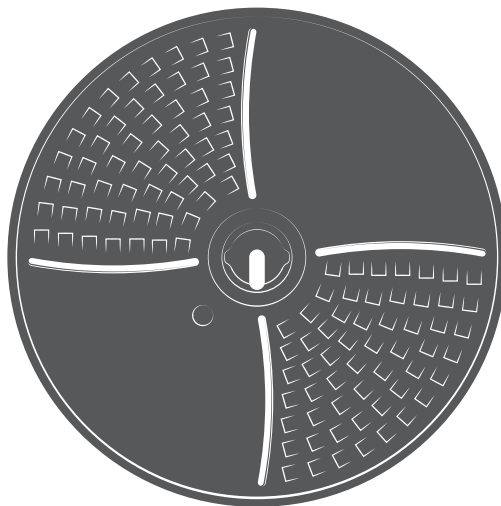


thermomix
Blade Cover &
Peeler



User manual / 使用说明书 / 使用說明書 / Panduan pengguna

AU NZ MY SG BN • V 1.0 • 26367 08/21

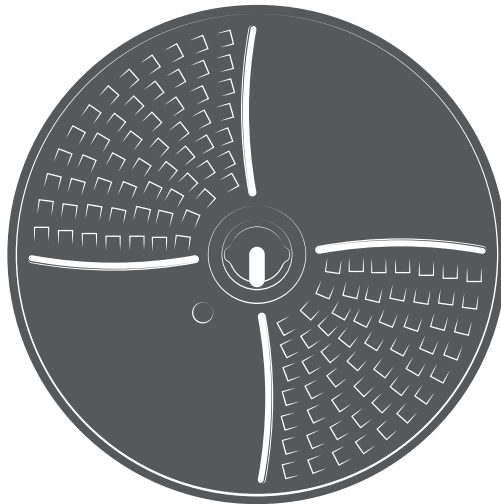
VORWERK

English	3
Chinese (simplified)	35
Chinese (traditional)	61
Melayu	87

thermomix

Blade Cover &
Peeler

en



User manual



Digital Welcome Booklet

Read our digital welcome booklet for more information on the Thermomix® Blade Cover & Peeler and for inspiration and tips.

Copyright

The copyright for text, design, photography and illustrations lies with Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the express prior consent of Vorwerk International & Co. KmG.

Table of contents

1	Before you start.....	7
1.1	Product description	7
1.2	Storing of Product Documentation.....	9
2	Intended use.....	10
3	For Your Safety	13
3.1	Hazards and Safety Instructions	13
3.2	Classification of Safety Warning Messages.....	19
3.3	Obligations of the User	20
4	Operation	21
4.1	Inserting the accessory	23
4.2	Peeling food	24
4.3	Sous-vide.....	24
4.3.1	Removing the accessory.....	26
4.4	Slow cooking.....	27
4.4.1	Removing the accessory.....	27
5	Cleaning.....	29
6	Customer Care	30
6.1	Customer Service Australia / New Zealand	30
7	Warranty/Liability for Material Defects.....	31
7.1	Warranty Australia	31

8	Disposal	32
9	Manufacturer.....	33

1 Before you start

As a Thermomix® user, you are already familiar with the appliance and its accessories.

This manual will instruct you with regard to the use of the blade cover for your Thermomix® TM5 or TM6.

1. Read the instruction manual carefully before using the Thermomix® Blade Cover & Peeler for the first time.
2. You must also read and observe the instruction manual for the Thermomix® TM5 or TM6, which is supplied with the appliance. If you do not have the instruction manual to hand, all manuals are available online at <https://thermomix.vorwerk.com>.

Digital Welcome Booklet



Read our digital welcome booklet for more information on the Thermomix® Blade Cover & Peeler and for inspiration and tips.

1.1 Product description

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

Peeling function

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

Slow cooking at low temperatures

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

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

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

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

Compatibility

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

1.2 Storing of Product Documentation

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

en

2 Intended use

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

Operating conditions The Thermomix® Blade Cover & Peeler is an accessory for the Thermomix® TM6 and Thermomix® TM5 and is suitable for use in the home or similar environments.

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

You can also use it to cook food in the mixing bowl at temperatures up to 100 °C without the food coming into contact with the mixing knife. This means that food can be gently cooked at low temperatures in a suitable bag in a water bath (sous-vide) or in liquid (slow cooking). If sufficient liquid is present, this accessory can also be used for recipes for which the volume of the simmering basket is too small, or for recipes where the food should not come into contact with the mixing knife. When cooking ingredients, use this accessory **with the heating function** on a **maximum speed setting of 1 in reverse rotation (anti-clockwise)**.

The appliance is exclusively intended for use by adults. It must not be used by children even when supervised by an adult.

Keep children away from appliances that are in use.

Close supervision is necessary when the appliance is used near children. Make sure to warn children of the potential dangers of heat and steam development, hot condensation and hot surfaces.

Children must not play with the appliance.

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

Improper use This appliance may only be used for its intended purpose. No other use is permitted. To the extent permitted by law: the manufacturer bears no responsibility for personal injury or damages resulting from improper use or misuse; if the appliance is subject to technical modifications, any warranty and liability for material defects caused or contributed to by any modification may be rendered invalid; the manufacturer's obligation to compensate on the basis of product liability and/or the dealer's obligation to compensate for material defects may no longer apply if technical modifications are made to the product, which cause or contribute to the defect. Nothing in the above affects, or is intended to affect, any rights you have under Australian Consumer Law or otherwise that cannot be excluded or modified.

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

Safety regulations The device complies with the safety regulations of the country in which it has been sold by an authorised Vorwerk organisation. If the device is used in a different country to the one in which it was

purchased, compliance with the local safety standards of that country cannot be guaranteed. Vorwerk therefore assumes no liability for any resulting safety risks for the user.

3 For Your Safety

Safety is an essential part of every Vorwerk product.

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

Note The Thermomix® Blade Cover & Peeler is designed exclusively for the Thermomix® TM6 and Thermomix® TM5 and may not be used with older predecessor models.

3.1 Hazards and Safety Instructions

Risk to health from illness due to spread of germs!

With slow cooking or sous vide cooking, food is cooked at low temperatures which may cause a multiplication of germs.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe exactly (temperature and time).
- Ensure that the food is consumed immediately once it is cooked.
- In many cases, it is necessary to briefly sear meat and poultry after sous-vide cooking. A brief searing at the end of the process will reduce the risk of bacteria on the surface of the food that may cause illness. Follow the instructions in the Vorwerk recipes to minimise any risk.

Risk to health from incorrect use of accessories.

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

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Ensure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is securely inserted. If you notice that the Thermomix® Blade Cover & Peeler has detached itself from the knife, use a spatula to press it back down again. The Thermomix® Blade Cover & Peeler could otherwise get damaged.
- Should an accessory become damaged, stop using it and replace it immediately.

Risk of injury from damaged accessories.

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

- Use only Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display.
- Ensure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is securely inserted. If you notice that the Thermomix® Blade Cover & Peeler has detached itself from the knife, use the spatula to press it backdown again, so that you do not scald yourself.
- If any accessories are damaged by the mixing knife, discard the food and contact Customer Care or your Thermomix® consultant for replacement accessories.
- Do not place frozen food in the sous-vide bag.
- **Never** use the Thermomix® Blade Cover & Peeler together with glass jars, even if they may be suitable for sous-vide cooking in a cooking pot (e.g. preserving jars or mason jars). There is a risk that the glass jars may break.

Risk of scalding as a result of contents escaping.

Hot liquid or hot contents may splash and cause scalding.

- The filled sous-vide bag and the water must not combine to exceed the 'max' mark of the mixing bowl (maximum filling quantity 75oz/2.2-liter).
- Remove the hot sous-vide bag with care.
- Proceed with caution when transferring food following the slow cooking process. As the Thermomix® Blade Cover & Peeler is not secured, it may fall out when removing the food and cause splashing.

en

Risk of scalding as a result of contents erupting.

If the opening in the mixing bowl lid is firmly sealed, excess pressure can build up in the mixing bowl during the cooking process. The hot contents may erupt from the appliance and cause scalding.

- To allow steam to escape at all times and prevent excess pressure, ensure the opening in the mixing bowl lid is never blocked or covered – either from the inside (e.g. by the contents) or from the outside (e.g. by a towel).
- Never use anything but the original accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard, Varoma® dish) to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid.
- Ensure that the sous-vide bag is no larger than 20 x 30 cm.
- When vacuum sealing food, use only heat-proof bags that are suitable for sous-vide cooking and freezing. Pay attention to the stated service life (cooking time for a single use) when purchasing bags.
- Observe the temperature specifications in the recipe and in the instruction manual. Never use a higher temperature.
- The Thermomix® Blade Cover & Peeler may only be used at temperatures up to 100 °C. Never use the Varoma® function or the maximum temperature in combination with the Thermomix® Blade Cover & Peeler.
- If you notice during the cooking process that the opening in the mixing bowl lid is blocked, unplug Thermomix®. Do **not** touch the controls.

Risk of injury from using incorrect accessories.

The use of attachments, accessories or items that are neither recommended nor sold by Vorwerk, or the use of defective or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.

- Use only the recommended original Vorwerk accessories.
- Only use this accessory in the Thermomix® TM6 or TM5 and never in any older predecessor models.
- Do not make any modifications to this accessory.
- Do not use this accessory if it is damaged.

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

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

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

Risk of burns from hot metal.

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

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

Risk of injury.

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

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

Risk of injury from the abrasive surface.

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

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

Risk to health from production residues!

Production residues that may be present on the components of the appliance are not suitable for consumption. Any production residues can pose a risk to your health.

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

Material damage from improper use.

If the Thermomix® Blade Cover & Peeler comes into contact with the mixing knife or other accessories while in operation, it could crack or break.

- Ensure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is correctly positioned on the mixing knife before setting the speed.
- Do not exceed **speed setting 4** under any circumstances.
- Do not use the Thermomix® Blade Cover & Peeler in combination with other accessories in the mixing bowl, such as the butterfly whisk or simmering basket.
- Do not add any ingredients that could damage or block the Thermomix® Blade Cover & Peeler. Always follow the instructions in the recipe with regard to the type and quantity of ingredients.

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

If the mixing bowl and mixing knife are in contact with water, other liquids or food residues for a long time, they may be damaged.

- Clean the components shortly after use.
- Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.
- Because of variations in water quality, it is possible for rust to form in the mixing bowl when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting). Please therefore follow the instructions on adding special ingredients (e.g. citric acid) to the cooking water.

3.2 Classification of Safety Warning Messages

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

Classification of Safety Warning Messages The safety warning messages that precede each action are shown as follows:

HAZARD



Type and source of hazard.

Explanation of type and source of hazard / consequences

- Measures to prevent hazard

Meaning of signal words

HAZARD	Risk of death or serious injury if hazard is not avoided.
CAUTION	Risk of minor injury if hazard is not avoided.
NOTE	Damage to property or equipment if hazard is not avoided.

Meaning of safety symbols



Safety warning message indicating the severity of the potential hazard



Reference to damage to property or equipment

3.3 Obligations of the User

To ensure that your appliance and Vorwerk accessory operate correctly, please follow the guidelines below:

1. Please read the instruction manual and all accompanying documents carefully.
2. Store the manual in a safe place near the appliance.
3. Ensure that any damage to the appliance is repaired by the Vorwerk Authorised Organisation without delay.

4 Operation

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

HAZARD



Risk to health from illness due to spread of germs!

With slow cooking or sous vide cooking, food is cooked at low temperatures which may cause a multiplication of germs.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe exactly (temperature and time).
- Ensure that the food is consumed immediately once it is cooked.
- In many cases, it is necessary to briefly sear meat and poultry after sous-vide cooking. A brief searing at the end of the process will reduce the risk of bacteria on the surface of the food that may cause illness. Follow the instructions in the Vorwerk recipes to minimise any risk.

HAZARD





Risk of injury from using incorrect accessories.

The use of attachments, accessories or items that are neither recommended nor sold by Vorwerk, or the use of defective or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.

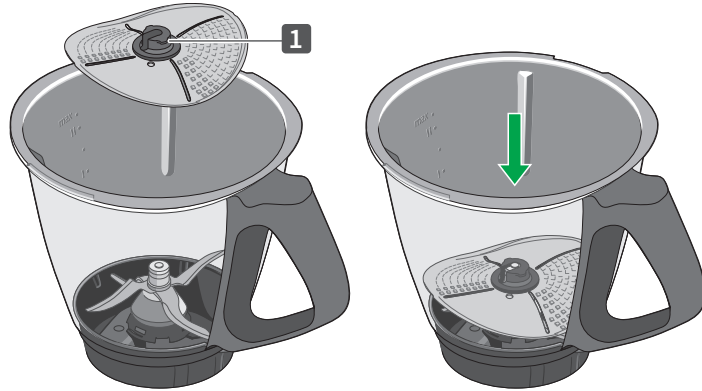
- Use only the recommended original Vorwerk accessories.
- Only use this accessory in the Thermomix® TM6 or TM5 and never in any older predecessor models.
- Do not make any modifications to this accessory.
- Do not use this accessory if it is damaged.

Maximum speed settings

Please note the following:

- There are different maximum speed settings for the different functions:
 - Peel function (clockwise ): maximum **speed setting 4**
 - Slow cooking, sous-vide cooking (reverse rotation/anticlockwise ): maximum **speed setting 1**

4.1 Inserting the accessory



en

1. Hold the accessory by the plastic insert (1) and place it on top of the mixing knife.
2. Make sure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is positioned correctly.

4.2 Peeling food


CAUTION



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



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

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

1. Make sure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is inserted correctly, see [Inserting the accessory](#) [► 23].
2. Take the food specified in the recipe (max. 800 g of vegetables) and add it to the mixing bowl.
3. Put 600 g of water in the mixing bowl. Make sure that the maximum filling capacity is not exceeded.
4. Do **not** set a temperature.
5. Stay in clockwise rotation .
6. Turn the selector to start the Thermomix®. Gradually increase the speed up to a maximum setting of 4.

4.3 Sous-vide

1. Make sure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is inserted correctly, see [Inserting the accessory](#) [► 23].

2. Pour the amount of water specified in the recipe into the mixing bowl. Place the bag(s) into the water to test the level, and then reduce the amount of water if necessary. Ensure that the water level does not exceed the 'max' mark after adding the bag(s).
3. Add any extra ingredients required, ensuring the 'max' mark is not exceeded. Follow the instructions on the display while doing so.
4. Set the desired temperature.
5. Set the rotation direction to reverse .
6. Set the speed to a maximum of 1.
⇒ *The water in the mixing bowl is heated up to the desired cooking temperature.*
7. Once the water has reached the desired cooking temperature, place the sealed vacuum bag into the mixing bowl.
8. Set the desired cooking time.
9. Set the rotation direction to reverse .
10. Set the speed to a maximum of 1.
⇒ *The cooking process starts.*

4.3.1 Removing the accessory

HAZARD



Risk of scalding as a result of contents escaping.

Hot liquid or hot contents may splash and cause scalding.


- The filled sous-vide bag and the water must not combine to exceed the 'max' mark of the mixing bowl (maximum filling quantity 75oz/2.2-liter).
- Remove the hot sous-vide bag with care.
- Proceed with caution when transferring food following the slow cooking process. As the Thermomix® Blade Cover & Peeler is not secured, it may fall out when removing the food and cause splashing.

Note Please note that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is only placed on top of the mixing knife. It may detach itself from the mixing knife, e.g. when pouring out the contents, and fall out of the mixing bowl.

1. Following the cooking and cool-down period, remove the mixing bowl from the base unit.
2. Remove the mixing bowl lid from the mixing bowl.
3. Carefully remove the hot sous-vide bag from the mixing bowl. Use a pair of kitchen tongs or another suitable kitchen utensil for this purpose.
4. Carefully pour the water out of the mixing bowl.

5. Only remove the Thermomix® Blade Cover & Peeler once the accessory has cooled down. Carefully take hold of the centre of the Thermomix® Blade Cover & Peeler and pull it upwards to remove it from the mixing knife.

4.4 Slow cooking

1. Make sure that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is inserted correctly, see [Inserting the accessory](#) [▶ 23].
2. Take the food specified in the recipe and add it to the mixing bowl. Make sure that the maximum filling capacity is not exceeded.
3. Set the desired time and temperature.
4. Set the rotation direction to reverse .
5. Set the speed to a maximum of 1.
⇒ *The cooking process starts.*

4.4.1 Removing the accessory

HAZARD



Risk of scalding as a result of contents escaping.

Hot liquid or hot contents may splash and cause scalding.

- Proceed with caution when transferring food following the long cooking process. As the blade cover is not secured, it may fall out when removing the food and cause splashing.

Note Please note that the Thermomix® Blade Cover & Peeler is only placed on top of the mixing knife. It may detach itself from the mixing knife, e.g. when transferring the food, and fall out of the mixing bowl.

1. Following the cooking and cool-down period, remove the mixing bowl from the base unit.
2. Remove the mixing bowl lid from the mixing bowl.
3. Scoop the food out of the mixing bowl using a ladle.
4. Only remove the Thermomix® Blade Cover & Peeler once the remaining contents have cooled down. Carefully take hold of the centre of the Thermomix® Blade Cover & Peeler and pull it upwards to remove it from the mixing knife.
5. Alternatively, you can carefully transfer the food to a large bowl. Please bear in mind when doing so that the Thermomix® Blade Cover & Peeler may fall into the bowl together with the food. If this should happen, you can carefully remove it from the bowl using a pair of kitchen tongs or another suitable kitchen utensil.

5 Cleaning

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

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

CAUTION



Risk of injury from the abrasive surface.

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

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

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

6 Customer Care

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

6.1 Customer Service Australia / New Zealand

The Mix Australia – Vorwerk Official Distributor

30 Ledger Road, Balcatta WA 6021

International: +61 8 92766966

Local free call: 1800 004 838

Contact Us: thermomix.com.au/contact-us

The Mix New Zealand – Vorwerk Official Distributor

International: +64 3 366 2846

Local free call: 0800 766 966

Contact Us: thermomix.co.nz/contact-us

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

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

7 Warranty/Liability for Material Defects

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

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

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

7.1 Warranty Australia

For any warranty terms and conditions please refer to your purchase contract. Any warranty is in addition to your rights under the Australian Consumer Law.

8 Disposal

This accessory must not be disposed of with household waste.

1. Ensure that this accessory is disposed of properly.
2. Observe the applicable national specifications.

9 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

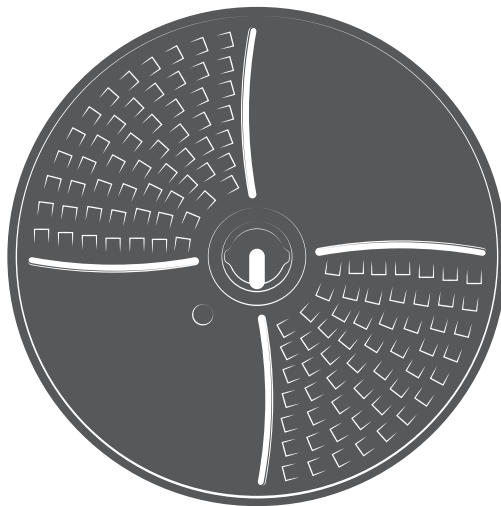
Germany

en

thermomix

多功能刀头保护罩

zhs



使用说明书



电子版入门手册

欲了解更多有关多功能刀头保护罩方面的信息，并通过烹饪建议来获取启发，请阅读我们的电子版入门手册。

版权

文字、设计、照片和插图的版权属于瑞士Vorwerk International & Co. KmG公司版权所有。在未征得Vorwerk International & Co. KmG公司明确同意的情况下，不允许通过任何电子、机械、光电机械媒体方式全部或部分重新制作、存储和复制或传播本出版物。

目录

1	开始使用之前	39
1.1	产品描述	39
1.2	资料的保存	40
2	合规使用	41
3	为了您的安全	43
3.1	危险和安全提示	43
3.2	安全警告提示的构成情况	48
3.3	用户的义务	48
4	操作	50
4.1	配件的用法	51
4.2	刨刀功能	52
4.3	sous-vide慢煮	52
4.3.1	取出配件	53
4.4	慢炖	54
4.4.1	取出配件	54
5	清洗	56
6	客服部门	57
6.1	澳大利亚客户服务	57
7	保证/材料缺陷索赔	58
7.1	产品保修	58

8	处置	59
9	制造商	60

1 开始使用之前

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

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

1. 首次使用多功能刀头保护罩之前，请仔细阅读其使用说明书。
2. 此外，请阅读并遵守本料理机中随附的Thermomix® TM5 或 TM6 的使用说明书。

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

电子版入门手册



欲了解更多有关多功能刀头保护罩方面的信息，并通过烹饪建议来获取启发，请阅读我们的电子版入门手册。

1.1 产品描述

新的多功能刀头保护罩能覆盖住主锅内的搅拌刀组。

刨刀功能

利用粗糙的表面可以直接在主锅内给马铃薯等食材刨皮。

低温炖煮或慢炖

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

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

sous-vide慢煮 采用sous-vide慢煮模式时，将食物(如肉类、鱼类或蔬菜)装入一个袋中并抽成真空，然后将它置于水浴中在低温下炖煮，同时均匀搅拌。目的在于，通过水将主要的目标温度直接传递给食物。该多功能刀头保护罩能保护密封袋及其中的熟食，防止它们接触搅拌刀组。

慢炖 相反，采用慢炖模式时，将直接在液体中炖煮食品，这样，调味品和香料的味道能得到充分散发。这种温和的烹调方法能防止食品烧糊，该多功能刀头保护罩能防止熟食被搅拌刀组切碎。

兼容性

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

在Thermomix Friend®中没有刨刀功能。

1.2 资料的保存

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

2 合规使用

请仅正确和合规使用配件，以免给您自己或他人带来危险、损坏配件和其他财产。

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

合规使用 多功能刀头保护罩能覆盖主锅内的搅拌刀组。要在主锅内切削马铃薯等食材时，请使用不带加热作用的反转功能，并选择最大转速速度**4**。

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

适用人员群体 该配件专供成人使用。儿童既不得独自，也不得在成人的陪伴下使用它。

请让儿童远离正在运作的机器。务必告诫儿童注意可能会产生危险的热蒸汽，热食以及热表面。

如果要在有儿童逗留的地点附近使用本配件，务请格外认真看好他们。

儿童不得将本配件当做玩具玩耍。

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

违规使用 只允许将本料理机用于预期用途。不允许将它用于其他用途。只要法律允许：制造商不对因使用不当或滥用造成的伤害或损坏负责；如果本料理机发生技术变更，只要材料缺陷全部或部分源于这一变更，消费者将丧失保修或财产损失的索赔权益；如果对产品进行的技术变更导致或部分促成材料缺陷，则制造商基于产品责任的和/或经销商对材料缺陷的赔偿义务失效。

请遵守使用说明书 在Thermomix®上和用该配件进行各项操作时，都须遵守所有相关资料中的以及显示屏上的说明。如果因采取不当行为而造成损坏，由消费者自行承担责任。

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

3 为了您的安全

确保达到可能的最高级别安全性是福维克产品的宗旨。

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

提示 多功能刀头保护罩仅为用于 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 而设计，不得将它用于之前的料理机版本。

3.1 危险和安全提示

细菌的繁殖对健康有害！

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

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请严格遵循食谱说明(温度和时间)。
- 请确保在制作时间结束后立即食用熟食。
- 在许多情况下，必须在用密封袋煮肉类和禽类后再将它们短暂煎一下。这样能减少这些熟食表面可能存在的致病细菌的数量。为降低风险，请遵守福维克的 Thermomix® 食谱。

配件使用不当会危害健康！

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

- 请勿将配件用于其他用途，特别是在高温环境下。
- 如果某一配件依然受损，请停止使用并立即更换。

配件受损后会 造成伤害！

如果配件在料理机运作期间置入搅拌刀组中，您可能会被小碎片和锋利的边缘割伤。

- 只允许按照使用说明书或料理机的显示屏上所述使用 Thermomix® 配件。
- 请注意，多功能刀头保护罩应已牢固安装。如果您发现多功能刀头保护罩已从搅拌刀组上脱落，请用刮刀棒将它重新按下，以免烫伤您。
- 如果配件依然被搅拌刀组损坏，请清除食物并与客服部门或您的 Thermomix® 顾问联系以购买备用配件。
- 请勿将冰冻食品装入真空密封袋中。
- **切勿**将多功能刀头保护罩与玻璃瓶（例如罐装瓶或宽口玻璃瓶）一起使用，哪怕它们也适用于在其他煮锅中进行真空密封袋炖煮，其依然存在玻璃瓶破裂的危险。

逸出的熟食会 造成烫伤！

滚烫的液体或熟食可能会溅出并导致烫伤。

- 将装了食材的真空密封袋放入水中后，决不允许液位超过主锅的最大 2.2 升的容量（“max” 标记处）。
- 请小心地取出滚烫的真空密封袋。
- 在长时间炖煮后换装食物时请小心。多功能刀头保护罩未经固定，可能会在倒出食物时脱落并导致泼溅。

熟食可能会因 喷溅式溢出而 烫伤您！

当主锅盖中的洞孔被完全封闭时，在炖煮过程中可能会在主锅内部产生过压。滚烫的食物可能会喷溅式溢出并烫伤您。

- 请始终确保绝不会从内部 (如通过熟食)、或从外部 (如用一块手巾) 堵住或盖住主锅盖中的洞孔，以便蒸汽随时都可以逃逸，且不至于产生过压。
- 切勿使用不同于原厂配件 (量杯、网锅、防溅盖、蒸锅组) 的其他物件作为主锅盖洞孔上的防溅盖。
- 请确保真空密封袋不大于 20 x 30 cm。
- 需要将熟食真空保存时，只允许使用不仅耐煮、而且还适合冰冻的密封袋。购买时请注意规定的使用时间 (一次应用的炖煮时间)。
- 请遵守食谱和使用说明书中的温度说明。切勿使用高于此的温度。
- 仅允许在最高 100 °C 的温度下使用此配件。切勿将此配件在超出该温度范围的高温烹饪时使用。
- 如果您在烹饪过程中发现主锅盖中的洞孔被堵塞，请拔出 Thermomix® 的电源插头。请勿触摸操作元件。

使用的配件不 当会造成伤 害！

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

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

料理机掉落会 造成伤害！

如果主锅装得太满，整个料理机可能会发生移动。它可能会掉落，由此伤害您。

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

灼热的金属配件可能造成灼伤！

在制备热食的过程中，配件会升温。您可能会在触摸时被烫伤。

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

存在受伤危险！

多功能刀头保护罩的使用可能导致整个料理机发生移动。

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

粗糙的表面会伤害您！

多功能刀头保护罩的表面粗糙，可能会伤害您。

- 当您亲手清洗多功能刀头保护罩时，请格外小心。

生产过程中的残留物会损害健康！

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

- 首次使用前，请彻底冲洗会与食材接触的所有组件和配件。

使用不当会导致财产受损！

如果多功能刀头保护罩在使用过程中与搅拌刀组或其他配件接触，它可能会破裂。

- 在设定转速之前，请确认多功能刀头保护罩已正确安装到搅拌刀组上。
- 请勿使用超过 **4 的转速**
- 请勿在主锅中将多功能刀头保护罩与其他配件，如蝴蝶棒或网锅一起使用。
- 不得添加可能卡住或损坏多功能刀头保护罩的食材。请始终遵守食谱中有关食材种类和数量的规定。

清洁不当以及在长时间炖煮时不遵守说明会令料理机损坏！

如果主锅和搅拌刀组长时间与水、其他液体或食材残余接触，可能会受损。

- 使用后请立即清洗组件。
- 尤其不得将搅拌刀组太长时间存放在冲洗水中，因为这会导致刀片轴承的密封系统过早老化。
- 由于水质不同，长时间炖煮 (慢炖、sous-vide慢煮，发酵) 时会出现主锅内部零件氧化的现象。因此，请注意遵守有关在炖煮水中添加特定配料 (如柠檬酸) 的说明。

zhs

3.2 安全警告提示的构成情况

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

警告提示的分类 每个操作步骤之前的安全警告提示显示如下：

警告



危险的性质和来源

对危险/后果的性质和来源做出解释

- 避免危险发生的措施

警告词语的含义

警告 如果不加防范，存在生命危险或严重受伤风险。

小心 如果不加防范，可能会轻度伤及肢体。

提示 如果不加防范，可能会令财产受损。

安全图标的含义



提示危险的严重程度的警示



提示财产受损

3.3 用户的义务

为确保料理机和福维克配件正常运作，请注意以下事项：

1. 请遵守使用说明书和所有相关文献中的规定。
2. 请将说明书存放在料理机附近。
3. 一旦料理机损坏，请立即委托当地指派的技术人员进行修理。

zhs

4 操作

多功能刀头保护罩由一个不锈钢圆盘和一个安插在搅拌刀组上的塑料插件组成。多功能刀头保护罩 并选择正转功能来切削食材，此外，可以用反转功能以温和的方式来炖煮食材

警告



细菌的繁殖对健康有害！

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

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请严格遵循食谱说明(温度和时间)。
- 请确保在制作时间结束后立即食用熟食。
- 在许多情况下，必须在用密封袋烹煮肉类和禽类后再将它们短暂煎一下。这样能减少这些熟食表面可能存在的致病细菌的数量。为降低风险，请遵守福维克的Thermomix®食谱。

警告





使用的配件不当会造成伤害！

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

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

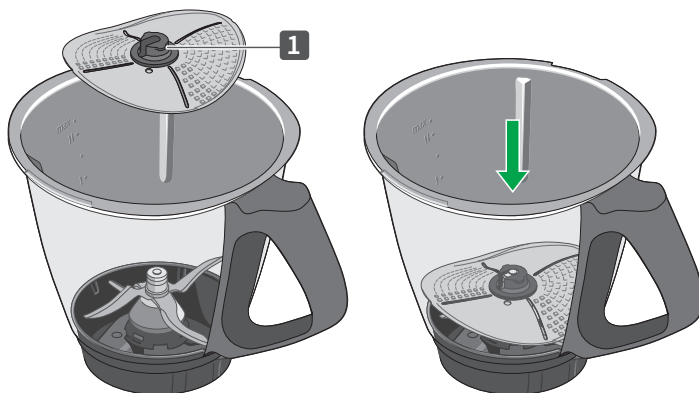
最大转速设定 请注意以下事项：

- 不同的最高转速设定适用于不同的功能：
 - 刨刀功能 (正转 ): 最高转速为 4
 - 慢炖, Sous-vide慢煮 (反转 ): 最高转速为 1

最高温度 使用此配件时, 最高温度仅能设定为 100 °C。

zhs

4.1 配件的用法



1. 通过塑料插件 (1) 抓住配件, 并将它从上方插到搅拌刀组上。
2. 请确认多功能刀头保护罩已正确钩住。

4.2 刨刀功能


小心




料理机掉落会造成伤害！


如果主锅装得太满，整个料理机可能会发生移动。它可能会掉落，由此伤害您。

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

1. 请确认多功能刀头保护罩已正确安装，参见[配件的用法 \[▶ 51\]](#)。
2. 请按照食谱给主锅添加适量食材(最多 800 克蔬菜)。
3. 往主锅中加入 600 克水。并确认未超过最大容量。
4. **切勿**设定温度。
5. 请保留使用正转功能 。
6. 请转动旋钮，以启动Thermomix®。请在此将转速慢慢调高至最高速度 4。

4.3 sous-vide慢煮

1. 请确认多功能刀头保护罩已正确安装，参见[配件的用法 \[▶ 51\]](#)。
2. 请按照食谱给主锅添加适量的水。请确保加有真空密封袋的水的水位不超过“max”标记处。请将真空密封袋试验性地放入水中，必要时可减少一些水量。
3. 必要时加入添加物。请遵守显示屏上的指令进行操作。
4. 设定想要的温度(最高 100 °C)。
5. 将旋转方向设定为反转 。

- 将转速设定为最高速度1。
⇒ 将主锅中的水加热至想要的炖煮温度。
- 一旦水达到想要的炖煮温度，便请将真空密封袋放入主锅中。
- 设定想要的炖煮时间。
- 将旋转方向设定为反转。
- 将转速设定为最高速度1。
⇒ 炖煮过程启动。

4.3.1 取出配件

警告



逸出的熟食会造成烫伤！

滚烫的液体或熟食可能会溅出并导致烫伤。


- 将装了食材的真空密封袋放入水中后，决不允许液位超过主锅的最大 2.2 升的容量（“max” 标记处）。
- 请小心地取出滚烫的真空密封袋。
- 在长时间炖煮后换装食物时请小心。多功能刀头保护罩未经固定，可能会在倒出食物时脱落并导致泼溅。

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

- 炖煮和冷却时间结束后，请从主机中取出主锅。
- 从主锅上取下主锅盖。
- 从主锅中小心地取出滚烫的真空密封袋。为此请使用一把厨房用钳或一个其他合适的厨具。

4. 从主锅中倒出水。
5. 请小心地抓住多功能刀头保护罩的中央，从搅拌刀组上将它朝上拔出。

4.4 慢炖

1. 请确认多功能刀头保护罩已正确安装，参见配件的用法 [▶ 51]。
2. 请按照食谱给主锅添加适量食材。并确认未超过最大容量。
3. 设定想要的时间和温度 (最高 100 °C)。
4. 将旋转方向设定为反转 。
5. 将转速设定为最高速度1。
⇒ 炖煮过程启动。

4.4.1 取出配件

警告



逸出的熟食会造成烫伤！

滚烫的液体或熟食可能会溅出并导致烫伤。

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

提示 请注意，仅可将多功能刀头保护罩插在搅拌刀组上。比如在换装食物时，它可能从搅拌刀组上脱落并从主锅中掉出。

1. 炖煮和冷却时间结束后，请从主机中取出主锅。
2. 从主锅上取下主锅盖。
3. 用一把长柄钢勺从主锅中舀出食物。

4. 只有当剩余的食物冷却后，才能取出多功能刀头保护罩。请小心地抓住多功能刀头保护罩的中央，从搅拌刀组上将它朝上拔出。
5. 也可以将食物小心地倒入一个大碗中。请在此注意，该多功能刀头保护罩会随食物掉落到碗中。在此情况下，您可以用一把厨房用钳或另一个合适的厨具小心地将它取出。

zhs

5 清洗

可以将多功能刀头保护罩放入洗碗机中清洗。

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

小心



粗糙的表面会伤害您！

多功能刀头保护罩的表面粗糙，可能会伤害您。

- 当您亲手清洗多功能刀头保护罩时，请格外小心。

提示 每次使用后请彻底清洗多功能刀头保护罩。

6 客服部门

若需详细信息，请联系您所在国家的 Thermomix® 顾问或登录我们的网站

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

6.1 澳大利亚客户服务

The Mix Australia – 福维克官方分销商

30 Ledger Road, Balcatta WA 6021

电话：1800 004 838

<https://www.thermomix.com.au/contact-us>

The Mix New Zealand – 福维克官方分销商

电话：0800 766 966

<https://www.thermomix.co.nz/contact-us>

如需有关当地客服网点的详细信息，请与*主管的 Thermomix® 顾问*，即在贵国的福维克官方分销商联系，或请查阅我们的网站

<https://thermomix.vorwerk.com>。

我们也提供其他语言的使用说明书，具体请参见

<https://thermomix.vorwerk.com>

7 保证/材料缺陷索赔

只允许由当地指派的客服中心对Thermomix®和配件进行维修。

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

7.1 产品保修

保证条款请参见您的料理机购买合同。

8 处置

福维克的原厂配件大部分是用可以回收的原材料制成的。您可以将废旧配件送往回收站加以妥善处置。

不得将此配件当做家庭垃圾处置。

1. 请确保该配件得到合理和正确的处置。
2. 请遵守现行的国家规定。

zhs

9 制造商

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

Mühlenweg 17-37

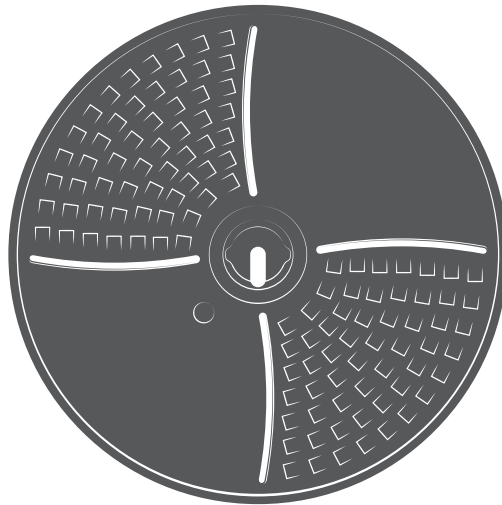
42270 Wuppertal

德国

thermomix

多功能刀头保护罩

zht



使用說明書



數字歡迎手冊

若欲了解更多有關多功能刀头保护罩 方面的信息，並通過建議獲得啟迪，請閱讀我們的數字歡迎手冊。

版權

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

目錄

1	開始使用之前	65
1.1	產品敘述	65
1.2	資料的保存	66
2	使用規範	67
3	安全注意事項	69
3.1	危險和安全提示	69
3.2	警告提示的組成情況	74
3.3	使用者的義務	75
4	操作須知	76
4.1	配件的用法	78
4.2	切削食材	78
4.3	低溫烹調(舒肥)	79
4.3.1	取出配件	80
4.4	慢燉	80
4.4.1	取出配件	81
5	清洗	82
6	客服部門	83
6.1	客服部門澳大利亞	83
7	產品保固/責任	84
7.1	產品保修	84

8	廢棄處置	85
9	製造商	86

1 開始使用之前

作為Thermomix®的用戶，您已然熟悉了Thermomix® TM6 或 TM5 及其配件。

本說明書將向您介紹如何在 Thermomix® TM6 或 TM5 上使用多功能刀头保护罩。

1. 首次使用多功能刀头保护罩之前，請仔細閱讀相應的使用說明書。
2. 此外，請閱讀且遵守隨機提供的Thermomix® TM5 或 TM6 的使用說明書。
如若您手頭沒有該使用說明書，可通過<https://thermomix.vorwerk.com>在線上下載。

數字歡迎手冊



若欲了解更多有關多功能刀头保护罩 方面的信息，並通過建議獲得啟迪，請閱讀我們的數字歡迎手冊。

1.1 產品敘述

新的多功能刀头保护罩能覆蓋主鍋內的攪拌刀組。

刨切功能

利用粗糙的表面可以直接在主鍋內給馬鈴薯等食材刨皮。

低溫烹調或慢燉

此外，多功能刀头保护罩能保護食材，防止它們接觸到攪拌刀組。可以放入Thermomix®的主鍋內進行慢燉或是低溫烹調。

利用這些烹煮法，您可以烹煮出多汁細嫩的魚肉料理，避免蔬菜中的維生素和礦物質流失及保持色澤、同時保留食材的原味且提升風味。

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

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

相容性

多功能刀头保护罩適用於 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5。
在 Thermomix Friend® 中沒有刨切功能。

1.2 資料的保存

請妥善保存本使用說明書以備日後使用。它是本產品的一個重要組成部分，當您將本產品轉讓給他人時，需將此說明書一併轉交。

2 使用規範

請依規定正確地使用此配件，避免造成您自己或他人受傷的風險或財產上的損害。

- 使用條件** 多功能刀头保护罩是僅適用於 Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 上之配件，且僅適合於家用環境中使用。
- 使用規範** 多功能刀头保护罩能覆蓋主鍋內的攪拌刀組。要在主鍋內切削馬鈴薯等食材時，請使用**不帶加熱作用的左轉功能**，並選擇**最大轉速 4**。
- 此外，可以用此配件在主鍋內烹煮食材，且避免接觸攪拌刀組，但須注意，最高溫度僅能設定**100°C**。可以將食材放入耐熱夾鏈袋或真空袋，在低溫下以水浴法(低溫烹調)或在醬汁中(慢燉法)溫和地烹煮。在醬汁份量足夠的情況下，也可用此配件來操作原本使用網鍋烹煮或是易碎食材的食譜。需要烹煮食材時，請使用此配件，並選擇**左轉和加熱功能**，以及**最大轉速 1**。
- 適用人群** 此配件僅限成人使用。兒童既不得獨自，也不得在成年人的陪伴下使用它。
- 應確保兒童遠離正在運轉的料理機。請確保兒童遠離並注意可能存在的潛在危險，如產生的熱能、蒸氣、蒸煮時滴落的熱水和高溫的零配件。
- 若在兒童活動範圍的附近使用此配件，請務必看管好兒童，孩童不得將本配件當做玩具玩耍。
- 身體、感官或心智能力受限或缺乏經驗和知識的人，只有在他人監督或接受料理機使用之安全指導，並明確瞭解潛在的危險後，方可允許使用。

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

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

安全規範 本電器符合福維克特約經銷商所在國家的安全法規。如果在銷售國家/地區以外的其他國家/地區使用本電器，則不能保證它符合該國家/地區的當地安全標準。因此，福維克對由此帶給用戶的安全風險概不負責。

3 安全注意事項

保護您個人的人身安全是福維克產品的最高宗旨。

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

注意 多功能刀头保护罩專為Thermomix® TM6 和 Thermomix® TM5 所設計，不得於其他型號的美善品料理機上使用。

3.1 危險和安全提示

細菌增生會危害健康！

在慢燉或低溫烹調時，使用較低的烹煮溫度，將會導致細菌增生。

- 在整個準備和製作過程中，請保持工作環境的衛生。
- 請嚴格遵循食譜中規定的溫度和時間。
- 食譜完成之後請立即享用或妥善保存。
- 在許多情況下，必須在用密封袋烹煮肉類和禽類後再將它們短暫煎一下。可有效減少食物表面可能存在的細菌。為降低風險，請遵守福維克的 Thermomix® 食譜。

配件會危害健康！

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

- 切勿將配件用於高溫環境或其他用途。
- 若某一配件受損，請立即停止使用並更換。

zht

損壞的配件會造成傷害！

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

- 請務必依照使用說明書或料理機螢幕上指示來使用 Thermomix® 配件。
- 請確保多功能刀頭保護罩穩固地裝上。若您發現多功能刀頭保護罩從攪拌刀組上鬆脫，請用刮刀棒將它向下按壓，以免燙傷您。
- 若配件仍然被攪拌刀組損壞，請丟棄當次料理並聯絡客服中心，以取得支援與服務。
- 請勿將冷凍食材放入密封袋內。
- 請勿將多功能刀頭保護罩和玻璃瓶(如：果醬瓶或梅森瓶)一同使用。玻璃瓶可能會破裂。

溢出的食物可能會造成燙傷！

滾燙液體或食物的噴濺將會造成燙傷。

- 將裝有食材的密封袋放入水中後，總體積不得超過主鍋所允許的最大容量2.2升(“MAX”標記)。
- 請小心地取出熱的密封袋。
- 長時間烹煮後倒出食物時要格外小心。多功能刀頭保護罩並未固定住，取出食物時，可能會掉落並造成食物噴濺。

食材可能噴濺而造成燙傷！

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

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

非原廠或損壞的配件可能會造成傷害！

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

- 請僅使用福維克原廠配件。
- 配件僅適用於 Thermomix® TM6 或 TM5，切勿用於其他型號的美善品多功能料理機上。
- 不得改變配件。
- 如果配件已經受損，請勿再用。

料理機的掉落會造成人身傷害！

如果主鍋裝得太滿，整個料理機可能會發生移動。料理機會跌落並會傷害您。

- 請遵守食譜中規定的食材數量，速度請勿超過轉速 4。

灼熱的金屬零組件可能會造成燙傷！

在製備熱食的過程中，配件會升溫。您可能會在觸摸時被燙傷。

- 取出配件時請小心。
- 只能通過塑料插件抓住配件。
- 請勿觸摸金屬零組件。

有受傷危險！

多功能刀头保护罩的使用可能導致整個料理機發生移動。

- 僅在監督下使用切削功能。
- 請在Thermomix® TM5 上使用網鍋而非 TM5 量杯，因為此量杯可能會鬆脫。

粗糙的表面會傷害您！

多功能刀头保护罩的表面粗糙，可能會傷害您。

- 當您手工清洗多功能刀头保护罩時，請格外小心。

製造本料理機時的殘留物可能損害健康！

受到生產條件的限制，料理機的組件上可能有不適宜食用的殘留物。可能存在的生產殘留物會危及健康。

- 首次使用前，請徹底清潔所有會與食物接觸的零配件。

使用不當將造成財產損壞！

如果多功能刀头保护罩在運轉過程中與攪拌刀組或其他配件接觸，它可能會破損。

- 在啟動速度之前，請確認多功能刀头保护罩已正確安裝在攪拌刀組上。
- 速度請勿超過**轉速 4**
- 請勿在主鍋中將多功能刀头保护罩與其他配件(如：蝴蝶棒或網鍋)一起使用。
- 不得添加會卡住或損壞多功能刀头保护罩的食材。請務必遵守食譜中所使用的食材種類和數量。

清潔不當會導致料理機損壞！

若主鍋和攪拌刀組長時間與水、其他液體或食物殘渣接觸，可能會導致損壞。

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

zht

3.2 警告提示的組成情況

本說明書內的警告提示與安全標示以圖示和警語向您提醒可能會造成傷害或損害。

警告提示與安全 標示

使用說明書的警告，將以以下方式顯示：

警告



危險的性質和來源

解釋危險/後果的性質和來源

- 避免危險的預防措施

警語的含義

警告 若不加以預防，則可能造成生命危險或嚴重受傷。

小心 若不加以預防，則可能會輕度傷害。

提示 若不加以預防，則可能使財產受損。

安全圖示的含義



指出危險的嚴重程度



提示財產可能受損

3.3 使用者的義務

為了確保美善品多功能料理機及本配件正常使用及運作，請注意以下事項：

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

zht

4 操作須知

多功能刀头保护罩由一個不銹鋼圓盤和一個安插在攪拌刀組上的塑料插件組成。您可以用多功能刀头保护罩並選擇右轉功能來切削食材，此外，可以用左轉功能以溫和的方式來烹煮食材。

警告



細菌增生會危害健康！

在慢燉或低溫烹調時，使用較低的烹煮溫度，將會導致細菌增生。

- 在整個準備和製作過程中，請保持工作環境的衛生。
- 請嚴格遵循食譜中規定的溫度和時間。
- 食譜完成之後請立即享用或妥善保存。
- 在許多情況下，必須在用密封袋烹煮肉類和禽類後再將它們短暫煎一下。可有效減少食物表面可能存在的細菌。為降低風險，請遵守福維克的 Thermomix® 食譜。

警告





非原廠或損壞的配件可能會造成傷害！

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

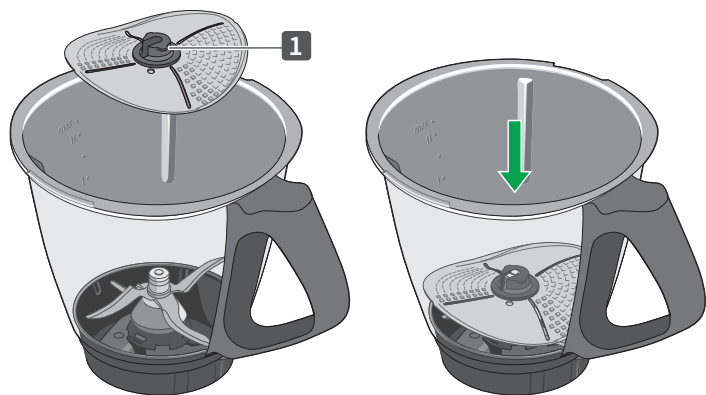
- 請僅使用福維克原廠配件。
- 配件僅適用於 Thermomix® TM6 或 TM5，切勿用於其他型號的美善品多功能料理機上。
- 不得改變配件。
- 如果配件已經受損，請勿再用。

zht

最高轉速 請注意以下事項：

- 不同的最高轉速適用於不同的功能：
 - 切削功能 (右轉 ): 最高**轉速 4**
 - 慢燉，低溫烹調 (舒肥) (左轉 ): 最高**轉速 1**

4.1 配件的用法



1. 通過塑料插件 (1) 抓住配件，並將它從上方插到攪拌刀組上。
2. 請確認多功能刀頭保護罩已正確安裝於攪拌刀組上。

4.2 切削食材

小心




料理機的掉落會造成人身傷害！



如果主鍋裝得太滿，整個料理機可能會發生移動。料理機會跌落並會傷害您。

- 請遵守食譜中規定的食材數量，速度請勿超過轉速 4。

1. 請確認多功能刀頭保護罩 是否已正確安裝，參見 [配件的用法 \[▶ 78\]](#)。

2. 按照食譜在主鍋內加入適量食材 (最多 800 克蔬菜)。
3. 給主鍋注入 600 克水。確認未超過最大容量。
4. 勿設定溫度。
5. 請保留在右轉功能 。
6. 轉動旋鈕，以啟動 Thermomix®。請在此將轉速慢慢調高至最高轉速 4。

4.3 低溫烹調 (舒肥)

1. 請確認多功能刀頭保護罩是否已正確安裝，參見 [配件的用法 \[▶ 78\]](#)。
2. 依照食譜，將水加至主鍋內。確保水連同袋子的整體體積不超過“MAX”標記：可先將袋子放入水中測試，必要時可減少水量。
3. 依照食譜指示加入檸檬汁或維生素C粉。並依照顯示螢幕指示進行操作。
4. 設定想要的溫度。
5. 將旋轉方向設定為左轉 。
6. 將轉速設定為最高 1。
⇒ 將主鍋中的水加熱至指定的烹煮溫度。
7. 一旦主鍋內的水達到指定溫度，請將抽成真空的袋子放入主鍋中。
8. 設定想要的烹煮時間。
9. 將旋轉方向設定為左轉 。
10. 將轉速設定為最高 1。

⇒ 烹煮過程開始。

4.3.1 取出配件

警告



溢出的食物可能會造成燙傷！

滾燙液體或食物的噴濺將會造成燙傷。


- 將裝有食材的密封袋放入水中後，總體積不得超過主鍋所允許的最大容量2.2升(“MAX”標記)。
- 請小心地取出熱的密封袋。
- 長時間烹煮後倒出食物時要格外小心。多功能刀头保护罩並未固定住，取出食物時，可能會掉落並造成食物噴濺。

注意 僅可將多功能刀头保护罩插裝於攪拌刀組上，從主鍋內倒出水時，它可能會從攪拌刀組上鬆脫並從主鍋中掉出。

1. 在烹煮和冷卻時間結束後，從主機座上取下主鍋。
2. 從主鍋上取下主鍋蓋。
3. 請小心地從主鍋中取出熱的夾鏈袋。可以利用夾子或其他合適的廚具。
4. 從主鍋中倒出水。
5. 取出時請小心地抓住多功能刀头保护罩的中央，並從攪拌刀組上將它朝上取出。

4.4 慢燉

1. 請確認多功能刀头保护罩是否已正確安裝，參見[配件的用法](#) [▶ 78]。

2. 依照食譜將食材加入到主鍋中，並確保沒有超過最大容量。
3. 設定想要的時間和溫度。
4. 將旋轉方向設定為左轉.
5. 將轉速設定為最高 1。
⇒ 烹煮過程開始。

4.4.1 取出配件

警告



溢出的食物可能會造成燙傷！

滾燙液體或食物的噴濺將會造成燙傷。

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

注意 多功能刀头保护罩僅被插裝於攪拌刀組上，比如在倒出食物時，該配件可能會從攪拌刀組上鬆脫並從主鍋中掉出。

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

5 清洗

可以將多功能刀头保护罩放入洗碗機中清洗。

1. 請將多功能刀头保护罩置於洗碗機的上層，以避免因受到重物擠壓及受熱變形。
2. 也可利用清潔刷手工刷洗多功能刀头保护罩。

小心



粗糙的表面會傷害您！

多功能刀头保护罩的表面粗糙，可能會傷害您。

- 當您手工清洗多功能刀头保护罩時，請格外小心。

注意 每次使用後應徹底清洗多功能刀头保护罩。

6 客服部門

如需有關當地客服網點的詳細資訊，請與*主管的Thermomix®顧問*，即在貴國的福維克官方分銷商聯繫，或請查閱我們的網站
<https://thermomix.vorwerk.com>。

6.1 客服部門澳大利亞

The Mix Australia – 福維克官方分銷商

30 Ledger Road, Balcatta WA 6021

電話：1800 004 838

電郵：info@thermomix.com.au

www.thermomix.com.au

The Mix New Zealand – 福維克官方分銷商

電話：0800 766 966

<https://www.thermomix.co.nz/contact-us>

如需有關當地客服網點的詳細資訊，請與*主管的Thermomix®顧問*，即在貴國的福維克官方分銷商聯繫，或請查閱我們的網站
<https://thermomix.vorwerk.com>。

我们也提供其他语言的使用说明书，具体请参见

<https://thermomix.vorwerk.com>

zht

7 產品保固/責任

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

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

7.1 产品保修

保证条款请参见您的料理机购买合同。

8 廢棄處置

本福維克原廠配件採用可回收原料製成。將本配件丟棄時，需以資源回收物處置。

不得將本配件當做一般家庭垃圾處理。

1. 丟棄時，請依規定處置本配件。
2. 請遵守當地相關法規條例。

zht

9 製造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG (福維克電器製造有限兩合公司)

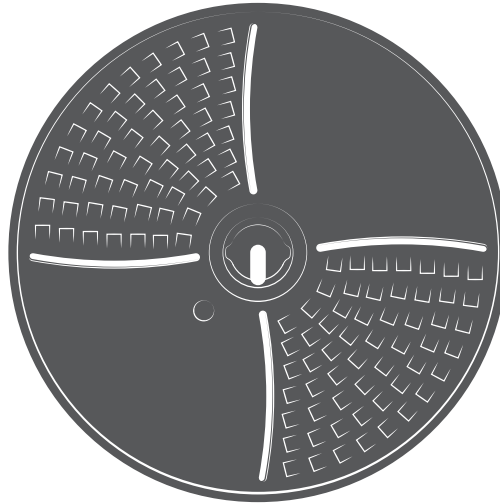
Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

德國

thermomix

Penutup Bilah &
Pengupas



ms

Panduan pengguna



Buku Alu-Aluan Digital

Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dan mendapat inspirasi dengan petua, sila baca buku alu-aluan digital kami.

Hak cipta

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

Kandungan

1	Pendahuluan	91
1.1	Penerangan produk	91
1.2	Penyimpanan dokumen	93
2	Tujuan dan had penggunaan	94
3	Untuk keselamatan anda	96
3.1	Bahaya dan arahan keselamatan.....	96
3.2	Struktur nota amaran	103
3.3	Tanggungjawab pengguna.....	104
4	Penggunaan	105
4.1	Masukkan aksesori.....	107
4.2	Mengupas makanan.....	108
4.3	Memasak cara sous-vide.....	108
4.3.1	Keluarkan aksesori.....	110
4.4	Masak secara perlahan	111
4.4.1	Keluarkan aksesori.....	111
5	Pembersihan	113
6	Khidmat pelanggan	114
6.1	Customer Service Australia / New Zealand	114
7	Jaminan/liabiliti bagi kecacatan bahan	115
7.1	Waranti Australia.....	115

8	Pelupusan.....	116
9	Pengeluar	117

1 Pendahuluan

Sebagai pengguna Thermomix® anda sudah biasa dengan Thermomix® TM6 atau TM5 dan aksesoriya.

Panduan ini akan membiasakan anda dengan penggunaan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® untuk Thermomix® TM6 atau TM5 anda.

1. Baca buku panduan yang disertakan dengan teliti sebelum menggunakan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® buat kali pertama.
2. Baca dan patuhi buku panduan untuk menggunakan Thermomix® TM5 atau TM6 yang disertakan dengan peranti tersebut. Sekiranya anda tidak mempunyai arahan, semua arahan boleh didapati dalam talian di <https://thermomix.vorwerk.com>.

ms

Buku Alu-Aluan Digital



Untuk mengetahui lebih lanjut mengenai Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dan mendapat inspirasi dengan petua, sila baca buku alu-aluan digital kami.

1.1 Penerangan produk

Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® baharu anda menutupi pisau pengadun di dalam mangkuk adunan.

Fungsi mengupas

Dengan permukaan kasar, anda boleh mengupas bahan-bahan seperti kentang di dalam mangkuk adunan.

Suhu rendah dan masak secara perlahan

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

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

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

Masak secara perlahan Dengan memasak secara perlahan, sebaliknya, makanan dimasak secara langsung di dalam cecair, yang menguatkan rasa rempah dan aromanya. Kaedah yang lembut menghalang makanan daripada terbakar dan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® menghalang makanan daripada dicincang oleh pisau pengadun.

Kebersesuaian

Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® boleh digunakan pada Thermomix® TM6 dan Thermomix® TM5.

Fungsi mengupas tidak berfungsi pada Thermomix Friend.

1.2 Penyimpanan dokumen

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

ms

2 Tujuan dan had penggunaan

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

Syarat Penggunaan	Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® adalah aksesori untuk Thermomix® TM6 dan Thermomix®TM5 dan sesuai untuk kegunaan domestik atau rumah tangga.
Tujuan dan had penggunaan	<p>Gunakan aksesori Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® untuk menutup pisau pengadun di dalam mangkuk adunan. Gunakannya dalam putaran arah jam tanpa fungsi pemanasan pada tahap kelajuan maksimum 4 untuk mengupas bahan seperti kentang di dalam mangkuk adunan.</p> <p>Anda juga boleh memasak makanan dengan aksesori pada suhu sehingga 100 °C di dalam mangkuk adunan tanpa bersentuhan dengan pisau pengadun. Makanan boleh dimasak dengan lembut dalam beg yang sesuai pada suhu rendah di dalam air (kaedah sous-vide) atau di dalam cecair (kaedah masak perlahan). Jika terdapat cecair yang mencukupi, aksesori juga boleh digunakan untuk resipi di mana bakul mereneh terlalu kecil, atau apabila makanan pada umumnya tidak bersentuhan dengan pisau pengadun. Jika anda memasak bahan, gunakan aksesori dengan fungsi pemanasan pada tahap kelajuan maksimum 1 dalam putaran lawan jam.</p>
Kategori pengguna	Aksesori adalah untuk kegunaan orang dewasa sahaja. Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak, sama bersendirian mahupun bersama orang dewasa.

Jauhkan kanak-kanak daripada peranti yang sedang beroperasi. Sila beri amaran kepada kanak-kanak potensi bahaya akibat peningkatan haba dan wap, air tersejat serta permukaan panas.

Apabila menggunakan aksesori berhampiran dengan kanak-kanak, pengawasan terhadap mereka amat diperlukan.

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan aksesori.

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

bukan tujuan dan had penggunaan

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

Sila ikuti arahan

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

Peraturan keselamatan

Peralatan memenuhi peraturan keselamatan negara iaitu peralatan yang telah diedarkan oleh organisasi Vorwerk yang dibenarkan. Jika peralatan digunakan di negara selain daripada negara jualan, pematuhan standard keselamatan tempatan bagi negara lain tidak dapat dijamin. Oleh itu, Vorwerk tidak bertanggungjawab atas risiko keselamatan yang timbul kepada pengguna.

ms

3 Untuk keselamatan anda

Keselamatan maksimum adalah salah satu ciri produk Vorwerk.

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

Nota Aksesori Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® direka khas untuk Thermomix® TM6 dan Thermomix® TM5 dan tidak boleh digunakan dengan model terdahulu.

3.1 Bahaya dan arahan keselamatan

**Risiko
kesihatan
akibat
pembinaan
kuman
patogen!**

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

- Pastikan kebersihan sepanjang kerja persediaan masakan.
- Ikut dengan tepat arahan resipi (suhu dan masa).
- Pastikan bahawa makanan digunakan dengan segera selepas kerja persediaan masakan tamat.
- Daging dan ayam itik mesti digoreng sekejap dalam banyak keadaan selepas memasak sous vide. Cara ini mengurangkan jumlah kuman yang berkemungkinan menyebabkan penyakit berada pada permukaan makanan. Ikut resipi Thermomix® Vorwerk untuk meminimumkan risiko.

**Risiko
kesihatan
akibat aksesori
yang rosak!**

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

- Jangan gunakan aksesori untuk tujuan lain, terutamanya pada suhu tinggi.
- Sekiranya komponen aksesori rosak, berhenti dari menggunakannya dan gantikannya dengan serta-merta.

**Risiko
kecederaan
akibat aksesori
yang rosak!**

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

- Gunakan aksesori Thermomix® hanya seperti yang diterangkan dalam manual atau pada paparan peranti asas.
- Perhatikan bahawa Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dipasang dengan selamat. Sekiranya anda melihat bahawa Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® telah keluar dari bilah, tolakkannya dengan spatula supaya anda ia tidak melecur.
- Jika aksesori rosak akibat pisau pengadun, lupuskannya dan hubungi khidmat pelanggan atau hubungi wakil Thermomix® untuk bahagian gantian.
- Jangan letakkan makanan beku dalam beg sous-vide.
- **Jangan sesekali** gunakan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dengan gelas, walaupun ia mungkin sesuai untuk memasak secara sous-vide dalam periuk (contohnya balang atau balang mason). Terdapat risiko gelas tersebut mungkin pecah.

ms

**Bahaya
kelecuran
akibat bahan
masakan
panas!**

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

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

**Bahaya
melecur akibat
ledakan bahan
isian panas!**

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

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

ms

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

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

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

**Risiko
kecederaan
akibat perkakas
yang terjatuh!**

Sekiranya mangkuk adunan diisi terlalu penuh, seluruh peranti mungkin bergerak. Peralatan mungkin boleh jatuh dan mencederakan anda.

- Patuhi kuantiti yang ditentukan dan jangan sekali-kali melebihi tahap kelajuan 4.

**Bahaya
melepuh akibat
logam panas!**

Aksesori menjadi panas semasa penyediaan makanan panas. Anda boleh melepuh jika tersentuh.

- Tanggalkan aksesori dengan berhati-hati.
- Hanya pegang aksesori pada komponen plastik.
- Jangan pegang bahagian logam.

**Risiko
kecederaan!**

Dengan menggunakan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® boleh menyebabkan peranti bergerak.

- Hanya gunakan fungsi mengupas di bawah pengawasan.
- Dengan Thermomix® TM5 gunakan bakul mereneh dan bukannya cawan pengukur TM5, kerana cawan pengukur mungkin longgar.

**Risiko
kecederaan
akibat
permukaan
kasar!**

Permukaan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® kasar dan boleh mencederakan anda.

- Berhati-hati semasa membersihkan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dengan tangan.

**Risiko
kesihatan
akibat sisa
pengeluaran!**

Keadaan pengeluaran mungkin menghasilkan sisa-sisa pada komponen peralatan yang tidak sesuai untuk dimakan. Mana-mana sisa pengeluaran boleh membahayakan kesihatan anda.

- Basuh dengan teliti semua komponen dan aksesori yang mungkin bersentuhan dengan makanan sebelum digunakan dahulu.

**Kerosakan
akibat
penggunaan
yang tidak
betul!**

Jika Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® bertemu dengan pisau pengadun atau aksesori lain semasa operasi, ia boleh rosak.

- Pastikan kedudukan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® berada di atas pisau pengadun sebelum menetapkan tahap kelajuan.
- Jangan tetapkan melebihi **tahap kelajuan 4**
- Jangan gunakan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dalam kombinasi dengan aksesori lain dalam mangkuk adunan, seperti pengacau atau bakul mereneh.
- Jangan menambah makanan yang boleh menghalang atau merosakkan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix®. Sentiasa ikuti arahan dalam resipi untuk jenis dan kuantiti makanan.

ms

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

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

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

3.2 Struktur nota amaran

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

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

AMARAN



Jenis dan sumber bahaya

Penjelasan mengenai jenis dan sumber bahaya / akibatnya

- Langkah-langkah untuk mengelakkan bahaya

ms

Maksud perkataan isyarat

AMARAN Bahaya kepada nyawa atau bahaya kecederaan serius jika bahaya ini tidak dielakkan.

PERHATIAN Bahaya kecederaan tubuh ringan jika bahaya ini tidak dielakkan.

NOTA Kerosakan harta benda jika bahaya ini tidak dielakkan.

Maksud simbol keselamatan



Nota amaran yang menunjukkan tahap bahaya



Nota terhadap kerosakan harta benda

3.3 Tanggungjawab pengguna

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

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

4 Penggunaan

Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® terdiri daripada cakera keluli tahan karat dengan komponen plastik yang diletakkan di atas pisau pengadun. Dengan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® anda boleh mengupas bahan mengikut arah jam dan juga memasak makanan dengan lembut dalam putaran lawan arah jam.

AMARAN



Risiko kesihatan akibat pembiakan kuman patogen!

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

- Pastikan kebersihan sepanjang kerja persediaan masakan.
- Ikut dengan tepat arahan resipi (suhu dan masa).
- Pastikan bahawa makanan digunakan dengan segera selepas kerja persediaan masakan tamat.
- Daging dan ayam itik mesti digoreng sekejap dalam banyak keadaan selepas memasak sous vide. Cara ini mengurangkan jumlah kuman yang berkemungkinan menyebabkan penyakit berada pada permukaan makanan. Ikut resipi Thermomix® Vorwerk untuk meminimumkan risiko.

ms

AMARAN





Risiko kecederaan akibat aksesori yang tidak sesuai!

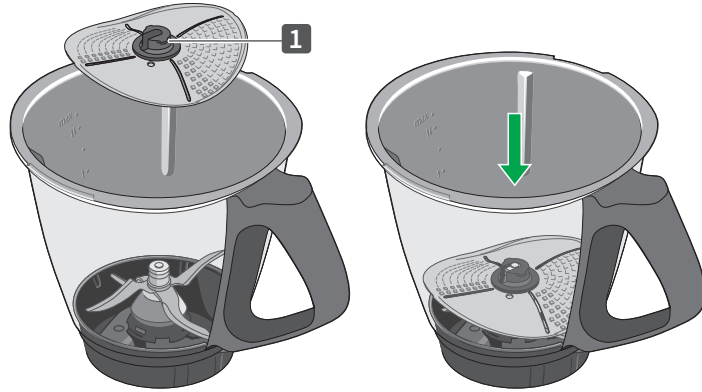
Penggunaan peralatan tambahan, aksesori atau sesuatu barang yang tidak disyorkan atau tidak dijual oleh Vorwerk, atau penggunaan sebarang aksesori yang rosak atau tidak serasi, boleh mengakibatkan kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan.

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

tahap kelajuan maksimum Beri perhatian kepada perkara berikut:

- Terdapat tahap kelajuan maksimum yang berbeza untuk fungsi yang berbeza:
 - Fungsi mengupas (mengikut arah jam ): **tahap kelajuan maksimum 4**
 - Masak secara perlahan, memasak cara sous-vide (lawan arah jam ): **tahap kelajuan maksimum 1**

4.1 Masukkan aksesori



1. Pegang aksesori dengan memasukkan komponen plastik (1) dan letakkan di atas pisau pengadun dari atas.
2. Pastikan bahawa Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dipasang dengan betul.

ms

4.2 Mengupas makanan


PERHATIAN



Risiko kecederaan akibat perkakas yang terjatuh!



Sekiranya mangkuk adunan diisi terlalu penuh, seluruh peranti mungkin bergerak. Peralatan mungkin boleh jatuh dan mencederakan anda.

- Patuhi kuantiti yang ditentukan dan jangan sekali-kali melebihi tahap kelajuan 4.

1. Pastikan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dipasang dengan betul, sila rujuk [Masukkan aksesori \[▶ 107\]](#).
2. Isikan jumlah makanan yang dinyatakan dalam resipi (maksimum 800 g sayur) ke dalam mangkuk adunan.
3. Tuang 600 g air ke dalam mangkuk pengadun. Pastikan tidak melebihi kapasiti maksimum.
4. **Jangan** tetapkan suhu.
5. Tetap mengikut arah jam .
6. Pusingkan pemilih untuk memulakan pengoperasian Thermomix®. Tingkatkan tahap kelajuan dengan perlahan hingga tahap maksimum 4.

4.3 Memasak cara sous-vide

1. Pastikan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dipasang dengan betul, sila rujuk [Masukkan aksesori \[▶ 107\]](#).

2. Isikan jumlah air yang dinyatakan dalam resipi ke dalam mangkuk adunan. Pastikan air termasuk beg tidak melebihi tanda "max": Letakkan beg sebagai ujian di dalam air dan kemudian kurangkan jumlah air jika perlu.
3. Tambah sebarang aditif yang diperlukan. Ikuti arahan pada paparan.
4. Tetapkan suhu yang dikehendaki.
5. Tetapkan arah putaran kepada lawan arah jam .
6. Tetapkan tahap kelajuan hingga maksimum 1.
⇒ *Air di dalam mangkuk adunan dipanaskan ke suhu memasak yang dikehendaki.*
7. Apabila suhu memasak yang dikehendaki air telah dicapai, letakkan beg vakum dalam mangkuk adunan.
8. Tetapkan masa memasak yang dikehendaki.
9. Tetapkan arah putaran kepada lawan arah jam .
10. Tetapkan tahap kelajuan hingga maksimum 1.
⇒ *Proses memasak bermula.*

ms

4.3.1 Keluarkan aksesori

AMARAN



Bahaya kelecuman akibat bahan masakan panas!

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


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

Nota Perhatikan bahawa Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® hanya diletakkan pada pisau pengadun. Apabila mencurahkan air, ia berkemungkinan untuk terlepas dari pisau pengadun dan jatuh dari mangkuk adunan.

1. Selepas akhir masa memasak dan penyejukan, keluarkan mangkuk adunan dari unit asas.
2. Keluarkan penutup mangkuk adunan dari mangkuk adunan.
3. Keluarkan beg sous-vide panas dari mangkuk adunan dengan berhati-hati. Gunakan penyepit dapur atau peralatan dapur lain yang sesuai untuk ini.
4. Tuangkan air dari mangkuk adunan.

5. Pegang Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dengan berhati-hati di bahagian tengah dan tariknya ke atas dari pisau pengadun.

4.4 Masak secara perlahan

1. Pastikan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dipasang dengan betul, sila rujuk [Masukkan aksesori \[▶ 107\]](#).
2. Isikan jumlah makanan yang dinyatakan dalam resipi ke dalam mangkuk adunan. Pastikan tidak melebihi kapasiti maksimum.
3. Tetapkan masa dan suhu yang dikehendaki.
4. Tetapkan arah putaran kepada lawan arah jam .
5. Tetapkan tahap kelajuan hingga maksimum 1.
⇒ *Proses memasak bermula.*

4.4.1 Keluarkan aksesori

AMARAN



Bahaya melecur akibat bahan masakan panas!

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

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

ms

Nota Perhatikan bahawa Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® hanya diletakkan pada pisau pengadun. Apabila memindahkan makanan, ia berkemungkinan untuk terlepas dari pisau pengadun dan jatuh dari mangkuk adunan.

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

5 Pembersihan

Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® boleh dibersihkan di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

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

PERHATIAN



Risiko kecederaan akibat permukaan kasar!

Permukaan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® kasar dan boleh mencederakan anda.

- Berhati-hati semasa membersihkan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dengan tangan.

Nota Bersihkan Penutup Bilah & Pengupas Thermomix® dengan teliti selepas setiap penggunaan.

ms

6 Khidmat pelanggan

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

6.1 Customer Service Australia / New Zealand

The Mix Australia – Pengedar Rasmi Vorwerk

30 Ledger Road, Balcatta WA 6021

International: +61 8 92766966

Local free call: 1800 004 838

<https://www.thermomix.com.au/contact-us>

The Mix New Zealand – Pengedar Rasmi Vorwerk

International: +64 3 366 2846

Local free call: 0800 766 966

<https://www.thermomix.co.nz/contact-us>

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

Manual arahan tersedia dalam bahasa lain di

<https://thermomix.vorwerk.com>

7 Jaminan/liabiliti bagi kecacatan bahan

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

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

7.1 Waranti Australia

Untuk terma dan syarat waranti, sila rujuk kontrak pembelian anda.

ms

8 Pelupusan

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

Aksesori itu tidak termasuk dalam sisa rumah.

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

9 Pengeluar

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Germany

ms

thermomix

Blade Cover &
Peeler