



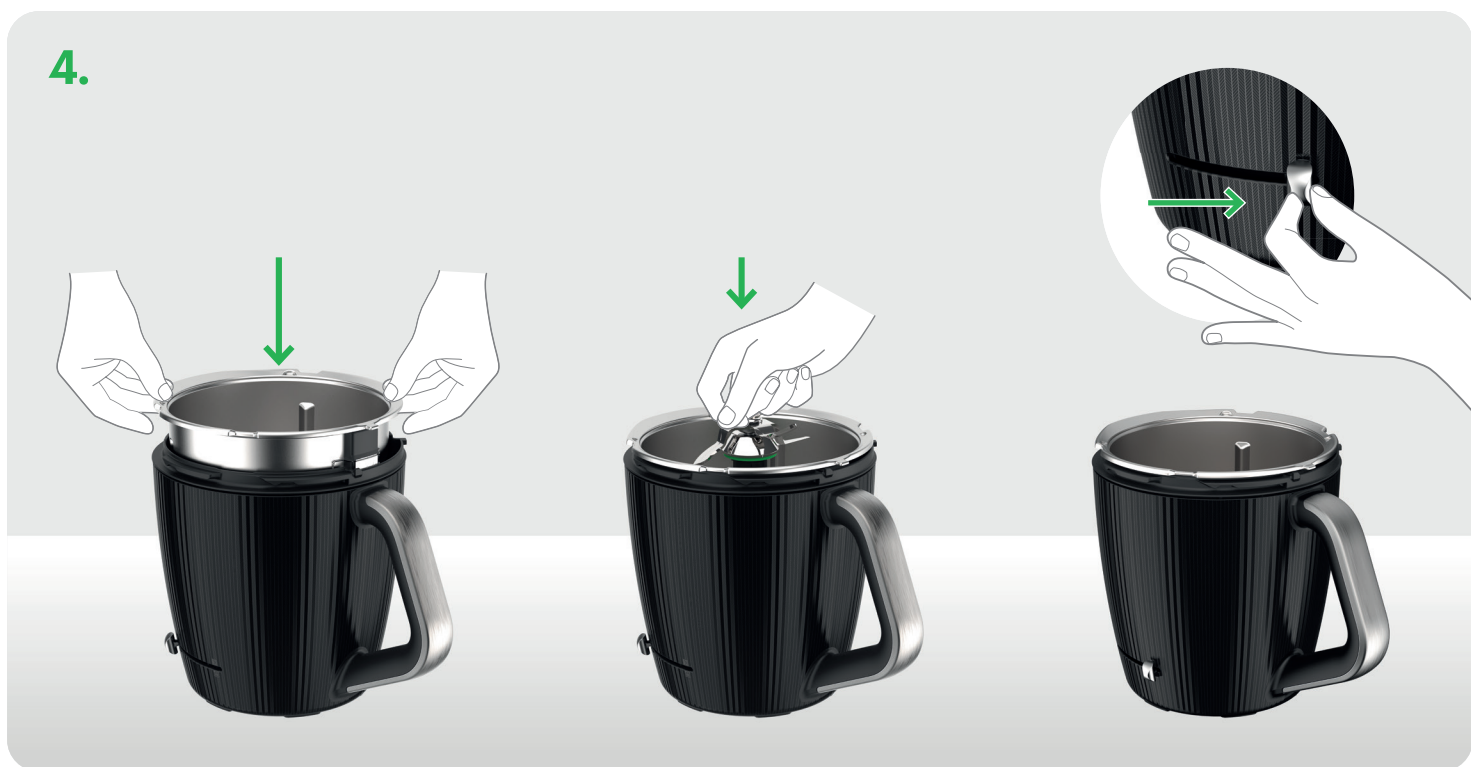
Fragment instrukcji obsługi

TM7

thermomix
VORWERK



A**D****B****E****C****F**



Fragment instrukcji obsługi

Spis treści

1	Przed uruchomieniem	5	6	Obsługa	12
1.1	Informacje o tym dokumencie	5	7	Czyszczenie	13
1.2	Obowiązki użytkownika	5	8	Regularna konserwacja	14
2	Budowa produktu	6	8.1	Wymiana noża miksującego	14
3	Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	7	9	Usuwanie usterek	15
3.1	Limity pojemności	7	10	Obsługa klienta	16
3.2	Warunki użytkowania	7	11	Gwarancja/odpowiedzialność za wady materiałowe	17
4	Dla Twojego bezpieczeństwa	8	12	Utylizacja	18
4.1	Wybór bezpiecznego miejsca ustawienia	8	13	Dane techniczne	19
4.2	Ostrożność podczas pracy z wysokimi temperaturami	9	13.1	Wymiary i masa	19
4.3	Bezpieczna obróbka produktów spożywczych	10	13.2	Moc i przyłącze elektryczne	19
4.4	Bezpieczne korzystanie z urządzenia i akcesoriów	10	13.3	Symbole bezpieczeństwa i kontroli, zgodność	19
4.5	Pielęgnowanie i konserwowanie urządzenia i akcesoriów	11	13.4	Materiały	19
5	Uruchamianie	11	13.5	Komunikacja	20
			13.6	Producent	20

1 Przed uruchomieniem

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia Thermomix® TM7!

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia Thermomix® TM7 i jego akcesoriów dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
2. Zapoznaj się z urządzeniem Thermomix® TM7.
3. W tym celu najlepiej weź udział w prezentacji prowadzonej przez przedstawicielkę Thermomix® lub przedstawiciela Thermomix® i obejrzyj samouczki w Internecie i na urządzeniu.

Niniejszy dokument pozwala zapoznać się z funkcjami zapewniającymi bezpieczne działanie urządzenia. Szczegółowe informacje na temat obsługi znajdziesz w pełnej instrukcji dostępnej po wybraniu w urządzeniu opcji

Więcej > Cyfrowa instrukcja i samouczki > Instrukcja obsługi.

Albo online pod kodem QR.



1.1 Informacje o tym dokumencie

Zakres funkcji i akcesoria

Niektóre z funkcji opisane w instrukcji obsługi mogą być niedostępne w niektórych regionach. Dalszych informacji na ten temat udzielają lokalni przedstawiciele.

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.

1.2 Obowiązki użytkownika

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

- ▶ Dokładnie przeczytaj całą instrukcję obsługi.
- ▶ Przechowuj otrzymane dokumenty w łatwo dostępnym miejscu.
- ▶ Postaraj się, aby uszkodzenia zostały natychmiast usunięte, a uszkodzone części niezwłocznie wymienione na nowe. Pomocy w tej sprawie może udzielić dział Obsługi klienta (patrz rozdział Obsługa klienta [▶ 16]).

2 Budowa produktu

A Naczynie miksujące TM7

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Nakładka na pokrywę | 7 Trzpień noża miksującego |
| 2 Pokrywa naczynia miksującego | 8 Nóż miksujący |
| 3 Otwory pokrywy naczynia miksującego | 9 Pierścień uszczelniający |
| 4 Naczynie miksujące ze stali nierdzewnej | 10 Blokada noża miksującego |
| 5 Obudowa naczynia miksującego z izolacją | 11 Uchwyt |
| 6 Znaczniki objętości | 12 Moduł ze stykami kontaktowymi |

W naczyniu miksującym przyrządza się i podgrzewa potrawy. Naczynie miksujące składa się z pokrywy naczynia miksującego (2) z nakładką na pokrywę (1), naczynia miksującego ze stali nierdzewnej (4), noża miksującego (8) oraz obudowy naczynia miksującego z izolacją (5) wyposażonej w dźwignię blokującą nóż miksujący (10) i uchwyt naczynia miksującego (11).

Nakładka na pokrywę naczynia miksującego pozostaje na pokrywie naczynia miksującego podczas gotowania. Możesz ją zdjąć podczas czyszczenia pokrywy lub przed nałożeniem przystawki Varoma®. W naczyniu miksującym ze stali nierdzewnej znajdują się znaczniki objętości (6) w odstępach co 0,5 litra. Maksymalna pojemność naczynia miksującego wynosi 2,2 litra (znacznik „max.”).

Znacznik objętości	Pojemność
max.	2,2 litra
II	2 litry
I	1 litr

B Baza urządzenia Thermomix®

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 13 Otwór na nóż miksujący | 16 Przednie stopki |
| 14 Moduł styków naczynia miksującego | 17 10-calowy wyświetlacz dotykowy |
| 15 Stopka przesuwana | 18 Przycisk zasilania |

Urządzenie jest wyposażone w duży wyświetlacz z ekranem dotykowym (17) oraz przycisk zasilania (18).

Z tyłu znajduje się stopka przesuwana (15). Gdy podniesiesz bazę urządzenia z przodu, możesz je wtedy pociągnąć do siebie i wygodnie przesunąć po blacie.

Przednie stopki (16) zapewniają wraz ze stopką przesuwaną stabilność, a dodatkowo pełnią funkcję wagi.

Naczynie miksujące jest połączone z podstawą urządzenia za pomocą modułu styków naczynia miksującego (14).

Od liczby obrotów wyższej niż 2 naczynie miksujące i jego pokrywa (2) są zablokowane w podstawie urządzenia.

C Przystawka Varoma®

- | |
|-----------------------------------|
| 19 Pokrywa przystawki Varoma® |
| 20 Wkład Varomy |
| 21 Dolna część przystawki Varoma® |

Przystawka Varoma® składa się z trzech części: dolnej części, wkładu i pokrywy. W dolnej części przystawki Varoma® i wkładzie przystawki Varoma® znajdują się otwory do odprowadzania pary.

Otwory umożliwiają gotowanie na parze na wszystkich poziomach. Wkład Varomy umożliwia gotowanie większej ilości produktów.

W ten sposób można przyrządzać np. ziemniaki w koszyczku (E) w naczyniu miksującym, warzywa w dolnej części przystawki Varoma® i rybę na wkładzie przystawki. Przystawka Varoma® jest przykrywana pokrywą przystawki Varoma®.

D Kopystka

- | | |
|--------------------|---|
| 22 Haczyk kopystki | 24 Końcówka uchwytu z funkcją wyjmowania ciasta |
| 23 Nóżka kopystki | 25 Końcówka kopystki |

Do wyjmowania potraw z naczynia miksującego służy kopystka. Jej giętką stroną można łatwo wyjmować z naczynia miksującego potrawy, jak np. ciasta, kremy lub lody.

Ponadto kopystka ma praktyczny haczyk (22), którym można wyciągnąć z naczynia miksującego gorący koszyczek (E).

Końcówką uchwytu kopystki (24) można z łatwością przekrócić nóż miksujący (8), aby np. łatwiej i bezpieczniej wyjąć ciasto z naczynia miksującego.

E Koszyczek

- | |
|-----------------------------------|
| 26 Pokrywa koszyczka |
| 27 Zaczep do wyjmowania koszyczka |
| 28 Owalny otwór |

Wewnątrz naczynia miksującego w koszyczku można gotować na parze składniki, na przykład ryż, mięso i warzywa bez kontaktu z nożem miksującym. Pokrywa koszyczka (26) jest zamontowana na stałe. Jeśli gotowane składniki są jeszcze gorące, otwórz pokrywę ostrożnie przy pomocy kopystki, wkładając jej końcówkę do owalnego otworu (28).

F Motylek

Motylek służy do równomiernego mieszania i podgrzewania, a także ułatwia ubijanie śmietany lub białek. Motylek można łatwo założyć, a także bez trudu wyjąć i umyć.

Motylek nie może być używany **z obrotami wyższymi niż 4** i musi zostać wyjęty z naczynia miksującego przed uruchomieniem trybu Mycia Wstępnego.

3 Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

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

Zakres zastosowania

Thermomix® TM7 jest urządzeniem kuchennym służącym do przygotowywania produktów spożywczych i przeznaczonym do użytku domowego lub podobnego.

Wymagania dotyczące użytkowników

Urządzenie Thermomix® TM7 służy wyłącznie do użytku przez osoby dorosłe. Nie może być użytkowane przez dzieci, nawet pod nadzorem osoby dorosłej. Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu przewodu zasilającego i urządzenia podczas jego pracy.

Dzieci muszą zostać ostrzeżone o zagrożeniach związanych z używaniem urządzenia i jego akcesoriów. Należy zwłaszcza poinformować o wytwarzaniu przez urządzenie niebezpiecznej wysokiej temperatury, pary, gorącej skroplonej wody i możliwych gorących powierzchniach.

Jeśli urządzenie Thermomix® TM7 jest użytkowane w otoczeniu, w którym przebywają dzieci, należy ich szczególnie pilnować.

Urządzenie Thermomix® TM7 nie może służyć dzieciom do zabawy.

Urządzenie 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 zagrożenia.

W przypadku braku nadzoru, przed montażem, demontażem oraz czyszczeniem należy każdorazowo odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

Zastosowanie niezgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie Thermomix® TM7 i jego akcesoria nie są przeznaczone do użytkowania w kuchence mikrofalowej, na płycie grzewczej ani w piekarniku.

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/rękojmi. Obowiązek odszkodowawczy producenta wynikający z odpowiedzialności cywilnej za produkt i/ lub dystrybutora z odpowiedzialności za wady rzeczowe nie obowiązuje w przypadku dokonania zmian technicznych w urządzeniu.

Pozostałe obowiązujące dokumenty

Zachowaj ten dokument do późniejszego wykorzystania. Jest on ważną częścią produktu i musi zostać do niego dołączony w przypadku przekazania go kolejnej osobie.

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

Miejscowe przepisy bezpieczeństwa

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 zostało zakupione, 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 zakupionego w innym kraju.

3.1 Limity pojemności

Naczynie miksujące	Płyn / gotowane składniki	2,2 l (znacznik poziomu max.)
	Olej (w trybie Rumienienia)	100 ml
Koszyczek		1,4 l (np. 350 g ryżu)

3.2 Warunki użytkowania

Baza urządzenia	Tylko w pomieszczeniach w temperaturze powietrza od 10°C do 40°C
Motylek	Maksymalne obroty 4 w temperaturze do 100°C przez maksymalnie 2 h
Koszyczek	Maksymalnie 100°C
Kopystka	Tylko do krótkotrwałego używania w naczyniu miksującym. Nie używać w garnkach lub na patelniach

4 Dla Twojego bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z zagrożeniami i ryzykami. Jeśli znasz ryzyka i zachowujesz ostrożność, możesz uniknąć wypadków.

4.1 Wybór bezpiecznego miejsca ustawienia

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Wnikająca wilgoć

- ▶ Urządzenie, a zwłaszcza jego elementy przewodzące prąd, należy chronić przed działaniem wilgoci.
- ▶ Uważaj, aby do obudowy bazy urządzenia **(B)** nie przedostała się woda ani zanieczyszczenia.
- ▶ Nigdy nie trzymaj bazy urządzenia pod bieżącą wodą i nigdy nie zanurzaj go w wodzie.
- ▶ W żadnym razie nie używaj urządzenia na zewnątrz.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Nieumiejętna obsługa

- ▶ Nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający, lecz wyciągnij samą wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Nie trzymaj urządzenia za przewód zasilający podczas przenoszenia.
- ▶ Podłączaj urządzenie zawsze do prawidłowo zamontowanego gniazdka.
- ▶ Wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane.
- ▶ Nigdy nie wkładaj palców ani żadnych przedmiotów w otwory w module styków naczynia miksującego **(14)**.

Niebezpieczeństwo pożaru

Zewnętrzne źródła ciepła

- ▶ Nigdy nie stawiaj urządzenia na ogrzewanych lub podgrzewanych powierzchniach, jak płyty grzewcze, kuchenki indukcyjne itp. Urządzenie i jego akcesoria zawierają widoczne i niewidoczne metalowe elementy, które także mogą zostać podgrzane przez kuchenkę indukcyjną.
- ▶ Zachowaj bezpieczną odległość od gorących powierzchni i zewnętrznych źródeł ciepła (np. płyty grzewczej, tostera itd.).
- ▶ Trzymaj także przewód zasilający w bezpiecznej odległości od źródeł ciepła.

Niebezpieczeństwo pożaru

Nieprawidłowe podłączenie do sieci

- ▶ Podłączaj bazę urządzenia tylko do prawidłowo zamontowanego gniazdka, którego parametry spełniają wymagania zasilania urządzenia (podane na tabliczce znamionowej).
- ▶ Nie podłączaj żadnych rozgałęziaczy, przedłużaczy, listew lub innych tego typu elementów między gniazdkiem a urządzeniem.

Niebezpieczeństwo poparzenia i obrażeń!

Niestabilność

- ▶ Urządzenie stawiaj na czystej, mocnej, równej i poziomej powierzchni.
- ▶ Zachowaj dostateczną odległość od krawędzi blatu roboczego.
- ▶ Uważaj, aby przewód zasilający nie zwiślał poza krawędź blatu lub lady.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- ▶ Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w czasie pracy. Może ono się przesunąć i spaść, zwłaszcza podczas pracy na wysokich obrotach i w niektórych trybach oraz podczas rozdrabniania.

Szkody rzeczowe

Para

- ▶ Ustaw urządzenie w dostatecznej odległości w pionie i poziomie od innych przedmiotów. Jeśli urządzenie ustawione zostanie bezpośrednio pod meblami (regał, szafki wiszące itp.), wylatująca para może spowodować uszkodzenie tych mebli.
- ▶ Ponadto uwzględnij dodatkową wysokość przystawki Varoma® **(C)**.

Szkody rzeczowe

Delikatne powierzchnie

- ▶ Nie stawiaj urządzenia na delikatnych powierzchniach. Korzystanie ze stopki przesuwnej oraz ruchy podczas pracy mogłyby spowodować zarysowanie powierzchni. W przypadku wątpliwości wypróbuj odporność na zarysowania w mało widocznym miejscu przed postawieniem urządzenia na danej powierzchni lub użyciem stopki przesuwnej.

4.2 Ostrożność podczas pracy z wysokimi temperaturami

Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorąca potrawa i gorące płyny

- ▶ Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z wysokimi temperaturami.
- ▶ Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności naczynia miksującego.
- ▶ Obchodź się ostrożnie z naczyniem miksującym, zwłaszcza gdy wypełnione jest gotującymi się składnikami.
- ▶ Nigdy nie rozmontowuj naczynia miksującego z zawartością. Zdejmij je z bazy urządzenia i opróżnij, zanim zwolnisz blokadę.
- ▶ Upewnij się że nakładka na pokrywę (1) została poprawnie nałożona na pokrywę naczynia miksującego (2).
- ▶ Podczas wlewania do naczynia miksującego płynów, zwłaszcza gorących, zachowaj najwyższą ostrożność.
- ▶ Bardzo gorące produkty muszą ostygnąć, zanim zostaną dodane do płynów znajdujących się w naczyniu miksującym.
- ▶ Nigdy nie zdejmuj naczynia miksującego z bazy urządzenia podczas pracy.
- ▶ Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy na siłę.
- ▶ Uważaj, aby małe zaczepy na spodzie pokrywy naczynia miksującego nie zdeformowały się ani nie zepsuły. Nie zawieszaj pokrywy na krawędzi naczynia miksującego. Podczas zdejmowania pokrywy naczynia miksującego upewnij się, że zaczepy nie przekrzywiają się. Nigdy nie używaj pokrywy naczynia miksującego, jeśli jest uszkodzona.
- ▶ Podczas przygotowywania karmelu zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ stygnie on bardzo wolno.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Kipienie

- ▶ Zupy, gulasze i dżemy gotuj w temperaturze maks. 100°C.
- ▶ Jeśli dojdzie do wykipienia, zmniejsz temperaturę lub naciśnij przycisk zasilania (18), aby przerwać gotowanie.
- ▶ Pokrywa naczynia miksującego musi być zawsze czysta podczas używania urządzenia.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Wysokie ciśnienie

- ▶ Gotuj zupy, gulasze i dżemy bez zablokowanej pokrywy (maks. obr. 2).
- ▶ Otwory w pokrywie naczynia miksującego nie mogą być zablokowane gotowaną potrawą ani innymi pozostałościami, a także nigdy nie należy ich zakrywać od zewnątrz żadnymi przedmiotami. Jeśli para nie może się równomiernie ulatniać, we wnętrzu naczynia miksującego powstaje wysokie ciśnienie i gorąca zawartość może gwałtownie i w niekontrolowany sposób wytrysnąć.
- ▶ W przypadku zauważenia podczas gotowania z blokadą, że pokrywa się unosi, naciśnij przycisk zasilania (18), aby przerwać gotowanie. Poczekać, aż mechanizm blokujący urządzenia zostanie samoczynnie zwolniony.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Gotowanie na parze w przystawce Varoma®

- ▶ Nie zbliżaj się do pary.
- ▶ Podczas obróbki gorących produktów nie dotykaj pokrywy naczynia miksującego.
- ▶ Upewnij się, że para za każdym razem ulatnia się równomiernie i bez przeszkód: nie zakrywaj otworów i niektóre z nich pozostaw zawsze odsłonięte w dolnej części przystawki Varoma®.
- ▶ Zdejmij nakładkę na pokrywę (1) z pokrywy naczynia miksującego (2) przed nałożeniem dolnej części przystawki Varoma® (21) na pokrywę naczynia miksującego i sprawdź, czy dolna część przystawki Varoma® stabilnie leży na pokrywie naczynia miksującego, tak aby się nie przechyliła i nie spadła.
- ▶ Gdy dolna część przystawki Varoma® jest wypełniona składnikami i gorąca, należy się z nią obchodzić ze szczególną ostrożnością. Przez spodnie otwory odprowadzające parę może kapać gorący płyn z dolnej części przystawki. Dlatego, aby się nie poparzyć, po zdjęciu dolnej części przystawki z pokrywy naczynia miksującego połóż ją np. na talerzu lub pokrywie przystawki Varoma® odwróconej do góry nogami.
- ▶ Pokrywę naczynia miksującego (2) i pokrywę przystawki Varoma® (19) otwieraj tak, aby ulatniająca się para nie leciała na twarz i ciało.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Gotowanie w koszyczku

- ▶ Podczas wyjmowania koszyczka (E) uważaj, aby się nie poparzyć.
- ▶ Wyjmuj gorący koszyczek (E) z naczynia miksującego zawsze przy pomocy kopystki. Przed podniesieniem kopystki sprawdź, czy haczyk kopystki (22) został mocno wpięty w zaczep do wyjmowania koszyczka (27).
- ▶ Po odstawieniu koszyczka wyjmij z niego kopystkę, aby koszyczek się nie przewrócił.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorący tłuszcz (tryb Rumienienie)

- ▶ Podczas podgrzewania tłuszczu zachowaj ostrożność, ponieważ może on przyskać.

- ▶ Nigdy nie wlewaj uprzednio podgrzanego tłuszczu do naczynia miksującego i nigdy nie podgrzewaj tłuszczu bez innych składników. Jeśli składniki są dodawane później, gorący olej bardzo mocno pryska.
- ▶ Podczas gotowania z gorącym tłuszczem naczynie miksujące i akcesoria (np. kopystka) muszą być całkowicie suche. Nawet małe krople lub pozostałości wody mogą powodować bardzo silne pryskanie.
- ▶ Przestrzegaj instrukcji obsługi trybu Rumienienie na wyświetlaczu.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Gorące powierzchnie

- ▶ Z naczyniem miksującym, pokrywą naczynia miksującego, nakładką na pokrywę, nożem miksującym oraz akcesoriami należy obchodzić się ostrożnie, zwłaszcza podczas przyrządzania gorących potraw i po zakończeniu ich przyrządzania.
- ▶ Wszystkie elementy dotykaj wyłącznie za specjalne uchwyty i powierzchnie chwytne.
- ▶ Przed rozmontowaniem naczynia miksującego i wyjęciem noża miksującego poczekaj na wystarczające ostygnięcie naczynia ze stali nierdzewnej i noża miksującego.
- ▶ Nigdy nie używaj naczynia miksującego ze stali nierdzewnej (4) bez izolacji (5).

4.3 Bezpieczna obróbka produktów spożywczych

Zagrożenie zdrowia

- ▶ Przed pierwszym użyciem przepłucz wszystkie elementy mające styczność z produktami spożywczymi, aby usunąć ewentualne pozostałości po procesie produkcji.
- ▶ Zwracaj uwagę na ciągłość łańcucha chłodniczego i przestrzegaj zasad higieny podczas przygotowywania potraw i ich gotowania. Pamiętaj, aby łatwo psującą się żywność umieszczać w chłodnym miejscu lub spożyć ją bezpośrednio po przygotowaniu potrawy.
- ▶ Nie używaj akcesoriów do żadnych innych celów, zwłaszcza w wysokich temperaturach. Nie mieszaj kopystką (D) w gorących garnkach lub na patelniach.

4.4 Bezpieczne korzystanie z urządzenia i akcesoriów

Bezpieczne korzystanie z urządzenia i akcesoriów

Niebezpieczeństwo obrażeń

- ▶ Sprawdź, czy nóż miksujący jest prawidłowo zablokowany w naczyniu miksującym (blokada (10) musi być przesunięta w kierunku uchwytu (11)).
- ▶ Nie modyfikuj urządzenia i akcesoriów i nigdy ich nie używaj, gdy są uszkodzone.
- ▶ Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów Thermomix® i oryginalnych elementów, części zamiennych i podzespołów Thermomix®.
- ▶ Obchodź się z nożem miksującym (8) ostrożnie i nigdy nie chwytaj za ostrze.
- ▶ Nigdy nie rozmontowuj naczynia miksującego z zawartością. Musi ono zostać opróżnione przed zwolnieniem blokady (10).
- ▶ Podczas rozmontowywania naczynia miksującego uwzględnij, że nóż miksujący może wypaść po zwolnieniu blokady (10).
- ▶ Nie wkładaj dłoni do naczynia miksującego.
- ▶ Trzymaj części ciała i włosy w bezpiecznej odległości od noża miksującego i innych ruchomych elementów.
- ▶ Akcesoriów Thermomix® należy zawsze używać w sposób opisany w instrukcji lub na ekranie.
- ▶ Przed ustawieniem obrotów sprawdź, czy wymagane akcesoria zostały bezpiecznie i prawidłowo zamocowane i żadne niezamocowane akcesoria nie znajdują się w naczyniu miksującym.
- ▶ Po użyciu obejrzyj nóż miksujący i akcesorium, aby sprawdzić, czy nie widać na nich oznak uszkodzenia.
- ▶ Jeśli akcesorium zostało uszkodzone, wyrzucić pokrojone produkty spożywcze, ponieważ mogły do nich wpaść małe odłamki.

Zagrożenie zdrowia spowodowane magnesami

- ▶ W pokrywie w obszarze powyżej uchwytu wbudowane są magnesy. Zachowaj bezpieczną odległość między pokrywą a rozrusznikiem serca, wszczepionym defibrylatorem lub innymi aktywnymi implantami.
- ▶ Ostrzegaj zagrożone osoby.

Szkody rzeczowe

- ▶ Dopilnuj, aby akcesoria używane w naczyniu miksującym (koszyczek, motylek, osłona noża miksującego, nakładka krojąca 2.0 ze spiralizem) były zawsze prawidłowo włożone. Przestrzegaj instrukcji obsługi danego akcesorium. Nigdy nie dodawaj produktów spożywczych, do których dane akcesorium się nie nadaje i które mogłyby je zablokować lub uszkodzić.
- ▶ Uważaj, aby nie uszkodzić kopystki nożem miksującym. Zwłaszcza jej giętka strona jest bardzo delikatna. Mieszaj kopystką (D) w naczyniu miksującym ostrożnie i używaj końcówki kopystki (25) w obszarze noża miksującego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- ▶ Uważaj, aby w naczyniu miksującym podczas gotowania na parze zawsze znajdowała się dostateczna ilość wody. Podczas gotowania na parze w przystawce Varoma® w urządzeniu Thermomix® TM7 w 15 minut wygotowuje się około 250 ml wody.

- ▶ Podczas długotrwałego gotowania zwróć uwagę na jakość wody. W razie potrzeby stosuj dodatki przeciwkorozyjne, np. kwas cytrynowy. Przestrzegaj wskazówek na wyświetlaczu.

4.5 Pielęgnowanie i konserwowanie urządzenia i akcesoriów

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Czyszczenie

- ▶ Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka przed przystąpieniem do czyszczenia bazy urządzenia.
- ▶ Czyść bazę urządzenia wyłącznie suchą lub lekko zwilżoną (nie moką) szmatką.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Konserwacja i naprawa

- ▶ Regularnie kontroluj stan bazy urządzenia, przewodu zasilającego z wtyczką i akcesoriów pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
- ▶ Nigdy nie korzystaj z bazy urządzenia, gdy jej przewód zasilający jest uszkodzony. Nigdy nie podłączaj uszkodzonego przewodu zasilającego do gniazdka.
- ▶ Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- ▶ Nie używaj urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w inny sposób. W przypadku uszkodzeń urządzenia lub przewodu zasilającego odeślij urządzenie do serwisu naprawczego firmy Vorwerk w celu zbadania, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.

Niebezpieczeństwo poparzenia

Uszkodzona pokrywa

- ▶ Używaj urządzenia wyłącznie z pokrywą i uszczelką pokrywy w idealnym stanie.
- ▶ Regularnie kontroluj całą pokrywę wraz z uszczelką pokrywy pod kątem uszkodzeń. W razie wykrycia uszkodzenia lub nieszczelności niezwłocznie wymień pokrywę.

Szkody rzeczowe

- ▶ Nigdy nie czyść urządzenia gąbką ze ścierną powierzchnią, środkami ściernymi lub żrącymi substancjami, jak np. benzyna lub aceton.
- ▶ Przed nałożeniem naczynia miksującego na bazę urządzenia odczekaj, aż wyschną styki kontaktowe na spodzie naczynia miksującego (12), aby zapobiec korozji wewnątrz bazy urządzenia.
- ▶ Czyść wszystkie komponenty natychmiast i nie płucz ich, zwłaszcza noża miksującego, zbyt długo w wodzie, ponieważ może to przyspieszyć zużycie uszczelki i trzpienia noża miksującego.

5 Uruchamianie

Warunkiem działania wszystkich funkcji jest podłączenie do sieci Wi-Fi i dostęp do indywidualnego konta Cookidoo®.

1. Przygotuj swoje dane dostępowe.
2. Wykonuj polecenia wyświetlane na ekranie.

Ustawienia możesz później zmienić.

Aktualizacja

W momencie uruchomienia może zostać przeprowadzona aktualizacja.

Możliwości ustawienia

Dalsze informacje o możliwych ustawieniach znajdziesz po zakończeniu uruchomienia, wybierając opcje

Więcej > Cyfrowa instrukcja i samouczki > Instrukcja obsługi > Ustawienia.

6 Obsługa

Szczegółowe informacje na temat obsługi znajdują się w pełnej instrukcji obsługi dostępnej po wybraniu w urządzeniu opcji

Więcej > Cyfrowa instrukcja i samouczki > Instrukcje

Albo online pod następującym kodem QR



7 Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem, a następnie zawsze po użyciu wyczyść urządzenie Thermomix® TM7 i akcesoria poczekaj, aż wszystkie elementy całkowicie wyschną.

ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka przed przystąpieniem do czyszczenia bazy urządzenia. Czyść bazę urządzenia wyłącznie suchą lub lekko zwilżoną (nie mokrą) szmatką.

WSKAZÓWKA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia! Nie używaj do czyszczenia gąbek ze ścierną powierzchnią, środków ściernych ani żrących substancji, jak np. benzyna lub aceton.



	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓ zalecane ✓ dozwolone ✗ niedozwolone								

8 Regularna konserwacja

Regularna konserwacja wydłuża okres eksploatacji urządzenia Thermomix® TM7.

1. Regularnie sprawdzaj urządzenie Thermomix® TM7 oraz jego akcesoria, w tym naczynie miksujące, przewód zasilający i uszczelkę pokrywy naczynia miksującego, aby sprawdzić, czy są na nich widoczne oznaki uszkodzeń.
2. Nie włączaj urządzenia Thermomix® TM7 z uszkodzonymi akcesoriami.
3. Regularnie sprawdzaj, czy otwory wentylacyjne bazy urządzenia są drożne, ponieważ inaczej urządzenie Thermomix® TM7 może ulec uszkodzeniu.
4. Gdy urządzenie Thermomix® TM7 nie jest używane, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

8.1 Wymiana noża miksującego

Częste używanie urządzenia Thermomix® TM7 do rozdrabniania twardych składników z czasem powoduje zużycie noża miksującego. W poniższej tabeli przedstawiono orientacyjnie, kiedy zalecana jest wymiana noża miksującego.

Obciążenie noża miksującego	Przykład użytkowania	Częstotliwość wymiany noża miksującego
Wysokie	Codziennie kruszę lód, mielę ziarna itp.	½ roku
Średnie	Raz na tydzień kruszę lód, mielę ziarna itp.	2 lata
Niskie	Praktycznie nigdy nie kruszę lodu i nie mielę ziaren.	4 lata

W celu zakupu nowego noża miksującego zwróć się do przedstawiciela handlowego Thermomix® lub do Działu Obsługi Klienta [► 16] Vorwerk.

9 Usuwanie usterek

Błąd:	Możliwa przyczyna i usunięcie:
Pod naczynie miksujące dostała się woda.	- Wyłącz natychmiast urządzenie lub wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka. - Usuń nadmiar cieczy spod naczynia miksującego za pomocą ściereczki. - Nie poruszaj bazą urządzenia i nie przechylaj jej, aby płyn znajdujący się we wnętrzu bazy urządzenia nie zalał wrażliwych elementów. - Nie próbuj rozmontowywać urządzenia. We wnętrzu urządzenia nie znajdują się żadne części przeznaczone do konserwacji przez użytkownika. - Jeśli nie możesz wykluczyć, że płyn zalał wnętrze bazy urządzenia, nie włączaj urządzenia Thermomix® TM7. Zwróć się do działu Obsługa klienta [► 16].
Urządzenia Thermomix® TM7 nie można włączyć.	Być może baza urządzenia nie jest poprawnie podłączona. - Sprawdź, czy przewód zasilający został prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego. - Sprawdź zasilanie głównego przyłącza prądu.
Naczynia miksującego nie da się założyć na bazę urządzenia Thermomix® TM7.	Być może naczynie miksujące nie jest prawidłowo zmontowane. Sprawdź, czy nóż miksujący i izolacja są prawidłowo zamontowane i zablokowane.
Urządzenie Thermomix® TM7 nie grzeje.	Być może ustawiono niepoprawnie czas podgrzewania. - Sprawdź, czy ustawiony jest czas. Być może nie wybrano temperatury. - Sprawdź, czy ustawiona jest temperatura.
Urządzenie Thermomix® TM7 nie waży prawidłowo.	Sprawdź, czy urządzenie Thermomix® TM7 zostało poprawnie ustawione. - Sprawdź, czy żadne przedmioty nie opierają się o bazę urządzenia. - Uważaj, aby przewód zasilający nie był naprężony. - Sprawdź, czy urządzenie Thermomix® TM7 stoi na równej, czystej i antypoślizgowej powierzchni. - Nie dotykaj urządzenia Thermomix® TM7 w trakcie procesu ważenia.
Urządzenie Thermomix® TM7 nie łączy się z siecią Wi-Fi.	Być może dane dostępowe są nieprawidłowe. - Sprawdź, czy nazwa użytkownika i hasło są prawidłowe i zostały poprawnie wprowadzone. Być może funkcja Wi-Fi jest dezaktywowana. - Skonfiguruj sieć, patrz Więcej > Cyfrowa instrukcja i samouczki > Instrukcja obsługi > Ustawienia > Konfigurowanie sieci Wi-Fi. Być może żadna sieć nie jest dostępna. - Sprawdź poprawność działania Wi-Fi w domu. Jeśli skonfigurowanie sieci nie jest możliwe, skontaktuj się z działem Obsługa klienta [► 16].
Błąd 13100	Upewnij się, że urządzenie nie znajduje się w pobliżu silnych pól magnetycznych (np. pole magnetyczne lub indukcyjne).

10 Obsługa klienta

Dział Obsługi Klienta 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>

11 Gwarancja/odpowiedzialność za wady materiałowe

Informacje na temat okresu gwarancji znajdują Państwo w niniejszej Instrukcji Obsługi w rozdziale Gwarancja na Urządzenie Thermomix® TM7.

Napraw urządzenia Thermomix® TM7 mogą dokonywać wyłącznie punkty obsługi klienta Vorwerk lub autoryzowane serwisy Vorwerk. Należy używać wyłącznie części dołączonych do urządzenia Thermomix® TM7 lub oryginalnych części zamiennych Vorwerk Thermomix®.

Zabronione jest stosowanie w urządzeniu Thermomix® TM7 części lub podzespołów, które nie zostały przez Vorwerk Thermomix® udostępnione do urządzenia Thermomix® TM7. Celem uniknięcia wątpliwości wskazuje się, że gwarancja nie obejmuje usterek powstałych na skutek nieautoryzowanych napraw urządzenia przez podmioty inne niż Gwarant lub wskazany przez niego podmiot.

Gwarancja na urządzenie Thermomix® TM7

Numer indywidualny urządzenia Thermomix® TM7 znajduje się na spodzie urządzenia.

Gwarancja

Sprzedający Vorwerk Polska Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. we Wrocławiu (dalej: Vorwerk Polska) udziela gwarancji na urządzenie Thermomix® TM7, zakupione od Vorwerk Polska.

Gwarancja zostaje udzielona na urządzenie Thermomix® TM7 na warunkach określonych w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym.

Vorwerk Polska udziela gwarancji na okres 24 miesięcy (2 lata) od dnia zawarcia umowy sprzedaży danego urządzenia, a w przypadku wykorzystania wyrobu do celów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej, lub zakupionych w ramach prowadzonej działalności, na okres 12 miesięcy (1 rok). Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez autoryzowany serwis gwarancyjny Vorwerk Polska według poniżej podanych zasad:

1. W celu usprawnienia rozpoznania zgłoszenia roszczenia z tytułu gwarancji, Uprawniony powinien przedstawić dowód zakupu urządzenia.
2. Vorwerk Polska udzieli odpowiedzi na reklamację niezwłocznie, nie później niż w ciągu 14 dni od dnia jej otrzymania.
3. Gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi wady rzeczy sprzedanej.
4. Każde urządzenie posiada numer indywidualny, który znajduje się na spodzie urządzenia Thermomix®.
5. Urządzenie jest naprawiane przez autoryzowany serwis Vorwerk Polska we wskazanym przez Vorwerk Polska punkcie serwisowym, w uzgodnionym terminie.
6. Vorwerk Polska usunie wadę w terminie 21 dni roboczych od dnia dostarczenia urządzenia do punktu serwisowego. Termin usunięcia wad może być wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części zamiennych lub gdy urządzenie wymaga dokonania ekspertyzy technicznej.
7. W przypadku dokonania istotnej naprawy termin gwarancji biegnie na nowo od chwili zwrócenia towaru naprawionego. W innych wypadkach termin gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w ciągu którego wskutek wady rzeczy objętej gwarancją uprawniony z gwarancji nie mógł z niej korzystać. Za istotne uznawane będą wyłącznie naprawy dotyczące usunięcia wady, która czyni całe urządzenie całkowicie nieużytecznym. Za niebędące istotnymi uznawane będą naprawy dotyczące wady, której wystąpienie po upływie okresu gwarancji nie będzie wiązało się z koniecznością poniesienia znacznych kosztów przez kupującego.
8. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi lub we wskazówkach bezpieczeństwa urządzenia Thermomix® do wykonania których zobowiązany jest użytkownik.
9. Gwarancją nie są objęte:
 - a) mechaniczne uszkodzenia urządzenia spowodowane przez użytkownika i wywołane nimi wady;
 - b) uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi i niezależnymi od producenta;
 - c) uszkodzenia i wady urządzenia wynikłe na skutek:
 - niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją obsługi lub wskazówkami bezpieczeństwa użytkowania, przechowywania lub konserwacji,
 - samowolnych (dokonanych przez inny podmiot niż wskazane w pkt 5 serwisy, w tym przez użytkownika) napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - d) nieoryginalne części, lub uszkodzenia i wady urządzenia spowodowane zastosowaniem takich części;
 - e) części eksploatacyjne związane bezpośrednio z urządzeniem:
 - nakładka na pokrywę
 - kopystka
 - motylek
 - pokrywa z uszczelką
 - koszyczek z pokrywą
10. Gwarancja obejmuje urządzenia zakupione i używane wyłącznie na terytorium Polski.
11. Realizacja uprawnień z gwarancji może nastąpić wyłącznie na terytorium Polski.

12 Utylizacja



Ten symbol oznacza:

Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE z dnia 27 stycznia 2003 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego oraz szczególnymi przepisami krajowymi poszczególnych państw członkowskich UE, przekształcającymi tę dyrektywę, właściciele sprzętu elektrycznego lub elektronicznego nie mogą usuwać tego sprzętu lub jego akcesoriów elektrycznych/elektronicznych w formie nieposortowanych odpadów z gospodarstw domowych. Oznacza to, że należy je zwrócić do odpowiednich bezpłatnych punktów zbiorczych.

W przypadku niezastosowania się do obowiązujących regulacji prawnych, właściciel sprzętu narażony jest na sankcje prawne, zgodnie z obowiązującymi przepisami w dotyczącymi odpadów.

Poprawna, selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.

O otrzymanie szczegółowych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt (kontakt@vorwerk.pl). Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem.

Numer rejestracji:

Nr rej. WEEE DE 86265910

13 Dane techniczne

TM7 (typ: 71A, typ: 71B)

13.1 Wymiary i masa

Wymiary bazy urządzenia (sz. x gł. x wys.)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Wymiary naczynia miksującego (sz. x gł. x wys.)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Wymiary bazy urządzenia z naczyniem miksującym (sz. x gł. x wys.)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Wymiary przystawki Varoma® (sz. x gł. x wys.)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Masa bazy urządzenia	6500 g
Masa naczynia miksującego	2100 g
Masa przystawki Varoma®	840 g

13.2 Moc i przyłącze elektryczne

Silnik	Bezobsługowy silnik synchroniczny firmy Vorwerk o mocy znamionowej 500 W. Regulacja prędkości obrotowej w zakresie 40–10700 obr./min. Specjalny poziom obrotów (praca interwałowa) dla trybu „Ciasta”. Automatyczny wyłącznik zapobiegający przeciążeniu.
Układ grzewczy	Pobór mocy 1000 W. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
Moc przyłączeniowa	Tylko napięcie przemienne 220–240 V 50/60 Hz (automatyczne dostosowanie). Maks. pobór mocy 2000 W. Przewód zasilający o długości 1 m, zwijany.
Zużycie w trybie czuwania	0 W
Wbudowana waga	Gotowa do użycia przy obrotach maks. 2 Zakres ważenia 1 do 3000 g Zakres ważenia -1 do -3000 g

13.3 Symbole bezpieczeństwa i kontroli, zgodność

Symbol bezpieczeństwa/symbol kontroli/zgodność	 
Zgodność	Niniejszym firma Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG oświadcza, że urządzenie radiowe Thermomix® TM7 spełnia wymagania dyrektywy 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 Materiały

Obudowa	Tworzywo sztuczne wysokiej jakości.
Naczynie miksujące	Stal nierdzewna, z układem grzewczym i wbudowanym czujnikiem temperatury. Maksymalna pojemność: 2,2 l.

13.5 Komunikacja

Parametry komunikacji Wi-Fi

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	11,74 dBm	IEEE Std 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™



W AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO i TR to urządzenie przeznaczone jest do użytku wyłącznie we wnętrzach, jeśli działa w paśmie częstotliwości 5,150 GHz – 5,350 GHz.

Parametry komunikacji Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

Znak słowny Bluetooth® oraz znaki graficzne (logo) są zastrzeżonymi znakami towarowymi i własnością Bluetooth SIG, Inc. Te znaki słowne i graficzne wykorzystane zostały przez Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG na licencji.

13.6 Producent

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42287 Wuppertal

Niemcy

