

mein
ZauberTopf
SPECIALS



New!

10 typische
Fehler
mit Thermomix®

So passieren sie dir nicht nochmal

mein ZauberTopf

Liebe*n Lesen*in,

du hast vergessen das Messer einzusetzen? Der Teigknetmodus geht nicht? Die Waage spinnt? Ob du deinen Thermomix® schon sehr lange nutzt oder er gerade neu bei dir eingezogen ist, diese Missgeschicke passieren wirklich jedem mal! Ich verrate dir in diesem Special, wie du die typischen Fehler mit dem Thermomix® vermeidest und sie selbst beheben kannst. Kanntest du schon alle Tricks?

Viel Spaß beim Mixen!

Deine Désirée von mein ZauberTopf



Messer einbauen vergessen



Gemüse gart nicht gleichmäßig



Teigmodus funktioniert nicht



Die Waage ist defekt



Rühraufsatz über Stufe 4 verwendet



Linkslauf vergessen



Sahne schlagen gelingt nicht



Rohkostsalat zu lange zerkleinert



Feuchtigkeit im Grundgerät



Eiweiß schlagen misslingt

Nie wieder
das Messen vergessen



Messer einbauen vergessen

MIXMESSER

Das besondere am Mixmesser des Thermomix® ist, auch im Vergleich zu vielen anderen Küchenmaschinen mit Kochfunktion: Es ersetzt viele deiner herkömmlichen Küchenutensilien. Es übernimmt nicht nur die Funktion des Messers zum Schneiden, sondern es rührt wie ein Kochlöffel, hebt wie ein Spatel unter, pulverisiert wie eine Mühle, raspelt wie eine Küchenreibe und schlägt luftig auf wie ein Schneebesen.

❌ PROBLEM

Das Messer nicht einzubauen passiert häufiger, als du denkst. Beim TM31 und TM5® läuft dann die eingefüllte Flüssigkeit in den Motor des Thermomix®. Vorteil beim TM6: Der  sitzt ohne eingesetztes Messer nicht richtig und die Arme des Thermomix® schließen sich gar nicht, sodass ein fehlendes Mixmesser dir schneller auffällt.

✅ LÖSUNG

- ★ Trockne  und Messer per Hand ab und setze sie direkt wieder zusammen. So gehst du auf Nummer sicher, das Einsetzen später nicht doch zu vergessen.
- ★ Immer einmal vor jedem Start kurz schauen, ob das Messer auch wirklich eingesetzt ist. Wenn du das bewusst die nächsten Male immer machst, wird es zur Gewohnheit und du schaust ganz automatisch danach.

MIXMESSER RICHTIG EINSETZEN

Halte den  aufrecht und führe die Schraube des Messers vorsichtig durch die Öffnung im Boden, bis der Dichtungsring eben auf dem Boden des  aufliegt. Setze den Kunststoffsockel von unten an den  und drehe ihn 30 Grad in Richtung des Griffs, um das Messer zu befestigen. Achte darauf, dass der -Fuß wirklich komplett festgedreht ist. Denn der  wird nur dann in den Thermomix® passen, wenn er korrekt zusammen- und das Mixmesser richtig eingesetzt wurde.



So gelingt perfekt gegartes Gemüse innen



Gemüse gart nicht gleichmäßig

VAROMA®

Bei der Zubereitung mit der Dampfgarfunktion werden alle Zutaten wie Fleisch, Fisch und Gemüse im Varoma®, Einlegeboden und Garkorb verteilt und schonend in Wasserdampf gegart. Die Zubereitung eignet sich für einzelne Beilagen oder das parallele Garen von ganzen Mahlzeiten.

❌ PROBLEM

Beim Garen kann es passieren, dass nach der eingestellten Garzeit nicht alle Zutaten gleichmäßig gegart sind.

✅ LÖSUNG

- ★ Wenn dein Gemüse grundsätzlich noch nicht gegart ist, dann stelle noch ein wenig Zeit nach.
- ★ Die Dampfschlitze müssen immer ein wenig frei liegen, sonst gelangt nicht ausreichend Wasserdampf in den Varoma®. Lege daher den Rühraufsatz unter das Gemüse im Varoma®.
- ★ Um immer sicher zu gehen, dass das Gemüse genügend Wasserdampf abbekommt, verwende einen Wundersteam® (siehe Tipp rechts).
- ★ Schneide hartes Gemüse mit langer Garzeit kleiner und lass weiches Gemüse wie Zucchini etwas größer. So garen sie parallel bei der gleichen Garzeit.



WUNDERSTEAM®

Große Portionen Gemüse bei gleichbleibender Garzeit – das ermöglicht der stapelbare „Kamin“ für den Varoma®. Er leitet den Wasserdampf gezielt nach oben, während die Dampfschlitze im Inneren frei bleiben und das Gemüse gleichmäßig gegart wird.

12,95 €



Ab jetzt klappt das Teige kneten!

Teigmodus funktioniert nicht

TEIGMODUS 🌿

Im Teigmodus funktionieren die Messer deines Zaubertopfs wie zwei starke Hände, die den Teig unermüdlich kneten. Lass den Thermomix® währenddessen aber nicht unbeaufsichtigt.

❌ PROBLEM

Der 🍲 ist noch zu warm. Wenn du den Thermomix® vorher zum Kochen benutzt hast und der 🍲 bzw. die Speise darin noch über 60°C hat, lässt sich der Teigmodus aus Sicherheitsgründen nicht einstellen. Und für Hefeteige ist diese Sicherheitsvorkehrung sehr sinnvoll, denn diese würden tatsächlich kaputt gehen, da es zu heiß für die Hefe ist.

✅ LÖSUNG

- ★ Lass den Thermomix® erstmal abkühlen. Ob er noch mehr als 60°C hat, siehst du, wenn der Thermomix® rot leuchtet statt des üblichen grün oder aber auch direkt an der Temperaturanzeige.
- ★ Es kann sinnvoll sein, einen zweiten 🍲 zu haben, falls du parallel noch etwas anderes zubereiten willst und du für Teige oder zum Sahne schlagen einen kühlen 🍲 brauchst. So bist du flexibel bei der Zubereitung.

ACHTUNG

Durch das Kneten beginnt der Thermomix® ggf. zu wackeln.

Halte ihn zur Sicherheit einfach am Griff über dem 🍲 fest, bis der Teigmodus beendet ist, sonst kann es passieren, dass er von der Arbeitsfläche herunter fällt.



Jetzt wiegst du immer exakt



Die Waage ist defekt

WAAGE

Mit der Waage des Thermomix® wiegst du direkt beim Kochen die Zutaten in den  ab. Beim TM31 und TM5® geschieht das in 5 g Schritten. Der TM6 wiegt auf das Gramm genau.

❌ PROBLEM

Alle Waagen reagieren empfindlich auf Berührung oder Bewegungen. So kann es vorkommen, dass du während des Einwiegens von Zutaten die angezeigte Grammzahl immer wieder hin und her springt und sich keine genaue Angabe feststellen lässt.

✅ LÖSUNG

- ★ Für ein genaues Ergebnis achte darauf, das Gerät während des Wiegens nicht zu verschieben.
- ★ Klopfe nichts am Rand des  ab oder schlage es dort auf, das könnte die empfindliche Waage beschädigen.
Tipp: Zum Eier aufschlagen  aus dem Gerät nehmen.
- ★ Kontrolliere, ob die Arbeitsfläche richtig sauber ist, schon kleine Krümel unter den Füßen können den Sensor stören.
- ★ Sitzt das Kabel richtig oder hebt es den Thermomix® irgendwo an? Lehnt etwas gegen das Gerät? Alle diese kleinen Faktoren haben Einfluss auf die Waage.



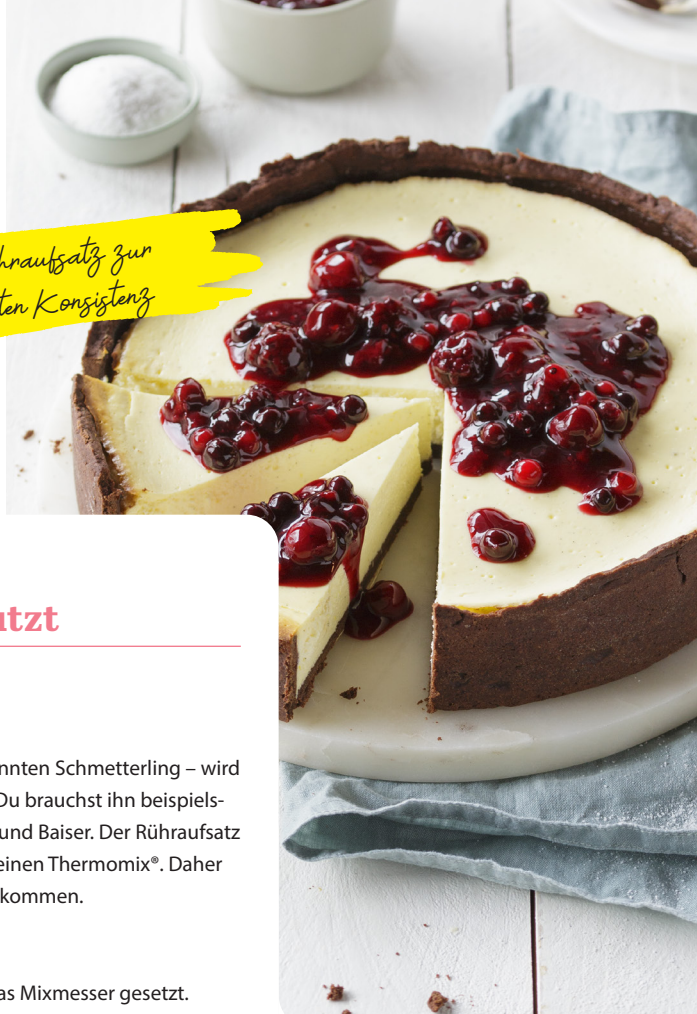
VERSCHIEBEN

Solltest du den Thermomix® während des Wiegens oder auch beim Kochen auf der Arbeitsfläche verschieben müssen, verwende unbedingt ein Gleitbrett oder ein alternatives Hilfsmittel wie den unsichtbar unter dem Thermomix® fixierten WunderSlider®. Damit schonst du die Waage und kannst komfortabel den Thermomix® hin und her bewegen.

ab 19,95 €



*Mit Rühraufsatz zur
perfekten Konsistenz*



Rühraufsatz über Stufe 4 benutzt

RÜHRAUFSATZ

Mit dem Rühraufsatz – dem sogenannten Schmetterling – wird Luft unter die Zutaten geschlagen. Du brauchst ihn beispielsweise für Biskuitteige, Schlagsahne und Baiser. Der Rühraufsatz ist ein empfindliches Zubehör für deinen Thermomix®. Daher sollte er nur bis Stufe 4 zum Einsatz kommen.

❌ PROBLEM

Der Rühraufsatz wird nur lose auf das Mixmesser gesetzt. Verwendest du ihn über Stufe 4 hinaus, wird er durch die Geschwindigkeit vom Messer geschleudert und von den Klingen geschreddert.

✅ LÖSUNG

- ★ In unseren Rezepten geben wir immer an, wann du den Rühraufsatz einsetzt und wieder entnimmst, so kann es bei Einhaltung der Angaben gar nicht erst dazu kommen.
- ★ Solltest du dennoch eine zu hohe Stufe gewählt haben, unterbreche sofort den Vorgang und schaue nach, ob der Rühraufsatz noch ganz ist. Bei Schäden am Rühraufsatz sollte dieser ersetzt werden und das Lebensmittel im  aus Vorsicht vor eventuellen Splittern leider sicherheitshalber entsorgt werden.

*Nur bis Stufe 4
verwenden!*



Im Handumdrehen hast du den Dreh raus

Rohkostsalat zu lange gemixt

Der Thermomix® führt über die Stufenwahl sehr präzise aus, was man braucht. Er rührt, zerkleinert oder pulversiert – je nach Umdrehung wird das Ergebnis immer feiner.

❌ PROBLEM

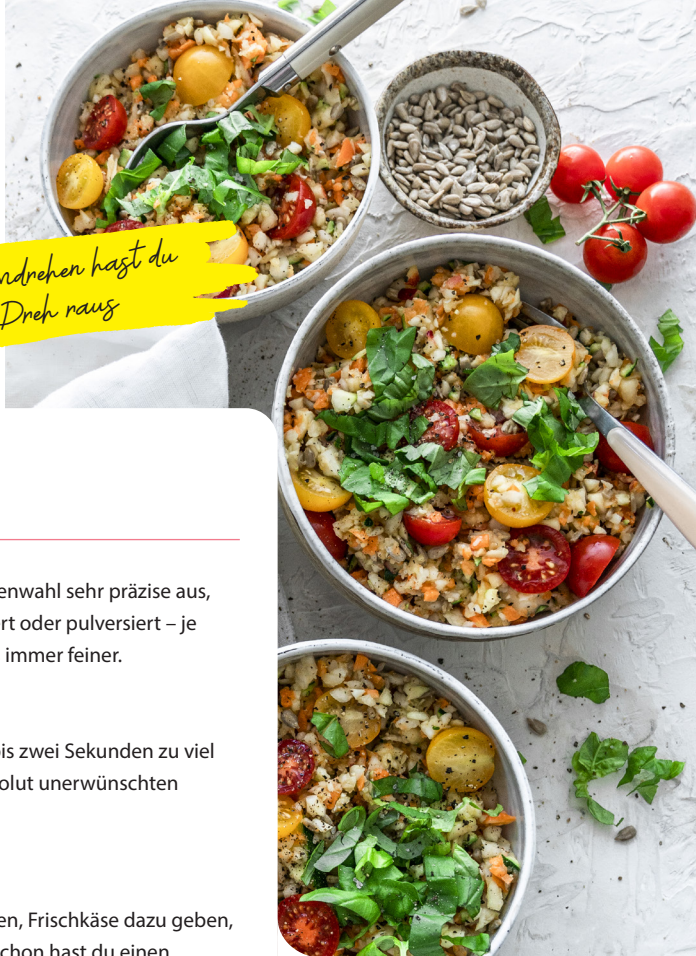
Schon eine Stufe zu hoch oder ein bis zwei Sekunden zu viel kann in einigen Fällen zu einem absolut unerwünschten Ergebnis führen.

✅ LÖSUNG

- ★ Einfach noch etwas länger pürieren, Frischkäse dazu geben, **45 Sek. | Stufe 2** verrühren und schon hast du einen leckeren Gemüse-Aufstrich.
- ★ Mit etwas Gewürzpaste sowie etwas Wasser, Sahne oder Kokosmilch mixt du eine herzhafte Suppe. Dafür den Rohkost-Brei mit den Zutaten **5 Min. | 100 °C | Stufe 2** mixen und ggf. noch **30–60 Sek. | Stufe 10** pürieren.
- ★ Mach aus deinem Gemüse mit Zugabe von Obst wie Apfel, Orange, Banane und ggf. etwas Saft einen köstlichen Smoothie. Dazu alles im **40 Sek.–1 Min. | Stufe 10** pürieren.

Grundsätzlich gilt beim Zerkleinern:

- ★ **Weiches Gemüse** wie Pilze, Paprika und Brokkoli bis zu 500 g **4–5 Sek. | Stufe 4**
- ★ **Hartes Gemüse** wie Kartoffeln und Karotten bis zu 500 g für **4–5 Sek. | Stufe 5**



KOCHEN OHNE REZEPT

Besonders wenn du ohne Rezept kochst, gehe beim Zerkleinern lieber zunächst vorsichtig vor und stelle die Zeit 1–2 Sekunden kürzer ein. Hast du dann noch nicht das gewünschte Ergebnis erreicht, zerkleinere in kurzen 1–sekündigen Intervallen noch nach.

Damit dein Risotto nie wieder zum Püree wird



Linkslauf vergessen

LINKSLAUF ↻

Der Linkslauf ist eine wertvolle Funktion um Zutaten mit der stumpfen Seite des Messers zu verrühren, ohne diese dabei zu zerkleinern. So kannst du z. B. Fleisch oder Gemüse andünsten, Gulasch, Milchreis, Risotto oder One-Pot-Pasta garen.

❌ PROBLEM

Vergisst man, vor Einstellung der Stufe den Linkslauf zu aktivieren, wirbelt das Messer unmittelbar los und zerkleinert die Zutaten im . Das bedeutet im schlimmsten Fall, dass die Lebensmittel zu einem Brei verarbeitet werden.

✅ LÖSUNG

- ★ Falls du es früh genug bemerkst, unterbrich den Vorgang sofort, indem du die Stufentaste auf 0 zurückdrehst!
- ★ Zu weich gekochtes Gemüse eignet sich noch prima für Suppe, hier kann einfach Wasser, Gewürzpaste und ggf. etwas Sahne zugegeben werden. Dann **10 Min. | 100°C | Stufe 2** garen und anschließend **30 Sek. | Stufe 10** pürieren.
- ★ Aus süßen Gerichten ist blitzschnell mit Zugabe von Joghurt, weiteren Früchten oder grünem Blattgemüse **40 Sek. | Stufe 10** ein wertvoller Smoothie gemixt. Milchreis hingegen kannst du als Basis für Kuchen verwenden.
- ★ Mit etwas Mehl und Ei formst du aus Risotto Reisbratlinge.
- ★ Fleisch findet noch leckere Verwendung als Füllung für Pasteten oder als Pulled Pork auf z. B. Burgerbrötchen.



Den Linkslauf findest du auf dem Display unter diesem Symbol .



So schlägst du Sahne wie ein Profi

Sahne schlagen gelingt nicht

Der Thermomix® kann superfluffige Sahne aufschlagen wie ein Konditor – wenn man die Tricks kennt. Auf jeden Fall gilt: Rühraufsatz in den  einsetzen. Sahne einwiegen und ohne Zeiteinstellung **Stufe 3,5** unter Sichtkontakt steif schlagen

❌ PROBLEM

Wird Sahne zu stark und zu lange aufgeschlagen, entsteht Butter.

✅ LÖSUNG

- ★ Damit Sahne steif wird, sollte der  immer sauber und fettfrei sein.
- ★ Auf die Temperatur kommt es an. Der  muss unbedingt kalt sein. Wenn du davor etwas Heißes zubereitet hast, spüle ihn so lange kalt aus, bis er wirklich abgekühlt ist. Wenn du weißt, dass du später Sahne schlagen willst, stell den  vorab rechtzeitig in den Kühlschrank. Dasselbe gilt für die Sahne, sie sollte kalt und nicht zimmerwarm sein
- ★ ❶ Beim Aufschlagen spritzt Sahne da sie noch flüssig ist zunächst sehr. Nach etwa 30 Sekunden kannst du den Deckel abnehmen und wunderbar hineinsehen, ohne dass sie stark spritzt. Wenn du dir unsicher bist, ob die Sahne nicht übertührt wird, verringere die Drehzahl auf **Stufe 3** oder **Stufe 2,5** oder stoppe zwischendurch, um die Konsistenz zu überprüfen. So bekommst du nach und nach ein Gefühl dafür und mit der Zeit erkennst und hörst du immer besser, wann die Sahne steif ist.
- ★ Wenn du die Sahne überschlagen hast, dann sieh es als Chance und stelle tatsächlich frische Butter her. Schlage die Sahne dafür so lange, bis sich die Butter von der Molke getrennt hat. Anschließend die Flüssigkeit abgießen und die Butter in kaltem Wasser auspressen.



Schaut uns in dieser Folge auf YouTube beim Sahne schlagen zu und lernst dabei weitere tolle Tricks!



Wende Schäden am
Gerät direkt ab

Feuchtigkeit im Grundgerät

Das Grundgerät des Thermomix® enthält den Motor und die Technik, daher ist der gesamte Korpus vor Spritz- und Kondenswasser geschützt. Der Kunststoffmantel kann mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Einzig die Kontakte für den Mixtopf müssen vorsichtig behandelt werden, damit es nicht zu Störungen kommt. Natürlich ist das Grundgerät daher auch das einzige Element, das nicht in den Geschirrspüler darf.

❌ PROBLEM

Ist doch mal Feuchtigkeit oder sogar Flüssigkeit in das Grundgerät gelangt, kann es zu Ausfällen der Technik kommen.

✅ LÖSUNG

- ★ Nimm den Thermomix® sofort vom Stromnetz, indem du den Stecker ziehst.
- ★ Trockne alle Teile nach dem Abwaschen akribisch ab und lasse dein liebstes Küchengerät für einige Stunden oder auch Tage stehen, damit es richtig trocknen kann. Achtung! Stelle den Thermomix® niemals auf den Kopf!
- ★ Sollte nach einer angemessenen Trockenzeit immer noch eine Fehlermeldung erscheinen, dann kontaktiere auf jeden Fall den Vorwerk-Kundenservice oder deine*n Repräsentant*in. Übrigens: Beim TM6 ist bereits eine Sicherung integriert, sodass das Gerät nicht startet, wenn darin Flüssigkeit geflossen ist.



*Steifes Eiweiß für Baisers
und Co. ganz gelingsicher*



Eischnee wird nicht steif

Ob für Baisers, Tortenhauben oder luftige Teige – fester Eischnee wird für viele Rezepte benötigt. Der Thermomix® übernimmt das mühsame Aufschlagen wie ein Profi, wenn man weiß, was zu berücksichtigen ist. Grundsätzlich gilt: Rührreinsatz einsetzen. Eiweiß mit Salz in den fettfreien  geben und **4 Min. | Stufe 3,5** steif schlagen. Den Eischnee bis zur Verwendung kalt stellen.

❌ PROBLEM

Du hast es schon mal probiert, und das Eiweiß ist trotz des kräftigen Rührens nicht fest geworden oder nur in Teilen?

✅ LÖSUNG

- ★ Du brauchst einen blitzblanken und absolut fettfreien .
- Um dies sicherzustellen, gib lauwarmes Wasser und etwas Spülmittel hinein, vermische es **10 Sek. | Stufe 6** und dann **10 Sek. |  Stufe 6**, anschließend spülst du den  noch einmal kalt aus und trockne ihn gründlich ab.
- ★ Unabdingtbar ist auch ein sauberer, absolut fettfreier Rühraufsatz.
- ★ Damit du genug Masse zum Aufschlagen hast, verwende mindestens 4 Eiweiß, jedoch maximal 8 – wichtig: kein Tropfen Eigelb darf darin enthalten sein.
- ★ Gib immer 1 Prise Salz mit zum Eiweiß, bevor du es aufschlägst, es hilft beim Verfestigen des Eischnees.



Eischnee schlagen wie ein Profi?
In dieser Folge zeigt dir Désirée, wie
es ganz einfach gelingt!

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50
E-Mail: info@zaubertopf.de, www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Chefredakteurin/Teamleitung

Vivien Koitka

Redaktion (redaktion@zaubertopf.de)

Stefanie Nickel, Svenja Rudolf, Hannah Hold, Katrin Neumann
CVD: Nicole Neumann

Rezeptentwicklung

Charlotte Heyn, Vera Schubert, Lukas Lotzing, Isabel Prinz

Grafik und Bildbearbeitung

Nadja Ulrich, Nele Witt, Jasmin Gädig

Illustrationen

iStock / Getty Images Plus / supanut piyakanont (1)

Fotografen dieser Ausgabe

Tina Bumann, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Ira Leoni, Désirée Peikert

Abonnementbetreuung

abo@zaubertopf.de, Tel. +49 711 72 52 293,
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Reproduktionen jeglicher Art sind
nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift
erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen
Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien
Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
monsieur cuisine, LandGenuss, So is(s)t Italien,
NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO,
BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de

Hinweis

Bei Thermomix®, TMS® und Varoma® handelt es sich um
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.