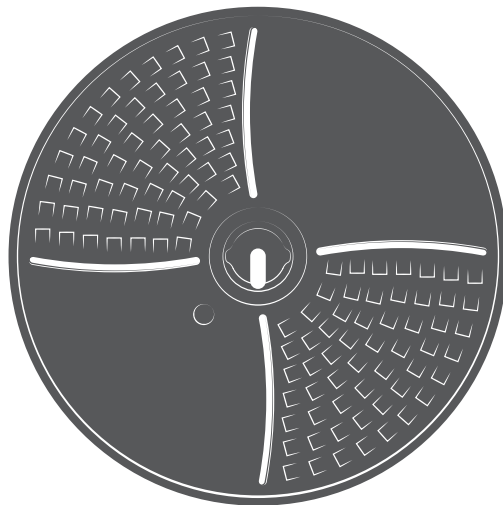


thermomix

Blade Cover &
Peeler



Messerabdeckung mit Peeler / Ośłona noża 2.0 z funkcją obierania

Gebrauchsanleitung / Instrukcja obsługi

DE AT PL • V 2.0 • 26262 12/21

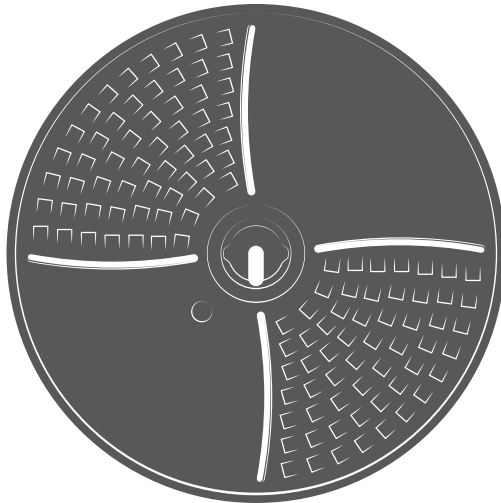


Deutsch.....	3
Polski	35

thermomix

Messerabdeckung
mit Peeler

de



Gebrauchsanleitung

Digitales Welcome-Booklet

DE



Um mehr über Ihre Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler zu erfahren und sich von Tipps inspirieren zu lassen, lesen Sie unser digitales Welcome-Booklet.

Hier finden Sie auch Hilfestellung zum richtigen Einsetzen.

AT



Copyright

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

Inhaltsverzeichnis

1	Vor dem Start	6
1.1	Produktbeschreibung	6
1.2	Aufbewahrung der Unterlagen	8
2	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
3	Zu Ihrer Sicherheit	11
3.1	Gefahren und Sicherheitshinweise	11
3.2	Aufbau der Warnhinweise	18
3.3	Pflichten des Nutzers	19
4	Bedienung	20
4.1	Zubehör einsetzen	22
4.2	Peelerfunktion	23
4.3	Sous-vide-Garen	24
4.3.1	Zubehör entnehmen	25
4.4	Slow Cooking	26
4.4.1	Zubehör entnehmen	27
5	Reinigung	29
6	Kunden- und Reparaturservice	30
7	Gewährleistung/Sachmängelhaftung	32
8	Entsorgung	33
9	Hersteller	34

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 der Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler für Ihren Thermomix® TM6 bzw. TM5 vertraut.

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

Digitales Welcome-Booklet

DE



Um mehr über Ihre Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler zu erfahren und sich von Tipps inspirieren zu lassen, lesen Sie unser digitales Welcome-Booklet.

Hier finden Sie auch Hilfestellung zum richtigen Einsetzen.

AT



1.1 Produktbeschreibung

Ihre neue Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler deckt das Mixmesser im Mixtopf ab.

Peelerfunktion

Die raue Oberfläche entfernt die Schale von Zutaten, wie z. B. Kartoffeln, direkt im Mixtopf.

Niedrigtemperatur- und Langzeitgaren

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler schützt zudem das Gargut vor dem Kontakt mit dem Mixmesser. So können Sie problemlos in Ihrem Thermomix® Niedrigtemperatur- und Langzeitgaren (Slow Cooking oder Sous-vide-Garen).

Mit diesen Kochmethoden können Sie Fleisch und Fisch saftig und zart zubereiten, sowie Vitamine, Mineralien und Farbe von Gemüse erhalten. Der Geschmack der Lebensmittel wird durch die schonende Zubereitung noch intensiver.

Sous-vide-Garen Beim Sous-vide-Garen werden Lebensmittel (z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse) in einem Beutel vakuumiert und bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad unter gleichmäßigem Rühren gegart. Ziel ist es, die Ziel-Kerntemperatur über das Wasser direkt auf das Gargut zu übertragen. Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler schützt den Beutel und somit das Gargut vor dem Mixmesser.

Slow Cooking Beim Slow Cooking hingegen werden Lebensmittel direkt in Flüssigkeit gegart, wodurch sich Gewürze und Aromen intensiv entfalten. Die schonende Methode verhindert ein Anbrennen der Lebensmittel und die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler verhindert, dass das Gargut vom Mixmesser zerkleinert wird.

Kompatibilität

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler kann im Thermomix® TM6 sowie im Thermomix® TM5 verwendet werden.

Im Thermomix Friend® (nicht in allen Märkten verfügbar) kann die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler verwendet werden, um das Gargut vor dem Kontakt mit dem Mixmesser zu schützen. Die Peelerfunktion funktioniert nicht im Thermomix Friend®.

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 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Einsatzbedingungen

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ist ein Zubehör für den Thermomix® TM6 und Thermomix® TM5 und für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch geeignet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Mit dem Zubehör Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler decken Sie das Mixmesser im Mixtopf ab. Sie verwenden es **im Rechtslauf ohne Heizfunktion** bei **maximal Drehzahlstufe 4**, um bei Zutaten, wie z. B. Kartoffeln, im Mixtopf die Schale zu entfernen.

Zudem garen Sie mit dem Zubehör Lebensmittel bei Temperaturen bis maximal 100 °C im Mixtopf ohne Kontakt zum Mixmesser. Lebensmittel können in einem geeigneten Beutel bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad (Sous-vide-Methode), oder in Flüssigkeiten (Slow-Cooking-Methode) schonend gegart werden. Wenn ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist, kann das Zubehör außerdem für Rezepte verwendet werden, bei denen der Gareinsatz ein zu kleines Volumen aufweist oder wenn Lebensmittel grundsätzlich nicht in Kontakt mit dem Mixmesser geraten sollen. Wenn Sie Zutaten garen, verwenden Sie das Zubehör **mit Heizfunktion** bei **maximal Drehzahlstufe 1** im **Linkslauf**.

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. Warnen Sie Kinder unbedingt vor den potenziellen Gefahren von Hitze- und Dampfentwicklung, heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Zubehör spielen.

Das Zubehör darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen worden sind und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Eine anderweitige Verwendung als die bestimmungsgemäße Verwendung ist nicht zulässig. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungsanspruch.

Anleitungen beachten

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

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.

3 Zu Ihrer Sicherheit

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte.

Die Produktsicherheit des Thermomix® und des dazugehörigen Zubehörs kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn Sie dieses Kapitel sowie die Warnhinweise in den folgenden Kapiteln beachten.

Hinweis Ihr Zubehör Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ist ausschließlich für den Thermomix® TM6 und Thermomix® TM5 ausgelegt und darf nicht mit älteren Vorgängermodellen benutzt werden.

3.1 Gefahren und Sicherheitshinweise

Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen!

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

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben (Temperatur und Zeit).
- Stellen Sie sicher, dass nach Beenden der Zubereitung das Gargut unmittelbar verzehrt wird.
- Fleisch und Geflügel muss in vielen Fällen nach dem Sous-vide-Garen kurz angebraten werden. Dies verringert die Anzahl möglicher evtl. krankheitsverursachender Keime auf der Oberfläche des Garguts. Halten Sie sich an die Vorwerk Thermomix® Rezepte, um das Risiko zu minimieren.

Gesundheitsgefahr durch Zubehör!

Grundsätzlich sind alle Zubehörteile des Thermomix® für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Thermomix® ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung zur Beschädigung des Zubehörs und/oder zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Zubehör nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen.
- Sollte dennoch ein Zubehörteil Schaden nehmen, verwenden Sie es nicht mehr und tauschen Sie es umgehend aus.

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 Gerätes beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt und eingerastet ist, bevor Sie die Drehzahl einstellen.
- Kontrollieren Sie das Zubehör nach dem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Falls dennoch Zubehör beschädigt wurde, entsorgen Sie die Lebensmittel und kontaktieren Sie den Kundenservice oder Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in zwecks Ersatzzubehör.
- Füllen Sie keine gefrorenen Lebensmittel in den Sous-vide-Beutel.
- Benutzen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler **keinesfalls** zusammen mit Gläsern, auch wenn diese für das Sous-vide-Garen im Kochtopf geeignet sein könnten (z. B. Einmachgläser oder Mason Jars). Es besteht die Gefahr, dass die Gläser zerbrechen können.

Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Gargut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Der befüllte Sous-vide-Beutel darf zusammen mit dem Wasser keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung) überschreiten.
- Entnehmen Sie vorsichtig den heißen Sous-vide-Beutel.
- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen der Lebensmittel nach dem Langzeitkochen. Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler wird nicht festgehalten und kann beim Ausschütten der Lebensmittel herausfallen und Spritzer verursachen.

Verbrühungsgefahr durch explosionsartig austretendes Gargut!

Wenn die Öffnung im Mixtopfdeckel fest verschlossen ist, kann während des Kochvorganges im Inneren des Mixtopfs ein Überdruck entstehen. Der heiße Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Stellen Sie stets sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel niemals von innen (etwa durch Gargut) oder von außen (etwa durch ein Handtuch) blockiert oder abgedeckt wird, damit jederzeit Dampf entweichen und kein Überdruck entstehen kann.
- Nutzen Sie niemals andere Gegenstände als das originale Zubehör (Messbecher, Gareinsatz, Spritzschutz, Varoma® Behälter) als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Stellen Sie sicher, dass der Sous-vide-Beutel nicht größer als 20 x 30 cm ist.
- Zum Vakuumieren des Garguts dürfen nur Sous-vide-geeignete Beutel verwendet werden, die sowohl kochfest als auch zum Tiefkühlen geeignet sind. Achten Sie beim Kauf auf die vorgeschriebene Nutzungsdauer (Kochzeit für eine Anwendung).
- Halten Sie sich an die Temperaturangaben im Rezept und in der Gebrauchsanleitung. Verwenden Sie keinesfalls eine höhere Temperatur.
- Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich bei Temperaturen bis **maximal 100 °C**. Verwenden Sie keinesfalls die Varoma® Funktion oder die maximale Temperatur in Kombination mit dem Zubehör.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel verstopft ist, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix®. Berühren Sie **nicht** die Bedienelemente.

Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehöerteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Zubehör.
- Benutzen Sie das Zubehör ausschließlich im Thermomix® TM6 oder TM5 und niemals in älteren Vorgängermodellen.
- Verändern Sie das Zubehör nicht.
- Verwenden Sie das Zubehör niemals, wenn es beschädigt ist.

Verletzungsgefahr durch herunterfallendes Gerät!

Bei Überfüllung des Mixtopfes kann es zu Bewegungen des gesamten Gerätes kommen. Das Gerät kann herunterfallen und Sie verletzen.

- Halten Sie sich an die vorgegebenen Mengenangaben und überschreiten Sie keinesfalls die Drehzahlstufe 4, wenn Sie das Zubehör verwenden.

Verbrennungsgefahr durch heißes Metall!

Das Zubehör erhitzt sich während der Zubereitung von heißen Speisen. Sie können sich bei Berührung daran verbrennen.

- Entnehmen Sie vorsichtig das Zubehör.
- Fassen Sie das Zubehör ausschließlich am Kunststoffeinsatz an.
- Fassen Sie nicht die Metallteile an.

Verletzungsgefahr!

Durch die Nutzung der Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler kann es zu Bewegungen des Gerätes kommen.

- Verwenden Sie die Peelerfunktion nur unter Beaufsichtigung.
- Verwenden Sie beim Thermomix® TM5 statt des transparenten TM5-Messbechers den Gareinsatz, da sich der Messbecher ggf. lösen kann.

Verletzungsgefahr durch raue Oberfläche!

Die Oberfläche der Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ist rau und kann Sie verletzen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler per Hand reinigen.

Gesundheitsschäden durch Produktionsrückstände!

Produktionsbedingt können Rückstände auf den Komponenten des Geräts sein, die nicht für den Verzehr geeignet sind. Etwaige Produktionsrückstände gefährden Ihre Gesundheit.

- Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Komponenten und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Wenn die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler im Betrieb mit dem Mixmesser oder anderen Zubehörteilen in Berührung kommt, kann sie zerbrechen oder Mixtopf und Mixmesser beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt und eingerastet ist, bevor Sie die Drehzahl einstellen.
- Überschreiten Sie keinesfalls die **Drehzahlstufe 4**.
- Verwenden Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler nicht in Kombination mit anderem Zubehör im Mixtopf, wie z.B. dem Rühraufsatz oder dem Gareinsatz.
- Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, die die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler blockieren oder beschädigen können. Beachten Sie stets die Angaben im Rezept zur Art und Menge der Lebensmittel.

Gerätebeschädigung durch unsachgemäße Reinigung und Nichtbeachtung von Hinweisen beim Langzeitkochen!

Wenn Mixtopf und Mixmesser für längere Zeit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Speiseresten ausgesetzt sind, können sie zu Schaden kommen.

- Reinigen Sie die Komponenten immer zeitnah nach dem Gebrauch.
- Lagern Sie insbesondere das Mixmesser nicht zu lange Zeit im Spülwasser, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen kann.
- Durch die unterschiedlichen Wasserqualitäten kann beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Fermentieren) im Mixtopf Rost entstehen. Beachten Sie deshalb die Hinweise zur Zugabe von speziellen Zutaten (z.B. Zitronensäure) in die Garflüssigkeit.

3.2 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 Körperverschüttung, wenn diese Gefährdung nicht vermieden wird.
VORSICHT	Gefahr leichter Körperverschüttung, 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
---	--



3.3 Pflichten des Nutzers

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

1. Beachten Sie die Gebrauchsanleitung und alle zugehörigen Dokumente.
2. Bewahren Sie die Anleitung in der Nähe des Geräts auf.
3. Lassen Sie Schäden am Gerät umgehend vom Hersteller beheben.

4 Bedienung

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler besteht aus einer Edelstahlscheibe mit einem Einsatz aus Kunststoff, der auf das Mixmesser aufgesetzt wird. Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler entfernt im Rechtslauf die Schale von Zutaten wie z. B. Kartoffeln und gart außerdem im Linkslauf Lebensmittel auf schonende Art.

WARNUNG



Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen!

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

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben (Temperatur und Zeit).
- Stellen Sie sicher, dass nach Beenden der Zubereitung das Gargut unmittelbar verzehrt wird.
- Fleisch und Geflügel muss in vielen Fällen nach dem Sous-vide-Garen kurz angebraten werden. Dies verringert die Anzahl möglicher evtl. krankheitsverursachender Keime auf der Oberfläche des Garguts. Halten Sie sich an die Vorwerk Thermomix® Rezepte, um das Risiko zu minimieren.

WARNUNG



Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehöerteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Zubehör.
- Benutzen Sie das Zubehör ausschließlich im Thermomix® TM6 oder TM5 und niemals in älteren Vorgängermodellen.
- Verändern Sie das Zubehör nicht.
- Verwenden Sie das Zubehör niemals, wenn es beschädigt ist.

maximale Drehzahlstufen

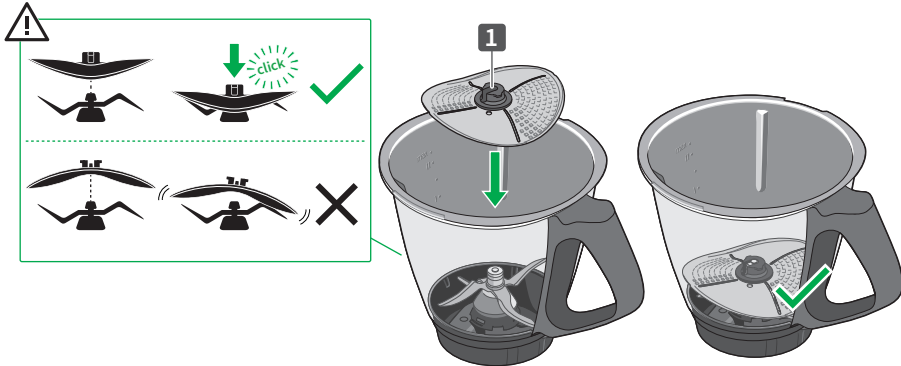
Beachten Sie Folgendes:

- Für verschiedene Funktionen gibt es unterschiedliche maximale Drehzahlstufen:
 - Peelerfunktion (Rechtslauf 

maximale Temperatur

Verwenden Sie das Zubehör bis zu einer maximalen Temperatur von 100 °C.

4.1 Zubehör einsetzen



DE



1. Fassen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler am Kunststoffeinsatz (1) und setzen Sie sie von oben auf das Mixmesser.

Die nach oben geschwungenen Wellen platzieren Sie über den nach oben geschwungenen Klingen.

AT



2. Sichern Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler auf dem Mixmesser, indem Sie sie herunterdrücken, bis sie hörbar einrastet.

**richtiges Einsetzen
des Zubehörs**

3. Überprüfen Sie, ob die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler richtig eingehakt ist.
Ziehen Sie dazu die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler leicht nach oben. Lässt sie sich nicht einfach hochheben, ist sie richtig positioniert.

4.2 Peelfunktion

de

VORSICHT



Verletzungsgefahr durch herunterfallendes Gerät!

Bei Überfüllung des Mixtopfes kann es zu Bewegungen des gesamten Gerätes kommen. Das Gerät kann herunterfallen und Sie verletzen.

- Halten Sie sich an die vorgegebenen Mengenangaben und überschreiten Sie keinesfalls die Drehzahlstufe 4, wenn Sie das Zubehör verwenden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ordnungsgemäß eingesetzt ist, siehe [Zubehör einsetzen](#) [► 22].
2. Füllen Sie die im Rezept angegebenen Lebensmittel (max. 800 g Gemüse) in den Mixtopf.
3. Füllen Sie 600 g Wasser in den Mixtopf. Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Stellen Sie **keine** Temperatur ein.
5. Bleiben Sie im Rechtslauf .
6. Drehen Sie den Wähler, um den Thermomix® zu starten. Steigern Sie die Drehzahl dabei langsam bis auf maximal Stufe 4.

4.3 Sous-vide-Garen

1. Stellen Sie sicher, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ordnungsgemäß eingesetzt ist, siehe [Zubehör einsetzen](#) [► 22].
2. Füllen Sie die im Rezept angegebene Wassermenge in den Mixtopf. Stellen Sie sicher, dass das Wasser inklusive Beutel nicht die „max“-Markierung überschreitet: Legen Sie den Beutel testweise in das Wasser und reduzieren Sie dann ggf. die Wassermenge.
3. Nehmen Sie den Beutel aus dem Mixtopf, bevor Sie das Wasser erwärmen.
4. Geben Sie ggf. benötigte Zusätze hinzu. Folgen Sie dabei den Anweisungen auf dem Display.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (max. 100 °C) ein.
6. Stellen Sie die Drehrichtung auf Linkslauf .
7. Stellen Sie die Drehzahl auf max. 1 ein.
⇒ *Das Wasser im Mixtopf wird auf die gewünschte Gartemperatur erwärmt.*
8. Ist die gewünschte Gartemperatur des Wassers erreicht, legen Sie den vakuumierten Beutel in den Mixtopf.
9. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
10. Stellen Sie die Drehrichtung auf Linkslauf .
11. Stellen Sie die Drehzahl auf max. 1 ein.
⇒ *Der Garvorgang startet.*

4.3.1 Zubehör entnehmen

WARNUNG



Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Gargut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Der befüllte Sous-vide-Beutel darf zusammen mit dem Wasser keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung) überschreiten.
- Entnehmen Sie vorsichtig den heißen Sous-vide-Beutel.
- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen der Lebensmittel nach dem Langzeitkochen. Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler wird nicht festgehalten und kann beim Ausschütten der Lebensmittel herausfallen und Spritzer verursachen.

Hinweis Beachten Sie, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler nur auf dem Mixmesser aufgesetzt ist. Sie kann sich z. B. beim Ausschütten des Wassers vom Mixmesser lösen und aus dem Mixtopf herausfallen.

1. Nach Ende der Gar- und Abkühlzeit nehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät.
2. Nehmen Sie den Mixtopfdeckel vom Mixtopf ab.

3. Nehmen Sie vorsichtig den heißen Sous-vide-Beutel aus dem Mixtopf. Verwenden Sie hierfür eine Küchenzange oder ein anderes geeignetes Küchenutensil.
4. Schütten Sie das Wasser aus dem Mixtopf.
5. Fassen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler vorsichtig in der Mitte an und ziehen Sie sie nach oben vom Mixmesser ab.

4.4 Slow Cooking

1. Stellen Sie sicher, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ordnungsgemäß eingesetzt ist, siehe [Zubehör einsetzen](#) [► 22].
 2. Füllen Sie die im Rezept angegebenen Lebensmittel in den Mixtopf. Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
 3. Stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur (max. 100 °C) ein.
 4. Stellen Sie die Drehrichtung auf Linkslauf .
 5. Stellen Sie die Drehzahl auf max. 1 ein.
- ⇒ *Der Garvorgang startet.*

4.4.1 Zubehör entnehmen

WARNUNG



Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Gargut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen der Lebensmittel nach dem Langzeitkochen. Die Messerabdeckung wird nicht festgehalten und kann beim Ausschütten der Lebensmittel herausfallen und Spritzer verursachen.

Hinweis Beachten Sie, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler nur auf dem Mixmesser aufgesetzt ist. Sie kann sich z.B. beim Umfüllen der Lebensmittel vom Mixmesser lösen und aus dem Mixtopf herausfallen.

1. Nach Ende der Gar- und Abkühlzeit nehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät.
2. Nehmen Sie den Mixtopfdeckel vom Mixtopf ab.
3. Schöpfen Sie die Lebensmittel mit einer Schöpfkelle aus dem Mixtopf.
4. Entfernen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler erst dann, wenn der verbleibende Inhalt abgekühlt ist. Fassen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler vorsichtig in der Mitte an und ziehen Sie sie nach oben vom Mixmesser ab.

5. Alternativ können Sie die Lebensmittel vorsichtig in eine große Schüssel umfüllen. Beachten Sie dabei, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler mit den Lebensmitteln in die Schüssel fallen kann. Dort können Sie sie vorsichtig mit einer Küchenzange oder einem anderen geeigneten Küchenutensil entnehmen.

5 Reinigung

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. Legen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler lose in den oberen Spülwagen, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung und Druck von darüber gelagerten Gegenständen zu vermeiden.
2. Alternativ können Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler auch händisch, am besten mit einer Spülbürste, reinigen.

VORSICHT



Verletzungsgefahr durch raue Oberfläche!

Die Oberfläche der Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ist rau und kann Sie verletzen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler per Hand reinigen.

Hinweis Reinigen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler nach jedem Gebrauch gründlich.

6 Kunden- und Reparaturservice

Vorwerk Deutschland

Thermomix® Kundenservice (allgemeine Serviceanfragen):

Montag bis Freitag, 08:00 bis 18:00 Uhr

Telefon: 0202 564-3000

E-Mail: kundenservice@vorwerk.de

Für Fragen zu Cookidoo®:

E-Mail: cookidoo@vorwerk.de

Telefon: 0202 564-3742

Thermomix® Reparaturservice (Störungen/Defekte am Gerät):

Montag bis Freitag, 08:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Telefon: 0202 564-3586

E-Mail: reparaturservice@vorwerk.de

Viele Fragen & Antworten finden Sie zusätzlich in unserem Kunden-Helpcenter unter: www.vorwerk-service.de.

Vorwerk Österreich

Thermomix® Kundenservice:

Telefon: 0505 800

Montag bis Donnerstag 08:00 bis 18:00 Uhr

Freitag 08:00 bis 12:00 Uhr

thermomix@vorwerk.at

Für Fragen zu Cookidoo®:

Telefon: 0505 800 5810

rezeptportal@vorwerk.at

Thermomix® Reparaturservice (Störungen/Defekte am Gerät):

Montag bis Donnerstag 08:00 bis 18:00 Uhr

Freitag 08:00 bis 12:00 Uhr, anschließend erfolgt die Weiterleitung von Kundenanfragen bis 18:00 Uhr an die Vorwerk Service-Center.

Telefon: 0505 800

E-Mail: technischersupport@vorwerk.at

Viele Fragen & Antworten finden Sie zusätzlich in unserem Kunden-Helpcenter unter: support.vorwerk.com.

Weitere Informationen

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in, das Vertriebsunternehmen in Ihrem Land oder nutzen Sie unsere Websites www.thermomix.de und www.thermomix.at.

Die Gebrauchsanleitung ist in weiteren Sprachen verfügbar unter <https://thermomix.vorwerk.com>.

7 Gewährleistung/ Sachmängelhaftung

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

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

8 Entsorgung

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

Das Zubehör gehört nicht in den Hausmüll.

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

9 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

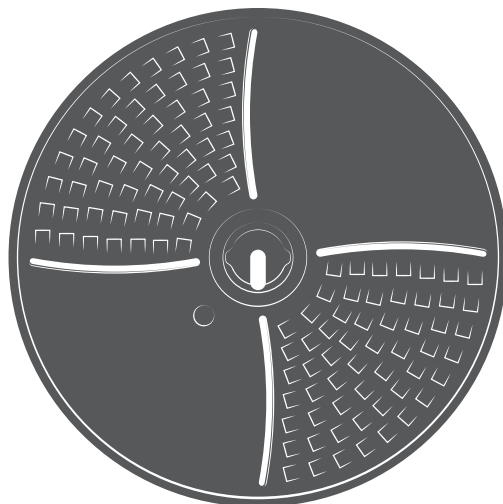
42270 Wuppertal

Deutschland

thermomix

Osłona noża 2.0 z
funkcją obierania

pl



Instrukcja obsługi



Cyfrowa broszura powitalna

Więcej informacji o osłonie noża 2.0 z funkcją obierania wraz poradami znajdziesz w naszej cyfrowej broszurze powitalnej. Tutaj znajduje się również informacja dotycząca prawidłowego zakładania.

Copyright

Tekst, opracowanie graficzne, fotografie i ilustracje stanowią własność Vorwerk International & Co. KmG, Szwajcaria. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej publikacji nie może być powielana, przechowywana w żadnym systemie odtwarzania informacji, przekazywana ani rozpowszechniana za pomocą urządzeń elektronicznych, mechanicznych, kopiujących, nagrywających i innych, bez uprzedniej pisemnej zgody Vorwerk International & Co. KmG.

Spis treści

1	Przed uruchomieniem	38
1.1	Opis produktu	38
1.2	Przechowywanie dokumentów	40
2	Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	41
3	Bezpieczeństwo użytkownika	44
3.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i zagrożeń	44
3.2	Struktura ostrzeżeń	51
3.3	Obowiązki użytkownika	52
4	Obsługa	53
4.1	Wkładanie akcesorium	55
4.2	Obieranie składników	56
4.3	Gotowanie sous-vide	56
4.3.1	Wymywanie akcesorium	58
4.4	Wolne gotowanie	59
4.4.1	Wymywanie akcesorium	59
5	Czyszczenie	61
6	Obsługa klienta	62
7	Gwarancja/odpowiedzialność za wady materiałowe	63
8	Utylizacja	64
9	Producent	65

1 Przed uruchomieniem

Jako użytkownik urządzenia Thermomix® znasz już Thermomix® TM6 lub TM5 i jego akcesoria.

Ta instrukcja przedstawia wyłącznie zasady posługiwania się akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania do urządzenia Thermomix® TM6 lub TM5.

1. Przed użyciem osłony noża 2.0 po raz pierwszy należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
2. Należy również przeczytać instrukcję obsługi dołączoną do urządzenia Thermomix® TM5 lub TM6 i ściśle jej przestrzegać. Wszystkie instrukcje obsługi są dostępne w Internecie na stronie <https://thermomix.vorwerk.pl/>.

Cyfrowa broszura powitalna



Więcej informacji o osłonie noża 2.0 z funkcją obierania wraz poradami znajdziesz w naszej cyfrowej broszurze powitalnej. Tutaj znajduje się również informacja dotycząca prawidłowego zakładania.

1.1 Opis produktu

Osłona noża 2.0 z funkcją obierania zakrywa nóż miksujący w naczyniu miksującym.

Funkcja obierania

Szorstka powierzchnia służy do obierania składników, jak np. ziemniaków, bezpośrednio w naczyniu miksującym.

Wolne gotowanie lub sous-vide

Ponadto osłona noża 2.0 z funkcją obierania chroni składniki przed stycznością z nożem miksującym. W ten sposób gotowanie w niskich temperaturach, takie jak wolne gotowanie lub sous-vide w urządzeniu Thermomix® nie sprawia żadnego problemu.

Tą metodą gotowania można przyrządzać soczyste i kruche dania z mięsa i ryb, a także z warzyw bez utraty witamin, minerałów i naturalnego koloru. Ta delikatna obróbka sprawia, że ich smak staje się jeszcze intensywniejszy.

Gotowanie sous-vide Gotowanie sous-vide polega na zamknięciu składników (np. mięsa, ryby lub warzyw) w szczelnym worku i trzymaniu w kąpeli wodnej o niezbyt wysokiej temperaturze, przy równomiernym mieszaniu. Chodzi o to, aby docelowa temperatura była za pomocą wody przenoszona bezpośrednio do wnętrza potrawy. Osłona noża 2.0 z funkcją obierania chroni worek i znajdujące się w nim składniki przed nożem miksującym.

Wolne gotowanie W przypadku metody wolnego gotowania składniki gotowane są natomiast bezpośrednio w płynie, aby przyprawy i smaki były uwalniane z większą intensywnością. To delikatna metoda zapobiega przypaleniu składników, a dzięki osłonie noża 2.0 z funkcją obierania nie są one rozdrabniane przez nóż miksujący.

Kompatybilność

Osłona noża 2.0 z funkcją obierania pasuje zarówno do urządzenia Thermomix® TM6, jak i Thermomix® TM5.

W stacji Thermomix Friend® (nieдоступnej na wszystkich rynkach) osłona noża 2.0 z funkcją obierania może być stosowana w celu ochrony składników przed stycznością z nożem miksującym. Funkcja obierania nie działa w urządzeniu Thermomix Friend®.

1.2 Przechowywanie dokumentów

Zachowaj instrukcję obsługi do późniejszego wykorzystania. Jest ona ważną częścią produktu i powinna zostać dołączona do niego w przypadku przekazania go kolejnej osobie.

2 Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Z akcesoriów należy korzystać zgodnie z instrukcjami i przeznaczeniem, aby nie narażać siebie i innych osób na zagrożenie oraz nie spowodować uszkodzeń akcesoriów i innych wartościowych przedmiotów.

Warunki stosowania Osłona noża 2.0 jest jednym z akcesoriów do urządzeń Thermomix® TM6 i Thermomix® TM5 przeznaczonym do użytku domowego lub o charakterze zbliżonym do domowego.

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem Osłona noża 2.0 zakrywa nóż miksujący w naczyniu miksującym. Jest ona używana **przy ustawieniu obrotów zgodnie z ruchem wskazówek zegara, bez funkcji grzania z maksymalnymi obrotami 4** do obierania składników, jak np. ziemniaki.

Ponadto akcesorium umożliwia gotowanie składników w temperaturach do 100 °C w naczyniu miksującym bez styczności z nożem miksującym. Składniki mogą być gotowane w delikatny sposób w odpowiednim worku w kąpeli wodnej o niezbyt wysokiej temperaturze (sous-vide) lub w płynie (wolne gotowanie). W przypadku dostatecznej ilości płynu akcesorium może być ponadto stosowane do przyrządzenia potraw o objętości przekraczającej pojemność koszyczka lub takich, których składniki nie powinny stykać się z nożem miksującym. W trakcie gotowania składników akcesorium należy używać z **funkcją grzania z maksymalnymi obrotami 1** wraz z ustawieniem **obrotów wstecznych**.

Użytkownicy Produkt służy do użytku wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowany przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej.

Dzieci powinny przebywać z dala od urządzeń, które znajdują się w użyciu. Należy koniecznie ostrzec dzieci o potencjalnych zagrożeniach związanych z wytwarzaniem się ciepła i pary, gorącej skroplonej wody oraz gorącymi powierzchniami.

Jeśli akcesorium jest użytkowane w otoczeniu, w którym przebywają dzieci, należy szczególnie uważnie ich pilnować.

Akcesoria nie mogą służyć dzieciom do zabawy.

Akcesorium może być użytkowane przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia lub stosownej wiedzy pod warunkiem zapewnienia im nadzoru lub instruktażu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz jeżeli rozumieją one związane z tym zagrożenie.

**Zastosowanie nie-
zgodnie z przeznaczeniem**

Użytkowanie w innych celach niż zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem jest niedozwolone. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne spowodowane tym szkody. Dokonanie jakichkolwiek zmian technicznych w produkcie skutkuje unieważnieniem gwarancji.

**Przestrzegać in-
strukcji**

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac przy urządzeniu Thermomix® i akcesoriach należy stosować się do wszystkich przynależnych dokumentów oraz wskazań na ekranie. Producent nie odpowiada za szkody powstałe wskutek nieprawidłowego postępowania.

**Przepisy bezpie-
czeństwa**

Urządzenie spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa kraju, w którym zostało sprzedane przez autoryzowanego dystrybutora firmy Vorwerk. Podczas korzystania z urządzenia w kraju innym niż ten, w którym został zakupiony, zgodność z lokalnymi normami bezpieczeństwa danego kraju nie może być zagwarantowana.

W związku z tym firma Vorwerk nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne zagrożenia bezpieczeństwa mogące wynikać ze stosowania urządzenia w innym kraju.

pl

3 Bezpieczeństwo użytkownika

Najwyższe możliwe bezpieczeństwo jest jedną z głównych cech produktów firmy Vorwerk.

Bezpieczeństwo działania urządzenia Thermomix® i jego akcesoriów może jednak zostać zagwarantowane tylko wtedy, jeśli użytkownik przeczyta niniejszy rozdział i ostrzeżenia zawarte w następnych rozdziałach.

Wskazówka Akcesorium osłona noża 2.0 przystosowane jest wyłącznie do urządzeń Thermomix® TM6 i Thermomix® TM5 i nie może być używane z żadnymi starszymi modelami.

3.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i zagrożeń

Zagrożenie zdrowia wskutek namnażania chorobotwórczych bakterii!

Podczas gotowania metodą wolnego gotowania lub sous-vide obróbka termiczna żywności odbywa się w niskich temperaturach, co może prowadzić do namnażania się bakterii.

- Podczas przygotowywania i przyrządzania potraw należy przestrzegać zasad higieny.
- Należy dokładnie stosować się do wskazówek z przepisu (temperatura i czas).
- Należy zadbać o to, aby ugotowana potrawa została spożyta bezpośrednio po przygotowaniu.
- Mięso i drób w wielu przypadkach po gotowaniu sous-vide muszą zostać krótko zapieczone. Zmniejsza to liczbę ewentualnych chorobotwórczych bakterii na powierzchni potrawy. Należy przestrzegać oryginalnych przepisów na urządzenie Thermomix®, aby zminimalizować ryzyko.

Zagrożenie zdrowia wsku- tek użycia akce- soriów!

Zasadniczo wszystkie akcesoria urządzenia Thermomix® przeznaczone są do użycia w urządzeniu Thermomix® lub razem z nim w określony sposób i w przypadku innego użycia mogą spowodować szkody.

- Akcesoriów nie należy używać do żadnych innych celów, zwłaszcza w wysokich temperaturach.
- Jeśli akcesoria ulegną uszkodzeniu, nie używać ich i jak najszybciej wymienić je na nowe.

Niebezpieczeń- stwo obrażeń wskutek uszko- dzonych akce- soriów!

Jeśli akcesoria dostaną się w trakcie pracy pod nóż miksujący lub będą poddawane zbyt wysokiemu obciążeniu, odłamki i ostre krawędzie mogą spowodować obrażenia, szczególnie w przypadku połamania odłamków w przygotowanej potrawie.

- Akcesoriów do urządzenia Thermomix® należy zawsze używać w sposób opisany w instrukcji lub na ekranie urządzenia.
- Przed ustawieniem obrotów należy sprawdzić, czy osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest poprawnie osadzona i zablokowana na nożu miksującym.
- Kontrolować stan akcesoriów po użyciu pod kątem uszkodzeń.
- Jeśli mimo to akcesoria zostaną uszkodzone, należy wyrzucić gotowane składniki i skontaktować się z działem Contact Center lub przedstawicielem Thermomix® w sprawie wymiany akcesoriów na nowe.
- Do worka sous-vide nie wolno używać żadnych mrożonek.
- Akcesorium osłona noża 2.0 nie wolno **w żadnym wypadku** używać w połączeniu z naczyniami szklanymi, nawet jeśli nadają się one do gotowania sous-vide w garnku (np. stoiki do wekowania lub zwykłe). Istnieje ryzyko stłuczenia szkła.

Poparzenie wskutek rozla- nia się składni- ków!

Gorące płyny lub gorące składniki mogą pryskać, powodując poparzenia.

- Po włożeniu do wody worka sous-vide z zawartością poziom wody nie może przekraczać pojemności naczynia miksującego wynoszącej 2,2 l (oznaczenie „max”).
- Gorący worek sous-vide należy wyjmować ostrożnie.
- Podczas przelewania potraw po długotrwałym gotowaniu zachować ostrożność. Akcesorium osłona noża 2.0 nie jest przytrzymywane i podczas wylewania składników może wypaść i spowodować rozprysk.

Niebezpieczeństwo poparzenia wskutek rozprysku gotowanej potrawy!

Jeśli otwór w pokrywie naczynia miksującego zostanie szczelnie zamknięty lub zablokowany przez nadmiar składników, w trakcie gotowania może nastąpić wzrost ciśnienia we wnętrzu naczynia. Gorąca zawartość może wtedy gwałtownie rozprysnąć się na zewnątrz i spowodować poparzenia.

- Należy zawsze uważać, aby otwór w pokrywie naczynia miksującego nie był nigdy zablokowany lub zasłonięty ani od wewnątrz (np. przez nadmiar składników), ani od zewnątrz (np. ręcznikiem). Para nie może wtedy wydostawać się na zewnątrz i zostanie wytworzone nadmierne ciśnienie.
- Nie przykrywać nigdy otworu w pokrywie naczynia miksującego żadnymi innymi przedmiotami poza oryginalnymi akcesoriami (miarka, koszyczek, osłona przed rozpryskiwaniem, Varoma®).
- Worek sous-vide nie może być większy niż 20 x 30 centymetrów.
- Do gotowania próżniowego mogą być stosowane tylko worki przystosowane do metody sous-vide, które nadają się do gotowania oraz mrożenia. Przy zakupie zwrócić uwagę na dozwolony czas użytkowania (czas gotowania podczas użycia).
- Przestrzegać temperatur podanych w przepisie i instrukcji obsługi. W żadnym razie nie stosować wyższej temperatury.
- Używać akcesorium osłona noża 2.0 tylko w temperaturach **do 100°C**. Nie włączać funkcji Varoma® lub maksymalnej temperatury, gdy włożone jest akcesorium osłona noża 2.0.
- Jeśli podczas gotowania dojdzie do zablokowania otworu w pokrywie naczynia miksującego, należy odłączyć urządzenie Thermomix® od zasilania. **Nie** należy dotykać pokrętła obrotów ani ekranu dotykowego.

Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek nieodpowiednich akcesoriów!

Używanie przystawek lub elementów innych niż zalecane lub sprzedawane przez Vorwerk, a także używanie niesprawnych lub niepasujących elementów lub akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.

- Należy stosować wyłącznie zalecane przez Vorwerk oryginalne akcesoria.
- Produkt wolno używać wyłącznie z urządzeniem Thermomix® TM6 lub TM5, a nigdy ze starszymi modelami.
- Nie modyfikować akcesorium.
- Nie używać akcesorium, jeśli jest uszkodzone.

Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek upadku urządzenia z wysokości!

W przypadku przepiętnienia naczynia miksującego urządzenie może się przemieszczać. Urządzenie może wtedy spaść, powodując obrażenia ciała.

- Przestrzegać podanych limitów ilości i w żadnym razie nie włączać obrotów wyższych niż 4.

Niebezpieczeństwo poparzenia o gorący metal!

Akcesorium nagrzewa się podczas przyrządzania gorących potraw. Dotknięcie go może spowodować poparzenie.

- Zachować ostrożność podczas wyjmowania akcesorium.
- Chwytać akcesorium wyłącznie za plastikową wkładkę.
- Nie chwytać za metalowe części.

Ryzyko obrażeń ciała!

Wskutek działania akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania urządzenie może się przemieszczać.

- Cały czas obserwować urządzenie, gdy włączona jest funkcja obierania.
- W przypadku urządzenia Thermomix® TM5 stosować koszyczek zamiast miarki do TM5.

Niebezpieczeństwo zranienia o szorstką powierzchnię!

Zagrożenie zdrowia wskutek pozostałości po procesie produkcyjnym!

Szkody rzeczowe wskutek nieprawidłowego użycia!

Powierzchnia akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest szorstka i styczność z nią może spowodować otarcie skóry.

- Myjąc akcesorium osłona noża 2.0 ręcznie, należy zachować ostrożność.

Z uwagi na proces produkcyjny na komponentach urządzenia mogą znajdować się pozostałości, które nie nadają się do spożycia. Ewentualne pozostałości po procesie produkcyjnym mogą zagrażać zdrowiu.

- Przed użyciem po raz pierwszy należy dokładnie przepłukać elementy i akcesoria, które mają styczność z żywnością.

Jeśli osłona noża 2.0 z funkcją obierania w trakcie pracy styka się z nożem miksującym lub innymi akcesoriami, może się złamać lub spowodować uszkodzenie naczynia miksującego i noża miksującego.

- Przed ustawieniem obrotów należy sprawdzić, czy osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest poprawnie osadzona i zablokowana na nożu miksującym.
- W żadnym razie nie włączać **obrotów** wyższych niż **4**.
- Nie stosować akcesorium osłona noża 2.0 w połączeniu z innymi akcesoriami w naczyniu miksującym, jak np. motylek lub koszyczek.
- Nie dodawać składników, które mogłyby uszkodzić akcesorium osłona noża 2.0 lub je blokować. Dodawać zawsze podane w przepisie rodzaje i ilości składników.

Uszkodzenie urządzenia wskutek nieprawidłowego czyszczenia i nieprzestrzegania wskazówek podczas dłuższego gotowania!

Wystawienie naczynia miksującego i noża miksującego przez dłuższy czas na działanie wody, innych płynów lub resztek jedzenia może spowodować ich uszkodzenie.

- Elementy należy czyścić w krótkim czasie po ich użyciu.
- Zwłaszcza noża miksującego nie należy zbyt długo płukać w wodzie, ponieważ może to przyspieszyć zużycie systemu uszczelnienia trzpienia noża.
- Wskutek różnej jakości wody podczas dłuższego gotowania (wolnego gotowania, sous-vide, fermentowania) w naczyniu miksującym może tworzyć się rdza. W związku z tym należy przestrzegać wskazówek dotyczących dodawania specjalnych składników (np. kwasku cytrynowego) do wywaru.

3.2 Struktura ostrzeżeń

Ostrzeżenia są w niniejszej instrukcji zaznaczone symbolami bezpieczeństwa i hasłami ostrzegawczymi. Symbol i hasło ostrzegawcze informują o stopniu zagrożenia.

Struktura ostrzeżeń

Ostrzeżenia, które poprzedzają każdą czynność, przedstawione są w następujący sposób:

OSTRZEŻENIE



Rodzaj i źródło zagrożenia

Objaśnienie rodzaju i źródła zagrożenia/następstw

- Środki przeciwdziałające zagrożeniu

Znaczenie znaków ostrzegawczych

OSTRZEŻE-NIE Niebezpieczeństwo śmierci lub poważnych obrażeń w przypadku nieuniknięcia danego zagrożenia.

UWAGA Niebezpieczeństwo umiarkowanych obrażeń w przypadku nieuniknięcia danego zagrożenia.

WSKAZÓWKA Szkody rzeczowe w przypadku nieuniknięcia danego zagrożenia.

Znaczenie symboli bezpieczeństwa



Ostrzeżenie z informacją o istotności zagrożenia



3.3 Obowiązki użytkownika

Warunkiem poprawnego funkcjonowania urządzenia i akcesoriów Vorwerk jest przestrzeganie następujących zasad:

1. Należy zawsze przestrzegać instrukcji obsługi i wszystkich dodatkowych dokumentów.
2. Instrukcję należy przechowywać w pobliżu urządzenia.
3. W razie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia należy je niezwłocznie przekazać producentowi do naprawy.

4 Obsługa

Akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania składa się z tarczy ze stali szlachetnej z wkładką z plastiku, która jest nakładana na nóż miksujący. Za pomocą akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania można przy ustawieniu obrotów zgodnie z ruchem wskazówek zegara obierać składniki, a na obrotach wstecznych gotować potrawy w delikatny sposób.

OSTRZEŻENIE



Zagrożenie zdrowia wskutek namnażania chorobotwórczych bakterii!

Podczas gotowania metodą wolnego gotowania lub sous-vide obróbka termiczna żywności odbywa się w niskich temperaturach, co może prowadzić do namnażania się bakterii.

- Podczas przygotowywania i przyrządzania potraw należy przestrzegać zasad higieny.
- Należy dokładnie stosować się do wskazówek z przepisu (temperatura i czas).
- Należy zadbać o to, aby ugotowana potrawa została spożyta bezpośrednio po przygotowaniu.
- Mięso i drób w wielu przypadkach po gotowaniu sous-vide muszą zostać krótko zapieczone. Zmniejsza to liczbę ewentualnych chorobotwórczych bakterii na powierzchni potrawy. Należy przestrzegać oryginalnych przepisów na urządzenie Thermomix®, aby zminimalizować ryzyko.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek nieodpowiednich akcesoriów!

Używanie przystawek lub elementów innych niż zalecane lub sprzedawane przez Vorwerk, a także używanie niesprawnych lub niepasujących elementów lub akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.

- Należy stosować wyłącznie zalecane przez Vorwerk oryginalne akcesoria.
- Produkt wolno używać wyłącznie z urządzeniem Thermomix® TM6 lub TM5, a nigdy ze starszymi modelami.
- Nie modyfikować akcesorium.
- Nie używać akcesorium, jeśli jest uszkodzone.

Maksymalne obroty

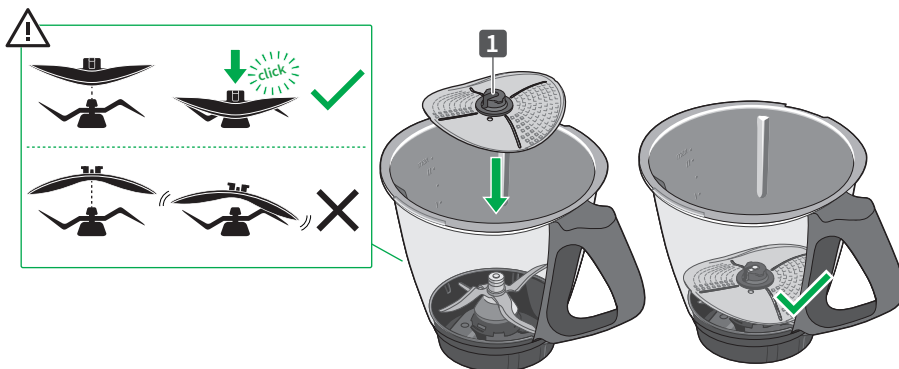
Ważne zasady:

- Maksymalne obroty zależą od funkcji:
 - Funkcja obierania (obroty zgodnie z ruchem wskazówek zegara ): maksymalne **obroty 4**
 - Wolne gotowanie, gotowanie sous-vide (obroty wsteczne ): maksymalne **obroty 1**

Maksymalna temperatura

Używać osłony 2.0 tylko w temperaturach do 100°C.

4.1 Wkładanie akcesorium



Prawidłowe zakładanie akcesorium

1. Chwycić osłonę noża 2.0 z funkcją obierania za plastikową wkładkę (1) i nałożyć ją od góry na nóż miksujący. Wygięte ku górze fale należy umieścić nad ostrzami wygiętymi ku górze.
2. Zamocować osłonę noża 2.0 z funkcją obierania na nożu miksującym, dociskając ją w dół, aż końcówka wyraźnie się zablokuje.
3. Upewnić się, że osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest poprawnie wpięta w zaczep. W tym celu lekko pociągnąć osłonę noża miksującego z funkcją obierania w górę. Jeśli nie można jej łatwo podnieść, oznacza to, że jest prawidłowo zamocowana.

4.2 Obieranie składników

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo obrażeń wskutek upadku urządzenia z wysokości!

W przypadku przepiętnienia naczynia miksującego urządzenie może się przemieszczać. Urządzenie może wtedy spaść, powodując obrażenia ciała.

- Przestrzegać podanych limitów ilości i w żadnym razie nie włączać obrotów wyższych niż 4.

1. Upewnić się, że akcesorium osłona noża 2.0 jest poprawnie włożone, patrz [Wkładanie akcesorium](#) ► 55].
2. Włożyć do naczynia miksującego podane w przepisie składniki (maks. 800 g warzyw).
3. Wlać do naczynia miksującego 600 g wody. Sprawdzić, czy nie został przekroczony maksymalny poziom napętnienia.
4. Nie ustawiać **żadnej** temperatury.
5. Pozostawić obroty zgodnie z ruchem wskazówek zegara .
6. Obrócić pokrętko, aby uruchomić urządzenie Thermomix®. Zwiększać powoli obroty maksymalnie do 4.

4.3 Gotowanie sous-vide

1. Upewnić się, że osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest poprawnie włożona, patrz [Wkładanie akcesorium](#) ► 55].

2. Włąć do naczynia miksującego podaną w przepisie ilość wody. Poziom wody po włożeniu worka nie może przekraczać poziomu oznaczenia „max”: włożyć worek na próbę do wody i w razie potrzeby zmniejszyć ilość wody.
3. Wyjąć worek z naczynia miksującego przed podgrzaniem wody.
4. W razie potrzeby dodać wymagane dodatki. Wykonywać polecenia wyświetlane na ekranie.
5. Ustawić wymaganą temperaturę (maksymalnie 100° C).
6. Zmienić kierunek obrotów na obroty wsteczne .
7. Ustawić obroty na maksymalnie 1.
⇒ *Woda w naczyniu miksującym zostanie podgrzana do ustawionej temperatury gotowania.*
8. Gdy woda osiągnie wymaganą temperaturę gotowania, włożyć do naczynia miksującego szczelnie zamknięty worek.
9. Ustawić wymagany czas gotowania.
10. Zmienić kierunek obrotów na obroty wsteczne .
11. Ustawić obroty na maksymalnie 1.
⇒ *Rozpoczęty zostanie proces gotowania.*

4.3.1 Wyjmowanie akcesorium

OSTRZEŻENIE



Poparzenie wskutek rozlania się składników!

Gorące płyny lub gorące składniki mogą pryskać, powodując poparzenia.

- Po włożeniu do wody worka sous-vide z zawartością poziom wody nie może przekraczać pojemności naczynia miksującego wynoszącej 2,2 l (oznaczenie „max”).
- Gorący worek sous-vide należy wyjmować ostrożnie.
- Podczas przelewania potraw po długotrwałym gotowaniu zachować ostrożność. Akcesorium osłona noża 2.0 nie jest przytrzymywane i podczas wylewania składników może wypaść i spowodować rozprysk.

Wskazówka Należy pamiętać, że akcesorium osłona noża 2.0 nałożone jest tylko na nóż miksujący. Może ono np. podczas wylewania wody odłączyć się od noża miksującego i wypaść z naczynia miksującego.

1. Po upływie czasu gotowania i studzenia wyjąć naczynie miksujące z korpusu urządzenia.
2. Zdjąć pokrywę z naczynia miksującego.
3. Ostrożnie wyjąć gorący worek sous-vide z naczynia miksującego. Posłużyć się w tym celu szczypcami kuchennymi lub innym stosownym przyborem.
4. Wylać wodę z naczynia miksującego.

5. Chwycić ostrożnie akcesorium osłona noża 2.0 na środku i wyciągnąć w górę z naczynia miksującego.

4.4 Wolne gotowanie

1. Upewnić się, że akcesorium osłona noża 2.0 jest poprawnie włożone, patrz [Wkładanie akcesorium](#) ► 55].
 2. Włożyć do naczynia miksującego podane w przepisie składniki. Sprawdzić, czy nie został przekroczony maksymalny poziom napełnienia.
 3. Ustawić wymagany czas i temperaturę (maksymalnie 100° C).
 4. Zmienić kierunek obrotów na obroty wsteczne .
 5. Ustawić obroty na maksymalnie 1.
- ⇒ *Rozpoczęty zostanie proces gotowania.*

4.4.1 Wyjmowanie akcesorium

OSTRZEŻENIE



Poparzenie wskutek rozlania się składników!

Gorące ciecze lub gorące składniki mogą przyskać, powodując poparzenia.

- Podczas przelewania potraw po długotrwałym gotowaniu zachować ostrożność. Osłona noża miksującego nie jest przytrzymywana i podczas wylewania składników może wypaść, powodując ich rozpryskanie.

Wskazówka Należy pamiętać, że akcesorium osłona noża 2.0 nałożone jest tylko na nóż miksujący. Może ona np. podczas przelewania składników odłączyć się od noża miksującego i wypaść z naczynia miksującego.

1. Po upływie czasu gotowania i studzenia wyjąć naczynie miksujące z korpusu urządzenia.
2. Zdjąć pokrywę z naczynia miksującego.
3. Wyjąć potrawę z naczynia miksującego za pomocą chochli.
4. Wyjąć akcesorium osłona noża 2.0 dopiero wówczas, gdy pozostała zawartość ostygnie. Chwycić ostrożnie akcesorium osłona noża 2.0 na środku i wyciągnąć w górę z naczynia miksującego.
5. Potrawę można też ostrożnie przelać do dużej miski. Akcesorium osłona noża 2.0 może wtedy wpaść do miski wraz z potrawą. Można ją wtedy ostrożnie wyciągnąć szczypcami kuchennymi lub innym stosownym przyborem.

5 Czyszczenie

Akcesorium osłona noża 2.0 można myć w zmywarce do naczyń.

1. Akcesorium osłona noża 2.0 należy układać luzem wyłącznie w górnym koszu zmywarki, aby nie odkształciło się pod wpływem wysokiej temperatury i nacisku przedmiotów umieszczonych powyżej.
2. Akcesorium osłona noża 2.0 można też myć ręcznie, najlepiej szczotką do mycia naczyń.

OSTRZEŻENIE



Niebezpieczeństwo zranienia o szorstką powierzchnię!

Powierzchnia akcesorium osłona noża 2.0 z funkcją obierania jest szorstka i styczność z nią może spowodować otarcie skóry.

- Myjąc akcesorium osłona noża 2.0 ręcznie, należy zachować ostrożność.

Wskazówka Akcesorium osłona noża 2.0 należy dokładnie umyć po każdym użyciu.

6 Obsługa klienta

Contact Center Vorwerk Polska

Od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 18:00

Telefon: 71 780 72 00

E-mail: kontakt@vorwerk.pl

Centrum serwisowe

Aby dowiedzieć się więcej na temat najbliższego serwisu firmy Vorwerk, prosimy odwiedzić stronę www.thermomix.pl

Dalsze informacje można uzyskać od przedstawiciela handlowego Thermomix®; można także odwiedzić stronę www.thermomix.pl

Niniejsza instrukcja obsługi jest dostępna w innych wersjach językowych na stronie <https://thermomix.vorwerk.com>

7 Gwarancja/odpowiedzialność za wady materiałowe

Napraw urządzenia Thermomix® i akcesoriów mogą dokonywać wyłącznie punkty obsługi klienta Vorwerk lub autoryzowane serwisy Vorwerk.

Należy używać wyłącznie części dołączonych do urządzenia Thermomix® lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix®. Zabronione jest stosowanie w urządzeniu Thermomix® części lub podzespołów, które nie zostały przez Vorwerk Thermomix® udostępnione do urządzenia Thermomix®. W przeciwnym razie gwarancja lub odpowiedzialność za wady materiałowe zostanie unieważniona. Realizacja uprawnień z gwarancji może nastąpić wyłącznie na terytorium Polski.

pl

8 Utylizacja

Oryginalne akcesoria Vorwerk składają się w przeważającej części z surowców podatnych do ponownego wykorzystania. Zużyte akcesoria można oddać do punktu zbiórki.

Akcesoriów nie należy wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi.

1. Należy dopilnować, aby zużyte akcesoria zutylizowane zostały w poprawny sposób.
2. Przestrzegać krajowych przepisów.

9 Producent

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Niemcy

pl

thermomix

Blade Cover &
Peeler