thermomix

THERMOMIX TM31

BRUKSANVISNING Spara bruksanvisningen!

VORWERK

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhet 5
Tekniska data 8
Inledning/Kundservice 9

Din Thermomix TM31 10

Innan start 12
Riktig montering av mixerskålen 12
Hur man tar bort mixerkniven 13
Hur man monterar mixerkniven 14

Tillbehör 15
Mixerskål, fot till mixerskål 15
Lock till mixerskål, mätkopp 16
Korginsats 17
Slickepott 18
Visp 19
Varoma 20
Kombinationsmöjligheter med Varoma 20
Riktig användning av Varoma 21
Praktiskt arbete med Varoma 24

Arbeta med Thermomix TM31 25
Starta Thermomix TM31 25
Symbolförklaring 26
Multifunktionsdisplay 27
Våg med tareringsfunktion 27
Ytterligare information om vägning 28
Timerinställning, knappar och display 29

Justering av förinställd tid 30
Temperaturknappar och lysande temperaturindikatorer 30
Restvärmeindikator 31
Mjukstart 31
Inställning av försiktig uppvärmning 31
Varoma inställning av temperatur 32
Hastighetsväljare 32
Inställning av försiktig omrörning 32
Omrörning 32
Mixning/blandning 33
Mixning/blandning av het mat 33
Turboknapp 33
Höger/vänsterkörning 34
Degtillredningsläge 34

Värt att minnas 35
Viloläge 35
Elektroniskt motorskydd 35
Förstagångsanvändning och hård belastning 35

Rengöring 36
Rengöring av mierskålen och locket 36
Rengöring av mixerkniven 37
Rengöring av Varoma 37
Rengöring av apparaten 38
Ytterligare information om rengöringen 38

Råd och tips till egna recept 39
Felsökning 40
Lagbestämmelser 41
Garanti 42
Kundservice 42

VIKTIGA SÄKERHETSREGLER! ⚠

Thermomix TM31 är avsedd för hushållsbruk eller liknande användningsområden. Den uppfyller de mest avancerade säkerhetsstandarderna. För din egen säkerhet, läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder Thermomix TM31 för första gången och lägg speciellt märke till följande punkter.

Behåll bruksanvisningen för framtida behov. Bruksanvisningen är en del av Thermomix TM31. Ha den därför alltid till hands när tredje part använder apparaten.

Thermomix TM31 är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller med bristande erfarenheter och kunskap, om de inte övervakas eller har fått instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Se till att barnen inte leker med apparaten.

Thermomix TM31 uppfyller säkerhetsstandarden i de länder där den säljs av en auktoriserad Vorwerk organisation. Uppfyllelse av den lokala säkerhetsstandarden kan inte garanteras om Thermomix TM31 används i något annat land. Vorwerk påtar sig därför inget ansvar för skador som kan uppstå som en konsekvens därav.

Risk för elektrisk stöt

- Dra ur kontakten innan apparaten rengörs och om den står oanvänd under en längre period.
- Sänk aldrig ner Thermomix TM31 i vatten. Rengör endast med en fuktig trasa. Låt inte vatten eller smuts komma in i apparaten.
- Inspektera din apparat, dess tillbehör inklusive skålen och anslutningskabeln regelbundet för eventuella skador. Skadade delar kan påverka säkerheten. Om skada uppstår använd inte apparaten och kontakta Vorwerk kundtjänst eller en auktoriserad Vorwerk reparatör.
- Thermomix TM31 får endast repareras hos en godkänd Vorwerk kundserviceverkstad eller av en auktoriserad Vorwerk reparatör. Detta gäller även vid byte av skadad elkabel. Den måste ersättas Vorwerks kundservice eller från en auktoriserad Vorwerk reparationsverkstad. Felaktigt reparationsarbete eller okunnig hantering kan medföra allvarliga risker för användaren.

Risk för brännskada av heta stänk

- Rör inte vid mixerknivens blad. De är mycket vassa. Håll i övre delen av mixerkniven när du tar bort eller sätter tillbaka den.

Risk för skållning från skvättande het mat

- Fyll aldrig mixerskålen med mer än 2 liter.
- Iaktta nivåmarkeringarna i mixerskålen.
- Använd Thermomix TM31 endast med en korrekt monterad, ren packning i locket. Undersök packningen regelbundet för eventuella skador. Om skada eller läckage uppstår byt då ut packningen omedelbart. Den bör bytas minst vartannat år.
- Öppna inte locket förrän innehållet stannat helt. Detta är speciellt viktigt om du använder hastigheter över steg 5.
- Försök aldrig att öppna mixerskålen med våld. Öppna inte locket förrän hastighetsväljaren är i position locket öppet.
- Använd aldrig turboknappen eller abrupt öka hastigheten när heta livsmedel bereds (temperatur över 60°C), särskilt om den inte har värmts i Thermomix TM31. Håll aldrig i mätkoppen när heta livsmedel bereds.
- Akta dig för enstaka heta stänk när du öppnar locket. Placera mätkoppen korrekt i öppningen och låt den sitta på plats, speciellt när du arbetar med heta livsmedel (t.ex. sylt, soppa) på mellanhastigheter (3–6) och högre (7–10, turbo) hastigheter.
- Rör inte mätkoppen eller tryck på turboknappen när du arbetar med het mat (temperaturer över 60 °C).
- Använd aldrig Varoma-temperaturen för att värma eller tillaga stora mängder mat.
- Använd bara låga hastigheter (–2) när du väljer Varoma-temperatur. Högre hastigheter kan leda till heta stänk från mat eller att vätskor börjar skumma upp.
- Var noga med att placera Thermomix TM31 på ett rent, stabilt, jämnt och icke värmeledande underlag, speciellt när du använder Varoma.
- Säkerställ att Varoma placeras korrekt i mixerskålen och apparaten.
- Vrid aldrig hastighetsväljaren direkt till ÖPPEN när du mixar het mat på hastighet 4 eller över. Vrid alltid väljaren till hastighet 1 och vänta sedan i minst 3 sekunder innan du vrider den till ÖPPEN.

Risk för brännskada av het ånga och hett kondensvatten

- Se upp för het ånga som strömmar ut på sidorna och toppen av locket till Varoma under körning.
- Rör aldrig något annat än handtagen på båda sidor om Varoma.
- Använd aldrig Varoma utan locket som hör till.
- Se till att hålla locket till Varoma på ett sådant sätt att du inte får den stigande ångan eller droppande het vätska på dig när du tar av det.
- Tänk på att het ånga kommer att fortsätta att stiga upp ur öppningen på mixerskålens lock när du tar bort hela Varoma.
- Håll barnen bort från Thermomix TM31 när du använder Varoma och tala om för dem att het ånga och hett kondensvatten är farligt.
- Se till att öppningen i mixerskålens lock och några springor i bunken och insatsen till Varoma är fria, annars kan oförutsett utsläpp av ånga bli följden.

Risk för skada genom kontakt med heta delar

- Håll alltid apparaten utom räckhåll för barn och tala om för dem att mixerskålen och Varoma blir mycket heta.

Risk för skador genom utströmmande kalla livsmedel (temperatur under 60°C)

- Håll fast mätkoppen när Thermomix TM31 hanteras vid medium (3–6) och högre (7–10) hastigheter eller när turboknappen trycks in för att hacka eller mosa kalla livsmedel.

Risk för skada vid användning av icke avsedda föremål eller utrustning

- Använd endast delar som hör till Thermomix TM31 (sidan 10–11) eller originalreservdelar från Vorwerk Thermomix.
- Använd aldrig Thermomix TM31 tillsammans med delar eller utrustning som inte tillhandahållits av Vorwerk Thermomix.
- Använd endast mätkoppen för att sluta till öppningen i locket till mixerskålen. Täck inte över locket till mixerskålen med handukar eller dylika föremål.
- Använd endast slickepotten med säkerthetskragen för att röra om i mixerskålen. Använd aldrig andra föremål som skedar, slevar eller andra redskap för att röra om. Dessa kan fastna i den roterande mixerkniven och eventuellt orsaka skada.
- Lås locket till mixerskålen innan du sätter in slickepotten i öppningen i locket till mixerskålen.

Egendomsskador

Thermomix TM31 kan förflytta sig

- Placera Thermomix TM31 på ett rent, stabilt, jämnt och icke värmeledande underlag så att den inte kan glida iväg. Se till att Thermomix TM31 är tillräckligt långt från kanten på detta underlag så att den inte kan ramla ner. När du tillreder deg eller hackar mat kan det bli obalans i mixerskålen, vilket under vissa omständigheter kan få apparaten att röra på sig. Lämna därför inte apparaten utan tillsyn när den körs då den skulle kunna ramla ner från arbetsytan.

Risk för skada

- **På grund av het ånga:** Se till att det finns tillräckligt med plats ovanför Thermomix TM31 och Varoma (upphängda skåp eller hyllor) och runt omkring dem för att undvika skador från het ånga som strömmar ut.
- **På grund av en extern värmekälla:** Se till att det är tillräckligt avstånd mellan Thermomix TM31 och externa värmekällor som värmeelement, värmeplattor, ugnar etc. Placera inte Thermomix eller dess anslutningskabel på någon värmekälla (t.ex. värmeplattor, kokelement, spis eller ugn) för om de skulle råka slås på kan det skada apparaten.
- **På grund av att maten läcker ut:** Se till att mixerknivens packning är installerad på knivlagret. Utan packning riskerar maten som ska mixas eller kokas att läcka ut och skada apparaten.
- **På grund av att Thermomix TM31 inte fått svalna ordentligt:** Se till att ventilationsöppningarna på båda sidorna av apparaten alltid är rena från fettstänk, matrester och liknande samt inte är övertäckta. Annars kan apparaten skadas.
- **Genom felaktig användning:** Använd endast Thermomix TM31 med växelström och en strömanslutning behörigen ansluten av en specialist. Nätspänningen och frekvensen måste motsvara det som står på märkplattan (på undersidan av huvudapparaten).

TEKNISKA DATA

Komformitetssymbol/ Konformitetsmärke	
Motor	Underhållsfri Vorwerk reluktansmotor 500 W märkeffekt. Steglös inställning av hastigheten från 100 till 10 200 varv per minut (försiktig omrörning 40 rpm). Särskild hastighetsinställning (alternerande) för tillredning av deg. Elektroniskt motorskydd för att förhindra överbelastning.
Uppvärmningssystem	1000 W effekt. Skyddat mot överhettning.
Inbyggd våg	Mätområde från 5 till 100 gram i steg om 5 gram; 100 till 2000 gram i steg om 10 gram (till max. 6 kg).
Hölje	Högkvalitativt platsmaterial.
Mixerskål	Rostfritt stål, med integrerat uppvärmningssystem och temperatursensor. Maximal fyllningskapacitet 2 liter.
Nätanslutning	Endast för 220 … 240 V ~ 50/60 Hz växelström. Maximal energiförbrukning 1 500 W. Utdragbar sladd, 1 meter.

Mått och vikt
Thermomix TM31

exkl. Varoma		**Varoma**	
höjd	30,0 cm	höjd	11,8 cm
bredd	28,5 cm	bredd	38,5 cm
djup	28,5 cm	djup	27,5 cm
vikt	6,3 kg	vikt	0,8 kg

INLEDNING/ KUNDSERVICE

Bästa kund

Grattis till att du valt Thermomix TM31!

Vid demonstrationen av Thermomix TM31 fick du uppleva och testa fördelarna med din nya Thermomix med dina fem sinnen. En erfaren Thermomix rådgivare hjälpte dig att optimalt anpassa alla funktioner för dina individuella behov.

Nu är du redo att börja uttnyttja din egen Thermomix. Du kan nu lätt och snabbt att tillreda god och hälsosam mat. Att laga mat med Thermomix spar tid för andra aktiviteter.

Bruksanvisningen hjälper dig att steg för steg bekanta dig med din nya Thermomix. Läs den mycket noggrant. Med varje steg märker du att vi beaktat dina intressen och behov när vi utformade den här högkvalitativa produkten.

Våra recept, som är lätta att förstå och följa steg för steg, gör det möjligt för dig att laga god mat utan att vara matexpert.

Vi hoppas att du, din familj och dina vänner får ritigt kul med din nya Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Om du har frågor eller det uppstår problem, tveka inte att kontakta:

Din Thermomix TM31 rådgivare

Namn _____
Telefon _____
Fax _____
Mobil _____
E-post _____

Thermomix kundservice: se sidan 42.

Vorwerk International Strecker & Co.
Verenastrasse 39
8832 Wollerau
Switzerland

Denna bruksanvisning finns på flera andra språk på www.thermomix.com

Version: 20120816/230

DIN THERMOMIX TM31

När du öppnat förpackningen kontrollera att alla delar till Thermomix TM31 finns med.
De är:

- Thermomix TM31 inklusive mixergryta och lock
- Korginsats
- Visp
- Mätkopp
- Slickepott
- Varoma
- Kokbok
- Bruksanvisning

6

7

8

9

10

11

12

1 Själva apparaten

2 Mixerskål

3 Fot till mixerskålen

4 Packning till mixerkniven

5 Mixerkniv

13

14

9 Lock till mixerskålen

10 Visp

11 Slickepott med säkerhetskrage

12 Korginsats

13 Mätkopp

14 Packning till mixerskålens lock

Varoma

6 Varoma lock

7 Varoma insats

8 Varoma bunke

INNAN DU STARTAR

Grattis till att du köpt Thermomix TM31!

Innan du använder din Thermomix TM31 för första gången bör du ha deltagit i ett demonstrationstillfälle med en kvalificerad Thermomix rådgivare. Bekanta dig med din Thermomix TM31.

Innan du startar

Se till att placera din Thermomix TM31 på ett rent, stabilt och jämnt underlag så att den inte kan glida. Låt din Thermomix TM31 få en fast plats i ditt kök så att du lätt kan köra den. Rengör din Thermomix TM31 noggrant innnan du använder den första gången. Följ instruktionerna i kapitlet om rengöring (sidan 36).

Riktig montering av mixerskålen

Innan mixerskålen sätts på plats se till att hastighetsbrytaren står på ⥀ ①. Sätt i mixerskålen med handtaget riktat framåt och tryck den försiktigt på plats ②.

Mixerskålen är korrekt monterad om handtaget är framåt, som visas på bild ②, och om grytan sitter säkert fast i apparaten. För att stänga mixerskålen korrekt trycker ner du locket vertikalt på mixerskålen ③. Markeringen ska peka mot handtaget. Vrid locket medsols ④ tills du hör det klicka på plats, se till att vrida det hela vägen till stopp.
Vrid hastighetsväljaren till positionen locket låst ⥀ annars går det inte att starta Thermomix TM31.

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av heta stänk
Försök aldrig öppna mixerskålen med våld. Öppna inte locket förrän hastighetsväljaren är i positionen locket öppet ⥀.

Borttagning av mixerkniven

Så här tar du bort mixerkniven: Håll försiktigt i mixerknivens övre del med en hand och vrid med den andra mixerskålens fot medurs 30 (the word medurs is missing grader och dra av den nedåt ⑤. Håll försiktigt i mixerknivens övre del och ta bort den tillsammans med packningen ⑥.

⚠ OBSERVERA

Risk för skada av den vassa mixerkniven

Rör inte vid mixerknivens blad. De är mycket vassa. Håll i övre delen av mixerkniven när du tar av den eller sätter tillbaka den.

VIKTIGT:

Se till att mixerkniven inte ramlar ut av misstag.

Montering av mixerkniven

För att sätta tillbaka mixerkniven följer du stegen för borttagning i motsatt ordning.

Sätt tillbaka mixerkniven i mixerskålen ① genom att trycka den igenom öppningen i grytans fot ②.

NOTERA

Risk för skada på grund av läckage

Se till att mixerknivens packning är installerad på knivlagret. Utan packning riskerar maten som ska mixas eller lagas att läcka ut och skada apparaten.

Sätt nu tillbaka mixerskålens bas underifrån på mixerkniven. Skjut mixerkniven genom öppningen i botten på mixerskålen med ena handen. Med den andra handen håller du mixerskålen och vrider (samtidigt) mixerskålens fot 30 grader moturs till låsning ③.

TILLBEHÖR

Innan du börjar använda din Thermomix TM31 vill vi gärna presentera tillbehören mer i detalj. De visar att konstruktionen är väl genomtänkt. Varje del är intelligent utformad och har flera funktioner.

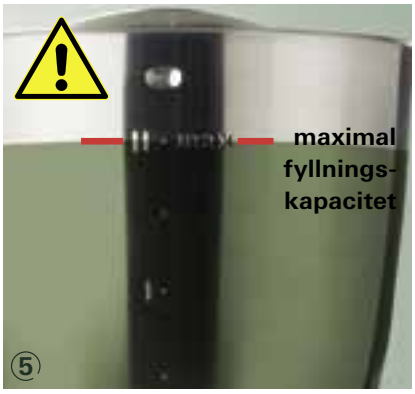
Mixerskålen

På insidan och utsidan av mixerskålen finns markeringar för fyllningsnivån ④. Varje markering motsvarar 0,5 liter. Mixerskålen har en maximal kapacitet på 2 liter ⑤.

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av heta stänk

- Fyll aldrig på mer än 2 liter i mixerskålen.
- laktta markeringarna för fyllnadsnivå på mixerskålen.



Foten till mixerskålen

Foten till mixerskålen ⑥ används för att fästa och ta loss mixerkniven inuti mixerskålen. Hela mixerskålen kan ställas på alla arbetsytor. Det behövs inget underlägg under grytan.

VIKTIGT:

Mixerskålens fot måste vridas så långt det går för att den ska låsas.
Om foten inte monteras korrekt kan det resultera i skador på andra delar av Thermomix.

Locket till mixerskålen

Man låser mixerskålen med locket. Av säkerhetsskäl startar Thermomix TM31 inte om locket inte sitter på korrekt så att den är låst. Försök inte öppna locket med våld när apparaten är låst.

Var noga med att fästa lockets packning korrekt. Lägg locket med undersidan upp på arbetsbordet och kläm fast ringen. Den ska fästas på tre ställen och ett klick bekräftar att den kommit på plats (1). Packningen förhindrar att vätska eller mat läcker ut mellan mixerskålen och locket.

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av heta stänk

Använd Thermomix TM31 endast med en korrekt monterad, ren packning i locket. Undersök packningen regelbundet. Skulle den skadas eller börja läcka bör du genast byta ut den och den bör bytas minst vartannat år.

Rengör mixerskålen och packningen separat.

Mätkoppen

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av heta stänk

- Akta dig för enstaka heta stänk när du öppnar locket. Placera mätkoppen korrekt i öppningen och låt den sitta på plats, speciellt när du arbetar med heta livsmedel (t.ex. sylt, soppa) på mellanhastigheter (3–6) och högre (7–10, turbo) hastigheter.
- Täck inte över locket till mixerskålen med handdukar eller dylikt.

Mätkoppen har flera funktioner: den tätar öppningen i locket så att man inte förlorar värme och förhindrar att maten läcker ut.

Mätkoppen kan användas till att mäta upp ingredienser. En full mätkopp innehåller 100 ml och en halvfull (upp till markeringen) 50 ml.

Placera mätkoppen i locket med öppningen uppåt (2).

Endast när du använder vispen placeras mätkoppen med öppningen neråt. Du behöver inte ta bort mätkoppen för att hälla i mer vätska. Häll bara vätskan i locket. Den rinner sedan sakta ner i grytan.

Om du vill lägga till ingredienser lyfter du på mätkoppen och tillför dem genom öppningen i locket.

Korginsatsen

Korginsatsen till Thermomix TM31 är tillverkad i högkvalitativ plast. Liksom mätkoppen har korgen flera funktioner:

- Som sil för frukt- och grönsaksjuicer. Hacka och gör puré i Thermomix TM31, sätt sedan korginsatsen i mixerskålen och använd den som sil när du häller ut juicen. Använd slickepotten för att hålla korginsatsen på plats när du häller ut juicen ③.
- Ömtålig mat, som köttbullar eller fiskbullar, som inte är lämpliga att tillagas i mixerskålen kan placeras i korginsatsen. Här kan du låta dem sjuda.
- För att tillreda tillbehör till huvudrätten (t.ex. ris, potatis).

Korginsatsen är lätt att ta bort: placera slickepotten på kroken i korginsatsen ④ och lyft upp den ⑤. Slickepotten kan tas bort när som helst.

- Fötterna under korginsatsen ⑥ möjliggör avrinning av vätskan från maten in i korginsatsen.
- När du vill reducera vätska (t.ex. i tomatsås) placerar du korginsatsen som lock på locket ⑦ i stället för mätkoppen.

Slickepotten

Slickepotten (1) är ett annat exempel på Thermomix genomtänkta design.

- Slickepotten till Thermomix TM31 är det enda redskap som du får använda för att röra med i mixerskålen (2). Tryck ner den i grytan genom öppningen i locket. Säkerhetskragen ser till att slickepotten inte fastnar i mixerkniven. Det innebär att du kan använda slickepotten medan du hackar, kokar eller sjuder.
- Använd bara slickepotten för att skrapa ur maten ur mixerskålen. Dess spets är utformad att passa exakt mellan mixerkniven och och väggen i mixerskålen.
- Slickepotten har en speciellt utformad säkerhetskrage som ser till att den inte rullar ner från arbetsbänken.
- När du silar frukt- eller grönsaksjuice använder du slickepotten för att hålla korginsatsen på plats.
- Det är enkelt att lyfta upp insatsen med slickepotten (se sidan 17, bild 4).

⚠ OBSERVERA

Risk för skada på grund av användning av icke avsedda föremål

- Använd endast slickepotten med säkerthetskragen (följer med Thermomix TM31) för att röra om i mixerskålen.
- Lås locket till mixerskålen innan du sätter in slickepotten i öppningen i locket till mixerskålen.
- Använd aldrig andra föremål som skedar, slevar eller andra redskap för att röra om. Dessa kan fastna i den roterande mixerkniven och eventuellt orsaka skada.

Visp

- Med vispen ③ (här placerad på mixerkniven ④) får du det bästa resultatet när du vispar grädde eller äggvitor. Den är också det perfekta redskapet för att tillreda puddingar och krämer.
- När du kokar mjölk eller tillreder puddingar och såser gör vispen att ingredienserna är i ständig rörelse. Då fastnar de inte eller bränns vid.

Det är enkelt att sätta i och ta bort vispen: Montera vispen som bilden visar ⑤. Den kulformade spetsen gör att den enkelt kan tas bort.
Fatta tag i den kulformade spetsen och dra ut vispen medelst vridningar i båda riktningarna.

⚠ OBSERVERA

- Sätt inte på hastigheten innan du satt vispen på plats.
- Välj ingen hastighet över steg 4 när vispen är installerad.
- Använd aldrig slickepotten när vispen är installerad.
- Tillsätt inga ingredienser som kan skada eller blockera vispen när mixerkniven roterar och vispen är installerad.

Varoma

Varoma (1) består av tre delar (2):
- Varoma bunke (botten)
- Varoma insats (mellan)
- Varoma lock (topp)

Alla delar är tillverkade i högkvalitativt, livsmedelskompatibel plast.

NOTERA

- Förvara alltid Varoma med locket stängt (1).
- Använd Varoma bara med Thermomix TM31 (inte lämplig för mikrovågsugn, ugn eller andra apparater).

Kombinationsmöjligheter med Varoma

Du kan använda Varoma i följande kombinationer:

Kombination 1:
Varoma bunke plus Varoma insats och lock (2).
Använd den här kombinationen för att tillreda olika maträtter, t.ex. grönsaker med kött eller fisk, eller en större mängd av samma sort, t.ex. kroppkakor.

Kombination 2:
Varoma bunke plus Varoma lock (3).
Använd den här kombinationen för att tillreda stora mängder av samma sorts mat, t.ex. grönsaker, potatis eller stora köttstycken eller korvar.

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av het ånga och hett kondensvatten
Använd aldrig Varoma utan locket som hör till.

VIKTIGT:

Om Varoma-locket inte sitter på ordentligt läcker ånga ut och maten blir inte genomkokt.

Riktig användning av Varoma

④

⑤

Varoma är ett tillbehör som utformats för Thermomix TM31 och kan bara användas med den. Innan du börjar ångkoka med Varoma måste du montera Thermomix TM31 korrekt.

Steg 1: Montera Thermomix TM31
Placera mixerskålen på plats. Fyll mixerskålen med minst 0,5 liter (500 g) vatten för 30 minuters ångkokning. Om du ångkokar med korginsatsen, sätt den på plats och fyll den med de önskade ingredienserna, t.ex. potatis eller ris. Stäng locket till mixerskålen och lås.

För att variera smaken kan du använda grönsaksbuljong eller en blandning av vatten och vin i stället för vatten.

Steg 2: Fylla på Varoma
Placera Varoma-locket med undersidan upp på arbetsbänken ④ och ställ Varoma-bunken ovanpå – den passar precis i skårorna.
Fyll nu Varoma-bunken luftigt med den önskade maten ⑤. Se till att några springor förblir öppna så att ångan kan fördelas jämnt. När du fyller på Varoma, lägger du mat som behöver längst koktid på botten och mat som behöver kortare tid överst.
Varoma-locket under Varoma-bunken fångar upp vätskan från tvättade grönsaker, mogna frukter, rått kött eller rå fisk så att din arbetsyta inte blir blöt.

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av het ånga och hett kondensvatten

- Se till att öppningen i mixerskålens lock och några springor i bunken och insatsen till Varoma är fria, annars kan okontrollerade utsläpp av ånga bli följden.
- Se till att Varoma placeras korrekt i mixerskålen och apparaten.

När du använder Varoma-insatsen, ska du placera den i Varoma-bunken. Se till att Varoma-insatsen sitter löst och jämnt. Fyll den sedan med mat ①. Ställ Varoma i upprätt position ovanpå det låsta locket till mixerskålen (utan mätkopp) på så sätt att den sitter ordentligt fast ②.

Sätt på Varoma-locket. Det ska sitta löst och jämnt så att det försluter Varoma ordentligt så att ångan inte läcker ut.

VIKTIGT:

Låt aldrig mätkoppen sitta kvar i mixerskålen när du använder Varoma. Om Varoma-locket inte är placerad på rätt sätt blir det inte tillräckligt med ånga kvar i Varoma. Det gör att koktiden förlängs.

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av het ånga och hett kondensvatten

- Se upp för het ånga som strömmar ut på sidorna och toppen av locket till Varoma under körning.
- Håll barnen bort från Thermomix TM31 när du använder Varoma och tala om för dem att het ånga och hett kondensvatten är farligt.

Risk för brännskada av heta stänk

- Använd bara låga hastigheter (1 – 2) när du väljer Varoma-temperatur. Högre hastigheter kan leda till heta stänk från mat eller att vätskor börjar skumma upp.

Steg 3: Ångkokning med Varoma ③
Allt du behöver göra är att välja tiden och Varoma-temperaturen på kontrollpanelen. Ångkokningsprocessen börjar när du vrider hastighetsväljaren till en låg hastighetsinställning (1 – 2). Timern går igång. Vatten eller vattenbaserad vätska i blandningsskålen hettas upp till över 100°C och utvecklar het ånga. Ångan kommer ut genom öppningen i blandningsskålens lock på Thermomix TM31 i Varoma. Livsmedlet kokas försiktigt i den heta ångan. Notera att den maximal Varoma-temperaturen är 120 °C, beroende på vilka ingredienser du använder, t.ex. olja.

⚠ OBSERVERA

Risk för brännskada av het ånga och hett kondensvatten

- Rör aldrig något annat än handtagen på båda sidor om Varoma.
- Se till att hålla locket till Varoma på ett sådant sätt att du inte får den stigande ångan eller droppande het vätska på dig när du tar av det.
- Tänk på att het ånga kommer att fortsätta att stiga upp ur öppningen på mixerskålens lock när du tar bort hela Varoma.

När maten är klar eller om du vill kontrollera att den är färdig vrider du hastighetsväljaren till positionen för låst eller öppet lock (🔒/🔓). För att öppna Varoma lutar du Varoma-locket försiktigt framåt så att ånga kan stiga upp baktill ④. Se till att kondensvattnet droppar ner i Varoma-bunken och insatsen genom att hålla Varoma-locket över dem.
Ta sedan försiktigt av Varoma-locket och placera det med undersidan upp på arbetsytan. Lyft upp Varoma-bunken och insatsen, vänta några sekunder så att kondensvattnet droppar ner på mixerskålens lock. Ställ sedan Varoma-bunken och insatsen på Varoma-locket.

Praktiskt arbete med Varoma

Här beskriver vi hur enkelt det är att använda Varoma. Iaktta följande grundregler när du använder Varoma:

- Se till att det finns tillräckligt med vatten i mixerskålen.

VIKTIGT:

För 30 minuters ångkokning krävs 0,5 liter (500 g) vatten, för varje 15 minuter till krävs ytterligare 250 g.

- Botten på Varoma-bunken och insatsen är försedda med ett jämnt mönster av smala springor för att garantera jämn fördelning av ånga i Varoma. Maten bör alltid fördelas så att så många springor som möjligt förblir fria. Om man lägger i maten löst är detta vanligtvis tillräckligt.
- Du kan tillreda mat med olika konsistens och fasthet samtidigt. Placera mat som kräver längre koktid i botten och mat som kräver kortare koktid överst, t.ex. grönsaker i Varoma-bunken och fisk i Varoma-insatsen.
- Grönsakerna blir jämnare kokta om du skär dem i lika stora bitar. De angivna koktiderna är ungefärliga. Koktiden varierar beroende på ingrediensernas kvalitet, mognadsgrad och storlek och även på dina egna preferenser.
- Smörj Varoma-bunken och insatsen så att ingredienser som kött, fisk eller deg inte fastnar.
- Red inte såser eller soppor innan ångkokningen är klar. Redningar kan hindra ånga från att spridas jämnt i mixerskålen och göra att koktiden förlängs.
- Du kan också vända Varoma-locket med undersidan uppåt och använda det som vattenuppsamlare för Varoma-bunken och Varoma-insatsen (1). Det kan också användas som serveringsfat.

ARBETA MED THERMOMIX TM31

NOTERA

Thermomix TM31 kan förflytta sig
Ställ Thermomix TM31 på ett rent, stabilt, jämnt och icke värmeledande underlag så att den inte kan glida iväg. Se till att Thermomix TM31 är tillräckligt långt från kanten på detta underlag så att den inte kan ramla ner.

Risk för skada på grund av het ånga
Se till att det finns tillräckligt med plats ovanför Thermomix TM31 och Varoma (upphängda skåp eller hyllor) och runt omkring dem för att unvika skador på grund av het ånga som slipper ut.

②

Hitta en fast plats i ditt kök för Thermomix TM31 från första början så att den finns till hands när du behöver den.

Starta Thermomix TM31

Dra ut den sladdlängd som du behöver från maskinhuset och koppla den till eluttaget. Du kan välja sladdlängd upp till 1 meter. Om du inte behöver hela sladdlängden stannar resten inne Thermomix TM31 och du slipper alla jobbiga ”sladdröror”! Se till att elsladden inte är alltför sträckt så att vågen kan fungera korrekt. Ställ inte apparaten på sladden. Om du gör det står den inte stadigt på underlaget och vågen kan inte fungera korrekt. Nu är apparaten redo att köras och displayen visar timerläget ②.

Apparaten aktiveras eller växlas till viloläge genom att trycka på knappen ⏻.

Innan du börjar använda din Thermomix TM31 kan du läsa följande tips som gör arbetet enklare:

Det finns en säkerhetsanordning som förhindrar att Thermomix TM31 körs om mixerskålen inte är korrekt placerad och locket inte har låsts ordentligt (hastighetsväljaren är blockerad).
Det finns också en säkerhetsanordning som förhindrar att locket öppnas medan apparaten körs.

Den elektroniska vågen har en arbetskapacitet för temperaturer mellan –20°C och +50°C (4°F och +122°F). Om apparaten har transporterats vintertid och temperaturen sjunker under –20°C (–4°F) ska du vänta tills Thermomix TM31 har återfått rumstemperatur igen. På det här sättet kommer den inbyggda vågen att fungera perfekt. Om du inte ska använda din Thermomix TM31 under en längre period ska du dra ur kontakten som du gör med de flesta elapparater (du sparar ström. Se också: ”Viloläge”, sidan 35).

NOTERA

Risk för skada på grund av att Thermomix TM31 inte får tillräckligt med luft för att kylas ner:
Se till att ventilationsöppningarna på båda sidorna av apparaten (1) alltid är rena från fettstänk, matrester eller liknande samt inte är övertäckta. Annars kan apparaten skadas.

Förklaring av symbolerna på kontrollpanelen

- Timerknappar
- Temperaturknappar
- Inställning av försiktig omrörning
- Knapp för degtillredning
- Tareringsknapp för vågen
- Knapp för höger/vänsterkörning
- Locket låst
- Locket öppet
- Vilolägesknapp

Multifunktionsdisplay

I mitten av övre delen av kontrollpanelen finns en digital display.
Denna display ger följande information:

- Vägningsläge
- Timerläge
- Vänsterkörning har valts
- Thermomix i degtillredningsläge

Symbolerna och visas för att indikera om apparaten är i vägnings- eller timerläge.
Även de två senare lägena indikeras av respektive symbol (eller).

②

③

④

Vägning och tillägg med tareringsknappen

Den integrerade vågen gör det möjligt att väga alla ingredienser direkt i mixerskålen och i Varoma. De här stegen måste dock följas:

Steg 1: Sätt i mixerskålen. Displayen visar timer 00:00 ②.

Steg 2: Tryck på tareringsknappen. Vänta på pipet och displayen visar vågen 0.000 ③.

VIKTIGT:

När du trycker på tareringsknappen ska du inte röra vid Thermomix eller luta något mot den.

Steg 3: Lägg i den första ingrediensen (max 2,0 kg) och kontrollera kvantiteten på displayen ④.

Steg 4: Om du vill lägga till flera ingredienser trycker du på tareringsknappen och lägger i nästa ingrediens.

Upprepa efter behov till dess vägningen är avslutad (max 6 kg). Vågen väger upp till 2 kg med en noggrannhet på +/–30 g.

Ytterligare information om vägningen

①

②

Tareringen fungerar från 5 g till 6,0 kg i steg om 3 gånger 2 kg. När du väger och lägger till ingredienser med hjälp av tareringsfunktionen ska du gå långsamt till väga därför att det tar ett par tre sekunder innan vågen visar rätt vikt.
Om du tar bort en ingrediens ur mixerskålen efter att du tryckt på tareringsknappen kommer informationen i bild ① att visas på displayen.

När du lägger till ingredienser med hjälp av tareringsfunktionen ska du aldrig lägga till mer än 2,0 kg åt gången. Om du lägger till mer än 2,0 kg per gång börjar displayen att blinka, vilket indikerar att det är för mycket ②.

Tryck alltid på tareringsknappen innan vägning eller tarering. Detta ökar nogrannheten i vägningen. Se till att apparaten inte flyttar på sig under vägningsprocessen.

När du tryckt på tareringsknappen förblir Thermomix i vägningsläge i 5 minuter såvida du inte trycker på någon annan knapp eller vrider på hastighetsväljaren. Efter 5 minuter återgår Thermomix till timerläget. När du trycker på tareringsknappen en gång till påbörjas en ny 5-minutersperiod.

Displayen tillhandahåller värdefull information när du väger eller lägger till ingredienser.
Kom ihåg viktbegränsningen på 2,0 kg varje gång du lägger till något.

Timerinställning, knappar och display

Iaktta följande steg för att laga eller värma mat i din Thermomix TM31:

Steg 1: Välj en tid
Använd timerknapparna för att förinställa en tillagningstid på upp till 60 minuter ③.
Tryck på + för att öka tiden och på – för att minska den. Korta tryck gör att tiden ställs in stegvis. Hålls + knappen intryckt ökar tidsinställningen snabbt i displayen ④.

Tidsinställning:
0–1 minuter i steg om **1 sekund**
1–10 minuter i steg om **30 sekunder**
10–60 minuter i steg om **1 minut**

När displayen visar noll kan du förinställa tiden direkt till 1 minut med ett kort tryck på – knappen. Du behöver således inte räkna upp i steg om 1 sekund. Fortsätt sedan enligt ovan.

Tryck på båda knapparna samtidigt för att ställa displayen på 00:00 ③.

Steg 2: Välj temperatur (se sidan 30 och framåt.)
Välj lämplig temperatur om du ska värma eller tillreda mat. Om inte fortsätt med steg 3.

Steg 3: Vrid på hastighetsväljaren (se sidan 32 och framåt.)
Efter att hastighetsväljaren har vridits på räknas den förinställda tiden bakåt i steg om 1 sekund tills displayen står på 00:00.
När apparaten står i läge för kall mixning stängs mixerhastigheten av när den förinställda tiden löpt ut. En ljudsignal indikerar att arbetsprocessen är avslutad.
När apparaten är i läge för uppvärmning eller tillredning fortsätter mixerkniven att rotera vid inställning för försiktig omrörning efter att den förinställda tiden har tagit slut.
För att slå av ljudsignalen vrider du hastighetsväljaren tillbaka till 🥄/🥄.

VIKTIGT:

Det är bara möjligt att värma och tillreda med förinställd tid.

Justering av förinställd tid

Du kan när som helst ändra den förinställda tiden. Tryck på – knappen för att minska tiden, tryck på + knappen för att öka den.
Om hastighetsväljaren vrids till / innan den förvalda tiden löpt ut, till exempel för att lägga till en ny ingrediens, blinkar displayen och visar resterande tid tills hastighetsväljaren vrids. Arbetet kan således fortsättas utan problem. Om du vill stoppa mixningsprocessen innan den förvalda tiden har tagit slut trycker du på båda timerknapparna samtidigt. Då slutar displayen att blinka och du kan välja ny tid. Om ingen ny tid valts och hastighetsväljaren är aktiverad stannar apparaten automatiskt efter en maxtid på 60 minuter. Sedan ljuder en signal.

Temperaturknappar och lysande temperaturindikatorer

Temperaturknapparna kan användas för att välja en temperatur mellan 37°C och 100°C (99°F och 212°F). Varje knapp har en färgad indikatorlampa (1) som blinkar när du har tryckt på respektive knapp:

37°C (99°F) ..... **= grön**
50°C och 60°C (122°F och 140°F) ..... **= gul**
70°C och 80°C (158°F och 176°F) ..... **= orange**
90°C, 100°C och
Varoma (194°F och 212°F)..... **= röd**

De lysande temperaturindikatorerna är referenspunkter. När den förinställda temperaturen har uppnåtts under tillagningen slutar indikatorlampan att blinka och övergår till att visa ett stadigt sken. De upplysta indikatorerna visar den temperatur som uppnåtts under uppvärmningsprocessen. Om man till exempel har ställt in en temperatur på 90°C (194°F) börjar lamporna att blinka en efter en. Under tiden som Thermomix värms upp blinkar lamporna för 37°C, 50°C, 60°C, 70°C respektive 80°C (99, 122, 140, 158 och 176°F) en efter en tills 90°C (194°F) har uppnåtts. Då övergår blinkningarna till ett fast sken. De lysande temperaturindikatorerna visar ungefärliga värden.

Se alltid till att ingen av de färgade indikatorerna blinkar om du inte ska värma eller laga mat. Gör de det slår du av uppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen. På så sätt undviker du oönskad uppvärmning av ingredienser i mixerskålen om en tid har förinställts.

Restvärmeindikator

Om mixerskålen sätts tillbaka i apparaten medan den ännu är varm kommer den relevanta lampan att visa restvärmen (endast 1 lampa med fast sken, t.ex. (2) restvärme 60°C). Temperatur för uppvärmning, matlagning eller ångkokning kan först väljas när tiden är inställd. Gör alltid inställningarna som följer: Börja alltid med att ställa in tiden, välj sedan temperatur och till sist hastighet.

Mjukstart (över 60°C/140°F)

Om du trycker på turboknappen eller vrider på hastighetsväljaren när temperaturen är 60°C (140°F) eller över (2) förhindrar elektroniken att innehållet i mixerskålen sprutar ut genom att fördröja hastighetsökningen. Mjukstarten fungerar bara om maten värmts eller lagats i Thermomix TM31. Då kan temperatursensorn mäta den verkliga temperaturen korrekt och kontrollera mjukstarten. Om du använder Thermomix TM31 för sådant som inte blivit uppvärmt eller lagat i apparaten (t.ex. när du tillreder såser) bör du endast öka hastigheten långsamt och stegvis.

⚠ OBSERVERA

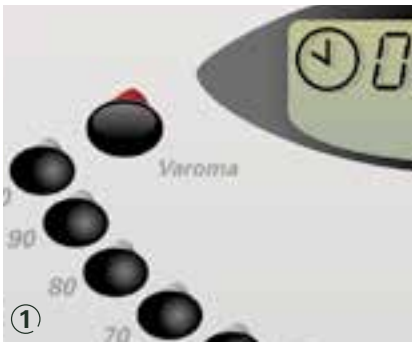
Risk för skållning från skvättande het mat

Använd aldrig turboknappen eller abrupt öka hastigheten när heta livsmedel bereds (temperatur över 60°C), särskilt om den inte har värmts i Thermomix TM31. Håll aldrig i mätkoppen när heta livsmedel bereds.

Inställning av försiktig uppvärmning

Hastigheterna 2 och 3 är avsedda för försiktig uppvärming. När du väljer de här hastigheterna stiger temperaturen långsamt vilket gör att maten kokar sakta.

Varoma temperaturinställning



①

Om winställningen ① är vald kan temperaturer på upp till 120°C (248°F) uppnås, beroende på vilka ingredienser du använder, t.ex.olja. Vid 15 minuters Varomaläge förångas 250 g vatten eller vattenbaserade vätskor. Den här temperaturinställningen används för att ångkoka (se sidan 21 och framåt) och sautera.

NOTERA

Värm aldrig en tom mixerskål.

Hastighetsväljare

②

Vrid på hastighetsväljaren för att starta Thermomix TM31. Följande hastigheter finns:

Användning	Hastighetsnivå	Varv/min.
Försiktig omrörning	🥄	40
Omrörning	1–3	100–500
Mixning/blandning	4–10	1100–10200
Turbo	Turbo	10200

Försiktig omrörning 🥄

Du kan välja försiktig omrörning ② med hastighetsväljaren. Med den här inställningen rörs maten om sakta på samma sätt som du med jämna mellanrum rör om i en kastrull. Med den här inställningen hackas maten inte och stora bitar blir kvar.

Omrörning

Använd stegen 1–3 för försiktig omrörning. De lägre stegen passar bra för läckra grytor!

Mixning/blandning

Använd hastigheterna från 4 till 10 ③ för grovt, fint och mycket finhackat, mixning och blandningar. Se till att alltid vrida hastighetsväljaren långsamt till önskad position med mätkoppen på plats. Då förhindras att det som ska hackas slungas ut.

⚠ OBSERVERA

Risk för skador genom utströmmande kalla livsmedel (temperatur under 60°C)

Håll fast mätkoppen när Thermomix TM31 hanteras vid medium (3–6) och högre (7–10) hastigheter eller när turboknappen trycks in för att hacka eller mosa kalla livsmedel.

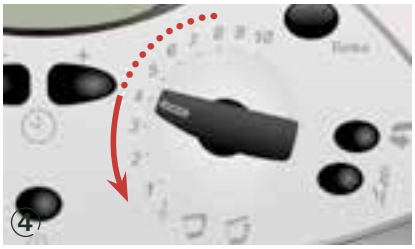
Mixning/blandning av het mat

När du mixar eller gör en puré av het mat, se till att inte vrida hastighetsväljaren direkt till ÖPPEN när mixningen är klar.
Vrid alltid hastighetsväljaren till position 1 först ④, och vänta sedan i 3 sekunder ⑤ innan du vrider den till ÖPPEN ⑥.

⚠ OBSERVERA

Risk för skållning från het, skvättande mat

Vrid aldrig hastighetsväljaren direkt till ÖPPEN när du mixar het mat på hastighet 4 eller över. Vrid alltid väljaren till hastighet 1 och vänta sedan i minst 3 sekunder innan du vrider den till ÖPPEN.



Turboknappen

Använd turboknappen ⑦ för att köra Thermomix TM31 på maxhastighet. Turbofunktionen varar bara så länge som knappen hålls intryckt.
Den används också för att växla riktning. Om du till exempel vill grovhacka större mängder av något trycker du på turboknappen 3 eller 4 gånger (repetera vid behov). På det här sättet blir hackningen jämnt utförd.
Turbofunktionen är tillgänglig när hastighetsväljaren är ställd på eller på nivå 4 eller högre. När hastighetsväljaren är ställd på är timern aktiv.
Turbofunktionen är inte tillgänglig om tillredningsläget är aktivt.

⚠ OBSERVERA

Risk för skållning från skvättande het mat

Använd aldrig turboknappen eller abrupt öka hastigheten när heta livsmedel bereds (temperatur över 60°C), särskilt om den inte har värmts i Thermomix TM31. Håll aldrig i mätkoppen när heta livsmedel bereds.

Höger/vänsterkörning

Tryck på knappen på kontrollpanelen (1) för att ändra riktning på mixerkniven från höger- till vänsterkörning. Du kan trycka på knappen vid alla hastigheter samt .
Vänsterkörning indikeras av symbolen på displayen. För att avsluta vänsterkörningen trycker du på knappen en gång till. Vänsterkörning är avsedd för försiktig omrörning av ömtålig mat som inte ska hackas.

Degtillredningsläge

Använd degtillredningsläget (2) för att tillreda jästdeg och bröddeg. För att aktivera degtillredningsläget ställ hastighetsväljaren på och tryck på knappen på kontrollpanelen.

Det här startar den växelvisa körningen för att degen ska tillredas jämnt i mixerskålen. Det är en imitation av den speciella tillredningsteknik som bagerierna använder för att få högklassig deg. Degtillredningsläget är bara tillgängligt om mixerskålen har svalnat av efter användning till en temperatur under 60°C (140°F). Om temperaturen är högre ljuder en signal. För att förhindra att bröddeg värms upp blockerar elektroniken uppvärmningen, Turboknappen och mot-/medursknappen när du har valt degtillredningsläge.

NOTERA

Thermomix TM31 kan flytta på sig
Ställ Thermomix TM31 på ett rent, stabilt, jämnt och icke värmeledande underlag så att den inte kan glida. Se till att Thermomix TM31 är tillräckligt långt från kanten på detta underlag så att den inte kan ramla ner.
När du tillreder deg eller hackar mat kan en obalans uppstå i mixerskålen, vilket under vissa omständigheter kan få apparaten att flytta på sig. Lämna därför inte apparaten utan tillsyn när den kör då den kan ramla ner från arbetsytan.

ATT KOMMA IHÅG

Viloläge

Om Thermomix TM31 är kopplad till eluttaget men inte används (hastighetsväljaen är inställd på) övergår den automatiskt till standby (viloläge) efter ungefär 15 minuter. Displayen blir tom. För att aktivera apparaten på nytt trycker du på vilken knapp som helst på kontrollpanelen. För att sätta Thermomix TM31 i viloläge håller du knappen inne i ungefär 2 sekunder tills ”OFF” visas på displayen. Nu kan apparaten bara återaktiveras genom ett kort tryck på knappen. I viloläge är energiförbrukningen för Thermomix TM31 mindre än 1 W. Om du inte ska använda Thermomix TM31 under en längre period ska du dra ur kontakten.

Elektroniskt motorskydd

Alla recept i kokboken till Thermomix TM31 har utformats på ett sådant sätt att motorskyddet inte utlöses om alla instruktioner följs till punkt och pricka.
Men om mängderna skulle överskridas är motorn skyddad av en automatisk avstängningsfunktion. Då visar displayen felmeddelandet ”LOAd”. Om motorn slagits av:

- ställ hastighetsväljaren på
- ta bort mixerskålen från apparaten,
- minska mängden i grytan och/eller lägg till lite vätska,
- vänta i ungefär 5 minuter (avsvalningstid),
- sätt tillbaka mixerskålen,
- starta om Thermomix TM31 med hastighetsväljaren.
- om felmeddelandet ”LOAd” fortfarande visas efter avsvalningstiden var vänlig kontakta vår kundservice.

Förstagångsanvändning och hög belastning

Första gången du använder apparaten kan det hända att den luktar. Om motorn belastas för hårt kan den överhetta och börja lukta, förutom att den eventuellt automatiskt slås av. Det här är helt ofarligt och efter avsvalningstiden som nämndes ovan kommer apparaten att fungera korrekt igen.

RENGÖRING

I likhet med andra köksapparater och annat husgeråd bör du rengöra alla delar av din Thermomix TM31 – speciellt mixerkniven, mixerskålen, locket och packningen – noggrant innan du använder den för första gången och efter varje användning.

Rengöring av mixerskålen och locket

Demontera mixerskålen, mixerkniven, locket och packningen (se sidorna 13, 14, 16).

⚠ OBSERVERA

Risk för skada av den vassa mixerkniven

Rör inte vid mixerknivens blad. De är mycket vassa. Håll i övre delen av mixerkniven när du tar av den eller sätter tillbaka den.

Rengör nu mixerskålen på insidan och utsidan (utan mixerkniven) ①, antingen i varmt vatten med diskmedel och en mjuk trasa eller diska den i diskmaskinen. Mixerkniven, slickepotten, vispen, mätkoppen, locket och Varoma kan rengöras på samma sätt.
Om det finns matrester som fastnat i mixerskålen använd ett särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål.

Se till att kontaktpinnarna i botten på mixerskålen alltid är rena och torra. Torka av dem om det behövs. Vi rekommenderar att du demonterar mixerskålen när du ska rengöra den, speciellt om du diskar den i diskmaskin.

VIKTIGT:

Använd aldrig spetsiga eller vassa föremål för rengöringen eftersom de kan skada funktionella delar eller påverka apparatens säkerhet.

Rengöring av mixerkniven

Håll mixerkniven med knivbladen uppåt under rinnande vatten när du rengör den, som visas på bilden ②. För att underlätta rengöringen använd diskborste eller diska den i diskmaskin.

VIKTIGT:

Låt inte mixerkniven ligga för länge i diskvattnet eftersom det kan skada packningen i knivlagret.

Montera mixerskålen och mixerkniven försiktigt (inklusive packningen).

Rengöring av Varoma

För rengöring av Varoma diska bunken, insatsen och locket noggrant i varmt vatten eller i diskmaskin.
Använd en mjuk och ren trasa och milt diskmedel för rengöringen ③. Undvik skarpa föremål och stålull, eftersom dessa repar ytan.

VIKTIGT:

Alla delar kan diskas i maskin. Lägg delarna av plast, speciellt locket till mixerskålen, högst upp i diskmaskinen för att undvika att de deformeras av alltför höga temperaturer.
Curry, morotssaft och sådana matvaror som innehåller citronsyra kan ge missfärgning. Torka genast av sådana rester från locket till mixer skålen, packningen, slickepotten och korginsatsen samt alla delar till Varoma. Kvarvarande missfärgning försvinner med tiden och påverkar inte din hälsa eller hur delarna fungerar.

Rengöring av apparaten

Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.

⚠ VARNING

Risk för elektrisk stöt

- Dra ur sladden innan apparaten rengörs och om den står oanvänd under en längre tid.
- Sänk aldrig ner Thermomix TM31 i vatten. Rengör den endast med fuktig trasa. Låt inte vatten eller smuts komma in i apparaten.

Torka av apparaten med en mjuk fuktig trasa och använd ett milt rengöringsmedel (1). Var sparsam med vatten för att förhindra att fukt tränger in i apparaten.

Ytterligare information om rengöringen

Vissa delar av plast kan bli något missfärgade men detta påverkar inte din hälsa eller hur delarna fungerar.

Om mixerskålen, mixerkniven, locket och mätkoppen bara är lite smutsiga räcker det att göra en kort mixning för att de ska bli rena. Fyll mixerskålen med ungefär 1 liter vatten och några droppar diskmedel och välj hastighetssteg 5 eller 6 och tryck flera gånger på knappen. Skölj sedan noga med vatten och använd en mjuk trasa om det behövs.

Ställer du undan mixerskålen stäng den inte med mätkoppen för då försämras genomluftningen.

RÅD OCH TIPS TILL EGNA RECEPT

Som en hjälp att anpassa dina egna recept kan du använda liknande recept i kokböckerna till Thermomix TM31. Våra recept som är lätta att förstå och följa steg för steg gör det möjligt för dig att tillaga dina egna recept med Thermomix TM31.

Ingrediensernas ordningsföljd

Var noga med att följa ordningsföljden när du använder dina egna recept, tillred t.ex. torra ingredienser först.

Vägning av ingredienserna

Innan du väger de olika ingredienserna trycker du på knappen och vågen visar 0.000. Tillsätt ingrediensen.
OBS: Överskrid aldrig mixerskålens maxkapacitet på 2 liter!

Ordningsföljd för förinställning

Det bästa resultatet uppnår du om du håller dig till ordningsföljden i exemplen:
Du måste förinställa tiden om du vill värma maten Om du ska röra ömtåliga ingredienser använder du vänsterkörningläget .

Exempel: Tillagning av ömtåliga rätter

Inställningar: 5 min/100°C/ /hastighetssteg 1

① sätt timern på 5 minuter
② tryck på knappen för 100 °C
③ tryck på knappen
④ vrid hastighetsväljaren till 1

Exempel: Hacka grönsaker

Inställningar: 7 sek/hastighetssteg 5

① sätt timern på 7 sekunder
② vrid hastighetsväljaren till 5

Exempel: Knåda deg

Inställningar: 2 min/ /

① sätt timern på 2 minuter
② vrid hastighetsväljaren till
③ tryck på

Hackat och puréer

När du hackar eller blandar ställ först in en kort tid och kontrollera resultatet. Om det inte blir som du önskar förläng tiden.

Uppvärmningstider

Uppvärmningstiden beror på följande saker:
ⓐ starttemperaturen för de ingredienser som ska värmas
ⓑ ingrediensernas kvantitet, vikt och volym
OBS: Överskrid aldrig maxkapaciteten för mixerskålen eller Varoma!
ⓒ matens värmeledningsförmåga
ⓓ uppvärmningsnivå
ⓔ hastighetsnivå
ⓕ användning av tillbehör (med/utan korginsatsen/Varoma)

FELSÖKNING

Fel:	Åtgärd:
Apparaten startar inte	Kontrollera att kontakten sitter i ordentligt och om locket har låsts korrekt. Kontrollera om apparaten fortfarande är i viloläge.
Apparaten värmer inte	Kontrollera att du har förinställt uppvärmningstid och temperatur.
Apparaten stannar under körning	Se kapitlet "Elektroniskt motorskydd" på sidan 35.
Problem med vågen	Kontrollera: att du inte rör vid Thermomix när du trycker på tareringsknappen, att ingenting lutar mot Thermomix, att sladden inte är alltför sträckt, att Thermomix "fötter" är rena, att arbetsytan är ren, stadig, jämn och inte vibrerar och att Thermomix inte glider iväg på arbetsbänken.
Displayen visar felet:	**Vid följande felmeddelanden återställs apparaten så här:**
Som en särskild nyhet visar Thermomix TM31 orsaken till felet på displayen. Om displayen visar "E.r" följt av ett tvåsiffrigt tal var vänlig kontakta godkänd Vorwerk kundservice och ange felmeddelandet (t.ex. E.r 53 = temperatursensorn fungerar inte) om det inte är möjligt att lösa problemet genom att dra ur kontakten och starta om apparaten. När det gäller "LOAd" var vänlig se anmärkningarna på sidan 35.	① Dra ur kontakten: E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70 ② Vrid hastighetsväljaren till 🥄 och sedan till 🥄: E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd ③ är endast åtgärdas av Vorwerks kundservice: E.r 71, 72

⚠ VARNING

Risk för elektrisk stöt

Undersök apparaten, tillbehören och mixerskålen regelbundet för att säkerställa att de inte fått skador. Defekta delar kan reducera säkerheten. Använd inte apparaten om den fått skador och kontakta Vorwerks kundservice eller en auktoriserad Vorwerk reparatör.

LAGBESTÄMMELSER/ COPYRIGHT

För kunder som bor i EUs medlemsstater:

Som ägare till en elektrisk eller elektronisk produkt är du förbjuden enligt lag (i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG av den 27 januari 2003 om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE) och de särskilda lagarna i de EU-medlemsstater som genomfört direktivet) att bortskaffa denna produkt eller dess elektriska/elektroniska tillbehör som osorterat hushållsavfall. Du skall använda de kostnadsfria returmöjligheter som finns.

Copyright ©

Text, utformning, fotografier, illustrationer: Vorwerk International Strecker & Co., Schweiz. Alla rättigheter förbehållna.
Denna publikation får inte – helt eller delvis – reproduceras, lagras i ett återvinningsbart system, överföras eller distribueras i någon form, elektroniskt, mekaniskt, spelas in eller på annat sätt utan ett i förväg inhämtat tillstånd från Vorwerk International Strecker & Co.

Anvisningar för den amerikanska marknaden.

Notera att till dags datum har och är Thermomix TM31 (“Apparaten”) endast producerats, marknadsförts, sålts och distribuerats av Vorwerk International Strecker & Co. (“Vorwerk”).

Apparaten har varken utvecklats eller designats för den amerikanska marknaden, ej heller har den godkänts för eller släppts ut på den amerikanska marknaden. I enlighet därmed har inte Apparaten avsiktligt sålts eller marknadsförts på något sätt av Vorwerk eller någon annan auktoriserad tredje part i USA och ingen kundservice kommer att tillhandahållas för apparaten av Vorwerk eller någon auktoriserad tredje part i USA.

Vorwerk har inte och kommer inte att påta sig något ansvar för några som helst skador och/eller förluster (inklusive men inte begränsade till några direkta, indirekta, special, oavsiktliga, straffrättsliga- eller följdskador eller förluster, eventuella förluster av förtjänst eller affärsförluster, eller några skador på person eller dödsfall) på något sätt som uppstår från eller i anslutning till, eller orsakade av eller som ett resultat av användning av apparaten i USA (inklusive skador och/eller förlust på grund av att olika spänning används i USA). Personer som för in apparaten i USA gör det helt på egen risk.

GARANTI/ KUNDSERVICE

Garanti

För garantiperiod var vänlig se köpeavtalet.

Thermomix TM31 får endast repareras hos en godkänd Vorwerk kundserviceverkstad eller av en auktoriserad Vorwerk reparatör.

Använd endast delar som hör till Thermomix TM31 (sidan 10–11) eller originalreservdelar från Vorwerk Thermomix.
Använd aldrig Thermomix TM31 tillsammans med delar eller utrustning som inte tillhandahållits av Vorwerk Thermomix.
I annat fall förverkas garantin.

Kundservice

För närmare detaljer kontakta din Thermomix rådgivare, försäljaren i ditt land eller gå till www.thermomix.com.

Tillverkad av
Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal
www.vorwerk-elektrowerke.de

thermomix

ID: 23072-1015 SE

VORWERK