

---

thermomix

# THERMOMIX TM31

BRUGSANVISNING Gem som reference til senere brug!



VORWERK

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

**Bemærk: Alle håndteringsvejledninger gælder for med 220 – 240 V og med 110 – 127 V**

<b>Oplysninger for din sikkerhed</b> .....	5
<b>Tekniske data</b> .....	8
<b>Indledning/kundeservice</b> .....	9
<b>Din Thermomix TM31</b> .....	10
<b>Inden du starter maskinen</b> .....	12
Sådan isættes røreskålen korrekt .....	12
Sådan tages kniven ud .....	13
Sådan sættes kniven i .....	14
<b>Tilbehør</b> .....	15
Røreskål, røreskålens bund .....	15
Låg til røreskål, målebæger .....	16
Kogeindsats .....	17
Spatel .....	18
Røreindsats (sommerfugl) .....	19
Varoma .....	20
Sådan kombineres Varoma-delene .....	20
Sådan bruges Varomaen korrekt .....	21
Praktisk arbejde med Varomaen .....	24
<b>Betjening af Thermomix TM31</b> .....	25
Start Thermomix TM31 .....	25
Forklaring af symboler på kontrolpanelet .....	26
Multifunktionsdisplay .....	27
Sådan vejer og tilvejer du ved hjælp af vægt-knappen .....	27
Yderligere oplysninger om vejning .....	28
Tidsindstilling og tidsdisplay .....	29

Justering af indstillet tid .....	30
Temperaturknapper og oplyste temperaturindikatorer .....	30
Indikator til visning af restvarme .....	31
Langsom opstart .....	31
Indstilling af svag varme .....	31
Varoma temperaturindstilling .....	32
Hastighedsvælger .....	32
Indstilling for langsom omrøring .....	32
Omrøring .....	32
Blanding/blendning .....	33
Blanding/blendning af varm mad .....	33
Turboknap .....	33
Betjening med/mod uret .....	34
Dej funktion .....	34
<b>Vigtige ting</b> .....	35
Dvaledtilstand .....	35
Elektronisk motorbeskyttelse .....	35
Første brug og høje belastninger .....	35
<b>Rengøring</b> .....	36
Sådan rengøres røreskålen og dens låg .....	36
Sådan rengøres kniven .....	37
Sådan rengøres Varoma .....	37
Sådan rengøres det primære apparat .....	38
Yderligere oplysninger vedrørende rengøring .....	38
<b>Noter til dine egne opskrifter</b> .....	39
<b>Fejlfinding</b> .....	40
<b>Lovbestemmelser/copyright</b> .....	41
<b>Garanti/kundeservice</b> .....	42

# OPLYSNINGER FOR DIN SIKKERHED

Thermomix TM31 er beregnet til madtilberedning i hjemmet eller lignende anvendelsesområder. Den overholder de mest avancerede sikkerhedsstandarder. For din egen sikkerhed skal du læse denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du bruger din Thermomix TM31 for første gang, og sørg for at være særligt opmærksom på følgende.

Gem brugsanvisningen som reference til senere brug. Denne brugsanvisning er en del af Thermomix TM31. Denne brugsanvisning skal derfor altid følge med apparatet, når det bruges af en tredje person.

Thermomix TM31 er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige og psykiske evner eller manglende erfaring og kendskab, med mindre de har været under opsyn eller har modtaget vejledning i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Thermomix TM31 overholder sikkerhedsstandarderne i det land, hvor det blev solgt af en autoriseret Vorwerk-organisation. Overholdelse af de lokale sikkerhedsstandarder kan ikke garanteres, hvis Thermomix TM31 bruges i et andet land. Derfor accepterer Vorwerk ikke noget erstatningsansvar for skader, der måtte opstå som følge heraf.

## Fare for elektrisk stød

- Apparatet skal kobles fra nettilslutningen inden rengøring, og hvis apparatet ikke skal bruges i en længere periode.
- Thermomix TM31 må ikke nedsænkes i vand. Må kun rengøres med en fugtig klud. Vand eller snavs må ikke få lov til at trænge ind i huset. Dette omfatter alle madrester, hvad enten de er flydende eller i fast form.
- Efterse dit apparat, dets tilbehør inklusive røreskålen og strømkablet regelmæssigt for eventuelle skader. Beskadigede dele kan svække sikkerheden. Hvis der opstår skader, må apparatet ikke bruges, og Vorwerks kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør skal kontaktes.
- Thermomix TM31 må kun repareres af den ansvarlige Vorwerk kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør. Dette gælder også i tilfælde af skade på forbindelseskablet, som kun må udskiftes af Vorwerks kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør. Forkert reparationsarbejde eller ukyndig håndtering kan udsætte brugeren for alvorlige risici.

## Fare for personskade fra skarp kniv

- Rør ikke ved knivens klinger. De er meget skarpe. Hold fast i den øverste del af kniven, når den tages ud eller sættes i igen.

## Fare for skoldning fra varme madstænk

- Anbring maksimalt 2 liter mad i røreskålen.
- Overhold mærkerne for påfyldningsniveau på røreskålen.
- Brug kun Thermomix TM31, hvis tætningslisten på røreskålens låg er fastgjort korrekt og ren. Efterse tætningslisten regelmæssigt for eventuelle skader. Hvis der er skade eller utætheder skal tætningslisten udskiftes med det samme, og mindst hvert andet år.
- Åbn kun røreskålens låg, når den tilberedte mad holder op med at bevæge sig. Dette er især vigtigt, hvis du bruger niveauer med en højere hastighed end 5.
- Forsøg aldrig at åbne røreskålens låg med tvang. Åbn kun røreskålens låg, når hastighedsvælgeren peger på positionen for åbent låg.
- Ved tilberedning af varm mad (temperaturer på mere end 60 °C) må turboknappen aldrig bruges, og hastigheden må ikke øges brat, især hvis maden ikke er blevet varmet op i Thermomix TM31. Hold aldrig fast i målebægeret under tilberedning af varm mad.
- Pas på enkelte udslip af varm mad, der siver ud af åbningen ved røreskålens låg. Anbring målebægeret korrekt i åbningen, hvor den skal efterlades på plads, især ved tilberedning af varm mad (fx syltetøj, suppe) ved mellemhøje (3-6) og højere (7-10, turbo) hastighedsniveauer.
- Ved tilberedning af varm mad (for temperaturer på mere end 60 °C) må der ikke røres ved målebægeret eller trykkes på turboknappen.
- Varoma-temperaturen må ikke bruges til at opvarme eller tilberede store mængder mad.
- Brug kun lave hastighedsniveauer (1-2), når der vælges Varoma-temperatur. Højere hastighedsniveauer kan føre til varme madstænk eller skumdannelse på væske.
- Sørg for at anbringe Thermomix TM31 på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, især når Varomaen bruges.
- Sørg for at anbringe Varoma korrekt på røreskålen og apparatet.
- Hastighedsvælgeren må aldrig drejes hurtigt til positionen OPEN under blanding af varm mad blandes ved høje hastighedsniveauer fra 4 og op. Skift altid til hastighedsniveau 1 i mindst 3 sekunder, inden den flyttes til positionen OPEN.

## Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Pas på varm damp, der slipper ud ved siderne og fra toppen af Varoma-låget under brug.
- Rør kun ved håndtagene på begge sider af Varoma.
- Brug aldrig Varoma uden Varoma-låget.
- Hold Varoma-låget på en sådan måde, at den stigende damp eller varm, dryppende væske ikke kan komme i kontakt med dig, når du tager låget af.
- Pas på varm damp, som fortsat vil stige ud af åbningen i røreskålens låg, når hele Varomaen tages ud.
- Hold børn væk fra Thermomix TM31 ved brug af Varoma, og advar dem om faren ved varm damp og varmt fortættet vand.
- Sørg for, at åbningen i røreskålens låg og nogle sprækker i Varoma-fadet og bakken forbliver frie, da der ellers kan opstå ukontrollerede dampudsvingninger.

## Fare for personskade fra kontakt med varme dele

- Hold altid apparatet utilgængeligt for børn, og advar børn om, at røreskålen og Varomaen vil blive varm.

## Fare for personskade fra kold mad, der siver ud (temperaturer under 60 °C)

- Hold målebægeret godt fast under betjening af Thermomix TM31 ved mellemhøje (3-6) og højere (7-10) hastighedsniveauer, eller når der trykkes på turboknappen for at hakke eller pure kold mad.

## Fare for personskade ved brug af genstande eller udstyr, der ikke er beregnet til apparatet

- Brug kun dele, der følger med Thermomix TM31 (side 10-11) eller originale reservedele fra Vorwerk Thermomix.
- Brug aldrig Thermomix TM31 sammen med dele eller udstyr, der ikke stilles til rådighed af Vorwerk Thermomix.
- Brug kun målebægeret til at lukke åbningen i røreskålens låg. Røreskålens låg må ikke dækkes med håndklæder eller lignende.
- Brug kun spatelen med sikkerhedskraven til omrøring af mad i røreskålen. Brug aldrig andre genstande som fx skeer, grydeskeer eller nogen andre redskaber til omrøring. Disse kan sætte sig fast i den roterende kniv og eventuelt medføre personskade.
- Fastlås røreskålens låg, inden spatelen sættes ned gennem åbningen i røreskålens låg.

## Ejendomsbeskadigelse

### Thermomix TM31 kan bevæge sig

- Anbring din Thermomix TM31 på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, så den ikke kan glide. Hold Thermomix TM31 på en tilstrækkelig afstand af denne overflades kant for at forhindre den i at falde ned. Ved tilberedning af dej eller hakning af mad kan der opstå ubalance i røreskålen, som under visse omstændigheder kan få hele apparatet til at bevæge sig. Apparatet må derfor ikke efterlades uden opsyn, mens det er i gang, da det kan falde ned af arbejdsoverfladen.

## Risiko for skade

- **Ved varm damp:** Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand oven over Thermomix TM31 og Varoma, dvs. under (ophængte skabe, hylder) og omkring dem for at forhindre skade fra udsivninger af varm damp.
- **Ved ekstern varmekilde:** Hold en tilstrækkelig afstand mellem Thermomix TM31 og eksterne varmekilder som fx radiatorer, kogeplader, ovne, blus osv. Thermomix eller dens strøm må ikke anbringes på nogen varmekilde (fx kogeplade, komfurer eller ovne), idet det kan beskadige apparatet, hvis der ved et uheld tændes for sådanne varmekilder.
- **Ved udsivende mad:** Sørg for, at knivens tætningsring er fastgjort på knivens leje. Hvis der ikke er nogen tætningsring, kan maden, der skal blandes eller tilberedes, sive ud og beskadige apparatet.
- **Ved utilstrækkelig afkøling af Thermomix TM31:** Sørg for, at ventilationsåbningerne på begge sider af apparatet altid er fri for stænk fra fedtstoffer, madrester eller lignende og ikke er tildækkede. Ellers kan apparatet blive beskadiget.
- **Ved forkert brug:** Brug kun Thermomix TM31 med vekselstrøm og en nettilslutning, der er installeret på behørig vis af en specialist. Netspændingen og -frekvensen skal svare til typeskiltet (i bunden af hovedapparatet).

# TEKNISKE DATA

## Konformitetssymbol/ konformitetsmærke



**Motor** Vedligeholdelsesfri Vorwerk reluktansmotor med en nominel effekt på 500 W. Hastigheden kan løbende justeres fra 100 til 10.200 omdrejninger i minuttet (langsom omrøring 40 omdr./min.). Særlig hastighedsindstilling (vekslende tilstand) til tilberedning af dej. Elektronisk motorbeskyttelse for at forhindre overbelastning.

**Opvarmningssystem** 1.000 W strømforbrug  
Beskyttet mod overophedning

**Integreret vægt** Måleområde fra 5 til 100 g i stigninger af 5 g,  
100 til 2.000 g i stigninger af 10 g (til maks. 6 kg)

**Hus** Plastikmateriale af høj kvalitet.

**Mikserskål** Rustfrit stål, med indbygget opvarmningssystem og temperatursensor  
Maksimalt indhold: 2 liter

**Strømtilslutning** Kun 220–240 V 50/60 Hz eller 110–127 V 60 Hz vekselstrøm  
(se landeoplysninger).  
Maksimalt strømforbrug: 1.500 W.  
Strømkabel, der kan trækkes ud: 1 m lang.

Landeoplysninger	Canada	Mexico	Taiwan
Motor	400 W	500 W	500 W
Opvarmningssystem	900 W	1,000 W	1,000 W
Maks. strøm forbrug	1,300 W	1,500 W	1,500 W
Spænding	120 V	127 V	110 V

Mål og vægt	ekskl. Varoma		Varoma	
Thermomix TM31	højde	30,0 cm	højde	11,8 cm
	bredde	28,5 cm	bredde	38,5 cm
	dybde	28,5 cm	dybde	27,5 cm
	vægt	6,3 kg	vægt	0,8 kg

# INDLEDNING/ KUNDESERVICE

---

Kære kunde

Tillykke med dit valg af Thermomix TM31!

Under en demonstration af Thermomix TM31 oplevede og testede du fordelene ved din nye Thermomix med dine fem sanser. En erfaren Thermomix-konsulent hjalp dig med at optimere brugen af alle mulige funktioner til dine individuelle behov.

Nu er du klar til at drage fordel af din egen Thermomix. Tilberedning af lækker og sund mad bliver hurtigt og nemt.

Madlavning med Thermomix giver dig tid til andre aktiviteter.

Denne brugsanvisning vil gøre dig bekendt med din nye Thermomix trin for trin. Læs den omhyggeligt igennem. Ved hvert trin vil du se, at vi har taget hensyn til dine interesser og behov, da vi designede dette høj kvalitetsprodukt.

Den nemme forståelse af vores trinvis udformning af vores opskrifter vil gøre dig i stand til at tilberede dine måltider og retter uden fagkendskab.

Vi ønsker dig, din familie og dine venner en masse sjov med din nye Thermomix!

Vorwerk Thermomix

Hvis du har nogen spørgsmål eller problemer, må du endelig kontakte:

## Din Thermomix TM31-konsulent:

**Navn** \_\_\_\_\_  
**Telefon** \_\_\_\_\_  
**Fax** \_\_\_\_\_  
**Mobiltelefon** \_\_\_\_\_  
**E-mail** \_\_\_\_\_

## Thermomix kundeservice: Se side 42

### Vorwerk International Strecker & Co.

Verenastrasse 39  
8832 Wollerau  
Schweiz

Denne brugsanvisning kan fås på andre sprog på [www.thermomix.com](http://www.thermomix.com).

Udgave: 20130920/230\_120

---



# DIN THERMOMIX TM31

Efter åbning af emballagen kontrolleres det, at alle Thermomix TM31-komponenterne er inkluderet. Disse er:

- Thermomix TM31, inklusive røreskål
- og låg med tætningsliste
- Kogeindsats
- Røreindsats (sommerfugleformet pisker)
- Målebæger
- Spatel
- Varoma
- Opskriftsbog
- Brugsanvisning





- ① Hovedapparat
- ② Røreskål
- ③ Røreskåls bund
- ④ Tætningsring til kniv
- ⑤ Kniv
- ⑥ Varoma-låg
- ⑦ Varoma-bakke
- ⑧ Varoma-fad
- ⑨ Røreskålens låg
- ⑩ Røreindsats (sommerfugl)
- ⑪ Spatel med sikkerhedskrave
- ⑫ Kogeindsats
- ⑬ Målebæger
- ⑭ Tætningsliste til røreskålens låg

Varoma

- ⑥ Varoma-låg
- ⑦ Varoma-bakke
- ⑧ Varoma-fad

# INDEN DU STARTER


## Tillykke med dit køb af Thermomix TM31!


Inden du bruger din Thermomix TM31 for første gang, skal du deltage i en demonstration afholdt af en kvalificeret Thermomix-konsulent. Gør dig bekendt med brugen af din Thermomix TM31.

### Inden du starter

Sørg for at anbringe din Thermomix TM31 på en ren, solid og plan overflade, så den ikke kan glide. Giv din Thermomix TM31 en permanent plads i dit køkken, så du nemt kan betjene den. Gør din Thermomix TM31 grundigt rent, inden du bruger den for første gang. Følg vejledningen i afsnittet om rengøring (side 36).

### Sådan isættes røreskålen korrekt


Inden du sætter røreskålen i, skal du altid sørge for, at hastighedsvælgeren er blevet sat til  ①. Isæt røreskålen med håndtaget vendt forud, og skub den forsigtigt på plads ② - rillerne på siden af skålen glider ned langs randene på toppen af apparatet.

Røreskålen er blevet isat korrekt, når dens håndtag sidder foran, som vist på billede ②, og hvis selve skålen sidder forsvarligt fast i apparatet. For at lukke røreskålen korrekt trykkes røreskålens låg lodret på røreskålen ③. Pilen skal pege mod TM31's håndtag. Drej så låget med uret ④, til du hører det "klikke" på plads. Sørg for at dreje det hele vejen rundt, til det stopper. Drej hastighedsvælgeren til positionen for lukket låg , ellers kan der ikke tændes for Thermomix TM31.





## **⚠ FORSIGTIG**

### **Fare for skoldning fra varme madstænk**

Forsøg aldrig at åbne røreskålens låg med tvang. Åbn kun røreskålens låg, når hastighedsvælgeren peger mod positionen for åbent låg , og maden eller væsken i TM-skålen er holdt op med at bevæge sig.



## **Sådan tages kniven ud**

Sådan tages kniven ud: Hold miksereskålen med den ene hånd, og drej med den anden hånd røreskålens bund 30 grader med uret, og træk røreskålens bund nedad . Hold forsigtigt den øverste del af kniven, og tag det ud sammen med dets tætningsliste .



## **⚠ FORSIGTIG**

### **Fare for personskade fra skarp kniv**

Rør ikke ved knivens klinger. De er meget skarpe. Hold fast i den øverste del af kniven, når det tages ud eller sættes i igen.

## **VIGTIGT:**

Tag forholdsregler til at forhindre, at kniven ved et uheld falder ud.

## Sådan sættes kniven i

For at sætte kniven i igen, følges trinene til "udtagelse" i omvendt rækkefølge.

Skub kniven tilbage i røreskålen ① ved at skubbe det gennem åbningen i bunden af skålen ②.



### BEMÆRK

#### Risiko for skade fra udsivende mad

Sørg for, at knivens tætningsring er fastgjort på knivens leje. Hvis der ikke er nogen tætningsring, kan maden, der skal blandes eller tilberedes, sive ud og beskadige apparatet.

Fastgør nu røreskålens bund på kniven nedefra. Skub kniven gennem åbningen i bunden af røreskålen med den ene hånd. Hold med den anden hånd røreskålen, og drej (samtidigt) røreskålens bund 30 grader mod uret for at fastlåse den ③.

# TILBEHØR

Inden du starter med at bruge din Thermomix TM31, vil vi gerne præsentere dens tilbehør mere udførligt. De er bevis på et veludtænkt design. Alle dele er intelligent designet og tjener forskellige formål.

## Mikserskål

På røreskålens indvendige og udvendige side er der mærker, som angiver påfyldningsniveauet (4). Hvert mærke svarer til 0,5 liter. Røreskålen har et maksimalt indhold på 2 liter (5).

### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for skoldning fra varme madstænk

- Anbring maksimalt 2 liter mad og/eller væske i røreskålen.
- Overhold mærkerne for påfyldningsniveau på røreskålen.

## Røreskålens bund

Røreskålens bund (6) bruges til at fastgøre og løsne kniven i røreskålen. Hele røreskålen kan anbringes på enhver arbejdsoverflade. Der er ingen grund til at anbringe en måtte under skålen.

### VIGTIGT:

Røreskålens bund skal drejes så langt, den kan komme, og fastlåses. Anbring aldrig skålen på apparatet uden først at fastlåse kniven og røreskålens bund på plads. Hvis ikke røreskålens bund og kniven er fastgjort korrekt, kan det medføre beskadigelse af andre Thermomix-dele.



## Røreskålens låg

Røreskålens låg bruges til at lukke røreskålen. Af sikkerhedsmæssige årsager vil din Thermomix TM31 ikke starte, med mindre låget er blevet anbragt og fastlåst korrekt. Forsøg aldrig at tvinge låget åbent, når apparatet er låst.

Vær forsigtig med at isætte tætningslisten til låget korrekt. Læg låget med bunden opad på din arbejdsoverflade, og sæt ringen på låget ved at skubbe den ind i de tre hængsler, hvorefter du kan høre et "klik" ①. Tætningslisten forhindrer væske eller mad, der skal tilberedes, i at sive ud mellem røreskålen og låget.

### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for skoldning fra varme madstænk

Brug kun Thermomix TM31, hvis tætningslisten på røreskålens låg er fastgjort korrekt og ren. Efterse tætningslisten regelmæssigt. Hvis der opstår skader eller utætheder, skal den udskiftes med det samme, og mindst hvert andet år.

Når røreskålens låg rengøres, skal tætningslisten tages af og rengøres separat.



## Målebæger

### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for skoldning fra varme madstænk

- Vær opmærksom på, at enkelte udslip af varm mad kan sive ud fra åbningen ved røreskålens låg. Anbring målebægeret korrekt i åbningen, hvor den skal efterlades på plads, især ved tilberedning af varm mad (fx syltetøj, suppe) ved mellemhøje (3–6) og højere (7–10, turbo) hastighedsniveauer.
- Røreskålens låg må ikke dækkes med håndklæder eller lignende.

Målebægeret er multifunktionel: Det er en hætte til åbningen i låget, der forhindrer varmetab, og den forhindrer mad, der bliver blandet eller tilberedt, i at sive ud.

Målebægeret kan bruges til at afmåle ingredienser. En målebæger fyldt helt op indeholder 100 ml, og en halvfyldt målebæger (midterste hak) indeholder 50 ml.

Anbring målebægeret i åbningen i låget med dens åbning opad ②.

Kun ved brug af den sommerfugleformede pisiker: Anbring målebægeret med åbningen nedad. Hvis du ønsker at tilsætte noget væske, er det ikke nødvendigt at fjerne målebægeret. Hæld blot væsken ned på låget. Den vil gradvist dryppe ned i røreskålen.

For at tilsætte ingredienser gennem åbningen i låget, løftes målebægeret af, og ingredienserne hældes i røreskålen.

## Kogeindsatsen

Thermomix TM31's kogeindsats er fremstillet af høj kvalitetsplastik. Ligesom målebægeret er kogeindsatsen en multifunktionel genstand:

- Filtrering af frugt- og grøntsagsjuice. Hak og lav en puré i Thermomix TM31. Sæt så kogeindsatsen i røreskålen, og brug den som et filter, når du hælder juicen ud. Når du hælder juice, bruges spatelen til at holde kogeindsatsen ③.
- Sart mad, som fx kødboller eller fiskeboller, der ikke egner sig til tilberedning i røreskålen som et hele, skal lægges i kogeindsatsen. Her kan de koges eller dampes.
- Til tilberedning af ekstra tilbehør (fx ris, kartofler).

Kogeindsatsen kan tages ud uden besvær: Anbring spatelens krog i hakket på kogeindsatsen ④, og løft kogeindsatsen ud ⑤. Spatelen kan fjernes når som helst.

- Fødderne i bunden af kogeindsatsen ⑥ lader væske dryppe af maden i kurven.
- Hvis væsken i mad skal koges ind (fx tomatsauce), anbringes kogeindsatsen som låg oven på låget ⑦ i stedet for målebægeret.





## Spatel

Spatelen ① er endnu et eksempel på Thermomix's intelligente design.

- Thermomix TM31's spatel er det eneste redskab, du må bruge til at blande eller omrøre ingredienser i røreskålen ②. Skub den ned i skålen ovenfra gennem åbningen i låget. Sikkerhedskraven sikrer, at spatelen ikke sætter sig fast i kniven. Det betyder, at du kan bruge spatelen under hakning, kogning eller simring.
- Spatelen skal bruges til at skrabe alle ingredienser fra røreskålen. Spatelens spids er formet, så den passer præcist ind mellem knivbladssamlingen og røreskålens sider.
- Spatelen har en særligt formet sikkerhedskrave, der sikrer, at den ikke ruller ned af køkkenbordet.
- Ved filtrering af frugt- eller grøntsagsjuice bruges spatelen til at holde kogeindsatsen på plads.
- Kogeindsatsen kan tages ud uden besvær ved hjælp af spatelen (se side 17, foto 4).



### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for personskade ved brug af genstande, der ikke er beregnet til apparatet

- Brug kun spatelen med sikkerhedskrave (følger med Thermomix TM31) til omrøring af mad i røreskålen.
- Fastlås røreskålens låg, inden spatelen sættes ned gennem åbningen i røreskålens låg.
- Brug aldrig andre genstande som fx skeer, grydeskeer eller nogen andre redskaber til omrøring. Disse kan sætte sig fast i den roterende kniv og potentielt medføre personskade.

## Røreindsatsen (sommerfugl)

- Sommerfuglen ③ (her anbragt på kniven ④) vil hjælpe dig med at opnå de bedste resultater, når du pisker fløde eller æggeghvider. Den er også det perfekte redskab til tilberedning af flødeagtige desserter eller flødeblandinger.
- Ved kogning af mælk eller tilberedning af desserter eller saucer gør sommerfuglen konstant bevægelse af ingredienserne mulig. Dette vil forhindre maden i at brænde på.

Det er nemt at isætte og udtage sommerfuglen: Sæt sommerfuglen i som vist på billedet ⑤. Dens kugleformede ende sikrer, at den nemt kan tages ud. Sommerfuglen tages ud ved at holde i den kugleformede ende, mens den trækkes ud med drejebewægelser i begge retninger.

### ⚠ FORSIGTIG

- Tænd kun for hastigheden, når sommerfuglen er sat på plads.
- Vælg ikke en hastighed, der er højere end niveau 4, når sommerfuglen er isat.
- Brug aldrig spatelen, når sommerfuglen er isat.
- Tilsæt ikke ingredienser, der kan beskadige eller blokere sommerfuglen, når kniven er i bevægelse, og sommerfuglen er isat.



## Varoma

Varomaen ① består af tre dele ②:

- Varoma-fad (nederst)
- Varoma-bakke (midterst)
- Varoma-låg (øverst)

Alle dele er fremstillet af fødevarekompatibel plastik af høj kvalitet.

### BEMÆRK

- Opbevar altid Varomaen med lukket låg ①.
- Brug kun Varomaen med Thermomix TM31 (ikke egnet til mikroovn, ovn eller andre apparater).

## Sådan kombineres Varoma-delene

Du kan bruge din Varoma i en af følgende to kombinationer:

### Kombination 1:

Varoma-fad plus Varoma-bakke og -låg ②.

Brug denne kombination til tilberedning af forskellige madvarer, fx grøntsager med kød eller fisk eller en større mængde af den samme mad, fx dumplinger.

### Kombination 2:

Varoma-fad plus Varoma-låg ③.

Brug denne kombination til tilberedning af store mængder af den samme mad, fx grøntsager, kartofler eller store stykker kød eller pølser.

### ⚠ FORSIGTIG

**Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand**

Brug aldrig Varoma uden Varoma-låget.

### VIGTIGT:

Hvis Varoma-låget ikke er anbragt korrekt, vil dampen sive ud, og maden inde i Varomaen vil ikke blive tilberedt korrekt.



## Sådan bruges Varomaen korrekt

Din Varoma er et tilbehør, der er designet til Thermomix TM31, og det kan kun bruges med TM31. Inden du kan starte damp tilberedning med Varoma, skal du opsætte din Thermomix TM31 korrekt.

### Trin 1: Opsæt Thermomix TM31.

Anbring røreskålen på plads. Hæld mindst 0,5 liter (500 g) vand i røreskålen for op til 30 minutters dampkogning. Hvis du dampkoger med kogeindsatsen, isættes kogeindsatsen, og den fyldes med ingredienser, fx kartofler eller ris. Luk røreskålen med røreskålens låg, og lås det.

For en variation fyldt med smag kan du bruge grøntsagsbouillon eller en vand/vin-blanding i stedet for vand.

### Trin 2: Sådan fyldes Varomaen

Anbring Varoma-låget med bunden opad på din arbejdsoverflade ④, og anbring Varoma-fadet ovenpå - den passer perfekt i rillen. Fyld nu Varoma-fadet løst med mad ⑤. Sørg for, at nogle sprækker forbliver åbne, så dampen kan sprede sig jævnt. Når du fylder Varomaen, skal mad, der kræver længere tilberedning, anbringes nederst, og mad, der kræver kortere tilberedning, øverst.

Varoma-låget under Varoma-fadet vil forhindre væske fra vaskede grøntsager, moden frugt, rått kød eller fisk i at gøre din arbejdsoverflade våd.

## ⚠ FORSIGTIG

### Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Sørg for, at åbningen i røreskålens låg og nogle sprækker i Varoma-fadet og bakken forbliver frie, da der ellers kan opstå ukontrollerede dampudsvingninger.
- Sørg for at anbringe Varoma korrekt på røreskålen og apparatet.



Ved brug af Varoma-bakken sættes den ned i Varoma-fadet. Sørg for, at Varoma-bakken er anbragt løst og lige. Anbring så maden heri ①. Anbring Varomaen opret på plads på den låste røreskåls låg (uden målebægeret) på en sådan måde, at den sidder godt ②.

Anbring Varoma-låget ovenpå. Det skal anbringes løst og lige, så det forsegler Varomaen godt, hvormed damp ikke kan sive ud.



### VIGTIGT:

Efterlad aldrig målebægeret i røreskålens låg, når Varomaen bruges. Hvis Varoma-låget ikke er anbragt korrekt, vil der ikke forblive nok damp i Varomaen. Dette vil gøre tilberedningsprocessen langsommere.

### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Pas på varm damp, der siver ud langs siderne og fra toppen af Varoma-låget under brug.
- Hold børn væk fra Thermomix TM31 ved brug af Varoma, og advær dem om faren ved varm damp og varmt fortættet vand.

#### Fare for skoldning fra varme madstænk

- Brug kun lave hastighedsniveauer (☑ – 2), når der vælges Varoma-temperatur. Højere hastighedsniveauer kan føre til varme madstænk, eller at væske danner skum.

### Trin 3: Dampkogning med Varoma ③

Det eneste, du skal gøre, er at vælge tiden og Varoma-temperaturen på kontrolpanelet. Dampkogningsprocessen begynder, når du sætter hastighedsvælgeren på en lav hastighedsindstilling ☑ – 2. Tiden begynder at tælle ned. Vand eller vandbaseret væske i røreskålen opvarmes til over 100 °C, hvilket udvikler varm damp. Dampen stiger gennem åbningen i røreskålens låg på Thermomix TM31 og ind i Varomaen. Maden tilberedes langsomt i den varme damp. Bemærk, at den maksimale Varoma-temperatur er 120 °C, afhængigt af hvilke ingredienser du bruger, fx olie.

## ⚠ FORSIGTIG

### Fare for skoldning fra varm damp og varmt fortættet vand

- Rør kun ved håndtagene på begge sider af Varoma.
- Hold Varoma-låget på en sådan måde, at den stigende damp eller varm, dryppende væske ikke kan komme i kontakt med dig, når du tager låget af.
- Pas på varm damp, som fortsat vil stige ud af åbningen i røreskålens låg, når hele Varomaen tages ud.



Når ingredienserne er tilberedt, eller hvis du vil kontrollere, om de er tilberedt, drejes hastighedsvælgeren til positionen for lukket eller åbent låg (☐/☐).

For at åbne Varomaen hældes Varoma-låget forsigtigt fremad, så dampen kan sive ud bagtil (4). Vær forsigtig med at lade kondensvandet dryppe ned i Varoma-fadet og -bakken ved at holde Varoma-låget over dem.

Fjern forsigtigt Varoma-låget, og anbring det med bunden opad på arbejdsoverfladen. Løft Varoma-fadet og -bakken op. Vent et par sekunder, så kondensvandet kan dryppe ned på røreskålens låg. Anbring så Varoma-fadet og -bakken på Varoma-låget.

## Praktisk arbejde med Varomaen

Denne beskrivelse forklarer, hvor nemt det er at bruge Varomaen. Overhold følgende grundlæggende regler for brug af Varomaen:

- Anbring tilstrækkeligt med vand i røreskålen.

### VIGTIGT:

30 minutters dampkogning kræver 0,5 liter (500 g) vand. For hver yderligere 15 minutter tilsættes yderligere 250 g.



- Bunden af Varoma-fadet og -bakken er begge designet med et ensartet mønster med små sprækker for at garantere en jævn fordeling af damp i Varomaen. Maden skal altid være anbragt, så så mange sprækker som muligt forbliver "fri". At anbringe maden "løst" i lag er som regel nok til at sikre dette.
- Du kan tilberede madvarer af forskellig konsistens og hårdhed på samme tid. Anbring mad, der kræver længere tilberedning, nederst, og mad, der kræver mindre tilberedning, øverst, fx. grøntsager i Varoma-fadet og fisk i Varoma-bakken.
- Grøntsagerne vil blive tilberedt ensartet, hvis du skærer dem i ensartede størrelser. De anførte tilberedningstider er vejledende. Tilberedningstiden svinger afhængigt af ingrediensernes kvalitet, modenhed og størrelse, samt dine personlige præferencer.
- Smør Varoma-fadet og -bakken for at sikre, at ingredienser som fx kød, fisk eller dej ikke hænger fast.
- Jævn ikke dine saucer eller supper, før dampkogningsprocessen er færdig. Jævnere kan forhindre dampen i at forme sig ensartet i røreskålen og gøre den samlede tilberedningsproces langsommere.
- Du kan også vende Varoma-låget med bunden opad og bruge det som en vandsamler til Varoma-fadet og Varoma-bakken ①. Det kan også bruges som en bakke til at servere maden direkte fra Varomaen.

# ARBEJDE MED THERMOMIX TM31

## BEMÆRK

### Thermomix TM31 bevæge sig

Anbring din Thermomix TM31 på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, så den ikke kan glide. Hold en tilstrækkelig afstand fra denne overflades kant for at forhindre Thermomix TM31 i at falde ned.

### Risiko for skade fra varm damp

Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand oven over Thermomix TM31 og Varoma (ophængte skabe, hylder) og omkring dem for at forhindre skade fra udsivning af varm damp.



Find en permanent plads i dit køkken til din Thermomix TM31 lige fra starten, så den er klar til brug, når du har brug for det.

## Start Thermomix TM31

Træk forsigtigt strømkablet ud af huset, og forbind det til strøm. Du kan vælge så meget kabel, du behøver, op til 1 m. Hvis du ikke har brug for hele kablet, opbevares resten af den inde i Thermomix TM31, hvorved du undgår sammenfildrede kabler! Sørg for, at der ikke er nogen belastning på kablet, så vægten fungerer korrekt. Anbring ikke apparatet på kablet. Hvis du gør det, vil apparatet ikke sidde fast på overfladen, og vægten vil ikke veje nøjagtigt. Nu er apparatet klar til brug, og displayet viser tidsfunktionen ②.

Apparatet aktiveres eller sættes i dvaletilstand ved at trykke på  knappen.

Inden du starter din brug af Thermomix TM31, skal du overveje følgende tips for at gøre dit arbejde nemmere:

Der er en sikkerhedsanordning, som forhindrer Thermomix TM31 i at køre, hvis røreskålen ikke er blevet isat korrekt, og låget ikke er blevet korrekt fastlåst (hastighedsvælgeren er blokeret). På samme måde forhindrer sikkerhedsanordningen låget i at åbne sig, mens apparatet er i gang.



Den elektroniske vægt fungerer inden for et temperaturområde mellem  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  og  $+50\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $4\text{ }^{\circ}\text{F}$  og  $+122\text{ }^{\circ}\text{F}$ ). Hvis apparatet er blevet transporteret om vinteren, og temperaturen falder til under  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $-4\text{ }^{\circ}\text{F}$ ), skal der ventes, til Thermomix TM31 atter har nået stuetemperatur. På denne måde vil den indbyggede vægt fungere perfekt. Hvis du ikke behøver din Thermomix TM31 i en længere periode, kobles den fra strøm på samme måde som med de fleste elektriske apparater (hvilket sparer på strømmen. Se også: "Dvaletilstand", side 35).



## BEMÆRK

### Risiko for skade fra utilstrækkelig afkøling af Thermomix TM31:

Sørg for, at ventilationsåbningerne på begge sider af apparatet ① altid er fri for stænk fra fedtstoffer, madrester eller lignende og ikke er tildækkede. Ellers kan apparatet blive beskadiget.

## Forklaring af symboler på kontrolpanelet



- 🕒 Indstilling af tid
- 🌡️ Temperaturknapper
- 🌀 Indstilling for langsom omrøring

- 🍷 Knap til dej funktion
- ⚙️ Taraknap til vægt funktion
- 🔄 Knap for rotation med/mod uret

- 🔒 Lukket låg
- 🔓 Åbent låg
- 🔌 Tænd/Sluk

## Multifunktionsdisplay

Midt på kontrolpanelets top er der et digitalt display.

Displayet giver følgende oplysninger:

- Vejefunktion ⚖️
- Tidsindstilling ⌚
- Rotation mod uret er valgt ↻
- Thermomix i dej funktion 🌀

Symboleerne ⚖️ og ⌚ vises for at angive, om apparatet er i veje- eller tidsfunktion. De sidste to funktioner er også angivet af deres respektive symboler (↻ eller 🌀).

## Sådan vejer og tilvejer du ved hjælp af vægt-knappen ⚖️

Den indbyggede vægt lader dig veje alle ingredienser direkte i røreskålen og i Varomaen. Overhold følgende rækkefølge:

**Trin 1:** Isæt røreskålen. Displayet vil vise tiden 00:00 (2).

**Trin 2:** Tryk på vægtnappen. Vent på "bippet", og så vil displayet vise vægten 0,000 (3).

### VIGTIGT:

Når du trykker på vægtnappen, må du ikke røre ved Thermomix eller læne noget mod den.

**Trin 3:** Læg den første ingrediens i (maks. 2,0 kg), og tjek mængden på displayet (4).

**Trin 4:** Hvis du ønsker at tilsætte flere ingredienser, trykker du på vægtnappen igen og tilsætter den næste ingrediens.

Gentag disse trin efter behov til den maksimale vægt (6 kg). Udsvinget på op til 2 kg er +/- 30 g.



## Yderligere oplysninger om vejning

Vægtfunktionen fungerer fra 5 g til 6,0 kg i trin af 3 gange 2 kg. Når der vejes og tilsættes ingredienser ved hjælp af vægtfunktionen, skal ingredienser altid tilsættes langsomt, da der er behov for to til tre sekunder, inden vægten viser den korrekte vægt.

Hvis du fjerner en ingrediens fra røreskålen, når du har trykket på vægtnappen, vil oplysningerne på billedet ① komme frem på displayet.

Når du tilsætter ingredienser ved hjælp af vægtfunktionen, må du ikke tilsætte mere end 2,0 kg ad gangen. Hvis du tilsætter mere end 2,0 kg ad gangen, vil displayet begynde at blinke, hvilket angiver en overbelastning ②.

Tryk altid på vægtnappen først, inden du vejer eller bruger vægtfunktionen. Dette vil øge vægtens nøjagtighed. Vær forsigtig med ikke at flytte apparatet under vejeprocessen.

Når du har trykket på vægtnappen, bliver Thermomix i vejetilstanden i 5 minutter, med mindre der trykkes på en anden knap, eller hastighedsvælgeren drejes. Efter disse 5 minutter vender Thermomix tilbage til tidstilstanden. Når der trykkes endnu en gang på vægtfunktionen, starter de 5 minutter igen.

Displayet giver dig værdifulde oplysninger, når du vejer eller tilvejer ingredienser. Husk at overholde de maksimale 2,0 kg pr. tilsætningsproces.



## Knapper til indstilling af tid og tidsdisplay ⌚

Overhold følgende rækkefølge, hvis du ønsker at tilberede eller opvarme mad i din Thermomix TM31:

### Trin 1: Vælg en tid

Brug knapperne til at indstille en periode på op til 60 minutter ③.

Tryk på + for at øge tiden og – for at reducere den. Tryk kort på knappen for at ændre tiden gradvist. Tryk og hold + nede for at ændre tidsdisplayet hurtigt i trin, fx ④.

Tidsvalg:

**0–1** minut i trin af **1 sekund**

**1–10** minutter i trin af **30 sekunder**

**10–60** minutter i trin af **1 minut**

Når displayet er i nulindstillingen, kan du indstille tiden direkte til 1 minut ved kort at trykke på -. Dermed behøver du ikke tælle op i trin af 1 sekund. Fortsæt så som angivet ovenfor.

Tryk på begge knapper samtidigt for at indstille den viste tid til 00:00 ③.

### Trin 2: Vælg en temperatur (se side 30 og frem).



Vælg den passende temperatur, hvis maden skal opvarmes eller tilberedes. Hvis ikke, fortsættes til trin 3.

### Trin 3: Drej hastighedsvælgeren (se side 32 og frem).

Når hastighedsvælgeren er blevet drejet, tæller den indstillede tid baglæns i trin af et sekund, til der nås 00:00.

Når apparatet er i kold blandingstilstand, slukkes der for blandingshastigheden, når den indstillede tid er gået. Der lyder en alarm, der angiver, at opgaven er fuldført.

Når apparatet er i opvarmnings- eller tilberedningstilstand, vil kniven fortsat rotere i langsom omrøring, når den indstillede tid er gået.

For at slukke for alarmen drejes hastighedsvælgeren tilbage til / .





## VIGTIGT:

Opvarmning og tilberedning er kun mulig, hvis der er indstillet en tid.

## Justering af indstillet tid

Den indstillede tid kan til enhver tid ændres under tilberedningen.

Tryk på – for at reducere tiden, og tryk på + for at øge den. Hvis hastighedsvælgeren drejes til /, inden den indstillede tid er gået, for eksempel for at tilsætte endnu en ingrediens, vil displayet blinke, hvilket angiver den aktuelle tid, til hastighedsvælgeren drejes. Madtilberedning kan dermed fortsættes uden problemer. Hvis du alligevel ønsker at stoppe blandingen helt, inden den indstillede tid er gået, trykkes på begge timerknapper samtidigt. Dette vil stoppe displayet med at blinke, og du kan nulstille tiden. Hvis der ikke er indstillet nogen tid, og hastighedsvælgeren altiværes, vil apparatet automatisk stoppe efter maksimalt 60 minutter. Efter denne periode vil der lyde en alarm.




## Temperaturknapper og oplyste temperaturindikatorer

Temperaturknapperne kan bruges til at indstille en temperatur mellem 37 °C og 100 °C (99 °F og 212 °F). Hver knap har en farvet indikatorlampe , som vil blinke, når der er trykket på den respektive knap:

37°C (99°F) .....	= grøn
50°C og 60°C (122°F og 140°F) .....	= gul
70°C og 80°C (158°F og 176°F) .....	= orange
90°C, 100°C og	
Varoma (194°F og 212°F) .....	= rød

De oplyste temperaturindikatorer er referencepunkter. Når den indstillede temperatur er nået under tilberedning, holder indikatorlampen op med at blinke og begynder at lyse fast i stedet for. De oplyste indikatorer viser den temperatur, der er nået under opvarmningsprocessen. Hvis der for eksempel er indstillet en temperatur på 90 °C (194 °F), vil den tilhørende lampe begynde at blinke. Efterhånden som Thermomix opvarmes, lyser lamperne for 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C og 80 °C (henholdsvis 99, 122, 140, 158 og 176 °F) op en efter en, til 90 °C (194 °F) nås. På dette tidspunkt skifter lampen fra at blinke til at lyse konstant. De oplyste temperaturindikatorer er omtrentlige værdier.

Sørg altid for, at ingen af de farvede indikatorlamper blinker, hvis du ikke ønsker at opvarme eller koge mad. Ellers kan du slukke for opvarmningsfunktionen ved at trykke på  knappen. Dette vil forhindre uønsket opvarmning af ingredienserne i røreskålen, hvis der er indstillet en tid.

## Indikator for restvarme

Hvis røreskålen sættes i apparatet igen, mens den stadig er varm, vil den relevante lampe vise dens tilbageværende temperatur (kun 1 lampe lyser konstant, fx ② restvarme 60 °C). Der kan ikke indstilles nogen temperatur til opvarmning, tilberedning og dampkogning, med mindre der er indstillet en tid. Fortsæt derfor altid som følger:

Start altid med at indstille en tid, og vælg så temperaturen efterfulgt af valg af hastighed.



## Langsom opstart (over 60 °C/140 °F)

Hvis der er trykket på turboknappen, eller hastighedsvælgeren er blevet aktiveret, mens temperaturen i røreskålen er 60 °C (140 °F) eller højere ②, forhindrer det elektroniske system maden i at sive ud ved at forsinke hastighedsstigningen. Denne langsomme opstart fungerer kun, hvis maden er blevet opvarmet eller tilberedt i Thermomix TM31. Så kan temperatursensoren måle den reelle temperatur korrekt og kontrollere den langsomme opstart tilsvarende. Hvis Thermomix TM31 bruges til at håndtere mad, der ikke er blevet opvarmet eller tilberedt i apparatet (dvs. tilberedning af sovs fra varm kødssaft), bør hastigheden kun øges langsomt og gradvist.

### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for skoldning fra varme madstænk

Ved tilberedning af varm mad (temperaturer på mere end 60 °C) må turboknappen aldrig bruges, og hastigheden må ikke øges brat, især hvis maden ikke er blevet varmet op i Thermomix TM31. Der må aldrig holdes på målebægeret må aldrig holdes under tilberedning af varm mad.

## Indstilling for svag varme

Hastighed 2 og 3 er designet som en indstilling for svag varme. Når disse hastigheder er valgt, vil temperaturen langsomt stige og dermed tilberede maden under svag varme.

## Varoma temperaturindstilling

Hvis Varoma-temperaturindstillingen ① vælges, kan der nås temperaturer på op til 120 °C (248 °F), afhængigt af hvilke ingredienser du bruger, fx olie. Under 15 minutter på Varoma-temperaturindstillingen fordamper 250 g vand eller vandbaserede væsker. Denne temperaturindstilling bruges til dampkogning (se side 21 og frem), og sautering af ingredienser.



### BEMÆRK

Røreskålen må aldrig opvarmes, når den er tom.

## Hastighedsvælger

Drej hastighedsvælgeren for at starte Thermomix TM31. Følgende hastigheder er til rådighed:

Betegnelse	Hastighedsniveau	Omdrejninger/min.
Langsom omrøring	🌀	40
Omrøring	1–3	100–500
Blanding/blendning	4–10	1.100–10.200
Turboblanding	Turbo	10.200



## Indstilling for langsom omrøring 🌀

Indstillingen for langsom omrøring ② kan vælges ved hjælp af hastighedsvælgeren. Ved denne indstilling omrøres maden langsomt på samme måde, som hvis du ind imellem omrørte maden i en gryde. Hvis denne indstilling vælges, bliver maden ikke hakket, og der vil være store dele tilbage.

## Omrøring

Brug de lavere hastigheder 1–3 til langsom og let omrøring. Dette lavere hastighedsområde er ideelt til lækre gryderetter!

## Blanding/blendning

Brug hastighedsområdet fra 4 til 10 ③ til grov, fin og meget fin hakning, blanding og blendning. Sørg altid for at stille hastighedsvælgeren langsomt til den ønskede position med målebægeret isat. Dette vil forhindre maden, der skal tilberedes, i at sive ud.

### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for personskade fra kold mad (temperaturer under 60 °C), der siver ud

Hold målebægeret fast under betjening af Thermomix TM31 ved mellemhøje (3–6) og højere (7–10) hastighedsniveauer, eller når der trykkes på turbo-knappen for at hakke eller purere kold mad.

## Blanding/blendning af varm mad




Ved blanding eller purering af varm mad skal der sørges for, at hastighedsvælgeren ikke drejes hurtigt til positionen OPEN, når blanding skal stoppes. Flyt altid hastighedsvælgeren til position 1 først ④, og vent 3 sekunder ⑤, inden den flyttes til positionen OPEN ⑥.

### ⚠ FORSIGTIG

#### Fare for skoldning, der skyldes stænk fra varm mad

Hastighedsvælgeren må aldrig drejes hurtigt til positionen OPEN under blanding af varm mad blandes ved høje hastighedsniveauer fra 4 og op. Skift altid til hastighedsniveau 1 i mindst 3 sekunder, inden den flyttes til positionen OPEN.

## Turboknap

Brug turboknappen ⑦ til at betjene Thermomix TM31 ved maksimal hastighed. Turbofunktionen fungerer kun, så længe denne knap trykkes og holdes nede. Den er også nyttig som en “vekslende” tilstand. Hvis du for eksempel ønsker at hakke en stor mængde mad groft, trykkes på turboknappen 3 eller 4 gange (gentag efter behov). På denne måde bliver maden hakket på en ensartet måde. Turbofunktionen er tilgængelig, når hastighedsvælgeren er sat til  eller til hastighedsniveau 4 eller højere. Når hastighedsvælgeren er sat til  aktiveres tiden. Turbofunktionen er ikke tilgængelig, hvis dej funktionen  er aktiveret.

### ⚠ FORSIGTIG




#### Fare for skoldning fra varme madstænk



Ved tilberedning af varm mad (temperaturer på mere end 60 °C) må turbo-knappen aldrig bruges, og hastigheden må ikke øges brat, især hvis maden ikke er blevet varmet op i Thermomix TM31. Målebægeret må aldrig holdes under håndtering af varm mad.







## Betjening med/mod uret

Tryk på  knappen på kontrolpanelet ① for at ændre knivens rotationsretning fra med uret til mod uret. Det er muligt at trykke på  knappen ved alle hastigheder og .

Betjening mod uret er angivet af  symbolet på displayet. For atter at skifte til betjening med uret trykkes der blot på  knappen igen. Betjening mod uret er beregnet til langsom omrøring af sart mad, der ikke skal hakkes.



## Dej funktion

Brug dej funktionen ② til at lave tung gærdej eller brøddej. For at aktivere dej funktionen sættes hastighedsvælgeren til , og der trykkes på  knappen på kontrolpanelet.

Dette vil starte den vekslende betjening for at bearbejde dejen ensartet i røreskålen. Dette er en imitation af en særlig ælteprocedure, der bruges inden for bagebranchen for at opnå en høj kvalitetsdej.

Dej funktionen er kun tilgængelig, hvis røreskålen er kølet af efter tilberedning til en temperatur under 60 °C (140 °F). Hvis temperaturen er højere, vil der lyde en alarm. For at forhindre utilsigtet opvarmning af brøddej blokerer det elektroniske system opvarmningssystemet: Turboknappen og knappen til betjening mod/med uret, når der er valgt dej funktion.

### BEMÆRK

#### Thermomix TM31 kan bevæge sig




Anbring din Thermomix TM31 på en ren, solid, plan overflade, der ikke bliver varm, så den ikke kan glide. Hold en tilstrækkelig afstand fra denne overflades kant for at forhindre Thermomix TM31 i at falde ned.

Ved tilberedning af dej eller hakning af mad kan der opstå ubalance i røreskålen, som under visse omstændigheder kan få hele apparatet til at bevæge sig. Apparatet må derfor ikke efterlades uden opsyn, mens det er i gang, da det kan falde ned af arbejdsoverfladen.

# VIGTIGE TING

---

## Dvaletilstand


Hvis Thermomix TM31 er koblet til strøm, men ikke bruges (hastighedsvælgeren er sat til ) , vil den automatisk gå i standby (dvaletilstand) efter ca. 15 minutter. Displayet vil gå ud. For at genaktivere apparatet trykkes på en vilkårlig knap på kontrolpanelet. For at sætte Thermomix TM31 i dvaletilstand trykkes og holdes  knappen nede i ca. 2 sekunder, til "OFF" vises på displayet. Nu kan apparatet kun genaktiveres med et kort tryk på  knappen. I dvaletilstand er Thermomix TM31's strømforbrug mindre end 1 W. Hvis du ikke bruger Thermomix TM31 i en længere periode, skal den kobles fra strømmen.

## Elektronisk motorbeskyttelse

Alle opskrifter i Thermomix TM31 kogebogen er blevet udviklet på en sådan måde, at motorbeskyttelsen ikke aktiveres, hvis al vejledning følges.

Men selv hvis mængder overskrides, er motoren beskyttet af en automatisk slukkefunktion. I sådanne tilfælde vil displayet vise fejl meddelelsen "LOAD" (belastning).

Hvis der er slukket for motoren:

- sæt hastighedsvælgeren til .
- fjern røreskålen fra apparatet,
- reducer mængden i skålen og/eller tilsæt noget væske,
- vent i ca. 5 minutter (afkølingstid),
- isæt røreskålen igen,
- start Thermomix TM31 igen ved hjælp af hastighedsvælgeren.
- Hvis fejlmeddelelsen "LOAD" (belastning) stadig vises efter afkøling, skal du kontakte vores kundeservice.

## Første brug og høje belastninger

Når apparatet bruges for første gang, kan det lugte. Hvis motoren udsættes for en høj belastning under madtilberedning, kan motoren overhede og begynde at lugte, foruden muligheden for en automatisk slukning af apparatet. Dette er helt uskadeligt, og efter afkølingstiden angivet ovenfor vil apparatet atter være fuldt funktionsdygtigt.

# RENGØRING

Som med alle køkkenapparater eller bordservice skal du rengøre alle Thermomix TM31's dele – især kniven, røreskålen, røreskålens låg og dets tætningsliste – grundigt, inden den bruges for første gang og efter hver brug.

## Sådan rengøres røreskålen og dens låg

Skil røreskålen og kniven, samt røreskålens låg og dets tætningsliste ad (se side 13, 14, 16).

### **⚠ FORSIGTIG**

#### **Fare for personskade fra skarp kniv**

Rør ikke ved knivens klinger. De er meget skarpe. Hold fast i den øverste del af kniven, når det tages ud eller sættes i igen.

Rengør så røreskålens indvendige og udvendige side (uden kniven) ①, enten i varmt vand med et rengøringsmiddel og en blød klud eller i en opvaskemaskine. Røreskålen, spatelen, sommerfuglen, kogeindsatsen, målebægeret, røreskålens låg og Varoma kan rengøres på samme måde. Hvis mad hænger fast i røreskålen, anvendes et særligt rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Sørg for, at kontaktbenene i bunden af røreskålen altid er rene og tørre. Tør dem af efter behov. Vi anbefaler, at du skiller røreskålen ad til rengøring, især hvis de vaskes i opvaskemaskinen.

### **VIGTIGT:**

Brug aldrig spidse eller skarpe genstande til rengøring, da det kan beskadige funktionelle dele eller påvirke apparatets sikkerhed.



## Sådan rengøres kniven

For at rengøre kniven skal den holdes under rindende vand med kniven opad, som vist på billede ②. Anvend en børste eller rengør det i en opvaskemaskine for at gøre rengøring nemmere.



### VIGTIGT:

Kniven må ikke efterlades i opvaskevandet i længere tid, da det kan beskadige knivlejts pakningssystem.

Saml forsigtigt røreskålen og kniven (inkl. tætningsringen) igen.

## Sådan rengøres Varoma

For at rengøre Varomaen vaskes fadet, bakken og låget omhyggeligt i varmt sæbevand eller i en opvaskemaskine.

Brug en blød, ren klud og milde rengøringsmidler til rengøring ③. Undgå skarpe genstande eller ståluldspuder, da disse vil ridse.



### VIGTIGT:

Alle komponenter kan lægges i en opvaskemaskine. Anbring plastikdele, især røreskålens låg, i opvaskemaskinens øverste bakke for at undgå misdannelse, der skyldes højere temperaturer.

Noget mad, som fx karry, gulerodsjuice og citronsyreholdig mad, kan lave plamager. Tør sådanne stoffer af røreskålens låg, dets tætningsliste, spatelen, kogeindsatsen og alle Varoma-dele så hurtigt som muligt.

Alle tilbageværende plamager vil forsvinde med tiden og påvirker ikke din sundhed eller delenes funktion.

## Sådan rengøres det primære apparat

Apparatet skal frakobles strøm inden rengøring.

### ⚠ ADVARSEL

#### Fare for elektrisk stød


- Kobl apparatet fra nettilslutningen inden rengøring, og hvis apparatet ikke skal bruges i en længere periode.
- Thermomix TM31 må ikke nedsænkes i vand. Må kun rengøres med en fugtig klud. Vand eller snavs må ikke få lov til at trænge ind i huset.



Aftør hovedapparatet med en fugtig blød klud og et mildt rengøringsmiddel ①. Brug sparsomt med vand for at forhindre fugt i at trænge ind i apparatet.

## Yderligere oplysninger vedrørende rengøring

Nogle plastikdele kan blive lettere misfarvet, men det påvirker ikke din sundhed eller delenes funktion.

Hvis røreskålen med kniven, røreskålens låg og målebægeret kun er en anelse snavset, er det nok at udføre en kort blandingsfunktion for at rengøre dem. Anbring derfor ca. 1 liter vand og et par dråber rengøringsmiddel i røreskålen, vælg hastighed 5 eller 6, og tryk på  knappen flere gange. Efterfølg denne funktion ved at skylle grundigt med vand, og brug også en blød klud efter behov.

For at forbedre ventilation under opbevaring må røreskålen ikke lukkes med målebægeret.

# NOTER TIL DINE EGNE OPSKRIFTER

Brug tilsvarende opskrifter i Thermomix TM31 kogeboøger som en hjælp til at tilpasse dine egne opskrifter. Vores opskrifteres letforståelige trinvis design gør dig i stand til at tilberede dine egne opskrifter med din Thermomix TM31.

## Ingrediensernes rækkefølge


Når du tilbereder mad ud fra dine egne opskrifter, bør du overveje rækkefølgen, tilbered fx tørre ingredienser først.

## Vejning af ingredienserne


Inden vejning af hver ingrediens trykkes på  knappen, og vægten vil vise 0,000. Tilsæt din ingrediens.


**Obs:** Overstig aldrig røreskålens maksimale indhold på 2 liter!

## Indstilling af tid, temperatur og hastighed

Du vil opnå de bedste resultater ved at holde dig til den anbefalede rækkefølge i følgende eksempler: Indstilling af tid er nødvendigt, hvis du ønsker at opvarme maden. Hvis du omrører sart mad, anvendes tilstanden med betjening mod uret .

## Eksempel: Tilberedning af sart mad

Indstillinger: 5 min/100 °C//hastighed 1



- ① indstil tiden til 5 minutter
- ② tryk på knappen for 100 °C temperatur
- ③ tryk på  knappen
- ④ drej hastighedsvælgeren til 1



## Eksempel: Sådan hakker du grøntsager

Indstillinger: 7 sek/hastighed 5

- ① indstil tiden til 7 sekunder
- ② rej hastighedsvælgeren til 5

## Eksempel: Sådan ælter du dej

Indstillinger: 2 min//

- ① indstil tiden til 2 minutter
- ② drej hastighedsvælgeren til 
- ③ tryk på knappen 

## Hakning og blendning

Til hakning og blendning indstilles først en kort tid, og resultatet tjekkes. Hvis du ikke opnår det ønskede resultat, forlænges tiden.

## Opvarmningstider

Opvarmningstiden afhænger af følgende:

- a) Starttemperaturen på de ingredienser, der skal opvarmes
- b) Ingrediensernes mængde, vægt og volumen

**Obs:** Overstig aldrig røreskålens eller Varomaens maksimale indhold på 2 liter!

- c) varmeledningsevne af den mad, der skal tilberedes
- d) opvarmningsniveau
- e) hastighedsniveau
- f) brug af tilbehør (med/uden kogeindsats/Varoma)



# FEJLFINDING

<b>Fejl:</b>	<b>Løsning:</b>
Apparatet kan ikke tændes	Kontroller, om strømkablet er blevet sat korrekt i, og om låget er blevet fastlåst korrekt. Tjek, om apparatet stadig er i "dvaletilstand".
Apparatet varmer ikke	Tjek, om der er indstillet en opvarmningstid og temperatur.
Apparatet stopper under brug	Se afsnittet "Elektronisk motorbeskyttelse" på side 35.
Problemer med vægten	Tjek: At der ikke er noget, som rører ved Thermomix, mens der trykkes på vægtnappen. At der ikke er noget, der læner sig op ad Thermomix. At kablet ikke er strammet. At Thermomix's "fødder" er rene. At køkkenbordet er rent, solidt, plant, og at det ikke vibrerer. At Thermomix ikke glider ned ad køkkenbordet.

## **Fejldisplay:**

Som en særlig funktion vil Thermomix TM31 vise årsagen til fejlen på displayet. Hvis displayet viser "E.r" efterfulgt af et tocifret tal, skal du kontakte den ansvarlige Vorwerk kundeservice og angive fejlmeddelelsen (fx E.r 53 = fejl ved temperatursensoren), hvis det ikke er muligt at løse problemet ved at trække stikket ud af nettilslutningen og starte apparatet igen. Hvad angår "LOAd", henvises der til bemærkningerne på side 35.

## **Fejlmeddelelser på apparatet kan nulstilles som følger:**

- ① Ved at trække stikket ud af nettilslutningen:  
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ② Ved at dreje hastighedsvælgeren til  og så til :  
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
- ③ Kun via Vorwerks kundeservice:  
E.r 71, 72

## **⚠ FORSIGTIG**

### **Fare for elektrisk stød**

Efterse dit apparat og dets tilbehør, inklusive røreskålen, regelmæssigt for eventuelle skader. Beskadigede dele kan svække sikkerheden.

Hvis der opstår skader, må apparatet ikke bruges, og Vorwerks kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør skal kontaktes.

# LOVBESTEMMELSER/ COPYRIGHT

---

## For kunder, der bor i EU-medlemslande:



Som ejer af et elektrisk eller elektronisk produkt forbydes du ved lov (i henhold til EU-direktivet 2002/96EF af 27. januar 2003 vedrørende affald af elektrisk og elektronisk udstyr og ved bestemte nationale love i EU-medlemsstaterne, som ændrer dette direktiv) at bortskaffe dette produkt eller dets elektriske/elektroniske tilbehør som usorteret husholdningsaffald. Du skal i stedet bruge de dertil indrettede gratis muligheder til returnering.

## Copyright ©

Tekst, design, fotografier, illustrationer fra  
©Vorwerk International Strecker & Co., Schweiz.  
Alle rettigheder forbeholdes.

Denne publikation må ikke – delvist eller helt – gengives, opbevares i et hentningsystem, sendes eller distribueres i nogen form eller på nogen måde – elektronisk, mekanisk, fotokopiering, registrering eller på anden måde – uden forudgående tilladelse fra Vorwerk International Strecker & Co.

## Bestemmelser vedrørende det amerikanske marked

Bemærk, at til dato er og bliver Thermomix TM31 (“Apparatet”) kun fremstillet, markedsført, solgt og distribueret af Vorwerk International Strecker & Co. (“Vorwerk”).

Apparatet er hverken blevet udviklet/designet til det amerikanske marked, og det er heller ikke blevet godkendt til eller lanceret på det amerikanske marked. Følgelig må Apparatet ikke bevidst sælges eller promoveres på nogen som helst måde af Vorwerk eller nogen anden autoriseret tredjepart i USA, og der stilles ingen kundeservice til rådighed af Vorwerk eller nogen autoriseret tredjepart i USA.

Vorwerk accepterer ikke og vil ikke acceptere noget som helst erstatningsansvar for nogen som helst skader og/eller tab (inklusive, men ikke begrænset til nogen direkte, indirekte, specielle, tilfældige, straffende eller følgeskader eller -tab, nogen tab af avance eller tab af forretning og nogen erstatninger i forbindelse med skader, personskader eller død), der på nogen måde opstår fra eller i forbindelse med, eller som skyldes brugen af Apparatet i USA (inklusive skader og/eller tab, der skyldes de andre spændinger, der bruges i USA). Personer, der bruger Apparatet i USA, gør det helt på eget ansvar.



# GARANTI/ KUNDESERVICE

---

## Garanti

For garantiperioden henvises der til din købskontrakt.

Thermomix TM31 må kun repareres af den ansvarlige Vorwerk kundeservice eller en autoriseret Vorwerk-reparatør.

Brug kun dele, der følger med Thermomix TM31 (side 10–11) eller originale reservedele fra Vorwerk Thermomix.

Brug aldrig Thermomix TM31 sammen med dele eller udstyr, der ikke stilles til rådighed af Vorwerk Thermomix.

Ellers kan din garanti gøres ugyldig.

## Kundeservice

For detaljerede oplysninger kan du kontakte din Thermomix-konsulent, salgsvirksomheden i dit land, eller besøg [www.thermomix.com](http://www.thermomix.com).

Fremstillet af:

**Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co.KG**

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal, Tyskland

**[www.vorwerk-elektrowerke.de](http://www.vorwerk-elektrowerke.de)**

---

**thermomix**