

4 Zu Ihrer Sicherheit

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte. Die Produktsicherheit kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn Sie das Gerät bestimmungsgemäß verwenden und die Warnhinweise beachten.

4.1 Gefahren und Sicherheitshinweise

Gefahr eines Stromschlags durch eindringendes Wasser!

Wenn Wasser an die stromführenden Bauteile gelangt, können Sie einen Stromschlag bekommen!

- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Grundgerät nicht verwenden.
- Tauchen Sie das Grundgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Grundgerät nicht unter fließendes Wasser.
- Schütten Sie kein Wasser über das Grundgerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Grundgerät reinigen.
- Reinigen Sie das Grundgerät ausschließlich mit einem trockenen oder feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse des Grundgeräts eindringt.
- Verwenden Sie das Gerät keinesfalls im Freien.
- Sollte dennoch Wasser in das Grundgerät gelangt sein, kontaktieren Sie Ihren Vorwerk Reparaturservice.

Gefahr eines Stromschlags durch unsachgemäßen Netzanschluss!

Ein unsachgemäß installierter Netzanschluss kann zu Stromschlägen führen.

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschließlich an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss.

Gefahr eines Stromschlags durch Beschädigungen am Grundgerät oder an der Anschlussleitung!

Wenn das Grundgerät oder dessen Anschlussleitung beschädigt sind, können Sie einen Stromschlag bekommen.

- Kontrollieren Sie Grundgerät, Anschlusskabel mit Stecker und das Zubehör regelmäßig auf etwaige Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung keine heißen Oberflächen und externen Wärmequellen berührt.
- Verwenden Sie das Grundgerät niemals mit beschädigter Anschlussleitung.
- Verwenden Sie das Grundgerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Im Falle von Beschädigungen an Grundgerät oder Anschlussleitung senden Sie Ihr Grundgerät an den Vorwerk Reparaturservice zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Grundgeräts beschädigt worden ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Reparaturservice oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie keinesfalls, Ihr Grundgerät selbstständig zu reparieren.
- Greifen Sie niemals durch die Öffnungen, in die die Kontaktstifte des Mixtopfs eintauchen, und stecken Sie keine Gegenstände durch diese Öffnungen.

Brandgefahr!

Wenn Sie das Grundgerät auf eine heiße Oberfläche stellen, kann es anfangen zu brennen.

- Stellen Sie das Grundgerät keinesfalls auf eine Herdplatte (Kochfeld, Ceranfeld, Induktionsfeld o. Ä.) oder auf sonstige beheizte oder beheizbare Flächen.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Oberflächen und externen Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung keine heißen Oberflächen und externen Wärmequellen berührt.

Brandgefahr!

Das Grundgerät hat eine hohe Leistungsaufnahme. Ein unterdimensionierter Netzanschluss kann zu einem Brand führen.

- Beachten Sie beim Anschluss des Grundgeräts die maximale Leistungsaufnahme auf dem Typenschild (siehe auch **Kapitel Technische Daten**).
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckleisten oder Sonstiges zwischen Steckdose und dem Grundgerät.

Verbrühungsgefahr durch explosionsartig austretendes Gargut!

Wird die Öffnung im Mixtopfdeckel verschlossen, kann während des Kochvorgangs im Inneren des Mixtopfs ein Überdruck entstehen. Der heiße Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Befüllen Sie den Gareinsatz nur bis zur „max“-Markierung.
- 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.
- Wenn Sie den Gareinsatz nicht im Mixtopf verwenden, nutzen Sie ausschließlich den lose aufliegenden Gareinsatz oder Varomatopf bei Kochvorgängen ab 95°C als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Nutzen Sie keinesfalls andere Gegenstände, um die Öffnung abzudecken.
- Setzen Sie während des Betriebs stets den original Mixtopfdeckel auf den Mixtopf.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel verstopft ist, ziehen Sie den Netzstecker des Grundgeräts. Berühren Sie **nicht** die Bedienelemente.

Verbrühungsgefahr durch explosionsartig austretendes Gargut!

Bei Kochvorgängen können aufschwimmende Lebensmittel einen Dampfabschluss verursachen, so dass es zu einem Druckanstieg im Mixtopf kommen kann. Der heiße Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Wenn Sie den Gareinsatz nicht im Mixtopf verwenden, nutzen Sie ausschließlich den lose aufliegenden Gareinsatz oder Varomatopf bei Kochvorgängen ab 95°C als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Kochen Sie Suppen, Eintöpfe und Marmeladen grundsätzlich bei maximal 100°C. Verwenden Sie bei höheren Temperaturen, wie im Rezept vorgegeben, den Varoma-Aufsatz.
- Nutzen Sie bei Kochvorgängen ab 95°C niemals den festsitzenden TM6-Messbecher.
- Nutzen Sie den Spritzschutz nur bei Bratvorgängen bei denen Sie das Gerät dazu auffordert, den Spritzschutz aufzusetzen.

Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Beim Kochen oder bei der Verarbeitung heißen Garguts kann dieses herauspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel frei von Gargut bleibt.
- Wenn Sie den Gareinsatz nicht im Mixtopf verwenden, nutzen Sie ausschließlich den lose aufliegenden Gareinsatz oder Varomatopf bei Kochvorgängen ab 95°C als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Setzen Sie den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein, um beim Mischen, Zerkleinern oder Pürieren des heißen Garguts austretende Spritzer zu verhindern.
- Füllen Sie insbesondere Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf.
- Nehmen Sie einen gefüllten Mixtopf vorsichtig aus dem Grundgerät, um zu verhindern, dass der Inhalt verschüttet wird oder herausspritzt.

Verbrühungsgefahr durch Überkochen!

Insbesondere wenn Sie abweichend von den Rezeptvorgaben größere Mengen Gargut bei hohen Temperaturen (> 90°C) zubereiten, kann das Gargut überkochen, aus dem Mixtopf austreten und Sie verbrühen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit hohen Temperaturen arbeiten.
- Falls es zum Überkochen kommt, drücken Sie den Wähler, um das Gerät auszuschalten.

Verbrühungsgefahr durch austretendes heißes Füllgut!

Bei zu hohen Drehzahlen in Kombination mit hohen Temperaturen kann heißes Füllgut austreten und zu Verbrühungen führen.

- Verwenden Sie den Modus „Turbo“ nicht bei heißen Speisen oder Flüssigkeiten über 60 °C.
- Steigern Sie bei der Verarbeitung von heißen Speisen die Drehzahl schrittweise.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

Während des Kochvorgangs und insbesondere bei Verwendung der Varoma® Funktion entsteht heißer Dampf, der zu Verbrühungen führen kann.

- Halten Sie sich vom Dampf fern.
- Fassen Sie den Messbecher beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln nicht an und decken Sie ihn nicht ab.
- Stellen Sie sicher, dass einige Schlitze des Varoma® Behälters und Varoma® Einlegebodens frei von Gargut bleiben, um ein ungehindertes Entweichen des Dampfes zu ermöglichen.
- Stellen Sie sicher, dass der Varoma® Behälter richtig auf dem Mixtopfdeckel steht, damit der Varoma® Behälter nicht kippt und herunterfällt. Stellen Sie den Varoma® keinesfalls auf den Spritzschutz.
- Wenn Sie den Varoma® vom Mixtopfdeckel abnehmen und beiseitestellen, halten Sie den Varoma® immer mit seinem Deckel geschlossen.
- Wenn Sie den Varoma® Deckel entfernen, kippen Sie den Deckel weg von Ihrem Gesicht und Ihrem Körper, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.

<p>Verbrennungsgefahr durch heißes Fett!</p>	<p>Bei der Anbratfunktion wird Fett erhitzt. Wasser-Öl-Gemische können verpuffen. Sie können sich am heißen Fett verbrennen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie niemals bereits erhitztes Fett in den Mixtopf. • Erhitzen Sie niemals Öl ohne weitere Zutaten. Wenn Sie die Zutaten erst verspätet dazugeben, spritzt das heiße Öl sehr stark. • Stellen Sie sicher, dass das Thermomix® TM6 Zubehör trocken verwendet wird. • Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display. • Setzen Sie den Spritzschutz immer ordnungsgemäß auf den Mixtopfdeckel, sobald Ihr Thermomix® TM6 Sie dazu auffordert. • Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungsarme den Spritzschutz umfassen.
<p>Verbrennungsgefahr!</p>	<p>Karamell speichert während und nach der Zubereitung große Hitze und kann zu Verbrennungen führen.</p>
<p>Verbrühungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Mixtopfdeckels!</p>	<p>Wenn der Mixtopfdeckel nicht ordnungsgemäß auf dem Mixtopf sitzt, kann heißes Füllgut austreten und Sie verbrühen.</p>
<p></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchen Sie niemals, Mixtopfdeckel oder Verriegelungsmechanismus gewaltsam zu öffnen. • Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat. • Prüfen Sie die Deckeldichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus. • Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit sauberem Mixtopfdeckel. Der Topfrand und die Dichtung müssen stets frei von anhaftenden Lebensmitteln sein, damit eine einwandfreie Abdichtung zwischen Topfdeckel und Mixtopf gewährleistet ist.
<p>Verbrühungs- und Verletzungsgefahr!</p>	<p>An einem herabhängenden Kabel kann das Grundgerät ungewollt bewegt werden. Das Grundgerät kann herunterfallen und Sie verbrühen oder verletzen.</p>
<p></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herunterhängen. • Schließen Sie das Grundgerät nicht an Verlängerungskabel an.
<p>Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!</p>	<p>Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehörteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.</p>
<p></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Thermomix® Zubehör. • Benutzen Sie das Gerät niemals in Kombination mit Teilen oder Ausstattungen von Vorgängermodellen. • Verändern Sie das Gerät und das Zubehör nicht. • Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Zubehör.

<p>Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung!</p>	<p>Wenn Sie zum Rühren im Mixtopf andere Gegenstände als den Thermomix® Spatel verwenden, können diese in das Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benutzen Sie zum Rühren ausschließlich den Thermomix® Spatel mit dem Sicherheitskragen. • Halten Sie ausschließlich die abgeflachte Seite und nicht die Griffseite in den Mixtopf.
<p>Verbrühungsgefahr durch heißes Gargut</p>	<p>Wenn Sie den Spatel bei höheren Drehzahlstufen in den Mixtopf halten, kann das Gargut aus der Öffnung im Mixtopfdeckel herausgelenkt werden und Sie verbrühen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie den Spatel niemals bei Misch-/Zerkleinerungsvorgängen von heißem Gargut bei höheren Drehzahlstufen als Stufe 4 in den Mixtopf.
<p>Verbrühungsgefahr durch heißes Gargut!</p>	<p>Sie können sich am heißen Gargut im Gareinsatz verbrühen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gehen Sie beim Entfernen des Gareinsatzes behutsam vor. • Stellen Sie sicher, dass der Spatel fest im Gareinsatz eingehakt ist, bevor Sie den Gareinsatz herausnehmen. • Entfernen Sie den Spatel, nachdem Sie den Gareinsatz abgestellt haben, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt.
<p>Verletzungsgefahr durch herabfallendes Gerät!</p>	<p>Im Betrieb, insbesondere im Modus „Teig kneten“ oder bei Zerkleinerungsvorgängen, kann es zu Bewegungen des Geräts kommen. Das Gerät kann herunterfallen und Sie verletzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste, ebene und horizontale Fläche. • Lassen Sie ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche. • Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
<p>Verletzungsgefahr durch beschädigtes Zubehör!</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen!</p>	<p>Beim Slow Cooking oder Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch es zu einer Vermehrung von Keimen kommen kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Gesundheitsgefährdung durch sich vermehrende Keime!	<p>Lebensmittel werden bei niedrigen Temperaturen fermentiert, wodurch es zu einer Vermehrung von ungewünschten Keimen kommen kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher. • Geben Sie das fermentierte Lebensmittel unmittelbar nach Beenden der Zubereitung in die Kühlung.
Gesundheitsgefährdung durch Zubehör!	<p>Grundsätzlich sind alle Thermomix® Zubehörteile für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Gerät ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung zur Beschädigung des Zubehörs und/oder zu Verletzungen führen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie die Zubehörteile nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen. • Verwenden Sie den Spatel nicht in heißen Töpfen oder Pfannen. • Verwenden Sie den Rühraufsatz keinesfalls mehr als zwei Stunden (beim Langzeitkochen: Slow-Cooking, Sous-Vide-Garen, Fermentieren), da Gesundheitsbeeinträchtigungen ansonsten nicht ausgeschlossen werden können. • Sollte dennoch ein Zubehörteil Schaden nehmen, verwenden Sie es nicht mehr und tauschen Sie es umgehend aus.
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!	<p>Bei der Zubereitung von heißen Speisen erhitzen sich auch der Mixtopf und die eingesetzten Zubehörteile. Sie können sich auch nach Beendigung des Heizvorgangs an den heißen Oberflächen verbrennen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handhaben Sie Mixtopf, Mixmesser und Zubehörteile insbesondere während und nach der Zubereitung heißer Speisen vorsichtig. • Berühren Sie sämtliche Komponenten ausschließlich an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen. • Lassen Sie Mixtopf und Mixmesser ausreichend abkühlen, bevor Sie den Mixtopf auseinanderbauen und das Mixmesser entnehmen.
Gefahr von Schnittverletzungen!	<p>Die Klingen des Mixmessers sind scharf und können Sie verletzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handhaben Sie das Mixmesser vorsichtig. • Fassen Sie das Mixmesser niemals an dessen Klingen an. • Achten Sie beim Herausnehmen des Mixmessers darauf, dass es nicht herausfällt. • Fassen Sie nicht in den Mixtopf. • Halten Sie Körperteile und Haare vom Mixmesser fern.
Verletzungsgefahr durch Einklemmen!	<p>Sie können sich an den Verriegelungsarmen des Grundgeräts oder unter dem verriegelten Deckel einklemmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Gesundheitsschäden durch Produktionsrückstände!	<p>Produktionsbedingt können Rückstände auf den Komponenten des Geräts sein, die nicht für den Verzehr geeignet sind. Etwaige Produktionsrückstände gefährden Ihre Gesundheit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Komponenten und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.

Sachschäden durch Dampf!

Wenn Sie das Gerät unmittelbar unter Möbeln (Regale, Hängeschränke o. Ä.) aufstellen, können die Möbel durch den austretenden Dampf Schaden nehmen.

- Stellen Sie das Gerät mit ausreichendem Abstand nach oben und zu seitlich stehenden Gegenständen auf.
- Berücksichtigen Sie dabei zusätzlich die Höhe des Varoma®.

Geräteschaden durch unsachgemäßen Netzanschluss!

Wenn das Grundgerät an einen nicht für das Gerät passenden Netzanschluss angeschlossen wird, nimmt es Schaden.

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Wechselspannung und Netzfrequenz.

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung der Varoma® Funktion!

Das Gerät kann bei einer zu geringen Wassermenge im Mixtopf Schaden nehmen.

- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Wasser im Mixtopf befindet. Das Gerät verdampft in 15 Minuten ca. 250 ml Wasser.
- Füllen Sie ggf. Wasser nach, insbesondere, falls Sie die Dampfgarzeit nachträglich verlängern.

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.

Korrosion im Inneren des Grundgeräts!

Falls der Mixtopf und insbesondere die Kontaktstifte an der Unterseite nach der Reinigung noch feucht sind, wenn Sie den Mixtopf einsetzen, kann sich im Inneren des Grundgeräts Rost bilden.

- Lassen Sie den Mixtopf gründlich trocknen, bevor Sie ihn in das Grundgerät einsetzen.

Sachschaden durch unsachgemäße Montage des Mixmessers!

Wenn das Mixmesser nicht richtig eingesetzt und verriegelt oder der Dichtungsring beschädigt ist, kann Flüssigkeit in das Geräteinnere eindringen und das Grundgerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Mixmessers frei von Beschädigungen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser ordnungsgemäß eingesetzt und verriegelt ist, bevor Sie den Mixtopf befüllen.
- Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Grundgeräts hineinlaufen, ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie den Reparaturservice.

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Wenn der Rühraufsatz im Betrieb mit dem Mixmesser oder anderen Zubehörteilen in Berührung kommt, kann er zerbrechen.

- Stellen Sie sicher, dass der Rühraufsatz ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt, bevor Sie die Drehzahlstufe einstellen.
- Überschreiten Sie keinesfalls die Drehzahlstufe 4.
- Verwenden Sie nicht den Spatel, wenn der Rühraufsatz eingesetzt ist.
- Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, die den Rühraufsatz blockieren oder beschädigen können.

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Insbesondere die weiche Seite des Spatels kann durch das Mixmesser beschädigt werden.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Mix- bzw. Gargut im Mixtopf nach unten schieben oder den Mixtopf mit dem Spatel auskratzen.
- Berühren Sie niemals die scharfen Kanten der Klingen des Mixmessers mit dem Spatel.
- Bewegen Sie den Spatel ausschließlich in Uhrzeigerichtung, wenn Sie den Mixtopf im Bereich des Mixmessers auskratzen oder umrühren.

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

13 Technische Daten

Sicherheitszeichen/Prüfzeichen/
Konformität



Motor	Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung. Stufenlose DrehzahlEinstellung von 100–10700 Umdrehungen/Minute (Sanfrührstufe: 40 Umdrehungen/Minute). Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus „Teig kneten“. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.			
Heizung	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.			
Integrierte Waage	Messbereich 1 bis 3000 g Messbereich -1 bis -3000 g			
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff.			
Mixtopf	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter.			
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (automatische Umstellung) (TM6-1). Max. Leistungsaufnahme 1500 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.			
Standby-Verbrauch	0 W			
Angaben Konnektivität WLAN	2,4 GHz	2,412 GHz – 2,472 GHz	100mW (< 20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	100mW (< 20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich bestimmt, wenn es im Frequenzbereich 5,150 GHz – 5,350 GHz betrieben wird in 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 und TR.			
Angaben Konnektivität Bluetooth®	2,4 GHz	2,402 GHz – 2,480 GHz	< 0 dBm	Bluetooth® 4.2 Low Energy
	Die Bluetooth®-Wortmarke wie auch die Bildzeichen (Logos) sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum der Bluetooth SIG, Inc. Jegliche Verwendung dieser Wortmarke/Bildzeichen durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.			
Konformität	Hiermit erklärt Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, dass der Funkanlagentyp Thermomix® TM6 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: https://corporate.vorwerk.de/eg-konformitaetserklaerung/			
Abmessungen Grundgerät	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (Höhe x Breite x Tiefe)			
Abmessungen Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (Höhe x Breite x Tiefe)			
Gewicht Grundgerät	7,95 kg			
Gewicht Varoma®	0,80 kg			

13.1 Hersteller

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Mühlenweg 17-37
42270 Wuppertal
Deutschland