thermomix

THERMOMIX TM31

GEBRAUCHSANLEITUNG Aufheben zur weiteren Nutzung!









VORWERK

INHALT

Hinweise für Ihre Sicherheit 5
Technische Daten 8
Vorwort/Kundenservice 9

Ihr Thermomix TM31 10

Bevor Sie starten 12
Richtiges Einsetzen des Mixtopfes 12
Herausnehmen des Mixmessers 13
Einsetzen des Mixmessers 14

Zubehör 15
Mixtopf, Mixtopffuß 15
Mixtopfdeckel, Messbecher 16
Gareinsatz 17
Spatel 18
Rühraufsatz (Schmetterling) 19
Varoma 20
Kombination der Varoma-Einzelteile 20
Richtige Nutzung des Varoma 21
Praktische Arbeit mit Varoma 24

Arbeiten mit dem Thermomix TM31 25
Erster Einsatz des Thermomix TM31 25
Erklärung der Symbole des Bedienfeldes 26
Multifunktionsdisplay 27
Wiegen und Zuwiegen mit der Tarataste 27
Weitere Informationen zum Wiegen 28
Zeitwahltasten und Zeitanzeige 29

Korrektur der vorgewählten Zeit 30
Temperaturwahltasten und Temperaturleuchtanzeige 30
Restwärmeanzeige 31
Sanftanlauf 31
Softheizstufe 31
Varoma-Heizstufe 32
Drehzahlwähler 32
Sanftrührstufe 32
Rühren 32
Mixen/Pürieren 33
Turbotaste 33
Rechts-/Linkslauf 34
Teigstufe 34

Was Sie sonst noch beachten sollten 35
Sleep-Modus 35
Elektronischer Motorschutz 35
Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung 35

Reinigung 36
Reinigung des Mixtopfes und des Mixtopfdeckels 36
Reinigung des Mixmessers 37
Reinigung des Varoma 37
Reinigung des Grundgerätes 38
Weitere Informationen zur Reinigung 38

Hinweise für eigene Rezepte 39
Störungsbeseitigung 40
Gesetzliche Bestimmungen 41
Garantie/Kundenservice 42
Kundenservice 43

HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT ⚠

Der Thermomix TM31 ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt. Er entspricht höchsten Sicherheitsstandards. Zu Ihrer eigenen Sicherheit lesen Sie vor dem ersten Einsatz des Thermomix TM31 diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie besonders die folgenden Punkte:
Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung gut auf, sie ist Bestandteil des Thermomix TM31. Geben Sie den Thermomix nur mit dieser Gebrauchsanleitung an eine dritte Person weiter.

Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen im Umgang mit dem Gerät sowie Kinder sollten den Thermomix nur unter Beaufsichtigung oder Anweisung einer Person bedienen, die die Verantwortung für die Sicherheit übernimmt.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie den Thermomix nicht zu Spielzwecken verwenden.

Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem das Gerät durch eine autorisierte Vorwerk-Organisation vertrieben wurde.
Durch die Verwendung des Gerätes in einem anderen Land kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards nicht garantiert werden.
Vorwerk lehnt deshalb jegliche Haftung für möglicherweise daraus resultierende Schäden ab.

Gefahr eines Stromschlages

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix TM31 nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.
- Kontrollieren Sie das Gerät, sein Zubehör, einschließlich des Mixtopfs, und die Anschlussleitung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Beschädigte Teile können die Sicherheit beeinträchtigen. Im Falle eines Geräteschadens verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden sich an den Vorwerk Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Kundendienst.
- Reparaturen dürfen ausschließlich vom zuständigen Vorwerk-Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Auch bei einer Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur vom Vorwerk-Kundendienst oder einem von Vorwerk autorisierten Kundendienst ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen oder bei nicht sachgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser

- Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfes von 2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen im Mixtopf.
- Verwenden Sie den Thermomix TM31 nur mit ordnungsgemäß eingesetztem, sauberem Dichtring für den Mixtopfdeckel. Prüfen Sie den Dichtring regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Dichtring umgehend aus, in jedem Fall jedoch spätestens nach jeweils 2 Jahren.
- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel erst, wenn das verarbeitete Mixgut zum Stillstand gekommen ist. Beachten Sie dies insbesondere, wenn Sie hohe Drehzahlstufen ab Stufe 5 verwendet haben.
- Versuchen Sie niemals, den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn der Drehzahlwähler auf die Position mit offenem Deckel zeigt.
- Drücken Sie niemals die Turbotaste und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60°C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Gargutes niemals fest.
- Achten Sie auf die aus der Deckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Öffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z.B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Wenn Sie heißes Mixgut verarbeiten (bei Temperaturen oberhalb von 60 °C), fassen Sie nicht den Messbecher an oder drücken Sie die Turbotaste.
- Verwenden Sie die Varoma-Temperatur nicht, um größere Mengen an Mixgut zu erhitzen oder zu kochen.
- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (1–2). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.
- Achten Sie darauf, dass der Thermomix sicher und fest auf einer nicht heizbaren, ebenen Arbeitsfläche steht, insbesondere, wenn der Varoma eingesetzt wird.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Achten Sie auf den ordnungsgemäßen Sitz des Varoma auf dem Mixtopf und dem Grundgerät.
- Beachten Sie, dass beim Betrieb aus dem Varoma seitlich und oben aus dem Deckel heißer Dampf austritt.
- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.
- Halten Sie beim Öffnen den Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfes aufsteigt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfentwicklung und dem heißen Kondenswasser.
- Sorgen Sie immer dafür, dass die Mixtopfdeckelöffnung und genügend Dampföffnungen des Varoma, des Einlegebodens und des Deckels frei bleiben. Ansonsten kann es zu unkontrolliertem Dampfaustritt kommen.

Verletzungsgefahr an heißen Einzelteilen

- Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Hitzeentwicklung des Mixtopfes und des Varoma.

Verletzungsgefahr durch herausspritzendes, kaltes Mixgut

- Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit dem Thermomix TM31 in mittleren (3–6) und höheren (7–10) Drehzahlbereichen oder bei gedrückter Turbotaste kaltes Mixgut (Temperatur unter 60°C) zerkleinern oder pürieren.

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Nutzen Sie ausschließlich die mit dem Thermomix TM31 mitgelieferten Teile (siehe Seiten 10–11) oder Original-Ersatzteile von Vorwerk Thermomix.
- Nutzen Sie den Thermomix TM31 niemals in Kombination mit Utensilien oder Zusatzgeräten, die nicht von Vorwerk Thermomix geliefert wurden.
- Nutzen Sie zum Verschließen der Öffnung im Mixtopfdeckel ausschließlich den Messbecher. Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.
- Verwenden Sie zum Umrühren des Mixgutes im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen. Benutzen Sie zum Rühren niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.). Derartige Gegenstände könnten in das rotierende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.
- Schließen Sie stets den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.

Sachbeschädigung

Der Thermomix TM31 kann in Bewegung geraten

- Stellen Sie den Thermomix TM31 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie mit dem Thermomix TM31 ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix nicht von ihr herunterfallen kann. Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Geräts kommen kann. Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

Beschädigungsgefahr

- **durch heißen Dampf:** Platzieren Sie den Thermomix und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
- **durch externe Wärmequellen:** Halten Sie ausreichend Abstand zwischen dem Thermomix TM31 und externen Wärmequellen wie Heizung, Heizplatte, Ofen o. ä.
  Platzieren Sie den Thermomix oder dessen Netzkabel nicht auf eine Wärmequelle (z.B. Heizplatte, Kochelemente, Herd, Ofen etc.), da durch deren unbeabsichtigtes Einschalten das Gerät beschädigt werden könnte.
- **durch austretendes Mixgut:** Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen.
- **durch ungenügende Kühlung des Gerätes:** Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten des Gerätes stets frei von Fett, Speiseresten oder dergleichen gehalten werden. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.
- **durch unsachgemäßen Einsatz des Gerätes:** Betreiben Sie das Gerät nur an Wechselstrom und an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss. Die Spannung des Anschlusses und die Netzfrequenz müssen mit dem Typenschild übereinstimmen (unten am Netzteil).

TECHNISCHE DATEN

Sicherheitszeichen/ Prüfzeichen/Konformität	
Motor	Wartungsfreier Vorwerk-Reluktanzmotor 500 W Nennleistung. Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10200 Umdrehungen pro Minute (Sanftrührstufe: 40 Umdr./Min.). Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Teigherstellung. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.
Heizung	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.
Integrierte Waage	Messbereich 5–100 g in 5-g-Schritten; 100–2000 g in 10-g-Schritten (bis max. 6 kg).
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff.
Mixtopf	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2 Liter.
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220 bis 240 V 50/60 Hz. Max. Leistungsaufnahme 1500 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.
Maße und Gewicht Thermomix TM31	**excl. Varoma** Höhe 30,0 cm Breite 28,5 cm Tiefe 28,5 cm Gewicht 6,3 kg **Varoma** Höhe 11,8 cm Breite 38,5 cm Tiefe 27,5 cm Gewicht 0,8 kg

VORWORT/ KUNDENSERVICE

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zur Entscheidung für den Thermomix TM31.

Auf einer Vorführung haben Sie die Vorzüge des Thermomix TM31 mit allen fünf Sinnen erlebt und getestet. Eine erfahrene Thermomix-Repräsentantin hat Ihnen gezeigt, wie Sie das gesamte Leistungsspektrum optimal für Ihre individuellen Bedürfnisse nutzen können.

Sie können es sicher kaum erwarten, den Thermomix endlich selbst einzusetzen. Die Zubereitung schmackhafter und gesunder Speisen wird schnell und einfach. Kochen mit Thermomix spart Zeit für andere Aktivitäten.

Diese Gebrauchsanleitung macht Sie Schritt für Schritt mit Ihrem neuen Thermomix vertraut.
Bitte lesen Sie sie aufmerksam. Mit zunehmender Erfahrung in der Nutzung des Thermomix werden Sie feststellen, dass dieses Qualitätsprodukt ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Mit unseren verständlichen Schritt-für-Schritt-Rezepten können Sie Speisen und Gerichte ohne spezielle Kenntnisse leicht selbst herstellen.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie viel Freude mit Thermomix.

Vorwerk Thermomix

Für Fragen und Hilfestellungen steht Ihnen jederzeit zur Verfügung:

Ihre Thermomix-Repräsentantin:

Telefon _____
Fax _____
Mobil _____
E-Mail _____

Thermomix-Kunden-Service:
Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Telefon 0202 564-3811, Fax 0202 564-1239
E-Mail: kundenservice.thermomix@vorwerk.de

Thermomix-Kundendienst:
Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Telefon 0202 564-3787, Fax 0202 564-1239

Vorwerk Service-Center
Das Vorwerk Service-Center in Ihrer Nähe finden Sie unter www.vorwerk-thermomix.de

Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG
Geschäftsbereich Thermomix
Mühlenweg 17–37, D-42270 Wuppertal

Die Bedienungsanleitung ist in weiteren Sprachen verfügbar unter www.thermomix.com

Version: 20120816/220_240

IHR THERMOMIX TM31

Nachdem Sie die Verpackung geöffnet haben, vergewissern Sie sich bitte, ob alle Bestandteile des Thermomix TM31 vorhanden sind. Die Lieferung beinhaltet:

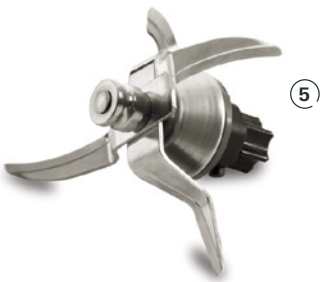
- Thermomix TM31 inklusive Mixtopf und Deckel
- Gareinsatz
- Rühraufsatz (Schmetterling)
- Messbecher
- Spatel
- Varoma
- Kochbuch
- Gebrauchsanleitung

























1 Grundgerät
2 Mixtopf
3 Mixtopffuß
4 Mixmesserdichtring
5 Mixmesser

9 Mixtopfdeckel
10 Rühraufsatz (Schmetterling)
11 Spatel mit Sicherheitskragen
12 Gareinsatz
13 Messbecher
14 Dichtring für Mixtopfdeckel

Varoma

6 Varoma-Deckel
7 Varoma-Einlegeboden
8 Varoma-Behälter

BEVOR SIE STARTEN

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Thermomix TM31!

Bevor Sie Ihren Thermomix TM31 zum ersten Mal benutzen, sollten Sie an der Vorführung einer qualifizierten Thermomix-Repräsentantin teilnehmen. Machen Sie sich im Umgang mit dem Thermomix vertraut.



Bevor Sie starten

Stellen Sie Ihren Thermomix 31 auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann. Geben Sie Ihrem Thermomix TM31 einen festen Platz in Ihrer Küche, sodass Sie ihn bequem bedienen können. Reinigen Sie den Thermomix TM31 gründlich vor dem ersten Gebrauch. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen in Kapitel „Reinigung“ (Seite 36).



Richtiges Einsetzen des Mixtopfes

Bevor Sie den komplett montierten Mixtopf einsetzen, kontrollieren Sie bitte immer zuerst, ob der Drehzahlwähler auf steht ①. Den Mixtopf mit nach vorne gerichtetem Handgriff mit leichtem Druck ins Gerät einsetzen ②.



Der Mixtopf wurde korrekt eingesetzt, wenn der Handgriff nach vorne gerichtet ist, wie auf Bild ② gezeigt, und der Topf selbst fest und sicher im Grundgerät steht. Um den Mixtopf vorschriftsmäßig zu schließen, drücken Sie den Mixtopfdeckel senkrecht auf den Mixtopf ③. Die Markierung muss zum Handgriff zeigen. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, sodass er hörbar einrastet ④. Achten Sie darauf, dass sich der Deckel tatsächlich nicht weiter drehen lässt.
Drehen Sie den Drehzahlwähler auf die Position mit geschlossenem Deckel ; anderenfalls lässt sich der Thermomix TM31 nicht einschalten.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut
Versuchen Sie niemals den Mixtopfdeckel gewaltsam zu öffnen. Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn der Drehzahlwähler auf die Position mit offenem Deckel zeigt .



Herausnehmen des Mixmessers

Herausnehmen des Mixmessers: Halten Sie den Mixtopf mit einer Hand fest. Drehen Sie mit der anderen Hand den Mixtopffuß um 30° im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Mixtopffuß nach unten ab ⑤. Halten Sie den oberen Teil des Mixmessers vorsichtig fest und entfernen Sie es zusammen mit dem Mixmesserdichtring ⑥.



⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch das scharfe Mixmesser
Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Wichtig:
Achten Sie darauf, das Messer nicht herunterfallen zu lassen.

Einsetzen des Mixmessers

Um das Mixmesser einzusetzen, folgen Sie den Schritten zum Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge:
Sie setzen das Mixmesser wieder in den Mixtopf ein ①, indem Sie es durch die Öffnung am Boden einführen ②.



HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch austretendes Mixgut
Sorgen Sie dafür, dass der Mixmesserdichtring passend auf der Messerlagerung sitzt. Fehlt der Mixmesserdichtring, kann das Mix- oder Gargut austreten und das Gerät beschädigen.



Setzen Sie nun den Mixtopffuß wieder von unten auf das Mixmesser. Drücken Sie mit einer Hand das Mixmesser durch die Öffnung im Boden des Mixtopfes. Mit der anderen Hand halten Sie den Mixtopf und drehen den Mixtopffuß um 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn ③. Der Mixtopf ist verriegelt.

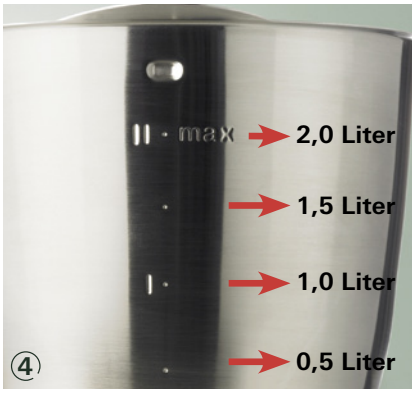


ZUBEHÖR

Bevor Sie anfangen mit dem Thermomix TM31 zu arbeiten, möchten wir Ihnen zunächst noch einmal das Zubehör vorstellen. Auch hier bewährt sich ein durchdachtes Konzept: Alles ist sinnvoll konstruiert und dient mehrfachen Nutzungsmöglichkeiten.

Mixtopf

Markierungen innen und außen am Mixtopf zeigen die Füllmengen an ④. Jede Markierung entspricht 0,5 Liter. Das maximale Fassungsvermögen des Mixtopfes beträgt 2 Liter ⑤.

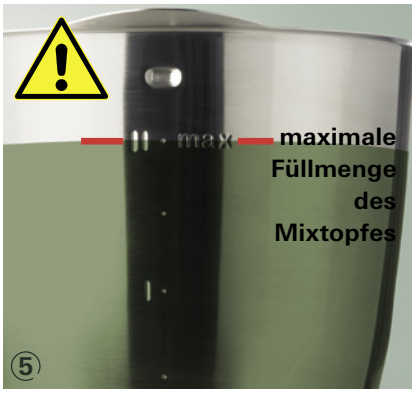


④

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

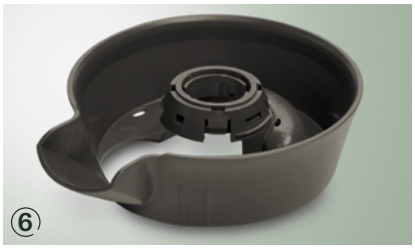
- Überschreiten Sie die maximale Füllmenge des Mixtopfes von 2 Litern nicht.
- Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen des Mixtopfes.



⑤

Mixtopffuß

Der Mixtopffuß ⑥ dient zum Befestigen und Lösen des Mixmessers im Mixtopf. Der komplette Mixtopf kann ohne zusätzlichen Untersatz auf jeder beliebigen Arbeitsfläche abgestellt werden.


⑥

WICHTIG:

Der Mixtopffuß muss bis zum Anschlag verriegelt sein. Ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß kann zu Beschädigungen an anderen Geräteteilen führen.

Mixtopfdeckel



Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf. Aus Sicherheitsgründen können Sie den Thermomix TM31 nur in Betrieb nehmen, wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist. Versuchen Sie nie, den Deckel bei verriegeltem Gerät gewaltsam zu öffnen.

Setzen Sie den Deckeldichtring so ein, dass er richtig im Deckel eingerastet ist. Legen Sie den Deckel dazu auf die Arbeitsfläche und positionieren Sie den Ring durch Drücken in die drei Rasten im Deckel. Dabei ist ein „Klick“ zu hören (1). Der Deckeldichtring verhindert, dass Flüssigkeiten oder Gargut zwischen Mixtopf und Deckel herausspritzen können.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

Verwenden Sie den Thermomix TM31 nur mit ordnungsgemäß eingesetztem, sauberem Deckeldichtring. Prüfen Sie den Dichtring regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Dichtring umgehend aus, in jedem Fall jedoch spätestens nach jeweils 2 Jahren.

Reinigen Sie den Dichtring gesondert, wenn Sie den Mixtopfdeckel reinigen.

Messbecher

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Achten Sie auf die aus der Deckelöffnung vereinzelt austretenden Spritzer des heißen Mixguts. Platzieren und belassen Sie den Messbecher korrekt in der Öffnung, insbesondere wenn Sie heißes Mixgut (z.B. Marmelade, Suppe) bei mittleren (3–6) und höheren (7–10, Turbo) Drehzahlstufen verarbeiten.
- Decken Sie den Mixtopfdeckel nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Gegenständen ab.

Der Messbecher erfüllt mehrere Funktionen: Er dient als Verschlusskappe für die Deckelöffnung und verhindert Wärmeverluste und ein Herausspritzen des Mix- und Gargutes.

Der Messbecher dient gleichzeitig zum Abmessen von Zutaten. Der randvoll gefüllte Messbecher entspricht 100 ml, der halb gefüllte Messbecher (mittlere Kerbe) entspricht 50 ml.

Setzen Sie den Messbecher immer mit der Öffnung nach oben in die Deckelöffnung ②.

Messbecher nur bei Verwendung des Rühraufsatzes mit der Öffnung nach unten einsetzen. Wollen Sie eine geringe Menge Flüssigkeit nachgießen, müssen Sie den Messbecher nicht abnehmen. Gießen Sie einfach die Flüssigkeit auf den Deckel. Sie sickert dann nach und nach in den Mixtopf.

Wollen Sie eine größere Menge Flüssigkeit oder feste Zutaten durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben, heben Sie den Messbecher hoch und geben Sie sie hinein.







Gareinsatz

Der Gareinsatz des Thermomix TM31 besteht aus hochwertigem Kunststoff. Er kann vielfältig genutzt werden:

- Filtern von Obst- und Gemüsesäften. Zerkleinern und pürieren Sie Obst oder Gemüse im Thermomix TM31, setzen Sie dann den Gareinsatz in den Mixtopf ein und nutzen Sie ihn beim Ausgießen als Filter. Mit dem Spatel können Sie den Gareinsatz während des Ausgießens festhalten ③.
- Empfindliche Zutaten, die sich nicht dafür eignen, im Mixtopf zubereitet zu werden (z. B. Fleisch- oder Fischklößchen), geben Sie in den Gareinsatz.
- Zum Garen von Beilagen (z. B. Reis oder Kartoffeln).

Zum Herausnehmen des Gareinsatzes setzen Sie den Haken des Spatels in die Einkerbung des Gareinsatzes ein ④ und heben den Gareinsatz aus dem Topf heraus ⑤. Den Spatel können Sie danach wieder herausnehmen.

- An der Unterseite des Gareinsatzes befinden sich sog. Füßchen ⑥ Sie sorgen dafür, dass das Gargut ungehindert abtropfen kann.
- Beim Reduzieren von Flüssigkeit (z. B. bei Saucen), können Sie den Gareinsatz auch statt des Messbechers als Spritzschutz auf den Deckel setzen ⑦.





Spatel





Auch der Spatel (1) ist ein Beispiel für das gut durchdachte Thermomix-Konzept.

- Der Thermomix-Spatel ist das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie die Zutaten im Mixtopf vermischen oder umrühren dürfen. Führen Sie ihn von oben durch die Deckelöffnung ein (2). Der Sicherheitskragen verhindert, dass der Spatel von den Messern erfasst wird. So können Sie auch während des Kochens, Rührens oder Zerkleinerns mit dem Spatel arbeiten.
- Mit dem Spatel schaben Sie das Mix- bzw. Gargut nach der Zubereitung aus dem Mixtopf heraus. Die Spitze des Spatels ist so geformt, dass sie genau zwischen Mixmesser und Mixtopfwand passt.
- Durch den speziell geformten Sicherheitskragen rollt der Spatel nicht von der Arbeitsfläche.
- Sie halten mit dem Spatel den Gareinsatz fest, wenn Sie Obst- oder Gemüsesäfte filtern.
- Mit dem Haken des Spatels entfernen Sie mühelos den Gareinsatz aus dem Mixtopf (siehe Seite 17, Foto 4).

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr bei Verwendung nicht vorgesehener Utensilien

- Benutzen Sie zum Umrühren des Mixgutes im Mixtopf ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen.
- Schließen Sie immer den Mixtopfdeckel, bevor Sie den Spatel in die Deckelöffnung einführen.
- Verwenden Sie niemals andere Gegenstände (Löffel, Kochlöffel o. ä.) zum Rühren. Derartige Gegenstände könnten in das drehende Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

Rühraufsatz (Schmetterling)

- Der Schmetterling ③ (hier auf das Mixmesser aufgesetzt) ④ hilft Ihnen, beste Ergebnisse beim Sahne- oder Eischneeschlagen zu erzielen. Auch für die Herstellung von cremigen Pudding- oder Sahnemassen eignet er sich hervorragend.
- Beim Kochen von z. B. Milch, Pudding, Milchreis, Sauce etc. bleibt das Kochgut immer in Bewegung. So wird das Ansetzen und Anbrennen verhindert.

Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen und zu entfernen: Setzen Sie den Rühraufsatz ein, wie auf dem Bild ⑤ gezeigt. Durch das kugelförmige Ende lässt er sich wieder entfernen, indem Sie ihn mit Drehungen in beide Richtungen herausziehen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch

- Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
- Bei aufgesetztem Rühraufsatz die Drehzahlstufe 4 nicht überschreiten.
- Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.
- Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes keine Lebensmittel zufügen, die den Rühraufsatz beschädigen oder blockieren könnten.







Varoma



Der Varoma (1) besteht aus drei Teilen (2):
• Varoma-Behälter (unten)
• Varoma-Einlegeboden (Mitte)
• Varoma-Deckel (oben)
Alle Teile sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Kunststoff.

HINWEIS

- Halten Sie den Varoma immer mit seinem Deckel geschlossen (1).
- Nutzen Sie den Varoma ausschließlich mit dem Thermomix TM31. Er ist nicht in der Mikrowelle, dem Backofen oder anderen Geräten verwendbar.



Kombination der Varoma-Einzelteile

Der Varoma kann in folgenden zwei Kombinationen genutzt werden:



Kombination 1:
Varoma-Behälter mit Varoma-Einlegeboden und Deckel (2).
Diese Kombination bietet sich an, wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel garen möchten, z. B. Gemüse und Fleisch oder Fisch, oder größere Mengen von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Hefeklöße, die nicht aufeinanderliegen sollen.

Kombination 2:
Varoma-Behälter mit Varoma-Deckel (3).
Diese Zusammensetzung empfiehlt sich, wenn Sie größere Mengen gleicher Lebensmittel zubereiten möchten, z.B. Gemüse, Kartoffeln oder größere Fleisch- oder Wurstwaren.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser
Nutzen Sie den Varoma nie ohne Deckel.

WICHTIG:

Wenn der Varoma-Deckel nicht richtig aufliegt, kann unerwünscht Dampf entweichen. Die Lebensmittel werden nicht richtig gegart.

Richtige Nutzung des Varoma


④


⑤

Der Varoma ist ein Zubehör zum Thermomix TM31 und ist nur zusammen mit dem Thermomix TM31 verwendbar. Darum muss vor der Nutzung des Varoma der Thermomix TM31 ordnungsgemäß in Betrieb genommen werden:

Schritt 1: Vorbereitung des Thermomix TM31
Stellen Sie den Mixtopf richtig in den Thermomix TM31. Füllen Sie den Mixtopf des Thermomix TM31 mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten. Wenn Sie beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzen, setzen Sie diesen ein und füllen Sie ihn z. B. mit Kartoffeln oder Reis. Verschließen Sie den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel.

Für eine aromatische Variante können Sie auch Gemüsebrühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwenden.

Schritt 2: Befüllung des Varoma
Legen Sie den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche ④ und stellen Sie den Varoma-Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde. Füllen Sie den Varoma-Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut ⑤. Versichern Sie sich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen kann. Beim Befüllen des Varoma achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die länger zum Garen brauchen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben gelegt werden.
Der Varoma-Deckel unter dem Varoma-Behälter verhindert das Durchtropfen von Flüssigkeit von gewaschenem Gemüse, reifem Obst, rohem Fleisch oder Fisch auf die Arbeitsfläche.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass die Öffnung des Mixtopfdeckels und einige Schlitze des Varoma-Behälters und Einlegebodens frei bleiben. Sonst kann Wasserdampf unkontrolliert austreten.
- Achten Sie auf die richtige Position des Varomas auf dem Mixtopf und auf dem Gerät.

Wenn Sie den Varoma-Einlegeboden nutzen, belegen Sie ihn mit Gargut und setzen ihn in den Varoma-Behälter ein ①.
Setzen Sie den Varoma in aufrechter Position auf den geschlossenen Mixtopfdeckel (ohne den Messbecher), sodass er gut sitzt ②.



Setzen Sie den Varoma-Deckel auf. Er muss richtig aufliegen, damit der Varoma abgedichtet wird und der Dampf nicht unkontrolliert entweichen kann.



WICHTIG:

Verschließen Sie nie die Mixtopfdeckel-Öffnung mit dem Messbecher, wenn Sie den Varoma benutzen.
Sitzt der Varoma-Deckel nicht richtig auf dem Varoma, gelangt nicht ausreichend Dampf in den Varoma. Dies beeinträchtigt den Garprozess.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Beachten Sie, dass beim Betrieb seitlich und oben aus dem Deckel des Varoma heißer Dampf austritt.
- Halten Sie Kinder beim Arbeiten mit Varoma vom Gerät fern und warnen Sie sie vor der Dampfentwicklung und dem heißen Kondenswasser.

Verbrühungsgefahr durch Herausspritzen von heißem Mixgut

- Verwenden Sie bei Varoma-Temperatur nur niedrige Drehzahlstufen (🥄 – 2). Bei höheren Drehzahlstufen kann es zum Herausspritzen von heißem Mixgut oder Herausschäumen von heißer Flüssigkeit kommen.



Schritt 3: Dampfgaren mit Varoma ③
Wählen Sie die gewünschte Garzeit und die Varoma Temperatur am Bedienfeld aus. Mit dem Drehen des Drehzahlwählers auf niedrige Drehzahleinstellungen (🥄 – 2) beginnt der Garprozess. Die Zeitmessung läuft an. Das Wasser oder die Garflüssigkeit im Mixtopf wird auf über 100°C erhitzt, und es entwickelt sich heißer Dampf, der durch die Öffnung im Mixtopfdeckel des Thermomix TM31 nach oben in den Varoma steigt. Das Gargut wird langsam und schonend gegart. Beachten Sie bitte, dass die maximale Varoma-Temperatur 120°C beträgt, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl.

⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser

- Fassen Sie den Varoma nur an den beiden seitlichen Griffen an.
- Halten Sie beim Öffnen den Varoma-Deckel stets so, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder der abtropfenden heißen Flüssigkeit in Berührung kommen.
- Beachten Sie, dass beim Abnehmen des Varoma weiterhin heißer Dampf aus der Deckelöffnung des Mixtopfes aufsteigt.



Wenn die Lebensmittel gar sind oder Sie überprüfen wollen, ob sie gar sind, drehen Sie den Drehzahlwähler in die Position (oder). Zum Öffnen des Varoma kippen Sie den Deckel leicht nach vorne, sodass der Dampf nach hinten entweichen kann. ④ Achten Sie darauf, dass das Kondenswasser in den Varoma-Behälter und Einlegeboden tropft, indem Sie ihn mittig über den Varoma halten. Dann können Sie den Varoma-Deckel vorsichtig entfernen und umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen.
Heben Sie den Varoma-Behälter und Einlegeboden an, warten Sie ein paar Sekunden, bis der Dampf kondensiert und auf den Mixtopfdeckel getropft ist. Dann stellen Sie den Varoma-Behälter auf den Deckel.

Praktische Arbeit mit Varoma



Sie haben in der Beschreibung gesehen, wie einfach der Einsatz des Varoma ist. Beachten Sie einige Grundregeln bei der Nutzung des Varoma:

- Geben Sie genügend Wasser in den Mixtopf.

WICHTIG:

30 Minuten Varoma-Dampfgaren benötigen 0,5 Liter (500 g) Wasser, für jede weiteren 15 Minuten Garzeit werden weitere 250 g Wasser benötigt.

- Um eine gleichmäßige Dampfverteilung im Varoma zu gewährleisten, sind der Boden des Varoma-Behälters und auch der Einlegeboden gleichmäßig mit kleinen Schlitzen versehen.
  Das Gargut muss immer so eingelegt werden, dass möglichst viele Schlitze „frei“ bleiben. Ein „lockeres“ Einlegen des Gargutes stellt dies in der Regel schon sicher.
- Es können Lebensmittel unterschiedlicher Konsistenz und Härte gleichzeitig im Varoma gegart werden. Je nach Garzeit werden die Lebensmittel mit längeren Garzeiten nach unten gelegt, die mit kürzeren Garzeiten nach oben: zum Beispiel Gemüse in den Varoma-Behälter und Fisch in den Varoma-Einlegeboden.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßig gegart, wenn sie in ähnlich große Stücke geschnitten werden. Die empfohlenen Kochzeiten sind nur Richtwerte, die Kochzeit ist abhängig von der Qualität, dem Reifegrad und der Größe des Gargutes sowie von Ihrem persönlichen Geschmack.
- Fetten Sie den Varoma-Behälter und den Einlegeboden ein, um sicherzustellen, dass Lebensmittel wie Fleisch, Fisch und Teig nicht daran festkleben.
- Saucen und Suppen im Mixtopf sollten erst nach Beendigung des Garprozesses angedickt werden. Bindemittel verhindern unter Umständen die gleichmäßige Dampfbildung im Mixtopf und können so den Garprozess im Varoma beeinträchtigen.
- Sie können den Varoma-Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche legen und ihn als Abtropfschale sowohl für den Varoma-Behälter als auch für den Varoma-Einlegeboden nutzen (1). In diesen Kombinationen dient der Varoma-Deckel auch als Serviertablett.

ARBEITEN MIT DEM THERMOMIX TM31

HINWEIS

Gerät kann in Bewegung geraten
Stellen Sie den Thermomix TM31 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix TM31 nicht herunterfällt.

Beschädigungsgefahr durch heißen Dampf
Platzieren Sie den Thermomix und Varoma so, dass er ausreichend Abstand nach oben (zu Hängeschränken und Regalen) und zu seitlich stehenden Gegenständen hat, um eine eventuelle Beschädigung durch austretenden heißen Dampf zu vermeiden.



②

Geben Sie Ihrem Thermomix TM31 gleich von Beginn an einen festen Standplatz in Ihrer Küche, damit er für Sie bereitsteht, wann immer Sie ihn brauchen.

Erster Einsatz des Thermomix TM31

Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Gerät heraus und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (220–240 V). Sie können die Länge der Zuleitung bis zu 1 Meter beliebig variieren. Benötigen Sie nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix TM31 verborgen, und Sie bleiben von lästigem „Kabelsalat“ verschont. Um eine einwandfreie Funktion der Waage zu garantieren, sollten Sie das Anschlusskabel zug- und spannungsfrei verlegen. Stellen Sie das Gerät nicht auf das Anschlusskabel. Dies würde die Standfestigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu einer Ungenauigkeit der Waage führen. Das Gerät ist nun betriebsbereit und das Display zeigt den Zeitmodus ②. Das Gerät wird aktiviert, oder schalten Sie in den Ruhemodus, indem Sie die ⏻ Taste drücken. Bevor Sie jetzt anfangen, mit Ihrem Thermomix TM31 zu arbeiten, einige Tipps, die Ihnen die Arbeit erleichtern: Wenn der Mixtopf nicht korrekt eingesetzt und der Deckel nicht ordnungsgemäß verriegelt wird, verhindert eine Sicherheitsvorrichtung, dass der Thermomix TM31 eingeschaltet werden kann (Drehzahlwähler ist blockiert). Umgekehrt verhindert eine Sicherheitsvorrichtung, dass sich der Deckel bei laufendem Gerät öffnen lässt.

Die elektronische Wägefunktion erfolgt in einem Temperaturbereich von –20 °C bis +50 °C. Wenn das Gerät im Winter transportiert wird, und die Temperatur unter –20 °C abfällt, warten Sie bitte, bis der Thermomix TM31 sich wieder an die Zimmertemperatur angepasst hat. Die integrierte Waage funktioniert dann einwandfrei.
Wenn Sie Ihren Thermomix TM31 länger nicht benötigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (Energieeinsparung/siehe auch: „Sleep-Modus“ S. 35).



HINWEIS

Beschädigungsgefahr des Thermomix TM31 durch ungenügende Kühlung:
Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten des Gerätes (1) stets frei von Fett, Speiseresten oder dergleichen gehalten werden und nicht abgedeckt sind. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.

Erklärung der Symbole des Bedienfeldes



- Zeitwahltasten
- Temperaturtasten
- Sanftrührstufe
- Teigstufe
- Taratasten
- Umschalttaste für Rechts-Linkslauf
- Deckel geschlossen
- Deckel offen
- Ruhemodus-Taste

Multifunktionsdisplay

Oben in der Mitte des Bedienfeldes ist ein beleuchtetes Display mit Digitalanzeige angebracht. Dieses Display gibt Ihnen folgende Informationen:

- Gewichtsanzeige
- Zeitanzeige
- Anzeige, ob der Linkslauf gewählt wurde
- Anzeige, ob die Teigstufe gewählt wurde

Die eingeblendeten Symbole und zeigen an, ob Sie sich im Wäge- oder Zeitmodus befinden.
Auch die beiden weiteren Betriebsarten werden durch die entsprechenden Symbole (und) angezeigt.



2



3

Wiegen und Zuwiegen mit der Tarataste

Mit der integrierten Waage können Sie alle benötigten Zutaten direkt im Mixtopf und im Varoma abwiegen. Bitte beachten Sie folgende Reihenfolge:

Schritt 1: Mixtopf in das Gerät einsetzen. Im Display erscheint die Zeit 00:00 (2).

Schritt 2: Tarataste einmal kurz drücken und Quittungston abwarten. Im Display erscheint zunächst das Gewicht 0.000 (3).



4

WICHTIG:

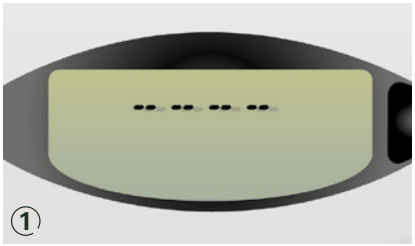
Beim Wiegen den Thermomix nicht berühren, nichts an das Gerät anlehnen und darauf achten, dass nichts unter dem Gerät liegt.

Schritt 3: Erste Zutat (bis max. 2,0 kg) einfüllen und die Menge auf dem Display kontrollieren (4).

Schritt 4: Wollen Sie weitere Zutaten zugeben, drücken Sie nochmals die Tarataste und geben Sie die nächste Zutat in den Mixtopf.

Den Zuwiegevorgang können Sie, wie beschrieben, bis zum Maximalgewicht (6 kg) beliebig oft wiederholen. Die Toleranz der Waage beträgt bis 2 kg +/–30 g.

Weitere Informationen zum Wiegen





Der Zuwiegemechanismus funktioniert von 5 g bis maximal 6,0 kg in drei Schritten von je 2 kg.
Beim Wiegen und Zuwiegen sollten Sie die Zutaten immer langsam zugeben, da die Waage etwa zwei bis drei Sekunden benötigt, bevor Sie das exakte Gewicht anzeigt.
Entnehmen Sie eine Zutat aus dem Mixtopf, nachdem Sie die Tarataste gedrückt haben, erscheint auf dem Display die Information wie auf Bild ①.

Geben Sie bitte bei einer Zuwiegefunktion nicht mehr als 2,0 kg pro Vorgang in den Mixtopf oder in den Varoma. Ein Befüllen mit mehr als 2,0 kg pro Zuwiegevorgang führt zu folgender (Überlastungs-)Blinkanzeige auf dem Display ②.

Vor dem Wiegen oder Zuwiegen drücken Sie immer zuerst die Tarataste. Sie erhöhen so die Wiegegenauigkeit. Achten Sie bitte außerdem darauf, dass das Gerät während des Wiegens nicht verschoben wird.

Wird die Wägefunktion länger als 5 Minuten nicht genutzt, wechselt der Thermomix automatisch vom Wägemodus in den Zeitmodus. Im Display erscheint 00:00. Wenn Sie die Tarataste noch einmal drücken, beginnen die 5 Minuten von vorn.

Das Display bietet Ihnen beim Wiegen oder Zuwiegen eine wichtige Hilfestellung. Bitte beachten Sie die Höchstmenge von 2,0 kg pro Wägevorgang.

Zeitwahltasten und Zeitanzeige



③



④

Wenn Sie mit Ihrem Thermomix TM31 Lebensmittel verarbeiten und garen wollen, beachten Sie bitte folgende Verfahrensweise:

Schritt 1: Bevor Sie die Temperatur einstellen, wählen Sie immer zuerst die Zeit vor. Denn nur wenn die Zeit vorgewählt ist, heizt das Gerät. Mit den Zeitwahltasten lässt sich die Dauer des Betriebes bis max. 60 Minuten voreinstellen ③.
Durch das Drücken der + -Taste wird die eingestellte Zeit verlängert; durch Drücken der – -Taste verringert. Die Zeit kann durch kurzes Antippen schrittweise eingestellt werden. Durch dauerndes Drücken der + -Taste läuft die Zeit im Schnelldurchlauf hoch ④.

0–1 Minute in 1-Sekunden-Schritten
1–10 Minuten in 30-Sekunden-Schritten
10–60 Minuten in 1-Minuten-Schritten

Durch kurzes Drücken der – -Taste in der Nullstellung des Displays lässt sich direkt 1 Minute vorwählen; es entfällt damit das langsamere Hochzählen der Zeit in 1-Sekunden-Schritten. Danach ist wie vorstehend beschrieben zu verfahren.
Um die angezeigte Zeit auf „00.00“ zu stellen, müssen beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden ③.

Schritt 2: Wählen Sie die Temperatur (siehe Seite 30 ff.), um die Speise zu erhitzen oder zu garen. Falls nicht gewünscht, weiter bei Schritt 3.

Schritt 3: Drehen Sie den Drehzahlwähler auf die gewünschte Stufe. Es erfolgt ein Rückzählen der vorgewählten Zeit in Sekundenschritten bis auf „00.00“.
Im Kaltmixbetrieb wird die Mixgeschwindigkeit nach Ablauf der vorgewählten Zeit abgeschaltet und ein akustisches Signal zeigt das Ende des Arbeitsgangs an.

WICHTIG:

Das Erwärmen und Garen funktioniert nur bei vorgewählter Zeit.

Beim Erwärmungs- und Garprozess rotiert das Mixmesser nach Ablauf der vorgewählten Zeit in der Sanftrührstufe weiter, und ein akustisches Signal ertönt. Dieser Vorgang lässt sich nur durch das Zurückstellen des Drehzahlwählers auf / beenden.

Korrektur der vorgewählten Zeit



Die vorgewählte Zeit kann während der Zubereitung jederzeit geändert werden. Durch Betätigung der Zeitwahltasten kann die Zeit verkürzt (– -Taste) bzw. verlängert (+ -Taste) werden.
Wird der Zubereitungsprozess vor Ablauf der vorgewählten Zeit durch Zurückdrehen des Drehzahlwählers auf / beendet, um z. B. noch eine Zutat zuzugeben o. ä., blinkt die aktuelle Zeit auf dem Display so lange weiter, bis der Drehzahlwähler gedreht wird. Der Zubereitungsprozess kann so ohne Schwierigkeiten fortgesetzt werden. Möchten Sie den Mixvorgang vor Ablauf der vorprogrammierten Zeit ganz abbrechen, stellen Sie auch die blinkende Zeitanzeige durch gleichzeitiges Betätigen beider Zeitwahltasten auf „00.00“.
Falls beim Mixbetrieb keine Zeit vorgewählt wurde, erfolgt nach dem Betätigen des Drehzahlwählers automatisch die Zeitmessung bis max. 60 Minuten, danach ertönt ein akustisches Signal.

Temperaturwahltasten und Temperaturleuchtanzeige

Mit den Temperaturwahltasten lassen sich für den Erwärmungs- und Garprozess Temperaturen von 37 °C bis 100 °C einstellen. Den Wahltasten sind verschiedenfarbige Leuchtanzeigen zugeordnet (1), die nach Betätigung der entsprechenden Taste blinken:

37 °C..... **= grün**
50 °C und 60 °C..... **= gelb**
70 °C und 80 °C..... **= orange**
90 °C und 100 °C, Varoma ..... **= rot**

Die Temperaturleuchtanzeigen sind Richtwerte. Ist die von Ihnen vorgewählte Temperatur beim Aufheizen erreicht, geht die blinkende Anzeige in Dauerlicht über. Der Aufheizvorgang kann an den Leuchtanzeigen verfolgt werden: Wird z. B. eine Temperatur von 90°C vorgewählt, beginnt die zugehörige Anzeige zu blinken. Im Verlauf des Aufheizprozesses leuchten nach Erreichen der jeweiligen Temperatur die Anzeigen von 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C und 80 °C auf, bis dann beim Erreichen von 90 °C auch diese Anzeige von Blink- in Dauerlicht wechselt.

Vergewissern Sie sich immer, dass keine der farbigen Anzeigen blinkt, wenn Sie nicht erwärmen oder garen wollen! Andernfalls schalten Sie die Heizfunktion durch kurzes Drücken der ⏻ -Taste aus. So vermeiden Sie bei vorgewählter Zeit, dass die Zutaten im Mixtopf ungewollt erhitzt werden.

Restwärmeanzeige



Wird der noch warme Mixtopf nach einem Aufheizvorgang wieder in das Gerät zurückgestellt, so zeigt die entsprechende Leuchtanzeige (nur ein Lämpchen/Dauerlicht ②) die noch vorhandene Restwärme an.
Ohne Zeitvorwahl funktioniert die Temperatureinstellung zum Erwärmen und Garen nicht! Deshalb verfahren Sie bitte immer wie folgt: Stellen Sie immer zuerst die Zeit, dann die Temperatur und anschließend die Drehzahl ein.

Sanftanlauf (über 60 °C)

Wenn bei einer Temperatur von über 60 °C ② im Mixtopf die Turbotaste betätigt oder der Drehzahlwähler schnell hochgedreht wird, verhindert die Elektronik durch verzögerte Drehzahlerhöhung ein Herausspritzen des Gargutes. Dieser Sanftanlauf funktioniert nur, wenn das Gargut im Thermomix TM31 erhitzt wurde. Nur dann kann der Temperaturfühler die aktuelle Temperatur korrekt messen und den Sanftanlauf auslösen. Wollen Sie außerhalb des Gerätes erhitzte Lebensmittel im Thermomix TM31 weiterverarbeiten (z. B. aus einem Bratenfond eine gebundene Sauce machen), so dürfen Sie die Drehzahl nur langsam schrittweise erhöhen.

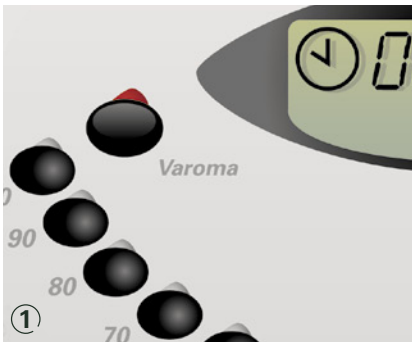
⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch herausspritzendes, heißes Mixgut
Drücken Sie niemals die Turbotaste und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60°C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Gargutes niemals fest.

Softheizstufe

Die Drehzahlstufen 2 und 3 sind als Softheizstufen ausgelegt. Bei Wahl dieser Stufen steigt die Temperatur langsamer an und das Gargut wird schonender gegart.

Varoma-Heizstufe



Wenn Sie die Varoma-Temperatureinstellung (1) auswählen, können Temperaturen von bis zu 120°C (248°F) erreicht werden, je nach verwendeten Zutaten, z. B. Öl. Auf der Varoma-Heizstufe verdampfen in 15 Minuten 250 g Wasser oder Flüssigkeiten auf Wasserbasis. Diese Stufe ist nur für Varoma-Garen (siehe Seite 21 ff.) und Andünsten gedacht.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch
Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf.

Drehzahlwähler



Mit dem Drehzahlwähler nehmen Sie den Thermomix TM31 in Betrieb. Dabei stehen die folgenden Drehzahlen zur Verfügung:

Bezeichnung	Stufe	Umdr./Min.
Sanftrührstufe		40
Rühren	1–3	100–500
Mixen/Pürieren	4–10	1100–10200
Turbomixen	Turbo	10200

Sanftrührstufe

Die Sanftrührstufe (2) kann über den Drehzahlwähler eingestellt werden. Es handelt sich hierbei um eine niedrige Drehzahleinstellung, die man mit dem gelegentlichen Umrühren in einem Topf vergleichen kann. Auf der Sanftrührstufe wird nicht zerkleinert, d. h. Stücke bleiben erhalten.

Rühren

Die niedrigen Drehzahlstufen 1 bis 3 eignen sich besonders für schonendes Rühren. Im unteren Drehzahlbereich lassen sich z. B. Eintöpfe hervorragend zubereiten!

Mixen/Pürieren

Die Drehzahlstufen 4 bis 10 ③ eignen sich für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs-, Mix- und Pürierergebnisse. Achten Sie bitte darauf, dass Sie den Drehzahlwähler bei eingesetztem Messbecher immer langsam in die gewünschte Position bringen. Sie vermeiden so ein Herausspritzen der Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten.



⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch herausspritzendes, kaltes Mixgut
Halten Sie den Messbecher fest, wenn Sie mit dem Thermomix TM31 in mittleren (3–6) und höheren (7–10) Drehzahlbereichen oder bei gedrückter Turbotaste kaltes Mixgut (Temperatur unter 60°C) zerkleinern oder pürieren.

Turbotaste

Sie nutzen mit der Turbotaste ④ die maximale Drehzahl. Für die Funktion muss die Turbotaste festgehalten werden. Die Turbotaste eignet sich auch für die so genannte „Intervall"-Anwendung. Wenn Sie z. B. größere Mengen Lebensmittel grob zerkleinern wollen, drücken Sie 3–4 mal die Turbotaste (ggf. nochmals wiederholen). Sie erhalten dann eine gleichmäßige Zerkleinerung der Lebensmittel.
Die Turbotaste funktioniert in der -Stellung oder ab Stufe 4.
In der -Stellung wird die Zeitmessung aktiviert, d. h. sie informiert Sie darüber, wie lange Sie die Turbotaste bereits gedrückt halten. Die Turbotaste funktioniert nicht bei Einschaltung der Teigstufe .



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch herausspritzendes, heißes Mixgut
Drücken Sie niemals die Turbotaste und erhöhen Sie niemals die Drehzahl schlagartig, wenn Sie heißes Gargut (Temperatur über 60°C) verarbeiten, insbesondere wenn dieses nicht im Thermomix erhitzt wurde. Halten Sie den Messbecher beim Verarbeiten heißen Gargutes niemals fest.

Rechts-/Linkslauf



Durch Betätigen der Taste auf dem Bedienfeld (1) können Sie das Mixmesser von Rechts- auf Linkslauf umschalten, ohne dass Sie den Drehzahlwähler aus seiner aktuellen Position schalten müssen. Das Drücken der -Taste ist in jeder Drehzahleinstellung und bei -Stellung möglich. Der Linkslauf wird durch das entsprechende Symbol im Display angezeigt. Um den Linkslauf auszuschalten, drücken Sie einfach den Knopf noch einmal. Der Linkslauf dient bei niedriger Drehzahl zum schonenden Rühren von empfindlichem Mixgut, das nicht zerkleinert werden soll.

Teigstufe

Zur Herstellung schwerer Hefe- und Brotteige nutzen Sie die Teigstufe (2). Zum Aktivieren der Teigstufe muss der Drehzahlwähler auf stehen und die Taste auf dem Bedienfeld gedrückt werden.

Ein Intervallbetrieb, bei dem links- und rechtsherum gedreht wird, sorgt für eine gleichmäßige Verarbeitung des Teiges im Mixtopf. Er imitiert das so genannte „Walken“, das im Bäckerhandwerk die Qualität eines jeden Hefeteiges ausmacht. Die Teigstufe kann nur gewählt werden, wenn der Mixtopf nach einem Kochvorgang weniger als 60 °C heiß ist. Liegt die Temperatur höher, ertönt ein akustisches Signal. Damit der Brotteig nicht versehentlich erhitzt wird, sperrt die Elektronik bei Einschaltung der Teigstufe den Heizbetrieb, die Turbotaste und die Umschalttaste für Rechts-/Linkslauf.

HINWEIS

Gerät kann in Bewegung geraten

Stellen Sie den Thermomix TM31 auf eine rutschfeste, saubere, ebene und nicht heizbare Arbeitsfläche, sodass er nicht wegrutschen kann. Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche, damit der Thermomix nicht herunterfallen kann.

Beachten Sie, dass es bei der Zubereitung von Teigen und Zerkleinerung von Lebensmitteln durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen kann. Lassen Sie daher das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.

WAS SIE SONST NOCH BEACHTEN SOLLTEN

Sleep-Modus

Das Gerät schaltet bei Nichtbenutzung und eingestecktem Netzstecker (der Geschwindigkeitsregler ist in der -Stellung) nach ca. 15 Minuten automatisch in den Stand-by-Betrieb, den so genannten „Sleep-Modus“, wobei dann alle Anzeigen auf dem Display verlöschen. Um das Gerät wieder zu aktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste des Bedienfeldes. Falls Sie das Gerät bewusst in den Sleep-Modus versetzen wollen, müssen Sie die -Taste für ca. 2 Sekunden drücken, bis der Schriftzug „OFF“ erscheint. In diesem Falle lässt sich das Gerät nur dann wieder aktivieren, wenn Sie erneut die -Taste kurz drücken. Die Leistungsaufnahme des Gerätes beträgt im Sleep-Modus weniger als 1 W.
Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät für längere Zeit außer Betrieb genommen werden sollte

Elektronischer Motorschutz

Alle im Thermomix-Kochbuch enthaltenen Rezepte sind so abgestimmt, dass bei Befolgung der Angaben die Schutzvorrichtung nicht anspricht.
Aber selbst bei Überschreitung der Mengenangaben wird der Motor durch automatisches Abschalten geschützt.
Im Display erscheint dann die Fehlermeldung „LOAd“. Ist es zu einer Motorabschaltung gekommen, dann:

- stellen Sie den Drehzahlwähler auf ,
- nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät,
- reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu,
- warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit),
- setzen Sie den Mixtopf wieder ein,
- schalten Sie das Gerät über den Drehzahlwähler wieder ein.
- Wird nach der Abkühlzeit immer noch die Fehlermeldung „LOAd“ angezeigt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Erste Inbetriebnahme und starke Beanspruchung

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Geruchsentwicklungen kommen.
Wird der Motor bei der Zubereitung von Speisen stark beansprucht, kann es neben einer Abschaltung des Gerätes durch den elektronischen Schutzschalter auch zu einer Geruchsentwicklung wegen des erwärmten Motors kommen. Dies ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach der erwähnten Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.w

REINIGUNG

Wie alle Küchenutensilien und Geschirr sollten Sie alle Teile des Thermomix TM31 – insbesondere das Mixmesser, den Mixtopf, den Mixtopfdeckel und dessen Dichtring – vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Nutzung gründlich reinigen.



Reinigung des Mixtopfes und des Mixtopfdeckels

Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät, entfernen Sie das Mixmesser und lösen Sie den Deckeldichtring aus dem Deckel (siehe Seiten 13, 14, 16).

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfes Mixmesser

Berühren Sie nicht die Schneiden des Mixmessers. Diese sind sehr scharf. Halten Sie das Mixmesser nur am oberen Ende fest, wenn Sie es herausnehmen oder einsetzen.

Nun reinigen Sie den Mixtopf (ohne Messer) von innen und außen ① entweder in heißem Wasser mit Spülmittel und weichem Spültuch oder in der Spülmaschine. Mixmesser, Spatel, Rühraufsatz, Gareinsatz, Messbecher, Mixtopfdeckel, Deckeldichtring und Varoma können Sie in gleicher Weise reinigen.

Zur Entfernung fest anhaftender Speisereste im Mixtopf nutzen Sie spezielle Reinigungsmittel für rostfreien Edelstahl.

Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfes vor dem Einsetzen in das Gerät sauber und trocken sind. Wischen Sie sie gegebenenfalls ab. Wir empfehlen, den Mixtopf in demontiertem Zustand zu reinigen, insbesondere wenn Sie ihn in die Spülmaschine geben.

WICHTIG:

Zum Reinigen nie spitze oder scharfe Gegenstände benutzen. Hierdurch können Funktionsteile beschädigt oder die Gerätesicherheit beeinträchtigt werden.

Reinigung des Mixmessers



Das Mixmesser reinigen Sie unter fließendem Wasser, wobei das Messer nach oben gerichtet ist wie auf Bild ②. Um sich die Reinigung zu erleichtern, können Sie eine Spülbürste verwenden oder das Mixmesser in die Spülmaschine legen.

WICHTIG:

Das Mixmesser sollte nicht lange Zeit in Spülwasser liegen, da sonst das Dichtsystem der Messerlagerung angegriffen werden könnte.

Setzen Sie das Mixmesser mit dem Mixmesserdichtring wieder vorsichtig in den Mixtopf ein.

Reinigung des Varoma



Reinigen Sie den Varoma-Behälter, den Einlegeboden und den Deckel in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine. Nutzen Sie nur weiche, saubere Spültücher und sanfte Reinigungsmittel ③. Scharfkantige Gegenstände oder Scheuerschwämme aus Metall sollten Sie nicht benutzen, da sie Kratzer verursachen können.

WICHTIG:

Alle Einzelteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie Kunststoffteile, insbesondere den Mixtopfdeckel, nur in den oberen Spülwagen, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung zu vermeiden.
Einige Lebensmittel wie Curry, Möhrensaft oder solche, die Zitronensäure enthalten, können zu Fleckenbildung führen, deshalb den Mixtopfdeckel, dessen Dichtring, den Spatel, den Gareinsatz und alle Varoma-Teile so schnell wie möglich von diesen Substanzen reinigen. Die Flecken verblassen mit der Zeit wieder und beeinträchtigen nicht Ihre Gesundheit oder die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Reinigung des Grundgerätes



Bevor Sie das Grundgerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlages

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Geräts und wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt werden soll.
- Tauchen Sie den Thermomix TM31 nicht in Wasser. Reinigen Sie ihn nur mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse eindringen kann.

Wischen Sie das Grundgerät mit einem feuchten Tuch und sanftem Reiniger ab (1). Verwenden Sie nicht zu viel Wasser, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Gerätes eindringen kann.

Weitere Informationen zur Reinigung

An einigen Kunststoffteilen kann es zu Verfärbungen kommen, aber diese beeinträchtigen nicht Ihre Gesundheit oder die Funktionstüchtigkeit der Geräteteile.

Sind der Mixtopf mit Mixmesser, Mixtopfdeckel und Messbecher nur leicht verschmutzt, ist es ausreichend, wenn Sie sie durch kurzes Mixen mit Wasser reinigen. Geben Sie dazu 1 Liter Wasser und einige Tropfen Spülmittel in den Mixtopf, wählen Sie Drehzahlstufe 5 oder 6 und drücken Sie einige Male die Taste . Anschließend mit klarem Wasser gründlich ausspülen. Falls nötig, nutzen Sie zusätzlich ein weiches Spültuch.

Zur besseren Durchlüftung den Mixtopf nicht mit dem Messbecher verschließen, wenn der Thermomix nicht in Betrieb ist.

HINWEISE FÜR EIGENE REZEPTE

Nutzen Sie bei der Zubereitung eigener Rezepte ähnliche Rezepte aus dem Grundkochbuch als Orientierung. Die ausführliche Erklärung wird es Ihnen leicht machen, eigene Rezepte mit dem Thermomix TM31 zuzubereiten.

Reihenfolge der Rezeptzutaten

Bei der Zubereitung von eigenen Rezepten sollten Sie planen, in welcher Reihenfolge Sie die erforderlichen Arbeitsschritte durchführen.

Zutaten wiegen

Bevor die erste Rezeptzutat gewogen werden soll, stellen Sie die Waage durch Drücken der Tarataste zunächst auf „0.000“. Geben Sie die Zutaten hinein.
Achtung: Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfes und des Varoma.

Reihenfolge der Gerätevoreinstellung

Das Rezept gelingt sehr einfach, wenn Sie den Schalter und die Tasten in der nachfolgend beschriebenen Reihenfolge betätigen:

Beispiel: Normales Erhitzen

Stellen Sie 5 Min./100 °C/ /Stufe 1 ein:
① Zeitwahltaste auf 5 Min.
② Temperaturwahltaste auf 100 °C
③ Drehzahlwähler auf Stufe 1

Beispiel: Kochen von empfindlichen Zutaten

Stellen Sie 5 Min./90 °C/ /Stufe 1 ein:
① Zeitwahltaste auf 5 Min. stellen
② Temperaturwahltaste auf 90 °C
③ Linkslauf drücken
④ Drehzahlwähler auf Stufe 1

Beispiel: Gemüse zerkleinern

Stellen Sie 7 Sek./Stufe 5 ein:
① Zeitwahltaste auf 7 Sek.
② Drehzahlwähler auf Stufe 5

Beispiel: Teig kneten

Stellen Sie 2 Min./ / ein:
① Zeitwahltaste auf 2 Min.
② Drehzahlwähler auf
③ Teigstufe drücken

Zerkleinern von Zutaten

Beim Zerkleinern oder Pürieren bitte zunächst nur eine kurze Zeit vorwählen. Ist das gewünschte Ergebnis noch nicht erzielt, einige Sekunden nachwählen.

Heizzeiten

Die Heizzeit ist abhängig von
ⓐ der Ausgangstemperatur der zu erhitzenden Zutaten.
ⓑ der Menge, dem Gewicht und dem Volumen der Zutaten.
Achtung: Überschreiten Sie nie die maximale Füllmenge des Mixtopfes und des Varoma!
ⓒ der Wärmeleitfähigkeit des Gargutes.
ⓓ der gewählten Temperatur.
ⓔ der Drehzahl.
ⓕ der Verwendung des Zubehörs (mit, ohne Gareinsatz oder Varoma).

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung:	Störungsbeseitigung:
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäß in der Steckdose eingesteckt ist und ob der Deckel richtig verriegelt wurde. Prüfen Sie, ob sich das Gerät noch im „Sleep-Modus“ befindet.
Das Gerät heizt nicht.	Prüfen Sie, ob die Heizzeit voreingestellt und die Temperatur gewählt wurde.
Das Gerät bleibt während des Betriebes stehen.	Sehen Sie unter Punkt „Elektronischer Motorschutz“ auf Seite 35 nach.
Störung beim Wiegen.	Überprüfen Sie: Während des Wiegens/Drückens der Tarataste den Thermomix nicht berühren; nichts an das Gerät anlehnen; Anschlusskabel steht nicht unter Spannung; die Thermomix-Füße sind sauber; die Arbeitsfläche ist sauber, rutschfest und eben; den Thermomix nicht verschieben.

Störungsanzeigen:

Als Besonderheit zeigt Ihnen der Thermomix TM31 bei Störungen die Ursache im Display an. Erscheint im Display „E.r“ gefolgt von einer zweistelligen Zahl, so wenden Sie sich bitte mit Angabe der Störmeldung (z. B.: E.r 53 = Temperaturfühler defekt) an den zuständigen Vorwerk-Kundendienst, falls sich die Störung nicht durch Ziehen des Netzsteckers und erneute Inbetriebnahme beseitigen lässt.
Zum „LOAd“ beachten Sie bitte die Hinweise auf Seite 35.

Fehlermeldungen des Geräts korrigieren:

① Durch Ziehen des Netzsteckers:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
② Durch Drehen des Drehzahlwählers auf die Position und dann auf :
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
③ Nur durch den Kundendienst: E.r 71, 72

⚠ WARNUNG

Gefahr eines Stromschlages
Kontrollieren Sie das Gerät und sein Zubehör inklusive Mixtopf und die Anschlussleitung regelmäßig auf etwaige Schäden. Beschädigungen können die Sicherheit beeinträchtigen. Betreiben Sie das Gerät in derartigen Fällen nicht weiter und kontaktieren Sie den Vorwerk-Kundendienst oder einen von Vorwerk autorisierten Reparaturdienst.

GESETZLICHE BESTIMMUNGEN/COPYRIGHT

Für Kunden in EU-Staaten:



Als Besitzer eines Elektro- oder Elektronik-Altgerätes ist es Ihnen (gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG vom 27. Januar 2003 über Elektro- oder Elektronik-Altgeräte sowie des Elektro- oder Elektronikgesetzes vom 16.3.2005) gesetzlich nicht gestattet, dieses Gerät oder dessen elektrisches/elektronisches Zubehör über den unsortierten Hausmüll zu entsorgen. Stattdessen sind die dafür vorgesehenen kostenlosen Rückgabemöglichkeiten zu nutzen. Bitte informieren Sie sich hierzu bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung.

Registrierungsnummer: WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910.

Copyright ©

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co., Schweiz. Alle Rechte sind vorbehalten. Diese Publikation darf – weder ganz noch in Teilen – reproduziert, eingespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co.

Hinweise für den Markt in den USA

Bitte beachten Sie, dass der Thermomix TM31 („das Gerät") ausschließlich von Vorwerk International Mittelsten Scheid & Co. („Vorwerk") hergestellt, vermarktet, verkauft und vertrieben wurde und wird.

Das Gerät wurde weder für den Markt in den USA entwickelt/entworfen noch wurde es für die USA zugelassen oder freigegeben. Dementsprechend wird das Gerät absichtlich nicht durch Vorwerk oder eine autorisierte dritte Partei in den USA verkauft oder in irgendeiner Form beworben. Kundendienst in Bezug auf das Gerät durch Vorwerk oder irgendeine autorisierte dritte Partei in den USA wird nicht geleistet.

Vorwerk übernimmt heute und in Zukunft keinerlei Haftung für Schäden und/oder Verluste (einschließlich, allerdings nicht darauf beschränkt, jegliche direkte, indirekte, besondere, zufällige, strafende, mittelbare oder unmittelbare Schäden und Verluste, jegliche Art von entgangenen Profiten oder Geschäftsverlusten und jegliche Schäden in Bezug auf Sachschäden, Personenschäden und/oder Tod), die in irgendeiner Form durch den Einsatz des Geräts in den USA entstehen, damit in Verbindung stehen, verursacht werden oder daraus resultieren (einschließlich Schäden und/oder Schäden und Verluste durch die unterschiedliche elektrische Spannung bzw. Frequenz, die in den USA verwendet wird). Der Einsatz des Geräts durch Personen in den USA geschieht gänzlich auf eigene Gefahr.

GARANTIE/ KUNDENSERVICE

Garantie

In der Garantiezeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Thermomix TM31 dürfen nur vom verantwortlichen Vorwerk Kundendienst oder einem Vertrags-Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalteile aus dem Lieferumfang des Thermomix TM31 (Seite 10–11) oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix.
Verwenden Sie den Thermomix TM31 niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix zur Verfügung gestellt wurden. Anderenfalls verfällt der Garantieanspruch.

Kundenservice

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Thermomix Berater, das Vertriebsunternehmen in Ihrem Land oder nutzen Sie unsere Website www.thermomix.com.

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

Ihre Thermomix-Repräsentantin:

Telefon _____
Fax _____
Mobil _____
E-Mail _____

Thermomix-Kunden-Service:
Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Telefon 0202 564-3811, Fax 0202 564-1239
E-Mail: kundenservice.thermomix@vorwerk.de

Thermomix-Kundendienst:
Montag bis Freitag 8.00 bis 17.00 Uhr
Telefon 0202 564-3787, Fax 0202 564-1239

Vorwerk Service-Center
Das Vorwerk Service-Center in Ihrer Nähe
finden Sie unter www.vorwerk-thermomix.de

Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG
Geschäftsbereich Thermomix
Mühlenweg 17–37, D-42270 Wuppertal

Die Bedienungsanleitung ist in weiteren Sprachen
verfügbar unter www.thermomix.com

thermomix

ID: 22789-3312 DE

VORWERK