
thermomix

THERMOMIX TM31

HANDLEIDING Bewaren als naslagwerk!



VORWERK

INHOUDSOPGAVE

Veiligheidsvoorschriften	5
Technische gegevens	8
Inleiding/Klantendienst	9
Uw Thermomix TM31	10
Voor u begint	12
Hoe de mengbeker correct aanbrengen	12
Hoe het mes verwijderen	13
Hoe het mes aanbrengen	14
Toebehoren	15
Mengbeker, voetstuk mengbeker	15
Deksel mengbeker, maatbeker	16
Kookmandje	17
Spatel	18
Klopper (vlinder)	19
Varoma	20
Hoe de Varoma onderdelen samenvoegen	20
Hoe de Varoma correct gebruiken	21
Praktisch werken met de Varoma	24
Werken met de Thermomix TM31	25
De Thermomix TM31 opstarten	25
Uitleg bij de symbolen op het controlepaneel	26
Multifunctionele display	27
Wegen en toevoegen met de tarratoets	27
Meer info over de weegfunctie	28
Timertoetsen en timerdisplay	29
Aanpassing van de vooraf ingestelde tijd	30

Temperatuurtoetsen en verlichte temperatuurindicatoren	30
Indicator voor restwarmte	31
Soft start	31
Instelling voor zachtjes opwarmen	31
Varoma temperatuurinstelling	32
Snelheidskeuze	32
Instelling voor zachtjes roeren	32
Roeren	32
Mixen/pureren	33
Mixen/pureren van warme ingrediënten	33
Turbofotoets	33
Met de klok mee/tegen de klok in werken	34
Deegstand	34
Om niet te vergeten	35
Slaapstand	35
Elektronische motorbescherming	35
Bij het eerste gebruik en bij verwerking van zwaar voedsel	35
Reinigen	36
Hoe de mengbeker en het deksel reinigen	36
Hoe het mes reinigen	37
Hoe de Varoma reinigen	37
Hoe het eigenlijke toestel reinigen	38
Bijkomende info over reiniging	38
Nota's voor uw eigen recepten	39
Probleemoplossing	40
Wettelijke voorschriften/Copyright	41
Garantie/ Klantendienst	42

VEILIGHEIDS- VOORSCHRIFTEN!

De Thermomix TM31 is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingsgebieden. Gelieve voor uw veiligheid de gebruiksaanwijzing zorgvuldig te lezen vooraleer het toestel een eerste maal te gebruiken en schenkvooral aandacht aan volgende punten.

Bewaar deze handleiding als naslagwerk. Ze maakt deel uit van de Thermomix TM31. Geef de handleiding altijd met het toestel mee wanneer een derde persoon dit toestel gebruikt.

De Thermomix TM31 is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructies kregen over het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Op kinderen moet toezicht gehouden worden om te voorkomen dat ze met het toestel zouden spelen.

De Thermomix TM31 voldoet aan de veiligheidsnormen van het land waarin het werd verkocht door een geautoriseerde Vorwerk-organisatie.

Vorwerk aanvaardt dan ook geen aansprakelijkheid voor eventuele schade die als gevolg kan ontstaan.

Gevaar voor elektrische schokken

- Haal de stekker steeds uit het stopcontact vooraleer het toestel te reinigen en wanneer het toestel een langere periode niet gebruikt zal worden.
- Dompel de Thermomix TM31 niet onder in water. Schoonmaken met enkel een vochtige doek. Er mag zeker geen water of vuil in de behuizing komen.
- Controleer het toestel, zijn onderdelen – waaronder de mengbeker en het aansluitsnoer – regelmatig op mogelijke schade. Beschadigde onderdelen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Als er schade is, gebruik dan het toestel niet meer en contacteer onze klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller.
- De Thermomix TM31 mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk-klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller. Dit geldt ook in geval van schade aan het aansluitsnoer dat alleen vervangen mag worden door de klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller. Slechte herstellingen of ondeskundige behandeling kunnen grote gevaren met zich meebrengen voor de gebruiker.

Gevaar voor letsel door scherp mes

- Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd de bovenkant van het mes vast wanneer u het verwijdt of opnieuw aanbrengt.

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

- De maximum vulcapaciteit van de mengbeker (2 liter) mag niet overschreden worden.
- Zie de vulstreepjes op de mengbeker.
- Gebruik de Thermomix TM31 alleen wanneer de schoon-gemaakte dichtingsring in het deksel correct is aangebracht. Controleer de dichtingsring regelmatig op mogelijke schade. In geval van schade of lek de dichtingsring onmiddellijk vervangen, ten minste iedere 2 jaar.
- Haal het deksel van de mengbeker er pas af wanneer het voedsel gestopt is met bewegen. Dit is vooral belangrijk wanneer u hoge snelheden boven snelheid 5 gebruikt.
- Probeer nooit het deksel van de mengbeker te openen met geweld. Open alleen het deksel van de mengbeker wanneer de snelheidsschakelaar wijst naar de positie deksel openen.
- Gebruik de turbotoets nooit of voer de snelheid nooit abrupt op wanneer u warm voedsel (met een temperatuur hoger dan 60°C) verwerkt, vooral wanneer het niet in de Thermomix TM31 werd opgewarmd. Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warm voedsel bewerkt.
- Let op stukjes warm voedsel die door de opening in het deksel zouden kunnen ontsnappen. Plaats de mengbeker juist in de opening en laat het daar staan vooral wanneer u werkt met warm voedsel (bijv. jam, soep) op medium (3–6) en hogere (7–10, turbo) snelheden.
- Wanneer u werkt met zeer warm voedsel (voor temperaturen boven 60°C), raak dan de mengbeker niet aan of druk niet op de turboknop.
- Gebruik de Varoma niet om grote hoeveelheden voedsel te verwarmen of te bereiden.
- Wanneer de Varoma-temperatuur ingesteld is, altijd trage snelheden (1–2) kiezen. Hogere snelheden kunnen leiden tot rondspattend warm voedsel of het schuimen van vloeistoffen.
- Let erop de Thermomix TM31 op een proper, stevig en vlak en niet te verwarmen oppervlak te plaatsen, vooral bij gebruik van de Varoma.
- Zet de Varoma steeds correct op de mengbeker en het toestel.

- Draai de snelheidsschakelaar nooit snel naar OPEN als u warme ingrediënten mengt op snelheid 4 en hoger. Ga altijd gedurende minimaal 3 seconden terug naar niveau 1 voordat u de snelheidsschakelaar naar OPEN draait.

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Let op hete stoom die ontsnapt aan de zijanten en de bovenkant van de Varoma tijdens het gebruik.
- Raak alleen de handvatten aan beide zijden van de Varoma aan.
- Gebruik nooit de Varoma zonder het Varoma-deksel.
- Houd het Varoma-deksel zo vast dat de opstijgende stoom of de warme druppelende vloeistof niet met u in contact kan komen wanneer u het deksel wegneemt.
- Let op hete stoom die zal blijven opstijgen uit de opening van het deksel van de mengbeker wanneer u de volledige Varoma wegneemt.
- Houd kinderen uit de buurt van de Thermomix TM31 wanneer u de Varoma gebruikt en wijs hen op de gevaren van hete stoom en heet gecondenseerd water.
- Zorg ervoor dat de opening in het deksel van de mengbeker en sommige gleufjes in de Varoma schaal en tray open blijven, anders is het mogelijk dat er stoom ongecontroleerd ontsnapt.

Gevaar voor letsel door contact met hete onderdelen

- Houd het toestel steeds buiten bereik van kinderen en wijs hen erop dat de mengbeker en de Varoma warm zullen worden.

Gevaar voor letsel door ontsnappend koud voedsel (temperatuur lager dan 60°C)

- Houd de maatbeker stevig vast wanneer u de Thermomix TM31 gebruikt op matige (3–6) en hogere (7–10) snelheden of wanneer u op de turbotoets drukt om koud voedsel fijn te hakken of te pureren.

Gevaar voor letsel door gebruik van ongeschikte stukken of onderdelen

- Gebruik alleen onderdelen die geleverd werden met de Thermomix TM31 (pagina 10–11) of originele vervangonderdelen van Vorwerk Thermomix.
- Gebruik de Thermomix TM31 nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomix verschaft werden.
- Gebruik alleen de maatbeker om de opening in het deksel van de mengbeker af te sluiten. Bedek het deksel
- van de mengbeker niet met handdoeken of soortgelijke voorwerpen
- Gebruik alleen de spatel met veiligheidsring om voedsel in de mengbeker te omroeren. Gebruik nooit andere voorwerpen zoals lepels, kooklepels of ander roergereedschap. Deze kunnen door het roterende mes gegrepen worden wat in letsel kan resulteren.
- Sluit het deksel van de mengbeker vooraleer de spatel door de opening in het deksel aan te brengen.

Schade aan uw toestel

Thermomix TM31 kan verschuiven

- Plaats uw Thermomix TM31 op een schoon, solide, vlak en niet verwarmbaar oppervlak zodat hij niet kan verschuiven. Zorg ervoor dat de Thermomix TM31 voldoende ver van de rand staat zodat het er niet kan afvallen. Wanneer u deeg klaar maakt of voedsel versnijdt, kan er een onevenwicht ontstaan in de mengbeker zodat het toestel, onder bepaalde omstandigheden, kan verschuiven. Gelieve het toestel tijdens het gebruik daarom niet alleen te laten. Het zou anders van het werkblad kunnen vallen.

Risico op schade

- **door hete stoom:** zorg voor voldoende ruimte is boven de Thermomix en de Varoma (hangkasten, planken) en ook rondom zodat schade door ontsnappende hete stoom voorkomen wordt.
- **door een externe warmtebron:** houd voldoende ruimte is tussen de Thermomix TM31 en externe warmtebronnen zoals radiatoren, kookplaten, ovens enz. Plaats de Thermomix of zijn verbindingkabel niet op warmtebronnen (bijv. kookplaten, verwarmingselementen, kachel of oven) omdat ongewild aanzetten schade kan veroorzaken aan het toestel.
- **door lekkend voedsel:** zorg ervoor dat de rubberen sluitingsring onderaan het mes zit. Als er geen sluitingsring is, kan het te mixen of op te warmen voedsel lekken en schade aanbrengen aan het toestel.
- **door onvoldoende koeling van de Thermomix TM31:** zorg ervoor dat de openingen aan beide kanten van het toestel steeds vrij zijn van vetspatten, voeselresten of dergelijke en niet afgesloten zijn. Anders is schade aan het toestel mogelijk.
- **door onjuist gebruik:** gebruik de Thermomix TM31 alleen met wisselspanning en een netvoeding die naar behoren geïnstalleerd werd door een specialist. De spanning van het elektriciteitsnet en netfrequentie moeten overeenkomen met het typeplaatje (op de onderkant van het basisapparaat).

TECHNISCHE GEGEVENS

Conformiteitsymbool/ Conformiteitsteken



Motor	Onderhoudsvrije Vorwerk-motor met magnetische weerstand. Nominaal vermogen 500 W. Snelheid continu aanpasbaar van 100 tot 10200 toeren per minuut (zachtjes roeren 40 tpm). Speciale snelheidsstand (onderbroken stand) voor deegbereidingen. Elektronische motorbescherming om overbelasting te voorkomen.
Verwarmingssysteem	1000 W stroomverbruik. Beschermd tegen oververhitting.
Geïntegreerde weegschaal	Meet van 5 tot 100 gram in stappen van 5 gram en van 100 tot 2000 gram in stappen van 10 gram (tot max. 6 kg).
Behuizing	Hoogwaardig plastic.
Mengbeker	Roestvrij staal met geïntegreerd verwarmingssysteem en temperatuursensor. Maximum capaciteit 2 liter.
Voeding	Enkel voor 220 ... 240 V 50/60 Hz wisselstroom. Maximum stroomverbruik 1500 W. Uittrekbaar aansluitsnoer, lengte 1 meter.

Afmetingen en gewicht	excl. Varoma	Varoma
Thermomix TM31 excl. Varoma	Hoogte 30,0 cm	Hoogte 11,8 cm
	Breedte 28,5 cm	Breedte 38,5 cm
	Diepte 28,5 cm	Diepte 27,5 cm
	Gewicht 6,3 kg	Gewicht 0,8 kg

INLEIDING/ KLANTENDIENST

Geachte klant,

Proficiat met de aankoop van de Thermomix TM31!

Tijdens de Thermomix TM31 demonstratie heeft u met uw vijf zintuigen de voordelen van uw nieuwe Thermomix ervaren en getest. Een ervaren Thermomixadviseur heeft u geholpen het gebruik van allmogelijke functies te optimaliseren en aan te passeaan uw individuele noden.

Nu bent u klaar om te starten met uw eigen Thermomix. Het klaarmaken van heerlijk en gezondvoedsel wordt makkelijk en snel. Het koken met de Thermomix bespaart u tijd voor andere activiteiten.

Deze handleiding maakt u stap voor stap vertrouwd met uw nieuwe Thermomix. Gelieve de handleiding aandachtig te lezen. Bij elke stap zal u ervaren dat we rekening gehouden hebben met uw noden en wensen toen we dit hoogwaardig kwaliteitsproduct ontwikkelden.

Het makkelijk te begrijpen stap-voor-stap ontwerp van onze recepten stelt u in staat uw maaltijden te bereiden zonder dat u een expert hoeft te zijn.

We wensen u, uw familie en uw vrienden veel plezier met uw nieuwe Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Als u vragen hebt of moeilijkheden ondervindt, aarzel dan niet om ons te contacteren:

Uw Thermomix TM31 adviseur:

Naam _____
Telefoon _____
Fax _____
Gsm _____
E-mail _____

Thermomix klantendienst: zie pagina 42.

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

Deze handleiding is beschikbaar in nog meer talen op www.thermomix.com

Versie: 20120816/230

UW THERMOMIX TM31

Controleer nadat u de verpakking hebt geopend of alle Thermomix TM31 onderdelen aanwezig zijn, namelijk:

- Thermomix TM31 inclusief mengbeker en deksel
- Kookmandje
- Klopper (vlinder)
- Maatbeker
- Spatel
- Varoma
- Receptenboek
- Handleiding





① Eigenlijke toestel

② Mengbeker

③ Voetstuk mengbeker

④ Dichtingsring mes

⑤ Mes

⑨ Deksel mengbeker

⑩ Klopper (vlinder)

⑪ Spatel met veiligheidsring

⑫ Kookmandje

⑬ Maatbeker

⑭ Dichtingsring voor dekselmengbeker

Varoma

⑥ Varoma deksel

⑦ Varoma tray

⑧ Varoma schaal

VOOR U BEGINT


Proficiat met uw aankoop van een Thermomix TM31!


Vooraleer u uw Thermomix TM31 voor de eerste maal gebruikt, is het best een demonstratie van een ervaren Thermomix adviseur bij te wonen. Maak u vertrouwd met het gebruik van uw Thermomix TM31.

Voor u begint

Zorg ervoor dat u uw Thermomix TM31 op een schoon, stevig en vlak oppervlak zet zodat hij niet kan gaan glijden. Plaats uw Thermomix TM31 op een vaste plaats in de keuken zodat u het toestel makkelijk kan gebruiken. Reinig uw Thermomix TM31 grondig vooraleer een eerste maal te gebruiken. Volg de instructies in het hoofdstuk over reiniging (pagina 36).

Hoe de mengbeker correct aanbrengen


Vooraleer de mengbeker aan te brengen, dient u er steeds voor te zorgen dat de snelheidsschakelaar op  staat ①. Plaats de mengbeker met het handvat naar voor en druk de beker zachtjes in positie ②.

De mengbeker is correct aangebracht als het handvat naar voor gericht is, zoals op foto ②, en als de beker zelf stevig vaststaat in het toestel. Om de mengbeker correct te sluiten, dient u het deksel van de mengbeker vertikaal op de mengbeker te drukken ③. Het merkteken dient naar het handvat te wijzen. Draai daarna het deksel met de klok mee totdat u het op zijn plaats hoort „klikken” ④. Zorg ervoor dat het helemaal gedraaid is tot aan de stop. Draai de schakelaar om de snelheid te kiezen op de positie met gesloten deksel  anders kan de Thermomix TM31 niet ingeschakeld worden.





⚠ OPGELET

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

Probeer nooit het deksel van de mengkom te openen met veel kracht. Open het deksel van de mengkom pas nadat de keuzeknop voor snelheid wijst naar de positie met open deksel .



Hoe het mes verwijderen

Om het mes te verwijderen houdt u de mengbeker met de ene hand vast en draait u met de andere hand het voetstuk van de mengbeker 30 graden met de klok mee en trekt u de basis van de mengbeker naar beneden . Houd het bovenste stuk van het mes voorzichtig vast en verwijder het samen met de dichtingsring .



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door scherp mes

Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd de bovenkant van het mes vast wanneer u het verwijdert of opnieuw aanbrengt.

Belangrijk:

Zorg ervoor dat het mes niet per ongeluk valt.

Hoe het mes aanbrengen

Om het mes opnieuw aan te brengen, volgt u de „verwijder”-stappen in omgekeerde volgorde.

Plaats het mes opnieuw in de mengbeker ① door het door de opening onderaan de beker ② te duwen.



LET OP

Gevaar voor schade door lekkend voedsel

Zorg ervoor dat de rubberen sluitingsring onderaan het mes zit. Als er geen sluitingsring is, kan het te mixen of op te warmen voedsel lekken en schade aanbrengen aan het toestel.

Plaats nu het voetstuk van de mengbeker opnieuw langs onder terug op het mes. Duw het mes door de opening op de bodem van de mengbeker met één hand. Houd met uw andere hand de mengbeker vast en draai (tegelijktijd) het voetstuk van de mengbeker 30 graden tegen de klok in om te sluiten ③.

TOEBEHOREN

Voor u uw Thermomix TM31 begint te gebruiken stellen we u graag de toebehoren in detail voor. Zij zijn het resultaat van een weldoordacht ontwerp. Over elk onderdeel werd goed nagedacht en elk onderdeel dient dan ook voor meerdere toepassingen.

Mengbeker

Zowel aan de binnen- als aan de buitenkant van de mengbeker staan er markeringen die het vulniveau aanduiden ④. Elke markering komt overeen met 0,5 liter. De mengbeker heeft een maximum capaciteit van 2 liter ⑤.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

- De maximum vulcapaciteit van de mengbeker (2 liter) mag niet overschreden worden.
- Let op de vulstreepjes op de mengbeker.

Voetstuk mengbeker

Het voetstuk van de mengbeker ⑥ gebruikt om het mes in de mengbeker vast en los te maken. De hele mengbeker kan op elk werkoppervlak geplaatst worden. Het is niet nodig om een mat onder de beker te plaatsen.

BELANGRIJK:

Het voetstuk van de mengbeker moet zo ver mogelijk aangedraaid worden om te sluiten. Indien het voetstuk niet correct geplaatst is, kan dit schade berokkenen aan andere onderdelen van de Thermomix.



Deksel mengbeker

Het deksel van de mengbeker wordt gebruikt om de mengbeker te sluiten. Om veiligheidsredenen zal uw Thermomix TM31 niet starten wanneer dit deksel niet correct op zijn plaats staat en gesloten is. Probeer nooit het deksel open te wrikken wanneer het toestel in werking is.

Zorg ervoor dat de dichtingsring van het deksel correct wordt aangebracht. Plaats het deksel ondersteboven op uw werkblad en duw de ring op het deksel in de drie scharnieren totdat u een klik hoort ①. De dichtingsring zorgt ervoor dat er geenvloeistof of voedsel kan ontsnappen tussen de beker en het deksel.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

Gebruik de Thermomix TM31 alleen wanneer de schone dichtingsring in het deksel correct is aangebracht. Controleer de dichtingsring regelmatig. Bij schade of lek onmiddellijk vervangen, minstens iedere 2 jaar.

Maak de dichtingsring apart schoon wanneer u het deksel van de mengbeker schoonmaakt.



Maatbeker

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

- Let op stukjes warm voedsel die door de opening in het deksel zouden kunnen ontsnappen. Plaats de maatbeker juist in de opening en warm voedsel (bijv. jam, soep) op medium (3–6) en hogere (7–10, turbo) snelheden.
- Bedek het deksel van de mengbeker niet met handdoeken of soortgelijke voorwerpen.

De maatbeker is een veelzijdig voorwerp: het is een afdichtcup voor de opening in het deksel en voorkomt warmteverlies. Ook zorgt de maatbeker ervoor dat het te koken of te mengen voedsel niet kan ontsnappen.

De maatbeker kan gebruikt worden om ingrediënten af te wegen. Een maatbeker gevuld tot aan de boord bevat 100 ml, een halfgevolle maatbeker (middelste aanduiding) 50 ml.

Plaats de maatbeker altijd in de opening van het deksel met de opening naar boven ②

Alleen wanneer u de vlinder gebruikt, plaatst u de maatbeker met de opening naar beneden. Indien u wat vocht wilt toevoegen, is het niet nodig de maatbeker weg te nemen. Giet het vocht gewoon op het deksel. Het zal geleidelijk in de mengbeker druppelen.

Om ingrediënten toe te voegen door de opening in het deksel, heft u de maatbeker op en doet u de ingrediënten in de mengbeker.

Kookmandje

Het kookmandje van de Thermomix TM31 is gemaakt van hoogwaardig plastic. Net zoals de maatbeker is het een veelzijdig voorwerp:

- Filteren van fruit- en groentesappen. Hak de groenten of het fruit fijn en pureer ze met de Thermomix TM31. Plaats daarna het kookmandje in de mengbeker en gebruik het als een filter bij het uitgieten van het sap. Gebruik de spatel bij het uitgieten om het kookmandje tegen te houden ③.
- Delicaat voedsel zoals vlees- of visballetjes die nietgeschikt zijn om in hun geheel in de mengbeker klaargemaakt te worden, dienen in het kookmandje geplaatst te worden. Hier kunnen ze gestoomd worden.
- Voor het koken van bijgerechten (bv. rijst, aardappelen).

Het verwijderen van het kookmandje gebeurt zonder moeite: plaats de haak van de spatel in de inkeping van het kookmandje ④ en trek het mandje omhoog ⑤. De spatel kan te allen tijde weggenomen worden.

- De voetjes aan de onderkant van het kookmandje ⑥ zorgen ervoor dat het sap van het voedsel in het mandje kan lopen.
- Wanneer u vocht in voedsel reduceert (bv. Inkoken voor tomatensaus), plaats dan het kookmandje bovenop het deksel ⑦ i.p.v. de maatbeker.



Spatel

De spatel ① is een ander voorbeeld van het intelligente design van de Thermomix.

- De Thermomix TM31 spatel is het enige instrument dat u mag gebruiken om de ingrediënten in de mengbeker te mengen of om te roeren ②. Duw de spatel langs de bovenkant in de beker door de opening in het deksel. De veiligheidsring zorgt ervoor dat de spatel niet gegrepen wordt door het mes. Dit betekent dat u de spatel kan gebruiken tijdens het koken, stoven of versnijden.
- De spatel moet gebruikt worden om alle ingrediënten uit de mengbeker te schrappen. De top van de spatel is zo gemaakt dat de spatel precies past tussen het mesgedeelte en de wand van de mengbeker.
- De spatel heeft een speciaal ontworpen veiligheidsring die ervoor zorgt dat de spatel niet van het werkblad kan rollen.
- Wanneer u fruit- of groentesappen filtert, kunt u de spatel gebruiken om het kookmandje op zijn plaats te houden.
- Het verwijderen van het kookmandje met de spatel gebeurt zonder moeite (zie pagina 17, foto 4).



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door gebruik van ongeschikte stukken of onderdelen

- Gebruik alleen de spatel met veiligheidsring (geleverd bij deze Thermomix TM31) om voedsel in de mengbeker om te roeren.
- Klik altijd het deksel vast vooraleer de spatel in de opening in het deksel van de mengbeker te steken.
- Gebruik nooit andere voorwerpen zoals lepels, kooklepels of ander roergereedschap. Deze kunnen door het roterende mes gegrepen worden wat in letsel kan resulteren.

Klopper (vlinder)

- De vlinder ③ (hier op het mes geplaatst ④) zal u helpen om het beste resultaat te bekomen bij het opkloppen van room of eiwitten. Het is eveneens het perfecte apparaat voor de bereiding van romige pudding of roommengsels.
- Bij het koken van melk of het maken van pudding of sauzen zorgt de vlinder voor een constante beweging van de ingrediënten. Dit vermijdt dat het voedsel blijft kleven.

De vlinder is makkelijk aan te brengen en weer te verwijderen. Breng de vlinder aan zoals op de foto ⑤. Het bolvormige uiteinde laat u toe de vlinder makkelijk te verwijderen. Om de vlinder te verwijderen, houdt u het bolvormige uiteinde vast en trek de vlinder naar boven terwijl u in beide richtingen draait.

⚠ VOORZICHTIG

- Zet het toestel enkel aan nadat u de vlinder op zijn plaats hebt gezet.
- Kies geen hogere snelheid dan niveau 4 wanneer u de vlinder gebruikt.
- Gebruik de spatel en de vlinder nooit samen.
- Voeg geen ingrediënten toe die de vlinder kunnen beschadigen of blokkeren wanneer het mes roteert en de vlinder aangebracht is.



Varoma

De Varoma ① bestaat uit volgende drie onderdelen ②:

- Varoma schaal (onder)
- Varoma tray (midden)
- Varoma deksel (boven)

Alle onderdelen zijn gemaakt van een hoogwaardig plastic dat geschikt is voor voedsel.



LET OP

- Zet de Varoma steeds weg met het deksel erop ①.
- Gebruik de Varoma enkel met de Thermomix TM31 (niet geschikt voor microgolfoven, oven of andere keukenapparaten).

Hoe de Varoma-onderdelen combineren

Gebruik de Varoma in 1 van deze 2 combinaties:

Combinatie 1:

Varoma schaal + Varoma tray en deksel ②. Gebruik dit om verschillende soorten voedsel samente bereiden, bv. groenten met vlees of vis of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel (bv. gestoomdebroodjes).

Combinatie 2:

Varoma schaal + Varoma deksel ③.

Gebruik dit om grote hoeveelheden van hetzelfde voedsel te bereiden, bv. groenten, aardappelen.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

Gebruik de Varoma nooit zonder het Varoma-deksel.

BELANGRIJK

Als het Varoma deksel niet in de juiste positie staat, zal er stoom ontsnappen en zal het voedsel binnenin de Varoma niet gekookt worden zoals het hoort.

Hoe de Varoma correct gebruiken

Uw Varoma werd speciaal ontworpen voor de Thermomix TM31 en kan alleen met dit toestel gebruikt worden. Voor u begint met stomen met de Varoma, dient u de Thermomix TM31 correct op te zetten.

Stap 1: Opzetten van de Thermomix TM31

Breng de mengbeker in positie. Vul de beker met ten minste 0,5 liter (500 gram) water om 30 minuten te kunnen stomen. Wanneer u stooft m.b.v. het kookmandje, zet dan het kookmandje in de beker en vul het met de ingrediënten, bv. aardappelen of rijst. Sluit de mengbeker met het deksel.

Om een variatie aan smaken te bekomen, kunt u een groentebouillon of mix van water/wijn gebruiken i.p.v. water.

Stap 2: de Varoma vullen

Leg het Varoma-deksel ondersteboven op uw werkblad ④ en zet de Varoma-schaal erop. De schaal past precies in de gleuf.

Vul nu de Varoma-schaal losjes met voedsel ⑤. Zorg ervoor dat sommige gleufjes open blijven zodat de stoom zich gelijkmatig kan verspreiden.

Wanneer u de Varoma vult, leg dan het voedsel dat een langere kooktijd vraagt onderaan, het voedsel dat een kortere kooktijd vraagt, komt dan bovenaan. Het Varoma-deksel onder de Varoma-schaal zorgt ervoor dat het vocht van gewassen groenten, rijp fruit of rauw vlees of vis uw werkblad niet nat zal maken.



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Zorg ervoor dat de opening in het deksel van de mengbeker en sommige gleufjes in de Varoma-schaal en -tray vrij blijven, anders is het mogelijk dat er stoom ongecontroleerd ontsnapt.
- Let erop de Varoma correct op de mengbeker en het toestel te zetten.

Wanneer u de Varoma-tray gebruikt, plaats deze dan in de Varoma-schaal. Zorg ervoor dat de Varoma tray losjes en vlak staat. Plaats dan het voedsel erin ①.

Zet de Varoma kaarsrecht op het deksel van de vergrendelde mengbeker (zonder de maatbeker) zodat de Varoma stevig vaststaat ②.

Plaats het Varoma-deksel er bovenop. Het dient los en vlak te zitten zodat het de Varoma goed afsluit en er geen stoom kan ontsnappen.



①



②



③

BELANGRIJK:

Laat de maatbeker nooit in het deksel van de mengbeker zitten wanneer u de Varoma gebruikt. Wanneer het Varoma-deksel niet correct op zijn plaats zit, zal er niet genoeg stoom in de Varoma blijven. Dit zal het kookproces vertragen.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Let op hete stoom die ontsnapt aan de zijkanten en de bovenkant van de Varoma tijdens het gebruik.
- Houd kinderen uit de buurt van de Thermomix TM31 wanneer u de Varoma gebruikt en wijs hen op de gevaren van hete stoom en heet gecondenseerd water.

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

Wanneer Varoma-temperatuur ingesteld is, altijd trage snelheden (☑ – 2) kiezen. Hogere snelheden kunnen leiden tot rondspattend warm voedsel of het schuimen van vloeistoffen.

Stap 3: Stomen met de Varoma ③

Al wat u moet doen, is de tijd instellen en de Varoma-temperatuur op het controlepaneel. Het stoomproces begint wanneer u de snelheidsschakelaar op een lage snelheid (☑ – 2) zet. De timer begint te lopen. Het water in de mengbeker of de vloeistof op basis van water wordt opgewarmd tot boven de 100°C waardoor er hete stoom ontstaat. Door de opening in het deksel van de mengbeker van de Thermomix TM 31 stijgt de stoom tot in de Varoma. Het voedsel wordt zachtjes gekookt door de hete stoom. Denk eraan dat de maximale Varoma-temperatuur 120°C is, afhankelijk van de ingrediënten die u gebruikt, bijv. olie.

⚠VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door hete stoom en heet gecondenseerd water

- Raak alleen de handvatten aan beide zijden van de Varoma aan.
- Houd het Varoma-deksel zo vast dat de opstijgende stoom of de warme druppende vloeistof niet met u in contact kan komen wanneer u het deksel wegneemt.
- Let op hete stoom die zal blijven opstijgen uit de opening in het deksel van de mengbeker wanneer u de volledige Varoma wegneemt.



Wanneer de ingrediënten klaar zijn of u wil weten of ze gaar zijn, zet dan de snelheidsschakelaar op stand gesloten of open deksel (☐/☐). Om de Varoma te openen, buigt u het deksel van de Varoma lichtjes naar voor zodat de stoom aan de achterzijde kan ontsnappen ④. Zorg ervoor dat het condenswater in de Varoma-schaal en -tray druïpt door het Varoma-deksel erboven te houden. Verwijder dan zorgvuldig het Varoma-deksel en plaats het ondersteboven op uw werkblad. Hef de Varoma-schaal en -tray op, wacht enkele seconden zodat het gecondenseerd water op het deksel van de mengbeker kan druïpen. Plaats vervolgens de Varoma-schaal en -tray op het Varoma deksel.

Praktisch werken met de Varoma

Deze beschrijving toont duidelijk aan hoe makkelijk het werken is met de Varoma. Wees volgende basisregels indachtig wanneer u de Varoma gebruikt:

- Doe voldoende water in de mengbeker.



BELANGRIJK:

30 minuten stomen vraagt 0,5 liter (500 gram) water, voor elke bijkomende 15 minuten 250 gr water toevoegen.

- De bodem van de Varoma-schaal en -tray zijn voorzien van een aantal kleine gaatjes die een gelijkmatige verdeling van stoom in de Varoma toelaten. Schik het voedsel altijd op die manier dateen zo groot mogelijk aantal gaatjes vrij blijven. Het voedsel „losjes” in de Varoma leggen, is meestal voldoende.
- U kunt voedsel van een verschillende dikte en hardheid samen koken. Het voedsel dat een langere kooktijd vraagt, plaatst u onderaan. Het voedsel dat een kortere kooktijd vraagt, plaatst u bovenaan. Bv. groentjes in de Varoma-schaal en vis in de Varoma-tray.
- De groenten zullen gelijkmatig gekookt worden wanneer u ze in stukjes van ongeveer dezelfde grootte snijdt. De opgegeven kooktijden zijn bij benadering en variëren zowel naargelang de kwaliteit, rijpheid en grootte van de ingrediënten als naar uw persoonlijke voorkeur.
- Smeer de Varoma-schaal en -tray in met boter of olie zodat ingrediënten zoals vlees, vis of deeg niet blijven kleven.
- Bind uw sauzen en soepen niet vooraleer het stoomproces beëindigd is. Bindmiddelen kunnen ervoor zorgen dat de stoom niet gelijkmatig ontstaat in de mengbeker en het kookproces vertraagd wordt
- U kunt het Varoma deksel ook ondersteboven keren en het gebruiken als een wateropvang voor de Varoma schaal en de Varoma tray ①. Het kan ook gebruikt worden als tray om voedsel op te dienen dat pas uit de Varoma komt.

WERKEN MET DE THERMOMIX TM31

LET OP

De Thermomix TM31 kan verschuiven

Plaats uw Thermomix TM31 op een schoon, solide, vlak en niet verwarmbaar oppervlak zodat hij niet kan verschuiven. Zorg ervoor dat het toestel voldoende ver van de rand staat zodat het er niet kan afvallen.

Risico op schade door hete stoom

Zorg voor voldoende ruimte boven de Thermomix TM31 en de Varoma (hangkasten, planken) en ook rondom zodat schade door ontsnappende hete stoom voorkomen wordt.



Zorg voor een vaste plaats in de keuken voor uw Thermomix TM31 zodat hij altijd voorhanden is wanneer u hem nodig heeft.

De Thermomix TM31 opstarten

Trek de elektrische kabel lichtjes uit de behuizing en stop deze in het stopcontact. U kunt zelf de lengte kiezen die u nodig hebt (tot 1 meter). Indien u niet de volle lengte van de kabel nodig hebt, blijft de rest van de kabel in de Thermomix TM31 wat verwarring met andere kabels vermijdt!

Zorg ervoor dat er in de kabel geen vervorming of spanning zit zodat de weegschaal correct werkt. Zet het toestel niet op de kabel. Indien dit toch gebeurt, zal het toestel niet stevig staan en zal de weegschaal niet accuraat wegen. Het toestel is nu operationeel en de display staat op timerstand ②.

Het toestel is geactiveerd of op slaapstand gezet door op de -knop te drukken.

Vooraleer u de Thermomix TM31 gebruikt, lees dan eerst de volgende tips die uw werk vergemakkelijken:

Een ingebouwde veiligheid zorgt ervoor dat de Thermomix TM31 niet kan werken wanneer de mengbeker niet correct werd geplaatst en het deksel niet goed gesloten werd (de snelheidsschakelaar is geblokkeerd). Ook zorgt de veiligheid ervoor dat het deksel niet kan geopend worden wanneer het toestel in werking is.

De elektronische weegschaal werkt tussen -20°C en $+50^{\circ}\text{C}$ (-4°F en 122°F). Wanneer het toestel in de winter vervoerd werd en de temperatuur onder -20°C (-4°F) ging, wacht dan totdat de Thermomix TM31 weer op kamertemperatuur is. Zo zal de weegschaal perfect werken. Als u uw Thermomix TM31 voor een langere periode niet gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact zoals u ook doet met de meeste elektrische apparaten (bezuinigen op elektrisch verbruik; zie ook „slaapstand“, pagina 35).



LET OP

Risico op schade bij onvoldoende koeling van de Thermomix TM31:

Zorg ervoor dat de openingen aan beide kanten van het toestel ① steeds vrij zijn van vetspatten, voedselresten of dergelijke en niet afgesloten zijn. Anders is schade aan het toestel mogelijk.

Uitleg bij de symbolen op het controlepaneel



- 🕒 Tijdsinstellingen
- 🌡️ Temperatuurinstellingen
- 🌀 Zachtjes omroeren

- 🌀 Deegstand
- ⚖️ Tarratoets voor weegschaal
- 🕒 Met de klok mee of tegen/ de klok in werken

- 🔒 Gesloten deksel
- 🔓 Open deksel
- 🔌 Slaapstand-knop

Multifunctionele display

In het midden bovenaan het controlepaneel zit een digitale display.

Deze display geeft de volgende informatie:

- Weegstand Δ^A
- Tijdsstand ⌚
- Tegen de klok in werken werd gekozen ↻
- Thermomix in deegstand ✂

De symbolen Δ^A en ⌚ geven aan of het toestel in weegstand of in tijdsstand staat. De twee laatstgenoemde werkstanden worden ook weergegeven door de respectievelijke symbolen (↻ of ✂).

Wegen en toevoegen met de tarratoets Δ^A

De geïntegreerde weegschaal laat u toe alle ingrediënten direct in de mengbeker en Varoma af te wegen. Volg hiertoe de volgende stappen:

Stap 1: Plaats de mengbeker. De display zal de timer 00:00 tonen ⌚ .

Stap 2: Druk op de tarratoets. Wacht op de „piep” en de display zal de weegschaal 0.000 ⌚ tonen.

BELANGRIJK:

Wanneer u op de tarratoets drukt, raak de Thermomix dan niet aan of leun er niet tegen.

Stap 3: Voeg het eerste ingrediënt toe (max. 2 kg) en controleer de hoeveelheid op de display ⌚ .

Stap 4: Indien u meer ingrediënten wenst toe te voegen, druk opnieuw op de tarratoets en voeg het volgende ingrediënt toe.

Herhaal deze stappen zo vaak als nodig tot aan het maximum gewicht (6 kg). De stap op de graadverdeling tot 2 kg is +/-30 g.



Andere informatie over afwegen

De tarrafunctie werkt van 5 gram tot 6 kg in stappen van 3 maal 2 kg. Wanneer u weegt en ingrediënten toevoegt m.b.v. de tarrafunctie, voeg dan de ingrediënten traag toe omdat er 2 tot 3 seconden voorbijgaan tot de weegschaal het correcte gewicht toont. Wanneer u een ingrediënt wegneemt uit de mengbeker nadat u op de tarratoets hebt gedrukt, zal de display volgende foutmelding geven ①.

Wanneer u ingrediënten toevoegt m.b.v. de tarratoets, voeg dan per keer niet meer dan 2 kg toe. Indien u per keer meer dan 2 kg toevoegt, zal de display oplichten en volgende melding geven ②.

Druk altijd eerst op de tarratoets vooraleer te wegen of de tarrafunctie te gebruiken. Dit zal de nauwkeurigheid van de weegschaal verhogen. Let erop het toestel niet te verplaatsen tijdens het wegen.

Nadat u op de tarratoets hebt gedrukt, blijft de Thermomix 5 minuten in weeg-stand tenzij op een andere knop wordt gedrukt of aan de snelheidschakelaar wordt gedraaid. Na deze 5 minuten gaat de Thermomix terug over op tijdsstand. Wanneer nog eens op de tarratoets wordt gedrukt, starten de 5 minuten opnieuw.

De display geeft u waardevolle informatie tijdens het wegen of toevoegen van ingrediënten. Denk eraan per keer niet meer dan 2 kg toe te voegen.



Timertoetsen en timerdisplay ⌚

Volg volgende stappen wanneer u voedsel wil klaarmaken of opwarmen in uw Thermomix TM31:

Stap 1: stel de tijdsduur in

Gebruik de timertoetsen om een tijd in te stellen van maximum 60 minuten ③. Druk op de „+” om de tijdsduur te verhogen, druk op de „-” om deze te verminderen. Om de tijd langzamerhand te veranderen, druk vluchtig op de toets. Houd de „+” ingedrukt om de tijdsduur vlug te laten oplopen ④.

Tijdsinstelling:

0–1 minuut in stappen van **1 seconde**

1–10 minuten in stappen van **30 seconden**

10–60 minuten in stappen van **1 minuut**



Wanneer de display nog op „00:00” staat, kunt u de tijdsduur direct op „01:00” (1 minuut) instellen door vluchtig op de „-” te drukken. Zo hoeft u niet steeds op de „+” te drukken. Ga daarna door zoals hierboven beschreven.

Druk op beide toetsen tegelijk om de tijd terug op „00:00” te zetten ③.

Stap 2: Kies de temperatuur (zie pagina 30)

Kies de gewenste temperatuur om het voedsel op te warmen of te koken. Indien dit niet nodig is, ga dan naar stap 3.

Stap 3: Kies de snelheid (zie pagina 32)



Nadat u de snelheid hebt gekozen, telt de ingestelde tijd per seconde af totdat de „00:00” is bereikt. Wanneer u het toestel voor koud mixen gebruikt, zal het toestel vanzelf stilvallen nadat de ingestelde tijd is verstreken. Een belletje zal dan weerklinken om u dit te melden. Wanneer u het toestel gebruikt om te warmen of te koken, zal het mes blijven ronddraaien op stand „zachtjes omroeren” nadat de ingestelde tijd is verstreken. Om het belgeluid af te zetten, draait u de snelheidsschakelaar terug op /.



BELANGRIJK:


Koken en opwarmen zijn enkel mogelijk wanneer een tijdsduur werd ingesteld.

Aanpassing van de ingestelde tijd


De ingestelde tijd kan op elk ogenblik tijdens het bereidingsproces veranderd worden. Druk op de „-“ om de tijdsduur te verminderen, druk op de „+“ op de tijdsduur te verhogen. Wanneer de snelheidsschakelaar op /  gezet wordt vooraleer de ingestelde tijd is verstreken, bv. om een ander ingrediënt toe te voegen, zal de display oplichten en de resterende tijd weergeven tot aan de snelheidsschakelaar wordt gedraaid. Het bereiden kan dus zonder problemen verdergezet worden. Als u het mixen volledig wenst te stoppen vooraleer de ingestelde tijd is verstreken, druk dan gelijktijdig op de twee timertoetsen. Hierdoor zal de display niet meer oplichten en kunt u de tijdsduur opnieuw instellen. Wanneer geen tijd werd ingesteld en de snelheid geactiveerd wordt, zal het toestel automatisch stilvallen na 60 minuten maximum. Een belletje zal dan weerklinken.



Temperatuurtoetsen en verlichte temperatuurindicatoren

De temperatuurtoetsen kunnen gebruikt worden om een temperatuur tussen 37°C en 100°C (99°F en 212°F) in te stellen. Elke toets heeft een gekleurd indicatielampje  dat zal oplichten nadat de respectievelijk toets werd ingedrukt:

37°C (99°F)	= groen
50°C en 60°C (122°F en 140°F)	= geel
70°C en 80°C (158°F en 176°F)	= oranje
90°C, 100°C en Varoma (194°F en 212°F).....	= rood

De opgelichte temperatuurindicatoren vormen een referentiepunt. Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt tijdens het koken, stopt het indicatielampje met flitsen en gaat het over op continuumode. De opgelichte indicatoren tonen de temperatuur die werd bereikt tijdens het opwarmen. Bv. als een temperatuur van 90°C (194°F) werd ingesteld, zal het desbetreffende lichtje beginnen flitsen. De lichtjes 37°C, 50°C, 60°C, 70°C en 80°C (99, 122, 140, 158 en 176°F) zullen één na één oplichten totdat de 90°C (194°F) wordt bereikt. Dan zal dit lichtje stoppen met flitsen en overgaan op continu-mode. De opgelichte temperatuurindicatoren zijn waarden bij benadering. Als u het voedsel niet wenst op te warmen of te koken, zorg er dan voor dat de gekleurde indicatielampjes niet branden. Zet anders de opwarmfunctie af door op de -toets te drukken. Zo voorkomt u dat de ingrediënten in de mengbeker ongewild opgewarmd worden wanneer een tijdsduur werd ingesteld.

Indicator voor restwarmte

Als de mengbeker opnieuw in het toestel wordt gezet terwijl deze nog warm is, zal het desbetreffende lichtje de resterende temperatuur tonen (slechts 1 lampje in continu-mode, bv. ② resterende warmte 60°C). Voor opwarmen, koken en stomen kan geen temperatuur worden ingesteld als vooraf geen tijdsduur werd ingesteld. Ga daarom altijd als volgt tewerk: stel altijd eerst de tijdsduur in, daarna de temperatuur en tenslotte de snelheid.



Soft start (boven 60°C/140°F)

Als de turbotoets ingedrukt of de snelheid opgedreven wordt terwijl de temperatuur in de mengbeker 60°C (140°F) of hoger bedraagt ②, zal het elektronisch systeem voorkomen dat er voedsel kan ontsnappen door de snelheid stap voor stap op te drijven. Deze soft start werkt enkel wanneer het voedsel opgewarmd of gekookt werd in de Thermomix TM31. Dan kan de temperatuursensor de werkelijke temperatuur correct meten en de soft start dienovereenkomstig controleren. Als u de Thermomix TM31 gebruikt om voedsel te bewerken dat niet in het toestel werd opgewarmd of gekookt (bv. een jus maken van warme vleessappen), dient u de snelheid langzaam en geleidelijk aan op te drijven.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

Gebruik de turbotoets nooit of voer de snelheid nooit abrupt op wanneer u warm voedsel (met een temperatuur hoger dan 60°C) verwerkt, vooral wanneer het niet in de Thermomix TM31 werd opgewarmd. Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warm voedsel bewerkt.

Instelling voor zachtjes opwarmen

Snelheden 2 en 3 werden bedacht als snelheden waarop u het voedsel zachtjes kan opwarmen. Wanneer u dus deze snelheden kiest, stijgt de temperatuur trager waardoor het voedsel zachtjes wordt opgewarmd.

Varoma temperatuurinstelling

Wanneer voor de Varoma temperatuurinstelling ① wordt gekozen, kunnen temperaturen tot maximaal 120°C (248°F) bereikt worden naargelang de ingrediënten die u gebruikt, bijv. olie. In 15 minuten kunt u op deze instelling 250 g water of een op water gebaseerde vloeistof verdampen. Deze temperatuurinstelling wordt gebruikt om ingrediënten te stomen (zie pagina 21) en te sauteren.



LET OP

Warm de mengbeker nooit op wanneer deze leeg is.

Snelheidsschakelaar

Draai aan de snelheidsschakelaar om de Thermomix TM31 te starten. De volgende snelheden zijn mogelijk:



Omschrijving	Niveau	Tpm
Zachtjes roeren	☞	40
Roeren	1–3	100–500
Mixen/pureren	4–10	1100–10200
Turbomixen	Turbo	10200

Instelling voor zachtjes roeren ☞

De instelling voor zachtjes roeren ② kan gekozen worden met de snelheidsschakelaar. Op deze stand wordt het voedsel zachtjes omgeroerd, vergelijkbaar met het af en toe omroeren van voedsel in een pan. Het voedsel wordt niet fijngehakt zodat grotere stukken overblijven.

Roeren

Gebruik de snelheden 1–3 om het voedsel zachtjes te roeren. Deze lagere snelheden zijn ideaal voor heerlijke stoofschotels!

Mixen/pureren

Gebruik de snelheden 4 t.e.m. 10 ③ om grof, fijn en extra fijn te hakken, te mixen en te pureren. Let erop de snelheid voorzichtig op te drijven naar de gewenste snelheid. Plaats ook altijd de maatbeker. Zo voorkomt u dat er voedsel ontsnapt.

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door ontsnappend koud voedsel (temperatuur lager dan 60°C)

Houd de maatbeker stevig vast wanneer u de Thermomix TM31 gebruikt op matige (3–6) en hogere (7–10) snelheden of wanneer u op de turbotoets drukt om koud voedsel fijn te hakken of te pureren.



Mixen/pureren van warme ingrediënten

Let er bij het mixen of pureren van warme ingrediënten op dat u de snelheidsschakelaar niet snel naar OPEN draait als u wilt stoppen met mixen.

Draai de snelheidsschakelaar altijd eerst naar niveau 1 ④ en wacht 3 seconden ⑤ voordat u de snelheidsschakelaar naar OPEN draait ⑥.

⚠ VOORZICHTIG




Gevaar voor brandwonden door rondspattende warme ingrediënten

Draai de snelheidsschakelaar nooit snel naar OPEN als u warme ingrediënten mengt op snelheid 4 en hoger. Ga altijd gedurende minimaal 3 seconden terug naar niveau 1 voordat u de snelheidsschakelaar naar OPEN draait.



Turbotoets

Gebruik de turbotoets ⑦ om de Thermomix TM31 op maximum snelheid te gebruiken. De turbofunctie werkt enkel zolang deze toets ingedrukt wordt gehouden. Het is ook nuttig op de alternerende modus. Om bijvoorbeeld grote hoeveelheden voedsel grof te hakken, drukt u 3 tot 4 keer op de turbotoets. Herhaal indien nodig, zo zal het voedsel in gelijke delen gehakt worden.

De turbofunctie is beschikbaar wanneer de snelheidsschakelaar op  gezet wordt of op snelheid 4 of hoger. Wanneer de snelheidsschakelaar op  gezet wordt, zal de timer geactiveerd worden. De turbofunctie is niet beschikbaar als de deegstand  geactiveerd is.

⚠ VOORZICHTIG



Gevaar voor brandwonden door rondspattend warm voedsel

Gebruik de turbotoets nooit of voer de snelheid nooit abrupt op wanneer u warm voedsel (met een temperatuur hoger dan 60°C) verwerkt, vooral wanneer het niet in de Thermomix TM31 werd opgewarmd. Houd nooit de maatbeker vast terwijl u warm voedsel bewerkt.





Met de klok mee/tegen de klok in werken

Druk op de -toets op het controlepaneel ① om de draairichting van het mes te veranderen van met de klok mee naar tegen de klok in. U kunt de -toets indrukken op gelijk welke snelheid en op de -stand.

Tegen de klok in werken wordt op de display aangeduid door het -symbool. Om het tegen de klok in te stoppen, drukt u opnieuw op de -toets. Tegen de klok in werken is bedoeld om delicaat voedsel dan niet fijngehakt hoeft te worden, zachtjes om te roeren.



Deegstand

Gebruik de deegstand ② om zwaar gist- of brooddeeg te maken. Om de deegstand te activeren, zet u de snelheidsschakelaar op  en drukt u op de -toets op het controlepaneel.

Dit zal het deegproces in de mengbeker starten. Dit proces imiteert een speciaal kneedproces dat in de bakkerswereld gebruikt wordt om een hoogkwaliteitsdeeg te bekomen. De deegstand is alleen beschikbaar als de mengbeker na het koken afgekoeld is tot een temperatuur onder 60°C (140°C). Als de temperatuur hoger is, zal een zoemer weerklinken. Om te voorkomen dat het brooddeeg per ongeluk opgewarmd wordt, blokkeert het elektronische systeem het verwarmingselement, de turbo-knop en de tegen de klok in/met de klok mee-knop wanneer voor de deegstand gekozen werd.

LET OP



Thermomix TM31 kan verschuiven

Plaats uw Thermomix TM31 op een schoon, solide, vlak en niet verwarmbaar oppervlak zodat hij niet kan verschuiven. Zorg ervoor dat het toestel voldoende ver van de rand staat zodat het er niet kan afvallen.

Wanneer u deeg klaarmaakt of voedsel versnijdt, kan er een onevenwicht ontstaan in de mengbeker zodat het toestel, onder bepaalde omstandigheden, kan verschuiven. Gelieve het toestel tijdens het gebruik daarom niet alleen te laten. Het zou anders van het werkblad kunnen vallen.


OM NIET TE VERGETEN

Slaapstand

Wanneer de stekker van de Thermomix TM31 in het stopcontact steekt maar het toestel niet gebruikt wordt (snelheidsschakelaar staat op ) , zal het na ongeveer 15 minuten automatisch op stand-by (slaapstand) overgaan. De display zal niets tonen. Om het toestel opnieuw te activeren, drukt u op eender welke toets op het controlepaneel. Om de Thermomix TM31 in slaapstand te laten gaan, drukt u op de -toets gedurende ongeveer 2 seconden totdat „OFF” verschijnt. Het toestel kan nu opnieuw geactiveerd worden door een korte druk op de -toets. In slaapstand bedraagt het verbruik van de Thermomix TM31 minder dan 1 W. Wanneer u de Thermomix TM31 niet gebruikt gedurende een langere periode, raden wij aan de stekker uit het elektrisch stopcontact te trekken.

Elektronische motorbescherming

Alle recepten in het Thermomix TM31 receptenboek werden zo ontwikkeld dat de motorbescherming in geen geval zal geactiveerd worden als alle richtlijnen gevolgd worden. Maar zelfs als de hoeveelheden worden overschreden, is de motor beschermd door een automatische aan/uit-functie. In zulke gevallen zal de display de foutmelding „LOAD” tonen. Wanneer de motor uitgeschakeld werd:

- zet de snelheidsschakelaar op .
- haal de mengbeker uit het toestel.
- reduceer de hoeveelheid in de beker en/of voeg wat vocht toe.
- wacht ongeveer 5 minuten (afkoeltijd).
- breng de mengbeker opnieuw aan.
- start de Thermomix TM31 opnieuw met de snelheidsschakelaar.
- als de foutmelding „LOAD” na de afkoeltijd nog steeds op de display staat, neem dan contact op met onze klantendienst.

Bij het eerste gebruik en bij verwerking van zwaar voedsel

Wanneer het toestel voor de eerste maal gebruikt wordt, kan het zijn dat u een geur opvangt. Wanneer de motor teveel te verwerken krijgt, kan deze verhit geraken en een geur afgeven. Dankzij de automatische beveiliging zal het toestel ook uitgeschakeld worden. Dit is ongevaarlijk, na de afkoeltijd zal het toestel weer volledig operationeel zijn.

REINIGEN

Net zoals alle keukentoeestellen of tafelgerei dient u voor het eerste gebruik en na elk gebruik alle onderdelen van uw Thermomix TM31 grondig te reinigen, vooral dan het mes, de mengbeker, het deksel van de mengbeker en zijn dichtingsring.

Hoe de mengbeker en het deksel te reinigen

Haal zowel de mengbeker, het mes als het deksel van de mengbeker en zijn dichtingsring uit elkaar (zie pagina's 13, 14 en 16).



⚠ VOORZICHTIG

Gevaar voor letsel door scherp mes

Raak het lemmet van het mes niet aan. Dit is zeer scherp. Houd de bovenkant van het mes vast wanneer u het verwijdert of opnieuw aanbrengt.

Reinig nu de binnen- en de buitenkant van de mengbeker (zonder het mes) ① ofwel in warm water met reinigingsmiddel en een zachte doek ofwel in de vaatwasmachine. Het mes, de spatel, de klopper, het kookmandje, de maatbeker, het deksel van de mengbeker en de Varoma kunnen op dezelfde wijze gereinigd worden. Wanneer er voedsel in de mengbeker blijft kleven, gebruik dan een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Zorg er voor dat de contactpinnen op de bodem van de mengbeker altijd schoon en droog zijn. Veeg ze schoon indien nodig. We raden aan de mengbeker volledig uit elkaar te nemen voor het reinigen, vooral wanneer u de mengbeker in de vaatwasmachine reinigt.

BELANGRIJK:

Gebruik nooit puntige of scherpe objecten bij de reiniging. Deze kunnen functionele delen schaden of de veiligheid van het toestel aantasten.

Hoe het mes reinigen

Om het mes te reinigen, houdt u het onder stromend water met de ring naar beneden zoals op de foto ②. Om het reinigen te vergemakkelijken, kunt u een borsteltje gebruiken of het mes reinigen in de vaatwasmachine.

BELANGRIJK:

Laat het mes niet te lang in de vaatwasmachine zitten. Dit kan schade berokkenen aan de meslagers.

Zet de mengbeker en het mes (incl. de sluitingsring) weer voorzichtig in elkaar.



Hoe de Varoma reinigen

Om de Varoma te reinigen, kunt u de schaal, de tray en het deksel voorzichtig wassen in warm zeepwater of in de vaatwasmachine. Gebruik een zachte, proppere doek en zachte reinigingsmiddelen ③. Vermijd het gebruik van scherpe objecten of metalen schuursponsjes omdat deze krassen zullen veroorzaken.

BELANGRIJK:

Alle onderdelen mogen in de vaatwasmachine. Plaats plastic onderdelen, in het bijzonder het deksel van de mengbeker, in de bovenste lade van de vaatwasmachine om vervorming door hogere temperaturen te vermijden. Sommige voedingsstoffen zoals kerriepoeder, wortelsap en deze die citroenzuur bevatten, kunnen vlekken veroorzaken. Veeg dergelijke stoffen zo vlug mogelijk van het deksel van de mengbeker, de dichtingsring, de spatel, het kookmandje en alle Varoma onderdelen. Alle resterende vlekken zullen met verloop van tijd verdwijnen en hebben geen invloed op uw gezondheid of hoe de onderdelen werken.

Hoe het eigenlijke toestel reinigen

Trek de stekker eerst uit het stopcontact vooraleer het eigenlijke toestel te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

- Haal de stekker steeds uit het stopcontact vooraleer het toestel te reinigen en wanneer het toestel voor langere tijd niet gebruikt wordt.
- Dompel de Thermomix TM31 niet onder in water. Maak schoon met enkel een vochtige doek. Er mag zeker geen water of vuil in de behuizing komen.



Reinig het eigenlijke toestel met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel

①. Gebruik niet teveel water zodat er geen water in het toestel kan lopen.

Bijkomende info over reiniging

Enkele plastic onderdelen kunnen een lichte verkleuring ondergaan, maar dit heeft geen invloed op uw gezondheid of hoe de onderdelen werken.

Wanneer de mengbeker met het mes, het deksel van de mengbeker en de maatbeker slechts lichtjes vuil zijn, is het voldoende een korte mixbeurt te doen om deze te reinigen. Doe daartoe ongeveer 1 liter water en enkele druppels reinigingsmiddel in de mengbeker, kies snelheid 5 of 6 en druk enkele keren op de ↻-toets. Spoel daarna grondig met water en gebruik een zachte doek wanneer nodig.

Om de ventilatie tijdens het wegzetten te verbeteren, de mengbeker niet afsluiten met de maatbeker.

NOTA'S VOOR UW EIGEN RECEPTEN

Gebruik gelijkaardige recepten uit de Thermomix TM31 kookboeken als gids om uw eigen recepten aan te passen. Het makkelijk te verstaan stap-voorstap ontwerp van onze recepten laat u toe uw eigen recepten te maken met uw Thermomix TM31.

Volgorde van de ingrediënten

Wanneer u eigen recepten klaarmaakt, respecteer dan de volgorde van de verschillende stappen, bv. maak eerst droge ingrediënten klaar.

Afwegen van de ingrediënten

Vooraleer het eerste ingrediënt af te wegen, drukt u op de \uparrow -toets. De weegschaal zal 0.000 aanduiden. Voeg uw eerste ingrediënt toe.

Opgelet: overschrijd nooit de maximum capaciteit van de mengbeker, zijnde 2 liter!

Volgorde van de instellingen

U zult het beste resultaat krijgen door de stappen in de volgende voorbeelden te volgen: het instellen van een tijdsduur is nodig wanneer u voedsel wil opwarmen. Mocht u delicaat voedsel willen omroeren, gebruik dan de stand tegen de klok in \curvearrowright .

Bv: koken van delicaat voedsel

Stel in: 5 min/100°C/ \curvearrowright /snelheid 1

- ① zet de timer op 5 minuten
- ② druk op de 100°C temperatuurtoets
- ③ druk op de \curvearrowright -toets
- ④ zet de snelheidsschakelaar op stand 1

Bv: fijnhakken van groenten

Stel in: 7 sec/snelheid 5

- ① zet de timer op 7 seconden
- ② zet de snelheidsschakelaar op stand 5

Bv: kneden van deeg

Stel in: 2 min/ \square / \uparrow

- ① zet de timer op 2 minuten
- ② zet de snelheidsschaar op \square
- ③ druk op de \uparrow

Fijnhakken en pureren

Wanneer u ingrediënten fijnhakt of pureert, stel dan een korte tijdsduur in en controleer het resultaat.

Als het gewenste resultaat nog niet behaald werd, verleng dan de tijdsduur.

Kooktijden

De kooktijd hangt af van volgende punten:

- a) de begintemperatuur van de te koken ingrediënten
- b) de hoeveelheid, het gewicht en de grootte van de ingrediënten.

Opgelet: overschrijd nooit de maximum capaciteit van de mengbeker of Varoma!

- c) het warmtegeleidingsvermogen van het te koken voedsel
- d) de gekozen temperatuur
- e) de gekozen snelheid
- f) het gebruik van toebehoren (met of zonder kookmandje/Varoma)

PROBLEEMOPLOSSING

Foutmelding:

Het toestel kan niet ingeschakeld worden.

Actie:

Controleer of het aansluitsnoer correct werd ingeplugd en of het deksel goed werd vergrendeld. Controleer of het toestel zich nog in „slaapstand“ bevindt.

Het toestel warmt niet op.

Controleer of de kooktijd en de temperatuur werden ingesteld.

Het toestel stopt tijdens het proces.

Zie hoofdstuk „elektronische motorbescherming“ op pagina 35.



Problemen met de weegschaal

Controleer: wanneer u op de tarratoets drukt, kom dan niet aan de Thermomix, er mag niets tegen de Thermomix leunen, er mag geen spanning op het aansluitsnoer zitten, de Thermomix „voetjes“ moeten proper zijn, het werkblad is proper, stevig, vlak en trilt niet. De Thermomix niet over het werkblad schuiven.

Foutmeldingen op de display:

De Thermomix TM31 bezit ook een functie die de reden voor de foutmelding op de display weergeeft. Wanneer de display “E.r” toont gevolgd door 2 cijfers, contacteer dan de Vorwerk-klantendienst en geef deze foutcode door (bv. E.r 53 = de temperatuursensor laat het afweten). Doe dit enkel wanneer u het probleem niet kan oplossen door de stekker uit het stopcontact te trekken en het toestel opnieuw op te starten. Wat de melding „LOAD” betreft zie pagina 35.

De volgende foutmeldingen kunt u ongedaan maken door:

- ① de stekker uit het stopcontact te trekken:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ② door de snelheidsschakelaar eerst op  en vervolgens op  te zetten:
E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEN, LOAD
- ③ enkel door de Vorwerk-klantendienst:
E.r 71, 72

WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schokken

Controleer het toestel en de onderdelen waaronder ook de mengbeker regelmatig op mogelijke schade. Beschadigde onderdelen kunnen uw veiligheid in gevaar brengen. Als er schade is, gebruik dan het toestel niet meer en contacteer onze klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller.

WETTELIJKE VOOR- SCHRIFTEN/COPYRIGHT

Voor klanten die in de EU-lidstaten wonen:



Als eigenaar van een elektrisch of elektronisch apparaat is het u verboden (volgens EU-richtlijn 2002/96/EC d.d. 27 januari 2003 betreffende oude elektrische en elektronische apparaten en volgens de nationale wetgeving van de EU-lidstaten waarin deze richtlijn werd opgenomen) dit toestel of zijn elektrische/elektronische toebehoren ongesorteerd met het huishoudelijk afval mee te geven. Gebruik daarom enkel de gratis teruggeveplaatsen.

Copyright©

Tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen door Vorwerk International Strecker & Co., Zwitserland. Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag – gedeeltelijk of in zijn geheel – worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International Strecker & Co.

Richtlijnen met betrekking tot de Amerikaanse markt

Houd er rekening mee dat tot op heden de Thermomix TM31 (het "toestel") alleen werd en wordt geproduceerd, op de markt gebracht, verkocht en gedistribueerd door Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk").

Het toestel is niet ontwikkeld/ontworpen voor de Amerikaanse markt, noch is het goedgekeurd voor of vrijgegeven op de Amerikaanse markt. Daarom wordt het toestel met opzet niet wordt verkocht of gepromoot op welke wijze dan ook door Vorwerk of een andere bevoegde derde partij in de Verenigde Staten en wordt er geen enkele klantenservice aangeboden met betrekking tot het toestel, niet door Vorwerk of een erkende derde partij in de VS.

Vorwerk neemt en zal geen enkele aansprakelijkheid opnemen voor eventuele schade en/of verliezen van welke aard dan ook (inclusief, maar niet beperkt tot enige directe, indirecte, bijzondere, incidentele, punitieve schade of gevolgschade of verliezen, verlies van winst of verlies van business, en schade ten aanzien van schade, letsel of overlijden) op enigerlei wijze voortvloeit uit of in verband met of veroorzaakt door of als gevolg van het gebruik van het toestel in de Verenigde Staten (inclusief schade en/of verliezen als gevolg van verschillende voltages die gebruikt worden in de VS). Personen die gebruik te maken van het toestel in de Verenigde Staten doen dit geheel op eigen risico.

GARANTIE/ KLANTENDIENST

Garantie

Controleer uw aankoopcontract voor de garantieperiode.

De Thermomix TM31 mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk-klantendienst of een geautoriseerde Vorwerk-hersteller.

Gebruik alleen onderdelen die geleverd werden met de Thermomix TM31 (pagina 10–11) of originele vervangingsonderdelen van Vorwerk Thermomix. Gebruik de Thermomix TM31 nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomixverschafte werden. Anders geldt de garantie niet.

Klantendienst

Voor gedetailleerde informatie kunt u uw Thermomix adviseur raadplegen, of de verdeler in uw land of kijken op de site www.thermomix.com.

Geproduceerd door:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix

