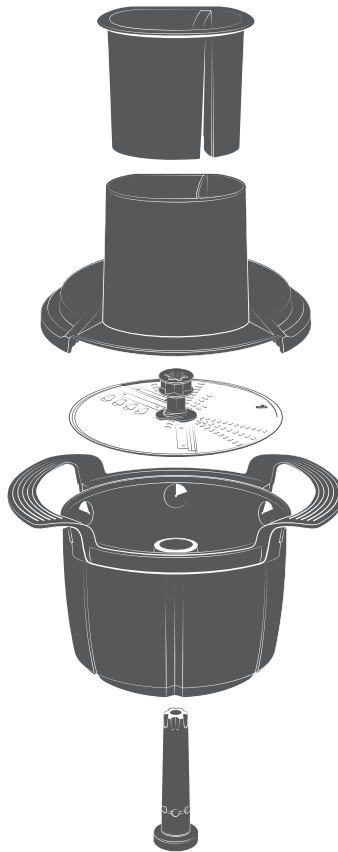


thermomix

Cutter



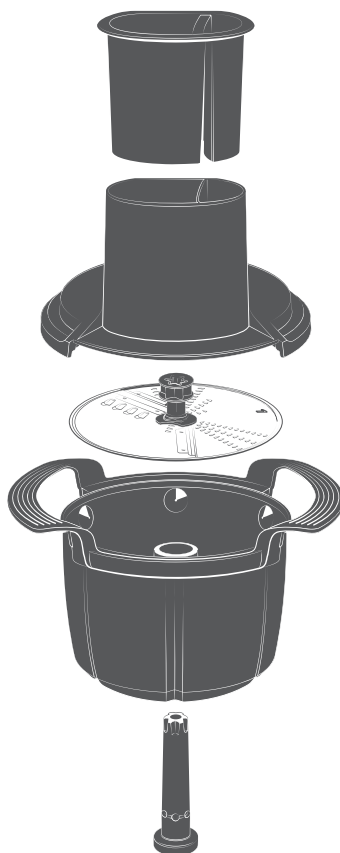
Manuel d'utilisation / Handleiding / Gebrauchsanleitung / User manual

BE NL • V1.0 • 27070 01/23

VORWERK

Français	3
Nederlands.....	21
Deutsch.....	39
English.....	57

thermomix
Découpe Minute



Manuel d'utilisation



Welcome-Booklet numérique

Pour en savoir plus sur le Thermomix® Découpe Minute et vous inspirer de recettes et d'astuces, consultez notre Welcome-Booklet numérique.

Copyright

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

Sommaire

1	Avant la première utilisation	6
1.1	Description du produit.....	6
1.2	Conservation des documents.....	6
2	Vue d'ensemble du produit	6
3	Règles d'utilisation.....	7
4	Pour votre sécurité.....	8
4.1	Avertissements et consignes de sécurité	8
4.2	Affichage des avertissements	11
4.3	Obligations de l'utilisateur	12
5	Première utilisation.....	12
6	Utilisation	13
6.1	Assembler l'accessoire.....	13
6.2	Sélectionner la face de coupe et le résultat de râpage ou de découpe ...	15
6.3	Râper et couper des ingrédients	16
6.4	Retirer le disque de découpe.....	17
7	Nettoyage.....	18
8	Service Clients	19
9	Garantie/responsabilité pour défauts matériels	19
10	Fabricant.....	19
11	Recyclage	19

1 Avant la première utilisation

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

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

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

Welcome-Booklet numérique



Pour en savoir plus sur le Thermomix® Découpe Minute et vous inspirer de recettes et d'astuces, consultez notre Welcome-Booklet numérique.

1.1 Description du produit

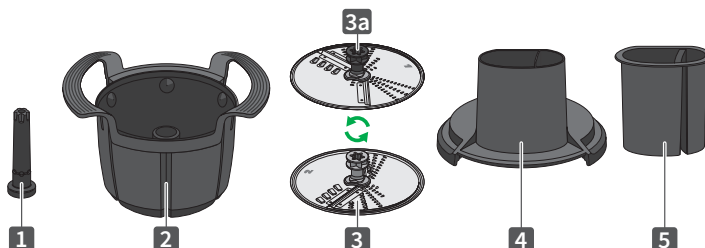
Le Thermomix® Découpe Minute est un accessoire pour votre Thermomix® TM6 ou Thermomix® TM5.

Avec le Thermomix® Découpe Minute, votre Thermomix® râpe et coupe des ingrédients tels que des légumes, des fruits ou du fromage de manière régulière et contrôlée en quelques secondes.

1.2 Conservation des documents

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

2 Vue d'ensemble du produit



1 Axe central	3a Partie centrale
2 Panier de découpe	4 Couvercle avec goulotte
3 Disque de découpe	5 Poussoir

Remarque Vous trouverez tous les détails de la manipulation et l'utilisation du Thermomix® et du bol de mixage dans le manuel d'utilisation de votre Thermomix® TM6 ou TM5.

Si vous n'avez pas le manuel d'utilisation sous la main, vous pouvez consulter toutes les instructions en ligne sous <https://thermomix.vorwerk.com>.

3 Règles d'utilisation

L'appareil et ses accessoires ne doivent être utilisés que pour l'application pour laquelle ils ont été prévus afin de minimiser tout danger pour l'utilisateur ou des tiers, ainsi que tout endommagement de l'appareil et d'autres biens.

Conditions d'utilisation Le Thermomix® Découpe Minute est un accessoire à usage domestique et similaire destiné à la préparation d'aliments.

Compatibilité N'utilisez l'accessoire qu'avec le Thermomix® TM6 ou TM5.
N'utilisez **jamais** l'accessoire avec le Thermomix Friend®.

Règles d'utilisation Le Thermomix® Découpe Minute est inséré dans le bol de mixage et peut être utilisé en sens standard ou sens inverse sans la fonction Chauffe, **uniquement à la vitesse 4**, pour râper ou émincer des aliments.

Groupe d'utilisateurs Les accessoires sont exclusivement destinés à une utilisation par des adultes. Ils ne doivent pas être utilisés par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte.

Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas des appareils en fonctionnement.

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

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

Un appareil peut être utilisé 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 son utilisation sans risque et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.

Utilisation non conforme Le Thermomix® Découpe Minute ne doit pas être utilisé ou nettoyé avec de l'alcool.

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/droit découlant du constat d'un vice devient caduc. L'obligation d'indemniser du fabricant découlant de sa responsabilité du fait des produits et/ou du revendeur pour vices matériels est exclue en cas de modifications techniques du produit.

Pour tout travail effectué sur ou avec l'appareil, 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 non conforme de l'appareil.

Dispositions de sécurité L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité du pays dans lequel il est distribué par une organisation Vorwerk agréée. Le respect des normes de sécurité locales d'un autre pays ne peut pas être garanti si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de vente. C'est pourquoi Vorwerk décline toute responsabilité pour les risques de sécurité encourus de ce fait par l'utilisateur.

4 Pour votre sécurité

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

Néanmoins, la sécurité du produit ne peut être assurée que si vous observez les consignes de ce chapitre et les avertissements figurant dans les chapitres suivants.

Remarque Le Thermomix® Découpe Minute est exclusivement destiné à une utilisation combinée avec celle du Thermomix® TM6 ou du Thermomix® TM5. Observez les consignes de sécurité contenues dans l'ensemble des documents joints à l'appareil ainsi que les consignes affichées sur l'écran.

4.1 Avertissements et consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Risque de blessure dû à des accessoires endommagés !

Si des accessoires sont saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement ou s'ils sont soumis à des contraintes excessives, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des bouts tranchants, notamment si les éclats sont avalés avec les aliments préparés.

- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Avant de régler la vitesse, assurez-vous que l'accessoire requis est inséré correctement et bien fixé et qu'aucun accessoire détaché ne se trouve dans le bol de mixage.
- Vérifiez après chaque utilisation que les accessoires ne sont pas endommagés.
- Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés par l'ensemble couteaux, jetez les aliments et contactez le Service Clients pour remplacer les accessoires.

**Risque de brûlure
lors de la
préparation
d'aliments chauds !**

L'accessoire n'est **pas** conçu pour la préparation d'aliments chauds. La vapeur ou le liquide chaud peuvent s'échapper de manière incontrôlée et vous ébouillanter.

- N'utilisez pas la fonction Chauffe pendant l'utilisation de l'accessoire.
- Ne versez pas d'eau, en particulier d'eau chaude, dans le bol de mixage lorsque vous utilisez l'accessoire.

**Risque de blessure
dû à un
déséquilibre !**

Un disque de découpe endommagé ou déformé peut provoquer un déséquilibre pendant le fonctionnement et l'appareil peut se déplacer. L'appareil risque de tomber et de vous blesser.

- Vérifiez que le disque de découpe n'est pas déformé, surtout s'il est tombé. N'utilisez plus un disque de découpe déformé et remplacez-le immédiatement.

fr



ATTENTION

Risque de coupures en cas de manipulation imprudente du disque de découpe !

Les lames des deux côtés du disque de découpe sont tranchantes et risquent de vous blesser !

- Manipulez le disque de découpe avec précaution.
- Ne saisissez jamais le disque de découpe par les lames, uniquement par la partie centrale du disque de découpe.
- Ne mettez pas les doigts ou d'autres parties du corps dans la goulotte de l'accessoire assemblé. Veillez également à ce que les enfants ne mettent pas les mains dans la goulotte de l'accessoire assemblé. La goulotte n'empêche pas les doigts ou autres parties du corps d'atteindre les lames.
- Introduisez uniquement les aliments à trancher ou à râper et le poussoir dans la goulotte.
- Ne touchez pas les lames ou les ouvertures de râpage, car elles sont tranchantes comme des lames de rasoir.
- Si vous devez retirer des aliments du disque de découpe ou du couvercle avec goulotte, saisissez le disque de découpe avec précaution par la partie centrale pour le retirer du couvercle, puis utilisez de l'eau et, si nécessaire, une brosse de nettoyage.

Risques de coupures en cas de rangement négligeant !

Les lames des deux côtés du disque de découpe sont tranchantes et risquent de vous blesser en cas de rangement négligeant !

- Conservez les lames et les disques, comme des couteaux tranchants, hors de portée des enfants.
- Rangez le disque de découpe dans le couvercle avec goulotte et le panier de découpe.

Risque de coupures en cas de nettoyage imprudent du disque de découpe !

Vous pouvez vous blesser en nettoyant le disque de découpe !

- Ne saisissez jamais le disque de découpe par les lames, uniquement par la partie centrale du disque de découpe.
- Utilisez une brosse de nettoyage ou le lave-vaisselle pour garder les mains à l'écart des lames tranchantes.
- Si vous nettoyez le disque de découpe dans le lave-vaisselle, placez-le de manière à ce qu'il puisse être facilement retiré en saisissant la partie centrale, et veillez tout particulièrement à ce que les enfants ne puissent pas l'atteindre.
- Si vous lavez le disque de découpe à la main, ne le mettez pas dans l'eau de rinçage, où il ne sera pas visible.

Risque de blessure dû aux pièces en rotation !

Des cheveux et des pièces détachées peuvent s'enrouler sur les pièces en rotation, ce qui risque de vous blesser.

- Attachez vos cheveux longs et tenez les vêtements amples ou autres objets à distance de la goulotte.

Risque de blessure par pincement !	<p>Vos doigts peuvent être pincés par les bras de verrouillage du bloc moteur et sous le couvercle verrouillé du bol de mixage.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. • Tenez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement. • Ne touchez pas les bras de verrouillage ou le couvercle lorsque vous ouvrez ou fermez le mécanisme de verrouillage.
Risque de blessure en cas d'absence de verrouillage !	<p>Lorsque l'accessoire est utilisé avec d'autres appareils, le Découpe Minute n'est pas verrouillé. Des pièces peuvent donc se détacher et vous blesser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez l'accessoire qu'avec le Thermomix® TM6 ou TM5. • N'utilisez jamais l'accessoire avec le Thermomix Friend®.
Risque de brûlure au contact des surfaces métalliques très chaudes !	<p>En cas d'utilisation continue, sous l'effet de la force, la tige métallique du couvercle peut s'échauffer considérablement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne dépassez en aucun cas la durée maximale de découpe d'une minute.



REMARQUE

Risque d'endommagement dû à une utilisation non conforme !	<p>L'accessoire peut être endommagé par une utilisation non conforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez l'accessoire exclusivement à la vitesse 4. • N'utilisez que l'accessoire entièrement assemblé. • Ne préparez que des aliments qui ne sont pas congelés. • Utilisez exclusivement le poussoir d'origine Thermomix®. • Poussez toujours les aliments avec le poussoir vers le disque de découpe, sans les serrer. N'appliquez pas de force sur le poussoir.
Risque d'endommagement dû à un nettoyage non conforme	<p>Dans le lave-vaisselle, l'accessoire peut être déformé sous l'effet de la chaleur et au contact d'objets posés dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez tous les composants dans le panier du lave-vaisselle, sans les serrer.

4.2 Affichage des avertissements

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

Affichage des avertissements Les avertissements précédant toute action sont représentés comme suit :

AVERTISSEMENT



Nature et source du danger

Explication concernant la nature et la source du danger/
conséquences

- Mesures visant à écarter le danger

Signification des mots-clés

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

Signification des symboles de sécurité



Avertissement avec indication de la gravité du danger



Indication d'un dommage matériel

4.3 Obligations de l'utilisateur

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

1. Observez le manuel d'utilisation et tous les documents associés.
2. Conservez le manuel dans un endroit où vous pourrez le retrouver facilement en cas de besoin.
3. Faites immédiatement réparer par le fabricant les dommages éventuels survenus sur l'appareil.

5 Première utilisation

Nettoyez le Thermomix® Découpe Minute avant la première utilisation, voir [Nettoyage \[► Page 18\]](#).

6 Utilisation

fr

ATTENTION



Risque de coupures en cas de manipulation imprudente du disque de découpe !

Les lames des deux côtés du disque de découpe sont tranchantes et risquent de vous blesser !

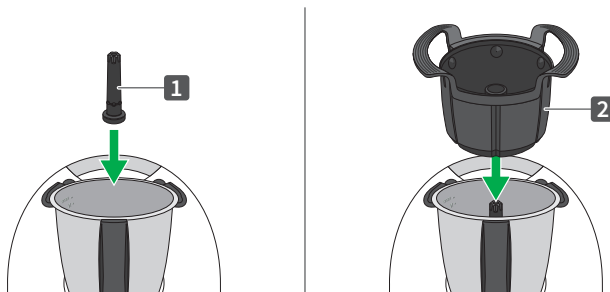
- Manipulez le disque de découpe avec précaution.
- Ne saisissez jamais le disque de découpe par les lames, uniquement par la partie centrale du disque de découpe.
- Ne mettez pas les doigts ou d'autres parties du corps dans la goulotte de l'accessoire assemblé. Veillez également à ce que les enfants ne mettent pas les mains dans la goulotte de l'accessoire assemblé. La goulotte n'empêche pas les doigts ou autres parties du corps d'atteindre les lames.
- Introduisez uniquement les aliments à trancher ou à râper et le poussoir dans la goulotte.
- Ne touchez pas les lames ou les ouvertures de râpage, car elles sont tranchantes comme des lames de rasoir.
- Si vous devez retirer des aliments du disque de découpe ou du couvercle avec goulotte, saisissez le disque de découpe avec précaution par la partie centrale pour le retirer du couvercle, puis utilisez de l'eau et, si nécessaire, une brosse de nettoyage.

6.1 Assembler l'accessoire

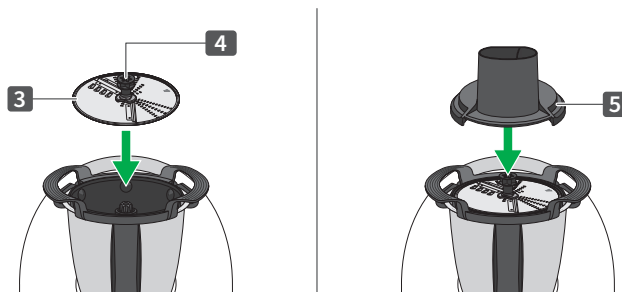
Condition Insérez le Thermomix® Découpe Minute uniquement dans un bol de mixage vide. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments ou de liquides dans le bol de mixage et surtout sur l'ensemble couteaux avant de placer l'axe central sur l'ensemble couteaux. Il n'est pas nécessaire de nettoyer le bol de mixage en profondeur avant d'utiliser le Thermomix® Découpe Minute.

Pour insérer le Thermomix® Découpe Minute dans votre bol de mixage, procédez comme suit :

- Assurez-vous que le bol de mixage est correctement et complètement inséré dans le bloc moteur Thermomix® TM6 ou TM5.









1. Placez l'axe (1) sur les couteaux dans le bol de mixage.
2. Placez le panier de découpe (2) sur l'axe.

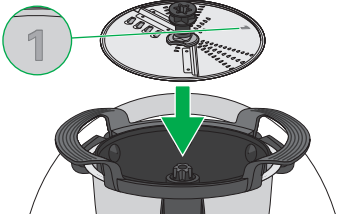


3. Saisissez le disque de découpe (3) par l'axe central (4) et placez-le sur l'axe avec la face souhaitée vers le haut, voir [Sélectionner la face de coupe et le résultat de râpage ou de découpe](#) [► Page 15].
4. Placez le couvercle (5) sur le panier de découpe.
⇒ *Le Thermomix® Découpe Minute est désormais prêt à fonctionner.*

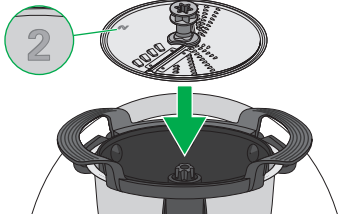
6.2 Sélectionner la face de coupe et le résultat de râpage ou de découpe

Le disque de découpe Thermomix® dispose de deux faces de coupe différentes avec lesquelles vous pouvez soit couper les ingrédients en tranches, soit les râper.

Résultat de découpe	Face tranches 		Face râpe 	
Épaisseur	env. 4 mm	env. 1 mm	env. 3 à 4 mm	env. 1 mm
Sens de rotation				
Face du disque de découpe	Face 1 (gris foncé) vers le haut		Face 2 (gris clair) vers le haut	




1



2

L'épaisseur se règle par le sens de rotation.

- Sélectionnez la fonction Sens inverse , si vous souhaitez obtenir un résultat de découpe plus fin.
- Pour des tranches ou lanières plus épaisses, restez en sens standard



6.3 Râper et couper des ingrédients

Ordre des étapes de travail En règle générale, vous démarrez d'abord l'appareil, puis vous mettez les ingrédients pendant que le disque de découpe tourne. Pour les ingrédients petits et légers (p. ex. champignons) ou si vous souhaitez un résultat de découpe très régulier (p. ex. rondelles d'oignons), mettez d'abord les ingrédients dans la goulotte, poussez-les légèrement avec le poussoir vers le bas, sans forcer, et démarrez ensuite l'appareil. Suivez les instructions à l'écran ou dans la recette.

Astuce Vous trouverez un aperçu **des meilleurs résultats** de découpe pour les différents ingrédients dans le **Welcome Booklet**.

REMARQUE







Risque d'endommagement dû à une utilisation non conforme !

L'accessoire peut être endommagé par une utilisation non conforme.

- Utilisez l'accessoire exclusivement à la vitesse 4.
- N'utilisez que l'accessoire entièrement assemblé.
- Ne préparez que des aliments qui ne sont pas congelés.
- Utilisez exclusivement le poussoir d'origine Thermomix®.
- Poussez toujours les aliments avec le poussoir vers le disque de découpe, sans les serrer. N'appliquez pas de force sur le poussoir.

- Assurez-vous que le Thermomix® Découpe Minute est correctement inséré, voir [Assembler l'accessoire](#) [► Page 13].

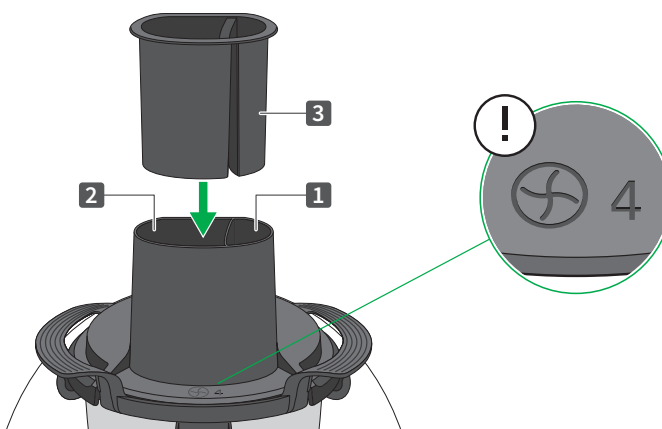
Fonction TM6 • Sélectionnez la fonction souhaitée (trancher  ou râper ) dans le menu TM6 et suivez les instructions affichées sur l'écran.

TM5 (manuellement) • Sélectionnez le sens de rotation en fonction du résultat de découpe souhaité : face 1 pour trancher, face 2 pour râper.
- Sélectionnez la fonction Sens inverse , si vous voulez obtenir une découpe plus fine.
- Pour des tranches ou lanières plus épaisses, restez en sens standard .

Vitesse 4 • Tournez le sélecteur pour démarrer le Thermomix® avant de mettre les ingrédients dans la goulotte. Si vous sélectionnez la vitesse
1 minute max. manuellement, augmentez lentement la vitesse jusqu'à la vitesse 4.

durée max. • Utilisez l'appareil **au maximum pendant 1 minute** en mode de découpe pur.

Vous pouvez maintenant mettre les ingrédients, voir l'étape suivante.



Mettre les ingrédients Vous trouverez un aperçu **des meilleurs résultats** de découpe pour les différents ingrédients dans le **Welcome Booklet**.

1. Mettez les ingrédients au fur et à mesure en vrac dans la goulotte appropriée (1) ou (2).
2. Si un ingrédient est trop grand pour l'ouverture, coupez-le en morceaux plus petits selon les besoins.
3. Poussez les ingrédients à l'aide du poussoir (3) vers le bas, sans les serrer.

Fonction de maintien Lorsque vous appuyez à fond sur le poussoir, il s'enclenche en position de maintien. À la fin de chaque processus de découpe et de râpage, laissez le poussoir s'enclencher. Cela l'empêche de tomber lorsque vous retirez le couvercle avec goulotte et que vous le retournez.

Note concernant le poussoir Aucune force n'est nécessaire pour pousser les ingrédients vers le bas. Il suffit de placer la main sur le poussoir et d'accompagner les ingrédients sans exercer de pression.

Si le poussoir ne peut pas être poussé vers le bas, vérifiez si la goulotte est trop remplie ou si des ingrédients sont coincés.

Débloquer le disque de découpe Si le disque de découpe est bloqué, soulevez le poussoir et repoussez-le sur l'aliment en exerçant une pression minimale.

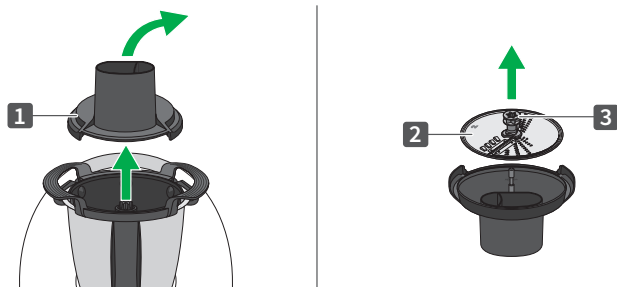
Si le blocage ne peut être éliminé :

1. arrêtez le processus de râpage ou de découpe et éliminez l'élément bloquant avec précaution à l'aide de la spatule.
2. Ne mettez jamais les mains dans les lames !

Si des ingrédients sont coincés entre le bas de la goulotte et le côté du couvercle, utilisez la spatule pour dégager facilement et rapidement les ingrédients.

6.4 Retirer le disque de découpe

Pour retirer ou retourner le disque de découpe, procédez comme suit :



1. Retirez le couvercle avec goulotte (1) du panier à découper et retournez-le.
Le disque de découpe reste attaché au couvercle.
2. Retirez le disque de découpe (2) du couvercle au niveau de la partie centrale du disque de découpe (3).

7 Nettoyage

Tous les composants sont lavables au lave-vaisselle.

Cependant, nous recommandons de nettoyer le disque de découpe à la main après utilisation, sous l'eau courante avec une brosse à vaisselle. Les lames de haute qualité restent ainsi tranchantes encore plus longtemps.

ATTENTION



Risque de coupures en cas de nettoyage imprudent du disque de découpe !

Vous pouvez vous blesser en nettoyant le disque de découpe !

- Ne saisissez jamais le disque de découpe par les lames, uniquement par la partie centrale du disque de découpe.
- Utilisez une brosse de nettoyage ou le lave-vaisselle pour garder les mains à l'écart des lames tranchantes.
- Si vous nettoyez le disque de découpe dans le lave-vaisselle, placez-le de manière à ce qu'il puisse être facilement retiré en saisissant la partie centrale, et veillez tout particulièrement à ce que les enfants ne puissent pas l'atteindre.
- Si vous lavez le disque de découpe à la main, ne le mettez pas dans l'eau de rinçage, où il ne sera pas visible.

REMARQUE



Risque d'endommagement dû à un nettoyage non conforme

Dans le lave-vaisselle, l'accessoire peut être déformé sous l'effet de la chaleur et au contact d'objets posés dessus.

- Placez tous les composants dans le panier du lave-vaisselle, sans les serrer.

fr

- Laissez bien sécher tous les composants après le nettoyage.

8 Service Clients

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

9 Garantie/responsabilité pour défauts matériels

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

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

10 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Allemagne

11 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.

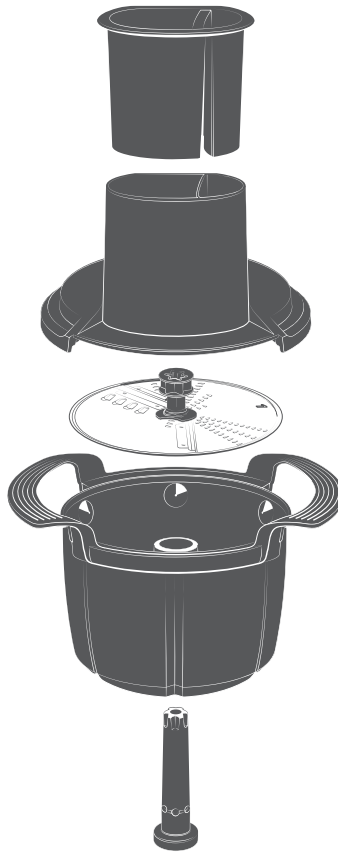
Les accessoires ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers.

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

Cutter

nl



Handleiding





Digitaal introductieboekje

In ons introductieboekje staat meer informatie over uw Thermomix® Cutter en recepten en tips ter inspiratie.

Auteursrecht

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

Inhoudsopgave

1	Voor u begint	24
1.1	Beschrijving	24
1.2	Bewaren van de documentatie	24
2	Productoverzicht	24
3	Bedoeld gebruik	25
4	Voor uw veiligheid	26
4.1	Gevaren en veiligheidsvoorschriften	26
4.2	Opbouw van waarschuwingen	28
4.3	Plichten van de gebruiker	29
5	Ingebruikname	29
6	Bediening	30
6.1	Het accessoire in elkaar zetten.....	30
6.2	Snijkant en rasp- c.q. snijresultaat kiezen	32
6.3	Ingrediënten raspen en snijden.....	33
6.4	De snijschijf verwijderen	34
7	Reiniging	35
8	Klantenservice	36
9	Garantie/aansprakelijkheid (van de verkoper) voor verborgen gebreken	36
10	Fabrikant.....	36
11	Afvalverwijdering.....	36

1 Voor u begint

Als gebruiker van de Thermomix® bent u al bekend met de Thermomix® TM6 of TM5 en de bijbehorende accessoires.

Deze gebruiksaanwijzing maakt u nu vertrouwd met het gebruik van de Thermomix® Cutter voor uw Thermomix® TM6 c.q. TM5.

1. Lees de bijbehorende gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u de Thermomix® Cutter voor het eerst gaat gebruiken.
2. Lees bovendien de gebruiksaanwijzing van de Thermomix® TM6 c.q. TM5 door, die met het apparaat wordt meegeleverd en neem deze in acht. Als u de gebruiksaanwijzing niet zo snel bij de hand heeft, staan alle gebruiksaanwijzingen ook online op <https://thermomix.vorwerk.com>.

Digitaal introductieboekje



In ons introductieboekje staat meer informatie over uw Thermomix® Cutter en recepten en tips ter inspiratie.

1.1 Beschrijving

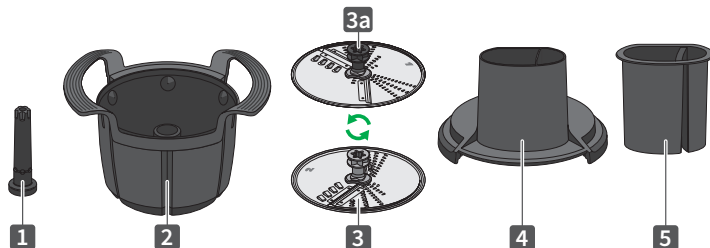
De Thermomix® Cutter is een accessoire voor uw Thermomix® TM6 of Thermomix® TM5.

Met de Thermomix® Cutter raspt en snijdt uw Thermomix® ingrediënten zoals groenten, fruit of kaas gelijkmatig en gecontroleerd in slechts enkele seconden.

1.2 Bewaren van de documentatie

Bewaar de handleiding voor later gebruik. Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel en moet het product vergezellen wanneer u het aan iemand anders doorgeeft.

2 Productoverzicht



1 Aandrijfjas

2 Mandje

3 Snijschijf

3a Middenstuk

4 Deksel

5 Aandrukker

Opmerking Alle details over de omgang en het gebruik van de Thermomix® en de mengbeker zijn opgenomen in de gebruiksaanwijzing van uw Thermomix® TM6 of TM5.

Als u de gebruiksaanwijzing niet zo snel bij de hand heeft, staan alle gebruiksaanwijzingen ook online op <https://thermomix.vorwerk.com>.

3 Bedoeld gebruik

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

- Gebruiksomstandigheden** De Thermomix® Cutter is een accessoire voor de bereiding van levensmiddelen en is bedoeld voor huishoudelijk of op huishoudelijk gebruik gelijkend gebruik.
- Compatibiliteit** Gebruik het accessoire uitsluitend in combinatie met de Thermomix® TM6 of TM5.
- Gebruik het accessoire **nooit** in combinatie met de Thermomix Friend®.
- Beoogd gebruik** De Thermomix® Cutter wordt in de mengbeker geplaatst en mag zowel rechts- als linksom zonder verwarming **uitsluitend in de toerentalstand 4** worden gebruikt, om levensmiddelen te verkleinen.
- Personen** Het accessoire is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Het accessoire mag niet door kinderen worden gebruikt, zelfs niet onder toezicht van een volwassene.
- Houd kinderen uit de buurt van apparaten die in gebruik zijn.
- Bij het gebruik van het accessoire in een omgeving met kinderen moet extra toezicht op de kinderen worden gehouden.
- Dit accessoire is geen speelgoed.
- Personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis mogen deze apparaten gebruiken onder toezicht van een volwassene of indien ze instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de risico's kennen.
- Oneigenlijk gebruik** De Thermomix® Cutter mag niet in combinatie met alcohol gebruikt of hiermee gereinigd worden.
- Elk ander dan het voorgeschreven bedoeld gebruik is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. Bij technische wijzigingen van het product vervalt elke vorm van garantie-/reparatieaanspraak. De verplichting van de fabrikant in verband met de productaansprakelijkheid en/of van de verkoper voor verborgen gebreken vervalt indien technische wijzigingen aan het product zijn uitgevoerd.
- Bij alle werkzaamheden aan de en met het apparaat moeten de aanwijzingen in alle bijbehorende documenten en aanwijzingen op het display worden opgevolgd. Bij verkeerd gebruik is de fabrikant niet verantwoordelijk voor daaruit voortvloeiende schade.

Veiligheidsvoorschriften Het apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften van het land waarin het door een geautoriseerde Vorwerk-organisatie werd verkocht. Als u het apparaat in een ander land gebruikt dan waarin het werd gekocht, dan kan niet worden gegarandeerd dat het voldoet aan de lokale veiligheidsnormen in het andere land. Vorwerk aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor daaruit resulterende veiligheidsrisico's voor de gebruiker.

4 Voor uw veiligheid

Maximale veiligheid is een eigenschap van Vorwerk-producten.

De productveiligheid kan echter alleen worden gegarandeerd als u de aanwijzingen in dit en de andere hoofdstukken opvolgt.

Aanwijzing De Thermomix® Cutter is uitsluitend geconstrueerd voor gebruik in combinatie met de Thermomix® TM6 c.q. Thermomix® TM5. Zie de veiligheidsvoorschriften in alle meegeleverde documenten evenals de aanwijzingen op het display.

4.1 Gevaren en veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING

Gevaar voor letsel door beschadigde accessoire!

Wanneer een accessoire tijdens de werking in het mes terechtkomt of aan overmatige belasting wordt blootgesteld, kunnen kleine splinters en scherpe randen u verwonden, met name als de splinters met het bereide gerecht worden ingeslikt.

- Gebruik uitsluitend het Thermomix®-accessoire zoals beschreven in de handleiding of op het scherm van het basisapparaat.
- Controleer of het benodigde accessoire veilig en correct is geplaatst en er geen accessoire los in de mengbeker zit, voordat u het toerental instelt.
- Controleer het accessoire na het gebruik op beschadigingen.
- Mocht het accessoire toch door het mes worden beschadigd tijdens gebruik, gooi dan de ingrediënten weg en neem contact op met de klantendienst.

Gevaar voor brandwonden door de bereiding van hete spijzen!

Het accessoire is **niet** geschikt voor de bereiding van hete spijzen. Stoom of hete vloeistof kan explosief ontsnappen en u kunt zich branden.

- Gebruik de verwarmingsfunctie niet wanneer u het accessoire gebruikt.
- Vul geen water, in het bijzonder geen heet water in de mengbeker wanneer u het accessoire gebruikt.

Gevaar voor lichamelijk letsel door onbalans!

Een beschadigde, vervormde snijmes kan tijdens het gebruik onbalans veroorzaken en apparaat kan gaan bewegen. Het apparaat kan vallen en u kan u verwonden.

- Controleer de snijmes op vervormingen, in het bijzonder wanneer deze gevallen is. Gebruik vervormde snijmes niet meer en vervang deze onmiddellijk

nl



LET OP

Gevaar voor snijwonden door een onvoorzichtige behandeling van de snijmes!

De tweezijdige lemmeten van de snijmes zijn scherp en kunnen u verwonden!

- Behandel de snijmes voorzichtig.
- Pak de snijmes nooit aan de lemmeten vast, maar bij het middenstuk van de snijmes.
- Steek geen vingers of andere lichaamsdelen in de invoeropening. Let erop dat kinderen niet in de invoeropening grijpen. De invoeropening kan niet voorkomen dat alle vingers of andere lichaamsdelen de lemmeten kunnen raken.
- Voer uitsluitend te snijden of te raspen levensmiddelen en de aandrukker in de invoeropening.
- Raak de lemmeten of de invoeropeningen nooit aan, aangezien deze vlijmscherp zijn.
- Wanneer u levensmiddelen van de snijmes of het deksel moet verwijderen, moet u de snijmes voorzichtig bij het middenstuk vastpakken om het uit het deksel te verwijderen, dan kunt u het met water en eventueel een reinigingsborstel schoonmaken.

Gevaar voor snijwonden door achteloos opbergen!

De tweezijdige lemmeten van de snijmes zijn scherp en kunnen u verwonden wanneer deze achteloos zijn opgeborgen!

- Bewaar lemmeten en bladen net zoals scherpe messen buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar de snijmes in het deksel en het mandje.

Gevaar voor snijwonden door een onvoorzichtige behandeling van de snijmes!

Bij de reiniging van het snij-raspblad kunt u zich verwonden!

- Pak de snijmes nooit aan de lemmeten vast, maar bij het middenstuk van de snijmes.
- Gebruik een reinigingsborstel of de vaatwasser om de handen uit de buurt van de scherpe lemmeten te kunnen houden.
- Wanneer u de snijmes in de vaatwasser reinigt, moet u dit zodanig plaatsen dat het weer gemakkelijk kan worden verwijderd door dit bij het middenstuk vast te pakken. Zorg er in het bijzonder voor dat kinderen er niet bij kunnen komen.
- Wanneer u de snijmes met de hand reinigt, leg het blad dan niet in het afwaswater, waar dit niet gezien kan worden

Verwondingsgevaar aan roterende onderdelen!	<p>Haar of losse kledingstukken kunnen zich rond roterende onderdelen wikkelen, waardoor u zich kunt verwonden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bind lang haar op en houd losse kledingstukken of andere voorwerpen uit de buurt van de invoeropening.
Verwondingsgevaar door beknelde vingers!	<p>U kunt bekneld raken tussen de vergrendelingsarmen van het basisapparaat of onder het vergrendelde deksel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermijd contact met bewegende onderdelen. • Houd haren en kleding uit de buurt van bewegende onderdelen. • Raak de vergrendelingsarmen of het deksel niet aan bij het openen of sluiten van het vergrendelingsmechanisme
Verwondingsgevaar op grond van een ontbrekende vergrendeling!	<p>Wanneer het accessoire in combinatie met andere apparaten wordt gebruikt is de Cutter niet vergrendeld. Daardoor kunnen onderdelen losraken en u verwonden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik het accessoire uitsluitend in combinatie met de Thermomix® TM6 of TM5. • Gebruik het accessoire nooit in combinatie met de Thermomix Friend®.
Brandwonden door hete metalen oppervlakken!	<p>Bij permanent gebruik onder de inwerking van kracht kan de metalen stift van het deksel erg warm worden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Overschrijd in geen geval de maximale snijduur van 1 minuut.

AANWIJZING

Risico op schade door verkeerd gebruik!	<p>Het accessoire kan door ondeskundig gebruik beschadigd raken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik het accessoire uitsluitend in de toerentalstand 4. • Gebruik het accessoire uitsluitend wanneer het volledig is samengesteld. • Verwerk geen diepgevroren levensmiddelen. • Gebruik uitsluitend de originele Thermomix®-aandrukker. • Druk de levensmiddelen altijd losjes met de aandrukker in de richting van de snijschijf. Oefen geen kracht uit op de aandrukker.
Risico op beschadiging door een ondeskundige reiniging	<p>In de vaatwasser kunnen door de verhoogde inwerking van warmte in combinatie met druk van bovenop liggende voorwerpen vervormingen ontstaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leg alle componenten losjes in de vaatwas.

4.2 Opbouw van waarschuwingen

De waarschuwingsaanwijzingen in deze handleiding worden gemarkeerd met veiligheidssymbolen en signaalwoorden. Het symbool en het signaalwoord verwijzen naar de ernst van het gevaar.

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

WAARSCHUWING



Type en bron van het gevaar

Uitleg over het type en de bron van het gevaar/de gevolgen

- Maatregelen om het gevaar te voorkomen

nl

Betekenis van signaalwoorden

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

Betekenis van de veiligheidssymbolen



Waarschuwing met aanwijzing over de ernst van het gevaar.



Verwijzing naar materiële schade

4.3 Plichten van de gebruiker

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

1. Lees en volg de aanwijzingen in de handleiding en alle bijbehorende documenten.
2. Bewaar de handleiding op een plaats die u gemakkelijk terug kunt vinden wanneer u hem nodig heeft.
3. Laat beschadigingen aan het apparaat onmiddellijk verhelpen door de fabrikant.

5 Ingebruikname

Reinig de Thermomix® Cutter voor het eerste gebruik, zie [Reiniging](#) [[▶ pagina 35](#)].

6 Bediening

OPGELET



Gevaar voor snijwonden door een onvoorzichtige behandeling van de snijschijf!

De tweezijdige lemmeten van de snijschijf zijn scherp en kunnen u verwonden!

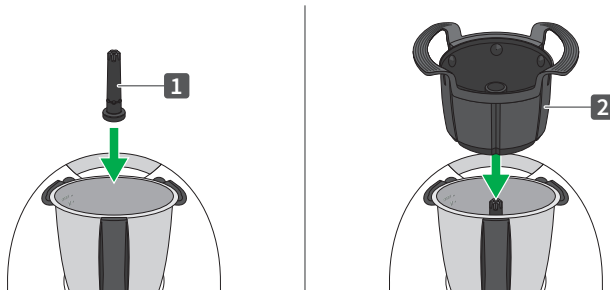
- Behandel de snijschijf voorzichtig.
- Pak de snijschijf nooit aan de lemmeten vast, maar bij het middenstuk van de snijschijf.
- Steek geen vingers of andere lichaamsdelen in de invoeropening. Let erop dat kinderen niet in de invoeropening grijpen. De invoeropening kan niet voorkomen dat alle vingers of andere lichaamsdelen de lemmeten kunnen raken.
- Voer uitsluitend te snijden of te raspen levensmiddelen en de aandrukker in de invoeropening.
- Raak de lemmeten of de invoeropeningen nooit aan, aangezien deze vlijmscherp zijn.
- Wanneer u levensmiddelen van de snijschijf of het deksel moet verwijderen, moet u de snijschijf voorzichtig bij het middenstuk vastpakken om het uit het deksel te verwijderen, dan kunt u het met water en eventueel een reinigingsborstel schoonmaken.

6.1 Het accessoire in elkaar zetten

Voorwaarde Plaats de Thermomix® Cutter uitsluitend in een lege mengbeker. Controleer of er geen levensmiddelen of vloeistoffen in de mengbeker en in het bijzonder op het mengmes zitten, voordat u de aandrijfas op het mengmes plaatst. Het is niet noodzakelijk om de mengbeker voor het gebruik van de Thermomix® Cutter grondig te reinigen.

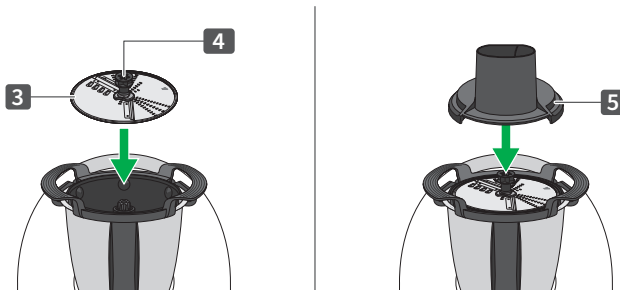
Ga als volgt te werk om de Thermomix® Cutter in de mengbeker te plaatsen:

- Controleer of de mengbeker correct en volledig in het basisapparaat Thermomix®-basisapparaat TM6 c.q. TM5 is geplaatst.



nl







1. Plaats de aandrijfas (1) op het mengmes in de mengbeker.
2. Plaats het mandje (2) op de aandrijfas.

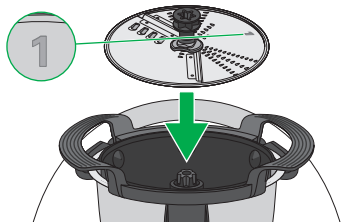


3. Pak de snijschijf (3) bij het middenstuk (4) van de snijschijf vast en steek het met de gewenste kant naar boven op de aandrijfas, zie [Snijkant en rasp- c.q. snijresultaat kiezen](#) [▶ pagina 32].
4. Plaats het deksel (5) op het mandje.
⇒ *De Thermomix® Cutter is nu gebruiksklaar.*

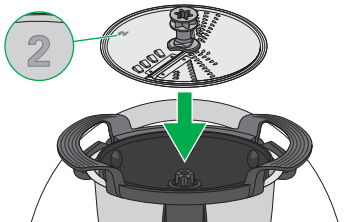
6.2 Snijkant en rasp- c.q. snijresultaat kiezen

De Thermomix® Cutter heeft twee verschillende snijkanten, waarmee de ingrediënten hetzij in schijfjes of in reepjes geraspt c.q. gesneden kunnen worden.

Snijresultaat	Schijfjes 		Reepjes 	
Dikte	ong. 4 mm	ong. 1 mm	ong. 3 - 4 mm	ong. 1 mm
Draairichting				
Kant van de snijschijf	Kant 1 (donkergrijs) naar boven		Kant 2 (lichtgrijs) naar boven	





1



2

De dikte kan met de draairichting worden ingesteld.

- Kies voor linksom draaien , wanneer u een dunner snijresultaat wilt hebben.
- Voor dikkere schijfjes c.q. reepjes moet u in de stand rechtsom draaien  blijven staan.

6.3 Ingrediënten raspen en snijden

Volgorde van de stappen Normaal gesproken start u eerste het apparaat en vult daarna de ingrediënten, terwijl de snijschijf draait. Bij kleine en lichte ingrediënten (bijv. champignons) of wanneer u een heel gelijkmatig snijresultaat wilt hebben (bijv. uienringen), vult u eerst de ingrediënten, drukt de aandrukker losjes naar beneden en start daarna het apparaat. Volg de aanwijzingen op het display of in het recept.

nl

Tip In het **Welkomstboek** staat een overzicht van de **beste snijresultaten** voor de verschillende ingrediënten.

AANWIJZING



Risico op schade door verkeerd gebruik!

Het accessoire kan door ondeskundig gebruik beschadigd raken.

- Gebruik het accessoire uitsluitend in de toerentalstand 4.
- Gebruik het accessoire uitsluitend wanneer het volledig is samengesteld.
- Verwerk geen diepgevroren levensmiddelen.
- Gebruik uitsluitend de originele Thermomix®-aandrukker.
- Druk de levensmiddelen altijd losjes met de aandrukker in de richting van de snijschijf. Oefen geen kracht uit op de aandrukker.

- Controleer of de Thermomix® Cutter correct is geplaatst, zie [Het accessoire in elkaar zetten](#) [▶ pagina 30].

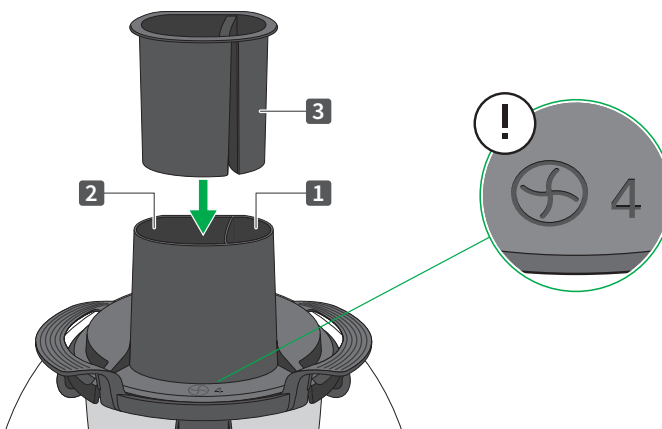
TM6 functie • Kies de gewenste functie (snijden  of raspen  in het TM6-menu en volg de aanwijzingen op het display.

TM5 (handmatig) • Kies afhankelijk van het rasp- c.q. snijresultaat de draairichting.
- Kies voor linksom draaien , wanneer u een dunner resultaat wilt hebben.
- Voor dikkere schijfjes c.q. reepjes moet u in de stand rechtsom draaien  blijven staan.

Toerentalstand 4
max. 1 minuut • Draai de schakelaar om de Thermomix® te starten, voordat u de ingrediënten door de invoeropening gaat vullen. Wanneer u het toerental handmatig kiest, moet u het toerental langzaam tot stand 4 verhogen.

Max. duur • Gebruik het apparaat **maximaal 1 minuut** voor het pure snijden.

Nu kunt u de ingrediënten toevoegen, zie de volgende stap.



Ingrediënten toevoegen

In het **Welkomstboek** staat een overzicht van de **beste snijresultaten** voor de verschillende ingrediënten.

1. Vul de ingrediënten een voor een losjes in de passende invoeropening.
2. Wanneer een ingrediënt te groot is voor de invoeropening, moet u het in kleinere stukjes snijden.
3. Druk de ingrediënten telkens losjes met de aandrukker (3) naar beneden.

Stopfunctie Wanneer de aandrukker helemaal naar beneden is gedrukt, wordt hij in deze stand vergrendeld (stopfunctie). Laat de aandrukker tot slot bij het snijden en raspen altijd vergrendelen. Zo kan hij er niet uit vallen wanneer u het deksel verwijdert en omdraait.

Opmerking ten aanzien van de aandrukker Er is geen kracht nodig om de ingrediënten naar beneden te drukken. Gewoon de hand op de aandrukker leggen of een minimale druk uitoefenen is al voldoende.

Wanneer de aandrukker niet verder omlaag kan worden gedrukt, moet u controleren of de opening te vol of dat de ingrediënten klem zitten.

Blokkade verhelpen Bij een blokkade van de snijschijf moet u de aandrukker optillen en opnieuw met minimale druk op het levensmiddel drukken.

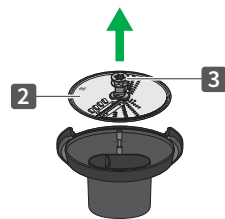
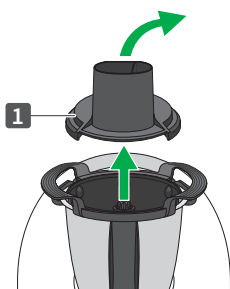
Wanneer de blokkade niet kan worden verholpen:

1. Stop het raspen c.q. snijden en verhelp de blokkade voorzichtig met de spatel.
2. Grijp nooit met de handen in de lemmeten!

Wanneer de ingrediënten aan de onderkant van het deksel aan de zijkant van de schacht klemmen, kunnen deze gemakkelijk met de spatel verwijderen.

6.4 De snijschijf verwijderen

Wanneer u de snijschijf wilt verwijderen of draaien, moet u als volgt te werk gaan:



nl

1. Til het deksel (1) van het mandje en draai het om. De snijschijf blijft in het deksel zitten.
2. Trek de snijschijf (2) aan het middenstuk van de snijschijf (3) van het deksel.

7 Reiniging

Alle componenten zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Wij adviseren echter om de snijschijf na gebruik handmatig onder stromend water met een afwasborstel schoon te maken. Zo blijven de kwalitatief hoogwaardige lemmeten nog langer scherp.

OPGELET



Gevaar voor snijwonden door een onvoorzichtige behandeling van de snijschijf!

Bij de reiniging van het snij-raspblad kunt u zich verwonden!

- Pak de snijschijf nooit aan de lemmeten vast, maar bij het middenstuk van de snijschijf.
- Gebruik een reinigingsborstel of de vaatwasser om de handen uit de buurt van de scherpe lemmeten te kunnen houden.
- Wanneer u de snijschijf in de vaatwasser reinigt, moet u dit zodanig plaatsen dat het weer gemakkelijk kan worden verwijderd door dit bij het middenstuk vast te pakken. Zorg er in het bijzonder voor dat kinderen er niet bij kunnen komen.
- Wanneer u de snijschijf met de hand reinigt, leg het blad dan niet in het afwaswater, waar dit niet gezien kan worden

AANWIJZING



Risico op beschadiging door een ondeskundige reiniging

In de vaatwasser kunnen door de verhoogde inwerking van warmte in combinatie met druk van bovenop liggende voorwerpen vervormingen ontstaan.

- Leg alle componenten losjes in de vaatwas.

- Laat alle componenten na het schoonmaken goed drogen.

8 Klantenservice

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

9 Garantie/aansprakelijkheid (van de verkoper) voor verborgen gebreken

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

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

10 Fabrikant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

D-42270 Wuppertal

Duitsland

11 Afvalverwijdering

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

De toebehoren horen niet bij het huishoudelijk afval.

1. Zorg ervoor dat de toebehoren op een juiste manier als afval worden verwerkt.

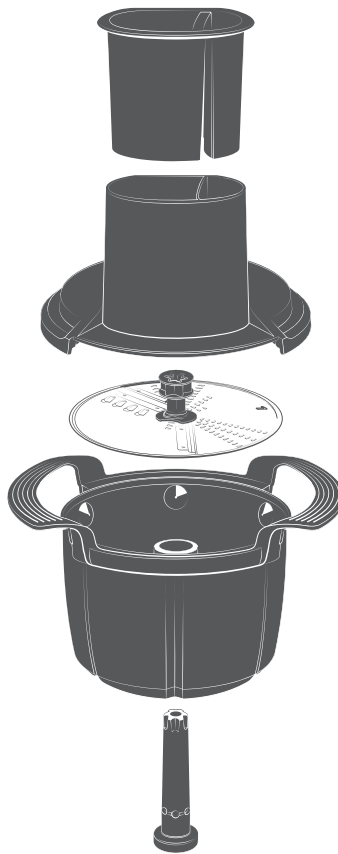
2. Neem daarbij de geldende nationale voorschriften in acht..

nl

thermomix

Cutter

de



Gebrauchsanleitung

VORWERK



Digitales Welcome-Booklet

Um mehr über den Thermomix® Gemüse Styler zu erfahren und sich mit Rezepten und Tipps inspirieren zu lassen, lesen Sie unser digitales Welcome-Booklet.

Copyright

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

Inhaltsverzeichnis

1	Vor dem Start.....	42
1.1	Produktbeschreibung.....	42
1.2	Aufbewahrung der Unterlagen.....	42
2	Produktübersicht.....	42
3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	43
4	Zu Ihrer Sicherheit.....	44
4.1	Gefahren- und Sicherheitshinweise.	44
4.2	Aufbau der Warnhinweise.....	47
4.3	Pflichten des Nutzers.....	48
5	Inbetriebnahme.....	48
6	Bedienung.....	49
6.1	Das Zubehör zusammenbauen.....	49
6.2	Schnittseite und Reibe- bzw. Schneideergebnis auswählen.....	51
6.3	Zutaten reiben und schneiden.....	52
6.4	Wendescheibe entnehmen.....	53
7	Reinigung.....	54
8	Kundenservice.....	55
9	Gewährleistung/ Sachmängelhaftung.....	55
10	Hersteller.....	55
11	Entsorgung.....	55

1 Vor dem Start

Als Nutzer des Thermomix® kennen Sie bereits den Thermomix® TM6 bzw. TM5 und dessen Zubehör.

Diese Anleitung macht Sie nun mit dem Gebrauch des Thermomix® Gemüse Stylers für Ihren Thermomix® TM6 bzw. TM5 vertraut.

1. Lesen Sie die zugehörige Gebrauchsanleitung aufmerksam, bevor Sie den Thermomix® Gemüse Styler zum ersten Mal benutzen.
2. Lesen und beachten Sie außerdem die Gebrauchsanleitung des Thermomix® TM6 bzw. TM5, die dem jeweiligen Gerät beiliegt. Sollten Sie die Gebrauchsanleitung nicht zur Hand haben, stehen sämtliche Anleitungen online unter <https://thermomix.vorwerk.com> zur Verfügung.

Digitales Welcome-Booklet



Um mehr über den Thermomix® Gemüse Styler zu erfahren und sich mit Rezepten und Tipps inspirieren zu lassen, lesen Sie unser digitales Welcome-Booklet.

1.1 Produktbeschreibung

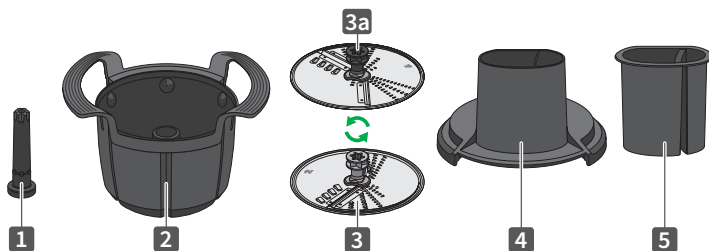
Der Thermomix® Gemüse Styler ist ein Zubehör für Ihren Thermomix® TM6 bzw. Thermomix® TM5.

Mit dem Thermomix® Gemüse Styler raspelt und schneidet Ihr Thermomix® Zutaten wie Gemüse, Obst oder Käse in Sekunden gleichmäßig und kontrolliert.

1.2 Aufbewahrung der Unterlagen

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für die zukünftige Nutzung auf. Sie ist ein wichtiger Bestandteil und muss dem Produkt beiliegen, wenn Sie es anderen Personen überlassen.

2 Produktübersicht



1 Achse

2 Auffangeinsatz

3a Mittelstück

4 Reibendeckel

Anmerkung Alle Details zur Handhabung und Verwendung des Thermomix® und des Mixtopfs finden Sie in der Gebrauchsanleitung Ihres Thermomix® TM6 bzw. TM5.

Sollten Sie die Gebrauchsanleitung nicht zur Hand haben, stehen sämtliche Anleitungen online unter <https://thermomix.vorwerk.com> zur Verfügung.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Einsatzbedingungen Der Thermomix® Gemüse Styler ist ein Zubehör zur Zubereitung von Lebensmitteln und ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt.

Kompatibilität Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich mit dem Thermomix® TM6 oder TM5.

Verwenden Sie das Zubehör **niemals** mit dem Thermomix Friend®.

Bestimmungsgemäße Verwendung Der Thermomix® Gemüse Styler wird in den Mixtopf eingesetzt und darf im Rechts- oder Linkslauf ohne Heizfunktion **ausschließlich bei Drehzahlstufe 4** verwendet werden, um Lebensmittel zu zerkleinern.

Personenkreis Das Zubehör ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene bestimmt. Es darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden.

Halten Sie Kinder fern von Geräten, die sich in Betrieb befinden.

Bei Nutzung des Zubehörs im näheren Umfeld von Kindern ist eine besonders sorgfältige Beaufsichtigung der Kinder erforderlich.

Kinder dürfen nicht mit dem Zubehör spielen.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

nicht bestimmungsgemäße Verwendung Der Thermomix® Gemüse Styler darf nicht mit Alkohol verwendet oder gereinigt werden.

Eine anderweitige Verwendung als die bestimmungsgemäße Verwendung ist nicht zulässig. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungs-/Sachmängelhaftungsanspruch. Die Ersatzpflicht des Herstellers aus Produkthaftung und/oder des Händlers aus Sachmängelhaftung entfällt bei Vornahme von technischen Veränderungen am Produkt.

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

Sicherheitsvorschriften Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem es durch eine autorisierte Vorwerk Organisation vertrieben wurde. Bei der Verwendung des Geräts in einem anderen Land als dem Verkaufsland kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards des anderen Landes nicht garantiert werden. Vorwerk übernimmt deshalb keine Verantwortung für daraus resultierende Sicherheitsrisiken für den Nutzer.

4 Zu Ihrer Sicherheit

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte.

Die Produktsicherheit kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn Sie dieses Kapitel sowie die Warnhinweise in den folgenden Kapiteln beachten.

Hinweis Der Thermomix® Gemüse Styler ist ausschließlich für die gemeinsame Verwendung mit dem Thermomix® TM6 bzw. Thermomix® TM5 ausgelegt. Beachten Sie die Sicherheitshinweise in sämtlichen mitgeltenden Unterlagen sowie die Hinweise auf dem Display.

4.1 Gefahren- und Sicherheitshinweise



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch beschädigtes Zubehör!

Wenn das Zubehör während des Betriebs in das Mixmesser gerät oder übermäßiger Belastung ausgesetzt ist, können kleine Splitter und scharfe Kanten Sie verletzen, insbesondere, wenn die Splitter mit den zubereiteten Speisen verschluckt werden.

- Verwenden Sie das Thermomix® Zubehör ausschließlich, wie in der Anleitung bzw. auf dem Display des Grundgeräts beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass das benötigte Zubehör sicher und korrekt eingesetzt ist und kein Zubehör sich lose im Mixtopf befindet, bevor Sie die Drehzahl einstellen.
- Kontrollieren Sie das Zubehör nach dem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Falls dennoch Zubehör durch das Mixmesser beschädigt worden ist, entsorgen Sie das Füllgut und kontaktieren Sie den Kundenservice zwecks Ersatzzubehör.

**Verbrühungsgefahr
bei Zubereitung
heißer Speisen!**

Das Zubehör ist **nicht** für die Zubereitung heißer Speisen ausgelegt. Dampf oder heiße Flüssigkeit kann unkontrolliert austreten und Sie verbrühen.

- Nutzen Sie die Heiz-Funktion während der Verwendung des Zubehörs nicht.
- Füllen Sie kein Wasser, insbesondere kein heißes Wasser, in den Mixtopf, wenn Sie das Zubehör verwenden.

**Verletzungsgefahr
durch Unwucht!**

Eine beschädigte, deformierte Wendscheibe kann im Betrieb eine Unwucht verursachen und es kann zu Bewegungen des Geräts kommen. Das Gerät kann herunterfallen und Sie verletzen.

- Prüfen Sie die Wendscheibe auf Verformungen, insbesondere, sollte sie gefallen sein. Verwenden Sie eine deformierte Wendscheibe nicht mehr und tauschen Sie sie umgehend aus.

de



VORSICHT

Gefahr von Schnittverletzungen durch unvorsichtige Handhabung der Wendescheibe!

Die beidseitigen Klingen der Wendescheibe sind scharf und können Sie verletzen!

- Handhaben Sie die Wendescheibe vorsichtig.
- Fassen Sie die Wendescheibe niemals an den Klingen, sondern nur am Mittelstück der Wendescheibe.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Körperteile in den Einfüllschacht. Achten Sie auch darauf, dass Kinder nicht in den Einfüllschacht fassen. Der Einfüllschacht kann nicht verhindern, dass alle Finger oder andere Körperteile die Klingen erreichen können.
- Führen Sie ausschließlich zu schneidende oder zu reibende Lebensmittel und den Schieber in den Einfüllschacht ein.
- Berühren Sie nicht die Klingen oder die Reibeöffnungen, da diese rasiermesserscharf sind.
- Wenn Sie Lebensmittel von der Wendescheibe oder dem Reibendeckel entfernen müssen, fassen Sie die Wendescheibe vorsichtig am Mittelstück, um sie aus dem Reibendeckel zu nehmen, und verwenden Sie dann Wasser und ggf. eine Reinigungsbürste.

Gefahr von Schnittverletzungen durch achtlose Lagerung!

Die beidseitigen Klingen der Wendescheibe sind scharf und können Sie bei achtloser Lagerung verletzen!

- Bewahren Sie die Wendescheibe wie scharfe Messer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lagern Sie die Wendescheibe im Reibendeckel und Auffangeinsatz.

Gefahr von Schnittverletzungen bei unvorsichtiger Reinigung der Wendescheibe!

Bei der Reinigung der Wendescheibe können Sie sich verletzen!

- Fassen Sie die Wendescheibe niemals an den Klingen, sondern nur am Mittelstück der Wendescheibe.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste oder die Spülmaschine, um die Hände von den scharfen Klingen fernzuhalten.
- Wenn Sie die Wendescheibe in der Spülmaschine reinigen, platzieren Sie sie so, dass sie leicht entnommen werden kann, indem Sie das Mittelstück fassen, und achten Sie besonders darauf, dass Kinder sie nicht erreichen können.
- Wenn Sie die Wendescheibe von Hand waschen, legen Sie sie nicht in das Spülwasser, wo sie nicht gesehen werden kann.

Verletzungsgefahr an rotierenden Teilen!

An rotierenden Teilen können sich Haare und lose Teile aufwickeln, so dass Sie sich verletzen können.

- Binden Sie lange Haare zurück und halten Sie lose Kleidung oder andere Gegenstände vom Einfüllschacht fern.

Verletzungsgefahr durch Einklemmen!

Sie können sich an den Verriegelungsarmen des Grundgeräts oder unter dem verriegelten Deckel einklemmen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Halten Sie Haare und Kleidung fern von sich bewegenden Teilen.
- Berühren Sie **nicht** die Verriegelungsarme oder den Deckel, während der Verriegelungsmechanismus öffnet oder schließt.

Verletzungsgefahr aufgrund fehlender Verriegelung!

Bei der Verwendung mit anderen Geräten ist der Thermomix® Gemüse Styler nicht verriegelt. Daher können sich Teile lösen und Sie verletzen.

- Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich mit dem Thermomix® TM6 oder TM5.
- Verwenden Sie das Zubehör niemals mit dem Thermomix Friend®.

Verbrennungsgefahr durch heiße Metalloberflächen!

Im Dauereinsatz unter Krafteinwirkung kann sich der Metallstift des Deckels stark erhitzen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Schneidedauer von 1 Minute.

**HINWEIS****Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!**

Das Zubehör kann durch unsachgemäße Verwendung beschädigt werden.

- Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich bei Drehzahlstufe 4.
- Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich vollständig zusammengesetzt.
- Verarbeiten Sie keine tiefgefrorenen Lebensmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich den original Thermomix® Schieber.
- Drücken Sie die Lebensmittel stets nur locker mit dem Schieber in Richtung Wendescheibe. Wenden Sie auf den Schieber keine Kraft an.

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

In der Spülmaschine kann es durch die erhöhte Hitzeeinwirkung in Kombination mit Druck von darüber gelagerten Gegenständen zu Verformungen kommen.

- Legen Sie sämtliche Komponenten lose in den Spülwagen.

4.2 Aufbau der Warnhinweise

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

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

WARNUNG



Art und Quelle der Gefahr

Erläuterung zur Art und Quelle der Gefahr/Folgen

- Maßnahmen zur Abwendung der Gefahr

Bedeutung der Signalworte

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

Bedeutung der Sicherheitssymbole



Warnhinweis mit Hinweis auf die Schwere der Gefahr



Hinweis auf Sachschaden

4.3 Pflichten des Nutzers

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

1. Beachten Sie die Gebrauchsanleitung und alle zugehörigen Dokumente.
2. Bewahren Sie die Anleitung an einem Ort auf, wo Sie sie bei Bedarf leicht wiederfinden.
3. Lassen Sie Schäden am Gerät umgehend vom Hersteller beheben.

5 Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Thermomix® Gemüse Styler vor dem ersten Gebrauch, siehe [Reinigung](#) [▶ Seite 54].

6 Bedienung

VORSICHT



Gefahr von Schnittverletzungen durch unvorsichtige Handhabung der Wendescheibe!

Die beidseitigen Klingen der Wendescheibe sind scharf und können Sie verletzen!

- Handhaben Sie die Wendescheibe vorsichtig.
- Fassen Sie die Wendescheibe niemals an den Klingen, sondern nur am Mittelstück der Wendescheibe.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Körperteile in den Einfüllschacht. Achten Sie auch darauf, dass Kinder nicht in den Einfüllschacht fassen. Der Einfüllschacht kann nicht verhindern, dass alle Finger oder andere Körperteile die Klingen erreichen können.
- Führen Sie ausschließlich zu schneidende oder zu reibende Lebensmittel und den Schieber in den Einfüllschacht ein.
- Berühren Sie nicht die Klingen oder die Reibeöffnungen, da diese rasiermesserscharf sind.
- Wenn Sie Lebensmittel von der Wendescheibe oder dem Reibendeckel entfernen müssen, fassen Sie die Wendescheibe vorsichtig am Mittelstück, um sie aus dem Reibendeckel zu nehmen, und verwenden Sie dann Wasser und ggf. eine Reinigungsbürste.

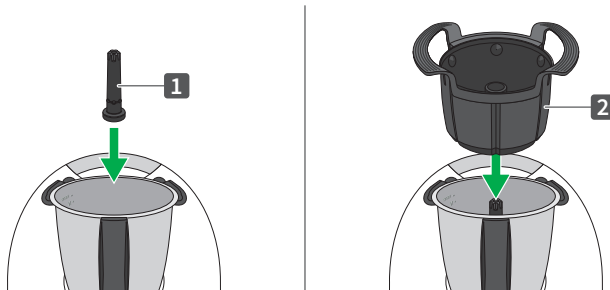
de

6.1 Das Zubehör zusammenbauen

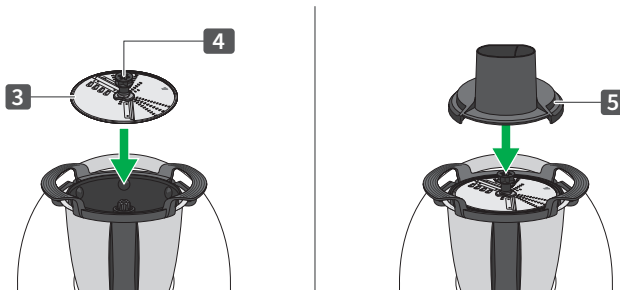
Voraussetzung Setzen Sie den Thermomix® Gemüse Styler ausschließlich in einen leeren Mixtopf ein. Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixtopf und insbesondere am Mixmesser sind, bevor Sie die Achse auf das Mixmesser setzen. Es besteht keine Notwendigkeit, den Mixtopf vor Verwendung des Thermomix® Gemüse Stylers gründlich zu reinigen.

Um den Thermomix® Gemüse Styler in Ihren Mixtopf einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie sicher, dass der Mixtopf richtig und vollständig in das Thermomix® TM6 bzw. TM5 Grundgerät eingesetzt ist.









1. Setzen Sie die Achse (1) auf das Mixmesser im Mixtopf.
2. Setzen Sie den Auffangeinsatz (2) auf die Achse.



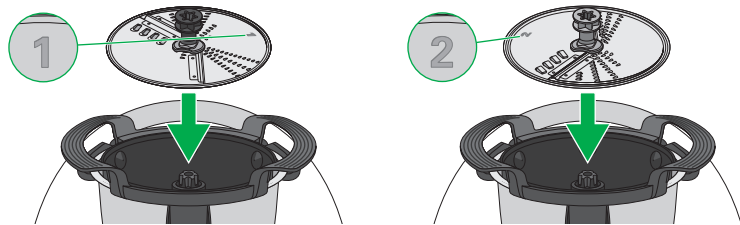
3. Fassen Sie die Wendescheibe (3) am Mittelstück (4) der Wendescheibe und stecken Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Achse, siehe **Schnittseite und Reibe- bzw. Schneideergebnis auswählen** [► Seite 51].
4. Setzen Sie den Reibendeckel (5) auf den Auffangeinsatz.
⇒ *Der Thermomix® Gemüse Styler ist nun einsatzbereit.*

6.2 Schnittseite und Reibe- bzw. Schneideergebnis auswählen



Die Thermomix® Wendescheibe hat zwei unterschiedliche Schnittseiten, mit denen Sie die Zutaten entweder in Scheiben oder in Streifen reiben bzw. schneiden können.

Schneideergebnis	Scheiben 		Streifen 	
	Dicke	ca. 4 mm	ca. 1 mm	ca. 3-4 mm
Drehrichtung				
Seite der Wendescheibe	Seite 1 (dunkelgrau) nach oben		Seite 2 (hellgrau) nach oben	

de



Die Dicke stellen Sie über die Drehrichtung ein.

- Wählen Sie den Linkslauf , wenn Sie ein dünneres Schneideergebnis haben möchten.
- Für dickere Scheiben bzw. Streifen bleiben Sie im Rechtslauf .

6.3 Zutaten reiben und schneiden

Reihenfolge der Arbeitsschritte In der Regel starten Sie das Gerät zuerst und füllen dann die Zutaten ein, während sich die Wendescheibe dreht. Bei kleinen und leichten Zutaten (z. B. Champignons) oder wenn ein sehr gleichmäßiges Schnittergebnis gewünscht ist (z. B. Zwiebelringe), füllen Sie die Zutaten jedoch zuerst ein, halten sie mit dem Schieber locker nach unten und starten dann das Gerät. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display oder im Rezept.

Tipp Eine Übersicht über die **besten Schneideergebnisse** verschiedener Zutaten finden Sie im **Welcome-Booklet**.

HINWEIS







Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!

Das Zubehör kann durch unsachgemäße Verwendung beschädigt werden.

- Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich bei Drehzahlstufe 4.
- Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich vollständig zusammengesetzt.
- Verarbeiten Sie keine tiefgefrorenen Lebensmittel.
- Verwenden Sie ausschließlich den original Thermomix® Schieber.
- Drücken Sie die Lebensmittel stets nur locker mit dem Schieber in Richtung Wendescheibe. Wenden Sie auf den Schieber keine Kraft an.

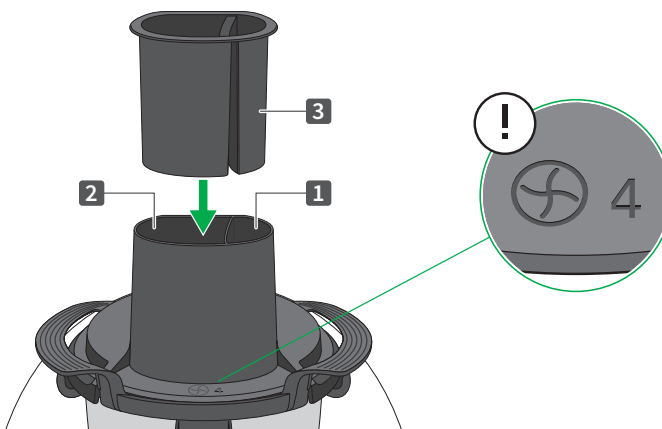
- Stellen Sie sicher, dass der Thermomix® Gemüse Styler richtig eingesetzt ist, siehe [Das Zubehör zusammenbauen](#) [▶ Seite 49].

TM6 Modus • Wählen Sie den gewünschte Modus (Schneiden  oder Reiben  im TM6 Menü und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

TM5 (manuell) • Wählen Sie je nach Reibe- bzw. Schneideergebnis die Drehrichtung aus.
- Wählen Sie den Linkslauf , wenn Sie ein dünneres Ergebnis haben möchten.
- Für dickere Scheiben bzw. Streifen bleiben Sie im Rechtslauf .

Drehzahlstufe 4 • Drehen Sie den Wähler, um den Thermomix® zu starten, bevor Sie die Zutaten durch die Öffnung einfüllen. Wenn Sie die Drehzahl manuell wählen, steigern Sie die Drehzahl langsam bis auf Stufe 4.

max. 1 Minute • Benutzen Sie das Gerät **maximal 1 Minute** im reinen Schneidebetrieb. Sie können nun die Zutaten einfüllen, siehe nächster Schritt.



de

Zutaten einfüllen Eine Übersicht über die **besten Schneideergebnisse** verschiedener Zutaten finden Sie im **Welcome-Booklet**.

1. Füllen Sie die Zutaten nach und nach lose in die passende Öffnung.
2. Wenn eine Zutat zu groß für die Öffnung ist, schneiden Sie die Zutaten je nach Bedarf in kleinere Stücke.
3. Drücken Sie die Zutaten jeweils locker mit dem Schieber (3) nach unten.

Haltefunktion Wenn Sie den Schieber ganz nach unten drücken, rastet er in dieser Position ein (Haltefunktion). Lassen Sie den Schieber zum Abschluss des Schneide- und Reibevorgangs immer einrasten. So kann er nicht herausfallen, wenn Sie den Reibendeckel abnehmen und umdrehen.

Anmerkung zum Schieber Es ist kein Kraftaufwand nötig, um die Zutaten nach unten zu drücken. Das Auflegen der Hand auf den Schieber bzw. minimaler Druck sind ausreichend.

Falls sich der Schieber nicht herunterdrücken lässt, kontrollieren Sie, ob die Öffnung überfüllt ist oder ob sich die Zutaten verklemmt haben.

Blockade beheben Bei einer Blockade der Wendescheibe heben Sie den Schieber an und drücken ihn mit minimalem Druck wieder auf das Lebensmittel.

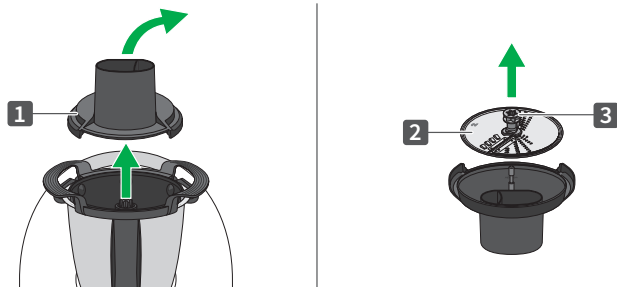
Wenn sich die Blockade nicht lösen lässt:

1. Stoppen Sie den Reibe- bzw. Schneidevorgang und beheben Sie die Blockade vorsichtig mit dem Spatel.
2. Greifen Sie niemals mit den Händen in die Klingen!

Falls sich Zutaten an der Unterseite des Reibendeckels seitlich am Schacht verklemmen, können Sie diese leicht mit dem Spatel entfernen.

6.4 Wendescheibe entnehmen

Wenn Sie die Wendescheibe entnehmen oder drehen möchten, gehen Sie wie folgt vor:



1. Nehmen Sie den Reibendeckel (1) vom Auffangeinsatz und drehen Sie ihn um.
Die Wendscheibe verbleibt im Reibendeckel.
2. Ziehen Sie die Wendscheibe (2) am Mittelstück der Wendscheibe (3) vom Reibendeckel ab.

7 Reinigung

Sämtliche Komponenten können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Wir empfehlen jedoch, die Wendscheibe händisch nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste zu reinigen. So bleiben die hochwertigen Klingen noch länger scharf.

VORSICHT



Gefahr von Schnittverletzungen bei unvorsichtiger Reinigung der Wendscheibe!

Bei der Reinigung der Wendscheibe können Sie sich verletzen!

- Fassen Sie die Wendscheibe niemals an den Klingen, sondern nur am Mittelstück der Wendscheibe.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste oder die Spülmaschine, um die Hände von den scharfen Klingen fernzuhalten.
- Wenn Sie die Wendscheibe in der Spülmaschine reinigen, platzieren Sie sie so, dass sie leicht entnommen werden kann, indem Sie das Mittelstück fassen, und achten Sie besonders darauf, dass Kinder sie nicht erreichen können.
- Wenn Sie die Wendscheibe von Hand waschen, legen Sie sie nicht in das Spülwasser, wo sie nicht gesehen werden kann.

HINWEIS



Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

In der Spülmaschine kann es durch die erhöhte Hitzeeinwirkung in Kombination mit Druck von darüber gelagerten Gegenständen zu Verformungen kommen.

- Legen Sie sämtliche Komponenten lose in den Spülwagen.

de

- Lassen Sie alle Komponenten nach der Reinigung ausreichend trocknen.

8 Kundenservice

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

9 Gewährleistung/ Sachmängelhaftung

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

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

10 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Deutschland

11 Entsorgung

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

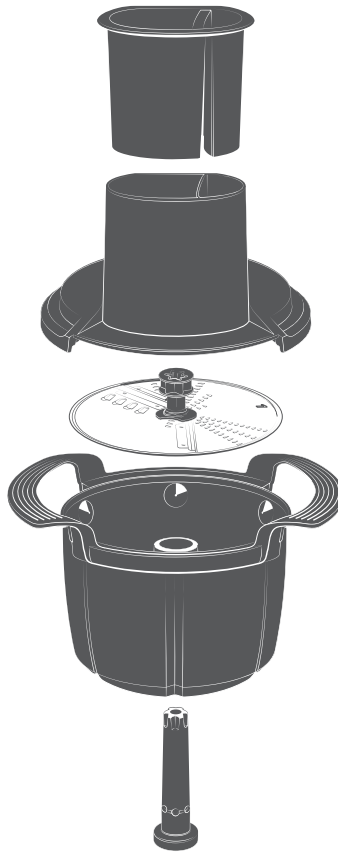
Das Zubehör gehört nicht in den Hausmüll.

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

thermomix

Cutter

en



User manual





Digital Welcome Booklet

Read our digital welcome booklet for more information on the Thermomix® Cutter and for inspiration, recipes 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	60
1.1	Product description	60
1.2	Storing of product documentation ..	60
2	Product overview	60
3	Intended use	61
4	For your safety	62
4.1	Hazards and safety instructions	62
4.2	Classification of safety warning messages	64
4.3	Obligations of the user	65
5	First use	65
6	Operation	66
6.1	Assembling the accessory	66
6.2	Selecting the cutting side and type of cut	68
6.3	Grating and cutting ingredients	69
6.4	Removing the cutting disc	70
7	Cleaning	71
8	Customer Care	72
9	Warranty/Liability for Material Defects	72
10	Manufacturer	72
11	Disposal	72

1 Before you start

As a Thermomix® user, you are already familiar with the Thermomix® TM6 or TM5 and their accessories.

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

1. Read the instruction manual carefully before using the Thermomix® Cutter for the first time.
2. You must also read and observe the instruction manual for the Thermomix® TM6 or TM5, 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® Cutter and for inspiration, recipes and tips.

1.1 Product description

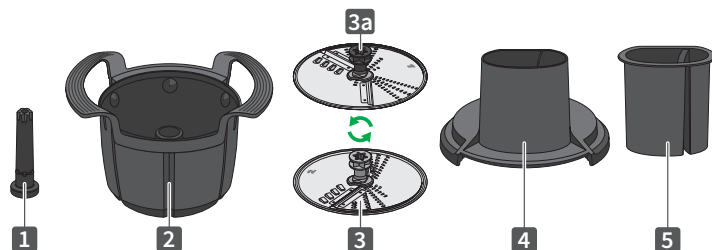
The Thermomix® Cutter is an accessory for your Thermomix® TM6 or Thermomix® TM5.

In combination with the Thermomix® Cutter, your Thermomix® will precisely and evenly grate and slice ingredients, such as fruit, vegetables and cheese, in seconds.

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.

2 Product overview



1 Drive shaft	3a Plastic hub
2 Cutter basket	4 Cutter lid with feeder tube
3 Cutting disc	5 Pusher

Note For full details on how to use the Thermomix® and the mixing bowl, see the user manual for your Thermomix® TM6 or TM5.

If you do not have the user manual to hand, all manuals are available online at <https://thermomix.vorwerk.com>.

3 Intended use

Use the device and accessories only for their intended purpose in order to minimise risks to you and other people and to minimise damage to the device or to other property and equipment.

Operating conditions The Thermomix® Cutter is an accessory intended for the preparation of food at home or in similar environments.

Compatibility Only use this accessory with the Thermomix® TM6 or TM5.

Never use this accessory with the Thermomix Friend®.

Intended use The Thermomix® Cutter is placed in the mixing bowl and may be used in a clockwise or reverse rotation with the heating function switched off to chop food. It must **only be used on speed setting 4**.

Users This accessory 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 this accessory is used near children.

Children must not play with this accessory.

Appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the resulting hazards.

Improper use The Thermomix® Cutter must not be used or cleaned with alcohol.

This appliance may only be used for its intended purpose. No other use is permitted. The manufacturer bears no responsibility for damages resulting from improper use. If the appliance is subject to technical modifications, the warranty and liability for material defects shall be rendered invalid. If technical modifications are made to the product, the manufacturer's obligation to compensate for product liability and/or the dealer's obligation to compensate for material defects shall no longer apply.

When working with the appliance, please follow the instructions in all the accompanying documentation as well as 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 another country, compliance with the local safety standards cannot be guaranteed. Vorwerk therefore assumes no liability for any resulting safety risks for the user.

4 For your safety

Safety is an essential part of every Vorwerk product.

However, product safety can only be ensured if the information in this chapter and the warning notices in the following chapters are observed.

Note The Thermomix® Cutter is designed to be used exclusively with the Thermomix® TM6 and Thermomix® TM5. Observe the safety instructions in all applicable documents and the instructions on the display.

4.1 Hazards and safety instructions

WARNING

Risk of injury from damaged accessories.

If accessories get caught in the mixing knife or excessive force is applied during use, small splinters and sharp edges could cause injury, especially if the splinters are swallowed with the prepared food.

- Only use Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display of the base unit.
- Make sure that the accessories required are correctly and securely inserted and that no accessories are loose in the mixing bowl before you set the speed.
- Check accessories for damage after use.
- If any accessories are damaged by the mixing knife during food preparation, discard the food and contact Customer Care for replacement accessories.

Risk of scalding when preparing hot food.

This accessory is **not** designed for preparing hot food. Steam or hot liquid could suddenly escape and scald you.

- Do not use the heat function when using this accessory.
- Do not fill the mixing bowl with water, especially hot water, when using this accessory.

Risk of injury due to unsteady operation.

A damaged and distorted cutting disc can bring about an imbalance during operation, which can cause the appliance to move. The appliance could fall over and injure you.

- Inspect the cutting disc for distortions, especially if it has been dropped. If the cutting disc is distorted, stop using it and replace it immediately.



CAUTION

Risk of cuts from unsafe handling of the cutting disc.

The blades on both sides of the cutting disc are sharp and can injure you.

- Handle the cutting disc with caution.
- Never take hold of the cutting disc by the blades and only by the plastic hub.
- Do not put your fingers or other parts of the body into the fill compartment. Make sure that children do not reach into the fill compartment. The fill compartment cannot prevent fingers or other parts of the body from reaching the blades.
- Only insert foods for slicing or grating and the pusher into the fill compartment.
- Do not touch the blades or grating holes as these are razor-sharp.
- If you need to remove food from the cutting disc or cutter lid, carefully take hold of the plastic hub of the cutting disc to remove it from the cutter lid, and then use water and, if necessary, a cleaning brush.

Risk of cuts from unsafe storage.

The blades on both sides of the cutting disc are sharp and can injure you if not stored carefully.

- Blades and discs, like sharp knives, must be stored out of the reach of children.
- Store the cutting disc in the cutter lid and cutter basket.

Risk of cuts from unsafe cleaning.

You could injure yourself when cleaning the cutting disc.

- Never take hold of the cutting disc by the blades and only by the plastic hub.
- Use a cleaning brush or the dishwasher to ensure that your hands are kept away from the sharp blades.
- If you clean the cutting disc in the dishwasher, position it so that it is easy to remove by the plastic hub, and take particular care to ensure that children cannot reach it.
- If you wash the cutting disc by hand, do not put it into the washing-up water, where it cannot be seen.

Risk of injury from rotating parts.

Hair or loose objects can become coiled around rotating parts, which could injure you.

- Tie long hair back and keep loose clothing and other objects away from the fill compartment.

en

Risk of injury from pinching your fingers.

You can catch your fingers in the locking arms on the base unit or under the closed lid.

- Avoid contact with moving parts.
- Keep hair and clothing away from moving parts.
- Do **not** touch the locking arms or the lid while the locking mechanism is opening or closing.

Risk of injury from unsecured accessory.

If the Cutter is used with other appliances, it will not be locked into place. As a result, parts could come loose and injure you.

- Only use this accessory with the Thermomix® TM6 or TM5.
- Never use this accessory with the Thermomix Friend®.

Risk of burns from hot metal surfaces.

The metal pin on the lid can become extremely hot with continuous use under load.

- Do not under any circumstances exceed the maximum cutting/grating time of 1 minute.



NOTICE

Risk of damage from improper use.

This accessory could get damaged if used incorrectly.

- Only use this accessory on speed setting 4.
- Only use this accessory when fully assembled.
- Do not process frozen food.
- Only use the original Thermomix® pusher.
- Only press lightly on the pusher when pressing food down towards the cutting disc. Do not apply force when using the pusher.

Risk of damage as a result of incorrect cleaning.

Objects can become distorted in the dishwasher as a result of increased heat exposure and pressure from items above.

- Space all the components out on the dishwasher rack.

4.2 Classification of safety warning messages

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

Classification of safety warning messages

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

WARNING



Type and source of hazard

Explanation of type and source of hazard/consequences

- Measures to prevent hazard

Meaning of signal words

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

Meaning of safety symbols



Safety warning message indicating the severity of the potential hazard



Reference to material damage

en

4.3 Obligations of the user

To ensure that your device and the Vorwerk accessories operate correctly, please follow the guidelines below:

1. Follow the instructions in the manual and all accompanying documentation.
2. Keep the manual in a place where it can be easily accessed, should you need to refer to it.
3. Ensure that any damage to the device is repaired without delay by the manufacturer.

5 First use

Clean the Thermomix® Cutter before first use, see [Cleaning](#) [▶ page 71].

6 Operation

CAUTION



Risk of cuts from unsafe handling of the cutting disc.

The blades on both sides of the cutting disc are sharp and can injure you.

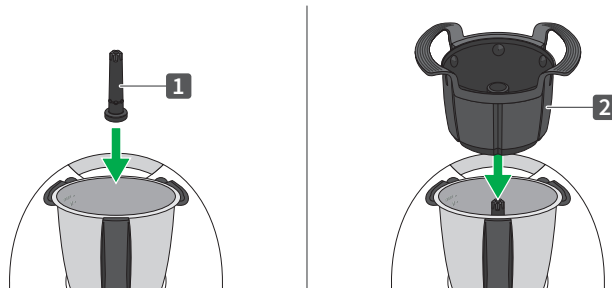
- Handle the cutting disc with caution.
- Never take hold of the cutting disc by the blades and only by the plastic hub.
- Do not put your fingers or other parts of the body into the fill compartment. Make sure that children do not reach into the fill compartment. The fill compartment cannot prevent fingers or other parts of the body from reaching the blades.
- Only insert foods for slicing or grating and the pusher into the fill compartment.
- Do not touch the blades or grating holes as these are razor-sharp.
- If you need to remove food from the cutting disc or cutter lid, carefully take hold of the plastic hub of the cutting disc to remove it from the cutter lid, and then use water and, if necessary, a cleaning brush.

6.1 Assembling the accessory

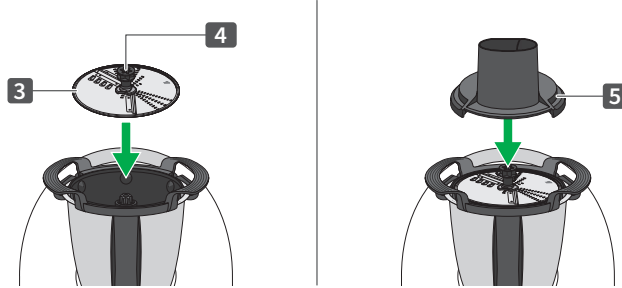
Important: Only place the Thermomix® Cutter into an empty mixing bowl. Make sure that there is no food or liquid in the mixing bowl, especially on the mixing knife, before placing the drive shaft onto the mixing knife. It is not necessary to thoroughly clean the mixing bowl before using the Thermomix® Cutter.

To insert the Thermomix® Cutter into the mixing bowl, proceed as follows:

- Make sure that the mixing bowl is correctly positioned and fully inserted in the Thermomix® TM6 or TM5 base unit.



1. Place the drive shaft (1) onto the mixing knife in the mixing bowl.
2. Place the cutter basket (2) onto the drive shaft.









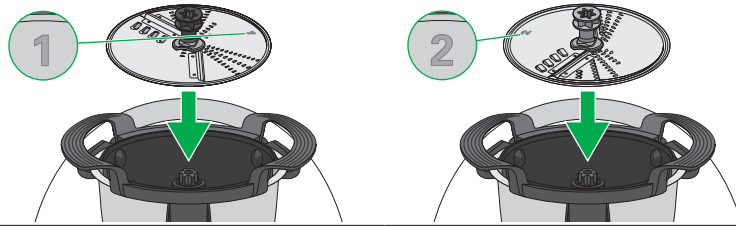
3. Hold the cutting disc (3) by the plastic hub (4) and place it onto the drive shaft with the side you want to use facing upwards, see [Selecting the cutting side and type of cut](#) [▶ page 68].
4. Put the cutter lid with feed opening (5) on the cutter basket.
⇒ *The Thermomix® Cutter is now ready for use.*

en



6.2 Selecting the cutting side and type of cut

The Thermomix® cutting disc has two different cutting sides with which you can grate or cut ingredients into strips or slices.

Type of cut	Slices 		Strips 	
Thickness	approx. 4 mm	approx. 1 mm	approx. 3-4 mm	approx. 1 mm
Rotation direction				
Side of cutting disc	Side 1 (dark grey) facing upwards		Side 2 (light grey) facing upwards	



The thickness is set using the rotation direction.

- Select reverse rotation (anti-clockwise)  if you want a thinner cut.
- For thicker slices or strips, stay in clockwise rotation .

6.3 Grating and cutting ingredients

Sequence of steps As a rule, you start the appliance first and then add the ingredients while the cutting disc is rotating. However, if using small or light ingredients (e.g. mushrooms) or if you want very evenly cut pieces (e.g. onion rings), pour the ingredients in first, press them down lightly with the pusher and then start the appliance. Follow the instructions on the display or in the recipe.

Tip You can find an overview of the **best types of cut** for different ingredients in the **welcome booklet**.

NOTICE







Risk of damage from improper use.

This accessory could get damaged if used incorrectly.

- Only use this accessory on speed setting 4.
- Only use this accessory when fully assembled.
- Do not process frozen food.
- Only use the original Thermomix® pusher.
- Only press lightly on the pusher when pressing food down towards the cutting disc. Do not apply force when using the pusher.

- Make sure that the Thermomix® Cutter is inserted correctly, see [Assembling the accessory](#) [▶ page 66].

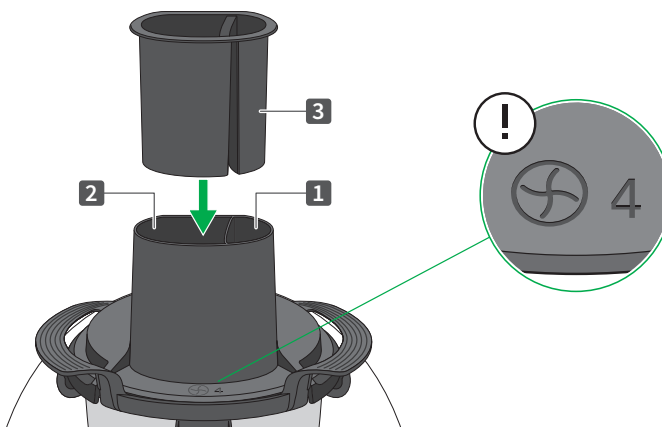
TM6 function • Select the desired function (cutting  or grating ) from the TM6 menu and follow the instructions on the display.

TM5 (manually) • Select the rotation direction depending on how you want to cut or grate your ingredients.
- Select reverse rotation (anti-clockwise)  if you want a thinner cut.
- For thicker slices or strips, stay in clockwise rotation .

Speed setting 4 • Turn the selector to start the Thermomix® before you fill the opening with ingredients. When selecting the speed manually, slowly increase the speed up to setting 4.
max. 1 minute

Maximum running time • Do not operate the appliance for **more than 1 minute** when solely using the cutting function.

You can now add the ingredients, see next step.



Filling with ingredients You can find an overview of the **best types of cut** for different ingredients in the **welcome booklet**.

1. Loosely pour the ingredients into the appropriate opening, a little at a time.
2. If an ingredient is too large for the opening, cut it in half or into several pieces as required.
3. Lightly press the ingredients down using the pusher (3).

Holding function When you press the pusher down fully, it clicks into this position (holding function). Always allow the pusher to click into position at the end of the cutting or grating process. This will ensure that it does not fall out when you remove and invert the cutter lid.

Note about the pusher You do not need to use force to press down the ingredients. Placing your hand on the pusher and applying minimal pressure is sufficient.

If you find that you are unable to press the pusher down, check whether the opening is too full or food has become stuck.

Clearing a jammed disc If the cutting disc becomes stuck, lift up the pusher and press it down again onto the food using minimal pressure.

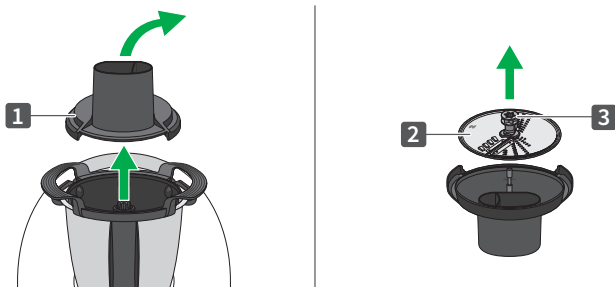
If the jam does not clear:

1. Stop the cutting/grating process and carefully remove the blockage using the spatula.
2. Never reach into the blades with your hands!

If food has become stuck on the underside of the cutter lid around the edge of the fill compartment, you can easily remove it using the spatula.

6.4 Removing the cutting disc

If you want to remove or invert the cutting disc, proceed as follows:



1. Take the cutter lid (1) off the cutter basket and turn it over. The cutting disc will remain inside the cutter lid.
2. Holding the plastic hub (3), pull the cutting disc (2) away from the cutter lid.

en

7 Cleaning

All components can be washed in a dishwasher.

However, we would recommend cleaning the cutting disc under running water with a washing-up brush. This will help to keep the high-quality blades sharp for longer.

CAUTION



Risk of cuts from unsafe cleaning.

You could injure yourself when cleaning the cutting disc.

- Never take hold of the cutting disc by the blades and only by the plastic hub.
- Use a cleaning brush or the dishwasher to ensure that your hands are kept away from the sharp blades.
- If you clean the cutting disc in the dishwasher, position it so that it is easy to remove by the plastic hub, and take particular care to ensure that children cannot reach it.
- If you wash the cutting disc by hand, do not put it into the washing-up water, where it cannot be seen.

NOTICE



Risk of damage as a result of incorrect cleaning.

Objects can become distorted in the dishwasher as a result of increased heat exposure and pressure from items above.

- Space all the components out on the dishwasher rack.

- Allow all components to dry thoroughly after cleaning.

8 Customer Care

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

9 Warranty/Liability for Material Defects

The Thermomix® and its accessories may only be repaired by Vorwerk Customer Service or an authorised Vorwerk repair service.

Only use original parts supplied with the Thermomix® or original spare parts from Vorwerk Thermomix®. Never use the Thermomix® in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix® for the Thermomix®. Otherwise your warranty and the liability for material defects shall be rendered void.

10 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Germany

11 Disposal

This original Vorwerk accessory is largely made from recyclable materials. You can dispose of this accessory at a collection point.

It must not be disposed of in household waste.

1. Ensure that this accessory is disposed of properly.
2. Please observe the applicable national regulations regarding disposal.







thermomix

Cutter

