

3 Zu Ihrer Sicherheit

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte.

Die Produktsicherheit des Thermomix® und des dazugehörigen Zubehörs kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn Sie dieses Kapitel sowie die Warnhinweise in den folgenden Kapiteln beachten.

Hinweis Ihr Zubehör Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ist ausschließlich für den Thermomix® TM6 und Thermomix® TM5 ausgelegt und darf nicht mit älteren Vorgängermodellen benutzt werden.

3.1 Gefahren und Sicherheitshinweise

Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen!

Beim Slow Cooking oder Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch es zu einer Vermehrung von Keimen kommen kann.

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben (Temperatur und Zeit).
- Stellen Sie sicher, dass nach Beenden der Zubereitung das Gargut unmittelbar verzehrt wird.
- Fleisch und Geflügel muss in vielen Fällen nach dem Sous-vide-Garen kurz angebraten werden. Dies verringert die Anzahl möglicher evtl. krankheitsverursachender Keime auf der Oberfläche des Garguts. Halten Sie sich an die Vorwerk Thermomix® Rezepte, um das Risiko zu minimieren.

Gesundheitsge- fährdung durch Zubehör!

Grundsätzlich sind alle Zubehörteile des Thermomix® für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Thermomix® ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung zur Beschädigung des Zubehörs und/oder zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Zubehör nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen.
- Sollte dennoch ein Zubehörteil Schaden nehmen, verwenden Sie es nicht mehr und tauschen Sie es umgehend aus.

Verletzungsge- fahr durch be- schädigtes Zu- behör!

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 Gerätes beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt und eingerastet ist, bevor Sie die Drehzahl einstellen.
- Kontrollieren Sie das Zubehör nach dem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Falls dennoch Zubehör beschädigt wurde, entsorgen Sie die Lebensmittel und kontaktieren Sie den Kundenservice oder Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in zwecks Ersatzzubehör.
- Füllen Sie keine gefrorenen Lebensmittel in den Sous-vide-Beutel.
- Benutzen Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler **keinesfalls** zusammen mit Gläsern, auch wenn diese für das Sous-vide-Garen im Kochtopf geeignet sein könnten (z. B. Einmachgläser oder Mason Jars). Es besteht die Gefahr, dass die Gläser zerbrechen können.

Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Gargut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Der befüllte Sous-vide-Beutel darf zusammen mit dem Wasser keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung) überschreiten.
- Entnehmen Sie vorsichtig den heißen Sous-vide-Beutel.
- Seien Sie vorsichtig beim Umfüllen der Lebensmittel nach dem Langzeitkochen. Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler wird nicht festgehalten und kann beim Ausschütten der Lebensmittel herausfallen und Spritzer verursachen.

Verbrühungsgefahr durch explosionsartig austretendes Gargut!

Wenn die Öffnung im Mixtopfdeckel fest verschlossen ist, kann während des Kochvorganges im Inneren des Mixtopfs ein Überdruck entstehen. Der heiße Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Stellen Sie stets sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel niemals von innen (etwa durch Gargut) oder von außen (etwa durch ein Handtuch) blockiert oder abgedeckt wird, damit jederzeit Dampf entweichen und kein Überdruck entstehen kann.
- Nutzen Sie niemals andere Gegenstände als das originale Zubehör (Messbecher, Gareinsatz, Spritzschutz, Varoma® Behälter) als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Stellen Sie sicher, dass der Sous-vidé-Beutel nicht größer als 20 x 30 cm ist.
- Zum Vakuumieren des Garguts dürfen nur Sous-vidé-geeignete Beutel verwendet werden, die sowohl kochfest als auch zum Tiefkühlen geeignet sind. Achten Sie beim Kauf auf die vorgeschriebene Nutzungsdauer (Kochzeit für eine Anwendung).
- Halten Sie sich an die Temperaturangaben im Rezept und in der Gebrauchsanleitung. Verwenden Sie keinesfalls eine höhere Temperatur.
- Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich bei Temperaturen bis **maximal 100 °C**. Verwenden Sie keinesfalls die Varoma® Funktion oder die maximale Temperatur in Kombination mit dem Zubehör.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel verstopft ist, ziehen Sie den Netzstecker des Thermomix®. Berühren Sie **nicht** die Bedienelemente.

Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehöerteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Zubehör.
- Benutzen Sie das Zubehör ausschließlich im Thermomix® TM6 oder TM5 und niemals in älteren Vorgängermodellen.
- Verändern Sie das Zubehör nicht.
- Verwenden Sie das Zubehör niemals, wenn es beschädigt ist.

Verletzungsgefahr durch herunterfallendes Gerät!

Bei Überfüllung des Mixtopfes kann es zu Bewegungen des gesamten Gerätes kommen. Das Gerät kann herunterfallen und Sie verletzen.

- Halten Sie sich an die vorgegebenen Mengenangaben und überschreiten Sie keinesfalls die Drehzahlstufe 4, wenn Sie das Zubehör verwenden.

Verbrennungsgefahr durch heißes Metall!

Das Zubehör erhitzt sich während der Zubereitung von heißen Speisen. Sie können sich bei Berührung daran verbrennen.

- Entnehmen Sie vorsichtig das Zubehör.
- Fassen Sie das Zubehör ausschließlich am Kunststoffeinsatz an.
- Fassen Sie nicht die Metallteile an.

Verletzungsgefahr!

Durch die Nutzung der Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler kann es zu Bewegungen des Gerätes kommen.

- Verwenden Sie die Peelerfunktion nur unter Beaufsichtigung.
- Verwenden Sie beim Thermomix® TM5 statt des transparenten TM5-Messbechers den Gareinsatz, da sich der Messbecher ggf. lösen kann.

Verletzungsgefahr durch raue Oberfläche!

Die Oberfläche der Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ist rau und kann Sie verletzen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler per Hand reinigen.

Gesundheitsschäden durch Produktionsrückstände!

Produktionsbedingt können Rückstände auf den Komponenten des Geräts sein, die nicht für den Verzehr geeignet sind. Etwaige Produktionsrückstände gefährden Ihre Gesundheit.

- Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Komponenten und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Wenn die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler im Betrieb mit dem Mixmesser oder anderen Zubehörteilen in Berührung kommt, kann sie zerbrechen oder Mixtopf und Mixmesser beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt und eingerastet ist, bevor Sie die Drehzahl einstellen.
- Überschreiten Sie keinesfalls die **Drehzahlstufe 4**.
- Verwenden Sie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler nicht in Kombination mit anderem Zubehör im Mixtopf, wie z.B. dem Rühraufsatz oder dem Gareinsatz.
- Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, die die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler blockieren oder beschädigen können. Beachten Sie stets die Angaben im Rezept zur Art und Menge der Lebensmittel.

Gerätebeschädigung durch unsachgemäße Reinigung und Nichtbeachtung von Hinweisen beim Langzeitkochen!

Wenn Mixtopf und Mixmesser für längere Zeit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Speiseresten ausgesetzt sind, können sie zu Schaden kommen.

- Reinigen Sie die Komponenten immer zeitnah nach dem Gebrauch.
- Lagern Sie insbesondere das Mixmesser nicht zu lange Zeit im Spülwasser, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen kann.
- Durch die unterschiedlichen Wasserqualitäten kann beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Fermentieren) im Mixtopf Rost entstehen. Beachten Sie deshalb die Hinweise zur Zugabe von speziellen Zutaten (z.B. Zitronensäure) in die Garflüssigkeit.

3.2 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 <ul style="list-style-type: none">• 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

de

3.3 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 in der Nähe des Geräts auf.
3. Lassen Sie Schäden am Gerät umgehend vom Hersteller beheben.

9 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Deutschland