

Gebrauchsanleitung

VORWERK

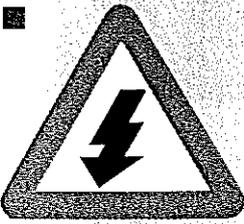
Thermomix 3300



# Inhalt

Beschreibung	Seite	4
Inbetriebnahme		6
Einschalten		11
Arbeiten mit dem Thermomix		12
Reinigen		15
Störungen		15
Technische Daten		16
Kundendienst		17
Garantie-Erklärung		18
Informationen		19

## Wichtige Hinweise!

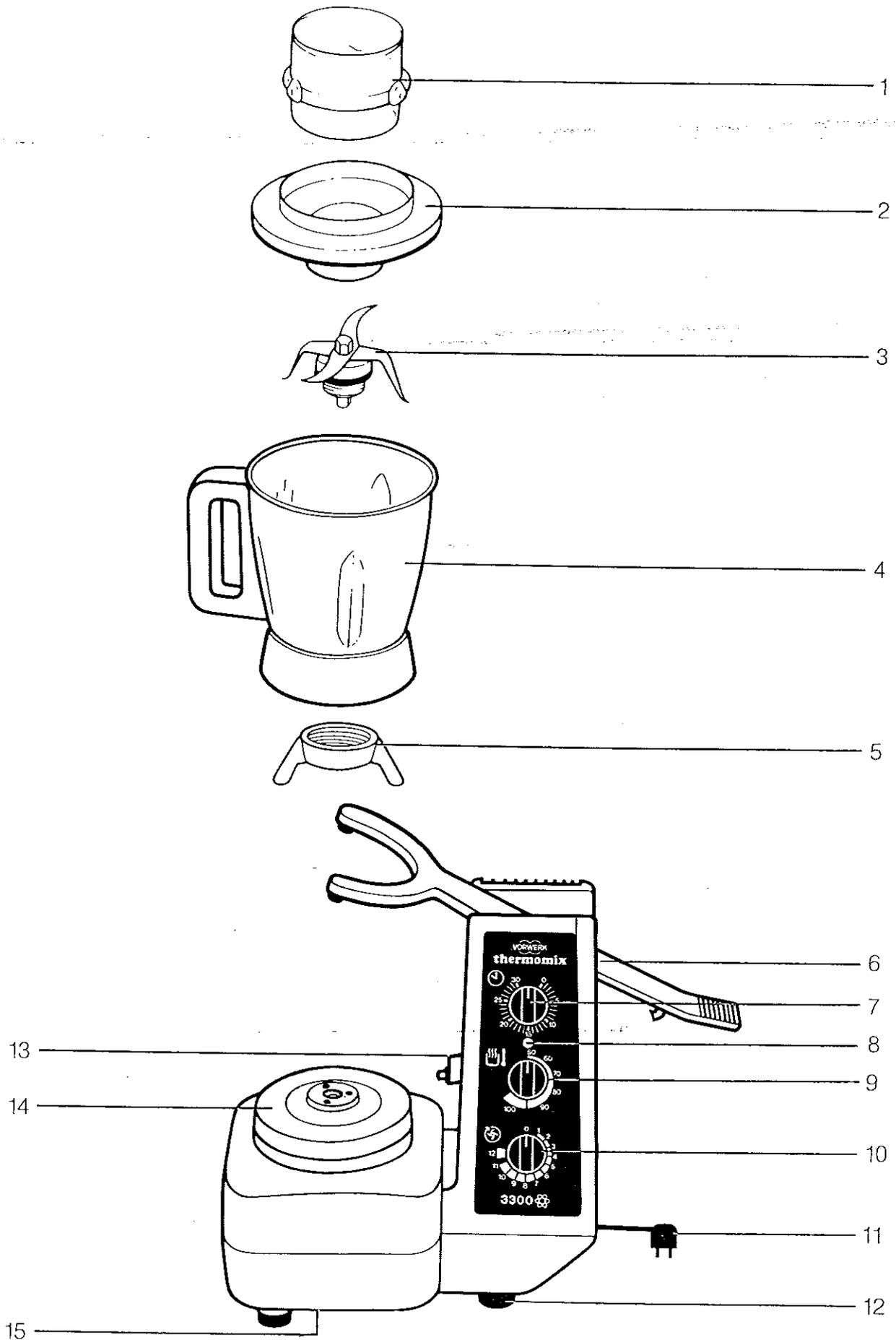
- Bevor Sie beginnen, mit dem Thermomix zu arbeiten, lesen Sie sich bitte die Gebrauchsanleitung durch, sie hilft Ihnen, das Gerät sicher und fehlerfrei zu bedienen.
- Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf.
- Stellen Sie den heißen Mixtopf nur auf einer wärmebeständigen Unterlage ab.
- Beim Heißmischen werden Mixtopf und Heizplatte heiß. Machen Sie Ihre Kinder darauf aufmerksam, und halten Sie Kleinkinder grundsätzlich von dem Gerät fern.
- Vor jeder Reinigung des Grundgerätes sollten Sie den Mixwähler in die Nullstellung bringen und den Netzstecker ziehen.
- Zum Reinigen nur den Mixtopf, aber niemals das Grundgerät ins Wasser tauchen.
- Wurde Mixgut zum Kochen gebracht, darf das Gerät nach dem Ausschalten erst nach einigen Minuten wieder eingeschaltet werden, damit kein heißes Mixgut herausspritzen kann (Verbrühungsgefahr).
- Verwenden Sie zum Umrühren des Mixgutes keine anderen Gegenstände (z. B. Löffel, Gabel) als den mitgelieferten Spatel (Verletzungsgefahr).
- Lassen Sie beschädigte Anschlußleitungen sofort austauschen.
-  **Vorwerk-Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen oder bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**
- Falls Sie eine Beschädigung insbesondere am Gehäuse des Thermomix feststellen, lassen Sie das Gerät sofort vom Vorwerk-Kundendienst überprüfen, um Folgeschäden zu vermeiden.

# Thermomix 3300

Mit dem Thermomix gibt es jetzt auch in Deutschland ein Küchengerät, das die Mix- (Schlagen-, Rühren-, Zerkleinern-) Funktion und die Kochfunktion in sich vereint. Der Thermomix bietet so ungezählte Möglichkeiten, schmackhafte Speisen und Getränke zuzubereiten.

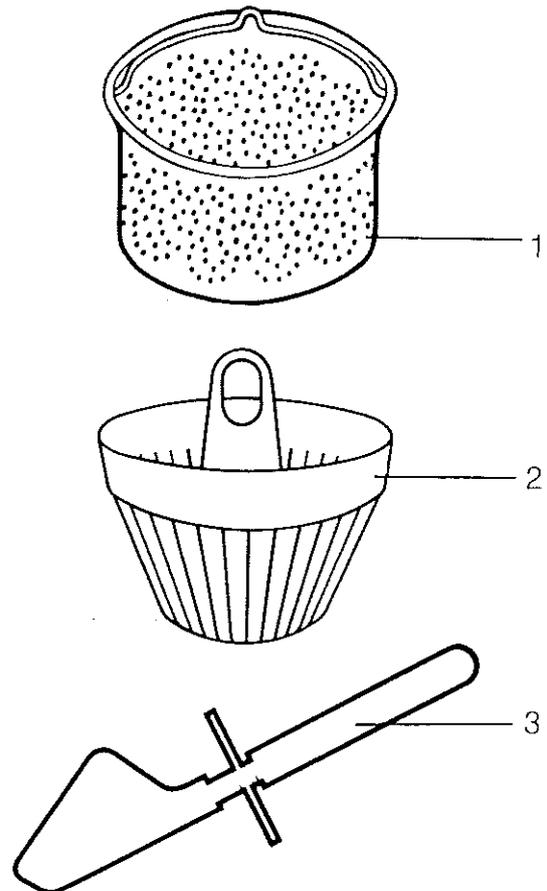


# Beschreibung



- 1 Meßbecher
- 2 Deckel mit Dichtring
- 3 Mixmesser mit Dichtring
- 4 Mixtopf
- 5 Flügelmutter
- 6 Sicherungshiebel für Mixtopf
- 7 Heizzeitwähler
- 8 Kontrolllampe für Heizung
- 9 Temperaturwähler
- 10 Mixwähler
- 11 Elektrozuleitung
- 12 Standfuß
- 13 Temperaturfühler
- 14 Heizplatte
- 15 Typenschild

- 1 Kocheinsatz
- 2 Saftsieb
- 3 Spatel mit Sicherheitsscheibe



### Hinweis

Es ist möglich und kein Grund zur Beunruhigung, wenn beim anfänglichen Gebrauch des Thermomix ein deutlich wahrnehmbarer Neugeruch auftritt.

# Inbetriebnahme

## Erstreinigung

Zum Reinigen des Mixtopfes den Sicherungshebel hochklappen – der Mixwähler **muß** dabei auf „0“ stehen – und Mixtopf von der Heizplatte nehmen (Abb. 1).

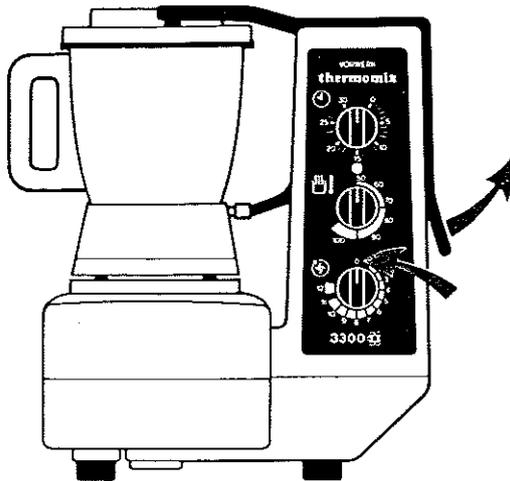
**Rote Transportsicherung von der Heizplatte, gegebenenfalls aus dem Sockel des Mixtopfes entfernen und wegwerfen (Abb. 2).**

Deckel und Meßbecher vom Mixtopf abnehmen, Saftsieb aus dem Mixtopf nehmen, Mixmesser herausnehmen, dazu die Flügelmutter unter dem Sockel des Mixtopfes lösen

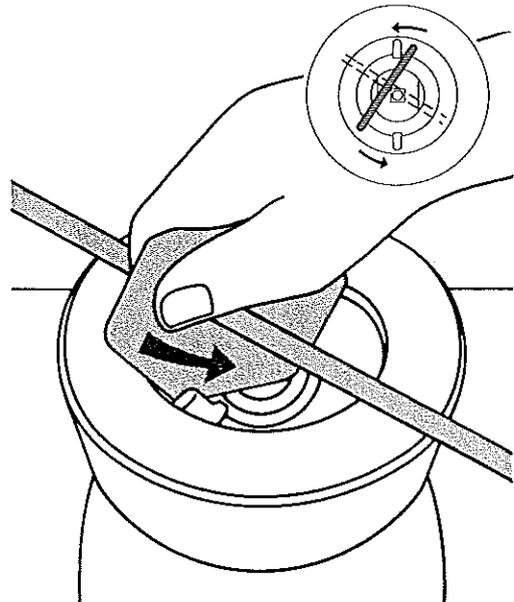
und das Mixmesser zusammen mit dem Dichterring vorsichtig aus dem Boden des Mixtopfes herausziehen. Bei festsitzender Flügelmutter die Sicherheitsscheibe des Spatels zu Hilfe nehmen (Abb. 3).

Das Innere des Mixtopfes mit einem Edelstahlreiniger, z. B. Stahlfix, gründlich säubern. Das Mixmesser unter fließendem Wasser reinigen, z. B. mit einer Spülbürste. Auf keinen Fall länger im Spülwasser liegenlassen oder im Geschirrspüler spülen, da sonst Spülmittel ins Innere des Lagers eindringen kann.

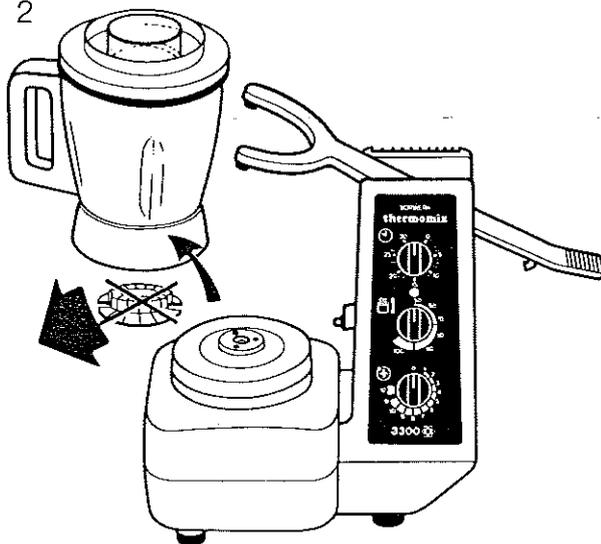
1



3



2

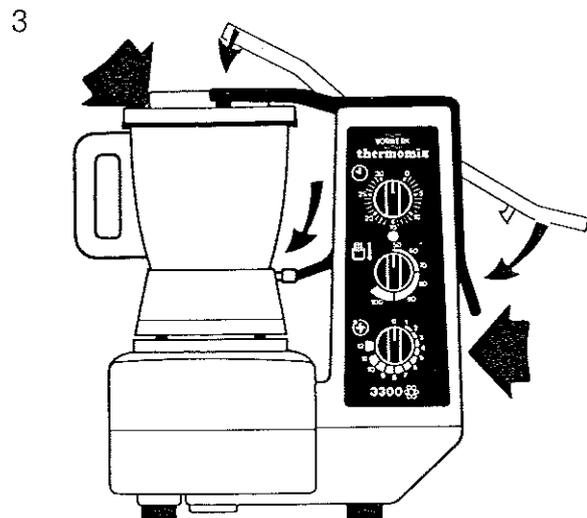
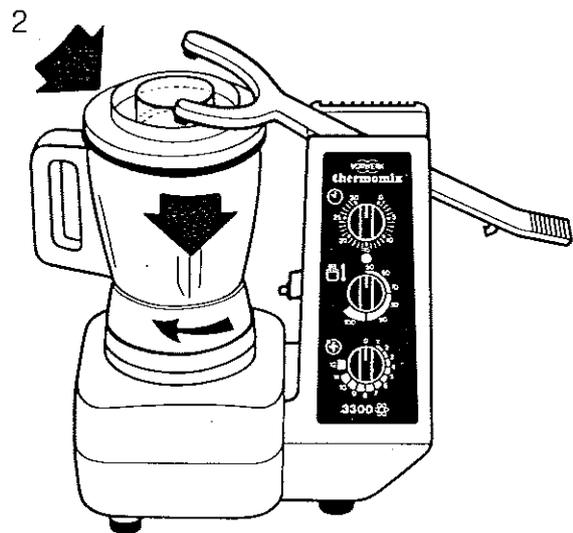
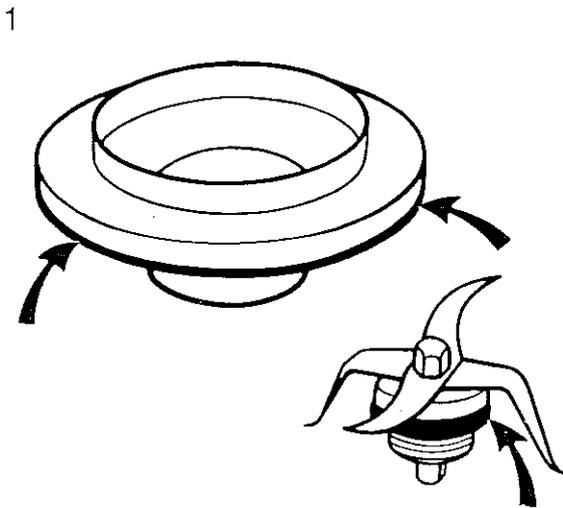


## Zusammenbau

Beim Zusammenbau des Mixtopfes Mixmesser unbedingt zusammen mit Dichtring einsetzen und von unten mit der Flügelmutter von Hand anziehen. Den Deckel mit eingesetztem Dicht- ring auf den Mixtopf setzen (Abb. 1, 2).

Den Mixtopf auf die Heizplatte stellen und leicht drehen, bis er glatt aufsitzt (Abb. 2). Sicherungshebel herunterdrücken und da- durch Deckel und Mixtopf verriegeln. Vor einer Betätigung des Sicherungshebels **muß** der Mixwähler in Nullstellung gedreht werden (Abb. 3).

Falls der Mixtopf nicht richtig verriegelt wurde, verhindert eine Sicherheitseinrich- tung das Einschalten des Thermomix.



## Mixtopf

Die maximale Füllmenge des Mixtopfes beträgt 1,5 Liter, auf keinen Fall mehr einfüllen. Die untere Markierung im Mixtopf gibt die Füllmenge für 1/2 Liter an, jede weitere Markierung für 1/4 Liter mehr (Abb. 1).

Beim Zubereiten mehrerer Speisen hintereinander hin und wieder prüfen, ob die Flügel-mutter noch fest sitzt und keine Flüssigkeit herauslaufen und den Motor beschädigen kann.

## Kocheinsatz

Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen, in den Kocheinsatz geben und diesen in den

Mixtopf setzen. Der umklappbare Bügel muß ganz im Kocheinsatz liegen.

Zum Herausnehmen des Kocheinsatzes den Bügel benutzen (Abb. 2).

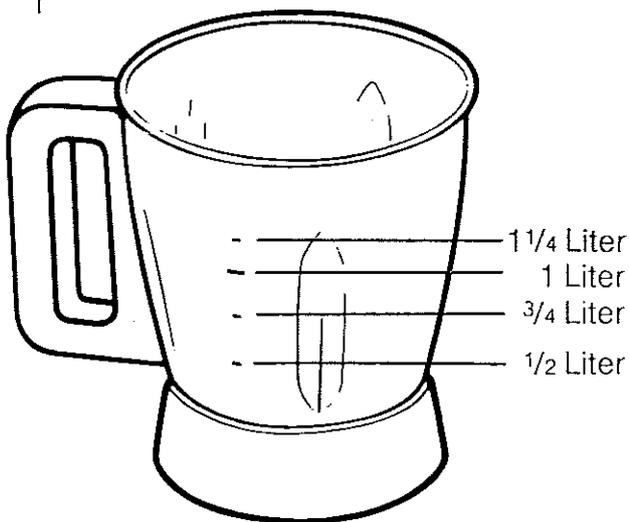
## Saftsieb

Vor dem Ausgießen von Frucht- oder Gemüsesäften das Saftsieb so in den Mixtopf einsetzen, daß die vier Aussparungen des Saftsiebes mit den vier Nocken des Mixtopfes deckungsgleich sind (Abb. 3).

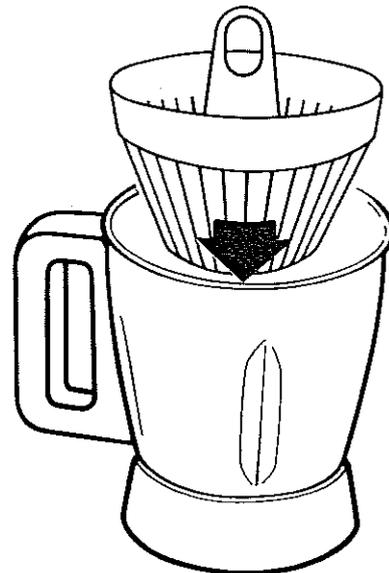
Saft ausgießen, dabei Saftsieb festhalten (Abb. 4).

**Das Saftsieb niemals beim Heißmischen im Mixtopf lassen.**

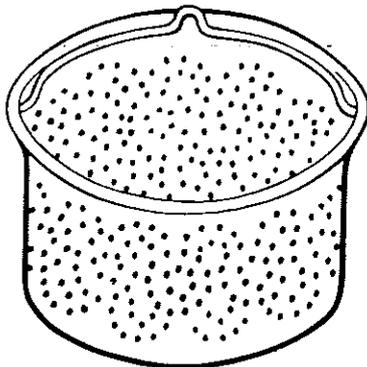
1



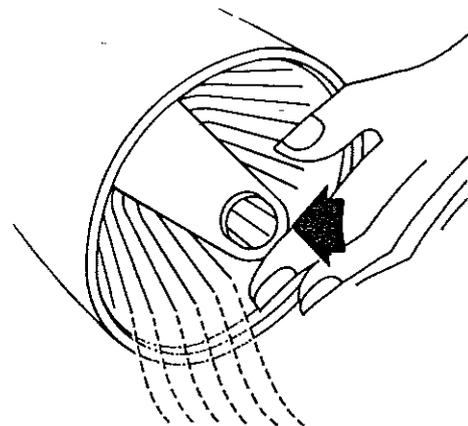
3



2



4



## Meßbecher

Der Meßbecher dient zum Abdecken der Deckelöffnung und zum Abmessen der Zutaten (Abb. 1).

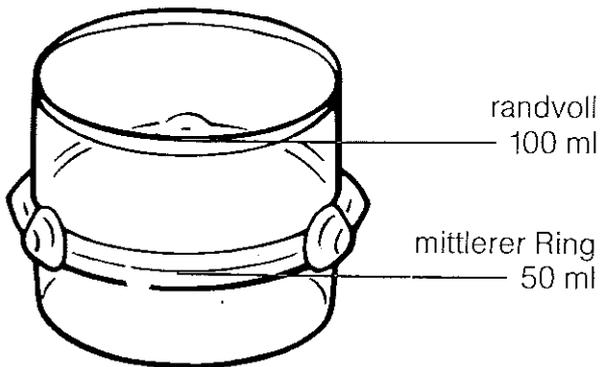
**Den Becher immer mit der Öffnung nach oben einsetzen.**

Flüssigkeiten lassen sich auch ohne Entfernen des Meßbechers nachfüllen (Abb. 2). Andere Zutaten können auch während des Mixens durch Anheben des Meßbechers nachgefüllt werden (Abb. 3).

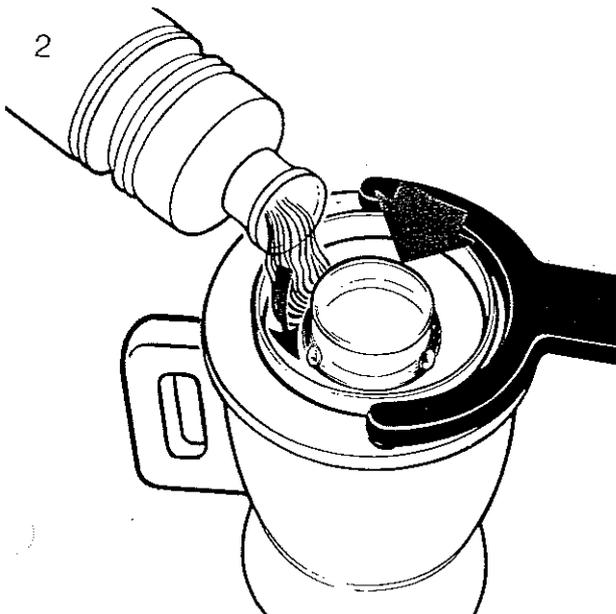
## Deckel

Beim Arbeiten mit dem Thermomix muß der Deckel mit dem Dichtring ordnungsgemäß auf dem Mixtopf aufliegen.

1



2



3



## Spatel

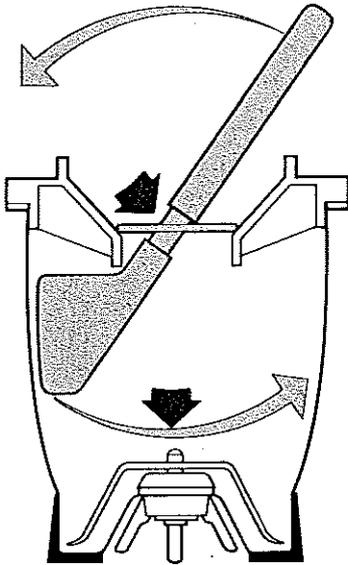
Zum Umrühren des Mixgutes während des Mixens den Spatel durch die Deckelöffnung stecken. Seine Sicherheits Scheibe verhindert ein Berühren des Mixmessers (Abb. 1).

Die Sicherheits Scheibe des Spatels läßt sich zum Lösen der Flügelmutter verwenden (siehe Seite 6). Die Sicherheits Scheibe nicht zum Festziehen der Flügelmutter verwenden, ein Festziehen von Hand genügt.

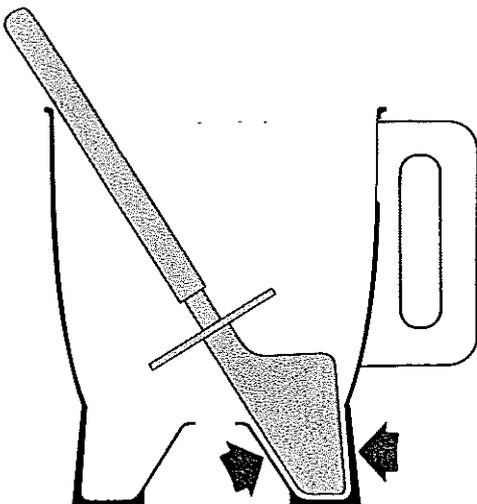
**Aus Sicherheitsgründen keine anderen Gegenstände (Löffel, Gabel) zum Umrühren verwenden.**

Durch die Form des Spatels läßt sich das Mixgut auch vom Boden des Mixtopfes entnehmen (Abb. 2).

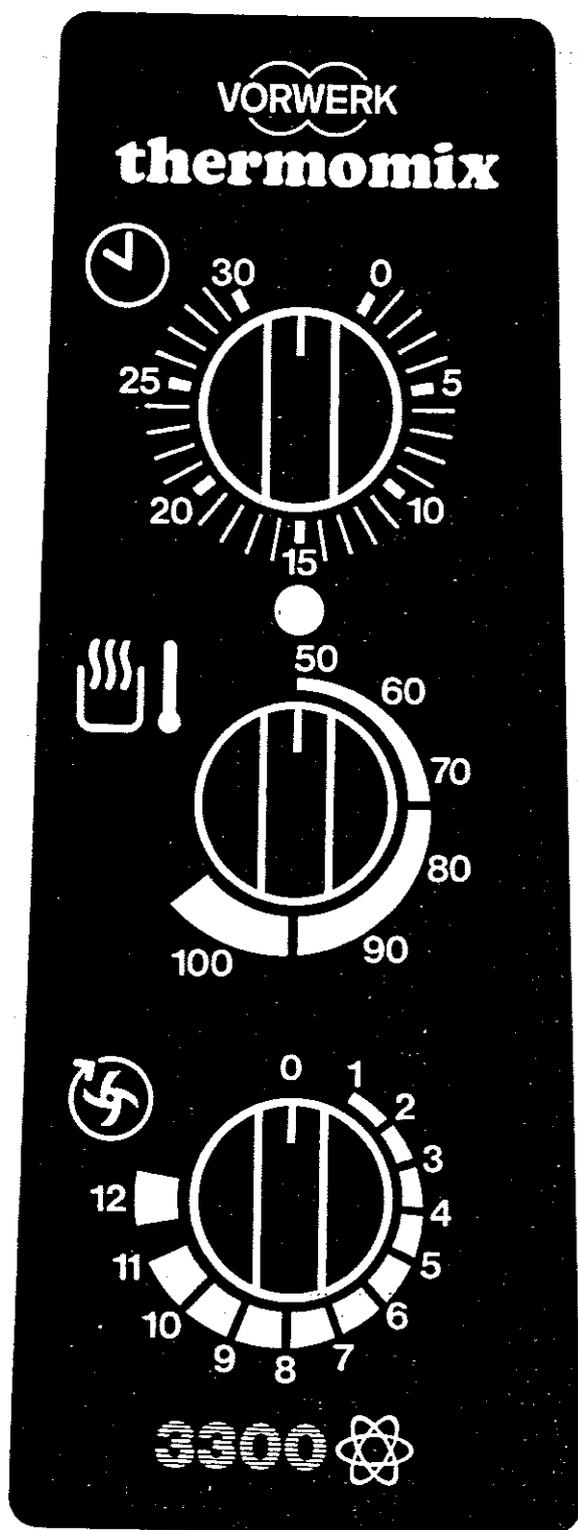
1



2



## Einschalten



Das Gerät an das Stromnetz anschließen. Der Thermomix sollte grundsätzlich einen festen Standplatz haben, an dem man ihn häufig und leicht benutzen kann. Die Elektro-zuleitung läßt sich nach Bedarf aus dem Gerät herausziehen bzw. in das Gerät hinein-schieben.

### Heizzeitwähler ☹

(oberer Schalter)

Die Heizdauer läßt sich mit dem Heizzeitwähler stufenlos bis zu 30 Minuten einstellen und auch jederzeit verändern. Mit Betätigung des Mixwählers (unterer Schalter) leuchtet die Kontrollampe auf. Sie erlischt bei Ablauf der Heizzeit.

**Zum Kaltmischen niemals den Heizzeitwähler betätigen.**

### Temperaturwähler ☹

(mittlerer Schalter)

Mit dem Temperaturwähler läßt sich die Temperatur für das Heißmischen von 50 bis 100 stufenlos einstellen.

**Der Thermomix heizt nur, wenn auch der Heizzeitwähler und der Mixwähler betätigt wurden.**

### Mixwähler ☹

(unterer Schalter)

Mit Betätigung des Mixwählers wird der Thermomix eingeschaltet. Die Stärke des Mixvorganges läßt sich mit dem Mixwähler von 1–11 stufenlos bestimmen. Nur bei Einstellung 12 rastet der Mixwähler ein. Grundsätzlich den Mixwähler langsam auf die gewünschte Einstellung hochdrehen, um ein Herausspritzen des Füllgutes zu verhindern. Der Mixwähler dient gleichzeitig als Sperre für den Sicherungshebel, nur wenn er sich in Nullstellung befindet, läßt sich der Sicherungshebel betätigen.

# Arbeiten mit dem Thermomix

## Kaltmischen/Zerkleinern

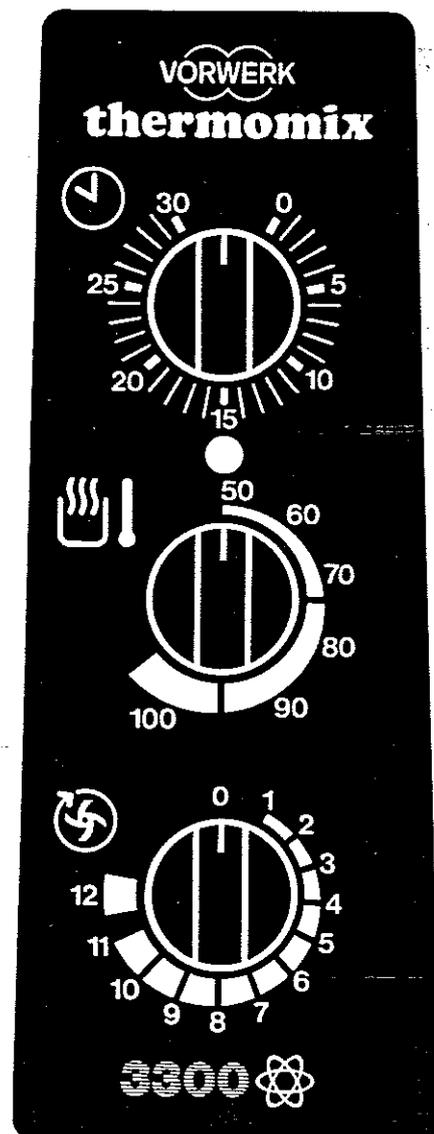
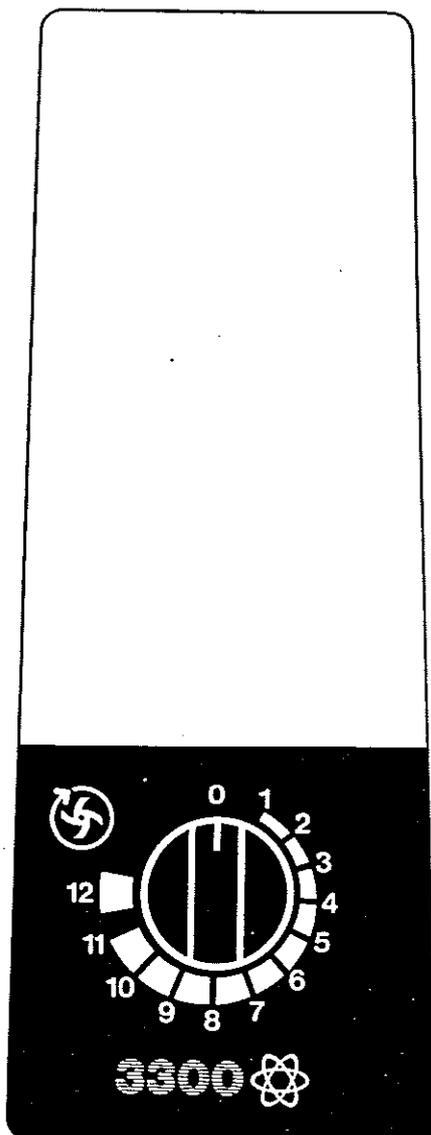
☞ Nur den Mixwähler (unterer Schalter) langsam auf die benötigte Einstellung hochdrehen und nach der entsprechenden Zeit wieder auf „0“ stellen.

**Zum Kaltmischen niemals den Heizzeitwähler (oberer Schalter) betätigen, da sonst die Heizung eingeschaltet wird.**

## Heißmischen

Dazu müssen alle drei Wähler in folgender Reihenfolge betätigt werden:

- ☞ Heizdauer mit dem oberen Schalter einstellen
- ☞ Temperatur mit dem mittleren Schalter einstellen
- ☞ Mixstärke mit dem unteren Schalter einstellen – langsam auf die gewünschte Einstellung drehen.



Erst durch das Drehen des Mixwählers (unterer Schalter) wird die Heizung eingeschaltet und das Mixmesser in Bewegung gesetzt. Der Heizbetrieb wird durch die Kontrollampe angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Heizdauer schalten sich die Heizung und die Kontrollampe aus. Das Mixmesser dreht weiter bis der Mixwähler auf „0“ gestellt wird. Sollte dies versehentlich nicht sofort nach Ablauf der Heizzeit erfolgen, so verhindert das weiterdrehende Mixmesser ein Anbrennen des Mixgutes.

**Ist Mixgut zum Kochen gebracht worden, darf nach dem Ausschalten, der Thermomix mit demselben Mixgut erst nach 5 Minuten wieder eingeschaltet werden, damit kein heißes Mixgut herauspritzen kann. Bei neuem Mixgut Heizplatte abkühlen lassen: Mixtopf mit kaltem Wasser füllen und einige Minuten auf die Heizplatte setzen.**

**Niemals den leeren Mixtopf aufheizen. Den heißen Mixtopf nur auf eine wärmebeständige Unterlage stellen.**

## Temperaturfühler

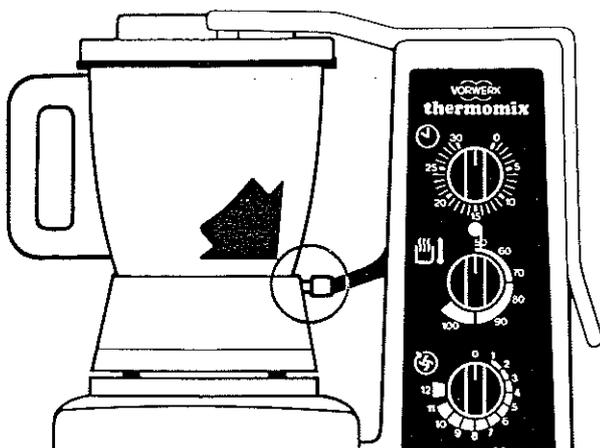
Der Temperaturfühler muß beim Heißmischen gut am Sockel des Mixtopfes anliegen (Abb. 1). Darauf achten, daß keine Lebensmittelrückstände den Wärmekontakt behindern. Die Temperatur wird elektronisch geregelt. Ein Temperaturbegrenzer schützt gegen Überhitzung.

## Motorschutzschalter

Bei Überlastung wird der Motor über einen eingebauten Schutzschalter automatisch abgeschaltet. (Alle im Kochbuch enthaltenen Rezepte sind so konzipiert, daß bei Befolgung der Angaben die Schutzvorrichtung nicht anspricht. Bei mehrmaliger Zubereitung von Speisen, die sich nur mit höherem Kraftaufwand herstellen lassen, sollen Pausen zwischen den einzelnen Zubereitungen eingelegt werden.) Zur Wiederinbetriebnahme Mixwähler in Nullstellung bringen und Mixtopf, falls er mit heißem Mixgut gefüllt ist, abnehmen. Die Füllmenge reduzieren oder das Mixgut mit Flüssigkeit etwas verdünnen. Insgesamt ungefähr 10 Minuten warten, bis der Motor abgekühlt ist, dann Mixwähler wieder auf die benötigte Einstellung drehen.

## Geruchsbildung

Wird der Motor bei der Zubereitung von Speisen stark beansprucht (z.B. mehrere Teige hintereinander), kann es neben einer Abschaltung des Gerätes durch den Schutzschalter auch zu einer merklichen Geruchsbildung durch den erwärmten Motor kommen. Dieses ist jedoch völlig unbedenklich. Das Gerät ist nach der erwähnten Abkühlzeit wieder voll funktionsfähig.



## Reinigen

**Vor jeder Grundreinigung Thermomix abschalten und Netzstecker ziehen.**

Das Grundgerät mit angefeuchtetem Tuch und schonendem Reinigungsmittel abwischen.

Um Störungen in der Temperaturregelung zu vermeiden, müssen die Oberflächen des Aluminiumsockels und des Temperaturfühlers sauber sein. Verschmutzungen am Sockel und an der Heizplatte mit einem feinen Stahlschwamm entfernen. Temperaturfühler mit feuchtem Tuch säubern.

Alle Einzelteile – bis auf das Mixmesser – können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Der Aluminiumsockel des Mixtopfes und einige Kunststoffteile können dabei möglicherweise etwas verfärben.

**Das Mixmesser mit einer Spülbürste unter fließendem Wasser reinigen.**

**Auf keinen Fall länger im Spülwasser liegenlassen oder im Geschirrspüler spülen.**

Beim Wiederausammenbau des Thermomix sorgfältig vorgehen, siehe Erstreinigung und Zusammenbau.

Bei geringer Verschmutzung des Mixtopfes und der anderen Teile reicht ein kurzes Mixen mit Wasser und einigen Tropfen Spülmittel mit anschließendem Ausspülen.

Zum Aufbewahren den Mixtopf wegen der besseren Durchlüftung nicht mit dem Meßbecher verschließen und das Gerät nicht verriegeln.

## Störungen

**Das Gerät läßt sich nicht einschalten:**

Prüfen, ob der Dichtring ordnungsgemäß im Deckel liegt und ob der Sicherungshebel heruntergedrückt wurde.

**Das Gerät heizt zu viel.**

Prüfen, ob der Temperaturfühler gut am Aluminiumsockel anliegt, eventuell säubern.

**Das Gerät bleibt während des Betriebes stehen:**

siehe unter Motorschutzschalter Seite 14.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an den Vorwerk-Kundendienst.

# Technische Daten

Thermomix 3300

Sicherheitszeichen



**Motor**

Wartungsfreier Vorwerk Universalmotor  
Stufenlose Drehzahl-Einstellung von  
2 700 bis 7 900 U/min.  
Max. Drehzahl 12 000 U/min.  
Leistungsaufnahme bei Nennlast:  
in Stellung 1 150 W  
in Stellung 11 300 W  
in Stellung 12 450 W  
Durch automatischen Motorschutzschalter  
gegen Überlastung geschützt.

**Heizung**

Leistungsaufnahme 1000 W  
Gegen Überhitzung geschützt

**Gehäuse**

Hochwertiger Kunststoff

**Mixtopf**

Edelstahl rostfrei; Sockel aus hochwertiger  
Aluminium-Legierung  
Max. Füllmenge 1,5 Liter

**Anschlußwerte**

Nur für Wechselstrom 220-230 V  
Max. Leistungsaufnahme 1450 W  
Länge der Anschlußleitung 1,35 m,  
ausziehbar.

**Maße und Gewichte**

Höhe 37,8 cm (entriegelt: 40,3 cm)  
Breite 31,8 cm (entriegelt: 41,4 cm)  
Tiefe 18,1 cm  
Gewicht 5,5 kg

# Kundendienst

Sollten sich trotz sorgfältiger Behandlung des Gerätes irgendwelche Störungen ergeben, so wenden Sie sich bitte an die nächstgelegene Kundendienst-Leitstelle.

In Ihrer Rechnung ist der für Sie zuständige Kundendienst mit Anschrift und Telefonnummer angegeben.

Geschäftszeit montags bis freitags  
von 7.45 bis 12.30 Uhr,  
von 13.00 bis 16.30 Uhr.

Der Vorwerk-Kundendienst ist mit Werkstattwagen ausgerüstet; er repariert alle Vorwerk-Elektrogeräte und Einbauküchen bei Ihnen zu Hause – auch noch zwölf Jahre nach der Lieferung.

---

**13125 Berlin-Buch**

Am Sandhaus 14  
Telefon (030) 6 12 10 42

---

**28307 Bremen-Arbergen**

Arberger Heerstraße 90  
Telefon (04 21) 48 14 71

---

**65462 Ginsheim-Gustavsburg**

In der Nachtweid 18-24  
Telefon (061 44) 29 66

---

**30163 Hannover**

Großer Kolonnenweg 18  
Telefon (05 11) 63 80 41

---

**85551 Kirchheim**

Benzstraße 4 a  
Telefon (089) 9 03 72 32

---

**41469 Neuss-Norf**

Siemensstraße 8-10  
Telefon (021 37) 40 91

---

**71272 Renningen**

Dornierstraße 12  
Telefon (071 59) 70 66

---

**90547 Stein**

Mühlstraße 50  
Telefon (09 11) 6 88 70 27

---

**99195 Stotternheim**

Erfurter Straße 55  
Telefon (03 61) 71 33 58

---



**Ein Höchstmaß an Sicherheit bietet Ihnen die exklusive Fünf-Jahre-Vorwerk-Garantie.**

Das bedeutet im einzelnen:

Wir übernehmen für unser Thermomix-Gerät vom Liefertag an eine Garantie von fünf Jahren. Bei gewerblicher Nutzung beträgt die Garantiezeit ein halbes Jahr.

Jeder Vorwerk-Kunde hat das Recht, den Vorwerk-Kundendienst in Anspruch zu nehmen. Dieser repariert alle Vorwerk-Geräte grundsätzlich in der Wohnung unserer Kunden. In den ersten sechs Monaten der Garantiezeit werden keine Fahrkosten berechnet.

Diese Garantie gilt nur in Deutschland.

**Bewahren Sie bitte Ihre Rechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei einer Beanstandung des Gerätes dem Vorwerk-Kundendienst vor. Die Rechnung gilt gleichzeitig als Garantieschein und ist maßgebend für die Dauer der Garantie.**

## Informationen

wenn Sie oder Ihre Bekannten Informationen über den Thermomix und gesunde Ernährung erhalten möchten oder wenn Sie oder Ihre Bekannten Weiteres über die Mitarbeit im Rahmen des Thermomix-Karriereprogramms erfahren möchten, so wenden Sie sich bitte an:

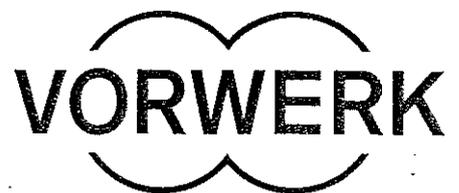
Vorwerk & Co. Thermomix GmbH  
Mühlenweg 17-37  
D-42270 Wuppertal  
Telefon: 02 02 / 5 64-16 22  
Telefax: 02 02 / 5 64-12 52



Vorwerk ist Gründungsmitglied  
des Arbeitskreises  
„Gut beraten — zu Hause gekauft“ e.V.  
Klugstraße 53, 80638 München

---

Vorwerk & Co. Thermomix GmbH  
Mühlenweg 17-37  
D-42270 Wuppertal  
Telefon (02 02) 5 64-16 30



**VORWERK**



Chlorfrei-gebleichtes Papier —  
ein Vorwerk-Beitrag zum Umweltschutz