
thermomix

THERMOMIX TM31

BRUKSANVISNING Oppbevar til senere bruk!



VORWERK

INNHALDSFORTEGNELSE

Råd for din sikkerhet	5
Tekniske data.....	8
Innledning/kundeservice.....	9
 Din Thermomix TM31	 10
 Før maskinen tas i bruk	 12
Hvordan miksegryten settes inn korrekt.....	12
Hvordan miksekniven tas ut.....	13
Hvordan miksekniven settes inn.....	14
 Tilbehør.....	 15
Miksegryte, miksegrytefot	15
Miksegrytelokk, målebeger	16
Kokekurv	17
Slikkepott	18
Visp (sommerfuglvisp).....	19
Varoma.....	20
Hvordan Varoma-delene kombineres	20
Hvordan bruke Varoma korrekt	21
Praktisk bruk av Varoma	24
 Betjening av Thermomix TM31	 25
Begynne med Thermomix TM31	25
Forklaring til symbolene på kontrollpanelet	26
Multifunksjondisplay.....	27
Veiing og tilleggsvekt med tarastasten	27
Tilleggsinformasjon angående veiing.....	28
Tidsinnstilling og tidsdisplay	29

Justering av innstilt tid.....	30
Temperaturtaster og temperaturlamper	30
Restvarmeindikator	31
Myk start	31
Skånsom startoppvarming	31
Varoma varmetrinn.....	32
Hastighetsvelger	32
Forsiktig røring	32
Røring	32
Miksing/blanding	33
Miksing/blanding av varm mat.....	33
Turbotast	33
Rotasjon med/mot klokka	34
Eltemodus.....	34
Godt å huske	35
Sleep-modus	35
Elektronisk motorvern	35
Ibruktaking og store belastninger.....	35
Rengjøring	36
Rengjøring av miksegryten og lokket	36
Rengjøring av miksekniven.....	37
Rengjøring av Varoma	37
Rengjøring av apparatet	38
Ekstra informasjon angående rengjøring.....	38
Råd og tips til egne oppskrifter	39
Feilsøking	40
Miljø (kan leveres som elektrisk avfall)	41
Garanti	42
Kundeservice.....	42

RÅD FOR DIN! SIKKERHET!

Thermomix TM31 er beregnet for bruk i hjemmet eller lignende bruksområder. Den tilfredsstiller de strengeste sikkerhetskrav. For din egen sikkerhet, les nøye gjennom denne delen av bruksanvisningen, som handler om sikkerhet før Thermomix TM31 tas i bruk.

Oppbevar bruksanvisningen til senere bruk. Den er en del av Thermomix TM31. Gi derfor alltid bruksanvisningen til personer som skal bruke maskinen.

Thermomix TM31 er ikke beregnet for personer (inkludert barn) med reduserte psykiske, sensoriske eller mentale evner, eller med mangel på erfaring og kunnskap, uten at de er sammen med en person som kan ivareta sikkerheten. Barn skal overvåkes slik at de ikke kan leke med maskinen.

Thermomix TM31 oppfyller de gjeldende sikkerhetsstandardene i landet der apparatet ble kjøpt hos en autorisert Vorwerk-organisasjon. Overensstemmelse med de lokale sikkerhetsstandardene kan ikke garanteres når Thermomix TM31 brukes i et annet land. Vorwerk overtar intet ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Fare for elektrisk støt

- Koble fra maskinen ved rengjøring eller når den ikke skal brukes i en lengre periode.
- Ikke senk Thermomix TM31 ned i vann eller bruk mye vann under rengjøring. Vann eller skitt må ikke komme inn i maskinhuset.
- Se regelmessig etter om maskinen og tilbehøret, inkludert miksegryten og ledningen, kan være utsatt for skade. Skadete deler kan svekke sikkerheten. Oppstår det skade, bruk ikke maskinen, men ta kontakt med Vorwerk kundeservice eller et godkjent Vorwerk-verksted.
- Thermomix TM31 må bare repareres av Vorwerk kundeservice eller autorisert Vorwerk-personell. Dette gjelder også skade på den elektriske kabelen. Den må bare erstattes av Vorwerk kundeservice. Det kan ved feil utført reparasjon føre til alvorlig risiko for bruker av maskinen.

Fare for skade ved bruk av miksekniven

- Ikke rør knivbladene på miksekniven. De er veldig skarpe. Ta tak i toppen av kniven når den tas ut eller settes inn.

Fare for forbrenning ved søl av varm mat

- Ikke fyll miksegryten med mer enn 2 liter.
- Se etter mengdemarkeringene på miksegryten.
- Bruk bare Thermomix TM31 med korrekt montert, ren pakning i miksegrytelokket. Undersøk regelmessig om pakningen muligvis er skadet. Hvis du oppdager skade eller lekkasje, må pakningen skiftes med en gang, ellers minst en gang hvert andre år.
- Lokket til miksegryten skal ikke åpnes før maten har sluttet å røre seg. Dette er særlig viktig hvis du bruker høyere hastighet enn trinn 5.
- Aldri forsøk å åpne lokket på miksegryten med vold. Lokket må kun åpnes etter at hastighetsvelgeren har blitt vridd til stillingen for åpent lokk.
- Bruk aldri turbotasten eller øk hastigheten raskt ved tilberedning av varm mat (temperatur over 60°C), spesielt dersom den ikke har blitt varmet opp i Thermomix TM31. Hold aldri i målekoppen når varm mat tillages.
- Husk at små mengder varm mat kan dryppe fra miksegrytelokket når det tas av. Plasser målekoppen ordentlig inn i åpningen og la den ligge på plass, spesielt når du mikser varm mat (f. eks. Syltetøy, suppe) med middels (3–6) og høy (7–10, turbo) hastighet.
- Når du mikser varm mat (med temperaturer over 60°C) må du ikke berøre målekoppen eller trykke turboknappen.
- Bruk ikke Varoma-temperatur for å varme opp eller å koke store matmengder.
- Bruk bare lave hastigheter (✓–2) når Varoma-temperatur er valgt. Høyere hastigheter kan føre til søl av varm mat eller sprut av varm væske.
- Vær sikker på at Thermomix TM31 er plassert på en ren, solid og jevn flate, som ikke utstråler varme, særlig når Varoma benyttes.
- Vær sikker på at Varoma er korrekt montert til miksegryten og maskinen.
- Sett aldri hastighetsvelgeren raskt i ÅPEN stilling når du blander varm mat ved høyere hastigheter, fra 4 og oppover. Sett den alltid til hastighetsnivå 1 i minst 3 sekunder før du setter den i ÅPEN posisjon.

Fare for forbrenning ved varm damp og kondensert vann

- Husk at varm damp kommer ut på sidene og toppen av Varoma-lokket under koking.
- Bruk bare håndtakene på hver side av Varoma.
- Ikke bruk Varoma uten Varoma-lokket.
- Hold Varoma-lokket på en slik måte at damp som kommer opp eller varm væske ikke kommer i kontakt med deg når lokket fjernes.
- Husk at varm damp vil komme opp gjennom åpningen i miksegrytelokket når hele Varoma tas av.
- Hold barn unna Thermomix TM31 når Varoma benyttes og advar dem om farene ved varm damp og kondensert vann.
- Pass på at åpningen i miksegrytelokket og noen spalter i Varoma og skålen er åpne, ellers kan det unnslippe ukontrollert damp.

Fare for skader ved kontakt med varme deler

- Hold barn utenfor rekkevidde av maskinen, og advar barn om varmen fra miksegryten og Varoma.

Fare for skade ved søl av kald mat (temperatur under 60°C)

- Hold målebegeret på plass når Thermomix TM31 arbeider med middelse (3–6) og høyere hastighet (7–10) eller når turbotasten brukes for å hakke eller purere kald mat.

Fare ved bruk av ikke godkjente gjenstander eller utstyr

- Bruk bare deler som tilhører Thermomix TM31 (side 10–11) eller originale reservedeler fra Vorwerk Thermomix.
- Ikke bruk Thermomix TM31 i kombinasjon med deler eller utstyr som ikke er anbefalt av Vorwerk Thermomix.
- Bruk bare målebegeret til å lukke åpningen i miksegrytelokket. Dekk ikke til miksegrytelokket med tørkler eller lignende gjenstander.
- Bruk bare slikkepotten med sikkerhetsplate for å røre i miksegryten. Ikke bruk skjeer, sleiver eller andre redskaper til røring. De kan bli trukket inn i den roterende miksekniven og kan føre til skade.
- Lås lokket til miksegryten før slikkepotten stikkes ned gjennom åpningen i miksegrytelokket.

Ødeleggelse av maskinen

Thermomix TM31 kan røre seg

- Plasser Thermomix TM31 på en ren, solid og jevn flate, som ikke utstråler varme, slik at den ikke kan skli. Hold tilstrekkelig avstand mellom Thermomix TM31 og kanten på arbeidsflaten, slik at den ikke faller ned. Ved tilbereding av deig eller hakking kan det bli ubalanse i miksegryten, og under spesielle forhold kan hele maskinen bevege seg. La ikke maskinen under noen omstendighet arbeide uten tilsyn. Den kan falle ned fra arbeidsflaten.

Fare for skader

- **Ved varm damp:** Pass på at det er tilstrekkelig rom over og rundt Thermomix TM31 og Varoma (hengende hyller og skap) for å forhindre skader ved utslipp av varm damp.
- **Ved eksterne varmekilder:** Hold tilstrekkelig avstand mellom maskinen og eksterne varmekilder som radiatorer, varme plater etc. Plasser ikke Thermomix eller ledningen på en varmekilde (f. eks. kokeplater, varmeelementer, ovner) ettersom det kan skade apparatet når varmekilden blir slått på uforvarende.
- **Ved mat som lekker ut:** Pass på at pakningen til miksekniven er på plass. Mangler den, kan mat som mikses eller kokes lekke ut og skade maskinen.
- **Ved utilstrekkelig kjøling av Thermomix TM31:** Pass på at ventilasjonsåpningen på begge sider av maskinen er åpne og ikke tilsølt av fett, matrester eller lignende. Skade på maskinen kan oppstå ved dårlig kjøling.
- **Ved feilaktig bruk:** Thermomix TM31 må kun forsynes med vekselstrøm fra en fagmessig installert stikkontakt. Spenningen og frekvensen må tilsvare verdiene på skriftskiltet (på bunnen av apparatet).

TEKNISKE DATA

Konformitetsmerke eller -tegn



Motor	Vedlikeholdsfri Vorwerk reluktansmotor 500 W. Trinnløs hastighetsinnstilling fra 100 til 10200 omdreininger i minuttet (forsiktig røring 40 omdr./min.). Spesiell hastighet (intervall) ved elting av deig. Elektronisk motorvern bryter ved overbelastning.		
Oppvarming	1000 W effekt Beskyttet mot overoppheting		
Innebygd vekt	Måleområde 5–100 g i trinn på 5 g 100–2000 g i trinn på 10 g (maks 6 kg)		
Maskinhus	Høyverdig plast		
Miksegryten	Rustfritt stål med integrert oppvarming og temperaturføler. Maksimal fyllingsgrad 2 liter		
Nettilkobling	Vekselstrøm 220...230 V, 50/60 Hz Maksimal belastning 1500 W Nettkabel, uttrekkbar 1 meter		
Mål og vekt			
Thermomix TM31 uten Varoma	Høyde	30,0 cm	
	Bredde	28,5 cm	
	Dybde	28,5 cm	
	Vekt	6,3 kg	
Varoma	Høyde	11,8 cm	
	Bredde	38,5 cm	
	Dybde	27,5 cm	
	Vekt	0,8 kg	

INNLEDNING/ KUNDESERVICE

Kjære kunde,

Gratulerer med valget av Thermomix TM31!

Under en Thermomix TM31 demonstrasjon fikk du erfart og testet alle dine sanser ved å se fordelene med Thermomix. En erfaren Thermomix rådgiver hjalp deg med å optimalisere alle tenkelige funksjoner for å dekke dine individuelle behov.

Nå er det på tide å ta fordelene med din egen Thermomix i bruk. Tilberedning av smakfull og sunn mat skjer raskt og enkelt.

Matlaging med Thermomix gir deg tid til andre aktiviteter.

Bruksanvisningen vil trinn for trinn gjøre deg kjent med din nye Thermomix. Les derfor nøye gjennom den. Hvert trinn du passerer viser at vi har tenkt på dine interesser og behov når vi designet dette høyverdige produktet.

Det er enkelt å forstå trinn for trinn metoden i våre oppskrifter. Den vil gjøre det lett å lage måltider og retter uten å være ekspert.

Vi ønsker deg, din familie og gode venner mye moro med din nye Thermomix.

Vorwerk Thermomix

Har du noen spørsmål eller problemer, ikke nøl med å ta kontakt:

Din Thermomix TM31 rådgiver:

Navn _____
Telefon _____
Fax _____
Mobil _____
Email _____

Thermomix kundeservice: se side 42.

Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

Denne bruksanvisningen er tilgjengelig på flere språk under www.thermomix.com.

Versjon: 20120816/230

DIN THERMOMIX TM31

Kontroller ved levering at alle komponentene til Thermomix TM31 er med.

De er:

- Thermomix TM31 med miksegryte og lokk
- Kokekurv
- Visp (sommerfuglvisp)
- Målebeger
- Slikkepott
- Varoma
- Kokebok
- Bruksanvisning





FØR DU STARTER

Gratulerer med anskaffelsen av Thermomix TM31!

Delta i en demonstrasjon med en kvalifisert Thermomix rådgiver før Thermomix TM31 tas i bruk. Gjør deg kjent med din Thermomix TM31.

Før start

Vær sikker på at din Thermomix TM31 står på en ren, jevn og solid flate så den ikke kan skli. La Thermomix TM31 stå på en fast plass i kjøkkenet slik at den er lett tilgjengelig. Rengjør Thermomix TM31 grundig før den tas i bruk for første gang. Følg instruksjonene i kapittelet om rengjøring (side 36).

Korrekt montering av miksegryten

Før miksegryten settes inn, må hastighetsinnstillingen være satt til  ①. Sett inn miksegryten med håndtaket i fronten og trykk den forsiktig i posisjon ②.

Miksegryten er montert korrekt med håndtaket i front, som på bildet ②, og miksegryten er låst fast i maskinen. For å lukke miksegryten korrekt, press lokket loddrett på miksegryten ③. Markeringen må peke mot håndtaket. Vri lokket så langt det går med klokke retningen til du hører det «klikker» på plass ④. Vær sikker på at du vrir den helt til den stopper.

Vri hastighetsknappen til stillingen for lukket lokk ; ellers vil det ikke være mulig å slå på Thermomix TM31.

VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved søl av varm mat

Aldri forsøk å åpne lokket på miksegryten med vold. Lokket må kun åpnes etter at hastighetsvelgeren har blitt vridd til stillingen for åpent lokk .



Hvordan ta ut miksekniven

Fjerning av miksekniven: Hold forsiktig miksegryten med en hånd og vri med den andre hånden bunndelen av miksegryten med klokkeretningen 30 grader og trekk den av nedover ⑤. Hold forsiktig toppdelen av miksekniven og ta den av sammen med pakningen ⑥.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for skader med skarp kniv

Rør ikke knivbladene på miksekniven. De er svært skarpe. Hold i toppen av miksekniven når den tas ut eller settes inn.

VIKTIG:

Vær ekstra forsiktig slik at miksekniven ikke faller ut tilfeldig.



Hvordan miksekniven settes inn

For å sette inn miksekniven, følg instruksjonen «tas ut» i motsatt rekkefølge.

Sett miksekniven tilbake i miksegryten ① ved å stikke den gjennom åpningen i bunnen av miksegryten ②.

MERK

Fare ved søl av varm mat

Pass på at pakningen sitter på lageret til miksekniven. Mangler pakningen vil mat som mikses eller kokes kunne lekke ut og skade apparatet.

Sett bunndelen av miksegryten på miksekniven nedenfra. Trykk miksekniven gjennom åpningen i bunnen av miksegryten med en hånd. Med den andre hånden hold miksegryten og vri bunndelen samtidig 30 grader mot klokkeretningen til den går i lås ③.



TILBEHØR

Før du begynner å bruke din Thermomix TM31 vil vi presentere tilbehøret mer detaljert. De er bevis på gjennomtenkt design. Hver del er nøye utarbeidet og kan brukes i flere arbeidsoppgaver.

Miksegryten

På både inn- og utsiden av miksegryten er det markerte merker for fyllingsgrad (4). Hvert merke markerer 0,5 liter. Miksegryten rommer maksimum 2 liter (5).

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved søl av varm mat

- Ikke overskrid maksimal fyllingsgrense på 2 liter i miksegryten.
- Følg markeringene på miksegryten.

Miksegrytefot

Miksegrytefoten (6) brukes til å feste eller løsne miksekniven i miksegryten. Hele miksegryten kan plasseres på alle arbeidsflater. Det er ikke nødvendig å legge noe under den.

VIKTIG:

Miksegrytefoten må vries så langt det går for å være låst. Feil montering av miksegrytefoten kan føre til skade på andre deler av Thermomix.



Miksegrytelokket

Miksegrytelokket har til oppgave å lukke miksegryten. Av sikkerhetsgrunner vil ikke Thermomix TM31 starte hvis ikke lokket er i riktig stilling og låst. Prøv aldri å åpne lokket med makt når maskinen er låst.

Pass på at pakningen til miksegrytelokket er korrekt satt i. Legg lokket omvendt på arbeidsflaten og legg inn pakningen ved å presse den inn i de tre festene som gir fra seg et «klikk» ①. Pakningen hindrer væske og mat som tilberedes i å slippe ut mellom miksegryten og lokket.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved søl av varm mat

Bruk bare Thermomix TM31 med korrekt montert, ren pakning i miksegrytelokket. Undersøk regelmessig om pakningen er skadet. Hvis du oppdager skade eller lekkasje, må pakningen skiftes med en gang, ellers minst en gang hvert andre år.

Ved rengjøring av lokket anbefaler vi at pakningen rengjøres separat.



Målebeger

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved søl av varm mat

- Husk at små mengder varm mat kan dryppe fra miksegrytelokket når det tas av. Plasser målekoppen ordentlig inn i åpningen og la den ligge på plass, spesielt når du mikser varm mat (f. eks. syltetøy, suppe) med middels (3–6) og høy (7–10, turbo) hastighet.
- Dekk ikke til miksegrytelokket med tørklær eller lignende gjenstander.

Målebegeret er et multifunksjonelt tilbehør: Det fungerer som lokk i miksegrytelokket, slik at det ikke blir varmetap og hindrer mat som mikses eller kokes i å sprute ut.

Målebegeret kan brukes til å måle ingredienser. Et målebeger fylt til randen rommer 100 ml, og halvfullt (målestrek midt på) 50 ml.

Plasser målebegeret i miksegrytelokket med åpningen opp ②.

Bare ved bruk av sommerfuglvispen: Plasser målebegeret med åpningen ned. Er det ønske om å tilføre mer væske, er det ikke nødvendig å fjerne målebegeret. Hell bare væsken på lokket. Den vil gradvis dryppe ned i miksegryten.

For å tilsette ingredienser gjennom åpningen i lokket, løft målebegeret og tilsett i miksegryten.

Kokekurv

Kokekurven til Thermomix TM31 er laget av høyverdig plast. På samme måte som målebegeret, har kokekurven flere funksjoner.

- Siling av frukt og grønnsaksaft. Hakk og lag puré i Thermomix TM31, sett kokekurven i miksegryten og bruk den som sil når saften helles ut. Når saften helles ut, brukes slikkepotten til å holde kokekurven ③.
- Mat som må behandles forsiktig, som kjøtt- og fiskeboller, bør ikke bearbeides i miksegryten, men legges i kokekurven. Her kan de kokes.
- Koking av tilbehør (f.eks. ris, poteter)

Å løfte ut kokekurven er enkelt: Plasser kroken på slikkepotten i hakket i kokekurven ④ og løft den ut ⑤. Slikkepotten kan fjernes til enhver tid.

- Føttene på bunnen av kokekurven ⑥ lar væske dryppe fra maten ut av kokekurven.
- Skal væsken kokes inn (f.eks. tomatsaus), sett kokekurven som «kork» i lokket ⑦ i stedet for målebegeret.



Slikkepott

Slikkepotten ① er et nytt eksempel på en gjennomtenkt design fra Thermomix.

- Thermomix TM31-slikkepotten er den eneste gjenstanden som brukes til å mikse eller røre ingredienser i miksegryten ②. Sett den inn i gryten gjennom åpningen i lokket. Sikkerhetsplaten sørger for at slikkepotten ikke kommer i berøring med miksekniven. Det betyr at slikkepotten kan brukes under hakking, koking eller småkoking.
- Slikkepotten bør brukes til å skrape alle ingredienser ut av miksegryten. Tuppen av slikkepotten er utformet for å passe nøyaktig mellom miksekniven og veggen i miksegryten.
- Slikkepotten har en sikkerhetsplate som hindrer den i å falle ned fra arbeidsflaten.
- Når frukt- eller grønnsaksaft siles fra miksegryten, brukes slikkepotten til å holde kokekurven på plass.
- Å løfte ut kokekurven er enkelt (se side 17, bilde 4):



⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare ved bruk av ikke godkjente gjenstander og utstyr.

- Bruk bare slikkepotten med sikkerhetsplate (tilbehør til Thermomix TM31) for røring av mat i miksegryten.
- Lås miksegrytelokket før slikkepotten stikkes ned gjennom åpningen i miksegrytelokket.
- Bruk aldri andre gjenstander som skjeer, sleiver og lignende til å røre med. De kan komme i kontakt med miksekniven og føre til personskade.

Visp (sommerfuglvisp)

- Vispen ③ (her sammen med miksekniven ④) vil gi det beste resultatet når det gjelder pisking av fløte og eggehvite. Den er perfekt til kremete puddinger og kremete blandinger.
- Når melk kokes eller puddinger eller sauser tilberedes, vil vispen holde ingrediensene i konstant bevegelse. Det hindrer maten i å sette seg fast.

Det er enkelt å sette inn og ta ut vispen:

Fest vispen som vist på bilde ⑤. Den kuleformete enden sikrer at den lett kan fjernes.

Ta tak i den kuleformete toppen og trekk den ut ved å vri den til sidene.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

- Velg hastighet etter at vispen er montert.
- Ikke velg høyere hastighet enn trinn 4 når vispen skal benyttes.
- Ikke bruk slikkepotten når vispen er montert.
- Ikke sett til ingredienser som kan skade eller blokkere vispen, når miksekniven er i bevegelse og vispen er montert.



Varoma

Varoma ① består av tre deler ②:

- Varoma (bunn)
- Varoma skål (midten)
- Varoma lokk (topp)

Alle delene er laget av høyverdig plast.



MERK

- Oppbevar alltid Varoma med lokket på ①.
- Bruk bare Varoma sammen med Thermomix TM31 (ikke til bruk i mikrobølgeovn, stekeovn eller andre apparater).

Hvordan delene til Varoma kan kombineres

Du kan bruke din Varoma i følgende to kombinasjoner:

Kombinasjon 1:

Varoma og Varoma skål og lokk ②.

Bruk denne kombinasjonen til å koke forskjellige sorter mat, f.eks. grønnsaker sammen med kjøtt eller fisk, eller større porsjoner av samme mat f.eks. melboller med gjær.

Kombinasjon 2:

Varoma og Varoma lokk ③.

Bruk denne kombinasjonen til koking av større porsjoner av samme mat, f.eks. grønnsaker, poteter eller store stykker av kjøtt eller pølser.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved varm damp eller kondensert vann

Bruk aldri Varoma uten Varoma-lokket.

VIKTIG:

Ligger ikke Varoma-lokket korrekt på, vil damp slippe ut og maten inne i Varoma vil ikke bli kokt riktig.

Hvordan Varoma brukes korrekt

Din Varoma er et tilbehør konsipert for Thermomix TM31 og kan bare benyttes sammen med den. Før du begynner med dampkoking med Varoma, må Thermomix TM31 monteres korrekt.

Trinn 1: Monter Thermomix TM31

Plasser miksegryten i rett stilling. Fyll minst 0,5 liter (500 g) vann i miksegryten. Det rekker til 30 minutters dampkoking. Hvis du dampkoker med kokekurv, sett i kokekurven og fyll den med ingrediensene, f.eks. poteter eller ris. Lukk miksegryten med miksegrytelokket og lås det.

For å få en smakfull variant kan det benyttes grønnsakbuljong eller vann-vin-blanding istedenfor vann.

Trinn 2: Legg i Varoma

Plasser Varoma-lokket opp ned på arbeidsflaten ④ og sett Varoma på toppen- den passer inn i fordypningen.

Fyll maten løst i VAROMA ⑤. Pass på at noen åpninger er frie slik at dampen lett kommer til. Når Varoma fylles, legg det som trenger lengst koking i bunnen og det som trenger kortest tid på toppen.

Varoma-lokket under Varoma vil stoppe væsken fra vaskete grønnsaker, moden frukt, rått kjøtt eller fisk i å søle til arbeidsflaten.



⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved varm damp og kondensert vann

- Vær sikker på at åpningen i miksegrytelokket og noen åpninger i Varoma og skålen er frie, ellers kan ukontrollert damp slippe ut.
- Vær sikker på at Varoma er korrekt montert på miksegryten og maskinen.

Når Varoma-skålen skal benyttes, legg den på Varoma. Pass på at Varoma-skålen ligger støtt og plant. Legg mat på den ①.

Plasser Varoma i riktig posisjon på låst miksegrytelokk (uten målebeger) slik at den står støtt ②.

Plasser Varoma lokket på toppen. Det skal ligge støtt og plant slik at det forsegler Varoma godt, dampen slipper ikke ukontrollert ut.



①

VIKTIG:

Ikke la målebegeret ligge i miksegryten når Varoma benyttes.
Er ikke Varoma-lokket nøyaktig plassert, vil det ikke bli nok damp i Varoma. Det vil forsinke kokeprosessen.



②

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning av varm damp og kondensert vann

- Ikke glem at varm damp kommer ut på sidene og fra Varoma-lokket under prosessen.
- Hold barn borte fra Thermomix TM31 når Varoma er i bruk og advar dem om farene ved varm damp og kondensert vann.

Fare for forbrenning av søl med varm mat

- Bruk bare lav hastighet (🔍 – 2) når Varoma-temperatur er valgt. Høyere hastighet kan føre til søl av varm mat eller væske som skummer.



③

Trinn 3: Dampkoking med Varoma ③

Alt du trenger å gjøre er å velge Varoma-temperatur på kontrollpanelet. Dampkokingsprosessen begynner når du setter hastigheten på en lav hastighet (🔍 – 2). Tidsinnstillingen begynner å løpe. Vann eller vannbasert væske i miksegryten som varmes opp til mer enn 100°C, produserer varm damp. Dampen går opp gjennom åpningen av miksegrytelokket til Thermomix TM31 inn i Varoma. Maten kokes forsiktig i den varme dampen. Vær oppmerksom på at høyeste tempertur for Veroma er 120°C, alt etter hvilke ingredienser du benytter, f.eks. olje.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved varm damp og kondensert vann

- Berør bare håndtakene på begge sider av Varoma.
- Hold Varoma-lokket på en slik måte at ikke dampen som kommer opp eller varmt vann kommer i kontakt med deg når lokket tas av.
- Husk varm damp vil fortsette å komme opp gjennom åpningen i miksegrytelokket når hele Varoma tas av.



Når ingrediensene er kokt eller hvis du vil sjekke om de er kokt, vri hastighetsvelgeren til låst eller åpen posisjon (☐/☐).

For å åpne Varoma, senk Varoma-lokket forsiktig ned på forsiden slik at dampen kan slippe ut i bakkant ④. Pass på at kondensert vann drypper ned i Varoma og skålen ved å holde Varoma-lokket over dem.

Så kan Varoma-lokket forsiktig fjernes og plasseres opp ned på arbeidsflaten.

Løft opp Varoma og skålen, vent noen sekunder slik at kondensert vann kan dryppe ned på miksegrytelokket. Plasser Varoma og skålen på Varoma lokket.

Praktisk bruk av Varoma

Beskrivelsen som følger forklarer hvor enkelt det er å bruke Varoma.

Det er en basisregel for bruk av Varoma:

- Fyll nok vann i miksegryten.

VIKTIG:

30 minutters dampkoking krever 0,5 liter (500 g) vann, for hvert 15 minutters tillegg i tid, tilsett 250 g væske.



- Bunnen i Varoma og skålen er konsipert med et mønster av små åpninger som garanterer en jevn tilførsel av damp inn i Varoma. Ingrediensene må alltid plasseres slik at så mange som mulig av åpningene er «frie». Plasseres maten «løst» vil det være nok for å sikre dette.
- Du kan koke mat med forskjellig konsistens og fasthet samtidig. Legg maten som trenger lengst koking i bunnen og mat som trenger mindre koking på toppen, f.eks. grønnsaker i Varoma og fisk på Varoma skålen.
- Grønnsaker vil bli kokt ferdig samtidig hvis du kutter de i like store biter. Koketidene er omtrentlige; koketiden vil variere avhengig av kvalitet, modenhet og størrelse og ditt personlige valg.
- Smør Varoma og skålen for å være sikker på at ingredienser som kjøtt, fisk eller deig ikke setter seg fast.
- Ikke jevn sauser og supper før dampkokingen er avsluttet. Jevning kan hindre dampen i å danne seg riktig i miksegryten og dempe kokeprosessen.
- Du kan også snu Varoma-lokket opp ned og bruke det som vannsamler for Varoma og Varoma-skålen ①. Det kan også brukes som serveringsbrett for Varoma.

ARBEIDE MED THERMOMIX TM31

MERK

Thermomix TM31 kan bevege seg

Plasser Thermomix TM31 på en ren, solid og jevn flate, som ikke utstråler varme, slik at den ikke kan skli. Hold tilstrekkelig avstand til kanten på arbeidsflaten for å forhindre at Thermomix TM31 faller ned.

Fare for skade ved varm damp

Hold tilstrekkelig avstand over Thermomix TM31 og Varoma (hyller og hengende skap) og rundt dem for å forhindre skade med damp som slipper ut.



Finn en fast plass i kjøkkenet for Thermomix TM31 slik at den er klar til bruk når du trenger den.

Ta i bruk Thermomix TM31

Trekk den elektriske ledningen forsiktig ut av maskinhuset og plugg den inn. Du kan velge den lengden på ledningen du trenger inntil 1 m. Hvis du ikke trenger hele lengden, kan resten lagres inne i Thermomix TM31 og du unngår «ledningspagetti»! Pass på at ledningen ligger fritt slik at vekten kan arbeide uten feil. Ikke plasser maskinen på ledningen. Skjer det vil ikke maskinen stå støtt og vekten vil veie unøyaktig. Nå er maskinen klar til bruk og displayet vil vise timer-modus ②.

Apparatet slås på eller til sovemodus ved å trykke inn  tasten.

Før du begynner å bruke din Thermomix TM31, overvei følgende råd som vil gjøre arbeidet enklere.

En sikkerhetsanordning hindrer Thermomix TM31 i å starte hvis miksegryten ikke er montert korrekt og lokket ikke er låst ordentlig (hastighetsvelgeren er blokkert). Det samme skjer når lokket forsøkes åpnet mens maskinen arbeider.

Den elektroniske vekten har et arbeidsområde for en temperaturskala mellom -20°C og $+50^{\circ}\text{C}$. Er maskinen transportert om vinteren i temperaturer under -20°C , vent til Thermomix TM31 har fått igjen værelsestemperatur. På denne måten vil den innebygde vekten arbeide perfekt. Hvis du ikke skal benytte Thermomix TM31 på en god stund, trekk ut støpselet fra kontakten slik som du gjør med de fleste elektriske apparater (økonomisk forbruk: se også: «Sleep-modus» side 35).

MERK

Fare for skade ved utilstrekkelig kjøling av Thermomix TM31:

Pass på at ventilasjonsåpningene på begge sider av maskinen ① er alltid frie for fett, matrester og lignende og at de ikke er tildekket. Overoppheting av maskinen kan forekomme.



Forklaring av symbolene på kontrollpanelet



- 🕒 Tidsinnstillingstaster
- 🌡️ Temperaturtaster
- ⚠️ Forsiktig røring

- 🌿 Eltetast
- ⚖️ Tareringstast til vekten
- 🔄 Reverstast for rotasjon med klokka/mot klokka

- 🔒 Lås lokket
- 🔓 Åpne lokket
- 🔌 Tast for sovemodus

Multifunksjonsdisplay

Øverst på kontrollpanelet er det et digitalt display.

Displayet gir følgende informasjon:

- Vekt-modus ⚖
- Tids-modus ⌚
- Mot klokka rotasjon-modus er valgt ↺
- Thermomix elte-modus ✎

Symbolene ⚖ og ⌚ avises i displayet for å indikere om apparatet er i veiing eller tidsmodus.

De to siste modusene er indikert ved sine symboler (↺ eller ✎).

Veiing og tilsetning ved hjelp av tareringstasten ⚖

Den innebygde vekten gir deg anledning til å veie alle ingredienser direkte i miksegryten og i Varoma. Følg trinnene i denne rekkefølgen:

Trinn 1: Sett i miksegryten. Displayet vil vise 00:00 ⌚ .

Trinn 2: Press inn taratasten. Vent på «pip» og displayet vil vise vekten 0.000 ⚖ .

VIKTIG:

Ikke rør Thermomix når taratasten trykkes inn eller len noe mot den.

Trinn 3: Legg i den første ingrediensen (2,0 kg maks) og se vekten i displayet ⚖ .

Trinn 4: Ønsker du å legge i flere ingredienser, er det bare å trykke inn taratasten og legge i neste ingrediens.

Gjenta disse trinnene så mange ganger det er ønskelig opp til maksimal vekt (6 kg). Nøyaktigheten opp til 2 kg er ± 30 g.



Mer informasjon om veiing

Tarafunksjonen fra 5 g til 6 kg i trinn på 3 ganger 2 kg. Veiing og tilsetning av ingredienser ved hjelp av taratasten tar litt tid. Det tar to til tre sekunder for vekten å gi den korrekte vekten.

Fjernes en ingrediens fra miksegryten etter at taratasten er trykket inn, vil informasjonen i bilde ① vises i displayet.

Når ingredienser tilsettes ved hjelp av taratasten, må det ikke tilsettes mer enn 2,0 kg. Tilsettes mer enn 2,0 kg vil displayet blinke og indikere overbelastning ②.

Trykk alltid inn taratasten før veiing eller bruk av tarafunksjonen. Det vil øke nøyaktigheten av vekten. Vær forsiktig så maskinen ikke beveges i veieprosessen.

Etter at taratasten er trykket inn, vil Thermomix være i veiemodus i 5 minutter, hvis ikke en annen tast trykkes inn eller hastighetsvelgeren vries. Etter 5 minutter vil Thermomix gå tilbake til tidsmodus. Trykkes taratasten en gang til vil 5 minutter starte på nytt.

Displayet gir deg viktig informasjon om veiing og tilsetning av ingredienser. Husk maksimum 2,0 kg i hver tilsetning.



Tidstaster og tid i displayet ⌚

Følg arbeidsoperasjonen trinn for trinn når du ønsker å lage eller varme mat i din Thermomix TM31:

Trinn 1: Velg tid

Trykk inn tidstastene for å stille inn arbeidstiden opp til 60 minutter (3).
Trykk inn + for å øke tiden og – for å redusere den. For å stille inn tiden gradvis, trykk kort på tasten. Trykk og hold + tasten for å øke farten på innstillingen, f.eks. (4).

Tidsinnstilling:

0–1 minutt i trinn på **1 sekund**

1–10 minutter i trinn på **30 sekunder**

10–60 minutter i trinn på **1 minutt**

Når displayet viser null, kan du gå direkte til 1 minutt ved kortå trykke inn – tasten. Derfor er det ikke nødvendig å telle opp i trinn med 1 sekund. Fortsett som vist tidligere.

Trykkes begge tastene inn samtidig, vil displayet vise 00:00 (3).

Trinn 2: Velg en temperatur (se side 30ff).

Velg den temperaturen som passer til maten som skal varmes eller kokes. Hvis ikke, gå til trinn 3.

Trinn 3: Vri hastighetsvelgeren (se side 32ff).

Etter at hastighetsvelgeren er stilt inn, vil den innstilte tiden telle ned i trinn på ett sekund til 00.00 er nådd.

Når maskinen arbeider kaldt, vil hastigheten slås av ved oppnådd valgt tid.

Et lydsignal vil indikere at arbeidet er ferdig.

Når maskinen er i varme- eller kokemodus, vil miksekniven rotere i forsiktigrøring-trinn etter at valgt tid er oppnådd.

Lydsignalet slås av når hastighetsvelgeren settes tilbake til /.



VIKTIG:

Varming og koking er bare mulig når det er valgt arbeidstid.

Justering av valgt tid

Den valgte tiden kan justeres når som helst under tillagingen.

Trykk inn – tast for å redusere, trykk + tasten for å øke tiden. Hvis hastighetsvelgeren vries til  /  før den valgte tiden utløper, for eksempel når en tilsetter en ny ingrediens, vil displayet blinke og vise tiden som er igjen til hastighetsinnstillingen snus. Matlagingen kan fortsette uten problemer. Ønsker du å stoppe prosessen helt før den valgte tiden er utløpt, trykk inn begge tidstastene på en gang. Displayet vil slutte å blinke og du kan velge ny tid. Er det ikke valgt tid og hastighetsvelgeren er slått på, vil maskinen slås av automatisk etter maksimum 60 minutter. Etter det vil det komme et lydsignal.



Temperaturtastene og temperaturlampene

Temperaturtastene kan brukes til å velge en temperatur mellom 37°C og 100°C. Hver tast har en farget lampe ① som vil blinke etter at tasten er trykket inn:

37°C.....	= grønn
50°C og 60°C.....	= gul
70°C og 80°C.....	= oransje
90°C, 100°C og Varoma	= rød

Temperaturlampene gir informasjon. Når en valgt temperatur er nådd, vil temperaturlampen stoppe å blinke og lyse fast. Temperaturlampene viser temperaturen som er nådd under varmeprosessen. For eksempel når 90°C er nådd, vil lampen som hører til blinke. Ettersom Thermomix varmer opp ved 37°C, 50°C, 60°C, 70°C og 80°C vil lampene, lyse en etter en til 90°C er nådd. Her vil lampen gå over fra blinking til fast lys. Temperaturlampene viser omtrentlige verdier.

Pass på at ingen temperaturlamper blinker hvis du ikke ønsker å varme eller koke mat. Slå av ved å trykke på  tasten. Det vil hindre uønsket oppvarming av ingredienser i miksegryten hvis det er valgt tid.

Restvarmeindikator

Settes miksegryten inn i maskinen mens den ennå er varm, vil restvarmen vises med lys (bare 1 lampe vil lyse konstant, f.eks. ② restvarmen er 60°C). Ingen innstilling av temperatur til oppvarming, koking eller dampkoking kan velges hvis det ikke er valgt en tid. Følg trinnene som følger: Start alltid med å velge tid, så temperatur og til slutt hastighet.



Myk start (over 60°C)

Trykkes turbotasten inn eller det velges ny hastighet mens temperaturen i miksegryten er 60°C eller høyere enn ②, vil det elektroniske systemet forhindre søl av varm mat ved å forsinke hastighetsøkningen. Denne myke starten fungerer bare hvis maten er varmet eller kokt i Thermomix TM31. Temperaturføleren kan registrere den aktuelle temperaturen korrekt og kontrollere en myk start. Benyttes Thermomix TM31 til å arbeide med mat som ikke er varmet eller kokt i maskinen (f.eks. en sju fra varm kjøttkraft), må hastigheten økes sakte og gradvis.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved søl av varm mat

Bruk aldri turbotasten eller øk hastigheten raskt ved tilberedning av varm mat (temperatur over 60°C), spesielt dersom den ikke er varmet i Thermomix TM31. Hold aldri i målekoppen når varm mat tillages.

Skånsom startoppvarming

Hastighetene 2 og 3 er beregnet til skånsom startoppvarming. Velges disse temperaturene, vil temperaturen øke saktere. Det fører til en forsiktig oppvarming av maten som skal kokes.

Varoma varmetrinn

Velges Varoma temperaturtrinn ① vil temperaturen kunne gå opp til 120°C (248°F), avhengig av hvilke ingredienser som benyttes, f.eks.olje. I 15 minutter med Varoma varmetrinn, vil 250 g vann eller vannbaserte væsker dampe bort. Dette temperaturtrinnet er beregnet til dampkoking (se side 21ff) og ingredienser som skal sautéres.

MERK

Varm aldri opp miksegryten når den er tom.



Hastighetsvelger

Vri hastighetsvelgeren for å starte Thermomix TM31. Følgende hastigheter kan velges:

Formål	Hastighetsnivå	Omdreininger/min.
Forsiktig røring	🌀	40
Røring	1–3	100–500
Miksing/Blanding	4–10	1100–10200
Turbo	turbo	10.200



Forsiktig røring 🌀

Trinnet for forsiktig røring ② kan velges med hastighetsvelgeren. Ved dette trinnet røres maten sakte på samme måte som du ville røre mat i perioder i en stekepanne. Velges dette trinnet vil ikke mat hakkes i biter og store stykker forblir store stykker.

Røring

Bruk de lave hastighetene 1–3 til forsiktig røring. Dette hastighetsområdet er ideelt for lekke frikaséer.

Miksing/blanding

Bruk hastighetsområdet fra 4 til 10 (③) til grov, fin og veldig fin hakking, miksing og blanding.

Pass på å vri hastighetsvelgeren sakte til rett posisjon med målebegeret på plass. Det hindrer mat som hakkes i å slippe ut.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for skade ved søl av kald mat (temperatur under 60°C)

Hold målebegeret på plass når Thermomix TM31 arbeider med middels (3–6) og høyere hastighet (7–10) eller når turbotasten brukes for å hakke eller purere kald mat.



Miksing/blanding av varm mat

Ved blanding eller purering av varm mat sikre deg at du ikke setter hastighetsvelgeren raskt i ÅPEN posisjon når blandingen skal stanses. Sett alltid hastighetsvelgeren til posisjon 1 først (④) og vent 3 sekunder (⑤) før du setter den i ÅPEN posisjon (⑥).

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for skålding ved sprut fra varm mat

Sett aldri hastighetsvelgeren raskt i ÅPEN posisjon når du blander varm mat ved høyere hastigheter, fra 4 og oppover. Sett den alltid til hastighetsnivå 1 i minst 3 sekunder før du setter den i ÅPEN posisjon.



Turbotasten

Bruk turbotasten (⑦) for at Thermomix TM31 skal oppnå maksimal hastighet. Turbofunksjonen arbeider bare så lenge den er trykket inn. Den er også til hjelp som en «alternativ» modus. Hvis du for eksempel vil grovhakke en stor porsjon, trykkes turbotasten inn 3 eller 4 ganger (gjenta om nødvendig) til maten er jevnt hakket.

Turbofunksjonen kan benyttes når hastighetsvelgeren er satt til ④ og hastigheten er trinn 4 eller høyere. Når hastighetsvelgeren er satt til ④ er tidsinnstillingen på. Turbofunksjonen kan ikke benyttes når ⑤ er på.

⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for forbrenning ved søl av varm mat

Bruk aldri turbotasten eller øk hastigheten raskt ved tilberedning av varm mat (temperatur over 60°C), spesielt dersom den ikke er varmet i Thermomix TM31. Hold aldri i målekoppen når varm mat tillages.



Bruk av rotasjon med og mot klokka

Trykk  tasten på kontrollpanelet ① for å snu rotasjonsretningen på miksekniven fra med klokka til mot klokka. Bruk av  tasten er mulig ved alle hastigheter og .

Rotasjonsretning mot klokka vises i displayet med symbolet . Mot klokka rotasjonsretningen oppheves ved å trykke på  igjen. Rotasjonsretningen mot klokka er beregnet på mat som ikke skal hakkes.



Eltemodus

Bruk eltemoduset ② til tung gjærbakst eller brøddeig. Eltemoduset kan aktiveres når hastighetsvelgeren viser  og  på kontrollpanelet trykkes inn.

Dette vil starte elteprosessen som elter deigen i miksegryten. Det er en etterligning av en spesiell bakeprosess som bakerne bruker for å oppnå et høykvalitetsprodukt. Eltemodus kan bare benyttes når miksegryten er kjølt ned etter koking til en temperatur lavere enn 60°C. Er temperaturen høyere, vil det komme et lydsignal. Et elektronisk system blokkerer varmeelementet, turbotasten og retningstasten for å forhindre uønsket oppvarming når eltemodus er valgt.

MERK

Thermomix TM31 kan bevege seg

Plasser Thermomix TM31 på en ren, solid og jevn flate, som ikke utstråler varme, slik at den ikke kan skli. Hold tilstrekkelig avstand fra kanten på arbeidsflaten, slik at ThermomixTM31 ikke faller ned.

Ved tilberedning av deig eller haking kan det bli ubalanse i miksegryten, og under spesielle forhold kan hele maskinen bevege seg. La ikke maskinen under noen omstendighet arbeide uten tilsyn. Den kan falle ned fra arbeidsflaten.

TING Å HUSKE

Sleep-modus

Er Thermomix TM31 koplet til strøm, men ikke i bruk (dvs hastighetsvelgeren er stilt til ) , vil den automatisk gå til klar til bruk (sleep-modus) etter cirka 15 minutter. Displayet vil være tomt. For å starte maskinen på nytt, kan en trykke på hvilken som helst tast på kontrollpanelet. Skal Thermomix TM31 settes i sleep-modus, trykk inn og hold  inne i omtrent 2 sekunder til «OFF» vises i displayet. Maskinen kan nå omstartes med bare et kort trykk på . I sleep-modus bruker Thermomix TM31 mindre enn 1 W.

Skal ikke Thermomix TM31 brukes i en lengre periode, anbefaler vi at støpselet tas ut av veggkontakten.

Ibruktaking og store belastninger

Det kan komme litt lukt fra maskinen første gang den brukes. Blir motoren utsatt for stor belastning under tillaging av mat, kan den bli for varm og gi fra seg lukt. I tillegg er det mulig at den automatisk vil bli slått av. Dette er helt ufarlig, og etter en avkjølingsperiode, se avsnittet over, vil maskinen igjen være klar til bruk.

Elektronisk motorvern

Hvis oppskriftene i Thermomix TM31 kokebok blir fulgt, vil motorvern-bryteren ikke slå inn.

Selv om mengdene overskrides, er motoren beskyttet med en automatisk av-funksjon. Skjer dette, vil displayet vise en feilmelding «LOAD». Hvis motoren stopper:

- sett hastighetsvelgeren til 
- ta miksegryten ut av maskinen,
- reduser innholdet i gryten eller sett til mer væske,
- vent i omtrent 5 minutter (avkjølingstid),
- sett inn miksegryten,
- start Thermomix TM31 på nytt med hastighetsvelgeren,
- Viser feilmeldingen «LOAD» i displayet etter avkjølingstiden, ta kontakt med vår kundeservice.

RENGJØRING

Alle kjøkkenmaskiner og utstyr må rengjøres. Det samme må alle delene til din Thermomix TM31, spesielt miksekniven, miksegyten og miksegrytelokket med pakning må rengjøres før første bruk og etter hver bruk.

Rengjøring av miksegryten og lokket

Ta fra hverandre miksegryten og miksekniven, det samme med miksegrytelokket og pakningen (se sidene 13, 14, 16)



⚠ VÆR OPPMERKSOM

Fare for skade ved skarp kniv

Ikke rør knivbladene på miksekniven. De er veldig skarpe. Ta tak i toppen av kniven når den tas ut eller settes inn.

Nå, rengjør inn- og utside på miksegryten (uten miksekniven) ①, enten i varmt vann med såpe og en myk klut eller i oppvaskmaskinen. Miksekniven, slikkepotten, vispen, kokekurven, målebegeret, miksegrytelokket og Varoma kan rengjøres på samme måte.

Er det rester i miksegryten som sitter godt fast, bruk et rensemiddel for rustfritt stål.

Pass på at kontaktpinnene i bunnen av miksegryten alltid er rene og tørre, om nødvendig tørk dem. Vi anbefaler at miksegryten demonteres før rengjøring, spesielt hvis den vaskes i oppvaskmaskin.

VIKTIG:

Ikke bruk spisse eller skarpe gjenstander til rengjøring. De kan føre til skade på viktige deler og gå ut over sikkerheten til maskinen.

Rengjøring av miksekniven

Rengjør miksekniven under rennende vann mens den peker oppover, som vist på bilde ②. For å lette rengjøringen, bruk en kost eller vask i oppvaskmaskin.

VIKTIG:

Ikke la miksekniven ligge lenge i oppvaskvann. Det kan skade pakningsystemet til mikseknivlageret.

Sett forsiktig sammen miksegryten og miksekniven (med pakning).



Rengjøring av Varoma

Rengjør Varoma, skål og lokk i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Bruk en myk, ren klut og et svakt rensemiddel til rengjøring ③. Unngå skarpe gjenstander og grove skrubber, de vil lage riper.

VIKTIG:

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Plasser plastdelene, særlig miksegrytelokket, i øverste hylle i oppvaskmaskinen. Den kan deformeres hvis den utsettes for høy temperatur.

Noen matvarer som karri, gulrotsaft og mat med sitronsyre kan lage flekker. Tørk av miksegrytelokket, pakningen, slikkepotten, kokekurven og alle delene til Varoma så raskt som mulig. Flekkene vil forsvinne etter en tid og vil ikke være helsefarlige eller påvirke delenes funksjon.



Rengjøring av hovedenheten

Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.

⚠ ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring eller når apparatet ikke skal brukes i en lengre periode.
- Ikke senk Thermomix TM31 ned i vann. Rens kun med en fuktig klut. Ikke la vann eller skitt trenge inn i huset.



Tørk apparatet med en fuktig, myk klut og et svakt rensemiddel ①.
Bruk sparsomt med vann, fuktighet kan trenge inn i maskinen.

Ekstra informasjon angående rengjøring

Noen av plastdelene kan bli lett misfarget, men dette vil ikke være helsefarlig eller påvirke delenes funksjon.

Er miksegryten med miksekniv, miksegrytelokk og målebeger bare lett tilsmusset, er det nok med en kort rengjøring. Fyll derfor omtrent 1 liter vann og noen dråper oppvaskmiddel i miksegryten, velg hastighet 5 eller 6 og trykk inn  tasten flere ganger. Fullfør rengjøringen ved å skylle med rent vann og tørk til slutt med en myk klut.

For å bedre utlufting under oppbevaring, ikke lukk miksegryten med målebegeret.

TIPS FOR DINE EGNE OPPSKRIFTER

Bruk tilsvarende oppskrifter fra Thermomix TM31 som en rettleiding for å tilpasse dine egne oppskrifter. Det enkle trinnfor-trinn opplegget i våre oppskrifter, gjør det lett for deg å lage egne oppskrifter til din Thermomix TM31.

Ingrediensenes rekkefølge

Tenk på rekkefølgen av trinn ved matlaging med egne oppskrifter, f.eks. start først med de tørre ingrediensene.

Veiling av ingredienser

Før hver ingrediens veies, trykk på  tasten og vekten viser 00.00. Sett til din ingrediens.

Viktig: Ikke overskrid maksimumkapasiteten på 2 liter i miksegryten.

Rekkefølge av innstillinger

Du oppnår best resultat ved å følge disse eksemplene: Forhåndsinnstilling av tid er nødvendig hvis maten skal varmes. Mat som må røres forsiktig, bruk rotasjonen mot klokka .

Eksempel: Koking av mat som ikke skal hakkes/moses

Innstilling: 5 min./100°C//trinn 1

- ① sett tiden til 5 minutter
- ② trykk inn 100°C temperaturtasten
- ③ trykk inn  tasten
- ④ vri hastighetsvelgeren til 1

Eksempel: Hakking av grønnsaker

Innstilling: 7 sek./trinn 5

- ① sett tiden til 7 sekunder
- ② vri hastighetsvelgeren til 5

Eksempel: Elte deig

Innstilling: 2 min.//,

- ① sett tiden til 2 minutter
- ② sett hastighetsvelgeren til 
- ③ trykk inn 

Hakking og blanding

Når ingredienser skal hakkes eller blandes, er det best å velge en kort tid og sjekke resultatet. Er ikke resultatet som ønsket, forleng tiden.

Koketider

Koketiden er avhengig av følgende:

- a) temperatur ingrediensen har før den varmes
- b) mengde, vekt og volum av ingrediensene
- Obs:** Ikke overskrid maksimalkapasiteten til miksegryten og Varoma.
- c) hvordan ingrediensen lar seg varmebehandle
- d) temperaturinnstilling
- e) hastighetsinnstilling
- f) bruk av tilbehør
(med/uten kokekurv/Varoma)

FEILSØKING

Feil:

Apparatet kan ikke slås på

Maskinen varmer ikke

Apparatet stopper under prosessen

Problemer med vekten

Rettelse:

Se etter om ledningen er satt rett i og om lokket er korrekt låst. Se etter om maskinen fremdeles er i «sleep-modus».

Se etter om tid og temperatur er innstilt

Se avsnittet «Elektronisk motorvern» side 35.

Sjekk: Mens tarasten holdes inn, ikke rør Thermomix, eller la noe berøre Thermomix, ingen strekk i ledningen, Thermomix «føtter» er rene, arbeidsflaten er ren, solid og jevn og vibrerer ikke; ikke skyv Thermomix bortover arbeidsflaten.

Feil vises i displayet:

En spesiell ting med Thermomix TM31 er at den vil vise årsaken til feil i displayet. Viser displayet «E.r» etterfulgt av et tosifret tall, ta kontakt med godkjent Vorwerk kundeservice og oppgi feilmeldingen (f.eks. E.r 53 = temperatur-sensor feil), hvis det ikke er nok å sette i ledningen og starte apparatet på nytt. Viser «LOAd» se opplysningene på side 35.

Feilmeldinger fra maskinen kan rettes som følgende:

- ① Dra ut og sett i støpselet på nytt:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ② Vri hastighetsvelgeren til  og :
E.r 22, 24-27, 29-31, 34-37, 51-69, OPEn, LOAd
- ③ Kun Vorwerk kundeservice:
E.r 71, 72

ADVARSEL

Fare for elektrisk støt

Se regelmessig etter om maskinen og tilbehør inkludert miksegryten, kan være utsatt for skade. Skadete deler kan svekke sikkerheten. Oppstår det skade, ikke bruk maskinen, kontakt Vorwerk kundeservice eller et godkjent Vorwerk-verksted.

MILJØ/ COPYRIGHT

Norske kunder



Lever maskinen til elektrisk forhandler eller lever den på miljøstasjon.

Copyright ©

Tekst, design, fotoer, illustrasjoner ved Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland, som har alle rettigheter.

Denne publikasjonen må ikke – helt eller delvis reproduseres, lagres, sendes eller distribusres i noen form, eller ved hjelp av elektronisk, mekanisk, kopiering, båndinnspilling, eller på annen måte uten tillatelse fra Vorwerk International Strecker & Co.

Bruksanvisning for det amerikanske markedet

Vennligst vær oppmerksom på at Thermomix TM31 (apparatet), til dags dato, er og blir kun produsert, markedsført, solgt og distribuert av Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk"). Apparatet er hverken blitt utviklet/designet for the amerikanske markedet, eller godkjent for eller frigitt i det amerikanske markedet. Av den grunn blir ikke apparatet med hensikt solgt eller reklamert for på noen som helst måte av Vorwerk eller noen annen autorisert tredjepart i USA, og ingen kundetjeneste tilbys med hensyn til apparatet, av Vorwerk eller noen annen autorisert tredjepart i USA. Vorwerk tar ikke og vil ikke akseptere noe som helst ansvar for noen som helst skader og/eller tap (inkludert, men ikke begrenset til enhver direkte, indirekte, spesiell, utilsiktet, straffe- eller følgeskadeerstatning eller tap, ethvert fortjeneste- eller forretningstap, og enhver skadeserstatning med hensyn til skade, personskade eller død) som på noen måte oppstår fra eller i forbindelse med, eller er forårsaket av eller er et resultat av bruken av apparatet i USA (inkludert skader og/eller tap grunnet forskjell i type spenninger som brukes i USA). Personer som bruker apparatet i USA gjør dette helt og holdent på eget ansvar.

GARANTI/ KUNDESERVICE

Garanti

Garantiperioden opplyses i salgskontrakten.

Thermomix TM31 må bare repareres av godkjent Vorwerk kundeservice eller godkjent Vorwerk-verksted.

Bruk bare tilbehør som er beregnet for bruk sammen med Thermomix TM31 (se side 10–11) eller originale reservedeler fra Vorwerk.

Bruk aldri Thermomix TM31 i kombinasjon med tilbehør som ikke er anbefalt av Vorwerk.

Garantien vil ikke gjelde.

Kundeservice

Kontakt din Thermomix rådgiver, importøren eller se www.thermomix.com.

Produsert av:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix

