



Instrukcja obsługi

TM7

thermomix
VORWERK

Spis treści

1	Przed uruchomieniem	3	7.1	Włączanie i wyłączenie	15
1.1	Informacje o tym dokumencie	3	7.2	Otwieranie i zamykanie pokrywy	15
1.2	Obowiązki użytkownika	4	7.3	Ustawianie prędkości obrotów	16
2	Budowa produktu	5	7.4	Przegląd poziomów prędkości	16
3	Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem	7	7.5	Ustawianie temperatury	16
3.1	Limity pojemności	7	7.6	Ustawianie czasu	16
3.2	Warunki użytkowania	7	7.7	Opróżnianie naczynia miksującego	16
4	Dla Twojego bezpieczeństwa	8	7.8	Menu główne	16
4.1	Wybór bezpiecznego miejsca ustawienia	8	7.9	Ekran główny	17
4.2	Ostrożność podczas pracy z wysokimi temperaturami	9	7.10	Wyszukiwanie	17
4.3	Bezpieczna obróbka produktów spożywczych	10	7.11	Przepisy	17
4.4	Bezpieczne korzystanie z urządzenia i akcesoriów	10	7.12	Gotowanie manualne	17
4.5	Pielęgnowanie i konserwowanie urządzenia i akcesoriów	11	7.13	Tryby	17
5	Pierwsze uruchomienie	11	7.14	Więcej	17
5.1	Wybór miejsca ustawienia	11	7.15	Gotowanie na parze	17
5.2	Pierwsze czyszczenie	11	8	Czyszczenie	19
5.3	Pierwsze włączenie	12	8.1	Mycie wstępne	20
5.4	Uruchamianie	12	9	Regularna konserwacja	20
6	Zapoznanie się z akcesoriami	12	9.1	Wymiana noża miksującego	20
6.1	Naczynie miksujące	12	10	Usuwanie usterek	20
6.2	Rozkładanie naczynia miksującego na części	12	11	Utylizacja	21
6.3	Składanie naczynia miksującego	13	12	Dane techniczne	22
6.4	Kopystka	14	12.1	Wymiary i masa	22
6.5	Koszyczek	14	12.2	Moc i przyłącze elektryczne	22
6.6	Motylek	14	12.3	Symbole bezpieczeństwa i kontroli, zgodność	22
6.7	Przystawka Varoma®	15	12.4	Materiały	22
7	Obsługa	15	12.5	Komunikacja	22
			12.6	Producent	23

1 Przed uruchomieniem

Gratulujemy zakupu 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.

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.

2 Budowa produktu



A Naczynie miksujące TM7

- 1 Nakładka na pokrywę
- 2 Pokrywa naczynia miksującego
- 3 Otwory pokrywy naczynia miksującego
- 4 Naczynie miksujące ze stali nierdzewnej
- 5 Obudowa naczynia miksującego z izolacją
- 6 Znaczniki objętości
- 7 Trzpień noża miksującego
- 8 Nóż miksujący
- 9 Pierścień uszczelniający
- 10 Blokada noża miksującego
- 11 Uchwyt
- 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
- 14 Moduł styków naczynia miksującego
- 15 Stopka przesuwna
- 16 Przednie stopki
- 17 10-calowy wyświetlacz dotykowy
- 18 Przycisk zasilania

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

Z tyłu znajduje się stopka przesuwna (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 przesuwną 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.



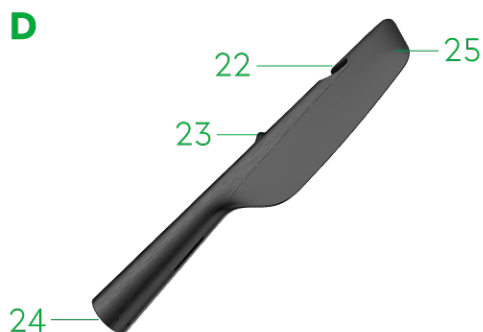
C Przystawka Varoma®

- 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 przystawki 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 we wkładzie przystawki. Przystawka Varoma® jest przykrywana pokrywą przystawki Varoma®.



D Kopystka

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

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

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

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



E Koszyczek

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

Wewnątrz naczyń 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 naczyń 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.

Okres eksploatacji

Okres eksploatacji urządzeń gotujących wyznaczony przez niemieckie Ministerstwo Handlu wynosi 7 lat.

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

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 zwisał poza krawędź blatu lub lady.
- ▶ Nie pozwalaj dzieciom zbliżyć 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, szafka 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.
- ▶ Uważać, aby nie przewrócić naczynia miksującego. Przy prędkościach do stopnia 2 naczynie nie jest zablokowane w podstawie urządzenia i może z niej spaść.
- ▶ Nigdy nie rozmontowuj naczynia miksującego z zawartością. Zdejmij je z podstawy 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 podstawy urządzenia podczas pracy.
- ▶ Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy na siłę.
- ▶ 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 po zdjęciu dolnej części przystawki z pokrywy naczynia miksującego połóż ją np. na talerzu lub odwróconej pokrywie przystawki Varoma®, aby się nie poparzyć.
- ▶ 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 pryskać.

- ▶ 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 zawieszaj pokrywy na krawędzi naczynia miksującego. Mogłoby to spowodować jej uszkodzenie.
- ▶ 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 spiralizerem) 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. kwasek 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 mokrą) 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

- ▶ Regularnie kontroluj całą pokrywę wraz z uszczelką pokrywy pod kątem uszkodzeń. W razie wykrycia uszkodzenia lub nieuszczelnności niezwłocznie wymień pokrywę.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzoną pokrywą lub uszkodzoną uszczelką pokrywy.

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 Pierwsze uruchomienie

5.1 Wybór miejsca ustawienia

1. Przechowuj urządzenie Thermomix® TM7 w stałym miejscu w kuchni, co ułatwi korzystanie z niego.

Podczas wyboru miejsca ustawienia kieruj się następującymi wskazówkami:

1. Zapoznaj się z wymogami bezpieczeństwa dotyczącymi miejsca ustawienia i stosuj się do nich, patrz Wybór bezpiecznego miejsca ustawienia [▶ 8].
2. Postaw urządzenie Thermomix® TM7 na czystej, stabilnej, równej powierzchni, aby się nie ślizgało.
3. Dopilnuj, aby żadne zanieczyszczenia (pryskający tłuszcz itp.) nie padały na otwór wentylacyjny z tyłu podstawy urządzenia.
4. Usuń folię ochronną z wyświetlacza.
5. Wyciągnij przewód zasilający z urządzenia Thermomix® TM7 i podłącz urządzenie Thermomix® TM7 do sieci zasilającej.
6. Przewód można rozwinąć na dowolną długość, maks. do 1 m. Jeżeli całkowite rozwinięcie przewodu zasilającego nie jest konieczne, jego nieużywana część pozostaje we wnętrzu urządzenia Thermomix® TM7, aby się nie plątała.
7. Nie stawiaj podstawy urządzenia na przewodzie zasilającym, ponieważ urządzenie Thermomix® TM7 będzie wtedy niestabilne i funkcja ważenia może działać nieprecyzyjnie.

5.2 Pierwsze czyszczenie

OSTRZEŻENIE! Zagrożenie zdrowia! Przed pierwszym użyciem przepłucz wszystkie elementy mające styczność z produktami spożywczymi, aby usunąć ewentualne pozostałości po procesie produkcji.

Podczas pierwszego czyszczenia wykonaj następujące czynności:

1. Rozłóż na części naczynie miksujące, patrz rozdział Rozkładanie naczynia miksującego na części [► 12].
2. Następnie przepłucz wszystkie części i akcesoria ręcznie lub w zmywarce (oprócz korpusu urządzenia).

Dalsze szczegóły dotyczące czyszczenia znajdują się w punkcie Czyszczenie [► 19].

5.3 Pierwsze włączenie

1. Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie Thermomix® TM7.

Po włączeniu po raz pierwszy urządzenie Thermomix® TM7 automatycznie wyświetla podpowiedzi, jak należy je obsługiwać, patrz rozdział Uruchamianie [► 12].

5.4 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 uruchamiania, wybierając opcję Więcej [► 17].

6 Zapoznanie się z akcesoriami

Tutaj dowiesz się, jak korzystać z akcesoriów. **ZAGROŻENIE! Przed użyciem zapoznaj się ze wszystkimi ogólnymi wymogami bezpieczeństwa, patrz rozdział Dla Twojego bezpieczeństwa [► 8].**

6.1 Naczynie miksujące



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

6.2 Rozkładanie naczynia miksującego na części

Procedura rozmontowywania naczynia miksującego jest następująca:

OSTRZEŻENIE! Przed rozmontowaniem naczynia miksującego poczekaj, aż ostygnie, aby się nie poparzyć.



1. Odsuń dźwignię blokującą od uchwyty. **OSTRZEŻENIE!** Naczynie miksujące zostało odblokowane. Nie odwracaj go, ponieważ mogłoby to spowodować wypadnięcie noża miksującego i naczynia miksującego ze stali nierdzewnej, a w konsekwencji obrażenia.
2. Chwyć ostrożnie nóż miksujący od góry i wyjmij go z naczynia miksującego. **OSTRZEŻENIE!** Ostrza noża miksującego są ostre. Uważaj, aby się nie skaleczyć.
3. Chwyć wewnętrzne naczynie za krawędź i unieś je, aby wyjąć.

6.3 Składanie naczynia miksującego

Procedura składania naczynia miksującego jest następująca:



1. Włóż naczynie miksujące ze stali nierdzewnej w izolację. Pomoc do pozycjonowania na naczyniu ze stali nierdzewnej wskazuje na uchwyt naczynia miksującego.
2. Włóż nóż miksujący. **OSTRZEŻENIE!** Ostrza noża miksującego są ostre. Uważaj, aby się nie skaleczyć.

3. Przesuń dźwignię blokującą w kierunku uchwytu.

6.4 Kopystka



Do wyjmowania potraw z naczynia miksującego służy kopystka. Jej giętą 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 przekreślić nóż miksujący (8), aby np. łatwiej i bezpieczniej wyjąć ciasto z naczynia miksującego.

6.5 Koszyczek



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).

Wkładanie koszyczka

1. Włóż koszyczek (E) od góry do naczynia miksującego. Nacięcie na kopystkę wskazuje uchwyt naczynia miksującego.

Wyjmowanie i otwieranie koszyczka

ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Podczas wyjmowania koszyczka uważaj, aby się nie poparzyć jego gorącą zawartością.

Do wyjmowania koszyczka służy kopystka.

1. Wepnij haczyk kopystki w zaczep do wyjmowania koszyczka (27) w koszyczku. Upewnij się, że kopystka jest mocno wpięta w koszyczku.
2. Wyjmij koszyczek za uchwyt kopystki z naczynia miksującego i postaw go np. w zlewie, aby zawartość mogła odcieknąć.
3. Po odstawieniu koszyczka wyjmij kopystkę, aby koszyczek się nie przewrócił. Wsuń haczyk z zaczepu, aby odzepić kopystkę od koszyczka.
4. Jeśli gotowane składniki są jeszcze gorące, otwórz pokrywę ostrożnie za pomocą kopystki, wkładając jej końcówkę do owalnego otworu.

6.6 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.

Wkładanie motylka

1. Nałóż motylek od góry na nóż miksujący i przekreśl go lekko w kierunku odwrotnym do wybranego kierunku obrotów noża miksującego.

2. Sprawdź, czy motylek jest wpięty i nie można go wyciągnąć prosto do góry.

Wyjmowanie motylka

1. Chwyć motylek za jego koniec w kształcie kulki i wyciągnij go, lekko nim kręcąc.

6.7 Przystawka 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 przystawki 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 we wkładzie przystawki. Przystawka Varoma® jest przykrywana pokrywą przystawki Varoma®.

Sposób korzystania z przystawki Varoma® opisany jest w rozdziale Gotowanie na parze [► 17].

7 Obsługa

7.1 Włączanie i wyłączenie

Włączanie

Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie Thermomix® TM7.

Przerywanie gotowania

Krótkie naciśnięcie przycisku zasilania powoduje przerwanie bieżącego gotowania.

Wyłączanie

Przytrzymanie przycisku zasilania (przez około 3 sekundy) powoduje wyłączenie urządzenia Thermomix® TM7.


Wyłączanie automatyczne

Jeśli Thermomix® TM7 nie jest używany, po upływie 15 minut automatycznie wyłączy się, aby oszczędzać energię.

7.2 Otwieranie i zamykanie pokrywy

Thermomix® TM7 nie blokuje pokrywy, jeśli jest używany z ustawieniem obrotów 2 lub mniej. W ten sposób możesz łatwiej dodawać składniki lub sprawdzać efekt gotowania. Aby używać noża miksującego, pokrywa musi leżeć na naczyniu miksującym. Urządzenie rozpoznaje, czy pokrywa znajduje się w prawidłowym położeniu.

Gdy tylko nóż miksujący podczas etapu przygotowania lub obróbki zacznie obracać się z liczbą obrotów powyżej 2, pokrywa jest automatycznie blokowana.

Zablokowanie pokrywy sygnalizowane jest małym symbolem kłódki  na wyświetlaczu.

ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy na siłę!

Otwieranie pokrywy

Gdy pokrywa naczynia miksującego jest odblokowana, możesz ją zdjąć. **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Zachowaj ostrożność, szczególnie podczas przyrządzania gorących potraw, i uważaj, aby się nie poparzyć parą lub gorącą zawartością!**

Zamykanie pokrywy





1. Aby zamknąć pokrywę, umieść ją od góry na naczyniu miksującym. Ustaw prawidłowo uchwyt pokrywy względem uchwyty naczynia miksującego.
2. Lekko dociśnij pokrywę, aż będzie równomiernie przylegać do naczynia miksującego.

7.3 Ustawianie prędkości obrotów

Podczas korzystania z przepisów, w przypadku korzystania z funkcji Tryby i narzędzia, a także jeśli wybrane zostały określone składniki, optymalna prędkość noża miksującego jest ustawiana automatycznie na optymalnym poziomie.

Ewentualnie możesz indywidualnie ustawić prędkość w trybie Ustawienia manualne.

7.4 Przegląd poziomów prędkości

	poziom Delikatne mieszanie  – 2	poziom 2.5 – 10
obr./min	40–300 obr./min	350–10 200 obr./min
Pokrywa naczynia miksującego	niezablokowana	zablokowana
Naczynie miksujące	niezablokowane	zablokowane
Zastosowanie	Przyrządzona potrawa jest mieszana po wybraniu stopnia Delikatne mieszanie  do maks. poziomu 2. W trakcie możesz zdjąć pokrywę i przykładowo dodać kolejne składniki.	Do siekania, rozdrabniania i miksowania Od stopnia 2.5 pokrywa naczynia miksującego, naczynie miksujące i podstawa urządzenia są zablokowane.

7.5 Ustawianie temperatury

Temperatura jest ustawiana automatycznie zgodnie z wybranym przepisem lub wybranym składnikiem.

ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Przed użyciem wysokich temperatur zapoznaj się z ryzykami, patrz rozdział Ostrożność podczas pracy z wysokimi temperaturami [► 9].

Ewentualnie możesz indywidualnie ustawić temperaturę w trybie Ustawienia manualne.

7.6 Ustawianie czasu

Zwykle czas poszczególnych etapów przyrządzania jest ustawiany automatycznie. Ewentualnie możesz indywidualnie ustawić czas trwania w trybie Ustawienia manualne.


7.7 Opróżnianie naczynia miksującego





Po zakończeniu danego kroku gotowania pokrywa naczynia miksującego odblokowuje się automatycznie. Możesz wtedy ją zdjąć i opróżnić naczynie miksujące. **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia i obrażeń! Zachowaj ostrożność, szczególnie podczas przyrządzania gorących potraw, i uważaj, aby się nie poparzyć naczyniem miksującym lub gorącą zawartością!**

1. Jeśli do naczynia miksującego zostało włożone akcesorium, np. koszyczek, wyjmij je ostrożnie z naczynia miksującego.
2. Zdejmij naczynie miksujące z bazy urządzenia i je opróżnij. Do usunięcia resztek potraw z krawędzi naczynia miksującego użyj kopystki.

7.8 Menu główne

Po lewej stronie ekranu możliwy jest dostęp do menu głównego.

	Menu	Dodatkowe informacje
	Ekran główny	Patrz rozdział Ekran główny [► 17]

	Menu	Dodatkowe informacje
	Wyszukiwanie	Patrz rozdział Wyszukiwanie [▶ 17]
	Przepisy	Patrz rozdział Przepisy [▶ 17]
	Gotowanie manualne	Patrz rozdział Gotowanie manualne [▶ 17]
	Więcej	Patrz rozdział Więcej [▶ 17]

7.9 Ekran główny

Ekran główny to centrum dowodzenia, które jest wyświetlane po włączeniu. Znajduje się na nim wszystko, co jest potrzebne, aby szybko rozpocząć gotowanie. Z tego miejsca można natychmiast przejść do najważniejszych narzędzi i przepisów.

7.10 Wyszukiwanie

Funkcja wyszukiwania to ważne narzędzie, które pomaga szybko i skutecznie znaleźć potrzebne informacje. Możesz wyszukiwać określone potrawy, składniki i przepisy oraz korzystać z różnych filtrów, aby zawęzić wyniki szukania. Ponadto możesz szukać w urządzeniu specjalnych funkcji lub trybów.

7.11 Przepisy

W sekcji przepisów możesz odkrywać nowe potrawy i znaleźć kulinarne inspiracje. Niezależnie od tego, czy szukasz określonej potrawy, czy tylko potrzebujesz nowych pomysłów, wystarczy parę kliknięć, aby uzyskać dostęp do nieograniczonej bazy przepisów.. Po zdecydowaniu się na określony przepis możesz od razu zacząć jego przyrządzanie, zapisać go na później albo go zaplanować.

7.12 Gotowanie manualne

W menu **Gotowanie manualne** znajdują się wszystkie funkcje i ustawienia potrzebne do gotowania bez przepisów z funkcją **Gotowania z ustawieniami**.

7.13 Tryby

W górnej części menu **Gotowanie manualne** znajduje się kolejne menu **Tryby**, gdzie można znaleźć wiele praktycznych pomocy do gotowania.

Szczegóły dotyczące możliwości trybów znajdują się pod ikonką informacji w prawym górnym rogu.

7.14 Więcej

W menu **Więcej** znajdują się dodatkowe przydatne widżety do zarządzania i modyfikacji.

W widżecie **Mój tydzień** możesz wygodnie zaplanować przepisy na nadchodzące dni i utworzyć listy zakupów. Widżet zsynchronizowany jest z aplikacją Cookidoo®, aby można było wyświetlić listę zakupów na telefonie.

W sekcji **Ustawienia** można dostosować urządzenie do własnych preferencji, w tym ekran główny, język i wielkość czcionki, powiadomienia, ochronę danych osobowych i inne ustawienia ogólne.

Widżet **Cyfrowa instrukcja i samouczki** prowadzi do instrukcji obsługi i zawiera wiele przydatnych samouczków, które pozwalają jak najlepiej wykorzystać dostępne funkcje i zapoznać się z ich obsługą.

W sekcji **Profil użytkownika & Cookidoo** znajdują się wszystkie informacje i opcje dotyczące konta użytkownika.

7.15 Gotowanie na parze

W trybie **Gotowanie na parze** wskutek podgrzewania wody lub płynu w naczyniu miksującym wytwarzane jest 250 ml pary na 15 minut. Para wznosi się przez koszyczek lub otwór w pokrywie naczynia miksującego do przystawki Varoma®. W ten sposób składniki gotowane są delikatnie.

ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Przed użyciem trybu Gotowanie na parze zapoznaj się z ryzykami, patrz Ostrożność podczas pracy z wysokimi temperaturami [▶ 9].

1. Wybierz tryb **Gotowanie na parze** z menu **Tryby**.

2. Wykonuj polecenia wyświetlane na ekranie.

Uwagi dotyczące poziomu obrotów

Tryb *Gotowanie na parze* działa tylko z obrotami do 6.

Gotowanie na parze w trybie *Gotowanie na parze*

1. Postaw naczynie miksujące prawidłowo na bazie urządzenia.
2. Na czas gotowania 30 minut wlej do naczynia miksującego przynajmniej 0,5 litra (500 g) wody. Zamiast wody możesz użyć np. rosołu lub wody z winem.
3. Jeśli podczas gotowania na parze używasz koszyczka, włóż go do naczynia miksującego i napełnij np. gotowanymi składnikami.
4. Zamknij naczynie miksujące pokrywą **bez nakładki na pokrywę**.
5. Nałóż pokrywę przystawki Varoma® odwrotnie na blacie i postaw na niej dolną część przystawki Varoma® – pasuje ona dokładnie do wgłębienia pokrywy.
6. Napełnij dolną część przystawki Varoma® wybranymi składnikami.
7. Upewnij się, że niektóre otwory są drożne, aby para mogła uchodzić i cyrkulować.

Podczas napełniania przystawki Varoma® zwróć uwagę na to, aby składniki, które wymagają dłuższego czasu gotowania, znajdowały się na dole, a te, które gotują się szybciej, były położone na górze (lub na wkładzie Varomy).






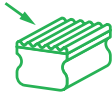
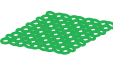










Uruchom tryb *Gotowanie na parze*




8 Czyszczenie

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

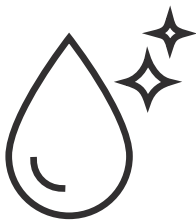
ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka przed przystąpieniem do czyszczenia podstawy urządzenia. Czyść podstawę urządzenia wyłącznie suchą lub lekko zwilżoną (nie mokrą) szmatką.

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

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

	zalecane		dozwolone		niedozwolone
------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----------	---------------------------------------------------------------------------------------	--------------

8.1 Mycie wstępne



Między dwoma etapami przyrządzania lub kolejno przyrządzanymi potrawami możesz przy niewielkim zanieczyszczeniu naczynia miksującego zastosować tryb Mycie Wstępne. Ten tryb znajdziesz w menu *Gotowanie manualne*. Pozostałe informacje o zastosowaniu wyświetlane są po naciśnięciu ikony informacji w prawym górnym rogu. Wykonuj polecenia wyświetlane na ekranie.

Uruchamianie trybu Mycia Wstępnego

9 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.

9.1 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 Vorwerk Obsługa klienta.

10 Usuwanie usterek

Błąd:	Możliwa przyczyna i usunięcie:
Pod naczynie miksujące dostała się woda.	<ul style="list-style-type: none">• Wyłącz natychmiast urządzenie lub wyciągnij wtyczkę zasilania z gniazdka.• Usuń nadmiar cieczy spod naczynia miksującego za pomocą ściereczki.• Nie poruszaj podstawą urządzenia i nie przechylaj jej, aby płyn znajdujący się we wnętrzu podstawy 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 podstawy urządzenia, nie włączaj urządzenia Thermomix® TM7. Zwróć się do działu Obsługa klienta.
Urządzenia Thermomix® TM7 nie można włączyć.	<p>Być może podstawa urządzenia nie jest poprawnie podłączona.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy przewód zasilający został prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego.• Sprawdź zasilanie głównego przyłącza prądu.
Naczynia miksującego nie da się założyć na podstawę urządzenia Thermomix® TM7.	<p>Być może naczynie miksujące nie jest prawidłowo zamontowane.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy nóż miksujący i izolacja są prawidłowo zamontowane i zablokowane.
Urządzenie Thermomix® TM7 nie grzeje.	<p>Być może ustawiono niepoprawnie czas podgrzewania.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy ustawiony jest czas. <p>Być może nie wybrano temperatury.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy ustawiona jest temperatura.

Urządzenie Thermomix® TM7 nie waży prawidłowo.	<p>Sprawdź, czy urządzenie Thermomix® TM7 zostało poprawnie ustawione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy żadne przedmioty nie opierają się o podstawę 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.	<p>Być może dane dostępne są nieprawidłowe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy nazwa użytkownika i hasło są prawidłowe i zostały poprawnie wprowadzone. <p>Być może funkcja Wi-Fi jest dezaktywowana.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skonfiguruj sieć; patrz rozdział Konfigurowanie sieci. <p>Być może żadna sieć nie jest dostępna.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź poprawność działania Wi-Fi w domu. <p>Jeśli skonfigurowanie sieci nie jest możliwe, skontaktuj się z działem Obsługa klienta.</p>
Błąd 13100	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że urządzenie nie znajduje się w pobliżu silnych pól magnetycznych (np. pole magnetyczne lub indukcyjne).

11 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

12 Dane techniczne

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


12.1 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

12.2 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 „Ciasto”. 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
Wyłączanie automatyczne	Po 15 minutach
Wbudowana waga	Gotowa do użycia przy obrotach maks. 2 Zakres ważenia 1 do 3000 g Zakres ważenia -1 do -3000 g

12.3 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

12.4 Materiały

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

12.5 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.

12.6 Producent

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Niemcy

