

Ihren Thermomix® sicher bedienen zu können, ist genauso wichtig, wie die Lieblingsgerichte Ihrer Liebsten zu kennen. In diesen Thermomix®-Basics haben wir alle wichtigen Regeln für die sichere Bedienung und Verwendung des Geräts zusammengefasst: Hier finden Sie alle grundlegenden Informationen, Sie lernen alles über die sichere Bedienung Ihres Thermomix® und Sie erfahren alles, was Sie über das Zubehör wissen müssen!

Sichere Verwendung



NICHT ÜBERFÜLLEN:

Die Markierungen für die maximale Füllmenge am Mixtopf, Garkorb und Varoma-Behälter dürfen nicht überschritten werden. Achten Sie darauf, den Thermomix® niemals zu überfüllen. Kontrollieren Sie nach jeder Zugabe von Zutaten die Füllmengenmarkierungen am Mixtopf. Ein Überfüllen des Mixtopfes, des Garkorbs oder des Varoma-Behälters beeinträchtigt die Sicherheitsfunktionen des Thermomix® und kann schwerwiegende Verletzungen zur Folge haben.



VERBRENNUNGSGEFAHR:

Setzen Sie den Messbecher ordnungsgemäß in die Öffnung im Deckel des Mixtopfes ein, um ein Austreten von heißen Speisen zu vermeiden. Wenn aus der Deckelöffnung oder an einer anderen Stelle Speisen austreten, reduzieren Sie unverzüglich die Geschwindigkeit und belassen Sie diese mindestens 3 Sekunden lang auf Einstellung „1“, bevor Sie die Position zum Öffnen des Deckels wählen (nur TM31). Warten Sie, bis die Speisen abgekühlt sind, prüfen Sie die Füllmenge und reduzieren Sie diese bei Bedarf.



MESSBECHER VERWENDEN:

Die Öffnung im Deckel des Mixtopfes darf ausschließlich mit dem vorgesehenen Messbecher abgedeckt werden, der im Lieferumfang des Thermomix® enthalten ist. Der Messbecher darf nicht abgedeckt werden, damit Dampf entweichen kann und sich im Gerät kein Druck aufbaut, da dies schwere Verletzungen zur Folge haben kann.



VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH ZUBEHÖR:

Verschiedene Teile des Thermomix® werden heiß oder setzen heißen Dampf frei, wenn Speisen auf über 60 °C erhitzt werden. Halten Sie daher sicheren Abstand und achten Sie beim Umgang mit heißen Gegenständen auf Ihre Sicherheit. Fassen Sie den Messbecher nicht an, wenn Sie Speisen bei über 60 °C zubereiten.



GEFAHR DURCH HEISSEN DAMPF:

Beim Betrieb des Thermomix® mit dem Varoma-Behälter tritt an den Seiten und an der Oberseite des Varoma-Deckels heißer Dampf aus. Berühren Sie ausschließlich die Griffe an den Seiten des Varoma-Behälters. Durch die Öffnung im Deckel des Mixtopfes tritt weiterhin heißer Dampf aus, wenn Sie den gesamten Varoma-Behälter entfernen. Überhitzung Feuer fangen kann.



NEHMEN SIE SICH ZEIT:

Schalten Sie den Drehmechanismus aus und warten Sie mindestens 3 Sekunden, bis sich die zubereiteten Speisen nicht mehr bewegen. Der Schalter darf nur in die Position zum Öffnen des Deckels (nur TM31) bewegt werden, wenn die Bewegung gestoppt wurde. Den Deckel vorsichtig öffnen.



DEN TURBO NUR FÜR KALTE SPEISEN VERWENDEN:

Verwenden Sie den Turbo-Modus ausschließlich für die Verarbeitung kalter Zutaten. Verwenden Sie den Turbo-Modus nicht für warme Speisen.



GESCHWINDIGKEIT LANGSAM ERHÖHEN:

Nach dem Kochen mit hohen Temperaturen mischen Sie die Speisen langsam, indem Sie die Geschwindigkeit schrittweise erhöhen (nur TM31).



GESCHWINDIGKEIT LANGSAM REDUZIEREN:

Reduzieren Sie die Geschwindigkeit nach dem Mischen von Speisen langsam und schalten Sie das Gerät für mindestens 3 Sekunden auf Stufe „1“ (nur TM31).