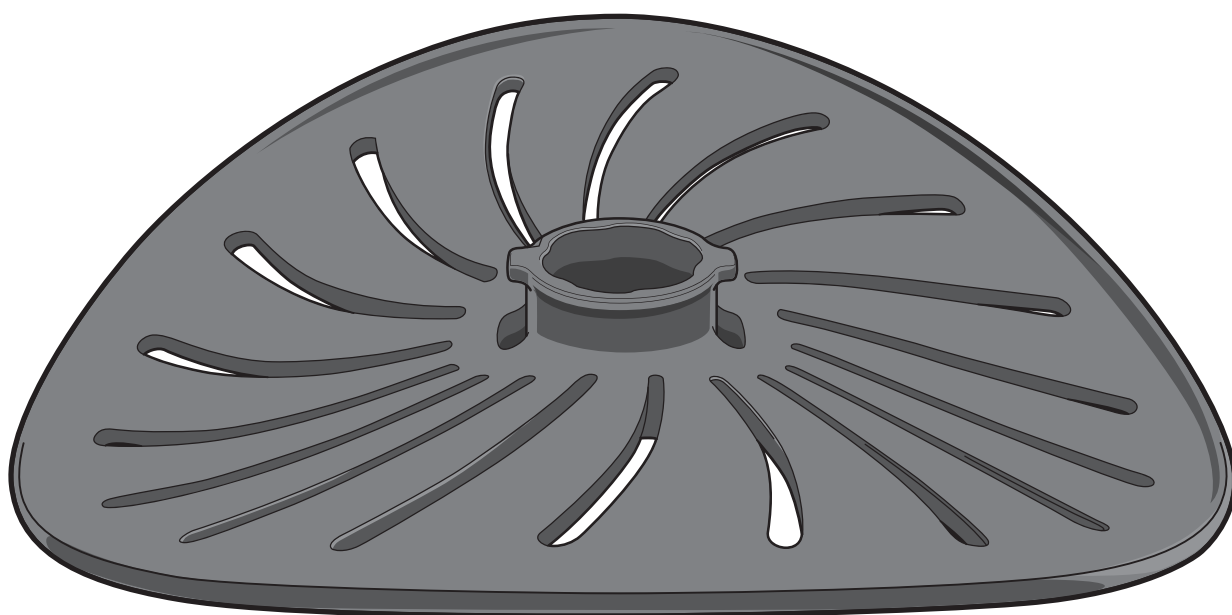
Das Zubehör gehört nicht in den Hausmüll.

1. Sorgen Sie dafür, dass das Zubehör einer ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt wird.
2. Beachten Sie die geltenden nationalen Vorschriften.

thermomix

HANDLEIDING THERMOMIX® MESSENDEKSEL

nl



VORWERK

AUTEURSRECHT

Het auteursrecht op de tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen berust bij Vorwerk International & Co. KmG, Zwitserland. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag – geheel of gedeeltelijk – worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of in enige vorm of wijze openbaar worden gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën of opnamen, hetzij op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International & Co. KmG.

INHOUDSOPGAVE

1	VOOR U BEGINT	34
1.1	Beschrijving	34
1.2	Bewaren van de documentatie	34
1.3	Tevens geldende documentatie	34
2	VOOR UW VEILIGHEID	35
2.1	Gevaren en veiligheidsvoorschriften	35
2.2	Opbouw van waarschuwingen	37
2.3	Plichten van de gebruiker	38
3	BEDOELD GEBRUIK	38
4	BEDIENING	38
4.1	Het messendeksel plaatsen	40
4.2	Sous-vide garen met het messendeksel.....	40
4.2.1	Het messendeksel verwijderen.....	41
4.3	Slow cooking met het messendeksel	41
4.3.1	Het messendeksel verwijderen.....	42
5	REINIGING	42
6	KLANTENSERVICE	43
7	GARANTIE/AANSPRAKELIJKHEID (VAN DE VERKOPER) VOOR VERBORGEN GEBREKEN	43
8	AFVALVERWIJDERING	43

1 VOOR U BEGINT

Als gebruiker van de Thermomix® bent u reeds vertrouwd met het apparaat en bijbehorende toebehoren.

Deze handleiding maakt u nu vertrouwd met het gebruik van het messendeksel voor uw Thermomix® TM5 c.q. TM6.

1. Lees de bijbehorende handleiding aandachtig door, voordat u de toebehoren voor het eerst gaat gebruiken.
2. Lees bovendien de handleiding van de Thermomix® TM5 c.q. TM6 door, die met het apparaat wordt meegeleverd en neem deze in acht.

1.1 BESCHRIJVING

Uw nieuwe messendeksel beschermt de gerechten tegen het contact met het mes. Zo kunt u zonder problemen in uw Thermomix® koken op lage temperaturen en langzaam garen (slow cooking of sous-vide garen).

Met deze kookmethoden kunt u vlees en vis sappig bereiden, terwijl de vitamines, mineralen en de kleur van de groenten behouden blijven. Door de behoedzame bereiding wordt de smaak van levensmiddelen nog intensiever.

SOUS-VIDE GAREN

Bij het sous-vide garen worden levensmiddelen (bijv. vlees, vis of groenten) in vacuüm in een zak verpakt en bij lage temperaturen au bain-marie bij gelijkmatig roeren gegaard. Het doel is om de doelkerntemperatuur via het water direct op het gerecht over te brengen. Het messendeksel beschermt de zak en daarmee het gerecht tegen het mes.

SLOW COOKING

Bij slow cooking daarentegen worden levensmiddelen direct in de vloeistof gekookt, waardoor kruiden en aroma's zich intensief kunnen ontploegen. De behoedzame methode voorkomt dat levensmiddelen aanbranden en het messendeksel voorkomt dat het gerecht door het mes in stukjes wordt gehakt.

COMPATIBILITEIT

Het messendeksel kan zowel in de Thermomix® TM6 als in de Thermomix® TM5 worden gebruikt.

1.2 BEWAREN VAN DE DOCUMENTATIE

Bewaar de handleiding voor later gebruik. Deze handleiding is een belangrijk onderdeel van het messendeksel en moet met het product worden meegegeven wanneer u het aan iemand anders doorgeeft.

1.3 TEvens GELDENDE DOCUMENTATIE

- Handleiding messendeksel
- Handleiding Thermomix® TM5
- Handleiding Thermomix® TM6

2 VOOR UW VEILIGHEID

Maximale veiligheid is een eigenschap van Vorwerk-producten.

De productveiligheid van de Thermomix® en bijbehorende toebehoren kan alleen worden gegarandeerd indien u de aanwijzingen in dit en andere hoofdstukken in acht neemt.

Aanwijzing Het messendeksel is uitsluitend bedoeld voor de Thermomix® TM6 en Thermomix® TM5 en mag niet in combinatie met oudere modellen worden gebruikt.

nl

2.1 GEVAREN EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Gezondheidsgevaar door vermeerdering van ziekteverwekkende kiemen!

Bij Slow-Cooking of Sous-vide-koken worden levensmiddelen op lage temperaturen gekookt, waardoor kiemen kunnen worden vermeerderd.

- Garandeer hygiënische werkzaamheden tijdens het volledige voor- en toebereidingsproces.
- Houd u nauwgezet aan de receptgegevens (temperatuur en tijd).
- Zorg dat na bereiding het gaargoed onmiddellijk wordt genuttigd.
- Braad vlees en gevogelte na Sous-Vide-koken kort. Dit reduceert het aantal mogelijke kiemen op het oppervlak van het gaargoed.

Gevaar voor de gezondheid door toebehoren!

Doorgaans zijn alle toebehoren van de Thermomix® speciaal ontwikkeld voor het gebruik aan of met de Thermomix® en kunnen bij elk ander gebruik worden beschadigd.

- Gebruik het toebehoren niet voor andere doeleinden, in het bijzonder niet bij hoge temperaturen.
- Gebruik de spatel niet in hete kookpotten of pannen.
- Gebruik de vlinder niet bij langdurig koken (Slow Cooking, Sous-vide-koken, fermenteren), omdat de gezondheid daardoor negatief kan worden beïnvloed.
- Let erop dat het messendeksel op de juiste wijze is geplaatst. Wanneer u merkt dat het messendeksel los is gekomen van het mes, moet u deze met een spatel weer naar beneden drukken. Anders kan het messendeksel worden beschadigd.
- Als een toebehoren toch beschadigd raakt, mag deze niet langer worden gebruikt en moet onmiddellijk worden vervangen.

Gevaar voor letsel door beschadigde toebehoren!

Wanneer een toebehoren tijdens de werking in het mes terechtkomt, kunnen kleine splinters en scherpe randen u verwonden.

- Gebruik het Thermomix® toebehoren alleen zoals beschreven in de handleiding of op het display van het apparaat.
- Mocht het toebehoren toch door het mes beschadigd raken, gooi de ingrediënten dan weg en neem contact op met de klantenservice of uw Thermomix® vertegenwoordiger op het gebied van vervangende toebehoren.
- Doe geen bevroren levensmiddelen in de sous-vide zak.
- Gebruik het messendeksel **in geen geval** in combinatie met glazen, ook niet wanneer deze geschikt zijn voor het sous-vide garen in een kookpan (bijv. weckpotten of mason jars).

Gevaar voor brandwonden door hete gerechten!

Hete vloeistof of hete gerechten kunnen uit het apparaat spuiten en daarmee brandwonden veroorzaken.

- De gevulde sous-vide zak mag samen met het water in geen geval de maximale inhoud van de mengbeker van 2,2 liter („max“-markering) overschrijden.
- Neem voorzichtig de hete sous-vide zak uit de beker.
- Ga uiterst voorzichtig om met de gerechten wanneer u deze na het langzaam koken uit de mengbeker schept. Het messendeksel wordt niet vastgehouden en kan bij het uitscheppen van de levensmiddelen uit de beker vallen en spatten veroorzaken.

Gevaar voor brandwonden door explosief ontsnappende hete inhoud!

Wanneer de opening in het deksel van de mengbeker volledig is gesloten, kan tijdens het koken in de mengbeker een overdruk ontstaan. De hete inhoud kan explosief ontsnappen en u kunt zich branden.

- Controleer altijd of de opening in het deksel van de mengbeker niet van binnen (bijv. door de gerechten) of van buiten (bijv. door een handdoek) wordt geblokkeerd of afgedekt, zodat de stoom altijd kan ontsnappen en er geen overdruk kan ontstaan.
- Gebruik nooit andere voorwerpen dan de meegeleverde originele toebehoren (maatbeker, kookmandje, spatplaat of Varoma®-schaal) als bescherming tegen spatten uit de opening van het deksel van de mengbeker.
- Controleer of de sous-vide zak niet groter is dan 20 x 30 cm.
- Voor het vacuüm verpakken mogen uitsluitend voor sous-vide geschikte zakken worden gebruikt, die zowel kook- als diepvriesbestendig zijn. Let bij de aankoop op de voorgeschreven gebruiksduur (kooktijd tijdens één bereiding).
- Houd u aan de temperatuuropgaven in het recept en de handleiding. Gebruik in geen geval een hogere temperatuur.
- Gebruik het messendeksel uitsluitend bij temperaturen tot maximaal 100°C. Gebruik in geen geval de Varoma®-functie of de maximale temperatuur in combinatie met het messendeksel.
- Als u tijdens het kookproces vaststelt dat de opening in het deksel van de mengbeker verstopt is, trek dan de stekker van de Thermomix® uit het stopcontact. Raak de bedieningselementen **niet** aan.

Gevaar voor letsel door ongeschikte toebehoren!

Het gebruik van hulpapparaten, toebehoren of voorwerpen die niet door Vorwerk worden aanbevolen of verkocht en het gebruik van defecte of niet-compatibele toebehoren kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.

- Gebruik uitsluitend de aanbevolen originele toebehoren van Vorwerk.
- Gebruik het messendeksel uitsluitend in de Thermomix® TM6 of TM5 en nooit in oudere modellen.
- Het messendeksel mag niet worden veranderd.
- Gebruik het messendeksel nooit wanneer deze beschadigd is.

Materiële schade door ondeskundig gebruik!

Wanneer het messendeksel tijdens de werking met het mes of andere toebehoren in contact komt, kan het breken.

- Zorg dat het messendeksel goed op het mes zit alvorens het toerental in te stellen.
- Overschrijd in geen geval het **toerentalniveau 1** en maak uitsluitend gebruik van de stand **linksom draaien**.
- Gebruik het messendeksel niet in combinatie met andere toebehoren in de mengbeker, zoals bijv. de vlinder of het kookmandje.
- Voeg geen levensmiddelen toe die het messendeksel kunnen blokkeren of beschadigen. Neem altijd de opgaven met betrekking tot het soort en de hoeveelheid levensmiddelen in het recept in acht.

Apparaatbeschadiging door onjuiste reiniging en het niet volgen van de aanwijzingen voor langdurig koken!

Wanneer de mengbeker en het mes langere tijd aan water, andere vloeistoffen of etensresten worden blootgesteld, kunnen ze beschadigd raken.

- Reinig de componenten altijd na gebruik.
- Laat vooral het mes niet te lang in afwaswater staan, aangezien dit het dichtingssysteem van de mesbevestiging kan verouderen.
- Door de verschillende soorten waterkwaliteit kan er bij langdurig koken (Slow Cooking, Sous-vide-koken, fermenteren) roest in de mengbeker ontstaan. Let daarom op de aanwijzingen bij de toevoeging van speciale ingrediënten (bijv. citroenzuur) aan de gaarvloeistof.

2.2 OPBOUW VAN WAARSCHUWINGEN

De waarschuwingsaanwijzingen in deze handleiding worden gemarkeerd met veiligheidssymbolen en signaalwoorden. Het symbool en het signaalwoord verwijzen naar het gevarenniveau.

Opbouw van waarschuwingen

De waarschuwingen die voor elke handeling staan, worden als volgt weergegeven:

WAARSCHUWING



Type en bron van het gevaar

Uitleg over het type en bron van het gevaar/gevolgen

- Maatregelen om het gevaar te voorkomen

BETEKENIS VAN SIGNAALWOORDEN

WAARSCHUWING	Levensgevaar of gevaar voor ernstig letsel wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.
LET OP	Gevaar voor licht letsel wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.
AANWIJZING	Materiële schade wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.

BETEKENIS VAN DE VEILIGHEIDSSYMBOLEN



Waarschuwing met aanwijzing over het gevarenniveau.



Aanwijzing over materiële schade

2.3 PLICHTEN VAN DE GEBRUIKER

Volg de onderstaande aanwijzingen om een storingsvrije werking van het apparaat en de toebehoren van Vorwerk te garanderen:

1. Lees en volg de aanwijzingen in de handleiding en alle bijbehorende documenten.
2. Bewaar de handleiding in de buurt van het apparaat.
3. Laat beschadigingen aan het apparaat onmiddellijk verhelpen door de fabrikant.

3 BEDOELD GEBRUIK

Gebruik de toebehoren uitsluitend waarvoor ze bedoeld zijn om uw veiligheid en die van derden niet in gevaar te brengen en beschadiging van toebehoren en eigendommen te voorkomen.

Het messendeksel is een toebehoren voor de Thermomix® TM6 en Thermomix® TM5 en geschikt voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik.

Met het messendeksel bereidt u levensmiddelen bij temperaturen tot maximaal 100°C in de mengbeker zonder contact met het mes te hebben. Levensmiddelen kunnen in een geschikte zak bij lage temperaturen au bain-marie (sous-vide methode), of in vloeistoffen (slow cooking-methode) behoedzaam worden bereid. Wanneer voldoende vloeistof aanwezig is, kan het messendeksel bovendien voor recepten worden gebruikt waarbij de inhoud van het kookmandje onvoldoende is of indien levensmiddelen in principe niet met het mes in contact mogen komen.

De toebehoren zijn uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt, zelfs niet onder toezicht van een volwassene. Houd kinderen in ieder geval uit de buurt van een werkend apparaat.

Wijs kinderen op de mogelijke gevaren van hitte- en stoomontwikkelingen, heet condenswater en hete oppervlakken.

Personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis mogen deze toebehoren uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene of indien ze over het veilig gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de risico's kennen.

Elk ander dan het voorgeschreven bedoeld gebruik is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. Bij technische wijzigingen aan het product vervalt iedere aanspraak op de garantie.

Bij alle werkzaamheden aan de Thermomix® en de toebehoren moeten de aanwijzingen in alle bijbehorende documenten en aanwijzingen op het display worden opgevolgd. Bij verkeerd gebruik is de fabrikant niet verantwoordelijk voor daaruit voortvloeiende schade.

4 BEDIENING

Het messendeksel is een toebehoren van kunststof, die bovenop het mes wordt geplaatst. Met het messendeksel kunt u levensmiddelen op een behoedzame manier bereiden.

WAARSCHUWING



Gevaar voor letsel door ongeschikte toebehoren!

Het gebruik van hulpapparaten, toebehoren of voorwerpen die niet door Vorwerk worden aanbevolen of verkocht en het gebruik van defecte of niet-compatibele toebehoren kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.

- Gebruik uitsluitend de aanbevolen originele toebehoren van Vorwerk.
- Gebruik het messendeksel uitsluitend in de Thermomix® TM6 of TM5 en nooit in oudere modellen.
- Het messendeksel mag niet worden veranderd.
- Gebruik het messendeksel nooit wanneer deze beschadigd is.

WAARSCHUWING



Gezondheidsgevaar door vermeerdering van ziekteverwekkende kiemen!

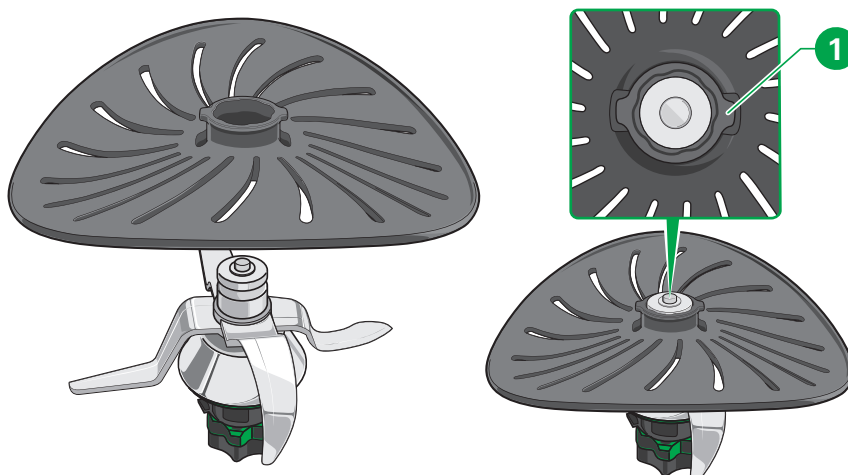
Bij Slow-Cooking of Sous-vide-koken worden levensmiddelen op lage temperaturen gekookt, waardoor kiemen kunnen worden vermeerderd.

- Garandeer hygiënische werkzaamheden tijdens het volledige voor- en toebereidingsproces.
- Houd u nauwgezet aan de receptgegevens (temperatuur en tijd).
- Zorg dat na bereiding het gaargoed onmiddellijk wordt genuttigd.
- Braad vlees en gevogelte na Sous-Vide-koken kort. Dit reduceert het aantal mogelijke kiemen op het oppervlak van het gaargoed.

Aanwijzingen Neem het onderstaande in acht:

1. Het toerental mag maximaal 1 bedragen.
2. Het messendeksel mag uitsluitend linksom draaiend worden gebruikt.

4.1 HET MESSENDEKSEL PLAATSEN



1. Plaats het messendecksel van bovenaf op het mes.
De zijde met de beide handgrepen (1) wijst daarbij naar boven.
2. Controleer of het messendecksel correct is ingehaakt.

4.2 SOUS-VIDE GAREN MET HET MESSENDEKSEL

1. Controleer of het messendecksel correct is ingehaakt, zie [Het messendecksel plaatsen](#) [► 40].
2. Doe de in het recept genoemde hoeveelheid water in de mengbeker.
Controleer of het water inclusief zak de „max“-markering niet overschrijdt.
Plaats de zak deels in het water en verwijder dan evt. een deel van het aanwezige water.
3. Voeg evt. de benodigde ingrediënten toe. Volg daarbij de aanwijzingen op het display.
4. Stel op het display van uw Thermomix® de gewenste temperatuur in.
5. Stel op het display van uw Thermomix® de draairichting op linksom draaien in.
6. Stel op het display van uw Thermomix® het toerental op 1 in.
⇒ *Het water in de mengbeker wordt tot de gewenste bereidingstemperatuur verwarmd.*
7. Wanneer de gewenste bereidingstemperatuur van het water is bereikt, kunt u de zak met het in vacuüm verpakte gerecht in de mengbeker doen.
8. Stel op het display van uw Thermomix® de gewenste bereidingstijd in.
9. Stel op het display van uw Thermomix® de draairichting op linksom draaien in.
10. Stel op het display van uw Thermomix® het toerental op 1 in.
⇒ *Het gerecht wordt gegaard.*

4.2.1 HET MESSENDEKSEL VERWIJDEREN

WAARSCHUWING



Gevaar voor brandwonden door hete gerechten!

Hete vloeistof of hete gerechten kunnen uit het apparaat spuiten en daarmee brandwonden veroorzaken.

- De gevulde sous-vide zak mag samen met het water in geen geval de maximale inhoud van de mengbeker van 2,2 liter („max“-markering) overschrijden.
- Neem voorzichtig de hete sous-vide zak uit de beker.
- Ga uiterst voorzichtig om met de gerechten wanneer u deze na het langzaam koken uit de mengbeker schept. Het messendeksel wordt niet vastgehouden en kan bij het uitscheppen van de levensmiddelen uit de beker vallen en spatten veroorzaken.

Aanwijzing Houd er rekening mee dat het messendeksel slechts los op het mes is geplaatst. Deze kan bijv. bij het uitgieten van het water loskomen van het mes en uit de mengbeker vallen.

1. Na beëindiging van de bereidings- en afkoeltijd kunt u de mengbeker uit het basisapparaat nemen.
2. Verwijder het deksel van de mengbeker.
3. Neem de hete sous-vide zak voorzichtig uit de mengbeker. Gebruik hiervoor een keukentang of ander geschikt keukengerei.
4. Giet het water uit de mengbeker.
5. Pak het messendeksel voorzichtig in het midden vast en trek deze van bovenaf van het mes.

4.3 SLOW COOKING MET HET MESSENDEKSEL

1. Controleer of het messendeksel correct is ingehaakt, zie [Het messendeksel plaatsen](#) ► 40].
2. Doe de in het recept genoemde levensmiddelen in de mengbeker. Controleer of de maximale hoeveelheid niet wordt overschreden.
3. Stel op het display van uw Thermomix® de gewenste tijd en temperatuur in.
4. Stel op het display van uw Thermomix® de draairichting op linksom draaien in.
5. Stel op het display van uw Thermomix® het toerental op 1 in.
⇒ *Het gerecht wordt gegaard.*

4.3.1 HET MESSENDEKSEL VERWIJDEREN

WAARSCHUWING



Gevaar voor brandwonden door hete gerechten!

Hete vloeistof of hete gerechten kunnen uit het apparaat spuiten en daarmee brandwonden veroorzaken.

- Ga uiterst voorzichtig om met de gerechten wanneer u deze na het langzaam koken in een schaal doet of op bord legt. Het messendeksel wordt niet vastgehouden en kan bij het uitscheppen van de levensmiddelen uit de beker vallen en spatten veroorzaken.

Aanwijzing Houd er rekening mee dat het messendeksel slechts los op het mes is geplaatst. Deze kan bijv. bij het uitscheppen van de levensmiddelen loskomen van het mes en uit de mengbeker vallen.

1. Na beëindiging van de bereidings- en afkoeltijd kunt u de mengbeker uit het basisapparaat nemen.
2. Verwijder de deksel van de mengbeker.
3. Schep de levensmiddelen met een opscheplepel uit de mengbeker.
4. Verwijder het messendeksel pas wanneer de resterende inhoud is afgekoeld. Pak het messendeksel voorzichtig in het midden vast en trek deze van bovenaf van het mes.
5. Als alternatief kunt de levensmiddelen voorzichtig in een grote schaal doen. Let er daarbij op dat het messendeksel met de levensmiddelen in de schaal kan vallen. Deze kunt u dan voorzichtig met een keukentang of ander geschikt keukengerei verwijderen.

5 REINIGING

Opmerkingen Het messendeksel is geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

1. Leg het messendeksel los in de bovenste lade om vervormingen door een vergrote warmte-inwerking en druk van andere voorwerpen te voorkomen.
2. Als alternatief kunt u het messendeksel ook met de hand, het beste met een afwasborstel, reinigen.

Aanwijzing Reinig het messendeksel grondig na elk gebruik.

6 KLANTENSERVICE

Neem voor de gegevens van uw lokale klantenservice contact op met uw Thermomix®-adviseur, de Vorwerk officiële distributeur van uw land of kijk op <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefoon +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

GEPRODUCEERD DOOR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Duitsland

7 GARANTIE/AANSPRAKELIJKHEID (VAN DE VERKOPER) VOOR VERBORGEN GEBREKEN

Reparaties aan de Thermomix® en toebehoren mogen uitsluitend door een verantwoordelijke klantenservice van Vorwerk of een door Vorwerk aangewezen reparatieservice worden uitgevoerd.

Gebruik uitsluitend de originele Thermomix toebehoren geleverd met de Thermomix® of originele reserveonderdelen van de Vorwerk Thermomix®. Gebruik de Thermomix® nooit in combinatie met onderdelen of apparaten die niet door Vorwerk Thermomix® voor de Thermomix® ter beschikking zijn gesteld. Anders vervalt de aanspraak op garantie c.q. de aansprakelijkheid (van de verkoper) voor verborgen gebreken.

8 AFVALVERWIJDERING

De originele Vorwerk toebehoren bestaan grotendeels uit recycleerbare grondstoffen. U kunt de toebehoren bij inzamelplaatsen inleveren.

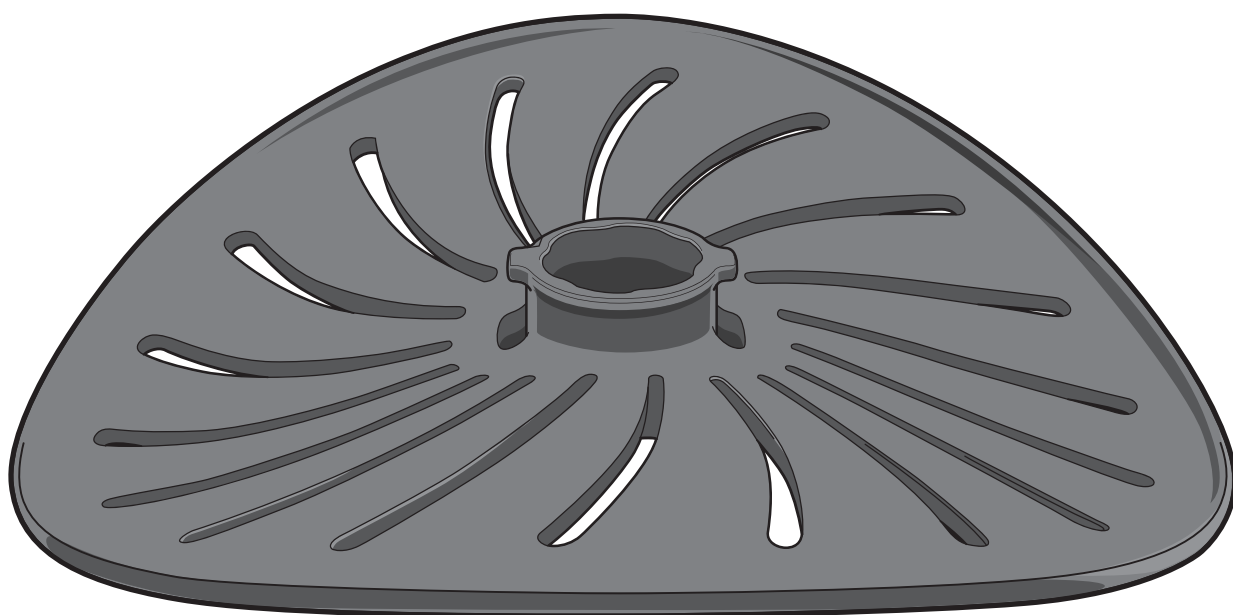
De toebehoren horen niet bij het huishoudelijk afval.

1. Zorg ervoor dat de toebehoren op een juiste manier als afval worden verwerkt.
2. Neem daarbij de geldende nationale voorschriften in acht..

thermomix

MANUAL DE INSTRUÇÕES THERMOMIX® PROTETOR DA LÂMINA

pt



VORWERK

COPYRIGHT

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode – em parte ou no todo – ser reproduzida, arquivada em sistema informático, transmitida ou distribuída por qualquer forma ou meio, eletrónico, mecânico, fotocopiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International & Co. KmG.

ÍNDICE

1	ANTES DE COMEÇAR	48
1.1	Descrição do produto	48
1.2	Guardar os documentos	48
1.3	Documentos aplicáveis	48
2	PARA SUA SEGURANÇA	49
2.1	Perigos e instruções de segurança	49
2.2	Estrutura dos avisos	51
2.3	Deveres do utilizador	52
3	UTILIZAÇÃO CORRETA.....	52
4	OPERAÇÃO	52
4.1	Inserir o protetor da lâmina	54
4.2	Modo Sous-vide com o protetor da lâmina .	54
4.2.1	Retirar o protetor da lâmina	55
4.3	Modo Slow Cooking com o protetor da lâmina.....	55
4.3.1	Retirar o protetor da lâmina	56
5	LIMPEZA.....	56
6	SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE.....	57
7	GARANTIA/RESPONSABILIDADE POR DEFEITOS MATERIAIS	57
8	ELIMINAÇÃO	57

1 ANTES DE COMEÇAR

Enquanto utilizador da Thermomix®, já se encontra familiarizado com o aparelho e os seus acessórios.

O presente manual irá agora familiarizá-lo com a utilização do protetor da lâmina para a sua Thermomix® TM5 ou TM6.

1. Leia atentamente o manual de instruções correspondente antes de a utilizar pela primeira vez.
2. Leia e observe também o manual de instruções da Thermomix® TM5 ou TM6 fornecido com o aparelho.

1.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O seu novo protetor da lâmina protege os alimentos do contacto com a lâmina. Assim pode cozinhar sem problemas a baixa temperatura e de forma lenta na sua Thermomix® (utilizando os modos Sous-vide e Slow Cooking.).

Com estes métodos de cozedura pode preparar carne e peixe de forma suculenta e delicada, assim como preservar as vitaminas, os minerais e a cor dos legumes. O sabor dos alimentos torna-se ainda mais intenso devido à preparação delicada.

MODO SOUS-VIDE

Durante a cozedura Sous-vide, os alimentos (por ex. carne, peixe ou legumes) são embalados num saco em vácuo e cozinhados a baixa temperatura imerso em água, mexendo regularmente. O objetivo é que a temperatura interna pretendida seja transferida diretamente para o alimento através da água. O protetor da lâmina protege o saco e, desta forma, os alimentos da lâmina.

SLOW COOKING

Ao cozinhar no modo Slow Cooking os alimentos são cozinhados diretamente em líquido, o que permite a intensificação dos temperos e dos aromas. O método delicado impede que os alimentos queimem e o protetor da lâmina evita que o alimento seja desfeito pela lâmina.

COMPATIBILIDADE

O protetor da lâmina pode ser utilizado tanto na Thermomix® TM6 como na Thermomix® TM5.

1.2 GUARDAR OS DOCUMENTOS

Guarde o manual de instruções para utilização futura. O manual é uma parte integrante do protetor de lâmina, por isso, tem de acompanhar este acessório se o ceder a terceiros.

1.3 DOCUMENTOS APLICÁVEIS

- Manual de instruções do protetor da lâmina
- Manual de instruções da Thermomix® TM5
- Manual de instruções da Thermomix® TM6

2 PARA SUA SEGURANÇA

A segurança faz parte das características dos produtos da Vorwerk.

No entanto, a segurança da Thermomix® e dos respectivos acessórios só pode ser garantida se observar este capítulo, assim como os avisos nos capítulos seguintes.

Atenção O protetor de lâmina foi concebido exclusivamente para a Thermomix® TM6 e Thermomix® TM5 e não pode ser utilizado com modelos de gerações mais antigas.

2.1 PERIGOS E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

pt

Perigo para a saúde devido à propagação de germes patogénicos!

Durante o Slow Cooking ou a cozedura Sous Vide, os alimentos são cozinhados a baixa temperatura, o que pode causar a propagação de germes.

- Assegure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Siga de forma exata as indicações da receita (temperatura e tempo).
- Certifique-se de que o alimento é consumido imediatamente após a sua preparação.
- Após a cozedura Sous Vide, aloire brevemente a carne e as aves. Isso reduz o número de possíveis germes na superfície dos alimentos.

Perigo para a saúde devido aos acessórios!

Por norma, todos os acessórios da Thermomix® foram concebidos especificamente para serem utilizados com a Thermomix® e poderão ficar danificados se forem utilizados para outra finalidade.

- Não utilize os acessórios para outras finalidades, em especial com temperaturas elevadas.
- Não utilize a espátula em tachos ou frigideiras quentes.
- Nunca utilize a borboleta durante a cozedura lenta nos modos Slow Cooking, Sous-vide e Fermentação, caso contrário não se poderão excluir efeitos prejudiciais na saúde.
- Certifique-se de que o protetor da lâmina está corretamente inserido. Se verificar que o protetor se soltou da lâmina, volte a pressioná-la para baixo com a espátula. Caso contrário, o protetor da lâmina poderá ficar danificada.
- Se, apesar disso, um acessório ficar danificado, não o volte a utilizar e substitua-o de imediato.

Perigo de ferimentos devido a acessórios danificados!

Se um acessório tocar na lâmina durante o funcionamento, poderá sofrer ferimentos devido a pequenos estilhaços e arestas afiadas.

- Utilize os acessórios da Thermomix® exclusivamente conforme descrito no manual ou no ecrã tátil do aparelho.
- Se o acessório for danificado pela lâmina durante a preparação, deite o alimento fora e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente ou o Agente Thermomix® para substituir o acessório.
- Não coloque alimentos congelados no saco Sous-vide.
- **Nunca** utilize o protetor da lâmina juntamente com frascos, mesmo que estes sejam adequados para o modo Sous-vide no tacho (por ex. frascos de vidro).

Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!**Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.**

- O saco Sous-vide cheio não pode exceder com a água a quantidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Retire o saco Sous-vide quente com cuidado.
- Tenha cuidado ao transferir os alimentos após a cozedura lenta. O protetor da lâmina não fica preso e pode cair ao despejar os alimentos e salpicar.

Perigo de queimadura devido a projeção de alimentos!**Se a abertura na tampa do copo estiver bem fechada, poderá formar-se uma pressão excessiva no interior do copo enquanto cozinha. O conteúdo quente poderá ser projetado e provocar queimaduras.**

- Para permitir que o vapor saia e evitar pressão excessiva certifique-se de que a abertura na tampa do copo nunca está bloqueada ou obstruída, quer no interior (p. ex., com comida) quer no exterior (p. ex., com uma toalha).
- Nunca tape a abertura na tampa do copo com outros objetos que não os acessórios originais (copo medida, cesto, rede ou recipiente Varoma®).
- Certifique-se de que o saco Sous-vide não é maior do que 20 x 30 cm.
- Para embalar o alimento em vácuo só podem ser utilizados sacos adequados para Sous-vide, que podem ser utilizados tanto para cozinhar como também para congelar. Tenha atenção ao tempo de utilização descrito na embalagem (tempo de cozedura para uma aplicação).
- Respeite as temperaturas indicadas na receita e no manual de instruções. Nunca utilize uma temperatura superior.
- Utilize o protetor da lâmina exclusivamente até uma temperatura máxima de 100 °C. Nunca utilize a função Varoma® ou a temperatura máxima em combinação com o protetor da lâmina.
- Enquanto cozinha, se verificar que a abertura na tampa do copo está obstruída, desligue a ficha de alimentação elétrica da Thermomix®. **Não** toque nos controlos.

Perigo de ferimentos devido a acessórios inadequados!**A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk, assim como a utilização de acessórios defeituosos ou incompatíveis, podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.**

- Utilize exclusivamente os acessórios originais recomendados pela Vorwerk.
- Utilize o protetor da lâmina exclusivamente na Thermomix® TM6 ou TM5 e nunca em modelos de gerações mais antigas.
- Nunca faça alterações no protetor da lâmina.
- Nunca utilize o protetor da lâmina se danificado.

Danos materiais devido a utilização incorreta!

Se o protetor da lâmina entrar em contacto com a lâmina ou outros acessórios durante o funcionamento, o mesmo poderá partir-se.

- Certifique-se de que o protetor da lâmina está corretamente colocado na lâmina antes de ajustar a velocidade.
- Nunca ultrapasse a **velocidade 1** e utilize exclusivamente a **função inversa**.
- Não utilize o protetor da lâmina em combinação com outros acessórios no copo, como por exemplo a borboleta ou o cesto.
- Não adicione alimentos que possam bloquear ou danificar o protetor da lâmina. Observe sempre as indicações na receita relativamente ao tipo e à quantidade de alimentos.

Danos no aparelho por limpeza inadequada e incumprimento das indicações na cozedura lenta!

Se o copo e a lâmina estiverem expostos a água, outros líquidos e restos de alimentos durante um período de tempo mais prolongado, poderão ficar danificados.

- Limpe os componentes sempre o mais rapidamente possível após a utilização.
- Não mergulhe a lâmina em água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da mesma.
- Devido às diferentes qualidades de água, poderá formar-se ferrugem no copo na cozedura lenta (Slow Cooking, modo Sous-vide, fermentação). Por isso, observe as indicações relativas à adição de ingredientes especiais (por ex. ácido cítrico) ao líquido de cozedura.

2.2 ESTRUTURA DOS AVISOS

Os avisos neste manual estão destacados por meio de símbolos de segurança e palavras de advertência. O símbolo e a palavra de advertência fornecem indicações sobre a gravidade do perigo.

Estrutura dos avisos Os avisos que antecedem qualquer procedimento estão representados da seguinte forma:

AVISO



Tipo e fonte do perigo

Explicação sobre o tipo e a fonte do perigo/ consequências

- Medidas para evitar o perigo

SIGNIFICADO DAS PALAVRAS DE ADVERTÊNCIA

AVISO	Perigo de vida ou perigo de ferimentos graves se este perigo não for evitado.
CUIDADO	Perigo de ferimentos ligeiros se este perigo não for evitado.
ATENÇÃO	Perigo de danos materiais se este perigo não for evitado.

SIGNIFICADO DOS SÍMBOLOS DE SEGURANÇA



Aviso com indicação para a gravidade do perigo



Aviso para danos materiais

2.3 DEVERES DO UTILIZADOR

Para garantir um funcionamento perfeito da Thermomix® e dos acessórios da Vorwerk, observe o seguinte:

1. Observe o manual de instruções e os respetivos documentos.
2. Guarde o manual junto da Thermomix®.
3. Mandar reparar os danos na Thermomix® imediatamente pelo fabricante.

3 UTILIZAÇÃO CORRETA

Utilize os acessórios apenas de forma correta e para a finalidade a que se destinam para evitar perigos para si e para terceiros, assim como danos nos acessórios e outros bens materiais.

O protetor da lâmina é um acessório para a Thermomix® TM6 e Thermomix® TM5 e destina-se a ser usado em casa ou em ambientes semelhantes.

Com o protetor da lâmina pode cozinhar alimentos até uma temperatura máxima de 100 °C no copo sem contacto com a lâmina. Os alimentos podem ser cozinhados de forma delicada num saco apropriado a baixa temperatura imerso em água (modo Sous-vide) ou em líquidos (modo Slow Cooking). Se existir líquido suficiente, o protetor de lâmina também pode ser utilizado para preparar receitas para as quais o cesto é demasiado pequeno ou quando se pretende que os alimentos não entrem em contacto com a lâmina.

Os acessórios destinam-se a ser usados exclusivamente por adultos. Não podem ser usados por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento.

Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.

Os acessórios podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos se estas forem supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura do mesmo e compreenderem os perigos inerentes.

Não é permitida qualquer utilização diferente da considerada correta. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes. No caso de modificações técnicas do produto, o direito a garantia fica sem efeito.

Para a utilização da Thermomix® e dos seus acessórios, certifique-se que lê todos os documentos correspondentes, assim como todas as indicações no ecrã tátil. Em caso de procedimento indevido, o fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

4 OPERAÇÃO

O protetor da lâmina é um acessório em plástico que é colocado sobre a lâmina e permite cozinhar alimentos de forma delicada.

AVISO**Perigo de ferimentos devido a acessórios inadequados!**

A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk, assim como a utilização de acessórios defeituosos ou incompatíveis, podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

- Utilize exclusivamente os acessórios originais recomendados pela Vorwerk.
- Utilize o protetor da lâmina exclusivamente na Thermomix® TM6 ou TM5 e nunca em modelos de gerações mais antigas.
- Nunca faça alterações no protetor da lâmina.
- Nunca utilize o protetor da lâmina se danificado.

AVISO**Perigo para a saúde devido à propagação de germes patogénicos!**

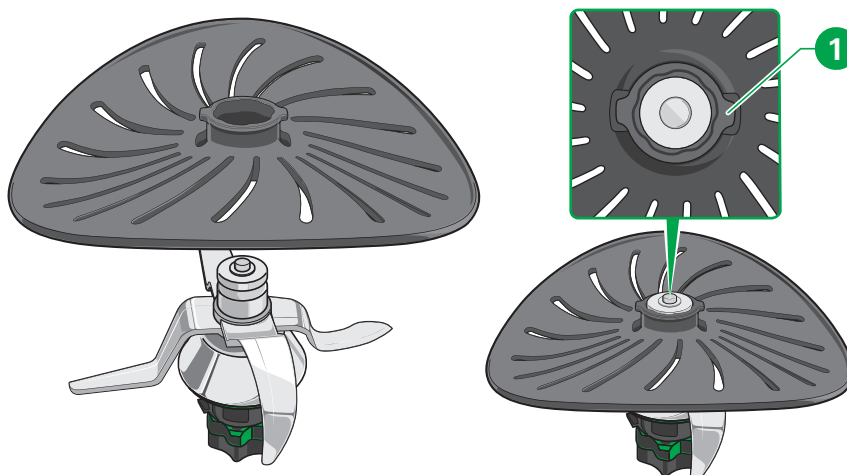
Durante o Slow Cooking ou a cozedura Sous Vide, os alimentos são cozinhados a baixa temperatura, o que pode causar a propagação de germes.

- Assegure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Siga de forma exata as indicações da receita (temperatura e tempo).
- Certifique-se de que o alimento é consumido imediatamente após a sua preparação.
- Após a cozedura Sous Vide, aloire brevemente a carne e as aves. Isso reduz o número de possíveis germes na superfície dos alimentos.

Indicações Observe o seguinte:

1. A velocidade não pode ser superior a 1.
2. O protetor da lâmina só pode ser utilizado na função inversa.

4.1 INSERIR O PROTETOR DA LÂMINA



1. Coloque o protetor da lâmina sobre a lâmina.
O lado com as duas saliências (1) deve ficar virado para cima.
2. Certifique-se de que o protetor da lâmina está corretamente encaixado.

4.2 MODO SOUS-VIDE COM O PROTETOR DA LÂMINA

1. Certifique-se de que o protetor da lâmina está corretamente colocado, ver [Inserir o protetor da lâmina \[► 54\]](#).
2. Coloque no copo a quantidade de água indicada na receita. Certifique-se de que a água, incluindo o saco, não ultrapassa a marca “máx”: para efeitos de teste, coloque o saco dentro de água e reduza a quantidade de água, se for necessário.
3. Acrescente eventuais aditivos necessários. Siga as instruções no ecrã tátil.
4. No ecrã tátil da Thermomix®, selecione a temperatura desejada.
5. No ecrã tátil da Thermomix® inverta o sentido de rotação para a função inversa.
6. No ecrã tátil da Thermomix®, ajuste a velocidade, no máximo, para 1.
⇒ *A água no copo é aquecida à temperatura de cozedura desejada.*
7. Quando a temperatura de cozedura desejada for atingida, coloque o saco de vácuo no copo.
8. No ecrã tátil da Thermomix®, selecione o tempo de cozedura desejado.
9. No ecrã tátil da Thermomix® inverta o sentido de rotação para a função inversa.
10. No ecrã tátil da Thermomix®, ajuste a velocidade, no máximo, para 1.
⇒ *O processo de cozedura é iniciado.*

4.2.1 RETIRAR O PROTETOR DA LÂMINA

AVISO



Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!

Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.

- O saco Sous-vide cheio não pode exceder com a água a quantidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Retire o saco Sous-vide quente com cuidado.
- Tenha cuidado ao transferir os alimentos após a cozedura lenta. O protetor da lâmina não fica preso e pode cair ao despejar os alimentos e salpicar.

pt

Atenção Não se esqueça que o protetor da lâmina está apenas colocado sobre a lâmina. Por exemplo, ao despejar a água, a mesma poderá soltar-se da lâmina e cair do copo.

1. Depois de terminar o tempo de cozedura e de arrefecimento, retire o copo da base.
2. Retire a tampa do copo.
3. Retire o saco Sous-vide quente com cuidado do copo.
Utilize para tal uma pinça de cozinha ou outro utensílio adequado.
4. Despeje a água do copo.
5. Pegue no protetor da lâmina ao centro, com cuidado, e retire-a da lâmina puxando para cima.

4.3 MODO SLOW COOKING COM O PROTETOR DA LÂMINA

1. Certifique-se de que o protetor da lâmina está corretamente colocada, ver [Inserir o protetor da lâmina \[► 54\]](#).
2. Coloque no copo os alimentos indicados na receita.
Certifique-se de que a quantidade máxima não é ultrapassada.
3. No ecrã tátil da Thermomix®, selecione o tempo e a temperatura desejados.
4. No ecrã tátil da Thermomix® comute o sentido de rotação para a função inversa.
5. No ecrã tátil da Thermomix®, ajuste a velocidade, no máximo, para 1.
⇒ O processo de cozedura é iniciado.

4.3.1 RETIRAR O PROTETOR DA LÂMINA

AVISO



Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!

Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.

- Tenha cuidado ao transferir os alimentos após a cozedura lenta. O protetor da lâmina não fica preso e pode cair ao despejar os alimentos e salpicar.

Atenção Não se esqueça que o protetor da lâmina está apenas colocado sobre a lâmina. Por exemplo, ao transferir os alimentos, o mesmo poderá soltar-se da lâmina e cair do copo.

1. Depois de terminar o tempo de cozedura e de arrefecimento, retire o copo da base.
2. Retire a tampa do copo.
3. Retire os alimentos do copo com a ajuda de uma concha.
4. Retire o protetor após retirar os alimentos e deixar o copo arrefecer. Pegue no protetor da lâmina ao centro, com cuidado, e retire-o da lâmina puxando para cima.
5. Em alternativa, pode reservar os alimentos cuidadosamente para um recipiente grande. Não se esqueça que o protetor da lâmina pode cair juntamente com os alimentos no recipiente. Aí poderá retirá-lo cuidadosamente com uma pinça de cozinha ou outro utensílio adequado.

5 LIMPEZA

Notas O protetor da lâmina pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

1. Coloque o protetor da lâmina na prateleira superior da máquina de lavar loiça a fim de evitar a deformação resultante da exposição a temperaturas elevadas e à pressão de objetos colocados por cima.
2. Em alternativa, também pode lavar o protetor da lâmina à mão, idealmente com uma escova.

Atenção Limpe bem o protetor da lâmina após cada utilização.

6 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Para informações sobre o seu centro de apoio ao cliente local, por favor entre em contacto com o seu Agente Thermomix®, o distribuidor Vorwerk oficial no seu país, ou consulte <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

FABRICADO POR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Alemanha

pt

7 GARANTIA/RESPONSABILIDADE POR DEFEITOS MATERIAIS

A Thermomix® e os acessórios deverão ser reparados apenas pelo Serviço técnico da Vorwerk.

Use apenas os utensílios fornecidos com a Thermomix® ou utensílios originais da Vorwerk Thermomix®. Nunca use a Thermomix® com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Thermomix® para a Thermomix®. Caso contrário, a garantia e a responsabilidade por defeitos materiais será anulada.

8 ELIMINAÇÃO

Os acessórios originais da Vorwerk são compostos, na sua grande parte, por matérias-primas recicláveis. Os acessórios podem ser eliminados através de pontos de recolha.

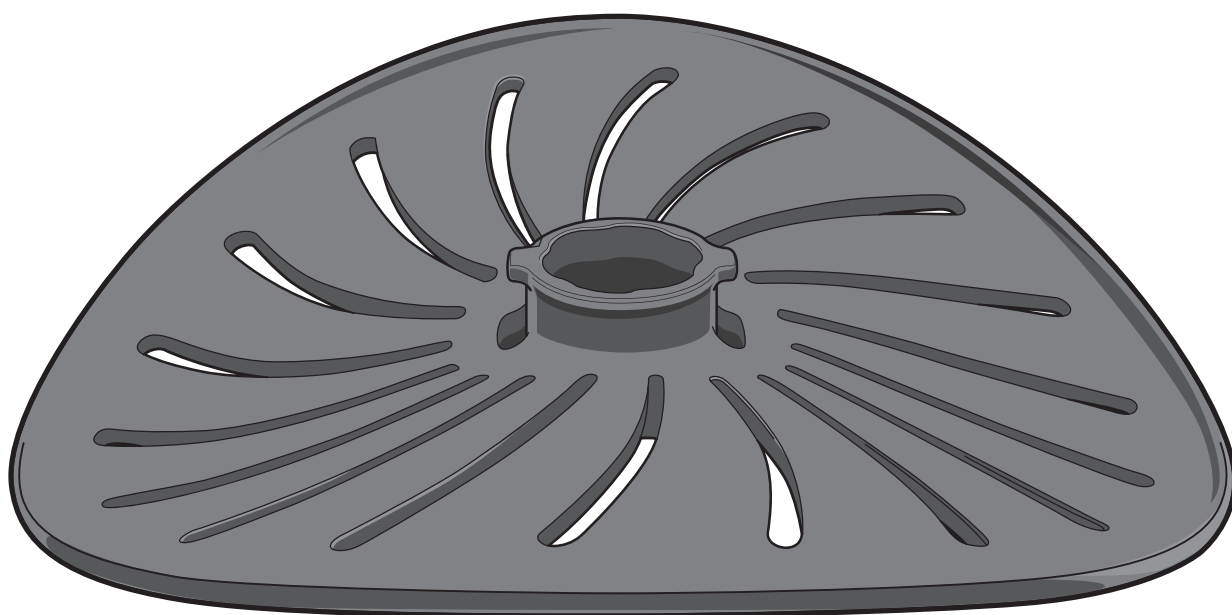
Os acessórios não devem ser colocados no lixo doméstico.

1. Certifique-se de que os acessórios são eliminados corretamente.
2. Respeite as normas nacionais aplicáveis.

thermomix

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ THERMOMIX® ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

el



VORWERK

COPYRIGHT

Τα πνευματικά δικαιώματα του κειμένου, των σχεδίων, των φωτογραφιών και των εικονογραφήσεων ανήκουν στη Vorwerk International & Co. KmG, Ελβετία. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Αυτή η έκδοση απαγορεύεται να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο, ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπία, καταγραφή ή άλλο, τόσο μερικώς όσο και ολικώς, χωρίς την προηγούμενη ρητή συγκατάθεση της Vorwerk International & Co. KmG.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ	62
1.1	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	62
1.2	ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ	62
1.3	ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ.....	62
2	ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ	63
2.1	ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	63
2.2	ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΔΕΙΞΕΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	66
2.3	ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ	67
3	ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ	67
4	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	68
4.1	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ	69
4.2	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ	69
4.2.1	ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ..	70
4.3	ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ	70
4.3.1	ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ..	71
5	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	71
6	ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ	72
7	ΕΓΓΥΗΣΗ/ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ.....	72
8	ΑΠΟΡΡΙΨΗ.....	72

1 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ως χρήστης του Thermomix® είστε ήδη εξοικειωμένος με τη συσκευή και τα εξαρτήματά της.

Οι παρούσες οδηγίες σας βοηθούν να εξοικειωθείτε με τη χρήση του καλύμματος μαχαιριών στο Thermomix® TM5 ή TM6.

1. Διαβάστε προσεκτικά τις σχετικές οδηγίες χρήσης, πριν να χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το εξάρτημα.
2. Διαβάστε και προσέξτε επιπλέον τις οδηγίες χρήσης του Thermomix® TM5 ή TM6, οι οποίες συνοδεύουν τη συσκευή.

1.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Το νέο κάλυμμα μαχαιριών προστατεύει το φαγητό από την επαφή με τα μαχαίρια. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να μαγειρεύετε στο Thermomix® σε χαμηλή θερμοκρασία και για παρατεταμένο χρονικό διάστημα (αργό μαγείρεμα ή μαγείρεμα σε κενό αέρος, δηλαδή sous-vide).

Με αυτές τις μεθόδους μαγειρέματος μπορείτε να ετοιμάζετε ζουμερά και τρυφερά κρέατα και ψάρια, και ταυτόχρονα να διατηρούνται οι βιταμίνες, τα μέταλλα και το χρώμα των λαχανικών. Η γεύση των συστατικών γίνεται ακόμα πιο έντονη χάρη στην ήπια προετοιμασία.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ (SOUS-VIDE)

Στο μαγείρεμα sous-vide οι πρώτες ύλες (π.χ. κρέας, ψάρι ή λαχανικά) κλείνονται σε κενό αέρος μέσα σε ένα σακουλάκι και μετά μαγειρεύονται σε χαμηλή θερμοκρασία μέσα σε υδατόλουτρο ελεγχόμενης θερμοκρασίας με ομοιόμορφη ανάδευση. Στόχος είναι η επιθυμητή θερμοκρασία, στην οποία πρέπει να φτάσει ο πυρήνας του φαγητού, να επιτευχθεί απευθείας μέσω του νερού. Το κάλυμμα των μαχαιριών προστατεύει το σακουλάκι και συνεπώς το φαγητό από τα μαχαίρια.

ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αντίθετα, στο αργό μαγείρεμα (slow cooking) τα τρόφιμα μαγειρεύονται απευθείας σε υγρό, ώστε τα καρυκεύματα και τα αρώματα να αναδύονται πιο έντονα. Με αυτήν την μέθοδο ήπιας προετοιμασίας αποτρέπεται το κάψιμο των πρώτων υλών, ενώ το κάλυμμα των μαχαιριών εμποδίζει τον τεμαχισμό του φαγητού από τα μαχαίρια.

ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑ

Το κάλυμμα των μαχαιριών μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο Thermomix® TM6 καθώς και στο Thermomix® TM5.

1.2 ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Φυλάσσετε τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική χρήση. Αποτελούν σημαντικό μέρος και πρέπει να συνοδεύουν το κάλυμμα των μαχαιριών, σε περίπτωση που το προϊόν δοθεί σε άλλο άτομο.

1.3 ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

- Οδηγίες χρήσης καλύμματος μαχαιριών
- Οδηγίες χρήσης Thermomix® TM5
- Οδηγίες χρήσης Thermomix® TM6

2 ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Η ασφάλεια αποτελεί το βασικό χαρακτηριστικό των προϊόντων της Vorwerk.

Ωστόσο, η ασφάλεια του Thermomix® και των αντίστοιχων εξαρτημάτων του μπορούν να διασφαλιστούν μόνο όταν λαμβάνετε υπόψη το παρόν κεφάλαιο καθώς και τις προειδοποιητικές υποδείξεις των εφόμων κεφαλαίων.

Σημείωση Το κάλυμμα των μαχαιριών είναι αποκλειστικά σχεδιασμένο για το Thermomix® TM6 και το Thermomix® TM5 και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται με παλιότερα, προηγούμενα μοντέλα.

2.1 ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κίνδυνος για την υγεία από ασθένεια λόγω της εξάπλωσης μικροβίων.

Κατά τη διάρκεια του Slow-Cooking ή του μαγειρέματος Sous-Vide, τα τρόφιμα μαγειρεύονται σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπου μπορεί να προκύψει πολλαπλασιασμός βακτηριδίων.

- Να τηρείτε τους κανόνες υγιεινής τόσο κατά την προετοιμασία των τροφίμων όσο και κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Να ακολουθείτε επακριβώς τις οδηγίες των συνταγών (θερμοκρασία και χρόνος).
- Διασφαλίστε ότι αφού μαγειρέψετε, τα φαγητά καταναλώνονται αμέσως.
- Μετά το μαγείρεμα Sous-Vide τσιγαρίστε για λίγο το κρέας και τα πουλερικά. Αυτό μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης βακτηριδίων στην επιφάνεια των υλικών που μαγειρεύετε.

Κίνδυνος για την υγεία από τη λανθασμένη χρήση των εξαρτημάτων.

Κατ' αρχήν, το σύνολο των εξαρτημάτων του Thermomix® έχουν σχεδιαστεί για χρήση συγκεκριμένα μέσα στο Thermomix® ή σε συνδυασμό με αυτό και μπορεί να υποστούν ζημιά σε περίπτωση διαφορετικής χρήσης.

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα για άλλο σκοπό, ειδικά σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα σε καυτές κατσαρόλες ή τηγάνια.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το χτυπητήρι κατά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (αργό μαγείρεμα, μαγείρεμα σε κενό αέρος, ζύμωση), διαφορετικά δεν μπορεί να αποκλειστεί οποιοσδήποτε πιθανός κίνδυνος για την υγεία.
- Προσέξτε το κάλυμμα των μαχαιριών να έχει τοποθετηθεί σωστά. Σε περίπτωση που διαπιστώσετε ότι το κάλυμμα των μαχαιριών δεν εφαρμόζει σωστά πάνω στα μαχαίρια, πατήστε το με τη σπάτουλα ξανά προς τα κάτω. Διαφορετικά μπορεί να υποστεί ζημιά το κάλυμμα των μαχαιριών.
- Αν παρόλα αυτά υποστεί ζημιά κάποιο εξάρτημα, μην το χρησιμοποιήσετε περαιτέρω και αντικαταστήστε το αμέσως.

Κίνδυνος τραυματισμού από εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά.

Εάν κάποιο εξάρτημα σκαλώσει στα μαχαίρια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να τραυματιστείτε από τα θραύσματα και τα αιχμηρά άκρα.

- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα Thermomix® αποκλειστικά όπως περιγράφεται στις οδηγίες ή την οθόνη της συσκευής.
- Αν παρόλα αυτά, τα εξαρτήματα υποστούν ζημιά από τα μαχαίρια, πετάξτε το φαγητό και επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών ή το δικό σας Σύμβουλο του Thermomix® για ανταλλακτικά.
- Μην βάζετε παγωμένα τρόφιμα μέσα στο σακουλάκι κενού αέρος.
- Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα των μαχαιριών **σε καμία περίπτωση** μαζί με γυάλινα σκεύη, ακόμα και αν ενδείκνυνται για μαγείρεμα σε κενό αέρος μέσα σε κατσαρόλα (π.χ. κουμπωτά ή βιδωτά βαζάκια).

Κίνδυνος εγκαυμάτων από πιτσιλίσμα.

Το καυτό υγρό ή το καυτό φαγητό μπορεί να πιτσιλίζει και να προκαλέσει εγκαύματα.

- Το γεμάτο σακουλάκι κενού αέρος μαζί με το νερό δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνουν τη χωρητικότητα του κάδου που είναι 2,2 λίτρα (ένδειξη "max").
- Αφαιρείτε προσεκτικά το καυτό σακουλάκι κενού αέρος.
- Να είστε προσεκτικοί κατά την μετακίνηση τροφίμων μετά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας. Το κάλυμμα των μαχαιριών δεν συγκρατείται σταθερά και μπορεί να πέσει κατά το άδειασμα των τροφίμων ή να προκαλέσει πιτσιλίσματα.

Κίνδυνος εγκαυμάτων από εκτίναξη του φαγητού.

Εάν κλείσει εντελώς το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου, τότε κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να αναπτυχθεί υπερπίεση στο εσωτερικό του κάδου. Το καυτό περιεχόμενο μπορεί να εκτιναχθεί και να σας προκαλέσει έγκαυμα.

- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου δεν θα φράσσεται και δεν θα καλύπτεται ποτέ από μέσα (π.χ. από το φαγητό) ή από έξω (π.χ. από κάποια πετσέτα), έτσι ώστε να επιτρέπεται συνεχώς η διαφυγή του ατμού και να μην μπορεί να αναπτυχθεί υπερπίεση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ άλλα εξαρτήματα εκτός από τα γνήσια εξαρτήματα (μεζούρα, καλαθάκι, προστατευτικό πιτσιλίσματος, δοχείο Varoma®) ως προστασία ενάντια στο πιτσίλισμα από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου.
- Να βεβαιώνετε ότι το σακουλάκι κενού αέρος δεν είναι μεγαλύτερο από 20 x 30 εκ.
- Για τη δημιουργία κενού αέρος στα τρόφιμα επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο κατάλληλα σακουλάκια κενού αέρος που αντέχουν τόσο στο μαγείρεμα όσο και στη βαθιά κατάψυξη. Κατά την αγορά τους να διαβάζετε την αναγραφόμενη διάρκεια χρήσης (χρόνος μαγειρέματος για μία χρήση).
- Τηρείτε τις θερμοκρασιακές τιμές που αναφέρονται στη συνταγή και τις οδηγίες χρήσης. Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε υψηλότερη θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιείτε το κάλυμμα των μαχαιριών αποκλειστικά σε θερμοκρασίες έως 100 °C. Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Varoma® ή τη μέγιστη θερμοκρασία σε συνδυασμό με το κάλυμμα των μαχαιριών.
- Αν διαπιστώσετε ότι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου έχει φράξει, τότε αποσυνδέστε το βύσμα του Thermomix®. **Μην** αγγίζετε τα στοιχεία ελέγχου.

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλα εξαρτήματα.

Η χρήση πρόσθετων μερών, εξαρτημάτων ή αντικειμένων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τη Vorwerk, καθώς και η χρήση ελαττωματικών ή μη συμβατών εξαρτημάτων μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα συνιστώμενα αυθεντικά εξαρτήματα της Vorwerk.
- Χρησιμοποιείτε το κάλυμμα των μαχαιριών αποκλειστικά στο Thermomix® TM6 ή TM5 και ποτέ σε παλιότερα, προηγούμενα μοντέλα.
- Μην τροποποιείτε το κάλυμμα των μαχαιριών.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το κάλυμμα των μαχαιριών, αν είναι χαλασμένο.

Υλικές ζημιές από ακατάλληλη χρήση.

Αν το κάλυμμα των μαχαιριών ακουμπήσει στα μαχαίρια ή σε άλλα εξαρτήματα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορεί να ραγίσει ή να σπάσει.

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα των μαχαιριών έχει τοποθετηθεί σωστά στα μαχαίρια πριν επιλέξετε ταχύτητα.
- Σε καμία περίπτωση μην υπερβαίνετε την **ταχύτητα 1** και να χρησιμοποιείτε μόνο την **αντίστροφη κίνηση**.
- Μην χρησιμοποιείτε το κάλυμμα των μαχαιριών σε συνδυασμό με άλλα εξαρτήματα στον κάδο, όπως π.χ. το χτυπητήρι ή το καλαθάκι.
- Μην προσθέτετε τρόφιμα που μπορούν να φράξουν ή να καταστρέψουν το κάλυμμα των μαχαιριών. Τηρείτε πάντα τις οδηγίες της συνταγής όσον αφορά στα υλικά και τις ποσότητες.

Βλάβη της συσκευής από ακατάλληλο καθαρισμό ή μη τήρηση των οδηγιών σχετικά με το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας.

Όταν ο κάδος και τα μαχαίρια εκτίθενται για πολλή ώρα σε νερό, άλλα υγρά ή υπολείμματα τροφίμων ενδέχεται να υποστούν ζημιά.

- Να καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής πάντα αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε τα μαχαίρια για πολλή ώρα στο νερό καθώς ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στο σύστημα στεγάνωσης της βάσης των μαχαιριών.
- Εξαιτίας των διαφορετικών ποιοτήτων νερού μπορεί κατά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (Slow-Cooking, μαγείρεμα Sous-Vide, ζύμωση) να εμφανιστεί σκουριά στον κάδο. Γι' αυτό, τηρείτε τις υποδείξεις για την προσθήκη ειδικών υλικών (π.χ. κιτρικό οξύ) στα υγρά μαγειρέματος.

2.2 ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΔΕΙΞΕΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, οι υποδείξεις ασφαλείας επισημαίνονται με σύμβολα ασφαλείας και προειδοποιητικές λέξεις. Το σύμβολο και η προειδοποιητική λέξη αποτελούν μια ένδειξη όσον αφορά τη σοβαρότητα του πιθανού κινδύνου.

Κατηγοριοποίηση των υποδείξεων ασφαλείας

Οι υποδείξεις ασφαλείας που παρουσιάζονται πριν από κάθε χειρισμό επισημαίνονται ως εξής:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Είδος και πηγή του κινδύνου

Επεξήγηση σχετικά με το είδος και την πηγή του κινδύνου / των συνεπειών

- Προληπτικά μέτρα για την αποφυγή του κινδύνου

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΛΕΞΕΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
ΠΡΟΣΟΧΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε ελαφρύ τραυματισμό.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Προειδοποίηση ασφάλειας που δίνει τη σοβαρότητα του πιθανού κινδύνου



Υπόδειξη για υλικές ζημιές

2.3 ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της συσκευής και του εξαρτήματος Vorwerk, ακολουθήστε τις πιο κάτω οδηγίες:

1. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και όλα τα συνοδευτικά έγγραφα.
2. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης σε ένα ασφαλές σημείο κοντά στη συσκευή.
3. Η επισκευή τυχόν ζημιών της συσκευής πρέπει να γίνεται αμέσως από τον κατασκευαστή.

el

3 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα αποκλειστικά με το σωστό τρόπο και για την προβλεπόμενη χρήση, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι για τον εαυτό σας και τρίτους αλλά και υλικές ζημιές του εξαρτήματος και λοιπών αντικειμένων.

Το κάλυμμα των μαχαιριών είναι εξάρτημα για το Thermomix® TM6 και το Thermomix® TM5 και ενδείκνυται για οικιακή χρήση ή χρήση παρόμοια με την οικιακή.

Με το κάλυμμα μαχαιριών μπορείτε να μαγειρεύετε τρόφιμα σε θερμοκρασίες έως 100 °C στον κάδο χωρίς να έρχονται σε επαφή με τα μαχαίρια. Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρεύονται ήπια μέσα σε κατάλληλο σακουλάκι σε χαμηλές θερμοκρασίες εντός ενός υδατόλουτρου ελεγχόμενης θερμοκρασίας (μέθοδος κενού αέρος) ή μέσα σε υγρά (μέθοδος αργού μαγειρέματος). Εφόσον υπάρχει αρκετό υγρό, το κάλυμμα των μαχαιριών μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για συνταγές στις οποίες η χωρητικότητα που έχει το καλαθάκι δεν είναι αρκετή ή όταν τα τρόφιμα γενικά δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα μαχαίρια.

Λόγω των πιθανών κινδύνων για την υγεία που υπάρχουν σε ότι αφορά το μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες, βεβαιωθείτε ότι πάντα μαγειρεύετε τις τροφές τουλάχιστον για όσο χρόνο αναγράφεται στις συνταγές που παρέχονται από τη Vorwerk.

Το εξάρτημα προορίζεται αποκλειστικά για χρήση από ενήλικες. Η χρήση του από παιδιά, με ή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκων, δεν επιτρέπεται. Τα παιδιά πρέπει δεν πρέπει ποτέ να πλησιάζουν συσκευές που βρίσκονται σε λειτουργία.

Προειδοποιήστε τα παιδιά και ενημερώστε τα σχετικά με την πιθανότητα δημιουργίας υψηλής θερμοκρασίας και ατμών και την πιθανή παρουσία καυτού νερού, συμπύκνωσης και καυτών επιφανειών.

Το εξάρτημα επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο αν υπάρχει επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του εξαρτήματος και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχει.

Το εξάρτημα αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τη χρήση για την οποία προβλέπεται.

Δεν επιτρέπεται χρήση πέραν της προβλεπόμενης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από ακατάλληλη χρήση. Σε περίπτωση τεχνικών μετατροπών του προϊόντος παύει να ισχύει οποιαδήποτε εγγύηση.

Κατά την εκτέλεση εργασιών στο Thermomix® χρησιμοποιώντας και το εξάρτημα, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη όλα τα σχετικά έγγραφα καθώς και οι υποδείξεις στην οθόνη. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από ακατάλληλη χρήση.

4 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Το κάλυμμα των μαχαιριών είναι ένα πλαστικό εξάρτημα που τοποθετείται στα μαχαίρια. Με το κάλυμμα των μαχαιριών καθίσταται εφικτό το ήπιο μαγείρεμα των φαγητών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλα εξαρτήματα.

Η χρήση πρόσθετων μερών, εξαρτημάτων ή αντικειμένων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από τη Vorwerk, καθώς και η χρήση ελαττωματικών ή μη συμβατών εξαρτημάτων μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα συνιστώμενα αυθεντικά εξαρτήματα της Vorwerk.
- Χρησιμοποιείτε το κάλυμμα των μαχαιριών αποκλειστικά στο Thermomix® TM6 ή TM5 και ποτέ σε παλιότερα, προηγούμενα μοντέλα.
- Μην τροποποιείτε το κάλυμμα των μαχαιριών.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το κάλυμμα των μαχαιριών, αν είναι χαλασμένο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος για την υγεία από ασθένεια λόγω της εξάπλωσης μικροβίων.

Κατά τη διάρκεια του Slow-Cooking ή του μαγειρέματος Sous-Vide, τα τρόφιμα μαγειρεύονται σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπου μπορεί να προκύψει πολλαπλασιασμός βακτηριδίων.

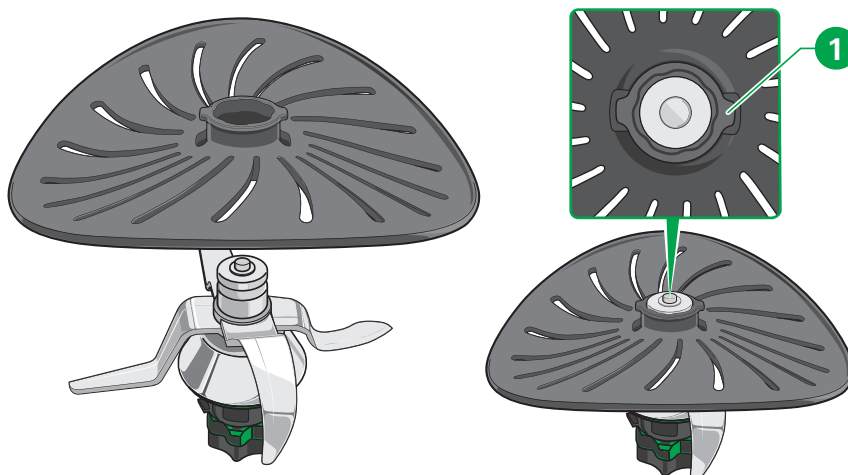
- Να τηρείτε τους κανόνες υγιεινής τόσο κατά την προετοιμασία των τροφίμων όσο και κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Να ακολουθείτε επακριβώς τις οδηγίες των συνταγών (θερμοκρασία και χρόνος).
- Διασφαλίστε ότι αφού μαγειρέψετε, τα φαγητά καταναλώνονται αμέσως.
- Μετά το μαγείρεμα Sous-Vide τσιγαρίστε για λίγο το κρέας και τα πουλερικά. Αυτό μειώνει τον κίνδυνο εμφάνισης βακτηριδίων στην επιφάνεια των υλικών που μαγειρεύετε.

Σημειώσεις Προσέχετε τα εξής:

1. Η ταχύτητα δεν πρέπει να είναι υψηλότερη από την ταχύτητα 1.

2. Το κάλυμμα των μαχαιριών επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε αντίστροφη κίνηση.

4.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ



1. Τοποθετήστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος των μαχαιριών. Η πλευρά με τις δύο λαβές (1) πρέπει να δείχνει προς τα επάνω.
2. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα των μαχαιριών έχει ασφαλίσει σωστά.

4.2 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

1. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα των μαχαιριών έχει τοποθετηθεί σωστά, βλέπε [ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ \[► 69\]](#).
2. Βάλτε στον κάδο την ποσότητα νερού που αναφέρεται στη συνταγή. Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη του νερού όταν προστεθεί και το σακουλάκι δεν υπερβαίνει ποτέ την ένδειξη "max": Βάλτε δοκιμαστικά το σακουλάκι στο νερό και αν χρειάζεται μειώστε την ποσότητα του νερού.
3. Προσθέστε τα τυχόν απαιτούμενα υλικά. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
4. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® τη θερμοκρασία που θέλετε.
5. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® τη λειτουργία αντίστροφης κίνησης.
6. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® την ταχύτητα το πολύ στο 1.
⇒ Το νερό στον κάδο θερμαίνεται έως την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
7. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος στο νερό, βάλτε μέσα στον κάδο το σακουλάκι κενού αέρος.
8. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® τον χρόνο μαγειρέματος που θέλετε.
9. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® τη λειτουργία αντίστροφης κίνησης.
10. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® την ταχύτητα το πολύ στο 1.
⇒ Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει.

4.2.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος εγκαυμάτων από πιτσιλίσμα.

Το καυτό υγρό ή το καυτό φαγητό μπορεί να πιτσιλίσει και να προκαλέσει εγκαύματα.

- Το γεμάτο σακουλάκι κενού αέρος μαζί με το νερό δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να υπερβαίνουν τη χωρητικότητα του κάδου που είναι 2,2 λίτρα (ένδειξη "max").
- Αφαιρείτε προσεκτικά το καυτό σακουλάκι κενού αέρος.
- Να είστε προσεκτικοί κατά την μετακίνηση τροφίμων μετά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας. Το κάλυμμα των μαχαιριών δεν συγκρατείται σταθερά και μπορεί να πέσει κατά το άδειασμα των τροφίμων ή να προκαλέσει πιτσιλίσματα.

Σημείωση Προσέξτε το κάλυμμα των μαχαιριών να τοποθετείται μόνο στα μαχαίρια. Μπορεί να αποσπαστεί από τον κάδο π.χ. κατά το άδειασμα του νερού και πέσει έξω από τον κάδο.

1. Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και κρυώματος αφαιρέστε τον κάδο από τη βασική συσκευή.
2. Βγάλτε το καπάκι του κάδου από τον κάδο.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά το καυτό σακουλάκι κενού αέρος από τον κάδο. Για το σκοπό αυτό, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα κουζίνας ή κάποιο άλλο κατάλληλο εργαλείο κουζίνας.
4. Αδειάστε το νερό από τον κάδο.
5. Πιάστε προσεκτικά από το κέντρο το κάλυμμα των μαχαιριών τραβήξτε το προς τα πάνω για να το αφαιρέσετε από τα μαχαίρια.

4.3 ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

1. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα των μαχαιριών έχει τοποθετηθεί σωστά, βλέπε [ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ](#) [► 69].
 2. Βάλτε στον κάδο το τρόφιμο και το νερό ή υγρό που αναφέρονται στη συνταγή. Βεβαιωθείτε ότι δεν γίνεται υπέρβαση της μέγιστης χωρητικότητας του κάδου.
 3. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.
 4. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® τη λειτουργία αντίστροφης κίνησης.
 5. Ρυθμίστε στην οθόνη του Thermomix® την ταχύτητα το πολύ στο 1.
- ⇒ Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει.

4.3.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος εγκαυμάτων από πιτσιλίσμα.

Το καυτό υγρό ή το καυτό φαγητό μπορεί να πιτσιλίσει και να προκαλέσει εγκαύματα.

- Να είστε προσεκτικοί κατά την μετακίνηση τροφίμων μετά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας. Το κάλυμμα των μαχαιριών δεν συγκρατείται σταθερά και μπορεί να πέσει κατά το άδειασμα των τροφίμων ή να προκαλέσει πιτσιλίσματα.

Σημείωση Προσέξτε το κάλυμμα των μαχαιριών να τοποθετείται μόνο στα μαχαίρια. Μπορεί να αποσπαστεί από τον κάδο π.χ. κατά το άδειασμα του τροφίμου και να πέσει έξω από τον κάδο.

1. Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και κρυώματος αφαιρέστε τον κάδο από τη βασική συσκευή.
2. Βγάλτε το καπάκι του κάδου από τον κάδο.
3. Βγάλτε το φαγητό από τον κάδο με μια κουτάλα ξαφρίσματος.
4. Αφαιρέστε το κάλυμμα των μαχαιριών μόνο αφού το κρύωσουν τα υπόλοιπα περιεχόμενα. Πιάστε προσεκτικά από το κέντρο το κάλυμμα των μαχαιριών τραβήξτε το προς τα πάνω για να το αφαιρέσετε από τα μαχαίρια.
5. Εναλλακτικά, μπορείτε να αδειάσετε προσεκτικά το φαγητό σε ένα μεγάλο μπολ. Να έχετε υπόψη ότι το κάλυμμα των μαχαιριών μπορεί να πέσει μαζί με το φαγητό μέσα στο μπολ. Από εκεί μπορείτε να το αφαιρέσετε προσεκτικά με μια λαβίδα κουζίνας ή άλλο κατάλληλο εργαλείο κουζίνας.

5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πληροφορίες Το κάλυμμα των μαχαιριών μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

1. Βάλτε το κάλυμμα των μαχαιριών στο επάνω συρτάρι του πλυντηρίου για να αποφευχθεί η παραμόρφωση από την επίδραση της θερμοκρασίας και της πίεσης από τα αντικείμενα που βρίσκονται πάνω από αυτό, χωρίς όμως να το σφηνώσετε σε σταθερή θέση.
2. Διαφορετικά μπορείτε να καθαρίζετε το κάλυμμα των μαχαιριών και στο χέρι, ιδανικά με βούρτσα.

Σημείωση Καθαρίζετε διεξοδικά το κάλυμμα των μαχαιριών μετά από κάθε χρήση.

6 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για πληροφορίες σχετικά με το κέντρο εξυπηρέτησης και τεχνικής υποστήριξης της περιοχής σας, επικοινωνήστε με το Σύμβουλο του Thermomix® που σας εξυπηρετεί, τον επίσημο διανομέα της Vorwerk στη χώρα σας, ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Τηλέφωνο +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Γερμανία

Μπορείτε να δείτε τις οδηγίες χρήσης σε περισσότερες γλώσσες στο <https://thermomix.vorwerk.com>.

7 ΕΓΓΥΗΣΗ/ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

Το Thermomix® και το εξάρτημα επιτρέπεται να επιδιορθώνονται μόνο από το αρμόδιο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk ή από κάποια εξουσιοδοτημένη υπηρεσία επιδιορθώσεων επί συμβάσει.

Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια εξαρτήματα που σας έχουν παρασχεθεί κατά την αγορά του Thermomix® ή γνήσια ανταλλακτικά της Vorwerk. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το Thermomix® σε συνδυασμό με εξαρτήματα ή εξοπλισμό που δεν έχουν παρασχεθεί από τη Vorwerk για το Thermomix®. Σε περίπτωση που δεν τηρήσετε τις οδηγίες αυτές, πιθανόν η εγγύηση σας να σταματήσει να ισχύει. Για τους πλήρεις όρους και προϋποθέσεις της εγγύησης σας, ανατρέξτε στους όρους και προϋποθέσεις αγοράς.

8 ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Το γνήσιο εξάρτημα Vorwerk αποτελείται σε μεγάλο βαθμό από ανακυκλώσιμες πρώτες ύλες. Μπορείτε να απορρίψετε το εξάρτημα σε σημεία συλλογής απορριμμάτων προς ανακύκλωση.

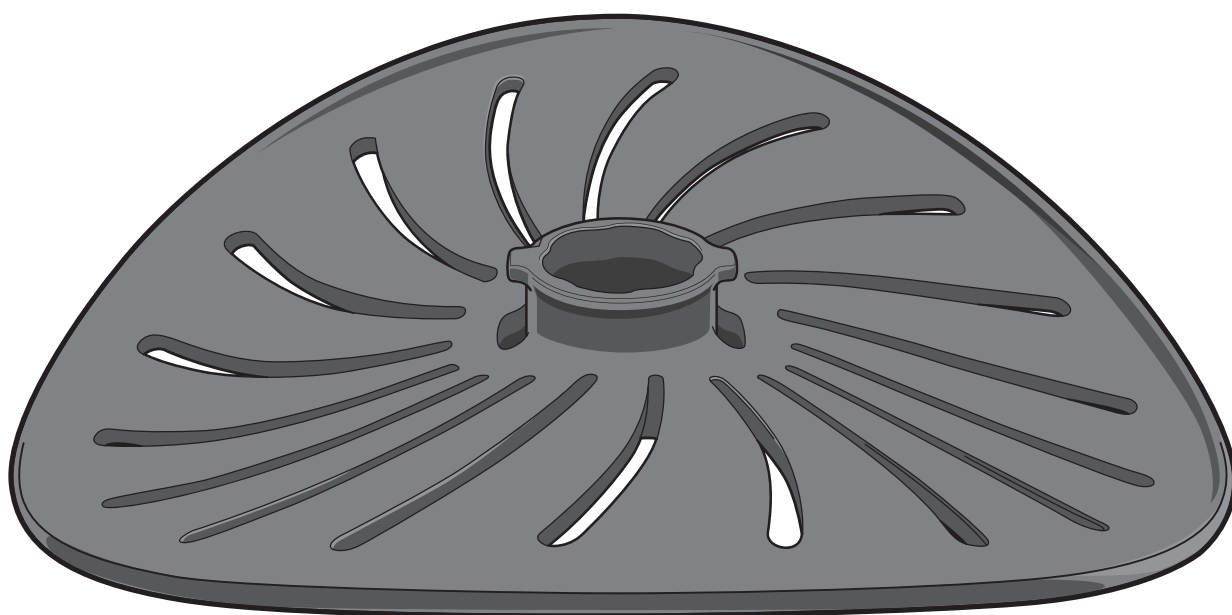
Το εξάρτημα δεν ανήκει στα οικιακά απορρίμματα.

1. Φροντίστε να γίνει σωστή απόρριψη του εξαρτήματος.
2. Τηρείτε τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

thermomix

MANUAL DE INSTRUCCIONES THERMOMIX® CUBRECUCHILLAS

es



VORWERK

COPYRIGHT

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

ÍNDICE DE CONTENIDO

1	ANTES DE EMPEZAR	76
1.1	Descripción del producto	76
1.2	Conservación de los documentos	76
1.3	Documentos vigentes	76
2	PARA SU SEGURIDAD	77
2.1	Peligros e indicaciones de seguridad.....	77
2.2	Clasificación de las indicaciones de seguridad	79
2.3	Obligaciones del usuario.....	80
3	UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO	80
4	MANEJO	81
4.1	Colocación del cubrecuchillas	82
4.2	Cocción Al Vacío con el cubrecuchillas	82
4.2.1	Extracción del cubrecuchillas	83
4.3	Cocción Lenta con el cubrecuchillas	83
4.3.1	Extracción del cubrecuchillas	84
5	LIMPIEZA.....	84
6	DELEGACIONES	85
7	GARANTÍA	85
8	DESECHADO.....	85

1 ANTES DE EMPEZAR

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

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

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

1.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Su nuevo cubrecuchillas evita que la comida entre en contacto con el juego de cuchillas. Así podrá cocinar a baja temperatura y lentamente (Cocción Lenta o Cocción Al Vacío) con su Thermomix® sin problemas.

Con estos métodos de cocción 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 constantemente. El objetivo de ello es que todo el alimento alcance una temperatura determinada a través de la temperatura del agua. El cubrecuchillas protege la bolsa y, por tanto, los alimentos del juego de cuchillas.

COCCIÓN LENTA

Por el contrario, con el modo Cocción Lenta, los alimentos se cocinan directamente en la salsa, con lo cual se desarrollan intensamente los sabores y los aromas. Cocinar a bajas temperaturas evita que la salsa se evapore y el contenido del vaso se pueda pegar. Además, gracias al cubrecuchillas los alimentos se mantienen enteros, sin deshacerse.

COMPATIBILIDAD

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

1.2 CONSERVACIÓN DE LOS DOCUMENTOS

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

1.3 DOCUMENTOS VIGENTES

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

2 PARA SU SEGURIDAD

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

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

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

2.1 PELIGROS E INDICACIONES DE SEGURIDAD

¡La proliferación de gérmenes nocivos puede poner en peligro su salud!

En la cocción Al Vacío y en la Cocción Lenta, los alimentos se cocinan a baja temperatura, lo cual puede conllevar la proliferación de gérmenes.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Respete exactamente las indicaciones de la receta (temperatura y tiempo).
- Asegúrese de consumir los alimentos cocinados inmediatamente después de finalizar la preparación.
- 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 en la superficie de los alimentos.

¡Peligro para la salud por accesorios!

Básicamente, todos los accesorios del Thermomix® TM5 y TM6 están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix® TM5 y TM6, y pueden dañarse si se utilizan de otro modo.

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

¡Peligro de lesiones por accesorios dañados!

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

- Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla del aparato.
- Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños por contacto con las cuchillas, deseche los alimentos y contacte con el servicio técnico o con su Agente Comercial 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, aunque estos puedan ser aptos para la cocción Al Vacío en una olla (p. ej., tarros para conservas o frascos Mason).

¡Peligro de quemaduras por escape de comida!**Puede salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.**

- La bolsa de cocción Al Vacío llena junto con el agua no debe superar en ningún caso el volumen máximo de 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 quemaduras por erupción de comida!**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.**

- Asegúrese siempre de que la abertura de la tapa no esté nunca bloqueada por dentro (p. ej., por comida) o por fuera (p. ej., por paños) para que el vapor pueda salir en todo momento y no se pueda crear una presión excesiva.
- No utilice nunca otros objetos que no sean los accesorios originales (cubilete, cestillo, rejilla antisalpicaduras, Varoma®) para protegerse de las 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 100 °C como máximo. No utilice en ningún caso la temperatura Varoma® o la temperatura máxima en combinación con el cubrecuchillas.
- Si observa durante la cocción que la abertura de la tapa del vaso está bloqueada, desenchufe el Thermomix®. **No** accione los controles.

¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!**El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.**

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

¡Daños materiales por uso indebido!

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

- Asegúrese de que el cubrecuchillas esté debidamente colocado sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- No sobrepase en ningún caso la **velocidad 1** y utilice exclusivamente el **giro inverso**.
- No utilice el cubrecuchillas junto con otros accesorios en el vaso, como la mariposa o el cestillo.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear el cubrecuchillas. Observe siempre las indicaciones de la receta referentes al tipo y cantidad de alimentos.

¡Daños en el aparato en caso de una limpieza indebida y de no observar las notas relativas a la cocción prolongada!

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

- Lave los componentes poco después de usarlos.
- No deje las cuchillas sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento.
- 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 CLASIFICACIÓN DE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD

Las indicaciones de seguridad de este manual se resaltan mediante iconos de seguridad y palabras de advertencia. El icono y la palabra de seguridad ofrecen información sobre la gravedad del peligro.

Clasificación de las indicaciones de seguridad

Las indicaciones de advertencia que se encuentran antes de cada procedimiento se representan del siguiente modo:

¡ADVERTENCIA!



Tipo y fuente del peligro

Explicación del tipo y fuente del peligro / consecuencias

- Medidas para evitar el peligro

SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS DE ADVERTENCIA

ADVERTENCIA	Peligro de muerte o peligro de lesiones corporales graves si no se evita el peligro.
PRECAUCIÓN	Peligro de lesiones corporales leves si no se evita el peligro.
NOTA	Daños materiales si no se evita el peligro.

SIGNIFICADO DE LOS ICONOS DE SEGURIDAD

	Indicación de seguridad indicando el nivel del peligro potencial
---	--



Aviso sobre daños materiales

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 en peligro o poner a otros en peligro y para evitar daños en el accesorio y otros objetos.

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

Con el cubrecuchillas se cocinan los alimentos a temperaturas de hasta 100 °C en el vaso evitando el contacto con el juego de cuchillas. Los alimentos se pueden cocinar suavemente en una bolsa apropiada y a baja temperatura al baño maría (método Al vacío) o en líquido (método Cocción lenta). Si hay suficiente líquido, el cubrecuchillas también se puede utilizar para recetas en las que el cestillo supone un volumen demasiado pequeño o cuando los alimentos básicamente no deben entrar en contacto con el juego de cuchillas.

El 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 el electrodoméstico lejos del alcance de los niños cuando esté funcionando.

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

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

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

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

4 MANEJO

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

¡ADVERTENCIA!



¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!

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

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

es

¡ADVERTENCIA!



¡La proliferación de gérmenes nocivos puede poner en peligro su salud!

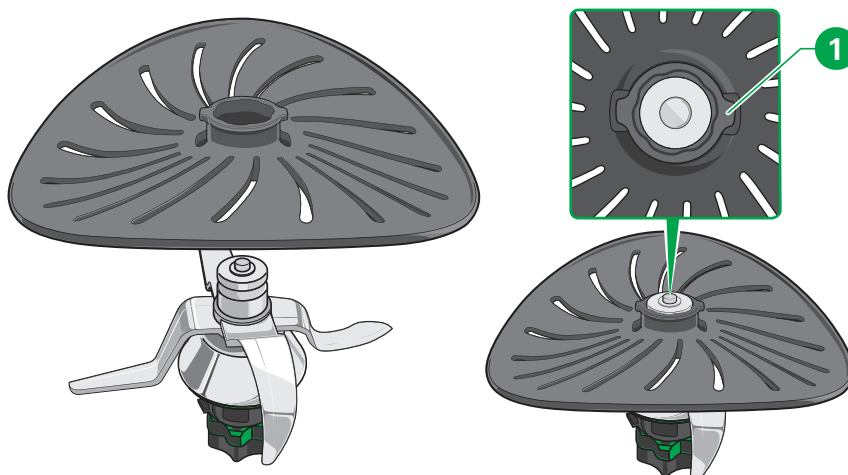
En la cocción Al Vacío y en la Cocción Lenta, los alimentos se cocinan a baja temperatura, lo cual puede conllevar la proliferación de gérmenes.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Respete exactamente las indicaciones de la receta (temperatura y tiempo).
- Asegúrese de consumir los alimentos cocinados inmediatamente después de finalizar la preparación.
- 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 en la superficie de los alimentos.

Notas Tenga en cuenta lo siguiente:

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

4.1 COLOCACIÓN DEL CUBRECUCHILLAS



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

4.2 COCCIÓN AL VACÍO CON EL CUBRECUCHILLAS

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien acoplado (véase [Colocación del cubrecuchillas](#) [► 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»: haga primero una prueba metiendo la bolsa en el agua y luego, 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.*

4.2.1 EXTRACCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS

¡ADVERTENCIA!



¡Peligro de quemaduras por escape de comida!

Puede salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.

- La bolsa de cocción Al Vacío llena junto con el agua no debe superar en ningún caso el volumen máximo de 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 el juego de cuchillas. Así, p. ej., al vaciar el agua puede soltarse del juego de cuchillas y caerse del vaso.

1. Una vez finalizado el tiempo de cocción y enfriamiento, saque el vaso de la unidad central.
2. Retire la tapa del vaso.
3. Retire con cuidado del vaso la bolsa de cocción Al Vacío caliente. Para ello, utilice unas pinzas de cocina u otro utensilio de cocina adecuado.
4. Vacíe el agua del vaso.
5. Sujete el cubrecuchillas con cuidado por el medio y tire de él hacia arriba para sacarlo del juego de cuchillas.

4.3 COCCIÓN LENTA CON EL CUBRECUCHILLAS

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien acoplado (véase [Colocación del cubrecuchillas](#) [► 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. Active el giro inverso en la pantalla de su Thermomix®.
5. Ajuste la velocidad a 1 como máximo en la pantalla de su Thermomix®.
⇒ *Se iniciará el proceso de cocción.*

4.3.1 EXTRACCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS

¡ADVERTENCIA!



¡Peligro de quemaduras por escape de comida!

Puede salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.

- 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 el juego de cuchillas. Así, p. ej., al sacar los alimentos puede soltarse del juego de cuchillas y caerse del vaso.

1. Una vez finalizado el tiempo de cocción y enfriamiento, saque el vaso de la unidad central.
2. Retire la tapa del vaso.
3. Para sacar los alimentos del vaso utilice un cucharón.
4. No extraiga el cubrecuchillas hasta que se haya enfriado el contenido restante. Sujete el cubrecuchillas con cuidado por el medio y tire de él hacia arriba para sacarlo del juego de cuchillas.
5. Otra alternativa consiste en verter los alimentos con cuidado en un bol grande. Asegúrese de que el cubrecuchillas no caiga en el bol junto con los alimentos. Luego podrá sacarlo con cuidado utilizando unas pinzas de cocina u otro utensilio de cocina adecuado.

5 LIMPIEZA

Observaciones El cubrecuchillas se puede lavar en el lavavajillas.

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

Nota Lave el cubrecuchillas a fondo después de cada uso.

6 DELEGACIONES

Para más información sobre su delegación local, póngase en contacto con su agente comercial Thermomix® o el distribuidor oficial de Vorwerk en su país, o bien visite <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

PRODUCIDO POR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Alemania

7 GARANTÍA

Esta garantía cubre el coste 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 el Thermomix® o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®. No utilice nunca el Thermomix® en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix® para el Thermomix®. De lo contrario, quedará extinguida su garantía.

8 DESECHADO

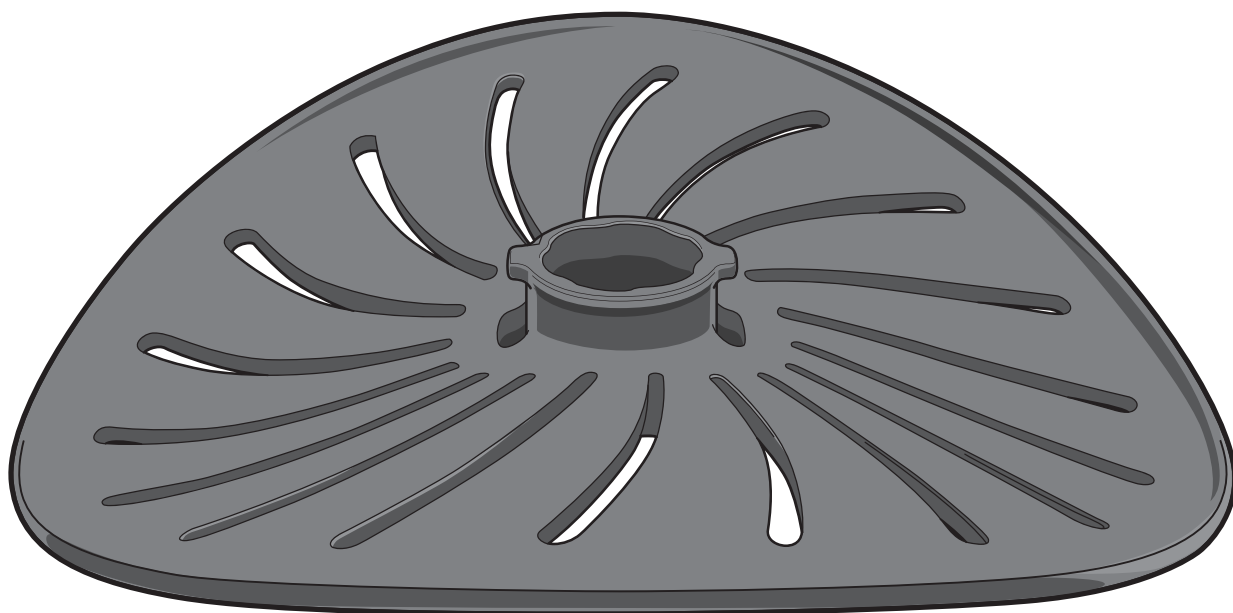
Los accesorios originales de Vorwerk constan en su mayor parte de materiales reciclables. Los accesorios se pueden desechar en puntos de recogida.

No tirar los accesorios a la basura doméstica.

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

THERMOMIX® BLADE COVER

ar



حقوق الطبع والنشر

تعود حقوق الملكية الفكرية للنص والتصميم والصور والرسومات إلى شركة Vorwerk International & Co. KmG، سويسرا. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز نسخ هذا الإصدار كاملاً أو مجزأً أو تخزينه وإعادة صياغته أو نشره، أو نقله على أي وسيط إلكتروني أو ميكانيكي أو صوتي أيًا كان نوعه، بدون موافقة كتابية صريحة من Vorwerk International & Co KmG.

فهرس المحتويات

٩٠	 قبل البدء	١
٩٠	 وصف المنتج	١-١
٩٠	 حفظ المستندات	٢-١
٩٠	 المستندات الإضافية السارية	٣-١
٩١	 من أجل سلامتك	٢
٩١	 الأخطار وإرشادات السلامة	١-٢
٩٣	 نسق الإشارات التحذيرية	٢-٢
٩٣	 واجبات المستخدم	٣-٢
٩٣	 غرض الاستخدام	٣
٩٤	 الاستخدام	٤
٩٥	 تركيب غطاء السكين	١-٤
٩٥	 طهي السوفيد مع غطاء السكين	٢-٤
٩٦	 خلع غطاء السكين	١-٢-٤
٩٦	 الطهي بطريقة سلوكوكينغ مع غطاء السكين	٣-٤
٩٦	 خلع غطاء السكين	١-٣-٤
٩٧	 التنظيف	٥
٩٨	 خدمة العملاء	٦
٩٨	 الضمان / كفالة العيوب	٧
٩٨	 التخلص من الجهاز	٨

١ قبل البدء

باعتبارك مستخدماً لجهاز ثيرمومكس® فأنت مطلع بالفعل على الجهاز وملحقاته. ومن شأن هذا الدليل أن يطلعك على استخدام غطاء السكين لجهاز ثيرمومكس® TM5 أو TM6.

1. اقرأ دليل الاستخدام المرفق بعناية قبل استخدام أحد أجزاء الملحقات للمرة الأولى.
2. يرجى أيضاً قراءة ومراعاة دليل استخدام جهاز ثيرمومكس® TM5 أو TM6 المرفق مع الجهاز.

١-١ وصف المنتج

يحمي غطاء السكين الجديد المحتويات المطهولة من ملامسة سكين الخلط. بذلك يمكنك الطهي بسلاسة في جهاز ثيرمومكس® بدرجات الحرارة المنخفضة والطهي البطيء (سلو كوكينغ أو طهي السوفيد).

وباستخدام طرق الطهي هذه، يمكنك تحضير اللحوم والأسماك بحيث تكون طرية ورقيقة، كما يمكنك الاحتفاظ بالفيتامينات والمعادن ولون الخضروات فيها. فيصبح مذاق المواد الغذائية أكثر تركيزاً بفضل هذا التحضير الرفيق.

طهي السوفيد

في حالة طهي السوفيد، يجري وضع الأطعمة (مثل اللحوم أو السمك أو الخضار) في كيس وتفرغ الهواء منه، ثم طهيها بدرجات حرارة منخفضة في وعاء ماء مع التقليب المستمر. والهدف من ذلك نقل درجة الحرارة الأساسية المستهدفة مباشرة إلى الطعام عن طريق الماء. يحمي غطاء السكين الكيس ومحتوياته من سكين الخلط.

سلو كوكينغ

في حالة الطهي بطريقة سلو كوكينغ يجري طهي المواد الغذائية في السائل مباشرة، مما يضاعف من تركيز التوابل والنكهات. تمنع تلك الطريقة الرفيقة حرق الطعام، بينما يحول غطاء السكين دون تمزيقه بواسطة سكين الخلط.

التوافق

يمكن استخدام غطاء السكين في جهاز ثيرمومكس® TM6 وجهاز ثيرمومكس® TM5.

٢-١ حفظ المستندات

احتفظ بالدليل لاستخدامه مستقبلاً. فهو جزء مهم ويجب إرفاقه مع غطاء السكين في حالة إعطائه لشخص آخر.

٣-١ المستندات الإضافية السارية

- دليل استخدام غطاء السكين
- دليل استخدام جهاز ثيرمومكس® TM5
- دليل استخدام جهاز ثيرمومكس® TM6

٢ من أجل سلامتك

تتميز منتجات فورفرك بأعلى مستوى ممكن من السلامة.

ومع ذلك فإن ضمان سلامة جهاز ثيرمومكس® وملحقاته المرفقة لن تتحقق إلا بمرعاة هذا الفصل، فضلاً عن الإرشادات التحذيرية الواردة في الفصول التالية.

ملاحظة إن غطاء السكين مصمم خصيصاً لجهاز ثيرمومكس® TM6 وجهاز ثيرمومكس® TM5 ويجب عدم استخدامه مع الموديلات السابقة.

١-٢ الأخطار وإرشادات السلامة

في حالة الطهي على نار هادئة "سلو كوكينغ" أو الطهي بتفريغ الهواء "السوفيد" يجري طهي الأطعمة عند درجات حرارة منخفضة، مما قد يؤدي إلى تزايد الجراثيم.

- احرص على اتباع قواعد الصحة والنظافة طوال عملية التحضير والإعداد بالكامل.
- التزم ببيانات الوصفة بدقة (درجة الحرارة والوقت).
- احرص على تناول الطعام مباشرة بعد انتهاء التحضير.
- احرص على تحمير اللحم والدواجن قليلاً بعد طهي السوفيد. فهذا يقلل من عدد الجراثيم المحتملة على سطح الطعام.

جميع أجزاء ملحقات جهاز ثيرمومكس® مصممة بالأساس خصيصاً للاستخدام مع جهاز ثيرمومكس®، وقد تتعرض لأضرار عند استخدامها في غير ذلك.

- لا تستخدم أجزاء الملحقات في أغراض أخرى، لا سيما في درجات الحرارة المرتفعة.
- لا تستخدم المبسط في الأوعية أو الأوعية الساخنة.
- لا تستخدم فراشة الخفق بأي حال من الأحوال في حالة الطهي البطيء (سلو كوكينغ أو طهي السوفيد أو التخمير)، لأنه لا يمكن حينئذ استبعاد الإصابة بمشكلات صحية.
- احرص على تركيب غطاء السكين على نحو آمن. إذا لاحظت أن غطاء السكين انفك عن السكين، فاضغط عليه باستخدام المبسط لأسفل مرة أخرى. والا فقد يلحق الضرر بغطاء السكين.
- ولكن في حالة تلف أحد أجزاء الملحقات، لا تواصل استخدامه، واستبدله بأسرع وقت.

إذا سقط أحد الملحقات في سكين الخلط خلال التشغيل، فقد تتعرض للإصابة بفعل النشاطات الصغيرة والحواف الحادة.

- لا تستخدم ملحقات ثيرمومكس® إلا بالطريقة المشروحة في دليل التشغيل أو على شاشة الجهاز.
- ولكن في حالة تلف أحد الملحقات بسبب سكين الخلط، تخلص من المواد الغذائية، وتواصل مع خدمة العملاء أو مندوب ثيرمومكس® للحصول على ملحق بديل.
- لا تضع الأطعمة المجمدة في كيس طهي السوفيد.
- لا تستخدم غطاء السكين أبداً مع الأواني الزجاجية، حتى وإن بدا أنها قد تكون مناسبة لطهي السوفيد في وعاء الخفق (على سبيل المثال البرطمانات أو الأوعية الزجاجية).

قد يتسرب رذاذ السوائل أو الأطعمة الساخنة وتتسبب في إصابتك باكتواءات.

- يجب ألا يتجاوز أبداً كيس السوفيد المملوء مع الماء كمية الملء القصوى لوعاء الخفق البالغة 2.2 لتر (علامة الحد الأقصى "max").
- أخرج كيس السوفيد الساخن بحرص.
- واتنبه عند صب الطعام بعد الطهي البطيء. لن يكون غطاء السكين محكماً، وقد يسقط عند صب الطعام وتتسكب بضع قطرات الرذاذ.

المخاطر الصحية عن طريق انتشار الجراثيم المسببة للأمراض!

خطر على الصحة بسبب الملحقات!

خطر التعرض للإصابة نتيجة تلف أحد الملحقات!

خطر الاكتواء بسبب الأطعمة المتسربة!

خطر التعرض للاكتواء بسبب الأطعمة المتسربة بصورة انفجارية!

إذا كانت فتحة غطاء وعاء الخفق منسددة تماماً، قد يتكون ضغط زائد داخل وعاء الخفق في أثناء عملية الطهي. وقد تسرب المحتويات الساخنة بصورة انفجارية وتسبب في إصابتك باكتواءات.

- تأكد دائماً من أن فتحة غطاء وعاء الخفق ليست مسدودة أو محجوبة إطلاقاً من الداخل (مثلاً بسبب الأطعمة) أو من الخارج (مثلاً بسبب منشقة ما)، حتى يتم تنفيس البخار أولاً بأول، ولا يتكون أي ضغط.
- لا تستخدم أبداً أغراضاً أخرى بخلاف الملحقات الأصلية (كوب القياس، أو سلة الطهي، أو وافي الرذاذ، أو وعاء الفاروما®) للحماية من قطرات الرذاذ المنبعثة من فتحة غطاء الوعاء.
- تأكد من أن حجم كيس السوفيد لا يزيد على 20 × 30 سم.
- لتفريغ الطعام، لا يمكن استخدام سوى أكياس سو فيد مناسبة تصلح للغلي ويمكن استخدامها للتجميد. عند الشراء، يجب مراعاة مدة الاستخدام المقررة (مدة الطهي للاستخدام مرة واحدة).
- اتبع مواصفات درجة الحرارة المذكورة في الوصفة وفي دليل الاستخدام. ولا تلجأ أبداً إلى درجة حرارة أعلى.
- استخدم غطاء السكين فقط عند درجات حرارة تصل إلى 100 درجة مئوية بحد أقصى. لا تستخدم أبداً وظيفة الفاروما® أو درجة الحرارة القصوى مع غطاء السكين.
- إذا اكتشفت خلال الطهي أن فتحة غطاء وعاء الخفق مسدودة، اسحب قابس جهاز ثيرمومكس® من الكهرباء. لا تلمس عناصر التشغيل مطلقاً.

قد ينشب حريق أو تتعرض لصعق كهربائي أو لإصابات، بسبب استخدام أجهزة إضافية أو ملحقات أو أغراض لم توص بها فورفرك ولم تبعها، وكذلك بسبب استخدام ملحقات تالفة أو غير مناسبة.

خطر التعرض للإصابة نتيجة استخدام ملحقات غير مناسبة!

- لا تستخدم إلا ملحقات فورفرك الأصلية.
- لا تستخدم غطاء السكين إلا في جهاز ثيرمومكس® TM6 أو TM5 ولا تستخدمه أبداً مع الموديلات السابقة.
- لا تغير غطاء السكين.
- لا تستخدم غطاء السكين وهو تالف أبداً.

قد ينكسر غطاء السكين، إذا تلامس مع سكين الخلط أو غيره من أجزاء الملحقات في أثناء التشغيل.

أضرار مادية نتيجة سوء الاستخدام!

- تأكد من تثبيت غطاء السكين بشكل صحيح على سكين الخلط، قبل ضبط سرعة الدوران.
- لا تتعدَّ أبداً مستوى سرعة الدوران 1 واستخدم الدوران من اليسار حصراً.
- لا تستخدم غطاء السكين مع ملحقات أخرى في وعاء الخفق، مثل فراشة الخفق أو سلة الطهي.
- لا تصف مواد غذائية قد تعيق غطاء السكين أو تتلفه. احرص دائماً على مراعاة المقادير المذكورة في الوصفة لنوع وكمية المواد الغذائية.

قد يتلف وعاء الخفق وسكين الخلط، إذا ما تعرضا للماء أو غيره من السوائل أو بقايا الوجبات لوقت طويل نسبياً.

يتلف الجهاز نتيجة التنظيف غير الصحيح وتجاهل تعليمات الطهي البطيء!

- سارع بتنظيف الأجزاء دائماً بعد الاستخدام.
- لا تضع سكين الخلط بصفة خاصة في ماء الغسيل لمدة طويلة، لأن ذلك يقصر من العمر الافتراضي لنظام عزل محمل السكين.
- نظراً لاختلاف مستوى جودة الماء يمكن أن ينشأ صدأ في وعاء الخفق عند الطهي البطيء (سلو كوكينغ، طهي السوفيد، التخمر). لذلك، اتبع الإرشادات الخاصة بإضافة مكونات خاصة (مثل حامض الستريك) إلى سائل الطهي.

٢-٢ نسق الإشارات التحذيرية

الإشارات التحذيرية مميزة برموز السلامة وكلمات التنبيه. يشير الرمز وكلمة التنبيه إلى مقدار الخطر.

نسق الإشارات التحذيرية التي تسبق كل عمل يجري عرضها كما يلي:

تحذير	
نوع ومصدر الخطر	
شرح نوع ومصدر الخطر/العواقب	
• إجراءات تجنب الخطر	

دلالة كلمات التنبيه

تحذير	خطر على الحياة أو خطر التعرض لإصابة جسيمة خطيرة، في حالة عدم تجنب هذا الخطر.
تنبيه	خطر التعرض لإصابة جسيمة طفيفة، في حالة عدم تجنب هذا الخطر.
ملحوظة	ضرر مادي، في حالة عدم تجنب هذا الخطر.

دلالة رموز السلامة

إشارة تحذيرية ومعها إشارة إلى مقدار الخطر	
إشارة إلى ضرر مادي	

٣-٢ واجبات المستخدم

لضمان تشغيل الجهاز وملحقات فوفرك بدون مشاكل، انتبه إلى النقاط التالية:

1. التزم بدليل الاستخدام وكل المستندات ذات الصلة.
2. احفظ الدليل بالقرب من الجهاز.
3. استعن بالجهة الصانعة لمعالجة أي أضرار بالجهاز على وجه السرعة.

٣ غرض الاستخدام

لا تستخدم الملحقات إلا للغرض المخصص لها وبالطريقة السليمة، لتجنب تعرضك وتعرض غيرك للأخطار، وكذلك تعرض الملحقات أو غيرها من المقدرات المادية لأي ضرر.

غطاء السكين هو ملحق لجهاز ثيرمومكس® TM6 وجهاز ثيرمومكس® TM5 وهو مناسب للاستخدام المنزلي أو شبه المنزلي.

مع غطاء السكين، يمكنك طهي الأطعمة في درجات حرارة تصل إلى 100 درجة مئوية في وعاء الخفق دون ملامسة سكين الخلط. يمكن طهي المواد الغذائية برفق في كيس مناسب بدرجات حرارة منخفضة بعد وضعه في وعاء ماء (طريقة سوفيد) أو في سائل (طريقة سلو كوكينغ). في حالة وجود سائل كافٍ، يمكن أيضاً استخدام غطاء السكين في الوصفات التي تكون سلة الطهي فيها صغيرة جداً أو عندما لا يلامس الطعام سكين الخلط بصفة أساسية.

الملحق مخصص لاستخدام البالغين فقط. لا يُسمح أن يستخدمه الأطفال، سواء وحدهم أو برفقة البالغين. يجب إبعاد الأطفال في كل الأحوال عن الأجهزة المشغلة.

حدّر الأطفال من الانبعاثات الحرارية والبخارية الخطرة المحتملة، وكذلك من تكثف الماء الساخن والأسطح الساخنة، مع مراعاة بيان سبب ذلك لهم.

غير مسموح لمحدودي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو من تتقصهم الخبرة أو المعرفة باستخدام الملحق إلا تحت إشراف أو بعد شرح كيفية الاستخدام الآمن للجهاز، وفهمهم للمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.

غير مسموح بأي استخدام مخالف لطريقة الاستخدام السليمة. ولا تتحمل الجهة الصانعة مسؤولية أي أضرار تنجم عن ذلك. عند إدخال أي تغييرات تقنية على المنتج يسقط أي حق في الضمان.

مع جميع الأعمال التي تجرى على جهاز ثيرمومكس® ومع الملحق، يجب الالتزام بكافة ما ورد في المستندات ذات الصلة، والإرشادات المعروضة على شاشة الجهاز. لا تتحمل الجهة الصانعة مسؤولية الأضرار الناجمة عن سوء التصرف.

٤ الاستخدام

غطاء السكين هو ملحق بلاستيكي يوضع على سكين الخلط. مع غطاء السكين يمكنك طهي الطعام بطريقة رقيقة.

تحذير

خطر التعرض للإصابة نتيجة استخدام ملحقات غير مناسبة!

قد ينشب حريق أو تتعرض لصعق كهربائي أو لإصابات، بسبب استخدام أجهزة إضافية أو ملحقات أو أغراض لم توص بها فورفرك ولم تبعها، وكذلك بسبب استخدام ملحقات تالفة أو غير مناسبة.



- لا تستخدم إلا ملحقات فورفرك الأصلية.
- لا تستخدم غطاء السكين إلا في جهاز ثيرمومكس® TM6 أو TM5 ولا تستخدمه أبداً مع الموديلات السابقة.
- لا تغير غطاء السكين.
- لا تستخدم غطاء السكين وهو تالف أبداً.

تحذير

المخاطر الصحية عن طريق انتشار الجراثيم المسببة للأمراض!

في حالة الطهي على نار هادئة "سلو كوكينغ" أو الطهي بتفريغ الهواء "السوفيد" يجري طهي الأطعمة عند درجات حرارة منخفضة، مما قد يؤدي إلى تزايد الجراثيم.

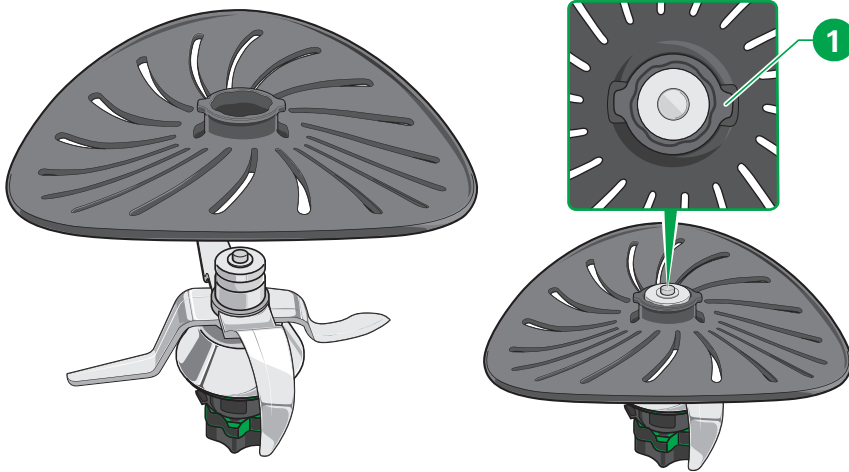


- احرص على اتباع قواعد الصحة والنظافة طوال عملية التحضير والإعداد بالكامل.
- التزم ببيانات الوصفة بدقة (درجة الحرارة والوقت).
- احرص على تناول الطعام مباشرة بعد انتهاء التحضير.
- احرص على تحمير اللحم والدواجن قليلاً بعد طهي السوفيد. فهذا يقلل من عدد الجراثيم المحتملة على سطح الطعام.

ملاحظات يلزم مراعاة ما يلي:

- ١ غير مسموح بتجاوز سرعة الدوران المستوى 1 بحد أقصى.
- ٢ يجب استخدام غطاء السكين في وضع الدوران من اليسار فقط.

١-٤ تركيب غطاء السكين



1. ضع غطاء السكين من أعلى فوق سكين الخلط.
جانب المقبضين (1) يشير حينئذ لأعلى.
2. تأكد من إحكام تركيب غطاء السكين.

٢-٤ طهي السوفيد مع غطاء السكين

1. تأكد من صحة تركيب غطاء السكين، انظر تركيب غطاء السكين [٩٥].
2. املاً وعاء الخفق بكمية الماء المقررة في الوصفة. تأكد من أن الماء في الكيس لا يتجاوز علامة الحد الأقصى "max". ضع الكيس لاختباره في المياه ثم قلل كمية المياه كلما استدعت الضرورة.
3. ضع ما يلزم من ملحقات إضافية. ثم اتبع التعليمات على الشاشة.
4. اضبط درجة الحرارة المرغوبة في شاشة جهازك ثيرمومكس®.
5. اضبط اتجاه الدوران على الدوران من اليسار في شاشة جهازك ثيرمومكس®.
6. اضبط سرعة الدوران في شاشة جهازك ثيرمومكس® على المستوى 1 بحد أقصى.
⇨ يجري تسخين الماء في وعاء الخفق إلى درجة حرارة الطهي المطلوبة.
7. عندما تبلغ درجة حرارة الطهي المطلوبة للمياه، ضع الكيس المفرغ من الهواء في وعاء الخفق.
8. اضبط وقت الطهي المرغوب في شاشة جهازك ثيرمومكس®.
9. اضبط اتجاه الدوران على الدوران من اليسار في شاشة جهازك ثيرمومكس®.
10. اضبط سرعة الدوران في شاشة جهازك ثيرمومكس® على المستوى 1 بحد أقصى.
⇨ تبدأ عملية الطهي.

١-٢-٤ خلع غطاء السكين

تحذير



خطر الاكتواء بسبب الأطعمة المتسربة!

قد يتسرب رذاذ السوائل أو الأطعمة الساخنة وتسبب في إصابتك باكتواءات.

- يجب ألا يتجاوز أبداً كيس السوفيد المملوء مع الماء كمية الملء القصوى لوعاء الخفق البالغة 2.2 لتر (علامة الحد الأقصى "max").
- أخرج كيس السوفيد الساخن بحرص.
- وانتبه عند صب الطعام بعد الطهي البطيء. لن يكون غطاء السكين محكمًا، وقد يسقط عند صب الطعام وتتسكب بضع قطرات الرذاذ.

ملاحظة

يراعى وضع غطاء السكين على سكين الخلط فقط. إذ يمكن أن ينحل عن سكين الخلط عند صب الماء مثلاً، ويسقط من وعاء الخفق.

1. بعد فترة الطهي والتبريد، استخرج وعاء الخفق من الجهاز الأساسي.
2. اخلع غطاء وعاء الخفق من وعاء الخفق.
3. أخرج كيس السوفيد الساخن بحرص من وعاء الخفق. استخدم ملقط الطهي أو أداة مطبخ أخرى مناسبة لهذا الغرض.
4. صب الماء من وعاء الخفق.
5. أمسك غطاء السكين بعناية في الوسط واسحبه بعيداً عن سكين الخلط.

٣-٤ الطهي بطريقة سلو كوكينغ مع غطاء السكين

1. تأكد من صحة تركيب غطاء السكين، انظر تركيب غطاء السكين [95].
2. املاً وعاء الخفق بالمواد الغذائية المقررة في الوصفة. احرص على عدم تجاوز كمية الملء القصوى.
3. اضبط الوقت ودرجة الحرارة المرغوبة في شاشة جهازك ثيرمومكس®.
4. اضبط اتجاه الدوران على الدوران من اليسار في شاشة جهازك ثيرمومكس®.
5. اضبط سرعة الدوران في شاشة جهازك ثيرمومكس® على المستوى 1 بعد أقصى. ⇨ تبدأ عملية الطهي.

١-٣-٤ خلع غطاء السكين

تحذير



خطر الاكتواء بسبب الأطعمة المتسربة!

قد يتسرب رذاذ السوائل أو الأطعمة الساخنة وتسبب في إصابتك باكتواءات.

- وانتبه عند صب الطعام بعد الطهي البطيء. لن يكون غطاء السكين محكمًا، وقد يسقط عند صب الطعام وتتسكب بضع قطرات الرذاذ.

ملاحظة

يراعى وضع غطاء السكين على سكين الخلط فقط. إذ يمكن أن ينحل عن سكين الخلط عند صب المواد الغذائية مثلاً، ويسقط من وعاء الخفق.

1. بعد فترة الطهي والتبريد، استخرج وعاء الخفق من الجهاز الأساسي.
2. اخلع غطاء وعاء الخفق من وعاء الخفق.
3. اجمع المواد الغذائية من وعاء الخفق بواسطة مغرفة.
4. لا تخلع غطاء السكين إلا عندما تبرد المحتويات المتبقية. أمسك غطاء السكين بعناية في الوسط واسحبه بعيداً عن سكين الخلط.

5. بدلاً من ذلك، يمكنك صب الطعام بعناية في وعاء كبير. واتّبه أثناء ذلك فقد يهوي غطاء السكين مع الطعام في الوعاء. وحينئذٍ يمكنك إخراجهِ بعناية بملقط الطهي أو أداة مطبخ أخرى مناسبة.

٥ التنظيف

ملاحظات يمكن تنظيف غطاء السكين في غسالة الصحون.

1. ضع غطاء السكين في رف الشطف العلوي على نحو سائب لتجنب حدوث تشوهات بفعل السخونة الشديدة وضغط الأغراض المتراكمة فوقه.
2. ويمكنك، عوضاً عن ذلك، أيضاً تنظيف غطاء السكين يدوياً، ويفضل عندئذٍ استخدام فرشاة غسل الصحون.

ملاحظة نظّف غطاء السكين تنظيفاً جيداً بعد كل استخدام.

٦ خدمة العملاء

للمزيد من المعلومات عن خدمة العملاء في بلدك، يرجى التواصل مع مندوب أو مندوبة ثيرمومكس® في بلدك أو مع الموزع الرسمي لشركة فورفرك، أو استعن بموقعنا الإلكتروني: <https://thermomix.vorwerk.com>

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau
رقم الهاتف +41 (0) 44 786 0111، www.vorwerk.com

الجهة الصانعة

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Mühlenweg 17-37
Wuppertal 42270
ألمانيا
www.vorwerk-elektrowerke.de

٧ الضمان / كفالة العيوب

لا يجوز إجراء إصلاحات على جهاز ثيرمومكس® والملحقات إلا بمعرفة خدمة العملاء المسؤولة لدى شركة فورفرك أو بمعرفة مركز إصلاحات معتمد.

لا تستخدم سوى قطع الغيار الأصلية من المحتويات الموردة مع جهاز ثيرمومكس® أو قطع الغيار الأصلية من فورفرك ثيرمومكس®. لا تستخدم جهاز ثيرمومكس® أبداً بأجزاء أو أجهزة غير صادرة عن فورفرك ثيرمومكس® لجهاز ثيرمومكس®. والا سيسقط حقك في الضمان أو كفالة العيوب.

٨ التخلص من الجهاز

تتكون ملحقات فورفرك الأصلية أساساً من مواد أولية قابلة لإعادة التدوير. ويمكنك التخلص من الملحقات عبر جهات التجميع.

لا يجوز إلقاء الملحقات ضمن النفايات المنزلية.

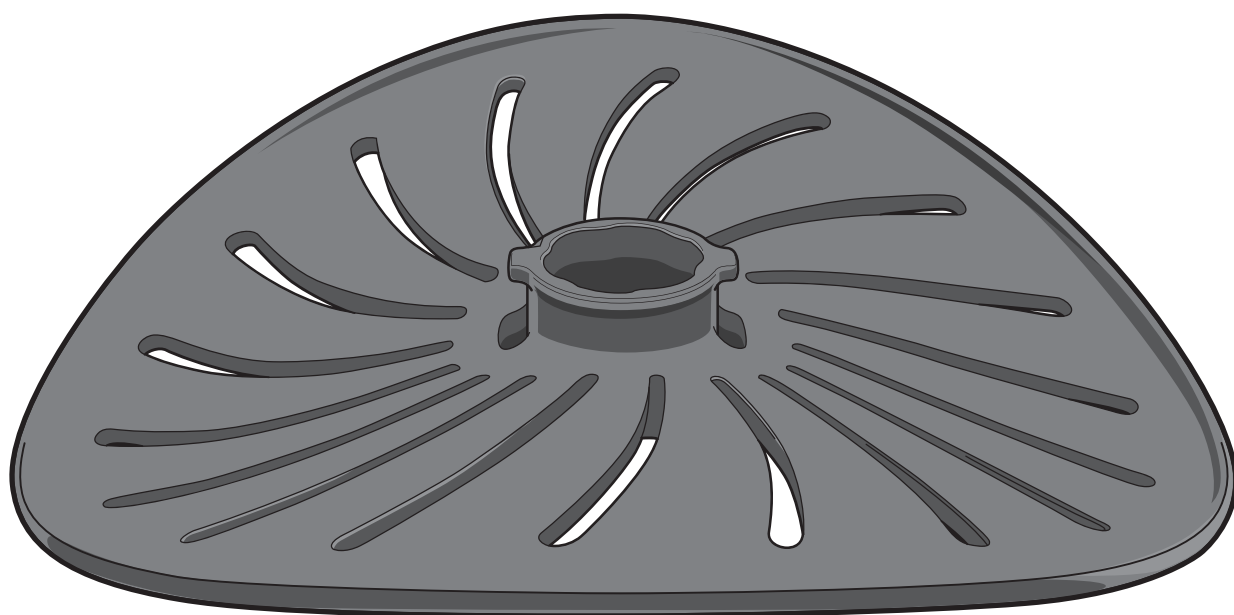
1. احرص على التخلص من الملحقات بالنحو الصحيح.
2. يجب مراعاة اللوائح الوطنية المعمول بها.

thermomix

使用说明书

THERMOMIX®

刀头保护罩



zhs

VORWERK

版权

文字、设计、照片和插图的版权属于瑞士Vorwerk International & Co. KmG公司版权所有。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 102**
 - 1.1 产品描述..... 102
 - 1.2 资料的保存 102
 - 1.3 同时适用的资料 102
- 2 为了您的安全 103**
 - 2.1 危险和安全提示 103
 - 2.2 安全警告信息的分类..... 104
 - 2.3 用户的义务 105
- 3 合规使用 105**
- 4 操作 106**
 - 4.1 使用刀头保护罩 106
 - 4.2 用刀头保护罩进行sous-vide慢煮..... 107
 - 4.2.1 刀头保护罩 107
 - 4.3 用刀头保护罩进行慢炖 107
 - 4.3.1 刀头保护罩 108
- 5 清洗 108**
- 6 客服部门 109**
- 7 保证/材料缺陷索赔 109**
- 8 处置 109**

1 开始使用之前

作为美善品®的使用者，您已经熟悉了本料理机及其配件。

现在，通过本说明书您可以了解用于美善品® TM5 和 TM6 的刀头保护罩的使用方法。

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

1.1 产品描述

您的新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美善品®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，并能够保存蔬菜中的维生素、矿物质和色泽。通过采用保护式的制作方式，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。这种保护式的制作方法能防止食品烧糊，该刀头保护罩能防止熟食被搅拌刀组切碎。

兼容性

该刀头保护罩不仅适用于 美善品® TM6，也适用于 美善品® TM5。

1.2 资料的保存

请妥善保存好本使用说明书以备日后使用。它是刀头保护罩的重要组成部分，当您将该插件转让给他人时，必须将本使用说明书一并转交。

1.3 同时适用的资料

- 刀头保护罩的使用说明书
- 美善品® TM5 使用说明书
- 美善品® TM6 使用说明书

2 为了您的安全

确保达到可能的最高级别的安全性是福维克产品的宗旨。

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

提示 刀头保护罩仅为用于美善品® TM6 和 美善品® 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

细菌的繁殖对健康有害！

采用慢炖或sous-vide慢煮时，食物在低温下炖煮，由此会导致某些细菌繁殖。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请严格遵循食谱说明(温度和时间)。
- 请确保在制作时间结束后立即食用熟食。
- 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。

配件使用不当会危害健康！

原则上，美善品®的所有配件都是为在美善品®上使用或与它一起使用而设计的，如果将它们用于其他用途，可能会受到损害。

- 请勿将配件用于其他用途，特别是在高温环境下。
- 制作热食材或液体温度超过 60°C 时，切勿使用 Turbo 模式。
- 切勿在长时间炖煮 (慢炖，sous-vide慢煮，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。

配件受损后会造成伤害！

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 美善品® 配件。
- 如果配件依然被搅拌刀组损坏，请清除食物并与客服部门或您的 美善品® 顾问联系以购买备用配件。
- 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。

逸出的熟食会造成烫伤！

滚烫的液体或熟食会喷出并导致烫伤。

- 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 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。

熟食可能会因爆炸式溢出而烫伤您！

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。

- 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。
- 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 20 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 100 °C 的温度下使用刀头保护罩。切勿将刀头保护罩在超出该温度范围的高温烹饪时使用。
- 如果您在烹饪过程中发现主锅盖中的洞孔被堵塞，请拔出 美善品® 的电源插头。请勿触摸操作元件。

使用的配件不当会造成伤害！

使用非由福维克销售的附加料理机、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。

- 请仅使用福维克原厂配件。
- 请仅将刀头保护罩用于美善品® TM6 或 TM5 中，且绝不可用于旧版本的料理机中。
- 不得改造刀头保护罩。
- 一旦刀头保护罩受损，切勿使用。

使用不当会导致财产受损！

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**反转**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。

清洁不当以及在长时间炖煮时不遵守说明会令料理机损坏！

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。
- 尤其不得将搅拌刀组太长时间存放在冲洗水中，因为这会导致刀片轴承的密封系统过早老化。
- 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 安全警告信息的分类

本说明书中的安全警告提示用安全图标和警告词语突出显示。图标和警语向您提示危险的严重程度。

安全警告信息的分类 每个操作步骤之前的安全警告提示显示如下：

警告



危险的性质和来源

对危险/后果的性质和来源做出解释

• 避免危险发生的措施

警告词语的含义

警告	如果不加防范，存在生命危险或严重受伤风险。
小心	如果不加防范，可能会轻度伤及肢体。
提示	如果不加防范，可能会令财产受损。

安全图标的含义

	提示危险的严重程度的警示
	提示财产受损

2.3 用户的义务

为确保料理机和福维克配件正常运行，请注意以下事项：

1. 请遵守使用说明书和所有相关文献中的规定。
2. 请将说明书保存在料理机附近。
3. 一旦料理机损坏，请立即委托福维克进行修理。

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。

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

借助刀头保护罩，您可以在主锅内在不接触搅拌刀组的情况下炖煮食物至最高 100 °C 的温度。可以将食物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) 保护式地进行炖煮。如果有足够的液体，还可以将该刀头保护罩用于炖煮那些网锅容量嫌小的食谱中的菜品，或用于食物原则上不得与搅拌刀组发生接触的场合。

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

请警醒未成年人注意可能存在的潜在隐患，如产生的热量和蒸汽、热凝水和灼热的表面。

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

除本说明书规定的用途外，不允许将本料理机用于任何其他用途。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。

在美善品® 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，由消费者自行承担责任。

zhs

4 操作

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

警告



使用的配件不当会造成伤害！

使用非由福维克销售的附加料理机、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。

- 请仅使用福维克原厂配件。
- 请仅将刀头保护罩用于美善品® TM6 或 TM5 中，且绝不可用于旧版本的料理机中。
- 不得改造刀头保护罩。
- 一旦刀头保护罩受损，切勿使用。

警告



细菌的繁殖对健康有害！

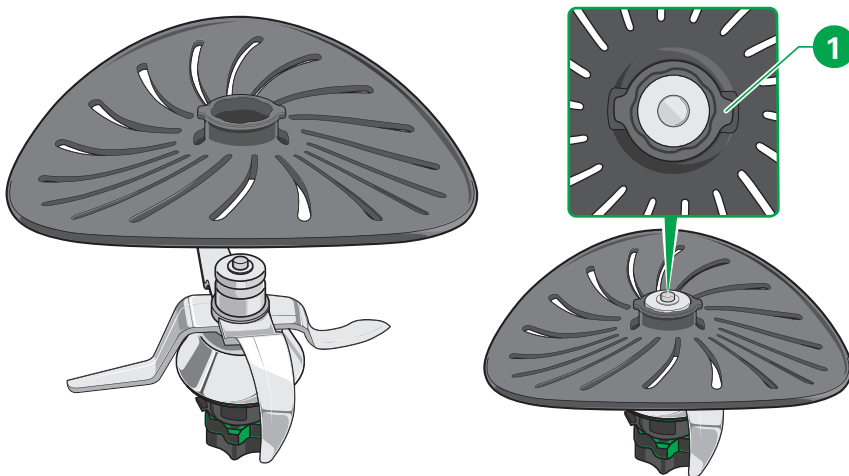
采用慢炖或sous-vide慢煮时，食物在低温下炖煮，由此会导致某些细菌繁殖。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请严格遵循食谱说明(温度和时间)。
- 请确保在制作时间结束后立即食用熟食。
- 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。

提示 请注意以下事项：

1. 转速最多只允许达到 1。
2. 在使用时只允许让刀头保护罩反转

4.1 使用刀头保护罩



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

4.2 用刀头保护罩进行SOUS-VIDE慢煮

1. 请确保刀头保护罩正确安装，参见[使用刀头保护罩](#) [► 106]。
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. 必要时加水。请遵守显示屏上的指令进行操作。
4. 请在美善品® 的显示屏上设定所需的温度。
5. 请在美善品® 的显示屏上将旋转方向设定为反转。
6. 请在美善品® 的显示屏上将转速设定为最大 1。
⇒ 将主锅中的水加热到所需的炖煮温度。
7. 一旦水达到所需的炖煮温度，便请将真空密封袋放入主锅中。
8. 请在美善品® 的显示屏上设定所需的炖煮时间。
9. 请在美善品® 的显示屏上将旋转方向设定为反转。
10. 请在美善品® 的显示屏上将转速设定为最大 1。
⇒ 炖煮过程启动。

4.2.1 刀头保护罩

警告



逸出的熟食会造成烫伤！

滚烫的液体或熟食会喷出并导致烫伤。

- 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 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。

zh

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

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

4.3 用刀头保护罩进行慢炖

1. 请确保刀头保护罩正确安装，参见[使用刀头保护罩](#) [► 106]。
2. 请按照食谱给主锅添加适量食材。请确证未超过最大容量。
3. 请在美善品® 的显示屏上设定所需的温度。
4. 请在美善品® 的显示屏上将旋转方向设定为反转。
5. 请在美善品® 的显示屏上将转速设定为最大 1。
⇒ 炖煮过程启动。

4.3.1 刀头保护罩

警告



逸出的熟食会造成烫伤！

滚烫的液体或熟食会喷出并导致烫伤。

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

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

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

5 清洗

说明 可以在洗碗机中清洗所有零部件。

1. 请仅将塑料零部件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. 也可以用手，最好是用一把冲洗刷子来清洗刀头保护罩。

提示 每次使用后请彻底清洗刀头保护罩。

6 客服部门

若需详细信息，请联系您所在国家的美善品®顾问或登录我们的网站
<https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

制造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Germany

可通过 <https://thermomix.vorwerk.com> 获取本说明书其他语言的版本。

7 保证/材料缺陷索赔

只允许由福维克客服中心对美善品®和配件进行维修。

只允许使用美善品®原厂零部件及配件。切勿将美善品®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置。

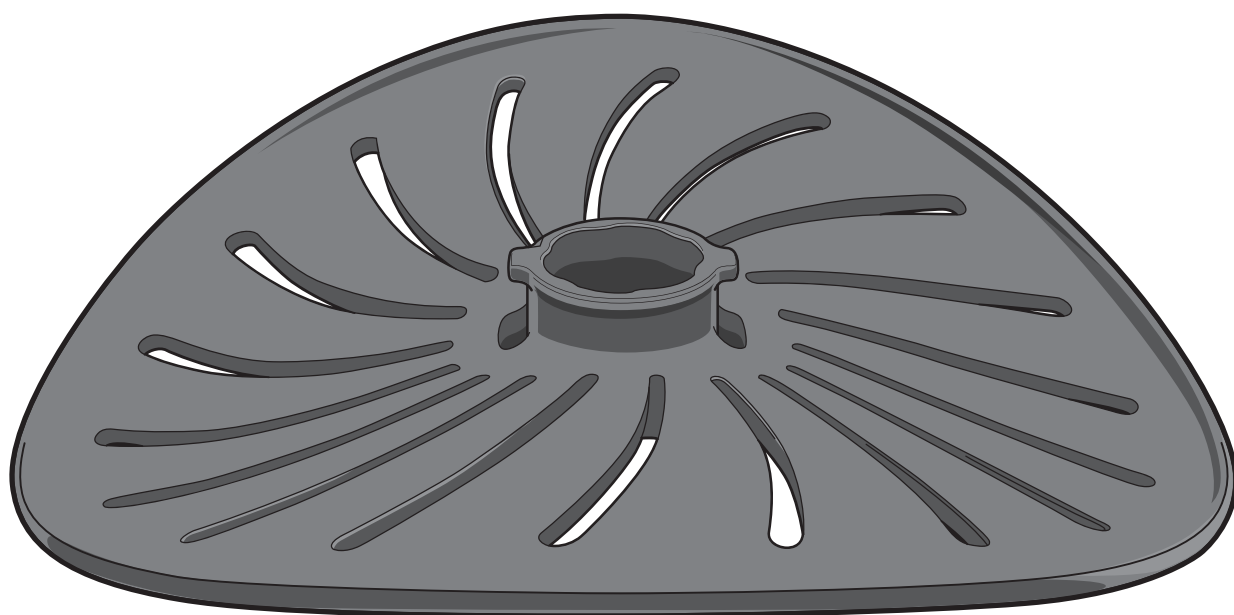
不得将该配件当做家庭垃圾处理。

1. 请确保该配件得到合理和正确的处置。
2. 请遵守现行的国家规定。

thermomix

使用說明書

THERMOMIX® BLADE COVER



zht

VORWERK

版權

文字、設計、照片和插圖的版權歸瑞士Vorwerk International Strecker & Co.公司所有。保留一切權利。未經Vorwerk International Strecker & Co.公司的明確許可，不得通過各種電子、機械、光學機械媒體複製、存儲或傳播本出版物的全部或部分內容。

目錄

1	開始使用之前	114
1.1	產品敘述.....	114
1.2	資料的保存	114
1.3	相關參考資料	114
2	安全注意事項	115
2.1	危險和安全提示	115
2.2	警告提示與安全標示.....	116
2.3	使用者的義務	117
3	使用規範	117
4	操作須知	117
4.1	安裝刀組隔板	118
4.2	利用刀組隔板進行低溫烹調	118
4.2.1	取出刀組隔板	119
4.3	利用刀組隔板進行慢燉	119
4.3.1	取出刀組隔板	120
5	清洗	120
6	客服部門	121
7	產品保固/責任.....	121
8	廢棄處置	121

1 開始使用之前

作為 Thermomix® 的用戶，應先充分熟悉美善品多功能料理機及配件的操作及使用須知。

本說明書將向如何在 Thermomix® TM5 或 TM6 上使用刀組隔板。

1. 首次使用此配件之前，請仔細閱讀本使用說明書。
2. 並請閱讀且遵守隨箱於 Thermomix® TM5 或 TM6 中的使用說明書。

1.1 產品敘述

刀組隔板能保護食材避免接觸到攪拌刀組。可以放入 Thermomix® 的主鍋內進行低溫烹調或是慢燉。

利用這些烹煮法，您可以烹煮出多汁和細嫩的魚肉類菜品，並保留蔬菜色澤及其中的維生素和礦物質。利用低溫烹調或是慢燉，您可以做出細嫩的魚肉料理、避免蔬菜中的維生素和礦物質流失及保持色澤、保留食材的原味且提升風味。

低溫烹調 (舒肥)

操作低溫烹調的料理時，需將食材 (如肉、魚或蔬菜) 放入耐熱密封夾鏈袋或真空袋內，利用排水法或真空機去除空氣後，置於恆定水溫的環境中，利用低溫方式進行烹煮。目的是透過水將食材烹煮至指定的溫度。刀組隔板可以保護夾鏈袋或真空袋，避免被攪拌刀組切割。

慢燉

操作慢燉料理時，將食材直接放入醬汁之中，使調味和醬汁可以充分地入味。慢燉烹煮可保留食材的原味及避免焦鍋，而刀組隔板可防止食材被刀組切碎並保有原貌。

相容性

刀組隔板可適用於 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5。

1.2 資料的保存

此說明書包含了刀組隔板的使用規範和須知，請妥善保存本使用說明書以備日後使用。當您將此配件借給他人使用時，需將此說明書一併轉交。

1.3 相關參考資料

- 刀組隔板使用說明書
- Thermomix® TM5 使用說明書
- Thermomix® TM6 使用說明書

2 安全注意事項

保護您個人的人身安全是福維克產品的最高宗旨。

要確保Thermomix® 及其配件的使用安全性，請務必詳細閱讀並遵守安全注意事項及警告提示。

注意 刀組隔板專為 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 所設計，不得於其他型號的美善品料理機上使用。

2.1 危險和安全提示

細菌增生會危害健康！

在慢燉或低溫烹調時，使用較低的烹煮溫度，將會導致細菌增生。

- 在整個準備和製作過程中，請保持工作環境的衛生。
- 請嚴格遵循食譜中規定的溫度和時間。
- 食譜完成之後請立即享用或妥善保存。
- 經低溫烹調後的肉類，應將表面煎至金黃色，可有效減少食物表面可能存在的細菌。

不當使用的配件會危害健康！

Thermomix® 的所有配件皆專門為 Thermomix® 上所設計，每一配件均有特殊用途。若將它們用於其他用途，可能會造成配件的損壞。

- 切勿將配件用於高溫環境或其他用途。
- 切勿將刮刀棒當作鍋鏟使用，於熱鍋或平底鍋中拌炒。
- 在採用長時間烹煮模式 (慢燉、低溫烹調、發酵) 時切勿使用蝴蝶棒，將存在危害健康的風險。
- 請確保刀組隔板穩固地裝於攪拌刀組上。若您發現刀組隔板從攪拌刀組上鬆脫，請用刮刀棒將它向下按壓。否則刀組隔板可能受損。
- 若配件受損，請立即停止使用並更換。

損壞的配件會造成傷害！

若配件不慎在操作過程中被攪拌刀組切碎，產生的碎片和鋒利的邊緣可能會造成傷害。

- 請務必依照使用說明書或料理機螢幕上指示來使用 Thermomix® 配件。
- 若配件仍然被攪拌刀組損壞，請丟棄當次料理並聯絡客服中心，以取得支援與服務。
- 請勿將冷凍食材放入密封袋內。
- 請勿將刀組隔板和玻璃瓶(如：果醬瓶或梅森瓶)一同使用。

主鍋內食物的溢出將造成燙傷！

滾燙液體或食物的噴濺將會造成燙傷。

- 將裝有食材的密封袋放入水中後，總體積不得超過主鍋所允許的最大容量2.2升("MAX"標記)。
- 請小心地取出熱的密封袋。
- 取出食物時需特別小心。刀組隔板並未固定於攪拌刀組上，取出食物時，可能會掉落並造成食物噴濺。

食材可能噴濺而造成燙傷！

當主鍋蓋孔完全密閉時，可能會在烹煮過程中於主鍋內產生壓力。滾燙的食材可能會噴濺而造成燙傷。

- 請確保不會因內部(如：食材)、或外部(如：廚用毛巾)堵住或覆蓋主鍋蓋孔，使蒸氣能夠散逸，不會產生過大壓力。
- 除了隨箱的原廠配件(量杯，網鍋，防濺蓋或蒸鍋組)外，請勿用其他物品覆蓋主鍋蓋孔。
- 請確保密封袋的尺寸不大於 20 x 30 公分。
- 為了將食物抽真空，請使用耐熱及耐冷凍之夾鏈袋或真空袋。購買時，請注意夾鏈袋上的使用說明(需注意適用溫度)。
- 請依照食譜和使用說明書中的溫度設定。切勿使用更高的溫度。
- 使用刀組隔板時，最高溫度僅能用100°C。切勿在超過100°C或蒸煮時使用刀組隔板。
- 若在烹煮過程中發現主鍋蓋孔被堵塞，請拔下Thermomix®的電源插頭。並請勿接觸任何的配件。

非原廠或損壞的配件可能會造成傷害！

使用非由福維克推薦或銷售的附加設備、其他配件或物品，以及使用已損壞或不相容的配件可能導致火災、觸電或受傷。

- 請僅使用福維克原廠配件。
- 刀組隔板僅適用於 Thermomix® TM6 或 TM5，切勿用於其他型號的美善品多功能料理機上。
- 請勿變更刀組隔板的形狀。
- 如果刀組隔板已經受損，請勿再用。

使用不當將會造成財產損壞！

如果刀組隔板在運轉過程中與攪拌刀組或其他配件接觸，它可能會破損。

- 在啟動速度之前，請確認刀組隔板已正確安裝在攪拌刀組上。
- 切勿將速度設定超過**轉速 1**，並請使用**反轉**功能。
- 請勿在主鍋中將刀組隔板與其他配件(如：網鍋、蝴蝶棒)一起使用。
- 不得添加會卡住或損壞刀組隔板的食材。請務必遵守食譜中所使用的食材種類和數量。

清潔不當會導致料理機損壞！

若主鍋和攪拌刀組長時間與水、其他液體或食物殘渣接觸，可能會導致損壞。

- 使用後請立即清洗所使用的配件。
- 不得將攪拌刀組長時間浸泡於清潔液中，會導致攪拌刀組的軸承提早老化。
- 由於水質不同，長時間烹煮(慢燉、低溫烹煮、發酵)時會出現主鍋內部零件氧化的現象。因此，請注意食譜中於烹煮水中加入特殊食材(如：檸檬酸、檸檬汁)的說明。

2.2 警告提示與安全標示

本說明書內的警告提示與安全標示以圖示和警語向您提醒可能會造成傷害或損害。

警告提示與安全標示

使用說明書的警告，將以以下方式顯示：

危險**危險的性質和來源****解釋危險/後果的性質和來源**

- 避免危險的預防措施

警語的含義

警告	若不加以預防，則可能造成生命危險或嚴重受傷。
小心	若不加以預防，則可能會輕度傷害。
提示	若不加以預防，則可能使財產受損。

安全圖示的含義



指出危險的嚴重程度



提示財產可能受損

2.3 使用者的義務

為了確保美善品多功能料理機及此配件正常使用及運作，請注意以下事項：

1. 請遵守使用說明書和所有相關文件中的規定。
2. 請將說明書存放在本機附近。
3. 若料理機及配件出現損壞，請立即停止使用並聯絡客服中心，以取得支援及維修。

3 使用規範

請依規定正確地使用此配件，避免造成您自己或他人受傷的風險或財產上的損害。

刀組隔板僅適用於 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 上之配件，僅適合於家用環境中使用。

使用刀組隔板時，可以保護食材避免接觸到攪拌刀組，但須注意，最高溫度僅能設定100°C。可以將食材放入耐熱夾鏈袋或真空袋，在低溫下以水浴法（低溫烹調）或在醬汁中（慢燉法）溫和地烹煮。在醬汁份量足夠的情況下，也可用刀組隔板來操作原本使用網鍋烹煮或是易碎食材的食譜。

此配件僅限成人使用。兒童不能獨自也不得在成年人的陪伴下使用，並應避免接觸正在運作中的料理機及電源和零配件。

請確保兒童遠離並注意可能存在的潛在危險，如產生的熱能、蒸氣、蒸煮時滴落的熱水和高溫的零配件。

身體、感官或心智能力受限或缺乏經驗和知識的人，只有在他人監督或接受料理機使用之安全指導，並明確瞭解潛在的危險後，方可允許使用。

除所規範的用途之外，不得將本產品用於其他用途。對於非規範用途內所造成的傷害或財產損害，將喪失產品保固及一切的索賠權利。

在Thermomix® 上進行各項操作時，都需遵守相關規範及顯示螢幕上的說明。若因採取不當行為所造成的損壞，本公司概不負責。

4 操作須知

刀組隔板是安裝於攪拌刀組上的塑膠配件。使用刀組隔板可以利用溫和的方式烹煮食物並保護食材不被攪拌刀組切割。

危險



非原廠或損壞的配件可能會造成傷害！

使用非由福維克推薦或銷售的附加設備、其他配件或物品，以及使用已損壞或不相容的配件可能導致火災、觸電或受傷。

- 請僅使用福維克原廠配件。
- 刀組隔板僅適用於 Thermomix® TM6 或 TM5，切勿用於其他型號的美善品多功能料理機上。
- 請勿變更刀組隔板的形狀。
- 如果刀組隔板已經受損，請勿再用。

危險



細菌增生會危害健康！

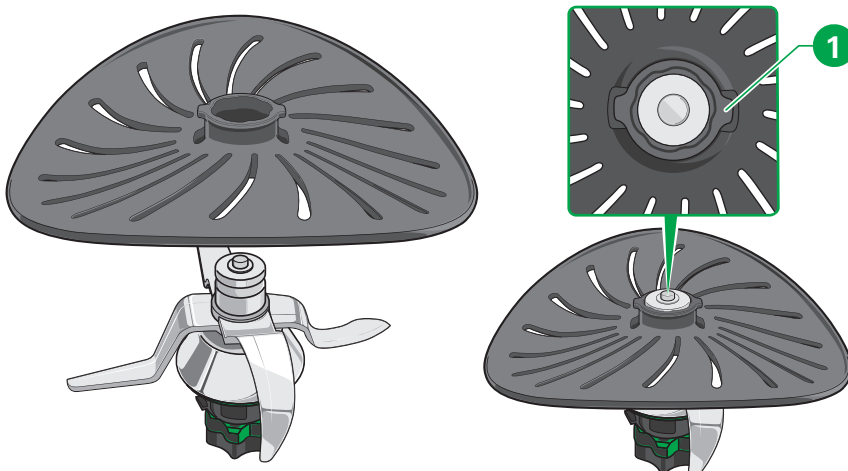
在慢燉或低溫烹調時，使用較低的烹煮溫度，將會導致細菌增生。

- 在整個準備和製作過程中，請保持工作環境的衛生。
- 請嚴格遵循食譜中規定的溫度和時間。
- 食譜完成之後請立即享用或妥善保存。
- 經低溫烹調後的肉類，應將表面煎至金黃色，可有效減少食物表面可能存在的細菌。

說明 請注意以下事項：

1. 轉速最高不得超過 1。
2. 使用時請將攪拌刀組旋轉方向設定為反轉。

4.1 安裝刀組隔板



1. 請從上方將刀組隔板插到攪拌刀組上。
帶有把手(1)的那一面應朝上。
2. 確保刀組隔板已正確安裝於攪拌刀組上。

4.2 利用刀組隔板進行低溫烹調

1. 請確認刀組隔板是否已正確安裝，參見 [安裝刀組隔板](#) [▶ 118]。

2. 依照食譜，將水加至主鍋內。確保連同袋子的整體體積不超過“MAX”標記：可先將袋子放入水中測試，必要時可減少水量。
3. 依照食譜指示加入檸檬汁或維生素C粉。並依照顯示螢幕指示進行操作。
4. 在 Thermomix® 顯示螢幕上設定想要的溫度。
5. 在 Thermomix® 顯示螢幕上將刀組旋轉方向設定為反轉。
6. 在 Thermomix® 顯示螢幕上將轉速設定為1(最大值)。
⇒ 將主鍋中的水加熱至指定的烹煮溫度。
7. 一旦主鍋內的水達到指定溫度，請將抽成真空的袋子放入主鍋中。
8. 在 Thermomix® 顯示螢幕上設定烹煮時間。
9. 在 Thermomix® 顯示螢幕上將刀組旋轉方向設定為反轉。
10. 在 Thermomix® 顯示螢幕上將轉速設定為1(最大值)。
⇒ 烹煮過程開始。

4.2.1 取出刀組隔板

危險



主鍋內食物的溢出將造成燙傷！

滾燙液體或食物的噴濺將會造成燙傷。

- 將裝有食材的密封袋放入水中後，總體積不得超過主鍋所允許的最大容量2.2升(“MAX”標記)。
- 請小心地取出熱的密封袋。
- 取出食物時需特別小心。刀組隔板並未固定於攪拌刀組上，取出食物時，可能會掉落並造成食物噴濺。

注意 由於刀組隔板並未固定於攪拌刀組上，從主鍋內倒出水時，刀組隔板可能會從攪拌刀組上鬆脫並從主鍋中掉出。

1. 在烹煮和冷卻時間結束後，從主機座上取下主鍋。
2. 從主鍋上取下主鍋蓋。
3. 請小心地從主鍋中取出熱的夾鏈袋。可以利用夾子或其他合適的廚具。
4. 從主鍋中倒出水。
5. 小心地抓住刀頭保護罩的中央，並從攪拌刀組上朝上取出。

4.3 利用刀組隔板進行慢燉

1. 請確認刀組隔板是否已正確安裝，參見 [安裝刀組隔板](#) [► 118]。
2. 依照食譜將食材加入到主鍋中，並確保沒有超過最大容量。
3. 在 Thermomix® 顯示螢幕上設定想要的時間和溫度。
4. 在 Thermomix® 顯示螢幕上將刀組旋轉方向設定為反轉。
5. 在 Thermomix® 顯示螢幕上將轉速設定為1(最大值)。
⇒ 烹煮過程開始。

4.3.1 取出刀組隔板

危險



溢出的食物可能會造成燙傷！

滾燙液體或食物的噴濺將會造成燙傷。

- 取出食物時需特別小心。刀組隔板並未固定於攪拌刀組上，取出食物時，可能會掉落並造成食物噴濺。

注意 由於刀組隔板並未固定於攪拌刀組上，比如在倒出食物時，取出食物時，刀組隔板可能會從攪拌刀組上鬆脫並從主鍋中掉出。

1. 在烹煮和冷卻時間結束後，從主機座上取下主鍋。
2. 從主鍋上取下主鍋蓋。
3. 用大湯匙將食物從主鍋中舀出。
4. 待剩餘食物冷卻後再取出刀組隔板。取出時請小心地抓住刀組隔板的中央，並從攪拌刀組上將它朝上取出。
5. 或者，您可以將食物小心地倒入大碗中。並確保刀組隔板可以連同食物一起取出放入碗中。您可以利用夾子或其他合適的廚房用具小心地將它們從碗中取出。

5 清洗

說明 可以將刀組隔板放入洗碗機中清洗。

1. 請將刀組隔板置於洗碗機的上層，以避免因受到重物擠壓及受熱變形。
2. 也可利用清潔刷刷洗刀組隔板。

注意 每次使用後應徹底清洗刀組隔板。

6 客服部門

台灣 德國福維克集團台灣美善品事業部

100 台北市中正區北平東路30號2樓

電話：(02) 2397-1333 周一至周五

上班時間：9:00 – 18:00

其他國家 如需其他國家的詳細資訊，請聯絡當地分公司 或請查閱我們的網站
<https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

生產廠商地址

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

在<https://thermomix.vorwerk.com>上可獲得其他語言的使用說明書。

詳細資訊請聯絡您的美善品烹飪顧問、客服部門或瀏覽網頁<https://thermomix.vorwerk.com>。

7 產品保固/責任

Thermomix® 配件的維修僅能在福維克維修中心或經福維克授權的維修機構中進行維修。

請使用專屬於Thermomix®之原廠配件，切勿使用來路不明或非福維克公司所提供之零配件，否則，您的產品保固將失效。

8 廢棄處置

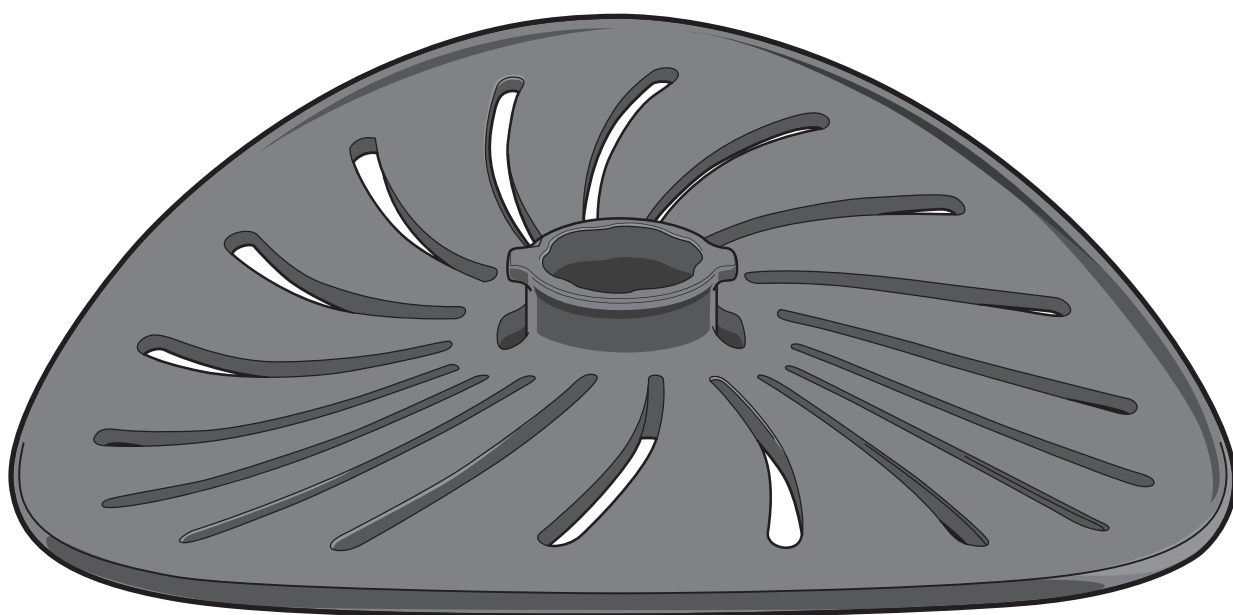
本福維克原廠配件採用可回收原料製成。將本配件丟棄時，需以資源回收物處置。

不得將本配件當做一般家庭垃圾處理。

1. 丟棄時，請依規定處理本配件。
2. 請遵守當地相關法規條例。

thermomix

PANDUAN PENGGUNA THERMOMIX® PENUTUP BILAH



ms

VORWERK

HAK CIPTA

Hak cipta untuk teks, reka bentuk, fotografi dan ilustrasi adalah milik Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. Semua hak terpelihara. Penerbitan ini tidak boleh diterbitkan, disimpan atau dikeluarkan semula atau dihantar, secara keseluruhan atau sebahagiannya, melalui mana-mana jenis media elektronik, mekanikal dan salinan foto tanpa kebenaran yang nyata oleh Vorwerk International & Co. KmG.

KANDUNGAN

1	PENDAHULUAN.....	126
1.1	Penerangan produk	126
1.2	Penyimpanan dokumen	126
1.3	Dokumen yang berkenaan	126
2	UNTUK KESELAMATAN ANDA	127
2.1	Bahaya dan arahan keselamatan	127
2.2	Struktur nota amaran	129
2.3	Tanggungjawab pengguna	130
3	TUJUAN DAN HAD PENGGUNAAN	130
4	PENGGUNAAN.....	130
4.1	Masukkan penutup bilah	132
4.2	Memasak cara sous-vide dengan penutup bilah.....	132
4.2.1	Keluarkan penutup bilah	133
4.3	Masak secara perlahan dengan penutup bilah.....	133
4.3.1	Keluarkan penutup bilah	134
5	PEMBERSIHAN	134
6	KHIDMAT PELANGGAN	135
7	JAMINAN/LIABILITI BAGI KECACATAN BAHAN.....	135
8	PELUPUSAN	135

1 PENDAHULUAN

Sebagai pengguna Thermomix®, anda sudah biasa dengan peranti dan aksesoriinya.

Panduan ini akan membiasakan anda dengan penggunaan penutup bilah untuk Thermomix® TM5 atau TM6 anda.

1. Baca buku panduan yang disertakan dengan teliti sebelum menggunakan aksesori buat kali pertama.
2. Baca dan patuhi buku panduan untuk menggunakan Thermomix® TM5 atau TM6 yang disertakan dengan peranti tersebut.

1.1 PENERANGAN PRODUK

Penutup bilah baru anda melindungi makanan daripada bersentuhan dengan pisau pengadun. Oleh itu, anda boleh memasak dengan mudah dengan Thermomix® pada suhu rendah dan masak secara perlahan (Masak secara perlahan atau sous-vide).

Dengan kaedah memasak ini, anda boleh menyediakan daging dan ikan yang berair dan lembut, serta mengekalkan vitamin, mineral dan warna sayur-sayuran. Rasa makanan diperkuatkan dengan penyediaan yang baik.

MEMASAK CARA SOUS-VIDE

Dengan memasak cara sous-vide, makanan (contohnya daging, ikan atau sayur-sayuran) dibungkus di dalam beg vakum dan dimasak pada suhu rendah dalam air dan dikacau berterusan. Matlamatnya adalah untuk memindahkan suhu teras sasaran terus ke makanan melalui air. Penutup bilah melindungi beg dan makanan daripada pisau pengadun.

MASAK SECARA PERLAHAN

Dengan memasak secara perlahan, sebaliknya, makanan dimasak secara langsung di dalam cecair, yang menguatkan rasa rempah dan aromanya. Kaedah yang lembut menghalang makanan daripada terbakar dan penutup bilah menghalang makanan daripada dicincang oleh pisau pengadun.

KEBERSESUAIAN

Penutup bilah boleh digunakan pada Thermomix® TM6 dan Thermomix® TM5.

1.2 PENYIMPANAN DOKUMEN

Sila simpan buku panduan ini untuk rujukan pada masa hadapan. Ia adalah sebahagian dokumen penting dan hendaklah disertakan bersama penutup bilah ini jika ia serahkan kepada orang lain.

1.3 DOKUMEN YANG BERKENAAN

- Buku panduan pengguna untuk penutup bilah
- Buku panduan Thermomix® TM5
- Buku panduan Thermomix® TM6

2 UNTUK KESELAMATAN ANDA

Keselamatan maksimum adalah salah satu ciri produk Vorwerk.

Walau bagaimanapun, keselamatan produk Thermomix® hanya boleh dijamin dengan mematuhi amaran dalam bab ini dan bab-bab berikutnya.

Nota Penutup bilah direka khas untuk Thermomix® TM6 dan Thermomix® TM5 dan tidak boleh digunakan dengan model terdahulu.

2.1 BAHAYA DAN ARAHAN KESELAMATAN

Risiko kesihatan akibat pembiakan kuman patogen!

Dengan cara memasak perlahan atau memasak sous vide, makanan akan dimasak dengan suhu rendah yang boleh menyebabkan pembiakan kuman.

- Pastikan kebersihan sepanjang kerja persediaan masakan.
- Ikut dengan tepat arahan resipi (suhu dan masa).
- Pastikan bahawa makanan digunakan dengan segera selepas kerja persediaan masakan tamat.
- Masak seketika daging dan ayam itik dengan cara memasak sous vide. Cara ini mengurangkan jumlah kuman yang berkemungkinan berada pada permukaan makanan.

Risiko kesihatan akibat aksesori yang rosak!

Segala aksesori Thermomix® direka untuk penggunaan yang khusus dengan Thermomix® dan mungkin rosak jika digunakan untuk tujuan yang lain.

- Jangan gunakan aksesori untuk tujuan lain, terutamanya pada suhu tinggi.
- Jangan gunakan spatula dalam periuk atau kualiti panas.
- Jangan gunakan sambungan untuk mengacau makanan untuk memasak masa panjang (Masak secara perlahan, memasak cara sous-vide, penapaian) kerana masalah kesihatan tidak dapat dikecualikan.
- Perhatikan bahawa penutup bilah dipasang dengan selamat. Sekiranya anda melihat bahawa penutup bilah telah keluar dari bilah, tolakannya dengan spatula. Jika tidak, penutup bilah boleh rosak.
- Sekiranya komponen aksesori rosak, berhenti dari menggunakannya dan gantikannya dengan serta-merta.

Risiko kecederaan akibat aksesori yang rosak!

Jika aksesori masuk ke pisau pengadun semasa operasi, serpihan kecil dan objek tajam boleh mencederakan anda.

- Gunakan aksesori Thermomix® hanya seperti yang diterangkan dalam manual atau pada paparan peranti asas.
- Jika aksesori rosak akibat pisau pengadun, lupuskannya dan hubungi khidmat pelanggan atau hubungi wakil Thermomix® untuk bahagian gantian.
- Jangan letakkan makanan beku dalam beg sous-vide.
- **Jangan sesekali** gunakan penutup bilah dengan gelas, walaupun ia mungkin sesuai untuk memasak secara sous-vide dalam periuk (contohnya balang atau balang mason).

Bahaya melecur akibat bahan masakan panas!

Cecair panas atau bahan masakan panas boleh memercik dan menyebabkan melecur.

- Beg sous-vide yang diisi dengan air tidak boleh melebihi kapasiti maksimum mangkuk adunan 2.2 liter ("max" tanda).
- Keluarkan beg sous-vide panas dengan berhati-hati.
- Berhati-hati apabila memindahkan makanan selepas memasak masa panjang. Penutup pisau mungkin tidak tetap dan mengakibatkan makanan tertumpah dan terpercik.

Bahaya melecur akibat ledakan bahan isian panas!

Jika bukaan pada penutup mangkuk adunan ditutup sepenuhnya, ia berkemungkinan akan mewujudkan tekanan di dalam mangkuk adunan semasa proses memasak. Kandungan panas itu mungkin akan meledak dan mengakibatkan pelecuran.

- Sentiasa pastikan bukaan pada penutup mangkuk adunan tidak disekat atau ditutup dari dalam (contohnya oleh kandungan) atau dari luar (seperti kain), supaya wap yang terbentuk dapat keluar dan tidak membentuk tekanan di dalam mangkuk adunan.
- Dilarang menggunakan objek selain daripada aksesori asal yang dibekalkan (cawan pengukur, bakul mereneh, pelindung percikan atau bekas Varoma®) sebagai perlindungan terhadap percikan dari pembukaan penutup mangkuk adunan.
- Pastikan saiz beg sousvide tidak lebih daripada 20 x 30 cm.
- Untuk proses menvakumkan makanan, hanya beg sous-vide yang sesuai boleh digunakan, yang boleh digunakan untuk memasak dan pembekuan. Apabila membeli, beri perhatian kepada hayat penggunaan yang ditetapkan (masa memasak masa untuk satu kali penggunaan).
- Ikuti spesifikasi suhu dalam resipi dan arahan dalam buku panduan. Jangan gunakan suhu yang lebih tinggi.
- Gunakan penutup bilah hanya pada suhu sehingga 100 ° C Jangan gunakan fungsi Varoma® atau suhu maksimum dengan kombinasi penutup bilah.
- Jika anda menyedari semasa proses memasak, bukaan pada penutup mangkuk adunan tersumbat, cabut palam Thermomix®. **Dilarang** dari menyentuh elemen kawalan.

Risiko kecederaan akibat aksesori yang tidak sesuai!

Penggunaan peralatan tambahan, aksesori atau sesuatu barang yang tidak disyorkan atau tidak dijual oleh Vorwerk, atau penggunaan sebarang aksesori yang rosak atau tidak serasi, boleh mengakibatkan kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan.

- Gunakan hanya aksesori tulen Vorwerk yang disyorkan.
- Hanya gunakan penutup bilah dengan Thermomix® TM6 atau TM5 dan tidak pada model terdahulu.
- Jangan ubah suai penutup bilah.
- Jangan gunakan penutup bilah, apabila ia sudah rosak.

Kerosakan akibat penggunaan yang tidak betul!

Risiko kerosakan peralatan disebabkan oleh pembersihan yang tidak betul dan mengabaikan arahan ketika memasak jangka panjang!

Jika penutup bilah bertemu dengan pisau pengadun atau aksesori lain semasa operasi, ia boleh rosak.

- Pastikan kedudukan penutup bilah berada di atas pisau pengadun sebelum menetapkan kelajuan putaran.
- Jangan melebihi **Tahap Kelajuan 1** dan gunakan hanya **Kebalikan**.
- Jangan gunakan penutup bilah dalam kombinasi dengan aksesori lain dalam mangkuk adunan, seperti pengacau atau bakul mereneh.
- Jangan menambah makanan yang boleh menghalang atau merosakkan penutup bilah. Sentiasa ikuti arahan dalam resipi untuk jenis dan kuantiti makanan.

Jika periuk memasak dan pengisar terdedah kepada air, cecair lain atau sisa makanan untuk masa yang lama, ia boleh membawa kepada kerosakan.

- Selalu bersihkan semua komponen dengan segera selepas digunakan.
- Jangan simpan pisau pengisar dalam air terlalu lama, kerana ini akan menyebabkan penuaan pramatang sistem penyimpanan bilah.
- Oleh sebab kualiti air yang berbeza, pengoksidaan bahagian mungkin berlaku di dalam mangkuk pencampuran semasa memasak dalam jangka masa panjang (cara memasak perlahan, memasak sous vide, penapaian). Oleh itu, ikuti arahan untuk menambah bahan-bahan tambahan (seperti asid sitrik) ke dalam sos.

2.2 STRUKTUR NOTA AMARAN

Nota amaran dalam manual ini diserlahkan dengan simbol keselamatan dan perkataan isyarat. Simbol dan perkataan isyarat memberi anda penerangan tentang tahap bahaya.

Struktur nota amaran Nota amaran yang mendahului setiap tindakan disampaikan seperti berikut:

BAHAYA



Jenis dan sumber bahaya

Penjelasan mengenai jenis dan sumber bahaya / akibatnya

- Langkah-langkah untuk mengelakkan bahaya

ms

MAKSUD PERKATAAN ISYARAT

AMARAN	Bahaya kepada nyawa atau bahaya kecederaan serius jika bahaya ini tidak dielakkan.
PERHATIAN	Bahaya kecederaan tubuh ringan jika bahaya ini tidak dielakkan.
NOTA	Kerosakan harta benda jika bahaya ini tidak dielakkan.

MAKSUD SIMBOL KESELAMATAN



Nota amaran yang menunjukkan tahap bahaya



Nota terhadap kerosakan harta benda

2.3 TANGGUNGJAWAB PENGGUNA

Untuk memastikan pengendalian peranti dan aksesori Vorwerk yang betul, beri perhatian kepada perkara yang berikut:

1. Ikuti arahan buku panduan dan semua dokumen yang berkaitan.
2. Pastikan arahan penggunaan disimpan berhampiran dengan peralatan.
3. Sila perbaiki kerosakan pada peralatan dengan kadar segera.

3 TUJUAN DAN HAD PENGGUNAAN

Gunakan aksesori untuk tujuan yang dimaksudkan sahaja untuk mengelakkan risiko kepada diri sendiri atau orang lain dan untuk mengelakkan keosakan pada bahagian produk yang lain.

Penutup bilah adalah aksesori untuk Thermomix® TM6 dan Thermomix®TM5 dan sesuai untuk kegunaan domestik atau rumah tangga.

Dengan penutup bilah, anda boleh memasak makanan pada suhu sehingga 100 °C dalam mangkuk adunan tanpa bersentuhan dengan pisau pengadun.

Makanan boleh dimasak dengan lembut dalam beg yang sesuai pada suhu rendah di dalam air (kaedah sous-vide) atau di dalam cecair (kaedah masak perlahan). Jika terdapat cecair yang mencukupi, penutup bilah juga boleh digunakan untuk resipi di mana bakul mereneh terlalu kecil, atau apabila makanan pada umumnya tidak bersentuhan dengan pisau pengadun.

Aksesori adalah untuk kegunaan orang dewasa sahaja. Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak, sama ada bersendirian mahupun bersama orang dewasa. Kanak-kanak harus dijauhkan daripada peralatan yang sedang beroperasi dan daripada kabel sambungan.

Sila beri amaran kepada kanak-kanak potensi bahaya akibat peningkatan haba dan wap, air tersejat serta permukaan panas.

Alat aksesori boleh digunakan oleh orang yang mempunyai keupayaan fizikal, deria atau mental yang terhad atau kurang pengalaman dan/atau pengetahuan hanya jika mereka telah diselia atau dilatih dengan penggunaan secara selamat dan memahami bahaya yang timbul daripadanya.

Mana-mana penggunaan selain daripada penggunaan yang dimaksudkan adalah tidak dibenarkan. Pihak pengeluar tidak bertanggungjawab atas kerosakan akibat daripada ini. Dalam hal perubahan teknikal kepada produk, sebarang jaminan/liabiliti bagi kecacatan bahan akan lupus.

Untuk semua kerja pemprosesan makanan pada Thermomix® dan aksesori semua dokumen yang berkaitan dan arahan pada paparan mesti dipatuhi. Dalam penggunaan yang tidak sepatutnya, pengeluar tidak bertanggungjawab atas kerosakan yang disebabkan olehnya.

4 PENGGUNAAN

Penutup bilah adalah aksesori plastik yang diletakkan pada pisau pengadun. Dengan penutup bilah, anda boleh memasak makanan dengan cara yang lembut.

BAHAYA**Risiko kecederaan akibat aksesori yang tidak sesuai!**

Penggunaan peralatan tambahan, aksesori atau sesuatu barang yang tidak disyorkan atau tidak dijual oleh Vorwerk, atau penggunaan sebarang aksesori yang rosak atau tidak serasi, boleh mengakibatkan kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan.

- Gunakan hanya aksesori tulen Vorwerk yang disyorkan.
- Hanya gunakan penutup bilah dengan Thermomix® TM6 atau TM5 dan tidak pada model terdahulu.
- Jangan ubah suai penutup bilah.
- Jangan gunakan penutup bilah, apabila ia sudah rosak.

BAHAYA**Risiko kesihatan akibat pembiakan kuman patogen!**

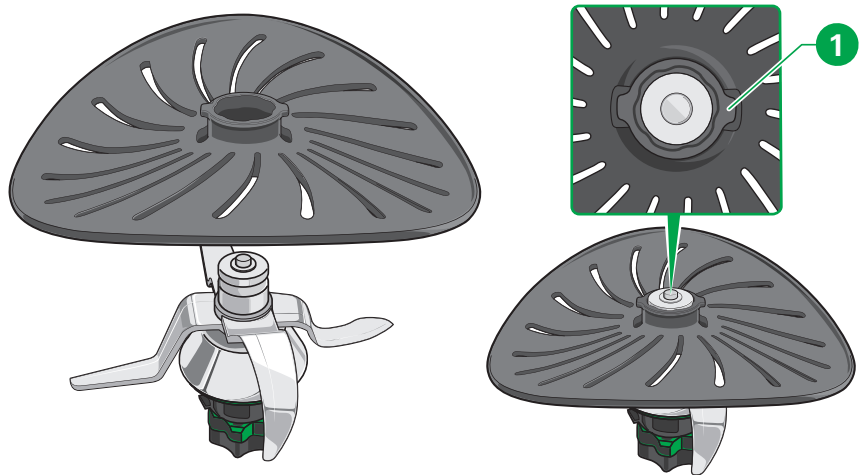
Dengan cara memasak perlahan atau memasak sous vide, makanan akan dimasak dengan suhu rendah yang boleh menyebabkan pembiakan kuman.

- Pastikan kebersihan sepanjang kerja persediaan masakan.
- Ikut dengan tepat arahan resipi (suhu dan masa).
- Pastikan bahawa makanan digunakan dengan segera selepas kerja persediaan masakan tamat.
- Masak seketika daging dan ayam itik dengan cara memasak sous vide. Cara ini mengurangkan jumlah kuman yang berkemungkinan berada pada permukaan makanan.

Nota Beri perhatian kepada perkara berikut:

1. Kelajuan tidak boleh melebihi tahap kelajuan 1.
2. Penutup bilah hanya boleh digunakan pada kebalikan.

4.1 MASUKKAN PENUTUP BILAH



1. Letakkan penutup bilah di atas pisau pengadun. Sisi dengan dua pegangan (1) menunjuk ke atas.
2. Pastikan bahawa penutup bilah dipasang dengan betul.

4.2 MEMASAK CARA SOUS-VIDE DENGAN PENUTUP BILAH

1. Pastikan penutup bilah dipasang dengan betul, sila rujuk [Masukkan penutup bilah \[► 132\]](#).
2. Isikan jumlah air yang dinyatakan dalam resipi ke dalam mangkuk adunan. Pastikan air termasuk beg tidak melebihi tanda "max": Letakkan beg sebagai ujian di dalam air dan kemudian kurangkan jumlah air jika perlu.
3. Tambah sebarang aditif yang diperlukan. Ikuti arahan pada paparan.
4. Tetapkan suhu yang diinginkan dengan bantuan pemilih pada Thermomix®.
5. Tetapkan arah putaran kepada kebalikan dengan bantuan pemilih pada bantuan pemilih pada Thermomix®.
6. Tetapkan kelajuan putaran maksimum pada kelajuan 1 dengan bantuan pemilih pada Thermomix®.
- ⇒ *Air di dalam mangkuk adunan dipanaskan ke suhu memasak yang dikehendaki.*
7. Apabila suhu memasak yang dikehendaki air telah dicapai, letakkan beg vakum dalam mangkuk adunan.
8. Tetapkan cara memasak yang diinginkan dengan bantuan pemilih pada Thermomix®.
9. Tetapkan arah putaran kepada kebalikan dengan bantuan pemilih pada bantuan pemilih pada Thermomix®.
10. Tetapkan kelajuan putaran maksimum pada kelajuan 1 dengan bantuan pemilih pada Thermomix®.
- ⇒ *Proses memasak bermula.*

4.2.1 KELUARKAN PENUTUP BILAH

BAHAYA



Bahaya melecur akibat bahan masakan panas!

Cecair panas atau bahan masakan panas boleh memercik dan menyebabkan melecur.

- Beg sous-vide yang diisi dengan air tidak boleh melebihi kapasiti maksimum mangkuk adunan 2.2 liter ("max" tanda).
- Keluarkan beg sous-vide panas dengan berhati-hati.
- Berhati-hati apabila memindahkan makanan selepas memasak masa panjang. Penutup pisau mungkin tidak tetap dan mengakibatkan makanan tertumpah dan terpercik.

Nota Perhatikan bahawa penutup bilah hanya diletakkan pada pisau pengadun. Apabila mencurahkan air, ia berkemungkinan untuk terlepas dari pisau pengadun dan jatuh dari mangkuk adunan.

1. Selepas akhir masa memasak dan penyejukan, keluarkan mangkuk adunan dari unit asas.
2. Keluarkan penutup mangkuk adunan dari mangkuk adunan.
3. Keluarkan beg sous-vide panas dari mangkuk adunan dengan berhati-hati. Gunakan penyepit dapur atau peralatan dapur lain yang sesuai untuk ini.
4. Tuangkan air dari mangkuk adunan.
5. Pegang penutup bilah dengan berhati-hati di bahagian tengah dan tariknya ke atas dari pisau pengadun.

4.3 MASAK SECARA PERLAHAN DENGAN PENUTUP BILAH.

1. Pastikan penutup bilah dipasang dengan betul, sila rujuk [Masukkan penutup bilah \[► 132\]](#).
 2. Isikan jumlah air yang dinyatakan dalam resipi ke dalam mangkuk adunan. Pastikan tidak melebihi kapasiti maksimum.
 3. Tetapkan masa dan suhu yang diinginkan dengan bantuan pemilih pada Thermomix®.
 4. Tetapkan arah putaran kepada kebalikan dengan bantuan pemilih pada Thermomix®.
 5. Tetapkan kelajuan putaran maksimum pada kelajuan 1 dengan bantuan pemilih pada Thermomix®.
- ⇒ *Proses memasak bermula.*

4.3.1 KELUARKAN PENUTUP BILAH

BAHAYA



Bahaya melecur akibat bahan masakan panas!

Cecair panas atau bahan masakan panas boleh memercik dan menyebabkan melecur.

- Berhati-hati apabila memindahkan makanan selepas memasak masa panjang. Penutup pisau mungkin tidak tetap dan mengakibatkan makanan tertumpah dan terpercik.

Nota Perhatikan bahawa penutup bilah hanya diletakkan pada pisau pengadun. Apabila mencurahkan air, ia berkemungkinan untuk terlepas dari pisau pengadun dan jatuh dari mangkuk adunan.

1. Selepas akhir masa memasak dan penyejukan, keluarkan mangkuk adunan dari unit asas.
2. Keluarkan penutup mangkuk adunan dari mangkuk adunan.
3. Ambil makanan dari mangkuk adunan dengan senduk.
4. Jangan keluarkan penutup bilah sehingga kandungan yang tersisa telah disejukkan. Pegang penutup bilah dengan berhati-hati di bahagian tengah dan tariknya ke atas dari pisau pengadun.
5. Secara alternatif, anda boleh menuangkan makanan ke dalam mangkuk besar dengan berhati-hati. Pastikan penutup bilah dan makanan boleh jatuh ke dalam mangkuk. Di sana anda boleh mengeluarkannya dengan berhati-hati dengan penyepit dapur atau peralatan dapur lain yang sesuai.

5 PEMBERSIHAN

Nota-nota sisi Penutup bilah boleh dibersihkan di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

1. Letakkan komponen plastik di atas mesin pencuci pinggan mangkuk untuk mengelakkan komponen tersebut daripada berubah bentuk disebabkan peningkatan haba dan tekanan yang tinggi daripada objek yang disimpan di atas.
2. Selain itu, anda juga boleh membersihkan penutup pisau secara manual, sebaik-baiknya dengan berus pencuci pinggan mangkuk.

Nota Bersihkan penutup bilah dengan teliti selepas setiap penggunaan.

6 KHIDMAT PELANGGAN

Untuk maklumat lanjut mengenai khidmat pelanggan di negara anda, sila hubungi *Thermomix® Representative*, pengedar Vorwerk rasmi di negara anda, atau layari laman web kami <https://thermomix.vorwerk.com>

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefon +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

PENGELUAR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Germany

7 JAMINAN/LIABILITI BAGI KECACATAN BAHAN

Pembaikan kepada Thermomix® dan aksesori hanya boleh dijalankan oleh khidmat pelanggan Vorwerk yang bertanggungjawab atau perkhidmatan pembaikan kontrak.

Gunakan hanya Thermomix® asal yang dibekalkan dengan bahagian atau alat ganti asli dari Thermomix® Vorwerk. Jangan sekali-kali menggunakan Thermomix® ini dengan kombinasi mana-mana bahagian atau peralatan yang tidak disediakan oleh Thermomix® Vorwerk untuk Thermomix®. Jika tidak, hak untuk tuntutan jaminan atau kecacatan bahan akan lupus.

8 PELUPUSAN

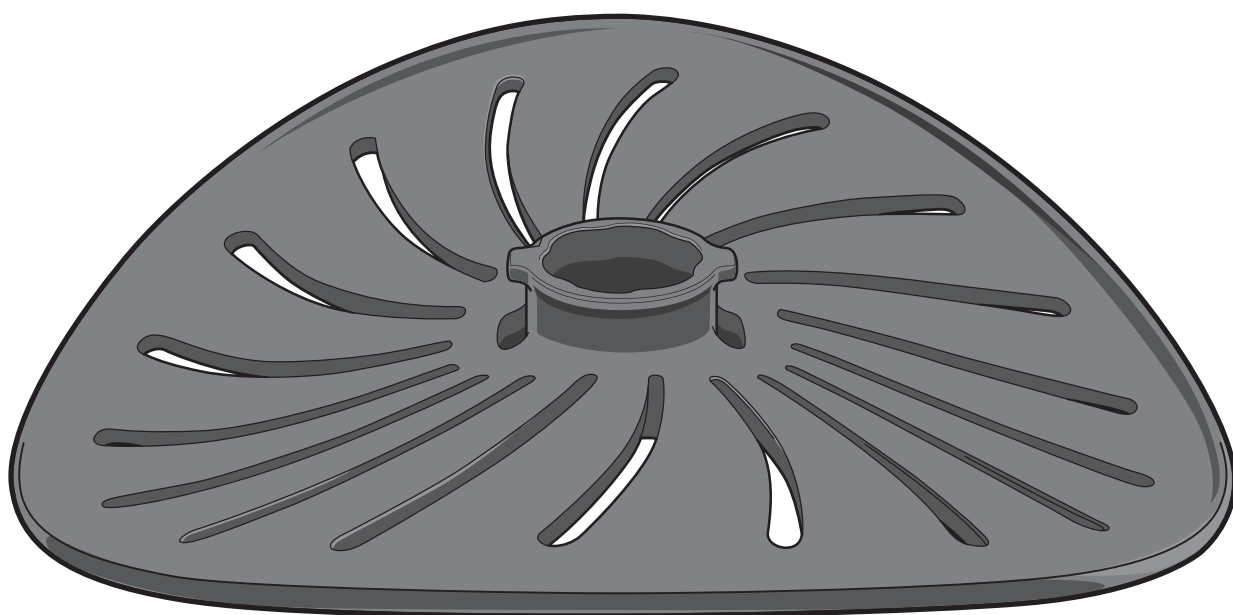
Aksesori Vorwerk yang asal terdiri daripada bahan mentah yang boleh dikitar semula. Anda boleh melupuskan aksesori melalui mata kutipan.

Aksesori itu tidak termasuk dalam sisa rumah.

1. Pastikan aksesori dibuang dengan betul.
2. Perhatikan peraturan negara yang berkenaan.

thermomix

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА THERMOMIX® КАПАКА НА НОЖА



bg

VORWERK

АВТОРСКО ПРАВО

Авторското право върху текста, дизайна, снимковия материал и фигурите принадлежи на Vorwerk International & Co. KG, Швейцария. Всички права запазени. Забранено е – цялостно или частично – възпроизвеждане, записване и размножаване или предаване на настоящата публикация чрез електронни, механични или фотомеханични медии от всякакъв вид без изрично разрешение от Vorwerk International & Co. KG.

СЪДЪРЖАНИЕ

1	ПРЕДИ НАЧАЛО НА РАБОТА.....	140
1.1	Описание на продукта.....	140
1.2	Съхранение на документацията.....	140
1.3	Придружаваща приложима документация....	140
2	ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ.....	141
2.1	Опасности и указания за безопасност.....	141
2.2	Структура на предупредителните указания ..	144
2.3	Задължения на потребителя	145
3	УПОТРЕБА ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ..	145
4	ОБСЛУЖВАНЕ	146
4.1	Поставяне на капака на ножа.....	147
4.2	Готвене sous vide с капака на ножа.....	147
4.2.1	Изваждане на капака на ножа.....	148
4.3	Slow cooking с капака на ножа	148
4.3.1	Изваждане на капака на ножа.....	149
5	ПОЧИСТВАНЕ	149
6	ОТДЕЛ ПО ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ	150
7	ГАРАНЦИЯ/ОТГОВОРНОСТ ЗА ДЕФЕКТИ НА МАТЕРИАЛА.....	150
8	ПРЕДАВАНЕ ЗА ОТПАДЪЦИ	150

1 ПРЕДИ НАЧАЛО НА РАБОТА

Като потребител на Thermomix® вече сте запознати с уреда и неговите принадлежности.

Настоящото ръководство описва употребата на капака на ножа за Вашия Thermomix® TM5 респ. TM6.

1. Прочетете внимателно съответното ръководство за употреба, преди да използвате принадлежността за първи път.
2. Освен това прочетете и спазвайте ръководството за употреба на Thermomix® TM5 респ. TM6, приложено към уреда.

1.1 ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Вашият нов капак на ножа предпазва приготвяните продукти от контакт с миксиращия нож. Така безпроблемно можете да готвите продължително на бавен огън с Вашия Thermomix® (slow cooking или sous vide).

С тези техники на готвене можете да пригответе сочни и крехки меса и риби, както и да съхранявате витамините, минералите и цвета на зеленчуците. Вкусът на хранителните продукти става още по-интензивен благодарение на щадящото приготвяне.

ГОТВЕНЕ SOUS VIDE

При готвене sous vide хранителните продукти (напр. месо, риба или зеленчуци) се вакумират в плик и се приготвят на водна баня при ниска температура и равномерно разбъркване. Целта е пренасяне на целевата температура във вътрешността директно на приготвяните продукти чрез водата. Капакът на ножа предпазва плика и следователно приготвяните продукти от миксиращия нож.

SLOW COOKING

При slow cooking хранителните продукти се приготвят непосредствено в течността, като така вкусът на подправките и ароматите се разгръщат интензивно. Щадящият метод на готвене предотвратява загаряне на хранителните продукти, а капакът на ножа предпазва приготвяните продукти от раздробяване.

СЪВМЕСТИМОСТ

Капакът на ножа може да се използва в Thermomix® TM6, както и в Thermomix® TM5.

1.2 СЪХРАНЕНИЕ НА ДОКУМЕНТАЦИЯТА

Запазете ръководството за употреба за по-нататъшна справка. То е важна съставна част и трябва да се приложи към капака на ножа в случай на предоставяне на други лица.

1.3 ПРИДРУЖАВАЩА ПРИЛОЖИМА ДОКУМЕНТАЦИЯ

- Ръководство за употреба на капака на ножа
- Ръководство за употреба на Thermomix® TM5
- Ръководство за употреба на Thermomix® TM6

2 ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Максималната безопасност е едно от качествата на продуктите на Vorwerk.

Но продуктовата безопасност на Thermomix® и съответната принадлежност може да се гарантира само ако вземете под внимание настоящата глава, както и предупредителните указания в следващите глави.

Указание Капакът на ножа е проектиран единствено за Thermomix® TM6 и Thermomix® TM5 и не трябва да се използва с по-стари предходни модели.

2.1 ОПАСНОСТИ И УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Опасност за здравето поради размножаване на патогенни микроби!

При т.нар. **slow cooking** (от английски: бавно готвене) или **sous vide** (от френски: готвене във вакуум) хранителните продукти се приготвят на ниски температури, при което е възможно размножаване на микроби.

- Осигурете хигиенична работа по време на подготовката и приготвянето на продуктите.
- Спазвайте точно указанията в рецептите (температура и време).
- Уверете се, че храните се консумират непосредствено след завършване на приготвянето.
- След готвене sous vide запържете за кратко месото и птиците. Това намалява броя на евентуално наличните микроби по повърхността на приготвяните продукти.

Опасност за здравето при боравене с принадлежности!

По принцип всички принадлежности на Thermomix® са проектирани за специална употреба на респ. с Thermomix® и могат да се повредят при употреба по друг начин.

- Не използвайте принадлежностите за други цели, особено при високи температури.
- Не използвайте шпатулата в горещи тенджери или тигани.
- В никакъв случай не използвайте бъркалката при продължително готвене (slow cooking, sous vide, ферментация), тъй като в противен случай не могат да бъдат изключени увреждания на здравето.
- Внимавайте капакът на ножа да е поставен стабилно. Ако установите, че капакът на ножа се е отделил от ножа, го притиснете отново надолу с шпатулата. В противен случай е възможна повреда на капака на ножа.
- Ако въпреки това дадена принадлежност се повреди, повече не я използвайте и я сменете незабавно.

Опасност от нараняване поради повредени принадлежности!

Ако принадлежност попадне в миксиращия нож по време на работа, малки отломки и остри ръбове могат да Ви наранят.

- Използвайте принадлежностите Thermomix® само съгласно описанието в ръководството респ. на дисплея на уреда.
- Ако въпреки това дадена принадлежност бъде повредена от миксиращия нож, изхвърлете хранителните продукти и се свържете с отдела по обслужване на клиенти или с Вашия представител на Thermomix® с цел поръчка на резервна принадлежност.
- Не пълнете плика за готвене sous vide със замразени продукти.
- **В никакъв случай** не използвайте капака на ножа заедно с буркани дори ако са подходящи за готвене sous vide в тенджера (напр. стъклени буркани за консервиране на храна или буркани тип „Мейсън“).

Опасност от изгаряне поради изтичащи продукти за готвене!

Гореща течност респ. горещи продукти за готвене могат да образуват пръски и да доведат до изгаряне.

- Напълненият плик за готвене sous vide заедно с водата в никакъв случай не трябва да превишава максималното количество за пълнене на съда за миксиране от 2,2 литра (маркировка „max“).
- Извадете внимателно плика за готвене sous vide.
- Бъдете предпазливи при пресипването на хранителните продукти след продължително готвене. Капакът на ножа не се фиксира и може да падне при изсипването на хранителните продукти, образувайки пръски.

Опасност от изгаряне поради бликваци взривообразно продукти за готвене!

Ако отворът в капака на съда за миксиране е затворен плътно, по време на процеса на готвене във вътрешността на съда за миксиране може да се образува свръхналягане. Горещото съдържание може да бликне взривообразно и да Ви изгори.

- Винаги внимавайте отворът в капака на съда за миксиране да не се блокира или покрива отвътре (напр. от продукти за готвене) или отвън (напр. от кърпа), за да е възможно отделяне на парата по всяко време и за предотвратяване образуването на свръхналягане.
- Никога не използвайте други предмети – освен оригиналните принадлежности (мерителна чашка, кошничка за готвене, защита срещу пръски, контейнер Varoma®) – като защита срещу пръски от отвора на капака на съда за миксиране.
- Уверете се, че размерите на плика за готвене sous vide не превишават 20 x 30 cm.
- За вакумиране на приготвяните продукти трябва да се използват само подходящи за готвене sous vide пликове, които са устойчиви на варене и могат да се използват за замразяване. При покупката вземете под внимание указаната продължителност на употреба (време на варене за едно приложение).
- Вземете под внимание данните за температурата в рецептата и в ръководството за употреба. В никакъв случай не използвайте по-висока температура.
- Използвайте капака на ножа единствено при температура до максимум 100 °C. В никакъв случай не използвайте функцията Varoma® или максималната температура в комбинация с капака на ножа.
- Ако по време на процеса на готвене установите, че отворът в капака на съда за миксиране е запушен, извадете щепсела на Thermomix® от контакта. **Не** докосвайте елементите за обслужване.

Опасност от нараняване поради неподходящи принадлежности!

Използването на допълнителни уреди, принадлежности или предмети, които не се препоръчват или продават от Vorwerk, както и употребата на дефектни или несъвместими принадлежности, може да доведе до пожар, електрически удар или наранявания.

- Използвайте единствено препоръчаните оригинални принадлежности Vorwerk.
- Използвайте капака на ножа единствено в Thermomix® TM6 или TM5 и никога в по-стари предходни модели.
- Не променяйте капака на ножа.
- Никога не използвайте капака на ножа, ако е повреден.

Материални щети поради неправилна употреба!

Капакът на ножа може да се счупи при контакт с миксиращия нож или други принадлежности по време на работа.

- Уверете се, че капакът на ножа е поставен надлежно на миксиращия нож, преди да настроите оборотите.
- В никакъв случай не превишавайте **степен на оборотите 1** и използвайте единствено **въртене наляво**.
- Не използвайте капака на ножа в комбинация с други принадлежности в съда за миксиране, например бъркалката или кошничката за готвене.
- Не добавяйте хранителни продукти, които могат да блокират или повредят капака на ножа. Винаги вземайте под внимание данните в рецептата относно вида и количеството на хранителните продукти.

Повреда на уреда поради неправилно почистване и неспазване на указанията за продължително готвене!

Ако съдът за миксиране и миксиращият нож са изложени на вода, други течности или остатъци от храна за по-дълго време, те могат да се повредят.

- Винаги почиствайте своевременно компонентите след употреба.
- Не накисвайте в частност миксиращия нож за твърде дълго време в миещия разтвор, в противен случай е възможно преждевременно износване на уплътнителната система на опората на ножа.
- Поради различното качество на водата е възможно образуване на ръжда в съда за миксиране при продължително готвене (slow cooking, sous vide, ферментация). Затова вземете под внимание указанията относно добавянето на специални съставки (напр. лимонена киселина) в течността за готвене.

2.2 СТРУКТУРА НА ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИТЕ УКАЗАНИЯ

Предупредителните указания в настоящото ръководство са обозначени със знаци за сигурност и сигнални думи. Знакът и сигналната дума указват степента на опасност.

Структура на предупредителните указания

Предупредителните указания, предхождащи всяко действие, са изобразени по следния начин:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Вид и източник на опасността

Пояснение на вида и източника на опасността/последствията

- Мерки за предотвратяване на опасността

ЗНАЧЕНИЕ НА СИГНАЛНИТЕ ДУМИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Опасност за живота или опасност от тежко телесно нараняване, ако тази опасност не бъде избегната.
ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ	Опасност от леко телесно нараняване, ако тази опасност не бъде избегната.
УКАЗАНИЕ	Материални щети, ако тази опасност не бъде избегната.

ЗНАЧЕНИЕ НА ЗНАЦИТЕ ЗА СИГУРНОСТ



Предупредително указание относно степента на опасност



Указание относно материални щети

2.3 ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

За осигуряване на безупречно функциониране на уреда и принадлежностите Vorwerk спазвайте следното:

1. Вземете под внимание ръководството за употреба и цялата придружаваща документация.
2. Съхранявайте ръководството в близост до уреда.
3. При повреди незабавно осигурявайте ремонт на уреда от производителя.

3 УПОТРЕБА ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Използвайте принадлежностите само целесъобразно и по предназначение, за да предотвратите опасности за Вас самите или трети лица, както и повреди на принадлежностите и други материални ценности.

Капакът на ножа представлява принадлежност за Thermomix® TM6 и Thermomix® TM5 и е подходящ за употреба в домашни или други подобни домакински условия.

С капака на ножа пригответе хранителните продукти на температура до максимум 100 °C в съда за миксиране без контакт с миксиращия нож. Хранителните продукти могат да се приготвят щадящо на ниска температура в подходящ плик на водна баня (техника sous vide) или в течности (slow cooking). Ако е налично достатъчно количество течност, капакът на ножа може да се използва също за рецепти, при които обемът на кошничката за готвене е твърде малък или когато хранителните продукти по принцип не трябва да попадат в съприкосновение с миксиращия нож.

Принадлежността е предназначена за употреба само от възрастни. Тя не трябва да се използва от деца – нито самостоятелно, нито с възрастен придружител. Децата винаги трябва да се държат далеч от уреди в режим на работа.

Предупредете основателно децата за възможната опасност от образуване на топлина и пара, горещ воден кондензат и горещи повърхности.

Принадлежността може да се използва от лица с нарушени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и/или умения само при условие че са под наблюдение или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Употреба, която се различава от употребата по предназначение, не е разрешена. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на такава употреба. При технически промени на продукта отпада всякаква гаранция.

При всякакви дейности с Thermomix® и принадлежностите трябва да се вземат под внимание всички съответни документи, както и указанията на дисплея. Производителят не носи отговорност за щети в резултат на нецелесъобразна работа.

4 ОБСЛУЖВАНЕ

Капакът на ножа представлява пластмасова принадлежност, която се поставя на миксиращия нож. С капака на ножа можете да пригответе щадящо хранителни продукти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасност от нараняване поради неподходящи принадлежности!

Използването на допълнителни уреди, принадлежности или предмети, които не се препоръчват или продават от Vorwerk, както и употребата на дефектни или несъвместими принадлежности, може да доведе до пожар, електрически удар или наранявания.

- Използвайте единствено препоръчаните оригинални принадлежности Vorwerk.
- Използвайте капака на ножа единствено в Thermomix® TM6 или TM5 и никога в по-стари предходни модели.
- Не променяйте капака на ножа.
- Никога не използвайте капака на ножа, ако е повреден.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасност за здравето поради размножаване на патогенни микроби!

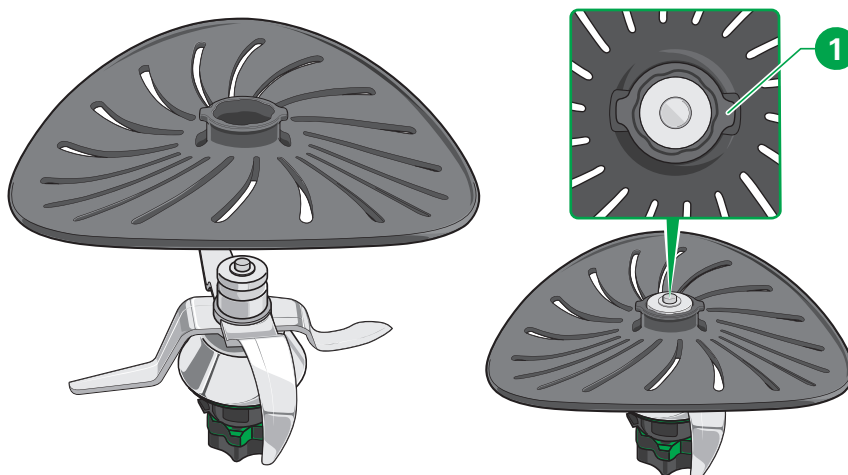
При т.нар. **slow cooking** (от английски: бавно готвене) или **sous vide** (от френски: готвене във вакуум) хранителните продукти се приготвят на ниски температури, при което е възможно размножаване на микроби.

- Осигурете хигиенична работа по време на подготовката и приготвянето на продуктите.
- Спазвайте точно указанията в рецептите (температура и време).
- Уверете се, че храните се консумират непосредствено след завършване на приготвянето.
- След готвене sous vide запържете за кратко месото и птиците. Това намалява броя на евентуално наличните микроби по повърхността на приготвяните продукти.

Указания Вземете под внимание следното:

1. Максималната степен на оборотите трябва да е 1.
2. Капакът на ножа трябва да се използва само с въртене наляво.

4.1 ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА НА НОЖА



1. Поставете капака на ножа отгоре на миксиращия нож.
При това страната с двете дръжки (1) сочи нагоре.
2. Уверете се, че капакът на ножа е захванат правилно.

4.2 ГОТВЕНЕ SOUS VIDE С КАПАКА НА НОЖА

1. Уверете се, че капакът на ножа е поставен надлежно, вж. [Поставяне на капака на ножа \[▶ 147\]](#).
2. Сипете посоченото в рецептата количество вода в съда за миксиране. Уверете се, че водата заедно с плика не превишава маркировката „max“: тествайте, като поставите плика във водата, и при необходимост редуцирайте количеството вода.
3. Еwentуално добавете необходимите съставки. При това следвайте указанията на дисплея.
4. Настройте желаната температура на дисплея на Вашия Thermomix®.
5. Настройте посока на въртене наляво на дисплея на Вашия Thermomix®.
6. Настройте макс. обороти 1 на дисплея на Вашия Thermomix®.
⇒ *Водата в съда за миксиране се затопля до желаната температура за готвене.*
7. Когато водата достигне желаната температура за готвене, поставете вакумираният плик в съда за миксиране.
8. Настройте желаното време за приготвяне на дисплея на Вашия Thermomix®.
9. Настройте посока на въртене наляво на дисплея на Вашия Thermomix®.
10. Настройте макс. обороти 1 на дисплея на Вашия Thermomix®.
⇒ *Процесът на приготвяне стартира.*

4.2.1 ИЗВАЖДАНЕ НА КАПАКА НА НОЖА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасност от изгаряне поради изтичащи продукти за готвене!

Гореща течност респ. горещи продукти за готвене могат да образуват пръски и да доведат до изгаряне.

- Напълненият плик за готвене sous vide заедно с водата в никакъв случай не трябва да превишава максималното количество за пълнене на съда за миксиране от 2,2 литра (маркировка „max“).
- Извадете внимателно плика за готвене sous vide.
- Бъдете предпазливи при пресипването на хранителните продукти след продължително готвене. Капакът на ножа не се фиксира и може да падне при изсипването на хранителните продукти, образувайки пръски.

Указание Внимавайте капакът на ножа да е поставен само върху ножа. Той може да се отдели от миксиращия нож, напр. при изливане на водата, и да падне от съда за миксиране.

1. Извадете съда за миксиране от основния уред след изтичане на времето за приготвяне и охлаждане.
2. Свалете капака от съда за миксиране.
3. Извадете внимателно горещия плик за готвене sous vide от съда за миксиране. За целта използвайте кухненски щипки или друга подходяща кухненска принадлежност.
4. Излейте водата от съда за миксиране.
5. Хванете внимателно капака на ножа в средата и го изтеглете нагоре от миксиращия нож.

4.3 SLOW COOKING С КАПАКА НА НОЖА

1. Уверете се, че капакът на ножа е поставен надлежно, вж. [Поставяне на капака на ножа \[► 147\]](#).
 2. Сипете посочените в рецептата хранителни продукти в съда за миксиране. Уверете се, че максималното количество за пълнене не е превишено.
 3. Настройте желаните температура и време на дисплея на Вашия Thermomix®.
 4. Настройте посока на въртене наляво на дисплея на Вашия Thermomix®.
 5. Настройте макс. обороти 1 на дисплея на Вашия Thermomix®.
- ⇒ Процесът на приготвяне стартира.

4.3.1 ИЗВАЖДАНЕ НА КАПАКА НА НОЖА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасност от изгаряне поради изтичащи продукти за готвене!

Гореща течност респ. горещи продукти за готвене могат да образуват пръски и да доведат до изгаряне.

- Бъдете предпазливи при пресипването на хранителните продукти след продължително готвене. Капакът на ножа не се фиксира и може да падне при изсипването на хранителните продукти, образувайки пръски.

Указание Внимавайте капакът на ножа да е поставен само върху ножа. Той може да се отдели от миксиращия нож, напр. при пресипване на хранителните продукти, и да падне от съда за миксиране.

1. Извадете съда за миксиране от основния уред след изтичане на времето за приготвяне и охлаждане.
2. Свалете капака от съда за миксиране.
3. Извадете хранителните продукти от съда за миксиране посредством черпак.
4. Отстранете капака на ножа едва след като останалото съдържание се охлади. Хванете внимателно капака на ножа в средата и го изтеглете нагоре от миксиращия нож.
5. Алтернативно можете да пресипете внимателно хранителните продукти в голяма купа. При това имайте предвид, че капакът на ножа може да падне в купата с хранителните продукти. Можете да го извадите от нея с кухненски щипки или друга подходяща кухненска принадлежност.

5 ПОЧИСТВАНЕ

Забележки Капакът на ножа може да се почиства в съдомиялна машина.

1. Поставете капака на ножа свободно в горната кошница за съдове, за да предотвратите деформации в резултат на засилено образуване на топлина и налягане поради разположени отгоре предмети.
2. Алтернативно можете да почистите капака на ножа ръчно, най-добре с четка за миене на съдове.

Указание Почиствайте щателно капака на ножа след всяка употреба.

6 ОТДЕЛ ПО ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

За повече информация относно отдела по обслужване на клиенти във Вашата страна се обърнете към Вашия представител на Thermomix®, официалния дистрибутор на Vorwerk във Вашата страна или използвайте нашата уеб страница <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau, Швейцария

Телефон +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

ПРОИЗВОДИТЕЛ

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Германия

7 ГАРАНЦИЯ/ОТГОВОРНОСТ ЗА ДЕФЕКТИ НА МАТЕРИАЛА

Ремонти на Thermomix® и принадлежностите трябва да се извършват само от компетентния отдел по обслужване на клиенти на Vorwerk или договорен сервиз.

Използвайте единствено оригинални части от окомплектовката на доставката на Thermomix® или оригинални резервни части на Vorwerk Thermomix®. Никога не използвайте Thermomix® в комбинация с части или уреди, които не са предоставени от Vorwerk Thermomix® за Thermomix®. В противен случай гаранцията респ. отговорността за дефекти на материала отпадат.

8 ПРЕДАВАНЕ ЗА ОТПАДЪЦИ

Оригиналните принадлежности Vorwerk се състоят до голяма степен от рециклируеми суровини. Можете да предадете принадлежностите за отпадъци посредством събирателните пунктове.

Принадлежностите не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци.

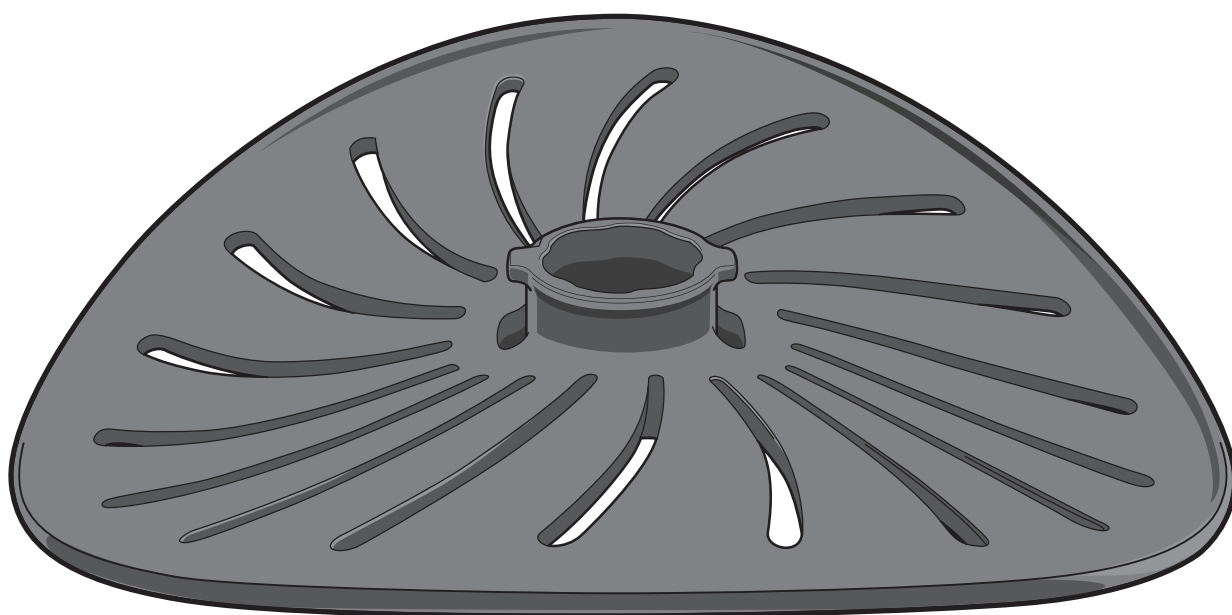
1. Осигурете предаване за отпадъци на принадлежностите според правилата.
2. Спазвайте валидните национални разпоредби.

thermomix

USER MANUAL

THERMOMIX®

BLADE COVER



en

VORWERK

COPYRIGHT

The copyright for text, design, photography and illustrations lies with Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, 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 154**
 - 1.1 Product description 154
 - 1.2 Storing of product documentation..... 154
 - 1.3 Applicable documents..... 154
- 2 FOR YOUR SAFETY 155**
 - 2.1 Hazards and safety instructions 155
 - 2.2 Classification of Safety Warning Messages. 157
 - 2.3 Obligations of the user 157
- 3 INTENDED USE 158**
- 4 OPERATION 158**
 - 4.1 Inserting the blade cover 160
 - 4.2 Sous-vide cooking with the blade cover 160
 - 4.2.1 Removing the blade cover 161
 - 4.3 Slow cooking with the blade cover 161
 - 4.3.1 Removing the blade cover 161
- 5 CLEANING 162**
- 6 CUSTOMER CARE..... 163**
- 7 WARRANTY/LIABILITY FOR MATERIAL DEFECTS..... 163**
- 8 DISPOSAL..... 163**

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 for your Thermomix® TM5 or TM6.

1. Read this instruction manual carefully before using the blade cover for the first time.
2. You must also read and observe the instruction manual for the Thermomix® TM5 or TM6, which is supplied with the appliance.

1.1 PRODUCT DESCRIPTION

Your new blade cover will prevent food 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 retaining the vitamins, minerals and colour in vegetables. The gentle cooking process brings out all the flavours 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 blade cover 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 flavours and spices. This gentle method prevents the food from burning, while the blade cover prevents the food from being chopped by the mixing knife.

COMPATIBILITY

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

1.2 STORING OF PRODUCT DOCUMENTATION

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

1.3 APPLICABLE DOCUMENTS

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

2 FOR YOUR SAFETY

Safety is an essential part of every Vorwerk product.

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

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

2.1 HAZARDS AND SAFETY INSTRUCTIONS

Risk to health from illness due to spread of germs.

Sous-vide and slow cooking involve cooking food at low temperatures, which could cause bacteria to spread.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe exactly (temperature and time).
- Once the food has been cooked, make sure that it is consumed immediately.
- Meat and poultry must be briefly seared following the sous-vide process. This will reduce the risk of bacteria on the surface of the food.

Risk to health from incorrect use of accessories.

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

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.
- To rule out any potential health risks, do not use the butterfly whisk when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting).
- Ensure that the blade cover is securely inserted. If you notice that the blade cover has detached itself from the knife, use a spatula to press it back down again. Otherwise the blade cover could get damaged.
- Should an accessory become damaged, stop using it and replace it immediately.

Risk of injury from damaged accessories.

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

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

Risk of scalding as a result of contents escaping.

Hot liquid or hot contents may splash and cause scalding.

- The filled sous-vide bag and the water must not combine to exceed the maximum 2.2-litre filling quantity of the mixing bowl ('max' marking).
- Take out the hot sous-vide bag with care.
- Proceed with caution when transferring food following the long cooking process. As the blade cover is not secured, it may fall out when removing the food and cause splashing.

Risk of scalding as a result of contents erupting.

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.

- 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).
- Never use anything but the original accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard, Varoma® dish) to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid.
- Ensure that the sous-vide bag is no larger than 20 x 30 cm.
- When vacuum packing 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 may only be used at temperatures up to 100 °C. Never use the Varoma® function or the maximum temperature in combination with the blade cover.
- 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 from using incorrect accessories.

The use of attachments, accessories or items not recommended or 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 in the Thermomix® TM6 or TM5 and never in any older predecessor models.
- Do not make any modifications to the blade cover.
- Do not use the blade cover if it is damaged.

Material damage from improper use.

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

- Ensure that the blade cover is correctly positioned on the mixing knife before setting the speed.
- Never exceed **speed 1** and only use **reverse rotation**.
- Do not use the blade cover attachment in combination with other accessories within the Thermomix® bowl (e.g. butterfly attachment or simmering basket).
- Do not add any foods that could damage or block the blade cover. Always follow the instructions in the recipe regarding the ingredients and quantities.

Damage to the appliance as a result of incorrect cleaning or failure to observe instructions on long-time cooking.

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.

- Always clean the components directly after use.
- Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.
- Because of variations in water quality, oxidation of parts may occur 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 liquid.

2.2 CLASSIFICATION OF SAFETY WARNING MESSAGES

The safety warning messages in this manual are highlighted by safety symbols and signal words. The symbol and signal word indicate the severity of the potential hazard.

Classification of Safety Warning Messages

The safety warning messages that precede each action are shown as follows:

WARNING



Type and source of hazard.

Explanation of type and source of hazard / consequences

- Measures to prevent hazard

MEANING OF SIGNAL WORDS

WARNING	Risk of death or serious injury if hazard is not avoided.
CAUTION	Risk of minor injury if hazard is not avoided.
NOTICE	Material damage if hazard is not avoided.

MEANING OF SAFETY SYMBOLS

	Safety warning message indicating the severity of the potential hazard
	Reference to material damage

2.3 OBLIGATIONS OF THE USER

To ensure that your appliance and Vorwerk accessory operate 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

Use this accessory only for its intended purpose in order to prevent risks to you and other people and to prevent damage to the accessory or other property and equipment.

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

Using the blade cover, you can cook food in the mixing bowl at temperatures of up to 100 °C without it coming into contact with the mixing knife. This means that food can be gently cooked at low temperatures in a suitable pouch in a water bath (sous-vide) or in liquid (slow cooking). If sufficient liquid is present, the blade cover can also be used for recipes for which the volume of the simmering basket is too small, or if the food should not come into contact with the mixing knife.

Due to the potential health risks involved in cooking at low temperatures, ensure that you always cook for at least the amount of time specified in the recipes provided by Vorwerk.

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

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

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

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

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

4 OPERATION

The blade cover is a plastic accessory that is placed on the mixing knife. Using the blade cover, you can cook food gently.

WARNING**Risk of injury from using incorrect accessories.**

The use of attachments, accessories or items not recommended or 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 in the Thermomix® TM6 or TM5 and never in any older predecessor models.
- Do not make any modifications to the blade cover.
- Do not use the blade cover if it is damaged.

WARNING**Risk to health from illness due to spread of germs.**

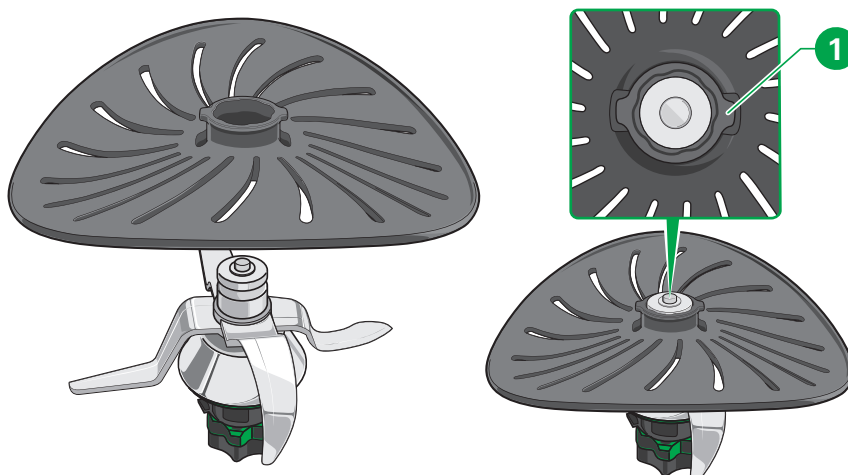
Sous-vide and slow cooking involve cooking food at low temperatures, which could cause bacteria to spread.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe exactly (temperature and time).
- Once the food has been cooked, make sure that it is consumed immediately.
- Meat and poultry must be briefly seared following the sous-vide process. This will reduce the risk of bacteria on the surface of the food.

Note Please note the following:

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

4.1 INSERTING THE BLADE COVER



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

4.2 SOUS-VIDE COOKING WITH THE BLADE COVER

1. Ensure that the blade cover is properly inserted; see [Inserting the blade cover](#) [▶ 160].
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 - place the pouch into the water to test the level, and then 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. Set the rotation direction to reverse on the display of your Thermomix®.
6. Set the speed to a maximum of 1 on the display of your Thermomix®.
⇒ *The water in the mixing bowl is heated up to the desired cooking temperature.*
7. Once the water has reached the desired cooking temperature, place the sealed vacuum pouch into the mixing bowl.
8. Set the desired cooking time on the display of your Thermomix®.
9. Set the rotation direction to reverse on the display of your Thermomix®.
10. Set the speed to a maximum of 1 on the display of your Thermomix®.
⇒ *The cooking process starts.*

4.2.1 REMOVING THE BLADE COVER

WARNING



Risk of scalding as a result of contents escaping.

Hot liquid or hot contents may splash and cause scalding.

- The filled sous-vide bag and the water must not combine to exceed the maximum 2.2-litre filling quantity of the mixing bowl ('max' marking).
- Take out the hot sous-vide bag with care.
- Proceed with caution when transferring food following the long cooking process. As the blade cover is not secured, it may fall out when removing the food and cause 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 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. Carefully hold of the centre of the blade cover and pull it upwards to remove it from the mixing knife.

4.3 SLOW COOKING WITH THE BLADE COVER

1. Ensure that the blade cover is properly inserted; see [Inserting the blade cover](#) [▶ 160].
2. Take the food and the water or liquid 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. Set the rotation direction to reverse on the display of your Thermomix®.
5. Set the speed to a maximum of 1 on the display of your Thermomix®.
⇒ *The cooking process starts.*

4.3.1 REMOVING THE BLADE COVER

WARNING



Risk of scalding as a result of contents escaping.

Hot liquid or hot contents may splash and cause scalding.

- Proceed with caution when transferring food following the long cooking process. As the blade cover is not secured, it may fall out when removing the food and cause 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 hold of the centre 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 blade cover can be washed in a dishwasher.

1. Place the blade cover loosely on the top rack of the dishwasher to avoid deformation resulting from exposure to high temperatures or pressure from items above.
2. Alternatively, you can wash the blade cover by hand, ideally using a washing-up brush.

Note Clean the blade cover thoroughly after each use.

6 CUSTOMER CARE

For details of your local customer service centre please contact your Thermomix® Advisor, the Vorwerk Official Distributor in your country, or refer to <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

MANUFACTURER

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Germany

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

7 WARRANTY/LIABILITY FOR MATERIAL DEFECTS

The Thermomix® and the accessory may only be repaired by Vorwerk customer service or an authorized contractual repair service.

Only use original parts supplied with the Thermomix® or original spare parts from Vorwerk. Never use the Thermomix® in combination with parts or equipment which have not been provided by Vorwerk. Failure to observe these instructions may void your warranty.

For full terms and conditions of your warranty, please refer to the terms and conditions of your purchase.

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 national specifications.

thermomix



VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39

CH-8832 Wollerau