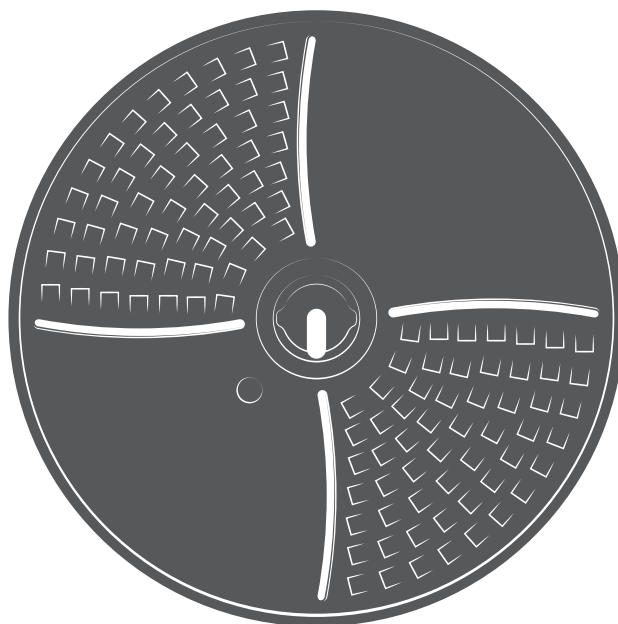


thermomix

Blade Cover &
Peeler



Accesorio Cubrecuchillas y Pelador / Couver-lame éplucheur

Manual de instrucciones / Manuel d'utilisation

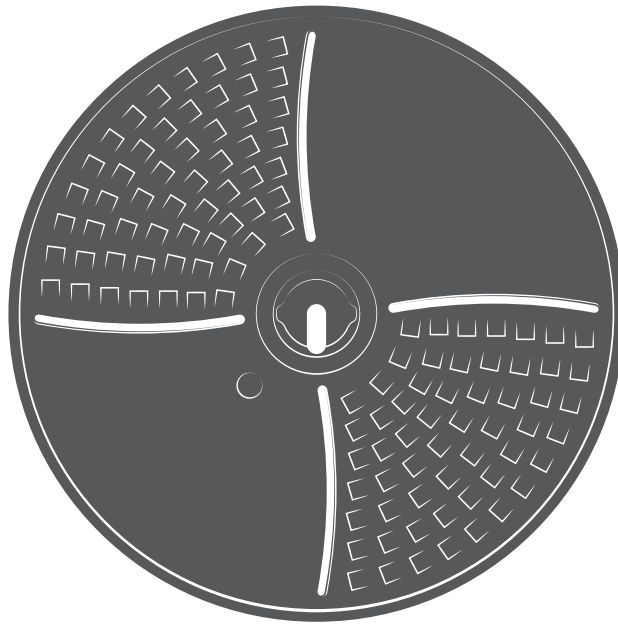
ES FR • V 2.0 • 26290 12/21

VORWERK

Español	3
Français	33

thermomix
Accesorio
Cubrecuchillas y
Pelador

es



Manual de instrucciones



Guía de bienvenida digital

Para saber más sobre el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador e inspirarse con consejos, consulte nuestra guía de bienvenida digital. Aquí también encontrará ayuda sobre cómo instalarlo correctamente.

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.....	6
1.1	Descripción del producto	6
1.2	Conservación de los documentos	8
2	Utilización conforme a lo previsto	9
3	Para su seguridad	11
3.1	Peligros e indicaciones de seguridad.....	11
3.2	Estructura de las indicaciones de advertencia.....	17
3.3	Obligaciones del usuario	18
4	Manejo	19
4.1	Colocación del accesorio.....	21
4.2	Pelado de alimentos	22
4.3	Cocción Al Vacío	23
4.3.1	Retirada del accesorio	24
4.4	Cocción Lenta.....	25
4.4.1	Retirada del accesorio	25
5	Limpieza	27
6	Atención al cliente	28
7	Garantía.....	29
8	Reciclado.....	30
9	Fabricante	31

1 Antes de empezar

Como usuario de Thermomix® ya conoce los modelos TM6 y TM5 y sus accesorios.

Con este manual sabrá cómo utilizar el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador para su Thermomix® TM6 o TM5.

1. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador por primera vez.
2. Lea y observe también el manual de instrucciones que se suministra con el Thermomix® TM6 o TM5.

En caso de no tener a mano el manual de instrucciones, encontrará todos los manuales en línea, en:
<https://thermomix.vorwerk.es>.

Guía de bienvenida digital



Para saber más sobre el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador e inspirarse con consejos, consulte nuestra guía de bienvenida digital. Aquí también encontrará ayuda sobre cómo instalarlo correctamente.

1.1 Descripción del producto

Su nuevo Accesorio Cubrecuchillas y Pelador evita que la comida entre en contacto con el juego de cuchillas del interior del vaso.

Función de pelador

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

Cocción a baja temperatura y cocción lenta

El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador también protege los alimentos del 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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador 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. Este respetuoso método evita que se quemen los alimentos y el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador impide que la comida se triture con el juego de cuchillas.

Compatibilidad

El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador puede utilizarse en el Thermomix® TM6 así como en el Thermomix® TM5.

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

1.2 Conservación de los documentos

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

2 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.

- Condiciones de uso** El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador es un accesorio para el Thermomix® TM6 y el Thermomix® TM5, y es apto para uso doméstico o similar.
- Utilización conforme a lo previsto** El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador sirve para cubrir el juego de cuchillas en el vaso. Se utiliza **girando el selector sin función de calentamiento a velocidad 4 como máximo** para pelar ingredientes, como patatas, en el vaso.
- Además, con el accesorio se cocinan los alimentos a temperaturas de hasta 100 °C en el vaso evitando el contacto con 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 accesorio también se puede utilizar para recetas en las que el cestillo supone un volumen demasiado pequeño o cuando los alimentos básicamente no deben entrar en contacto con el juego de cuchillas. Cuando cocine ingredientes, utilice el accesorio con **función de calentamiento a velocidad 1 como máximo en giro inverso**.
- Círculo de personas** El accesorio ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto.

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

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

No deje que los niños jueguen con el accesorio.

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

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

Observar las instrucciones En todos los trabajos que se realicen en 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.

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

3 Para su seguridad

En Vorwerk siempre velamos por la seguridad de nuestros productos.

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

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

3.1 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.
- En muchos casos, la carne y las aves deben dorarse brevemente después de la cocción al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos. Aténgase a las recetas de Vorwerk Thermomix® para minimizar el riesgo.

¡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.
- Si, a pesar de todo, se dañara algún accesorio, no siga utilizándolo 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 o se someten a una carga excesiva, pequeñas esquirlas o bordes afilados podrían causar lesiones, especialmente si se ingieren las esquirlas junto con la comida.

- Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla del aparato.
- Asegúrese de que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador esté debidamente colocado y encajado sobre el juego de cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- Después del uso, controle si los accesorios presentan daños.
- Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños, deseche los alimentos y contacte con el servicio técnico o con su Agente Comercial de Thermomix® para reemplazar el accesorio.
- No introduzca alimentos congelados en la bolsa de cocción Al Vacío.
- No utilice el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador **en ningún caso** junto con tarros de cristal, aunque estos puedan ser aptos para la cocción Al Vacío en una olla (p. ej., tarros para conservas o frascos Mason). Existe el peligro de que los frascos puedan romperse.

¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de comida!

Pueden 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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador no está sujeto fijamente, con lo que puede caerse al verter los alimentos y salpicar.

es

¡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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador 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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador.
- 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 ni vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.**
- Utilice exclusivamente los accesorios originales de Vorwerk recomendados.
 - Utilice el accesorio exclusivamente en el Thermomix® TM6 o TM5, y nunca en modelos anteriores.
 - No modifique el accesorio.
 - No utilice nunca el accesorio si está dañado.
- ¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!**
- Si el vaso está demasiado lleno, puede hacer que todo el aparato se mueva. El aparato puede caerse y causarle daños.**
- Respete las cantidades especificadas y no seleccione en ningún caso una velocidad superior a 4.
- ¡Peligro de quemaduras por metal caliente!**
- El accesorio se calienta durante la preparación de comida caliente. Por ello puede quemarse al tocarlo.**
- Retire con cuidado el accesorio.
 - Sujete el accesorio solo por el inserto de plástico.
 - No toque las partes metálicas.
- ¡Peligro de lesiones!**
- El uso del Accesorio Cubrecuchillas y Pelador puede hacer que se mueva el aparato.**
- Utilice la función de pelado solo bajo supervisión.
 - En el caso del Thermomix® TM5, utilice el cestillo en lugar del cubilete TM5, ya que el cubilete puede soltarse.
- ¡Riesgo de lesiones debido a la superficie rugosa!**
- La superficie del Accesorio Cubrecuchillas y Pelador es rugosa y puede lastimarse con ella.**
- Tenga cuidado al limpiar manualmente el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador.

¡Problemas de salud por restos de materiales del proceso de fabricación!

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

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

¡Daños materiales por uso indebido!

Si el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador entra en contacto con las cuchillas u otros accesorios durante el funcionamiento, se puede romper o puede causar daños en el vaso y el juego de cuchillas.

- Asegúrese de que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador esté debidamente colocado y encajado sobre el juego de cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- No seleccione en ningún caso una **velocidad superior a 4**.
- No utilice el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador junto con otros accesorios en el vaso, como la mariposa o el cestillo.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador. 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.

3.2 Estructura de las indicaciones de advertencia

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

Estructura de las indicaciones de advertencia

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 advertencia con aviso de la gravedad del peligro



Aviso sobre daños materiales

3.3 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.

4 Manejo

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

¡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.
- En muchos casos, la carne y las aves deben dorarse brevemente después de la cocción al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos. Aténgase a las recetas de Vorwerk Thermomix® para minimizar el riesgo.

¡ADVERTENCIA!




¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!

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

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

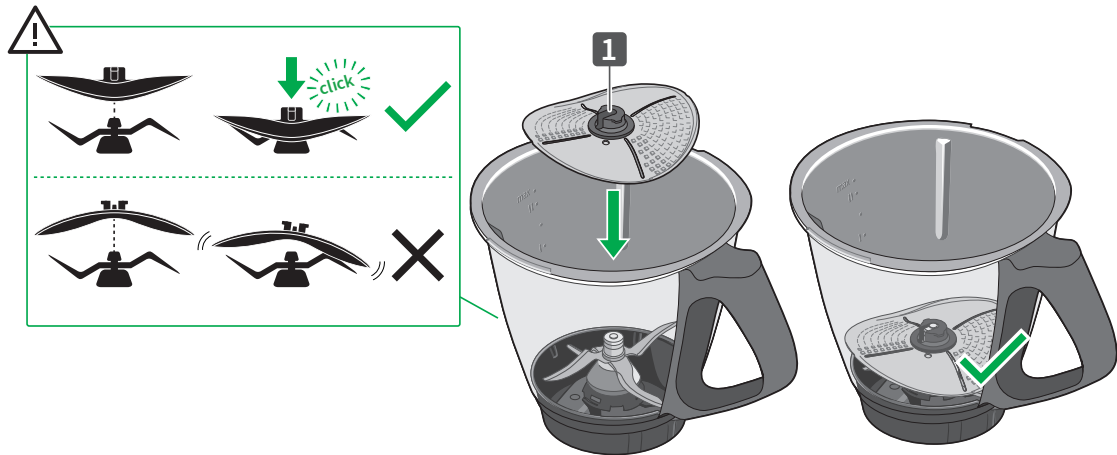
Velocidades máximas

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Hay diferentes velocidades máximas para diferentes funciones:
 - Función de pelado (gire el selector 

20

4.1 Colocación del accesorio



es



Colocación correcta del accesorio

1. **Agarre** el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador por **el inserto de plástico (1)** y colóquelo sobre el juego de cuchillas **desde arriba**. **Coloque las ondas curvadas hacia arriba sobre las hojas curvadas hacia arriba.**
2. Fije el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador sobre el juego de cuchillas presionándolo hacia abajo hasta que encaje en su lugar **de forma audible**.
3. Compruebe si el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador está bien acoplado.
Para ello, tire del Accesorio Cubrecuchillas y Pelador ligeramente hacia arriba. Si no se puede levantar fácilmente, significa que está colocado correctamente.

4.2 Pelado de alimentos


¡PRECAUCIÓN!





¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!

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

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

1. Asegúrese de que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador esté correctamente asentado (consulte [Colocación del accesorio \[▶ 21\]](#)).
2. Llene el vaso con la cantidad de alimentos indicada en la receta (máx. 800 g de verduras).
3. Añada 600 g de agua al vaso. Asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima de llenado.
4. No ajuste **ninguna** temperatura.
5. Utilice el giro a la derecha .
6. Gire el selector para poner en marcha el Thermomix®. Aumente lentamente la velocidad hasta 4 como máximo.

4.3 Cocción Al Vacío

1. Asegúrese de que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador esté correctamente asentado (consulte [Colocación del accesorio \[▶ 21\]](#)).
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. Retire la bolsa del vaso antes de calentar el agua.
4. Dado el caso, agregue lo que haga falta. Para ello, siga las instrucciones de la pantalla.
5. Ajuste la temperatura deseada (máx. 100 °C).
6. Seleccione el sentido de giro inverso .
7. Ajuste la velocidad a máx. 1.
⇒ *El agua del vaso se calentará hasta alcanzar la temperatura de cocción deseada.*
8. En cuanto el agua alcance la temperatura de cocción deseada, inserte la bolsa al vacío en el vaso.
9. Ajuste el tiempo de cocción deseado.
10. Seleccione el sentido de giro inverso .
11. Ajuste la velocidad a máx. 1.
⇒ *Se iniciará el proceso de cocción.*

4.3.1 Retirada del accesorio

¡ADVERTENCIA!



¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de comida!

Pueden 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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador no está sujeto fijamente, con lo que puede caerse al verter los alimentos y salpicar.

Nota Tenga en cuenta que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador 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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador con cuidado por el medio y tire de él hacia arriba para sacarlo del juego de cuchillas.

4.4 Cocción Lenta

1. Asegúrese de que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador esté correctamente asentado (consulte [Colocación del accesorio \[▶ 21\]](#)).
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.
4. Seleccione el sentido de giro inverso .
5. Ajuste la velocidad a máx. 1.
⇒ *Se iniciará el proceso de cocción.*

4.4.1 Retirada del accesorio

¡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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador 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 Accesorio Cubrecuchillas y Pelador hasta que se haya enfriado el contenido restante. Sujete el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador 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. Tenga precaución ya que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador pueda caer 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

El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador se puede lavar en el lavavajillas.

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

¡PRECAUCIÓN!



¡Riesgo de lesiones debido a la superficie rugosa!

La superficie del Accesorio Cubrecuchillas y Pelador es rugosa y puede lastimarse con ella.

- Tenga cuidado al limpiar manualmente el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador.

Nota Lave el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador a fondo después de cada uso.

6 Atención al cliente

Servicio de Atención al Cliente de Thermomix®

De lunes a viernes de 09:00 a 20:00

Teléfono: +34 918 31 19 12

Correo electrónico: atencion.cliente@vorwerk.es

Servicio Técnico de Vorwerk

Entre en la página www.thermomix.es para saber cuál es el Servicio Técnico de Vorwerk más próximo a su domicilio.

Vorwerk España M.S.L S.C

Avda Arroyo del Santo 7, 28042 Madrid

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

<https://thermomix.vorwerk.com>.

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

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.

es

8 Reciclado

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.

9 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

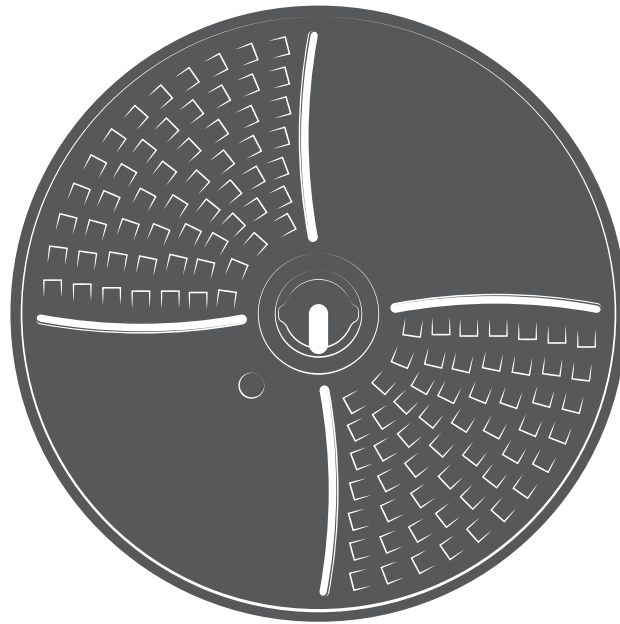
Alemania

es

thermomix

Couvre-lame
éplucheur

fr



Manuel d'utilisation



Welcome-Booklet numérique

Consultez le Welcome-Booklet numérique pour en savoir plus sur votre Couver-lame éplucheur et pour vous inspirer et découvrir plein d'astuces.

Vous y trouverez également de l'aide pour une mise en place correcte.

Copyright

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

Sommaire

1	Avant la première utilisation	36
1.1	Description du produit.....	36
1.2	Conservation des documents.....	38
2	Utilisation conforme	39
3	Pour votre sécurité.....	42
3.1	Risques et consignes de sécurité	42
3.2	Affichage des avertissements.....	49
3.3	Obligations de l'utilisateur	50
4	Utilisation	51
4.1	Insérer l'accessoire	53
4.2	Fonction d'épluchage	54
4.3	Cuisson sous-vide	54
4.3.1	Retirer l'accessoire.....	56
4.4	Cuisson lente.....	57
4.4.1	Retirer l'accessoire.....	57
5	Nettoyage	59
6	Service clients	60
7	Garantie/responsabilité pour défauts matériels.....	61
8	Recyclage.....	62
9	Fabricant	63

1 Avant la première utilisation

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

Le présent manuel a pour objectif de vous familiariser avec l'utilisation du Couver-lame éplucheur pour votre Thermomix® TM6 ou TM5.

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation associé avant la première utilisation du Couver-lame éplucheur.
2. Lisez et observez également le manuel d'utilisation du Thermomix® TM5 ou TM6 fourni avec l'appareil.
Si vous n'avez pas le manuel d'utilisation sous la main, vous pouvez consulter toutes les instructions en ligne sous <https://www.vorwerk.fr/thermomix/page-daccueil/>.

Welcome-Booklet numérique



Consultez le Welcome-Booklet numérique pour en savoir plus sur votre Couver-lame éplucheur et pour vous inspirer et découvrir plein d'astuces.

Vous y trouverez également de l'aide pour une mise en place correcte.

1.1 Description du produit

Votre nouveau Couver-lame éplucheur couvre l'ensemble couteaux dans le bol de mixage.

Fonction d'épluchage

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

Fonction cuisson lente et cuisson sous vide

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

À l'aide de ces méthodes de cuisson, viandes et poissons restent tendres et juteux, et les légumes conservent 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 Couver-lame éplucheur 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 Couver-lame éplucheur évite aux aliments en cours de cuisson d'être hachés.

Compatibilité

Le Couver-lame éplucheur s'utilise aussi bien avec le Thermomix® TM6 qu'avec le Thermomix® TM5.

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

1.2 Conservation des documents

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

2 Utilisation conforme

Les accessoires ne doivent être utilisés que pour l'application pour laquelle ils ont été prévus afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur ou des tiers ainsi que tout endommagement des accessoires et d'autres biens.

- Conditions d'utilisation** Le Couvre-lame éplucheur est un accessoire du Thermomix® TM6 et Thermomix® TM5 et destiné à l'usage domestique ou un usage similaire.
- Utilisation conforme** Avec l'accessoire Couvre-lame éplucheur vous couvrez l'ensemble couteaux dans le bol de mixage. Vous l'utilisez **en sens standard sans la fonction Chauffe à vitesse 4 au maximum**, pour éplucher des ingrédients tels que les pommes de terre dans le bol de mixage.
- En outre, avec cet accessoire, vous cuisez des aliments dans le bol de mixage à des températures maximales de 100 °C sans contact avec l'ensemble couteaux. Les aliments peuvent être cuits en douceur à basse température dans un sac adapté, plongé dans l'eau (cuisson sous-vide) ou dans un bouillon (cuisson lente). Avec une quantité de liquide suffisante, l'accessoire peut également être utilisé pour préparer des recettes dont le volume excède celui du panier cuisson ou lorsque les aliments ne doivent pas entrer en contact avec l'ensemble couteaux. Lorsque vous cuisez des ingrédients, utilisez l'accessoire **avec la fonction Chauffe à vitesse 1 au maximum en Sens inverse**.
- Groupe d'utilisateurs** Les accessoires sont exclusivement destinés à une utilisation par des adultes. Ils ne doivent pas être utilisés par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte.

fr

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

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

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

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

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

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

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

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

fr

3 Pour votre sécurité

La sécurité est le critère commun à tous les produits Vorwerk.

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

Remarque Votre accessoire Couvre-lame éplucheur a été conçu pour l'utilisation exclusive avec le Thermomix® TM6 et le Thermomix® TM5 et ne doit pas être utilisé avec les modèles de Thermomix antérieurs.

3.1 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.
- Dans de nombreux cas, il faut faire revenir brièvement la viande et la volaille après la cuisson sous vide pour réduire le nombre de germes pathogènes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits. Respectez les recettes Vorwerk Thermomix® pour réduire le risque au maximum.

Mise en danger de la santé due à des accessoires !

En principe, les accessoires du Thermomix® ont été conçus pour l'utilisation spécifique sur ou avec le 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.
- 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 ou s'ils sont soumis à des contraintes excessives, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des bouts tranchants, notamment si les éclats sont avalés avec les aliments préparés.

- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Assurez-vous que le Couvre-lame éplucheur est correctement placé sur l'ensemble couteaux et qu'il est enclenché avant de régler la vitesse.
- Vérifiez après chaque utilisation que les accessoires ne sont pas endommagés.
- Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés, jetez les aliments et contactez le service clients ou votre conseiller/ conseillère Thermomix® pour remplacer les accessoires.
- Ne remplissez pas le sachet sous-vide d'aliments congelés.
- N'utilisez **jamais** le Couvre-lame éplucheur 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). Les bocaux risquent de se casser.

fr

**Risque de brû-
lure en cas de
projection d'ali-
ments chauds !**

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 Couvre-lame éplucheur 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 haute température, Varoma®) 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 l'accessoire 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.

fr

Risque de blessure dû à des accessoires inappropriés !	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez uniquement les accessoires Vorwerk originaux recommandés. • Utilisez l'accessoire exclusivement avec le Thermomix® TM6 ou TM5 mais jamais avec des modèles de générations antérieures. • Ne modifiez pas l'accessoire. • N'utilisez jamais l'accessoire s'il est endommagé.
Risque de blessure dû à la chute de l'appareil !	<p>Un remplissage excessif du bol de mixage peut entraîner le déplacement de l'ensemble de l'appareil. L'appareil risque de tomber et de vous blesser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respectez les quantités indiquées et ne dépassez en aucun cas la vitesse 4.
Risque de brûlure au contact du métal très chaud !	<p>L'accessoire se réchauffe lors de la préparation d'aliments chauds. Vous risquez de vous brûler au contact avec l'accessoire chaud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirez l'accessoire avec précaution. • Tenez l'accessoire uniquement par l'insert en plastique. • Ne touchez pas les pièces métalliques.
Risque de blessure !	<p>L'utilisation du Couver-lame éplucheur peut entraîner un déplacement de l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez la fonction d'épluchage que sous surveillance. • Pour le Thermomix® TM5, utilisez le panier cuisson au lieu du gobelet doseur TM5, car le gobelet doseur peut se détacher.
Risque de blessure dû à la surface rugueuse !	<p>La surface du Couver-lame éplucheur est rugueuse et peut vous blesser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soyez prudents lorsque vous nettoyez le Couver-lame éplucheur à la main.

Atteintes à la santé dues aux résidus de production !

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

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

Dompage matériel dû à une utilisation non conforme !

Si le Couver-lame éplucheur entre en contact avec l'ensemble couteaux ou d'autres accessoires en fonctionnement, il risque de se casser ou d'endommager le bol de mixage et l'ensemble couteaux.

- Assurez-vous que le Couver-lame éplucheur est correctement placé sur l'ensemble couteaux et qu'il est enclenché avant de régler la vitesse.
- Ne dépassez en aucun cas la **vitesse 4.**
- N'utilisez pas le Couver-lame éplucheur 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 Couver-lame éplucheur. Suivez toujours les indications de la recette concernant la nature et la quantité des aliments à cuire.

fr

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 surtout 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.

3.2 Affichage 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 toute 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-clés

AVERTISSEMENT	Danger de mort ou risque de blessures graves, si cette mise en danger n'est pas évitée.
ATTENTION	Risque de blessures légères, si cette mise en danger n'est pas évitée.
REMARQUE	Domage matériel, si cette mise en danger n'est pas évitée.

Signification des symboles de sécurité



Avertissement avec indication de la gravité du danger



Indication d'un dommage matériel

3.3 Obligations de l'utilisateur

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

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

4 Utilisation

Le Couvre-lame éplucheur consiste en un disque en acier inoxydable avec un insert en plastique qui se place sur l'ensemble couteaux. Avec le Couvre-lame éplucheur vous pouvez éplucher les ingrédients, comme les pommes de terre, en sens standard et cuire doucement les aliments en sens inverse.

fr

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).
- Veillez à consommer les aliments cuisinés directement après leur préparation.
- Dans de nombreux cas, il faut faire revenir brièvement la viande et la volaille après la cuisson sous vide pour réduire le nombre de germes pathogènes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits. Respectez les recettes Vorwerk Thermomix® pour réduire le risque au maximum.

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

Vitesses maximales

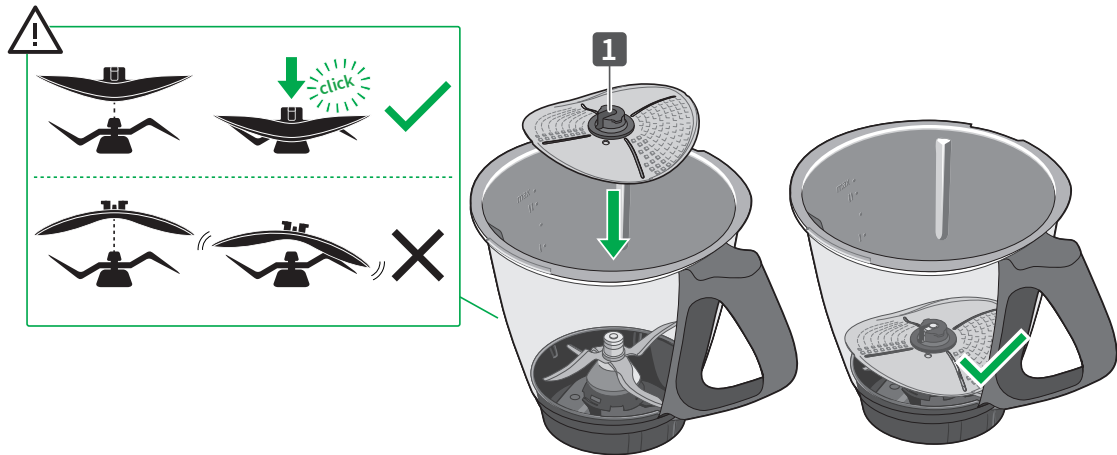
Veillez observer ce qui suit :

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

Température maximale

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

4.1 Insérer l'accessoire



fr



Mise en place correcte de l'accessoire

1. Saisissez le Couvre-lame éplucheur par l'insert en plastique (1) et placez-le d'en haut sur l'ensemble couteaux. Placez les parties galbées vers le haut au-dessus des lames incurvées vers le haut.
2. Fixez le Couvre-lame éplucheur sur l'ensemble couteaux en le poussant vers le bas jusqu'à qu'il s'enclenche de manière audible.
3. Vérifiez que le Couvre-lame éplucheur est correctement accroché. Pour cela, tirez le Couvre-lame éplucheur légèrement vers le haut. S'il ne se laisse pas facilement soulever, c'est qu'il est correctement positionné.

4.2 Fonction d'épluchage


ATTENTION



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



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

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

1. Veillez à ce que le Couvre-lame éplucheur soit correctement mis en place, voir [Insérer l'accessoire](#) [► 53].
2. Mettez les aliments indiqués dans la recette dans le bol de mixage (800g de légumes maximum).
3. Ajoutez de l'eau (600g). Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale.
4. Ne réglez **pas** de température.
5. Restez en sens standard .
6. Tournez le sélecteur pour démarrer le Thermomix®. Augmentez lentement la vitesse jusqu'à la vitesse 4 au maximum.

4.3 Cuisson sous-vide

1. Veillez à ce que le Couvre-lame éplucheur soit correctement mis en place, voir [Insérer l'accessoire](#) [► 53].

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. Retirez le sac du bol de mixage avant de faire chauffer l'eau.
4. Ajoutez les ingrédients supplémentaires éventuellement requis en suivant les instructions affichées sur l'écran.
5. Réglez la température souhaitée (100 °C au maximum).
6. Réglez le sens de rotation sur Sens inverse .
7. Réglez la vitesse à 1 au maximum.
⇒ *L'eau contenu dans le bol de mixage est chauffée à la température de cuisson souhaitée.*
8. Lorsque la température choisie est atteinte, placez le sac sous-
vide scellé dans le bol de mixage.
9. Réglez la durée souhaitée.
10. Réglez le sens de rotation sur Sens inverse .
11. Réglez la vitesse à 1 au maximum.
⇒ *La cuisson démarre.*

4.3.1 Retirer l'accessoire

AVERTISSEMENT



Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds !

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 Couvercle-lame éplucheur 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 Couvercle-lame éplucheur est uniquement posé sur l'ensemble couteaux. Il peut se détacher de l'ensemble couteaux et tomber du bol de mixage lorsque vous videz l'eau, par exemple.

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

5. Saisissez le centre du Couvre-lame éplucheur avec précaution et tirez-le vers le haut pour le retirer de l'ensemble couteaux.

4.4 Cuisson lente

1. Veillez à ce que le Couvre-lame éplucheur soit correctement mis en place, voir [Insérer l'accessoire](#) [▶ 53].
2. Mettez les aliments indiqués dans la recette dans le bol de mixage. Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale.
3. Réglez la durée et la température souhaitées (100 °C au maximum).
4. Réglez le sens de rotation sur Sens inverse .
5. Réglez la vitesse à 1 au maximum.
⇒ *La cuisson démarre.*

fr

4.4.1 Retirer l'accessoire

AVERTISSEMENT



Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds !

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 Couvre-lame éplucheur 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 Couvre-lame éplucheur qu'une fois le contenu restant refroidi. Saisissez le centre du Couvre-lame éplucheur 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 Couvre-lame éplucheur peut tomber dans le plat avec les aliments. Retirez-le alors avec précaution à l'aide d'une pince de cuisine ou de tout autre ustensile de cuisine approprié.

5 Nettoyage

Le Couver-lame éplucheur peut être lavé au lave-vaisselle.

1. Prenez soin de mettre le Couver-lame éplucheur 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 Couver-lame éplucheur à la main en utilisant une brosse à vaisselle.

fr

ATTENTION



Risque de blessure dû à la surface rugueuse !

La surface du Couver-lame éplucheur est rugueuse et peut vous blesser.

- Soyez prudents lorsque vous nettoyez le Couver-lame éplucheur à la main.

Remarque Nettoyez le Couver-lame éplucheur soigneusement après chaque utilisation.

6 Service clients

Service Clients Thermomix®

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 18h30 et le samedi de 9h00 à 14h00 sans interruption.

Tél. : + 33 (0)2 518 547 47

Email: serviceclient@vorwerk.fr

www.thermomix.fr

Vorwerk France

539, Route de Saint-Joseph,

CS 20811

44308 Nantes Cédex 3

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre conseiller/ conseillère Thermomix®, la filiale de vente dans votre pays ou vous rendre sur

www.thermomix.fr.

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

7 Garantie/responsabilité pour défauts matériels

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

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

fr

8 Recyclage

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

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

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

9 Fabricant

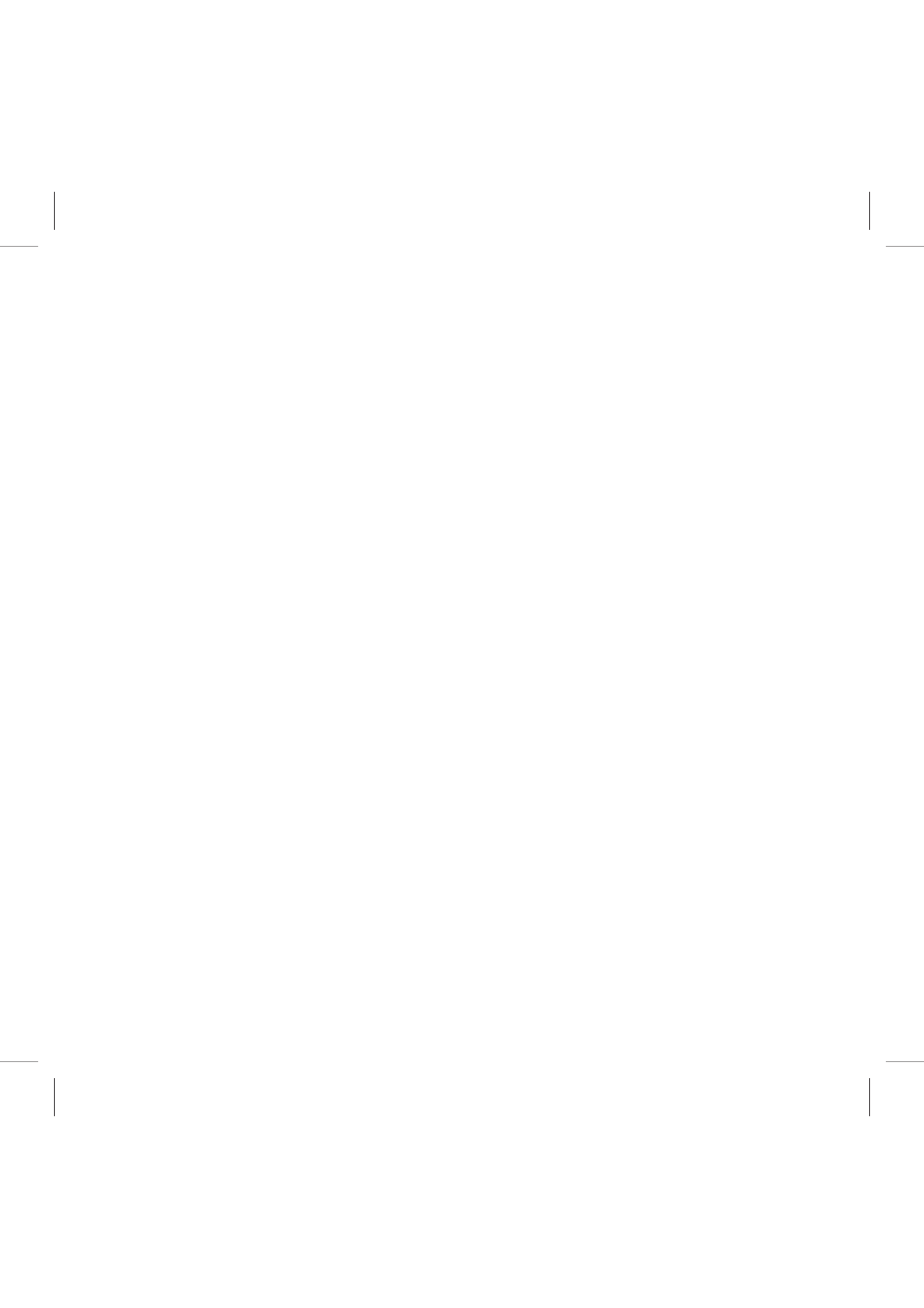
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

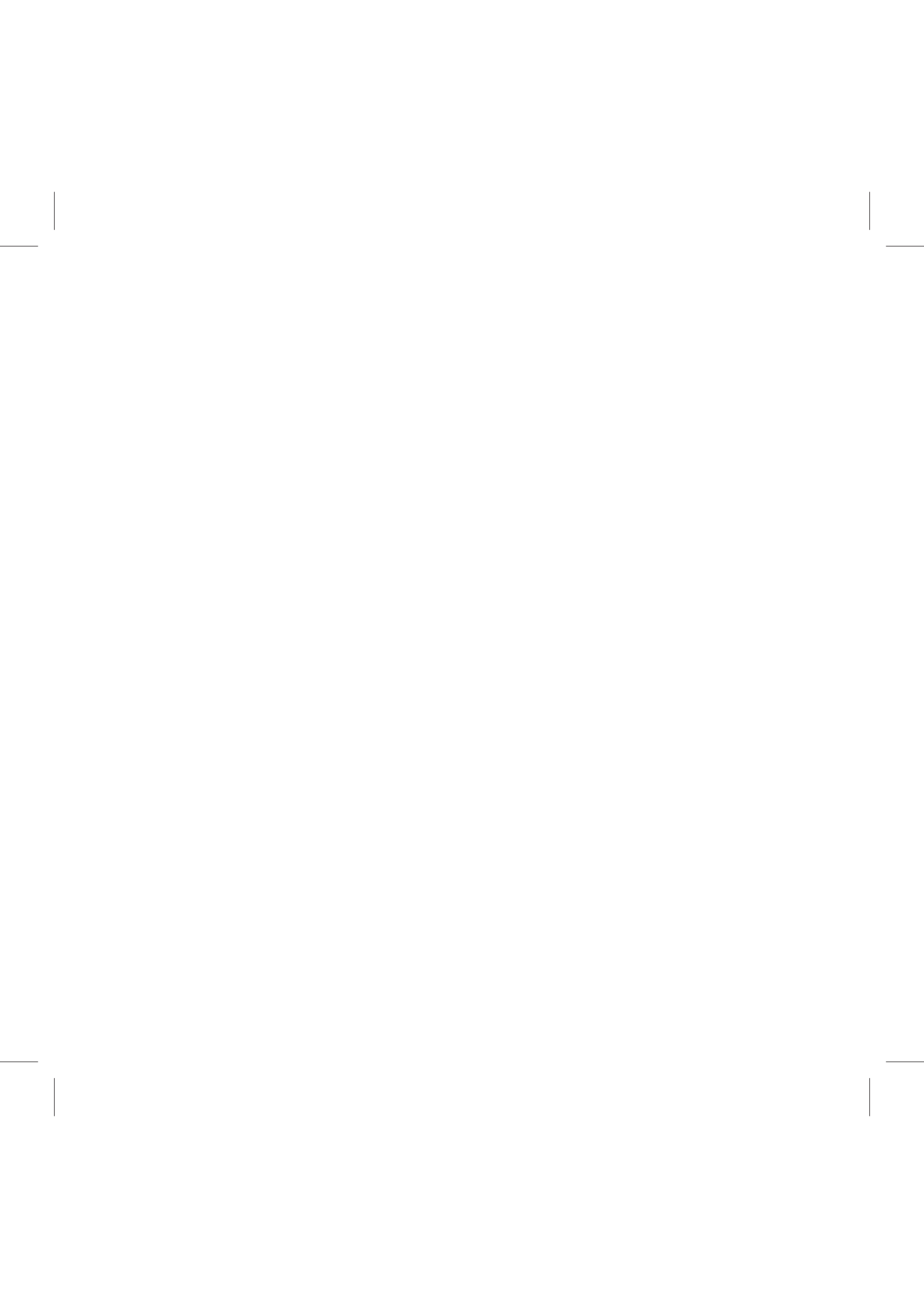
Mühlenweg 17-37

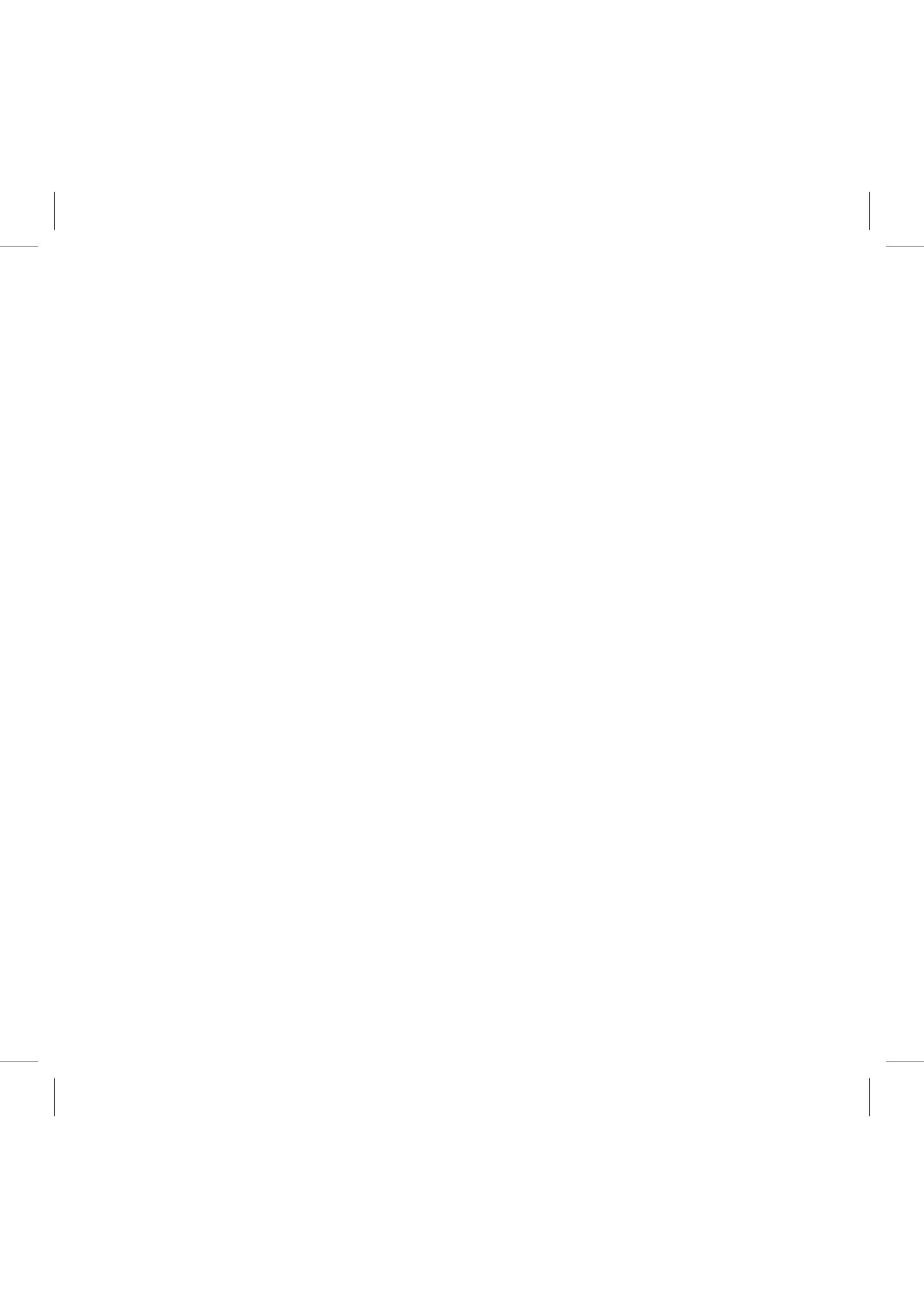
42270 Wuppertal

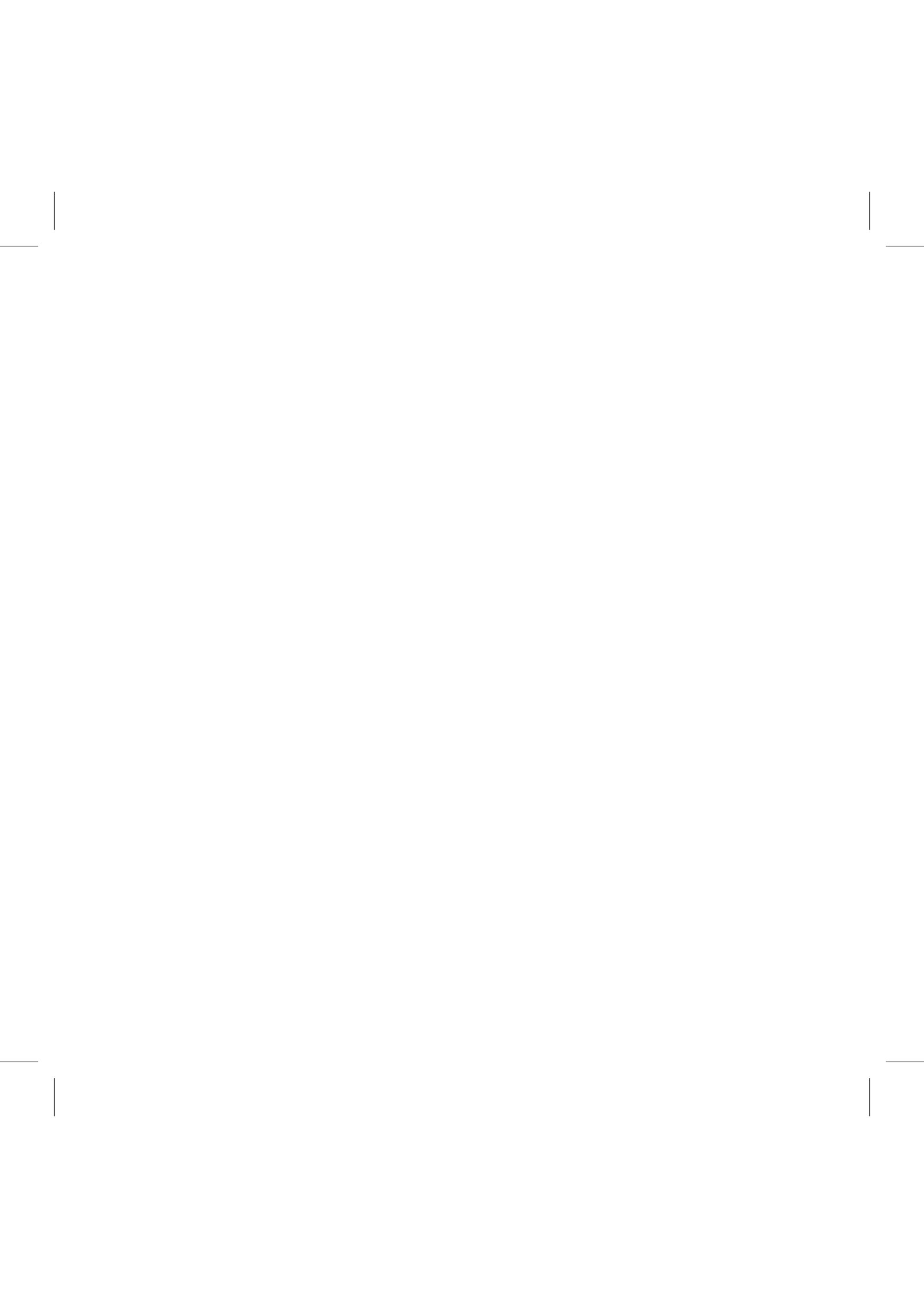
Allemagne

fr









thermomix

Blade Cover &
Peeler