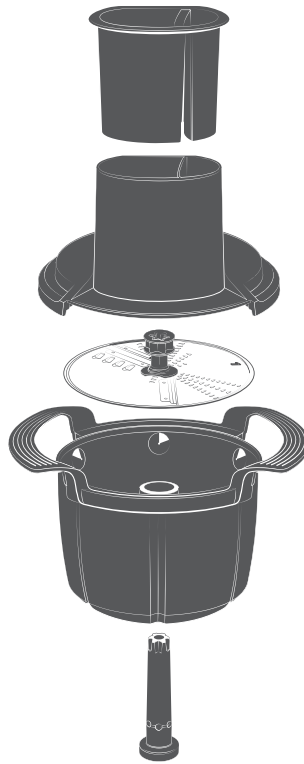


thermomix
Gemüse Styler



Gebrauchsanleitung

DE AT • V3.0 • 27021 07/22



DE



Digitales Welcome-Booklet

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

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, gespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International & Co. KmG.

Inhaltsverzeichnis

1	Vor dem Start	4
1.1	Produktbeschreibung.....	4
1.2	Aufbewahrung der Unterlagen.....	4
2	Produktübersicht.....	5
3	Bestimmungsgemäße Verwendung.	5
4	Zu Ihrer Sicherheit	6
4.1	Gefahren- und Sicherheitshinweise.	7
4.2	Aufbau der Warnhinweise.....	9
4.3	Pflichten des Nutzers.....	10
5	Inbetriebnahme	10
6	Bedienung	11
6.1	Das Zubehör zusammenbauen	11
6.2	Schnittseite und Reibe- bzw. Schneideergebnis auswählen	13
6.3	Zutaten reiben und schneiden	14
6.4	Wendescheibe entnehmen.....	15
7	Reinigung.....	16
8	Kunden- und Reparaturservice	17
9	Gewährleistung/ Sachmängelhaftung	18
10	Hersteller	18
11	Entsorgung.....	18

1 Vor dem Start

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

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

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

Digitales Welcome-Booklet

DE



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

AT



1.1 Produktbeschreibung

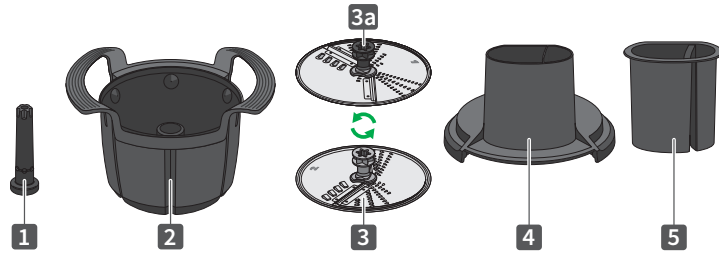
Der Thermomix® Gemüse Styler ist ein Zubehör für Ihren Thermomix® TM6 bzw. Thermomix® TM5.

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

1.2 Aufbewahrung der Unterlagen

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

2 Produktübersicht



1 Achse	3a Mittelstück
2 Auffangeinsatz	4 Reibendeckel
3 Wendescheibe	5 Schieber

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

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

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Zubehör spielen.

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

nicht bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Sicherheitsvorschriften

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

4 Zu Ihrer Sicherheit

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte.

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

Hinweis

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

4.1 Gefahren- und Sicherheitshinweise



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch beschädigtes Zubehör!

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

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

Verbrühungsgefahr bei Zubereitung heißer Speisen!

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

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

Verletzungsgefahr durch Unwucht!

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

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



VORSICHT

Gefahr von Schnittverletzungen durch unvorsichtige Handhabung der Wendescheibe!

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

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

Gefahr von Schnittverletzungen durch achtlose Lagerung!

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

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

Gefahr von Schnittverletzungen bei unvorsichtiger Reinigung der Wendescheibe!

Bei der Reinigung der Wendescheibe können Sie sich verletzen!

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

Verletzungsgefahr an rotierenden Teilen!

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

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

Verletzungsgefahr durch Einklemmen!

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

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

Verletzungsgefahr aufgrund fehlender Verriegelung!

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

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

Verbrennungsgefahr durch heiße Metalloberflächen!

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

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Schneidedauer von 1 Minute.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!

Das Zubehör kann durch unsachgemäße Verwendung beschädigt werden.

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

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Reinigung

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

- Legen Sie sämtliche Komponenten lose in den Spülwagen.

4.2 Aufbau der Warnhinweise

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

Aufbau der Warnhinweise

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

WARNUNG



Art und Quelle der Gefahr

Erläuterung zur Art und Quelle der Gefahr/Folgen

- Maßnahmen zur Abwendung der Gefahr

Bedeutung der Signalworte

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

Bedeutung der Sicherheitssymbole



Warnhinweis mit Hinweis auf die Schwere der Gefahr



Hinweis auf Sachschaden

4.3 Pflichten des Nutzers

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

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

5 Inbetriebnahme

Reinigen Sie den Thermomix® Gemüse Styler vor dem ersten Gebrauch, siehe [Reinigung](#) [▶ Seite 16].

6 Bedienung

VORSICHT



Gefahr von Schnittverletzungen durch unvorsichtige Handhabung der Wendescheibe!

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

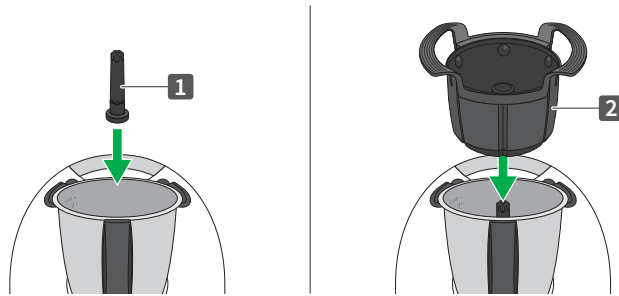
- Handhaben Sie die Wendescheibe vorsichtig.
- Fassen Sie die Wendescheibe niemals an den Klingen, sondern nur am Mittelstück der Wendescheibe.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Körperteile in den Einfüllschacht. Achten Sie auch darauf, dass Kinder nicht in den Einfüllschacht fassen. Der Einfüllschacht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

6.1 Das Zubehör zusammenbauen

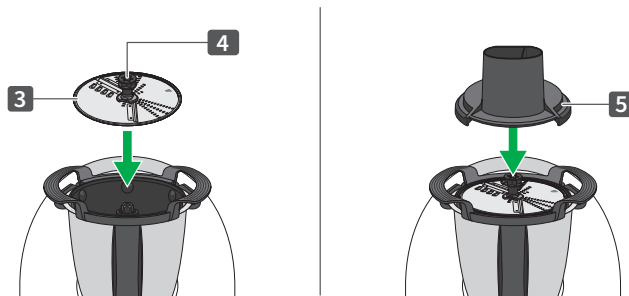
Voraussetzung Setzen Sie den Thermomix® Gemüse Styler ausschließlich in einen leeren Mixtopf ein. Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Mixtopf und insbesondere am Mixmesser sind, bevor Sie die Achse auf das Mixmesser setzen. Es besteht keine Notwendigkeit, den Mixtopf vor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

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

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









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

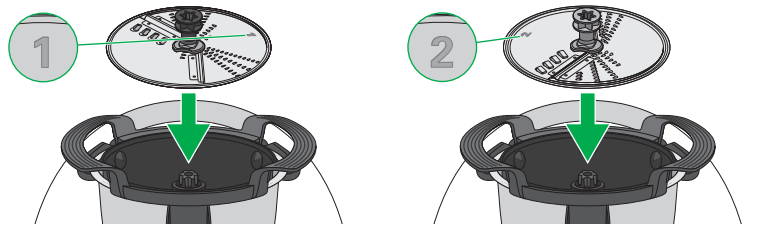


3. Fassen Sie die Wendescheibe (3) am Mittelstück (4) der Wendescheibe und stecken Sie sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Achse, siehe [Schnittseite und Reibe- bzw. Schneideergebnis auswählen](#) [[▶ Seite 13](#)].
4. Setzen Sie den Reibendeckel (5) auf den Auffangeinsatz.
 ⇒ *Der Thermomix® Gemüse Styler ist nun einsatzbereit.*



6.2 Schnittseite und Reibe- bzw. Schneideergebnis auswählen

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

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



Die Dicke stellen Sie über die Drehrichtung ein.

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

6.3 Zutaten reiben und schneiden

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

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

HINWEIS





Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch!

Das Zubehör kann durch unsachgemäße Verwendung beschädigt werden.

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

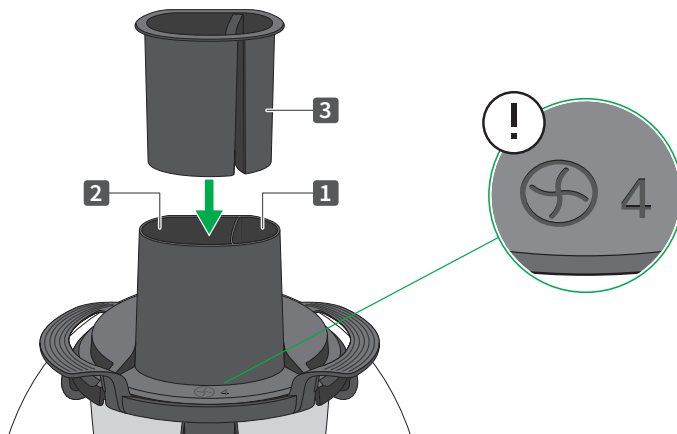
- Stellen Sie sicher, dass der Thermomix® Gemüse Styler richtig eingesetzt ist, siehe [Das Zubehör zusammenbauen](#) [► Seite 11].

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

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

Drehzahlstufe 4
max. 1 Minute • Drehen Sie den Wähler, um den Thermomix® zu starten, bevor Sie die Zutaten durch die Öffnung einfüllen. Wenn Sie die Drehzahl manuell wählen, steigern Sie die Drehzahl langsam bis auf Stufe 4.

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



Zutaten einfüllen

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

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

Haltefunktion

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

Anmerkung zum Schieber

Es ist kein Kraftaufwand nötig, um die Zutaten nach unten zu drücken. Das Auflegen der Hand auf den Schieber bzw. minimaler Druck sind ausreichend. Falls sich der Schieber nicht herunterdrücken lässt, kontrollieren Sie, ob die Öffnung überfüllt ist oder ob sich die Zutaten verklemmt haben.

Blockade beheben

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

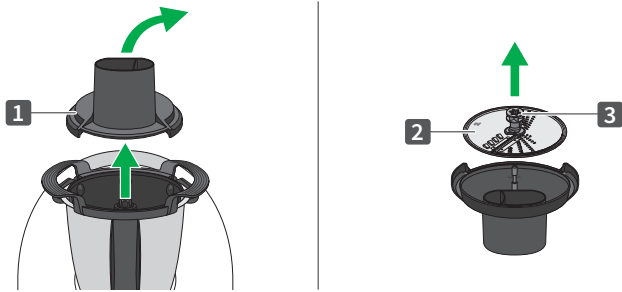
Wenn sich die Blockade nicht lösen lässt:

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

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

6.4 Wendescheibe entnehmen

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



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

7 Reinigung

Sämtliche Komponenten können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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

VORSICHT



Gefahr von Schnittverletzungen bei unvorsichtiger Reinigung der Wendescheibe!

Bei der Reinigung der Wendescheibe können Sie sich verletzen!

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

8 Kunden- und Reparaturservice

Vorwerk Deutschland

Thermomix® Dialog- & Service-Center Kunde:

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

Telefon: 0202 564-3000

E-Mail: Dialog-Service-Center@vorwerk.de

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 Thermomix® Repräsentantin oder Ihren Thermomix® Repräsentanten, 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>.

9 Gewährleistung/ Sachmängelhaftung

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

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

10 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Deutschland

11 Entsorgung

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

Das Zubehör gehört nicht in den Hausmüll.

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



thermomix

Gemüse Styler

