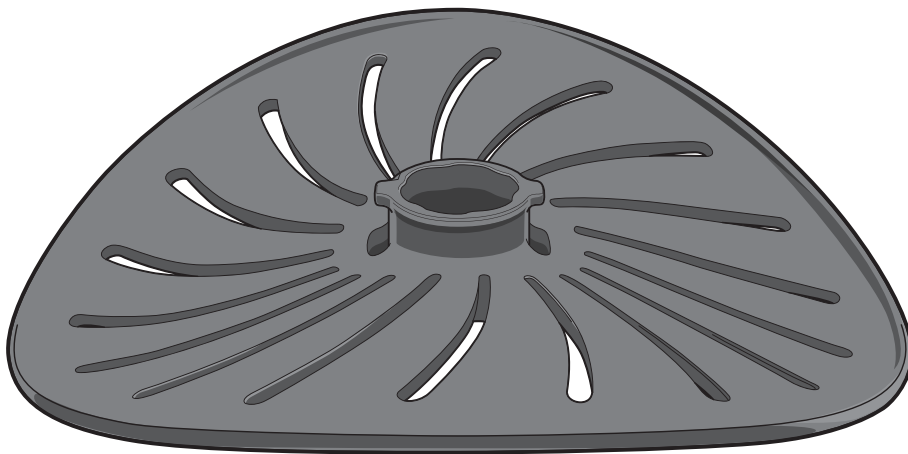


thermomix

# THERMOMIX® CUBRECUCHILLAS / DISQUE CUISSON

MANUAL DE INSTRUCCIONES / MANUEL D'UTILISATION



ES FR • V 1.0 • 25903 05/19



**ESPAÑOL..... 3**

**FRANÇAIS..... 31**



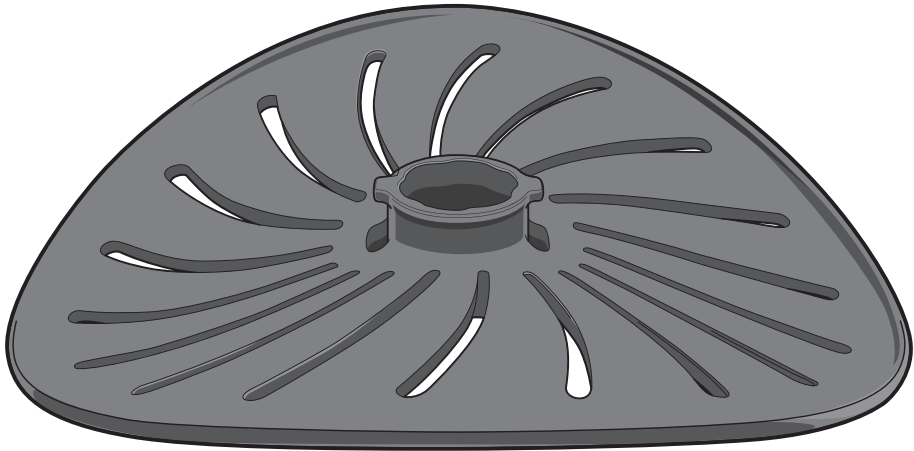


---

**thermomix**

es

# MANUAL DE INSTRUCCIONES CUBRECUCHILLAS



**VORWERK**





## **COPYRIGHT**

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International Strecker & Co. (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 Strecker & Co.

# ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>1</b>	<b>ANTES DE EMPEZAR</b> .....	<b>6</b>
1.1	Descripción del producto .....	6
1.2	Conservación de los documentos .....	7
1.3	Documentos vigentes .....	7
<b>2</b>	<b>PARA SU SEGURIDAD</b> .....	<b>8</b>
2.1	Peligros e indicaciones de seguridad.....	8
2.2	Clasificación de las indicaciones de seguridad.....	14
2.3	Obligaciones del usuario .....	15
<b>3</b>	<b>UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO</b> .....	<b>16</b>
<b>4</b>	<b>MANEJO</b> .....	<b>18</b>
4.1	Colocación del cubrecuchillas .....	20
4.2	Cocción Al Vacío con el cubrecuchillas .....	20
4.2.1	Extracción del cubrecuchillas .....	22
4.3	Cocción Lenta con el cubrecuchillas .....	23
4.3.1	Extracción del cubrecuchillas .....	24
<b>5</b>	<b>LIMPIEZA</b> .....	<b>26</b>
<b>6</b>	<b>ATENCIÓN AL CLIENTE</b> .....	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>GARANTÍA</b> .....	<b>29</b>
<b>8</b>	<b>DESECHADO</b> .....	<b>30</b>

# 1 ANTES DE EMPEZAR

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

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

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

## 1.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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 removiendo constantemente. El objetivo es



que todo el alimento alcance una temperatura determinada a través de la temperatura del agua. El cubrecuchillas protege la bolsa y, por tanto, los alimentos del juego de cuchillas.

es

### COCCIÓN LENTA

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

### COMPATIBILIDAD

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

## 1.2 CONSERVACIÓN DE LOS DOCUMENTOS

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

### 1.3 DOCUMENTOS VIGENTES

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

## 2 PARA SU SEGURIDAD

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

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

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

### 2.1 PELIGROS E INDICACIONES DE SEGURIDAD

**¡La reproducción 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. Debido a la baja temperatura de cocción pueden reproducirse gérmenes nocivos en los alimentos.**

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de su cocción.
- Deles una vuelta en la sartén a las carnes y aves después de su cocción Al Vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos.



## ¡Peligro para la salud por accesorios!

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

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

es

### ¡Peligro de lesiones por accesorios dañados!

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

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

### ¡Peligro de quemaduras por escape de comida!

**Puede salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.**

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

## ¡Peligro de quemaduras por erupción de comida!

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

- 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 que también se puedan congelar. Tenga en cuenta la duración de uso prescrita a la hora de comprarlas (tiempo de cocción para un uso).
- Respete las temperaturas indicadas en la receta y en el manual de instrucciones. No utilice en ningún caso una temperatura más alta.
- Utilice el cubrecuchillas solamente con temperaturas de hasta 98 °C como máximo. No utilice en ningún caso la temperatura Varoma® o la temperatura máxima en combinación con el cubrecuchillas.
- 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.
- Si observa durante la cocción que la abertura de la tapa del vaso está bloqueada, desenchufe el Thermomix®. **No** accione los controles.

es

### ¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!

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

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

### ¡Daños materiales por uso indebido!

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

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



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

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

- Lave los componentes poco después de usarlos.
- No deje las cuchillas sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento.
- Debido a las diferencias en la calidad del agua, en procesos largos de cocción (Cocción Lenta, Al Vacío y Fermentación) se puede producir óxido en el vaso. En consecuencia, observe las indicaciones sobre la adición de ingredientes especiales (p. ej., ácido cítrico) al agua de cocción.

es

## 2.2 CLASIFICACIÓN DE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

### Clasificación de las indicaciones de seguridad

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

**¡PELIGRO!**



#### Tipo y fuente del peligro

**Explicación del tipo y fuente del peligro / consecuencias**

- Medidas para evitar el peligro

### SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS DE ADVERTENCIA

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

### SIGNIFICADO DE LOS ICONOS DE SEGURIDAD



Indicación de seguridad indicando el nivel del peligro potencial



Aviso sobre daños materiales

es

## 2.3 OBLIGACIONES DEL USUARIO

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

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

### 3 UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO

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

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

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

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





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

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

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



es

## 4 MANEJO

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

### ¡PELIGRO!



#### **¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!**

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

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

## ¡PELIGRO!



**¡La reproducción 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. Debido a la baja temperatura de cocción pueden reproducirse gérmenes nocivos en los alimentos.**

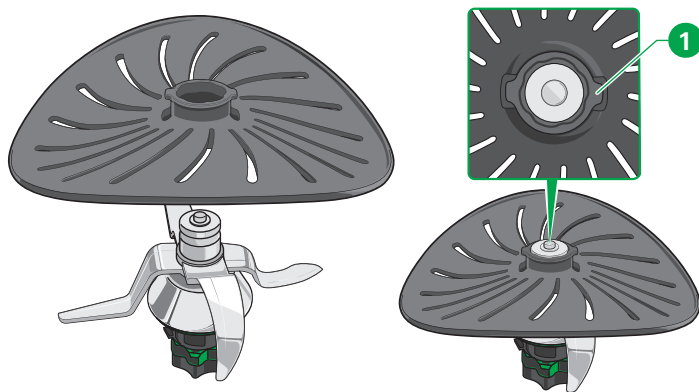
- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de su cocción.
- Deles una vuelta en la sartén a las carnes y aves después de su cocción Al Vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos.

**Notas** Tenga en cuenta lo siguiente:

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

es

## 4.1 COLOCACIÓN DEL CUBRECUCHILLAS



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

## 4.2 COCCIÓN AL VACÍO CON EL CUBRECUCHILLAS

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien acoplado (véase [Colocación del cubrecuchillas \[► 20\]](#)).
2. Llene el vaso con la cantidad de agua indicada en la receta.  
Asegúrese de que el agua junto con la bolsa no supere la marca «max». En caso de duda, haga primero una prueba metiendo la bolsa en el agua y, si es necesario, reduzca la cantidad de agua.



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

#### 4.2.1 EXTRACCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS

### ¡PELIGRO!



### ¡Peligro de quemaduras por escape de comida!

**Puede salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.**

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

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

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

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

es

### 4.3 COCCIÓN LENTA CON EL CUBRECUCHILLAS

1. Asegúrese de que el cubrecuchillas esté bien acoplado (véase [Colocación del cubrecuchillas \[▶ 20\]](#)).
  2. Llene el vaso con la cantidad de alimentos indicada en la receta. Asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima de llenado.
  3. Ajuste el tiempo y la temperatura deseados en la pantalla de su Thermomix®.
  4. Active el giro inverso en la pantalla de su Thermomix®.
  5. Ajuste la velocidad a 1 como máximo en la pantalla de su Thermomix®.
- ⇒ *Se iniciará el proceso de cocción.*

### 4.3.1 EXTRACCIÓN DEL CUBRECUCHILLAS

#### ¡PELIGRO!



#### ¡Peligro de quemaduras por escape de comida!

**Puede salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.**

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

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

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





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



es

## 5 LIMPIEZA

**Observaciones** El cubrecuchillas se puede lavar en el lavavajillas.

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

**Nota** Lave el cubrecuchillas a fondo después de cada uso.

## 6 ATENCIÓN AL CLIENTE

es

### SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE THERMOMIX®

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

Teléfono: +34 918 31 19 12

Fax: +34 91 728 36 12

Correo electrónico: [atencion.cliente@vorwerk.es](mailto:atencion.cliente@vorwerk.es)

### SERVICIO TÉCNICO DE VORWERK

Entre en la página [www.thermomix.es](http://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

### PRODUCIDO POR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

[www.vorwerk-elektrowerke.de](http://www.vorwerk-elektrowerke.de)

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

[www.thermomix.com](http://www.thermomix.com).



Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en  
<http://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 DESECHADO

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

No tirar los accesorios a la basura doméstica.

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

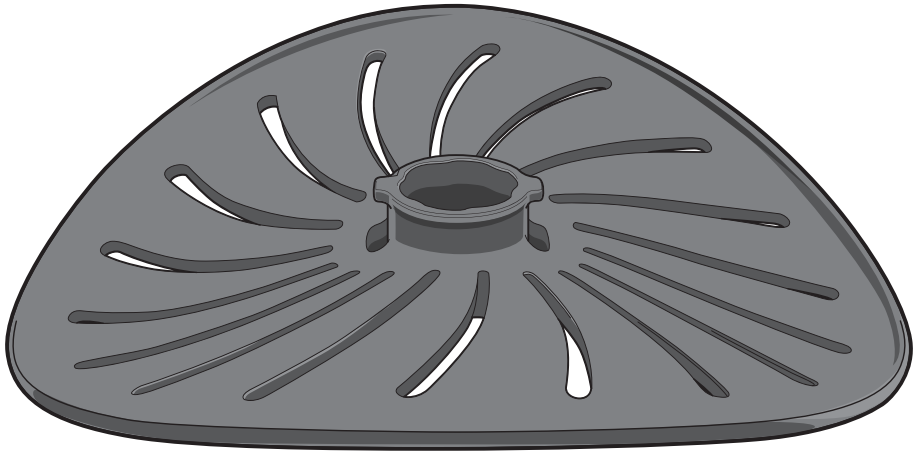


---

**thermomix**

# MANUEL D'UTILISATION DISQUE CUISSON

fr



**VORWERK**





## **COPYRIGHT**

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International Strecker & Co., 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 Strecker & Co.



## SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....</b>	<b>34</b>
1.1	Description du produit.....	34
1.2	Conservation des documents .....	35
1.3	Documents applicables .....	35
<b>2</b>	<b>POUR VOTRE SÉCURITÉ .....</b>	<b>36</b>
2.1	Risques et consignes de sécurité .....	36
2.2	Structure des avertissements.....	42
2.3	Obligations de l'utilisateur.....	43
<b>3</b>	<b>UTILISATION CONFORME .....</b>	<b>44</b>
<b>4</b>	<b>UTILISATION .....</b>	<b>46</b>
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
<b>5</b>	<b>NETTOYAGE.....</b>	<b>54</b>
<b>6</b>	<b>SERVICE CLIENTS.....</b>	<b>55</b>
<b>7</b>	<b>GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS.....</b>	<b>57</b>
<b>8</b>	<b>RECYCLAGE.....</b>	<b>58</b>

# 1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

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

## 1.1 DESCRIPTION DU PRODUIT

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

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

### CUISSON SOUS VIDE

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

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

### CUISSON LENTE

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

fr

### COMPATIBILITÉ

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

## 1.2 CONSERVATION DES DOCUMENTS

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

## 1.3 DOCUMENTS APPLICABLES

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

## 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 !**

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

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

**Mise en danger de la santé 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.

fr

**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 conçus pour 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, et risquer de vous brûler en étant projeté hors du bol.**

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

fr

### Risque de blessure 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 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 l'eau de cuisson.

fr

## 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 :

#### RISQUE



#### 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

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

#### SIGNIFICATION DES SYMBOLES DE SÉCURITÉ



Avertissement indiquant la gravité du danger



Indication d'un dommage matériel

## 2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

fr

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

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

### 3 UTILISATION CONFORME

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

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

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

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

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



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

fr

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

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

## 4 UTILISATION

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

### RISQUE



#### **Risque de blessure 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.

## RISQUE



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

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

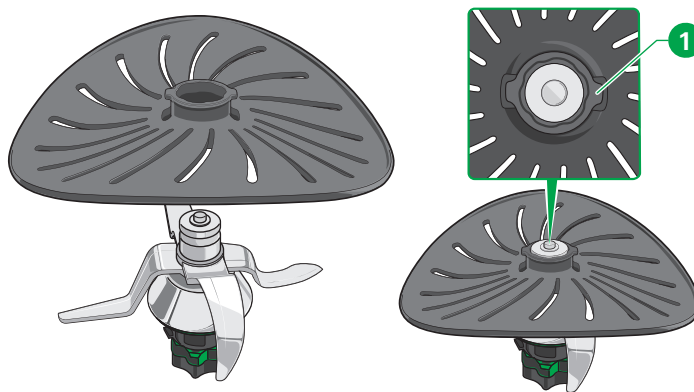
- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Consommez les aliments cuisinés directement après leur préparation.
- Saisissez brièvement viandes et volailles après la cuisson sous-vide pour réduire le nombre de germes pathogènes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits.

fr

**Remarques** Veuillez observer ce qui suit:

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

## 4.1 INSÉRER LE DISQUE CUISSON



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

## 4.2 CUISSON SOUS-VIDE AVEC LE DISQUE CUISSON

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





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

### 4.2.1 RETIRER LE DISQUE CUISSON

#### RISQUE



#### Risque de brûlure 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

fr

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

### 4.3.1 RETIRER LE DISQUE CUISSON

#### RISQUE



#### Risque de brûlure 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.

fr



## 5 NETTOYAGE

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

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

**Remarque** Nettoyez le disque cuisson soigneusement après chaque utilisation.

## 6 SERVICE CLIENTS

### 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](mailto:serviceclient@vorwerk.fr)

[www.thermomix.fr](http://www.thermomix.fr)

fr

### VORWERK FRANCE

539, Route de Saint-Joseph,

CS 20811

44508 Nantes Cédex 3

### PRODUIT PAR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Allemagne

[www.vorwerk-elektrowerke.de](http://www.vorwerk-elektrowerke.de)

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](http://www.thermomix.fr).



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







## 7 GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS

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

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

fr



## 8 RECYCLAGE

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

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

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





---

**thermomix**



**VORWERK INTERNATIONAL STRECKER & CO. KMG**

Verenastr. 39

CH-8832 Wollerau

ES FR • 25903 05/19 • V 1.0