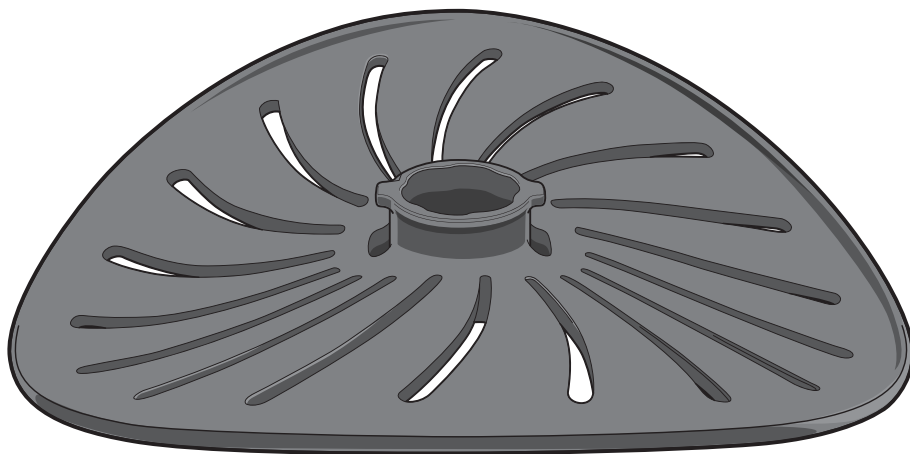

thermomix

THERMOMIX®

**MESSERABDECKUNG / DISQUE
CUISSON / COPRI LAME**

GEBRAUCHSANLEITUNG / MANUEL D'UTILISATION /
ISTRUZIONI PER L'USO

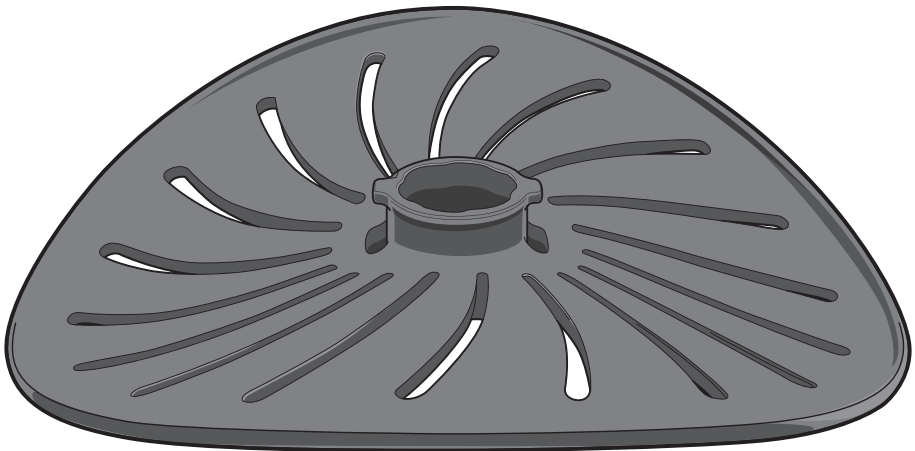


DEUTSCH	3
FRANÇAIS	31
ITALIANO	59

thermomix

de

GEBRAUCHSANLEITUNG MESSERABDECKUNG



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, eingespeichert 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	6
1.1	Produktbeschreibung.....	6
1.2	Aufbewahrung der Unterlagen	7
1.3	Mitgeltende Unterlagen	7
2	ZU IHRER SICHERHEIT	8
2.1	Gefahren und Sicherheitshinweise	8
2.2	Aufbau der Warnhinweise	14
2.3	Pflichten des Nutzers	15
3	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	16
4	BEDIENUNG.....	18
4.1	Messerabdeckung einsetzen.....	20
4.2	Sous-vide-Garen mit der Messerabdeckung	20
4.2.1	Messerabdeckung entnehmen	22
4.3	Slow Cooking mit der Messerabdeckung	23
4.3.1	Messerabdeckung entnehmen	24
5	REINIGUNG.....	26
6	KUNDENSERVICE	27
7	GEWÄHRLEISTUNG/SACHMÄNGELHAFTUNG.....	28
8	ENTSORGUNG	29

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 ge-

gart. 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

**Gesundheits-
gefährdung
durch Ver-
mehrung von
krankma-
chenden Kei-
men!**

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.

Gesundheits- gefährdung durch Zube- hör!

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.

Verletzungs- gefahr 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).

Verbrü- hungsgefahr durch austren- tendes Gar- gut!

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.

Verbrü- hungsgefahr durch explo- sionsartig 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.

Verletzungs- gefahr durch ungeeignete Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehöerteilen 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 unsach- gemässen Gebrauch!

Wenn die Messerabdeckung im Betrieb mit dem Mixmesser oder anderen Zubehöerteilen 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.

**Gerätebe-
schädigung
durch
unsach-
gemäße
Reinigung
und Nichtbe-
achtung von
Hinweisen
beim Lang-
zeitkochen!**

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-vidé-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 SIGNALWÖRTE

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 SICHERHEITSSYMBOLLE



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



Verletzungsfahr 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!

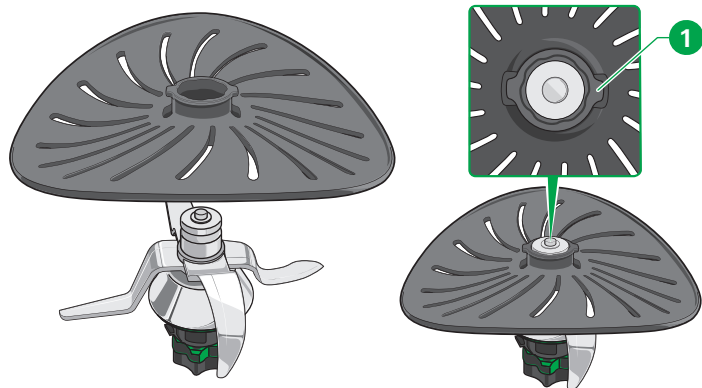
Beim Slow-Cooking oder Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch es zu einer Vermehrung von Keimen kommen kann.

- 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](#) [▶ 20].
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 austreten- des 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](#) [▶ 20].
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 austreten- des 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

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Deutschland

www.vorwerk-elektrowerke.de

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.

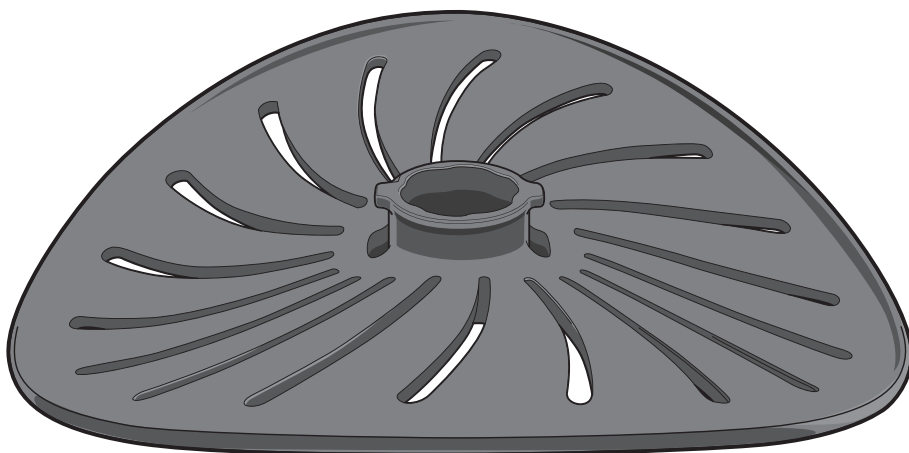
Das Zubehör gehört nicht in den Hausmüll.

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

thermomix

MANUEL D'UTILISATION DISQUE CUISSON

fr



VORWERK

COPYRIGHT

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International & Co. KmG, Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central, transmise ou distribuée de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre, sans la permission écrite de Vorwerk International & Co. KmG.

SOMMAIRE

1	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	34
1.1	Description du produit.....	34
1.2	Conservation des documents	35
1.3	Documents applicables	35
2	POUR VOTRE SÉCURITÉ	36
2.1	Risques et consignes de sécurité	36
2.2	Structure des avertissements.....	42
2.3	Obligations de l'utilisateur.....	43
3	UTILISATION CONFORME	44
4	UTILISATION	46
4.1	Insérer le disque cuisson.....	48
4.2	Cuisson sous-vide avec le disque cuisson.....	48
4.2.1	Retirer le disque cuisson	50
4.3	Cuisson lente avec le disque cuisson	51
4.3.1	Retirer le disque cuisson	52
5	NETTOYAGE.....	54
6	SERVICE CLIENTS.....	55
7	GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS.....	56
8	RECYCLAGE.....	57

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.

- 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.
- 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.
- Pour que la vapeur puisse s'échapper à tout moment et empêcher toute surpression, veillez toujours à ce que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué de l'intérieur (aliments, par exemple) ou couvert de l'extérieur (torchon, par exemple).

Risque de blessure 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.

Dompage 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	Dommages matériels 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 !

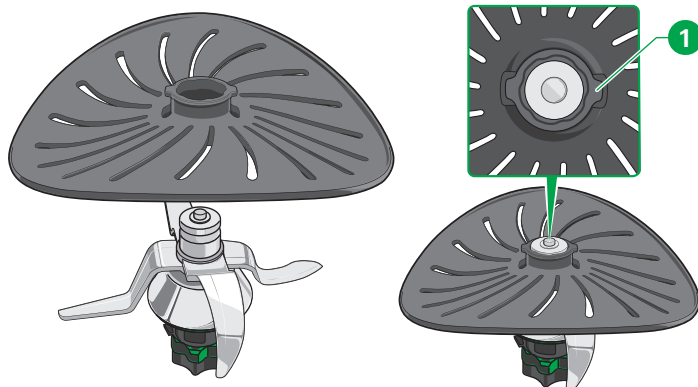
En cuisson lente ou sous-vide, les aliments sont cuits à basses températures ce qui peut entraîner la prolifération de germes.

- 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](#) [► 48].
2. Versez dans le bol la quantité d'eau indiquée dans la recette. Assurez-vous, qu'une fois le sac plongé dans l'eau, le niveau de cette dernière n'excède pas le marquage « max » : 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](#) [► 48].
 2. Mettez les aliments indiqués dans le bol de mixage en veillant à ne pas dépasser la capacité maximale.
 3. Réglez le temps et la température souhaités sur l'écran de votre Thermomix®.
 4. Activez la fonction Sens inverse sur l'écran de votre Thermomix®.
 5. Réglez la vitesse sur 1 maximum sur l'écran de votre Thermomix®.
- ⇒ *La cuisson démarre.*

4.3.1 RETIRER LE DISQUE CUISSON

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

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Allemagne

www.vorwerk-elektrowerke.de

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.

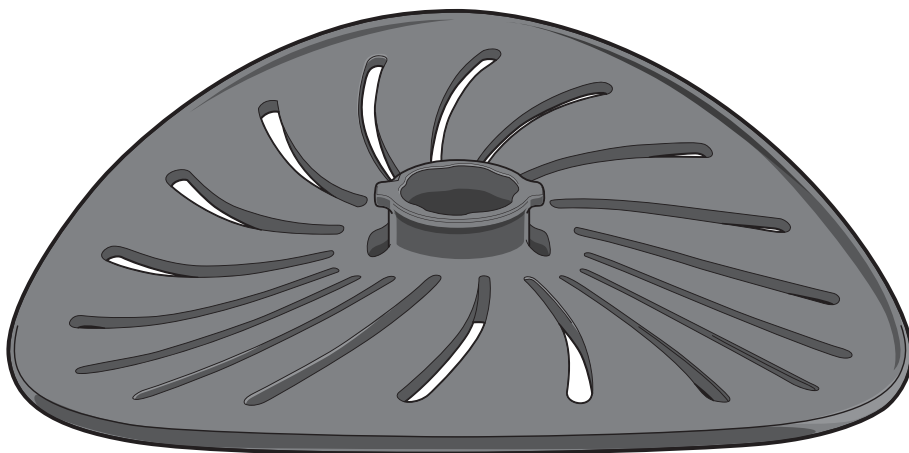
Les accessoires ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers.

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

ISTRUZIONI PER L'USO COPRI LAME

it



VORWERK

COPYRIGHT

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questo prodotto editoriale sono di proprietà della stessa Vorwerk International & Co. KmG, Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questo prodotto non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International & Co. KmG.

INDICE

1	PRIMA DI INIZIARE.....	62
1.1	Descrizione del prodotto.....	62
1.2	Conservare la documentazione.....	63
1.3	Documentazione di riferimento.....	63
2	PER LA VOSTRA SICUREZZA.....	64
2.1	Pericoli e avvertenze di sicurezza.....	64
2.2	Struttura delle avvertenze di pericolo.....	70
2.3	Obblighi dell'utilizzatore.....	71
3	UTILIZZO CONFORME	72
4	UTILIZZO.....	74
4.1	Applicare il Copri Lama.....	76
4.2	Cottura sottovuoto con il Copri Lama.....	76
4.2.1	Togliere il Copri Lama.....	78
4.3	Cottura lenta con il Copri Lama.....	79
4.3.1	Togliere il Copri Lama.....	80
5	PULIZIA.....	81
6	SERVIZIO CLIENTI.....	82
7	GARANZIA PER DIFETTI MATERIALI	83
8	SMALTIMENTO.....	84

1 PRIMA DI INIZIARE

In quanto cliente Thermomix® hai già familiarità con l'uso dell'apparecchio e dei suoi accessori.

Ora queste istruzioni ti spiegano come usare il Copri Lame per il tuo Thermomix® TM5 o TM6.

1. Leggi attentamente le relative istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'inserito.
2. Leggi e segui anche le istruzioni per l'uso di Thermomix® TM5 o TM6, allegate all'apparecchio.

1.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Questo nuovo inserto protegge gli ingredienti dal contatto con il gruppo coltelli e potrai cuocere senza alcun problema a bassa temperatura e con tempi prolungati di cottura (Cottura lenta oppure Sottovuoto).

Con questi metodi di cottura puoi preparare carne e pesce in modo gustoso e delicato e cuocere le verdure conservandone le vitamine, i minerali e il colore. Il gusto degli alimenti viene esaltato da questa modalità di cottura delicata.

COTTURA SOTTOVUOTO

In questa modalità di cottura gli alimenti (ad es. carne, pesce o verdura), precedentemente inseriti all'interno di un sacchetto adatto alla cottura sottovuoto e sigillati con l'apposita macchina, vengono immersi in acqua a bassa temperatura e cotti grazie al mescolamento continuo. Questo procedimento serve a trasmette-

re attraverso l'acqua la temperatura ottimale fino al cuore dell'alimento. Il Copri Lama protegge il sacchetto e il cibo dal gruppo coltelli.

COTTURA LENTA

Nella Cottura lenta invece gli alimenti vengono cotti direttamente nel liquido, sprigionando aromi intensi. Questo metodo delicato impedisce agli alimenti di attaccarsi, mentre il Copri Lama permette che gli ingredienti non entrino in contatto con il gruppo coltelli, mantenendo la forma originale.

COMPATIBILITÀ

Il Copri Lama può essere usato con Thermomix® TM6 e con Thermomix® TM5.

1.2 CONSERVARE LA DOCUMENTAZIONE

Conservare le istruzioni per l'uso per un utilizzo futuro. Esse rappresentano una parte importante del Copri Lama e devono essere consegnate con l'inserito quando lo si cede ad altre persone.

1.3 DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO

- Istruzioni per l'uso Copri Lama
- Istruzioni per l'uso con Thermomix® TM5
- Istruzioni per l'uso con Thermomix® TM6

2 PER LA VOSTRA SICUREZZA

Caratteristica comune di tutti i prodotti Vorwerk è la massima sicurezza.

Tuttavia la sicurezza nell'utilizzo di Thermomix® e dei suoi accessori può essere garantita solo se ci si attiene a quanto indicato in questo capitolo e alle avvertenze di pericolo nei capitoli seguenti.

Nota Il Copri Lama è concepito esclusivamente per Thermomix® TM6 e Thermomix® TM5 e non deve essere utilizzato con modelli precedenti.

2.1 PERICOLI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

Rischi per la salute a causa di proliferazione di microrganismi patogeni!

Con la Cottura lenta o la Cottura sottovuoto gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura e ciò potrebbe portare a una proliferazione di microrganismi.

- Presta attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Rispetta con precisione le indicazioni della ricetta (temperatura e tempo).
- Fai in modo che, non appena ultimata la ricetta, la preparazione venga consumata subito.
- Dopo la Cottura sottovuoto, fai rosolare brevemente in padella la carne e il pollame. Ciò riduce la possibilità di formazione di microrganismi sulla superficie del cibo.

Rischi per la salute a causa degli accessori!

Tutti gli accessori Thermomix® sono progettati in linea di principio per l'impiego specifico con Thermomix® e possono subire danni in caso di utilizzo diverso.

- Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate.
- Non usare la spatola all'interno di pentole o padelle calde.
- Non usare mai la farfalla per la cottura prolungata (Cottura lenta, Cottura sottovuoto, Fermentazione); in caso di inosservanza non si possono escludere effetti negativi sulla salute.
- Verifica che il Copri Lama sia inserito in modo sicuro. Se ti accorgi che il Copri Lama si è staccato dal gruppo coltelli, spingilo verso il basso con la spatola. In caso contrario il Copri Lama potrebbe rovinarsi.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato, non usarlo più e sostituisilo immediatamente.

Pericolo di lesioni a causa di accessori danneggiati!

Se durante il funzionamento il Copri Lama finisce nel gruppo coltelli, puoi ferirti con piccole schegge taglienti.

- Utilizza gli accessori Thermomix® esclusivamente come indicato nelle istruzioni o sul display dell'apparecchio.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato dal gruppo coltelli durante una preparazione, butta via il contenuto del boccale e contatta il Servizio Clienti o la tua Incaricata Thermomix® per verificare le cause e ricevere maggiori informazioni sulla sostituzione del componente.
- Non introdurre cibi congelati nel sacchetto per cottura sottovuoto.
- Non utilizzare **mai** il Copri Lama insieme a contenitori in vetro, nemmeno quelli che potrebbero essere adatti alla cottura sottovuoto in pentola (ad es. vasetti per conserve).

Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Gli schizzi di ingredienti caldi (liquidi o solidi) possono provocare ustioni.

- Il sacchetto per cottura sottovuoto con l'ingrediente e l'acqua non devono mai superare il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Togli con prudenza il sacchetto per sottovuoto caldo.
- Procedi con attenzione quando travasi gli alimenti dopo la Cottura lenta. Il Copri Lama non è fissato e quando versi gli alimenti potrebbe cadere e provocare schizzi.

Pericolo di ustioni per eccessiva pressione e fuoriuscita di cibo!

Se il foro del coperchio del boccale è ostruito completamente, durante la preparazione si può creare una pressione eccessiva all'interno del boccale. Il contenuto caldo può fuoriuscire improvvisamente e provocare ustioni.

- Accertati sempre che il foro del coperchio del boccale non sia ostruito o coperto né dall'interno (per es. dal cibo) né dall'esterno (per es. da un canovaccio), in modo che il vapore possa uscire senza creare una pressione eccessiva.
- Non usare mai oggetti diversi dagli accessori originali (misurino, cestello, paraschizzi, Varoma®) come protezione contro gli schizzi dal foro del coperchio del boccale.
- Accertati che le dimensioni del sacchetto per sottovuoto non superino 20x30 cm.
- Per mettere sottovuoto il cibo si devono usare esclusivamente sacchetti adatti al sottovuoto, resistenti alla cottura e utilizzabili anche per la surgelazione. Al momento dell'acquisto verifica il tempo di utilizzo prescritto (tempo di cottura per un utilizzo).
- Attieniti alle temperature indicate nella ricetta e nelle istruzioni per l'uso. Non usare mai temperature più elevate.
- Utilizza il Copri Lame esclusivamente con temperature fino a massimo 100 °C. Non usare mai la funzione Varoma® o la temperatura massima in combinazione con il Copri Lame.
- Se, mentre cucini, ti accorgi che il foro del coperchio del boccale è ostruito, stacca la spina di Thermomix®. **Non** toccare i comandi.

Pericolo di lesioni a causa di accessori non idonei!

L'uso di apparecchi ausiliari, accessori o oggetti non distribuiti ufficialmente o venduti da Vorwerk, così come l'uso di componenti danneggiati o incompatibili, può causare incendio, shock elettrici o lesioni.

- Utilizza esclusivamente gli accessori originali raccomandati Vorwerk.
- Utilizza il Copri Lama esclusivamente in Thermomix® TM6 o TM5 e non in modelli precedenti.
- Non modificare il Copri Lama.
- Non utilizzare il Copri Lama se è danneggiato.

Danni materiali a causa di uso non conforme!

Se durante il funzionamento il Copri Lama viene a contatto con il gruppo coltelli o altri accessori, può rompersi.

- Assicurati che il Copri Lama sia regolarmente montato sul gruppo coltelli, prima di impostare la velocità.
- Non superare mai la **velocità 1** e usa esclusivamente il funzionamento in **senso antiorario**.
- Non usare il Copri Lama in combinazione con altri accessori all'interno del boccale, quali ad es. la farfalla o il cestello.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare il Copri Lama. Rispetta sempre le indicazioni della ricetta sul tipo e la quantità di ingredienti.

Danni all'apparecchio a causa di pulizia non conforme e inosservanza delle avvertenze per cottura prolungata!

Se il boccale e il gruppo coltelli restano per un tempo prolungato sotto l'azione dell'acqua, di altri liquidi o di resti di alimenti, possono rovinarsi.

- Provedi sempre alla pulizia tempestiva dei componenti dopo l'uso.
- In particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare il sistema di guarnizioni del supporto lame.
- A seconda delle caratteristiche dell'acqua, durante la cottura prolungata (Cottura lenta, Cottura sottovuoto, Fermentazione) si potrebbe ossidare il boccale. Perciò segui le avvertenze riguardo all'aggiunta di ingredienti particolari (ad es. succo di limone) al liquido di cottura.


2.2 STRUTTURA DELLE AVVERTENZE DI PERICOLO

Le avvertenze di pericolo in questo manuale sono evidenziate per mezzo di simboli di sicurezza e formule di avvertimento. Il simbolo e la formula di avvertimento ti segnalano la gravità del pericolo.

Struttura delle avvertenze di pericolo

Le avvertenze di pericolo che precedono ogni operazione sono rappresentate come segue:

AVVERTENZA



Tipo e origine del pericolo

Spiegazione del tipo e dell'origine del pericolo/ conseguenze

- Provedimenti per evitare il pericolo

SIGNIFICATO DELLE FORMULE DI AVVERTIMENTO

AVVERTENZA	Pericolo di morte o pericolo di lesioni gravi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
ATTENZIONE	Pericolo di lesioni lievi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
NOTA	Danni materiali, se la situazione pericolosa non viene evitata.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI DI SICUREZZA



Avvertenza di pericolo con indicazione della gravità del pericolo



Avviso di danni materiali

2.3 OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE

Per garantire il perfetto funzionamento dell'apparecchio e degli accessori Vorwerk è necessario attenersi a quanto segue:

1. Rispetta le istruzioni per l'uso e tutta la relativa documentazione.
2. Conserva le istruzioni vicino all'apparecchio.
3. Fai riparare tempestivamente dal Produttore eventuali danni.

3 UTILIZZO CONFORME

Utilizza l'accessorio solo in modo appropriato e secondo le disposizioni, al fine di evitare pericoli a te stesso o a terzi e danni all'accessorio o altri danni materiali.

Il Copri Lama è un accessorio per Thermomix® TM6 e Thermomix® TM5 ed è destinato all'uso domestico.

Con il Copri Lama puoi cuocere gli alimenti a temperature fino a massimo 100 °C nel boccale, senza contatto con il gruppo coltelli. La cottura delicata degli alimenti è possibile con sacchetto sottovuoto immerso in acqua a bassa temperatura (Cottura sottovuoto) oppure direttamente in liquido (Cottura lenta). Con una quantità sufficiente di liquido, il Copri Lama può essere utilizzato anche in ricette per le quali il volume del cestello sarebbe insufficiente, o comunque quando è opportuno che gli alimenti non siano a contatto con il gruppo coltelli.

L'accessorio è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non può essere usato da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto. In ogni caso tieni i bambini lontani dall'apparecchio, quando è in funzione.

Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.

L'accessorio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienza e/o conoscenze se sono supervisionate o sono state informate riguardo al suo uso sicuro e se capiscono i rischi che ne derivano.

Non sono consentiti usi diversi dall'utilizzo conforme. Il Produttore non risponde di eventuali danni derivanti da uso diverso. In caso di modifiche tecniche al prodotto, la garanzia decade.

Durante qualsiasi lavoro con Thermomix® e con l'accessorio è necessario attenersi a tutta la documentazione pertinente e alle indicazioni sul display. In caso di operazioni inappropriate il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti.

4 UTILIZZO

Il Copri Lama è un accessorio in plastica che viene posizionato sopra il gruppo coltelli. Con il Copri Lama puoi cuocere gli alimenti in modo delicato.

AVVERTENZA



Pericolo di lesioni a causa di accessori non idonei!

L'uso di apparecchi ausiliari, accessori o oggetti non distribuiti ufficialmente o venduti da Vorwerk, così come l'uso di componenti danneggiati o incompatibili, può causare incendio, shock elettrici o lesioni.

- Utilizza esclusivamente gli accessori originali raccomandati Vorwerk.
- Utilizza il Copri Lama esclusivamente in Thermomix® TM6 o TM5 e non in modelli precedenti.
- Non modificare il Copri Lama.
- Non utilizzare il Copri Lama se è danneggiato.

AVVERTENZA



Rischi per la salute a causa di proliferazione di microrganismi patogeni!

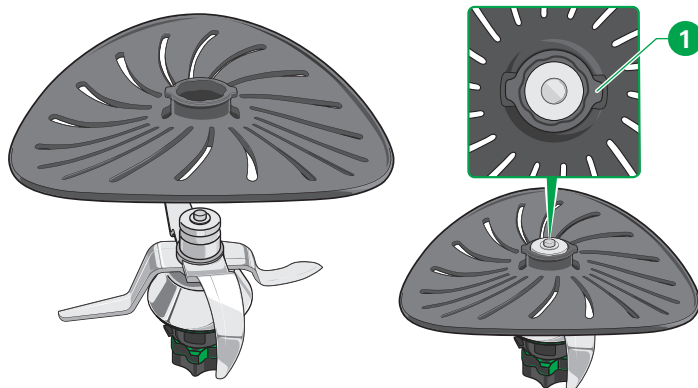
Con la Cottura lenta o la Cottura sottovuoto gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura e ciò potrebbe portare a una proliferazione di microrganismi.

- Presta attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Rispetta con precisione le indicazioni della ricetta (temperatura e tempo).
- Fai in modo che, non appena ultimata la ricetta, la preparazione venga consumata subito.
- Dopo la Cottura sottovuoto, fai rosolare brevemente in padella la carne e il pollame. Ciò riduce la possibilità di formazione di microrganismi sulla superficie del cibo.

Note Ricorda che:

1. La velocità deve essere impostata al massimo su 1.
2. Il Copri Lame deve essere usato solo con funzionamento in senso antiorario.

4.1 APPLICARE IL COPRI LAME



1. Applica il Copri Lama dall'alto sul gruppo coltelli.
Il lato con i due punti di presa (1) deve essere rivolto verso l'alto.
2. Assicurati che il Copri Lama sia agganciato correttamente.

4.2 COTTURA SOTTOVUOTO CON IL COPRI LAME

1. Assicurati che il Copri Lama sia agganciato bene, vedi [Applicare il Copri Lama](#) [▶ 76].
2. Versa nel boccale la quantità di acqua indicata nella ricetta. Assicurati che l'acqua compreso il sacchetto non superi la tacca "max": prova a introdurre parzialmente il sacchetto nell'acqua, poi eventualmente riduci la quantità di acqua.

3. Metti gli eventuali ingredienti aggiuntivi richiesti, seguendo le istruzioni sul display.
4. Imposta sul display del Thermomix® la temperatura desiderata.
5. Imposta sul display del Thermomix® il senso di rotazione antiorario.
6. Imposta sul display del Thermomix® la velocità al massimo su 1.
⇒ *L'acqua nel boccale viene portata alla temperatura desiderata.*
7. Una volta raggiunta la temperatura dell'acqua richiesta per la cottura, introdurre il sacchetto sottovuoto nel boccale.
8. Imposta sul display del Thermomix® il tempo di cottura desiderato.
9. Imposta sul display del Thermomix® il senso di rotazione antiorario.
10. Imposta sul display del Thermomix® la velocità al massimo su 1.
⇒ *La cottura inizia.*

4.2.1 TOGLIERE IL COPRI LAME

AVVERTENZA



Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Gli schizzi di ingredienti caldi (liquidi o solidi) possono provocare ustioni.

- Il sacchetto per cottura sottovuoto con l'ingrediente e l'acqua non devono mai superare il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Togli con prudenza il sacchetto per sottovuoto caldo.
- Procedi con attenzione quando travasi gli alimenti dopo la Cottura lenta. Il Copri Lama non è fissato e quando versi gli alimenti potrebbe cadere e provocare schizzi.

Nota Ricorda che il Copri Lama è semplicemente appoggiato sul gruppo coltelli. Ad es. mentre si versa l'acqua, il Copri Lama può staccarsi dal gruppo coltelli e uscire dal boccale.

1. Al termine del tempo di cottura e raffreddamento estrai il boccale dal corpo macchina.
2. Togli il coperchio dal boccale.
3. Estrai con prudenza dal boccale il sacchetto per sottovuoto caldo, servendoti di una pinza da cucina o di un altro utensile da cucina adatto.

4. Svuota l'acqua dal boccale.
5. Afferra con attenzione il Copri Lama al centro e tiralo verso l'alto per staccarlo dal gruppo coltelli.

4.3 COTTURA LENTA CON IL COPRI LAME

1. Assicurati che il Copri Lama sia agganciato bene, vedi [Applicare il Copri Lama \[▶ 76\]](#).
 2. Versa nel boccale gli ingredienti indicati nella ricetta. Controlla di non superare il livello massimo di capacità.
 3. Imposta sul display di Thermomix® il tempo e la temperatura desiderati.
 4. Imposta sul display di Thermomix® il senso di rotazione antiorario.
 5. Imposta sul display di Thermomix® la velocità al massimo su 1.
- ⇒ *La cottura inizia.*

4.3.1 TOGLIERE IL COPRI LAME

AVVERTENZA



Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Gli schizzi di ingredienti caldi (liquidi o solidi) possono provocare ustioni.

- Procedi con attenzione quando travasi gli alimenti dopo la Cottura lenta. Il Copri Lame non è fissato e quando versi gli alimenti potrebbe cadere e provocare schizzi.

Nota Ricorda che il Copri Lame è semplicemente appoggiato sul gruppo coltelli. Ad es. mentre travasi gli alimenti, può staccarsi dal gruppo coltelli e uscire dal boccale.

1. Al termine del tempo di cottura e raffreddamento estrai il boccale dal corpo macchina.
2. Togli il coperchio dal boccale.
3. Con un mestolo preleva gli alimenti dal boccale.
4. Togli il Copri Lame solo dopo che il contenuto residuo si è raffreddato. Afferra con attenzione il Copri Lame al centro e tiralo verso l'alto per staccarlo dal gruppo coltelli.
5. In alternativa puoi trasferire con cura il cibo in una ciotola o zuppiera. Tieni presente che il Copri Lame può cadere insieme al cibo nella zuppiera. In questo caso lo potrai togliere servendoti con cura di una pinza da cucina o di un altro utensile da cucina adatto.

5 PULIZIA

Note Il Copri Lama è lavabile in lavastoviglie.

1. Posiziona il Copri Lama liberamente nel cestello superiore della lavastoviglie, per evitare che si deformi a causa delle temperature troppo elevate o del peso di altri oggetti.
2. In alternativa puoi lavare il Copri Lama anche a mano, preferibilmente con una spazzola per stoviglie.

Nota Pulisci a fondo il Copri Lama dopo ogni utilizzo.

6 SERVIZIO CLIENTI

Per maggiori informazioni sul Centro Assistenza di zona, contatta il tuo Incaricato/a alla Vendita Thermomix®, il Distributore ufficiale Vorwerk nel tuo paese, oppure consulta <https://thermomix.vorwerk.com>.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

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

PRODUTTORE

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Germania

www.vorwerk-elektrowerke.de

7 GARANZIA PER DIFETTI MATERIALI

Eventuali riparazioni di Thermomix® e degli accessori dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Vorwerk Point o Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk.

Utilizza solo accessori forniti in dotazione con Thermomix® o accessori originali Vorwerk Thermomix®. Non utilizzare mai Thermomix® con componenti o apparecchi che non sono stati forniti da Vorwerk Thermomix® per Thermomix®. In caso contrario decade il diritto alla garanzia per difetti materiali.

8 SMALTIMENTO

Gli accessori originali Vorwerk sono costituiti per la maggior parte da materie prime riciclabili. Gli accessori possono essere smaltiti consegnandoli ai centri di raccolta.

Gli accessori non devono esser smaltiti con i rifiuti domestici.

1. Fai in modo che gli accessori siano conferiti allo smaltimento in modo conforme.
2. Rispetta le norme vigenti a livello nazionale.





thermomix



VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39

CH-8832 Wollerau