

# Die richtige Handhabung

Obwohl es spielend einfach ist mit dem Thermomix® zu kochen und köstliche Gerichte zuzubereiten, sollten Sie dabei auch immer daran denken, wie Sie Ihren Thermomix® sicher verwenden. Im „Thermomix® ABC“ erfahren Sie, wie Sie die Geschwindigkeit dieses Küchengeräts richtig erhöhen bzw. reduzieren. Zudem erhalten Sie darin wichtige Hinweise zum Messbecher und weitere grundlegende Informationen zur Handhabung. Mit dem „Thermomix® ABC“ werden Sie im Handumdrehen zum Thermomix® Experten!



## MAXIMALE FÜLLMENGE EINHALTEN:

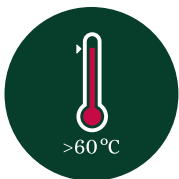
Überschreiten Sie die maximale Füllmenge nicht – beachten Sie dazu die Füllstandmarkierungen des Mixtopfes, des Gareinsatzes oder des Varoma. Überprüfen Sie die Füllstandmarkierungen des Mixtopfes nach jeder Zugabe von Füllgut. Das Überfüllen des Mixtopfes, des Gareinsatzes oder des Varoma kann die Sicherheit des Thermomix® beeinträchtigen und zu ernstesten Verletzungen führen.



**LANGSAM REDUZIEREN:** Reduzieren Sie die Geschwindigkeit Ihres Thermomix TM31 nach dem Mixen schrittweise und halten Sie die Drehzahlstufe „1“ für mindestens drei Sekunden.



**VERWENDEN DES MESSBECHERS:** Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Mixdeckels nur mittels des dafür vorgesehenen Thermomix® Messbechers verschlossen wird. Dieser darf nicht abgedeckt werden, da ansonsten austretender Dampf nicht entweichen kann. Dies kann zu einem Überdruck führen und ernste Verletzungen verursachen.



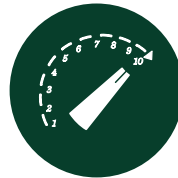
**ZUBEHÖRTEILE HEIZEN AUF:** Einige Zubehörteile des Thermomix® können stark erhitzen, wenn bei Temperaturen über 60 Grad gekocht wird. Halten Sie daher einen Sicherheitsabstand ein und seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit stark erhitzten Zubehörteilen arbeiten. Berühren Sie niemals den Messbecher, wenn Sie Lebensmittel bei Temperaturen über 60 Grad zubereiten.



**TURBOSTUFE NUR FÜR KALTES FÜLLGUT VERWENDEN:** Wenden Sie den Turbo-Modus nur für die Verarbeitung von kalten Lebensmitteln an. Verarbeiten Sie heißes Füllgut nicht im Turbo-Modus.



**NEHMEN SIE SICH ZEIT:** Drosseln Sie die Geschwindigkeit und warten Sie für mindestens drei Sekunden, bis das Mixgut sich nicht mehr bewegt. Erst dann sollten Sie den Deckel entriegeln (nur für TM31) und vorsichtig öffnen.



**LANGSAM BESCHLEUNIGEN:** Steigern Sie beim Kochen von heißem Essen die Geschwindigkeit Ihres Thermomix TM31 Schritt für Schritt.



**KOCHENDES FÜLLGUT MEIDEN:** Platzieren Sie den Messbecher richtig in der Öffnung des Mixtopfdeckels. Seien Sie sich bewusst, dass bei der Verarbeitung von heißen Nahrungsmitteln auch Mixgut nach außen gelangen kann. Beim Austritt von Mixgut drosseln Sie die Geschwindigkeit auf die Drehzahlstufe „1“ und halten Sie diese Stufe für mindestens drei Sekunden, bevor Sie den Deckel durch Drehen des Drehzählers auf Position „Deckel entriegelt“ öffnen (nur für TM31). Warten Sie, bis das Füllgut abgekühlt ist, prüfen Sie die Füllmenge und reduzieren Sie den Inhalt falls notwendig.



**HEISSER DAMPF ENTWEICHT:** Beim Gebrauch des Varoma kann am Deckel oben und an den Seiten heißer Dampf austreten. Berühren Sie den Varoma daher nur an den seitlichen Griffen. Bedenken Sie, dass heißer Dampf weiterhin durch die Öffnung des Mixtopfdeckels austreten kann, wenn der Varoma Aufsatz entfernt wird.

Mehr Infos finden Sie online unter:  
<http://thermomix.vorwerk.de/abc>