

**NEU!**

# mein **ZauberTopf**

TM6/TM5®  
& TM31



## Die 13 Funktionen des Thermomix®

Was sie wirklich können!



# Die 13 Funktionen des Thermomix®

Was sie wirklich können!

Liebe\*r Leser\*in,

du hast deinen ZauberTopf erst seit kurzer Zeit oder willst noch genauer wissen, was der Thermomix® alles kann? Dann haben wir genau die richtige Übersicht für dich: Hier erfährst du die 13 wichtigsten Funktionen, mit denen dir der Thermomix® das Kochen und Backen erleichtert. Mit diesen Tipps kannst du mit dem Mixen direkt loslegen!

Viel Spaß beim Mixen!

**Deine mein ZauberTopf-Redaktion**

## REZEPTE

Damit du beim Kochen schnell erfassen kannst, was zu tun ist, haben wir wiederkehrende Funktionen und Zubehöre durch die gezeigten Symbole ersetzt.



**MIXTOPF**



**TEIGMODUS**



**LINKSLAUF**

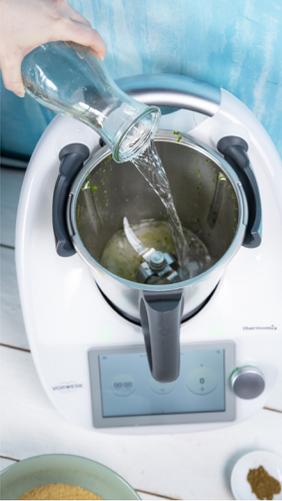


**SPATEL**



**SANFTRÜHRSTUFE**

# Inhalt



Verrühren bzw. vermischen



Emulgieren und aufschlagen



Mixen und zerkleinern



Pürieren



Fein zerkleinern



Mahlen und pulverisieren



Auf geringer Stufe 🌀-3



Auf hoher Stufe 4-8



Kneten



Rühren



Schnell pulverisieren und zerkleinern



Dampfgaren



Wiegen

# Einstellungen auswählen

## beim Thermomix®

TM5®

Hier stellst du deine Stufe ein

Hier wählst du spezielle Funktionen wie Linkslauf, Teigmodus und die Waage aus.



TM6

### BESONDERHEIT BEIM TM6

Die speziellen Funktionen findest du in einem eigenen Menü. Tippe dafür auf dem Display auf das Symbol für die Einstellungen und wähle die gewünschte Funktion aus!



#1



## Verrühren bzw. vermischen

### STUFE 1–3

#### EINSATZBEREICH

- ★ Auf diesen Stufen dreht sich das Messer vergleichsweise langsam mit 100–500 Umdrehungen pro Minute. Damit vermischst du gezielt und schnell lose trockene, weiche oder auch flüssige Zutaten wie Mehle, Nüsse, Butter, Öl, Quark und mehr gleichmäßig zu Backmischungen oder Dips.
- ★ Auf **Stufe 1–3** und mit der Verwendung höherer Temperaturen zwischen 100 °C und 120 °C dünstest du Zwiebel- und Knoblauchstücke an, die du vorher zerkleinert hast. Durch das vorsichtige Umrühren können sie nicht anbrennen und bleiben dennoch am -Boden, wo sie erhitzt werden.

❗ Wichtig ist, dass du vorher im  zerkleinerte Gemüsestücke oder andere Zutaten, die sich nach vorheriger Verarbeitung am Rand des  befinden, mit dem  zum Messer schiebst, damit das Mixmesser sie überhaupt erfassen und umrühren kann.



## Emulgieren und aufschlagen

### STUFE 3-4

#### EINSATZBEREICH

- ★ Beim Emulgieren verbinden sich bei hoher Geschwindigkeit einzelne flüssige Zutaten wie Öl und Ei miteinander. Dank der hohen Leistung des Motors ist das für den Thermomix® oft in Sekunden möglich. So gelingt dir die perfekte Mayonnaise oder Aioli.
- ★ Du rührst Marinaden und Dressings an oder mixt fluffigen Quark, Frischkäse und Dips.
- ★ Nie mehr mühevoll selbst Sahne und Eiweiß steif schlagen, das erledigt der Thermomix® für dich. Einfach den Rühraufsatz einsetzen, die entsprechende Einstellung wählen und los geht's.

**Tipp:** Ohne aufgesetzten Messbecher wird beim Schlagen mehr Luft in die Masse eingearbeitet, sodass die Speisen besonders cremig werden.

#### DER RÜHRAUFSATZ

Mit dem Rühraufsatz – dem sogenannten Schmetterling – wird Luft unter die Zutaten geschlagen. Du brauchst ihn beispielsweise für Biskuitteige, Schlagsahne und Baiser. **WICHTIG:** Nutze den Rühraufsatz stets nur bis maximal Stufe 4.



#3



## Mixen und zerkleinern

### STUFE 4-5

#### EINSATZBEREICH

- ★ Die Edelstahlklingen des Mixmessers zerkleinern harte und weiche Lebensmittel schnell und gleichmäßig. Gib dafür in den  Obst und Gemüse wie Kartoffeln, Äpfel und Co. in Stücken, die so groß sind, dass sie durch die Deckelöffnung passen.
- ★ **Weiches Gemüse** wie Pilze, Paprika und Brokkoli bis zu 500 g **4-5 Sekunden auf Stufe 4**
- ★ **Hartes Gemüse** wie Kartoffeln und Karotten bis zu 500 g für **4-5 Sekunden auf Stufe 5**
- ★ Auf diese Weise bereitest du deine Zutaten für Salate, Suppen, Puffer oder zum Einkochen vor.
- ! Falls dir die Zutaten noch zu grob sind, zerkleinere sie erneut 1-2 Sekunden.



#### FÜLLGUT HANDHABEN

Der FlexiSpatel® hilft dir, deine Zutaten im  zum erneuten Zerkleinern herunter zu schieben oder ganz einfach umzufüllen.

ab 13,95 €





## Pürieren

### STUFE 4–10 AUFSTEIGEND

#### EINSATZBEREICH

- ★ Um Pürees, Suppen, Mus, Pasten, Smoothies und Shakes herzustellen, müssen die weichen Zutaten wie gekochtes Gemüse und Obst verarbeitet werden. Das scharfe Mixmesser zerkleinert sie immer feiner, je höher du die Stufe einstellst.
- ★ Aufsteigend pürieren bedeutet, dass du die Einstellung von **Stufe 4** in Zwischenschritten langsam auf **Stufe 10** erhöhst. Verweile bei jeder Stufeneinstellung ein paar Sekunden, bevor du zur nächsten Stufe wechselst.
- ★ Langsames Erhöhen der Stufe verhindert starkes Spritzen des Garguts, zerkleinert dieses besser und sorgt dadurch für ein glattes und cremiges Ergebnis.



#### CREMIGES AUS DEM MIXTOPF HOLEN

Dank des raffinierten Drehkellenspatels Calotti® bekommst du alle deine wertvollen Pürees, Smoothies, Suppen und mehr restlos aus dem  auf den Teller! Du setzt ihn auf das Messer auf und sammelst beim Drehen mit der Hand sogar Reste unter dem Messer mit ein.

19,95 €





## Fein zerkleinern

### STUFE 6

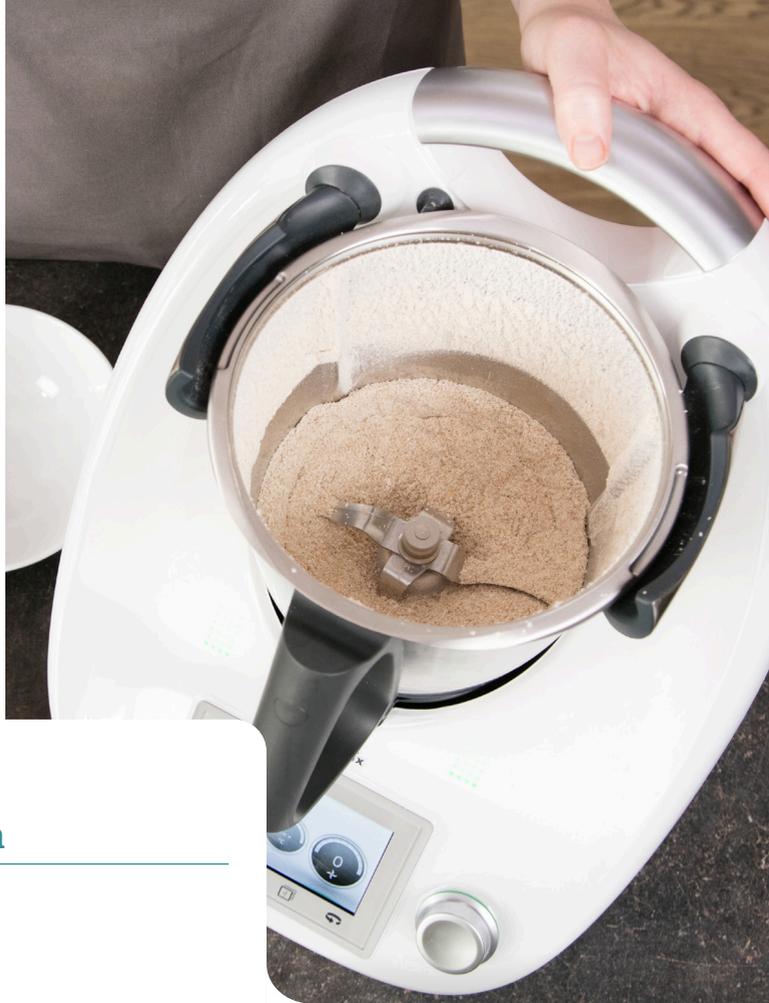
#### EINSATZBEREICH

- ★ Auf **Stufe 6** zerkleinerst und vermengst du Zutaten, die du fein, aber nicht püriert haben möchtest, z. B. Trockenfrüchte wie Datteln und Nüsse zu Müsliriegeln, Gemüse für Hummus oder Fleisch für Füllungen. Beginn das Zerkleinern mit wenigen Sekunden, wiederhole den Vorgang bei Bedarf!
- ★ Nimm bei größeren Mengen den  zur Hilfe, um die Zutaten dem Mixmesser entgegen zu schieben. Der mitgelieferte  hat die exakte Länge, um durch die Deckelöffnung gehalten zu werden, ohne das Mixmesser zu berühren.
- ★ **Weiches Gemüse** wie Pilze, Paprika und Brokkoli bis zu 500 g für **5–6 Sekunden**
- ★ **Hartes Gemüse** wie Kartoffeln und Karotten bis zu 500 g für **8–10 Sekunden**

#### VORBEREITEN

Du brauchst deine Zutaten lediglich vorab so grob zu schneiden, dass die Stücke durch die Deckelöffnung des  passen. So stellst du sicher, dass die Zutaten vom Mixmesser erfasst und schön gleichmäßig zerkleinert werden.





## Mahlen und pulverisieren

### STUFE 7-10

#### EINSATZBEREICH

- ★ Für den starken Motor des Thermomix® sind harte Zutaten kein Problem. Besonders für das Mahlen von Nüssen, Körnern, Kaffee oder Zucker zu Mehl oder Pulver kannst du die Power deines Kochhelfers nutzen. Schon in 1 Minute hast du frisch dein eigenes Mehl oder Puderzucker hergestellt, Kaffee oder Schrot gemahlen und Nüsse pulverisiert. Selbst Eis crushen gelingt dir mühelos.
- ★ Du kannst alle deine Basiszutaten und Grundlagen für die Herstellung von Broten, Keksen, Kuchen oder Desserts in deiner eigenen Küche ganz nach Bedarf frisch mixen.
- ★ Leg beim Pulverisieren Küchenkrepp zwischen  und Deckel und lass sich den „Staub“ danach im Inneren 1–2 Minuten setzen.
- ★ Wer regelmäßig Getreide oder Kaffee im Thermomix® mahlt, sollte sich ein Mixmesser speziell zu diesem Zweck anschaffen, da es durchaus bei Dauernutzung für solche Zwecke irgendwann stumpfer wird. Das andere Messer nutzt du dann, damit du beim Kochen regulärer Gerichte weiterhin die idealen Ergebnisse erzielst.



## Auf geringer Stufe ↻-3

### LINKSLAUF

Die Einstellung **Sanfrührstufe** ↻ imitiert das vorsichtige Rühren von Hand. Der Thermomix® rührt dabei stetig und gleichmäßig und erspart dir mühevoll langes Rühren und Stehen am Topf. Wenn du zusätzlich noch den **Linkslauf** ↻ aktivierst, gehst du sicher, dass deine Zutaten nicht noch zerkleinert werden.

Das gilt natürlich auch bei Stufe 1–3. Denn beim ↻ läuft das Mixmesser entgegen dem Uhrzeigersinn und die stumpfe Rückseite des Mixmessers verrührt die Zutaten bloß, statt sie zu zerkleinern. Du wählst die Funktion aus, indem du auf der Stufentaste das Mixmesser-Symbol drückst.

### EINSATZBEREICH

- ★ Das Gargut wird nicht zerkleinert, sondern bleibt so, wie du es in den  gefüllt hast. Entsprechend bleiben Milchreis, Risottos, Eintöpfe, Gemüse- und Fleischstücke erhalten, während sie sanft in der sämig werdenden Flüssigkeit garen.



Die vielseitigen Risottos aus unserer Kollektion im ZauberTopf Club mixen sich mit dieser Einstellung ganz sorglos!



## Auf hoher Stufe 4–10

### LINKSLAUF

#### EINSATZBEREICH

- ★ Du nutzt die höhere Umdrehung des Mixmessers, lässt dabei aber das Mixmesser gegen den Uhrzeigersinn laufen. Du rührst also mit der stumpfen Seite des Messers recht intensiv oder vermengst und vermischst schnell feste Zutaten, ohne sie zu zerkleinern. Somit eignet sich diese Einstellung perfekt, um z. B. für Hackfleischzutaten für Frikadellen zu vermengen und bereits zerkleinerte Salatzutaten wie für Rohkostsalate, Couscoussalate und Co. zu vermischen.
- ★ Beachte, dass sehr weiche Zutaten wie Tomaten bei einer hohen Stufeneinstellung von 7–10 trotzdem grob zerkleinert werden könnten. Verwende für das Vermischen von Salaten mit sehr weichen Zutaten, in denen du dies vermeiden möchtest, entsprechend die **Stufen 4–6**.



## Kneten

### TEIGMODUS

Im Teigmodus funktionieren die Messer deines Zaubertopfs wie zwei starke Hände, die den Teig unermüdlich kneten. Lass den Thermomix® währenddessen aber nicht unbeaufsichtigt. Denn: Durch das Kneten beginnt er ggf. zu wackeln, halte ihn zur Sicherheit einfach am Griff über dem  fest, bis der Teigmodus beendet ist.

### EINSATZBEREICH

- ★ Die Drehrichtung des Mixmessers wechselt automatisch von links nach rechts, das Kneten von Teig wird so imitiert. Dir wird also die mühevoll Handarbeit abgenommen.
- ★ Der Thermomix® schafft das Kneten von schweren und luftigen Teigen für Brot, Pizza und Gebäck bis 1,3 kg. Der Teigmodus funktioniert bis 50°C.
- ★ Bei 37°C – der niedrigsten Temperatureinstellung – gelingt dir Hefeteig perfekt.



### TEIGE LÖSEN

Der TeigTwister® hilft dir, die Schraube am Boden des  hin und her zu drehen. So löst du den Teig ganz einfach aus dem .

ab 12,95 €





## Rühren

### 👉 SANFRÜHSTUFE

Die Einstellung Sanfrührstufe imitiert das vorsichtige Rühren von Hand. Somit rührt der Thermomix® stetig und gleichmäßig und erspart dir mühevolleres langes Rühren und das Stehen am Topf.

### EINSATZBEREICH

- ★ Das Mixmesser bewegt sich in einem langsamen Tempo. Dabei wird dein Gericht sanft und leicht durchgerührt, sodass nichts anbrennen kann.
- ★ Die 👉 ist besonders geeignet für One-Pot-Gerichte wie Risottos, Pasta und Eintöpfe, die du in einem regulären Topf oder Pfanne sonst stetig per Hand rühren und im Auge behalten müsstest. So hast du Zeit und die Hände frei für andere Dinge.
- ❗ Damit deine Zutaten beim Rühren nicht vom Messer zerleinert werden, aktiviere den 🔄.



Nie wieder anbrennen! So zauberst du Milchreis mit heißen Kirschen. ✨



## Schnell pulverisieren und zerkleinern

### TURBO

#### EINSATZBEREICH

- ★ Der Turbo ist stärker als Stufe 10 und auf eine Zeit von maximal 2 Sekunden festgelegt. Das macht die Einstellung zum genialen Helfer, wenn schnell und gezielt Zutaten zerkleinert werden müssen.
- ★ In den 2 Sekunden gelingt dir ein grobes Zerkleinern von größeren Mengen z. B. Parmesan und Schokolade. Du kannst den Turbo jedoch auch mehrmals hintereinander aktivieren, um z. B. ein noch feineres Ergebnis zu bekommen.
- ★ In sekundenschnelle zerkleinert er sehr fein Knoblauch oder Kräuter.
- ★ Der Turbo funktioniert nur bis 60°C, da sonst eventuell heiße Zutaten verspritzt werden könnten.
- ★ Schleudere unzugängliche Zutatenreste unter dem Mixmesser nach dem Mixen mit dem Turbo an den Rand des , um sie mit den  heraus zu bekommen.



## Dampfaren

VAROMA®

### EINSATZBEREICH

- ★ Bei der Zubereitung mit der Varoma® Funktion 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, das parallele Garen von ganzen Mahlzeiten mit allen Komponenten sowie für Kuchen, Kleingebäcke, Desserts und Omeletts.
- ★ Bei dieser Art der Zubereitung bleiben z. B. wichtige Vitamine komplett erhalten, die beim herkömmlichen Kochen oft zerstört werden. Außerdem bleiben Fleisch, Fisch, Kuchenteig und Co. besonders saftig.
- ! Beachte, dass im  Wasser oder eine andere Flüssigkeit beim Kochvorgang vorhanden sein muss. Verwende 500 g Flüssigkeit pro 30 Minuten.



### WOW! KOCHEN UND BACKEN IN DAMPF

Mit der Silikon-Auflaufform FlexiForm® für den Garaufsatz garst du Gemüse und Fleisch schonend und der  bleibt sauber!

15,95 €





## Wiegen

### INTEGRIERTE WAAGE

#### EINSATZBEREICH

- ★ **Tippe** vor dem Wiegen einmal auf **Tara**, dann springt die Waage auf 0 g zurück, das erhöht die Genauigkeit. Außerdem sollte der Thermomix® stets gerade stehen.
  - ★ Gib Zutaten nicht zu schnell in den . Die Waage zeigt das Gewicht immer mit einer leichten Verzögerung an. Kleine Mengen oder Öl in einem feinen Strahl zeigt die Waage manchmal nicht an. Deshalb geben wir in unseren Rezepten kleine Mengen oft als EL oder TL an.
  - ★ Die Waage-Funktion lässt sich unabhängig vom Kochvorgang verwenden. So wiegst du dir deine Zutaten nach Bedarf bereits vor ihrer Verwendung ab. Dafür einfach eine Schale auf den  Deckel stellen. Du kannst auch vor und während des Kochens neue Zutaten direkt in den  einwiegen.
- !** Klopfe nichts am Rand des  ab oder schlage es dort auf, das könnte die empfindliche Waage beschädigen. **Tip:** Zum Eier aufschlagen den  aus dem Gerät nehmen.

## **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/Teamentleitung**

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, Lizza Lange, Jasmin Gäding

## **Fotografen dieser Ausgabe**

Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Morten Loft

## **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, Aufbauskiizen 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®, TM5® und Varoma® handelt es sich um  
eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine  
geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.