



Unser Bestes für Ihre Familie



Gebrauchsanleitung
Thermomix TM 21



Thermomix



Unser Bestes für Ihre Familie

Gebrauchsanleitung
Thermomix TM 21



Thermomix

Gebrauchsanleitung Thermomix TM 21

	Seite
Vorwort/Kundenservice	5
Technische Daten	6
Hinweise für Ihre Sicherheit	7
Beschreibung	8
Detailinformation Thermomix TM 21	8
Zubehör	9
Ihr Thermomix TM 21 kommt an	10
Bevor Sie starten	10
Erster Gerätetest	10
Das richtige Einsetzen des Mixtopfes	10
Die Reinigung	11
Das Einsetzen des Mixmessers	12
Das Zubehör	14
Der Mixtopf, Mixtopffuß	14
Mixtopfdeckel, Meßbecher	15
Gareinsatz	16
Spatel	17
Rühraufsatz	18
Temperaturfühler	19
Arbeiten mit dem Thermomix TM 21	20
Symbolerklärung	20
So nehmen Sie den Thermomix TM 21 in Betrieb	20
Multifunktionsdisplay	21
Tarataste und Waagendisplay	21
Zeitwähler und Zeitdisplay	23
Korrektur der vorgewählten Zeit	24
Temperaturwähler und Temperaturleuchtanzeige	24
Rührstufe „3“	25
Sanftanlauf	25
Varoma-Heizstufe	25
Drehzahlwähler und Drehzahlleuchtanzeige	26
Rühren	26
Mixen/Pürieren	26
Turbotaste	27
Brotstufe 	27
Was Sie sonst noch beachten sollten	28
Automatischer Motorschutzschalter	28
Geruchsbildung	28
Reinigung	28
Hinweise für eigene Rezepte	29
Störungsbeseitigung	30

Eine Gebrauchsanleitung, die zum Gebrauch anleitet!

In einer Thermomix-Erlebnis-Vorführung haben Sie unsere „Revolution in der Küche“, den Thermomix TM 21 kennengelernt. Eine erfahrene Thermomix-Repräsentantin hat Ihnen das gesamte Leistungsspektrum vorgestellt, und Sie konnten sich persönlich überzeugen, wie einfach und schnell die Handhabung des Thermomix TM 21 ist.

Heute freuen Sie sich darauf, ihn endlich selbst einzusetzen, damit auch Ihre Küchenarbeit von Ihrem neuen, zuverlässigen Partner in der Küche schneller, einfacher und sicherer erledigt wird.

Und weil wir das, was wir Ihnen versprochen haben, auch halten möchten, haben wir für Sie diese Gebrauchsanleitung entwickelt, mit der Sie Schritt für Schritt Ihren Thermomix TM 21 besser kennenlernen. Schritt für Schritt können Sie sich so auch von dem durchdachten Konzept unseres Qualitätsproduktes überzeugen, bei dem die Interessen und der Bedarf unserer Kundinnen und Kunden von der Entwicklung bis zur Endfertigung im Vordergrund stehen.

Das Thermomix-Kochbuch „Schnelle Küche – leicht gemacht!“ wird Sie bei Ihren ersten eigenen Versuchen begleiten. Ihr Ziel sollte es aber sein, daß Sie Ihrem Thermomix TM 21 alle die Rezepte beibringen, die Sie, Ihre Familie und Ihre Gäste am liebsten mögen.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Thermomix TM 21 viel Freude.

Für Fragen und Hilfestellungen steht Ihnen jederzeit zur Verfügung:

Ihre Thermomix-Repräsentantin:

Telefon _____

Fax _____

Thermomix-Service-Center:

Montag bis Donnerstag 8.00 – 18.45 Uhr

Freitag 8.00 – 17.00 Uhr

Telefon 0 18 05/21 22 66,

Fax 0 18 05/67 13 01.

e-mail: call-center.thermomix@vorwerk.de

Kundendienstleitstelle:

Montag bis Freitag 8.00 – 20.30 Uhr

Samstag 8.00 – 14.00 Uhr

Telefon 0 18 05/21 39 44

Fax 0 18 05/25 85 28

rund um die Uhr (auch am Wochenende)

(Gebühr 0,12 EUR pro Minute)

Vorwerk & Co. Thermomix GmbH

Mühlenweg 17-37

D-42270 Wuppertal

Internet: <http://www.vorwerk.de>

Unsere Gebrauchsanleitung hilft Ihnen, das Gerät sicher und fehlerfrei zu bedienen. Lesen Sie diese bitte sorgfältig, dann werden Sie Ihren neuen Partner in der Küche Schritt für Schritt besser kennenlernen.

Thermomix TM 21

Sicherheitszeichen/ Prüfzeichen



Motor:

Wartungsfreier Vorwerk-Universalmotor,
600 W Nennlast.
Stufenlose Drehzahl-Einstellung von 100-12.000
Umdrehungen pro Minute/Turbotaste.
Spezielle Drehzahl-Stufe (Intervallbetrieb) für
Teigherstellung.
Durch automatischen Motorschutzschalter gegen
Überlastung geschützt.

Heizung:

Leistungsaufnahme 1.350 W
Gegen Überhitzung geschützt

Integrierte Waage:

Meßbereich von 10-7.500 Gramm (3 x 2.500 Gramm)

Gehäuse:

Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelverträglich

Mixtopf:

Edelstahl rostfrei,  Sockel aus hochwertiger
Aluminium-Legierung
Maximale Füllmenge 2 Liter

Anschlußwert:

Nur für Wechselspannung 230 V/ 10 Ampere
Max. Leistungsaufnahme 1.950 W
Länge der Anschlußleitung 1 m, ausziehbar

Maße und Gewicht:

Höhe 30 cm
Breite 27 cm
Tiefe 42 cm
Gewicht 7,4 kg

Thermomix TM 21

Der Thermomix TM 21 entspricht höchsten Sicherheitsstandards. Zu Ihrer eigenen Sicherheit lesen Sie trotzdem bitte vor dem ersten Einsatz diese Gebrauchsanleitung gut durch und beachten Sie besonders die folgenden Punkte:

- 
- 1. Halten Sie Kinder stets vom Gerät fern, und warnen Sie Ihre Kinder vor der Hitzeentwicklung des Mixtopfes und des Heizringes.**
 - 2. Stellen Sie den Thermomix TM 21 rutschfest auf eine stabile, gerade Arbeitsfläche. Halten Sie ausreichend Abstand zu externen Wärmequellen wie Heizung, Heizplatte o. ä. Halten Sie ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche und nach oben.**
 - 3. Tragen Sie den Thermomix TM 21 niemals am Handgriff des Mixtopfes. Das Gerät ist dafür zu schwer.**
 - 4. Benutzen Sie zum Umrühren des Mixgutes ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit der Sicherheitsmanschette. Verwenden Sie bitte keine anderen Gegenstände zum Umrühren: Löffel, Kochlöffel o. ä. Sie vermeiden so, daß das Mixmesser beschädigt oder Sie verletzt werden.**
 - 5. Achten Sie darauf, daß der Deckeldichtring immer richtig eingesetzt ist. Die Dichtlippe muß nach unten zeigen.**
 - 6. Heizen Sie niemals den leeren Mixtopf auf. Eine Überhitzung könnte eine Beschädigung Ihres Gerätes zur Folge haben. Beim Kochen und Garen den Mixtopf stets mit mind. 0,5 l Flüssigkeit füllen.**
 - 7. Beim Weiterverarbeiten von extern erhitzten Lebensmitteln niemals die Turbotaste drücken, da sonst Verbrühungsgefahr besteht.**
 - 8. Die maximale Füllmenge des Topfes beträgt 2 Liter. Sie darf nicht überschritten werden.**
 - 9. Achten Sie immer auf die Sauberkeit des Temperaturfühlers.**
 - 10. Vor dem Reinigen, den Netzstecker ziehen.**
 - 11. Den Thermomix TM 21 nicht ins Wasser tauchen oder mit viel Wasser reinigen. Es darf kein Wasser ins Gehäuse eindringen. Ein feuchter Lappen zum Abreiben genügt!**
 - 12. Vorwerk-Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitbestimmungen. Reparaturen dürfen nur vom zuständigen Vorwerk-Kundendienst vorgenommen werden. Auch bei einer Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur vom Vorwerk-Kundendienst durch eine spezielle Leitung ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen oder bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.**
 - 13. Achten Sie auf etwaige Beschädigungen des Gerätes und des Zubehörs. Beschädigungen können eventuell die Funktionsfähigkeit und Sicherheit beeinträchtigen. Betreiben Sie das Gerät in derartigen Fällen nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundendienst, um das Gerät wieder in Stand setzen zu lassen.**
 - 14. Bei einer Überfüllung des Mixtopfes kann es während und auch noch nach dem Betrieb zu Verbrennungen durch das Heraus-spritzen von heißem Mixgut kommen. Beachten Sie bitte daher zu Ihrer eigenen Sicherheit in jedem Falle die in den Rezepten angegebenen Mengen.**
 - 15. Bei der Zubereitung von Teigen sowie bei Zerkleinerungsvorgängen kann es durch die im Mixtopf entstehende Unwucht unter Umständen zu einer Bewegung des gesamten Gerätes kommen. Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen bitte nicht unbeaufsichtigt arbeiten, da es von der Arbeitsfläche fallen könnte.**

Nachdem Sie die Verpackung geöffnet haben, vergewissern Sie sich bitte, ob alle Bestandteile des Thermomix vorhanden sind.

Die Lieferung beinhaltet:

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| – Thermomix TM 21 | – Meßbecher |
| inklusive Mixtopf und Deckel | – Spatel |
| – Gareinsatz | – Kochbuch |
| – Rühraufsatz | – Gebrauchsanleitung |

Detailinformationen des Thermomix TM 21



Zubehör



Ihr Thermomix TM 21 kommt an

Natürlich haben Sie voller Ungeduld auf Ihren neuen Thermomix TM 21 gewartet. Sie freuen sich, daß er da ist. Und garantiert gehören Sie auch zu denjenigen, die schon seit Tagen wissen, welches Rezept Sie als erstes ausprobieren möchten.

Doch wir bitten Sie, nehmen Sie sich etwas Zeit, sich mit Ihrem neuen Partner in der Küche vertraut zu machen. Je besser Sie ihn gleich zu Beginn kennenlernen, um so besser kann er Ihnen bei Ihrer Arbeit in der Küche behilflich sein.

Bevor Sie starten

Erster Gerätetest

Sie werden, bevor Sie den Thermomix TM 21 in Gebrauch nehmen, erst einmal selbst ausprobieren wollen, wie er funktioniert. Die Plastikfolien, die zum Schutz des Zubehörs verwendet werden, haben Sie bereits entfernt.

Das richtige Einsetzen des Mixtopfes

Bevor Sie den Mixtopf einsetzen, kontrollieren Sie bitte immer zuerst, ob der Drehzahlwähler auf „0“ steht, ansonsten ertönt ein Fehlersignal.

Der Mixtopf ist richtig eingesetzt, wenn der Handgriff, wie auf dem Foto gezeigt, nach vorn gerichtet ist und der Topf selber fest und sicher in dem Einsatzsockel steht. Achten Sie dabei darauf, daß der Sicherungshebel nach rechts geschwenkt ist, bevor Sie den Mixtopf einsetzen.

Um den Mixtopf vorschriftsmäßig mit dem Deckel zu verschließen, hängen Sie den Deckel vorn in die Nase des Mixtopfes ein, drücken ihn nach unten und ziehen den Sicherungshebel mit dem Daumen ganz nach links.

Wichtig:

Der Sicherungshebel muß bis zum Anschlag nach links gedrückt werden, sonst läßt sich der Thermomix nicht in Betrieb nehmen.



Die Reinigung

Wie jedes neue Gerät oder Geschirr in der Küche werden Sie auch Ihren Thermomix TM 21 vor dem ersten Gebrauch reinigen. Diese erste Reinigung wollen Sie sicherlich sehr gründlich machen:

1. Entfernen Sie das Mixmesser: Drehen Sie den Mixtopf Fuß um 180 Grad nach links und ziehen ihn nach unten ab.
2. Nehmen Sie anschließend das Mixmesser mit dem Dichtungsring heraus.

Wichtig:

Bitte achten Sie darauf, daß Sie sich beim Herausnehmen des Messers und auch beim Wiedereinsetzen nicht schneiden.



Den Mixtopf können Sie jetzt, wie Sie es gewohnt sind, mit heißem Spülwasser innen und außen oder auch in der Spülmaschine reinigen; ebenso wie den Spatel, den Rühr-aufsatz, den Gareinsatz und den Meßbecher.

Wichtig:

Der Mixtopf darf nur ohne Mixmesser im Geschirrspüler gereinigt werden.



Den Geräteblock können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen, ebenso den Sockel-einsatz für den Mixtopf. Verwenden Sie nicht zuviel Wasser, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Gerätes eindringen kann.

Wichtig:

Zur Vermeidung von Kratzern oder Beschädigungen, den abgekühlten Heizring nur mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.



Das Mixmesser reinigen Sie bitte unter fließendem Wasser, so daß das Messer nach oben gerichtet ist.

Wichtig:

Das Mixmesser auf keinen Fall in Spülwasser legen oder im Geschirrspüler reinigen, da sonst das Mixmesser angegriffen wird.



Das Einsetzen des Mixmessers

Sie wissen, wie Sie das Mixmesser aus dem Mixtopf entfernt haben. Genauso, nur in der umgekehrten Reihenfolge setzen Sie es auch wieder ein.

1. Setzen Sie das Mixmesser durch die Bodenöffnung des Mixtopfes wieder ein. Achten Sie darauf, daß Sie sich dabei nicht schneiden!

Wichtig:

Beim Einsetzen des Mixmessers achten Sie bitte darauf, daß der Dichtungsring auf dem Messerlager sitzt. Fehlt der Dichtungsring, kann das Mix- oder Gargut auslaufen und das Gerät beschädigen.



2. Stecken Sie jetzt den Mixtopffuß wieder von unten auf das Mixmesser. Die Verriegelung erfolgt mit einer Rechtsdrehung um 180 Grad.

Unser Tip: Sollte der Mixtopffuß einmal sehr fest angezogen sein, legen Sie ein Küchentuch über den Mixtopffuß, bevor Sie ihn fest- oder losdrehen. Sie können den Fuß so noch besser fassen und drehen. Mixtopffuß immer gegen den Uhrzeigersinn öffnen.



Wichtig:

Alle Einzelteile – bis auf das Mixmesser – können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Kunststoffteile, insbesondere den Mixtopfdeckel legen Sie bitte in den oberen Korb, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung vorzubeugen. Einige Lebensmittel wie Curry, Zitronensäure oder Möhrensaft können zu Fleckenbildung führen, deshalb den Deckel so schnell wie möglich von diesen Substanzen reinigen. Die Flecken verblassen mit der Zeit wieder.

Das Zubehör

Bevor Sie anfangen mit dem Thermomix TM 21 zu arbeiten, möchten wir Ihnen zunächst noch einmal das Zubehör vorstellen.

Auch hier bewährt sich ein durchdachtes Konzept: Alles ist sinnvoll konstruiert und mit mehrfachen Nutzungsmöglichkeiten belegt.

Der Mixtopf

Das Fassungsvermögen des Mixtopfes beträgt 2 Liter. Die Maximalfüllmenge sollte auf keinen Fall überschritten werden, da ansonsten das Gargut überkochen oder herauspritzen könnte. Einen normalen Kochtopf füllen Sie ja schließlich auch nicht bis zum Überlaufen!

Besonders praktisch für Ihre tägliche Nutzung sind die Füllmengenmarkierungen im Inneren und außen am Mixtopf. Jede Markierung steht für 1/2 Liter.



Sicherheitshinweis

! Die maximale Füllmenge beträgt 2 Liter. Sie darf auf keinen Fall überschritten werden.

Mixtopffuß

Der Mixtopffuß dient zum Befestigen und Lösen des Mixmessers im Mixtopf. Durch einen sogenannten Bajonettverschluß ist das Einsetzen des Mixmessers einfach und sicher für jeden.

Bei vorschriftsmäßigem Gebrauch kann der Mißtopf ohne zusätzlichen Untersatz auf jeder beliebigen Haushaltsplatte abgestellt werden.



Wichtig:

Der Mixtopffuß muß bis zum Anschlag verriegelt sein, sonst liegt der Temperaturfühler nicht am Mixtopf an und es erfolgt eine vorzeitige Abschaltung des Gerätes. Darüber hinaus kann ein nicht richtig befestigter Mixtopffuß zu Beschädigungen an verschiedenen Teilen führen.

Mixtopfdeckel

Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf. Nur wenn der Deckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist, können Sie Ihren Thermomix TM 21 in Betrieb nehmen, ansonsten ertönt ein Fehlersignal. Setzen Sie bitte auch den Deckeldichtring richtig ein. Er verhindert, daß Flüssigkeiten oder Gargut zwischen Mixtopf und Deckel herausspritzen kann.

Sicherheitshinweis

! Achten Sie darauf, daß der Deckeldichtring immer richtig eingesetzt ist. Die Dichtlippe muß nach unten zeigen.

Meßbecher

Der Messbecher hat ein Fassungsvermögen von 100 ml.

Der Meßbecher dient als Verschlusskappe für die Deckelöffnung, um Wärmeverluste und ein Herausspritzen des Mix- und Gargutes zu vermeiden.

Setzen Sie den Meßbecher immer mit der Öffnung nach oben in die Deckelöffnung. Wollen Sie Flüssigkeiten nachgießen, müssen Sie den Meßbecher nicht abnehmen. Gießen Sie einfach die Flüssigkeit auf den Deckel. Sie sickert dann nach und nach in den Mixtopf. Dieses Prinzip können Sie beispielsweise bei der Herstellung einer hausgemachten Mayonnaise nutzen. Das Öl wird bei laufendem Gerät in den Deckel gegossen und tropft am



eingesetzten Meßbecher vorbei nach und nach auf das laufende Mixmesser. Öl und Eier werden im Handumdrehen zu einer cremigen Mayonnaise aufgeschlagen.

Wollen Sie andere Zutaten durch die Deckelöffnung in den Mixtopf geben, heben Sie den Meßbecher leicht an und geben Sie sie hinein.

Gareinsatz

Der Thermomix-Gareinsatz besteht aus hochwertigem Edelstahl. Auch er kann doppelt genutzt werden:

1. Filtern von Obst und Gemüsesäften.
Nachdem Obst oder Gemüse im Thermomix TM 21 zerkleinert und anschließend püriert worden ist, setzen Sie den Gareinsatz in den Mixtopf ein und nutzen Sie ihn beim Ausgießen als Filter. Mit dem Spatel können Sie den Gareinsatz auch während des Ausgießens festhalten.
2. Empfindliche Zutaten, die sich nicht dafür eignen, als Ganzes im Mixtopf zubereitet zu werden (z. B. Fleisch- oder Fischklößchen), geben Sie in den Gareinsatz. Im Gareinsatz können Sie schonend garen.

Zum Herausnehmen des Gareinsatzes können Sie den Spatel in die Einkerbung einsetzen und ohne Kraftaufwand herausziehen. Dies ist besonders vorteilhaft, wenn der Gareinsatz heiß und gefüllt ist. Den Spatel können Sie jederzeit leicht wieder entfernen.



Spatel

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

1. Eine seiner Nutzungsmöglichkeiten haben Sie bereits oben kennengelernt: Sie halten mit ihm den Gareinsatz fest, wenn Sie Obst- oder Gemüsesäfte filtern wollen.
2. Der Thermomix-Spatel ist das einzige Kochinstrument, mit dem Sie die Zutaten im Mixtopf vermischen oder umrühren dürfen. Er wird von oben durch die Deckelöffnung zum Umrühren genutzt. Die Sicherheitsscheibe verhindert, daß der Spatel von den Messern erfaßt wird. So können Sie auch während des Koch-, Gar- oder Zerkleinerungsprozesses mit dem Spatel arbeiten.
3. Mit dem Spatel können Sie auch alle Zutaten nach der Zubereitung aus dem Mixtopf herausschaben: Teige, Eintöpfe, Marmeladen etc. Die Spitze des Spatels ist so geformt, daß Sie sich genau zwischen Messerblock und Mixwand einpassen läßt. So können Sie von Grund auf alles herausholen, und es bleiben kaum Reste im Mixtopf.

Zum einfachen Reinigen kann der Schaber (Spatelspitze) vom Spatelstiel abgezogen werden.



Sicherheitshinweis

Benutzen Sie keine anderen Gegenstände oder Kochutensilien zum Umrühren. Zum einen könnten Sie sich verletzen, zum anderen aber auch das Messer im Mixtopf beschädigen. Immer erst den Deckel aufsetzen und verschließen, erst dann Spatel, wenn nötig, einfügen.

Rühraufsatz

Im Italienischen hat sich der Rühraufsatz als „Farfalle“, als Schmetterling eingebürgert.

1. Er hilft Ihnen beste Ergebnisse beim Sahne- oder Eischneeslagen zu erzielen. Auch für die Herstellung von cremigen Pudding- oder Sahnemassen eignet er sich hervorragend.
2. Beim Kochen oder Garen mit Milch oder Milchprodukten oder angedickten Speisen verhindert er das Anbrennen. Beim Kochen von z. B. Milch, Pudding, Milchreis, Sauce etc. kommt durch den Rühraufsatz mehr „Bewegung“ in das Kochgut. So wird das Ansetzen verhindert, ohne daß Sie selbst ständig daneben stehen müssen.

Der Rühraufsatz ist leicht einzusetzen: Setzen Sie ihn lediglich auf das Oberteil des Mixmessers, das fest im Mixtopf angebracht ist.

Drücken Sie ihn dann mit einer leichten Rechtsdrehung nach unten. Er rastet dann sofort ein.



Wichtig:

1. **Schalten Sie die Drehzahl erst dann ein, wenn der Rühraufsatz arretiert ist.**
2. **Bei aufgesetztem „Rühraufsatz“ die Drehzahlstufen 1-3 nicht überschreiten.**
3. **Bei Verwendung des Rühraufsatzes darf der Spatel nicht eingesetzt werden.**

4. **Bei laufendem Gerät und Verwendung des Rühraufsatzes nur flüssige Lebensmittel zugeben.**

Temperaturfühler

Der Temperaturfühler legt sich beim Einsetzen des Mixtopfes in die Aussparung des Alusockels am Mixtopfboden.

Mittels elektronischer Füllmengenerkennung kann die Temperatur des Gargutes über den Temperaturfühler ständig kontrolliert werden. Bei zu hoher Temperatur wird die Heizung abgeschaltet, bei zu niedriger entsprechend wieder eingeschaltet. Ein zusätzlicher Sicherheits-Temperaturbegrenzer schützt die Heizung gegen Überhitzung.



Sicherheitshinweis

! Achten Sie bitte darauf, daß keine Lebensmittelrückstände am Fühler bzw. am Mixtopfboden den Wärmekontakt des Temperaturfühlers behindern.

Arbeiten mit dem Thermomix TM 21

Bevor Sie mit dem Thermomix TM 21 arbeiten, stellen Sie bitte sicher, daß er fest auf einer geraden Arbeitsplatte steht, nicht zu nah am Rand und in ausreichendem Abstand zu Hängeschränken und Regalen etc. Für Sie ist es am einfachsten, wenn Ihr Thermomix TM 21 gleich von Beginn an einen festen Standplatz in Ihrer Küche hat, so daß Sie ihn zum Arbeiten immer gleich griffbereit zur Verfügung haben.

Symbolerklärung

- ⌚ = Zeitwähler
- ⌚ = Temperaturwähler
- ⌚ = Drehzahlwähler
- 🌀 = Rührstufe
- 🌾 = Brotstufe
- ⚖ = Waage

So nehmen Sie den Thermomix TM 21 in Betrieb:

Ziehen Sie die Elektrozuleitung aus dem Gerät heraus, und schließen Sie das Gerät ganz normal an das Stromnetz an (230 V). Ein Vorteil für Sie: Sie können die Länge der Zuleitung bis zu 1 Meter Länge beliebig variieren.

Das Gerät selbst nehmen Sie mit dem Hauptschalter in Betrieb. Für einen kurzen Moment erkennen Sie Striche auf dem Zeit-/Waagendisplay.

Danach erscheint

		.	0	0
--	--	---	---	---

auf dem Zeit-/Waagendisplay.

Bevor Sie jetzt anfangen mit Ihrem Thermomix TM 21 zu arbeiten, einige Tips, die Ihnen die Arbeit erleichtern:

1. Wenn der Mixtopf nicht korrekt eingesetzt wird, verhindert eine Sicherheitsvorrichtung, daß der Thermomix TM 21 anläuft und es ertönt ein akustisches Signal. Zur Beseitigung dieser Fehlbedienung stellen Sie bitte den Drehzahlwähler wieder auf „0“, setzen den Mixtopf richtig ein und verriegeln ihn korrekt.



Wichtig:

Achten Sie darauf, daß die Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes nicht abgedeckt sind. Sie beugen so einer Überhitzung des Gerätes vor. Und vergessen Sie nicht: Tragen Sie den Thermomix TM 21 nicht am Handgriff des Mixtopfes.

Benötigen Sie nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlußkabels im Innern des Thermomix TM 21 verborgen und Sie sind von lästigem „Kabelsalat“ verschont! Bitte vermeiden Sie häufiges Heraus- und Hineinschieben des Kabels, da dies zu einem Kabelbruch führen kann.

- Die elektronische Waagefunktion erfolgt in einem Temperaturbereich von 5° C bis 45° C. Wenn das Gerät im Winter transportiert wird und die Temperatur unter 5° C abfällt, warten Sie bitte, bis der Thermomix TM 21 sich wieder auf Zimmertemperatur akklimatisiert hat. Die integrierte Waage funktioniert so immer einwandfrei.
- Wie bei den meisten elektrischen Geräten schalten Sie bitte auch bei Ihrem Thermomix TM 21 den Hauptschalter ab, wenn Sie ihn länger nicht benötigen (Energieeinsparung).

Multifunktionsdisplay

Im oberen Bereich der Bedienungsleiste ist ein Display mit Digitalanzeige angebracht. Das Display erfüllt zwei Funktionen:

- Wiegeanzeige,
- Zeitanzeige.

Ob Sie sich im Wiege- oder Zeitmodus befinden, können Sie am Dezimalpunkt und dem darunter befindlichen Symbol (Δ^a) oder ($\odot$) erkennen.

Tarataste und Waagendisplay

Mit der integrierten Waage können Sie alle benötigten Zutaten direkt in dem Mixtopf abwiegen. Bitte beachten Sie folgende Reihenfolge:

- Mixtopf in das Gerät einsetzen. Im Waagendisplay erscheint

	.	0	0
--	---	---	---

- Tarataste drücken. Im Waagendisplay erscheint jetzt

.	0	0	0
---	---	---	---



3. Erste Zutat (bis max. 2,5 kg) einfüllen und die Menge auf dem Waagendisplay kontrollieren.
4. Wollen Sie weitere Zutaten zugeben, drücken Sie nochmals die Tarataste und geben Sie die zweite Zutat in den Mixtopf.

Den Zuwiegevorgang können Sie, wie beschrieben, beliebig oft wiederholen.

Was sonst noch wichtig ist

Der Zuwiegemechanismus funktioniert von 10 Gramm bis 7,5 kg.

Beim Wiegen und Zuwiegen sollten Sie die Zutaten immer langsam zugeben, da die Waage manchmal zwei bis drei Sekunden braucht, bevor sie das exakte Gewicht anzeigt.

Entnehmen Sie eine Zutat aus dem Mixtopf nachdem Sie die Tarataste gedrückt haben, führt dies zu folgender Fehlermeldung auf dem Waagendisplay:

— — — —

Geben Sie bitte bei einer Zuwiegefunktion nicht mehr als 2,5 kg pro Vorgang in den Mixtopf. Ein Befüllen mit mehr als 2,5 kg pro Zuwiegen führt zu folgender (Überlastungs-)Blinkanzeige auf dem Waagendisplay:

8 8 8 8



Vor dem Wiegen oder Zuwiegen drücken Sie immer zuerst die Tarataste. So vermeiden Sie Fehleranzeigen.

Das Display bietet Ihnen beim Wiegen und Zuwiegen eine wichtige Hilfestellung.

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Fehlermeldung.

Sie helfen Ihnen bei Ihrer Arbeit mit Ihrem Thermomix TM 21.

Zeitwähler und Zeitdisplay

Wenn Sie mit Ihrem Thermomix TM 21 kochen und garen wollen, beachten Sie bitte folgende Verfahrensweise:

1. Bevor Sie die Temperatur einstellen, wählen Sie immer zuerst die Zeit vor.
2. Erst dann läßt sich die Temperatur einstellen.

Mit dem Zeitwähler läßt sich die Dauer des Betriebes bis maximal 60 Minuten vorwählen. Durch die Rechtsdrehung können Sie die Zeitvorwahl in folgenden Schritten einstellen:

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

Das Kochen und Garen funktioniert nur bei vorgewählter Zeit.

Selbstverständlich können Sie auch beim Kaltmischen (Temperatur „0“) die Zeitvorwahl nutzen. Nach dem Einschalten des Gerätes erfolgt ein Rückzählen der vorgewählten Zeit in Sekundenschritten bis auf 0.

Die Zeitvorwahl funktioniert auch beim Kaltmischen.

Im Kaltmixbetrieb wird die Mixgeschwindigkeit nach Ablauf der vorgewählten Zeit automatisch abgeschaltet, und ein akustisches Signal zeigt das Ende des Arbeitsganges an. Beim Koch- oder Garprozeß rotiert das Mixmesser während des akustischen Signals mit 100 U/Min. weiter. Sie beenden das akustische Signal, indem Sie den Drehzahlwähler wieder auf „0“ zurückstellen. Doch achten Sie bitte darauf, daß Sie den Mixtopf in einem solchen Fall sofort entriegeln und aus dem Heizsockel nehmen.



Beim Kaltmischen schaltet der Thermomix nach Ablauf der vorgewählten Zeit automatisch ab. Beim Kochen oder Garen rotiert das Mixmesser auch nach Ablauf der vorgewählten Zeit weiter. Ein Anbrennen oder Überkochen des Gargutes wird so verhindert.

Wichtig:

Wenn Sie die Mixfunktion nach Beendigung des Kochvorgangs ausschalten, nehmen Sie bitte den Mixtopf aus der Heizquelle, denn nur dann kann nichts anbrennen oder überkochen.

Korrektur der vorgewählten Zeit

Die vorgewählte Zeit kann während der Zubereitung jederzeit geändert werden. Durch eine Linksdrehung am Zeitwähler wird die Zeit verkürzt, durch eine Rechtsdrehung wird sie verlängert.

Wird das Gerät vor Ablauf der vorgewählten Zeit am Drehzahlwähler ausgeschaltet, um z. B. noch eine Zutat zuzugeben o. ä., blinkt die aktuelle Zeit auf dem Display solange weiter, bis das Gerät wieder eingeschaltet wird. Der Zubereitungsprozeß kann so ohne Schwierigkeiten fortgesetzt werden. Möchten Sie den Mixvorgang vor Ablauf der vorprogrammierten Zeit ganz abbrechen, stellen Sie bitte auch die blinkende Zeitanzeige durch eine Linksdrehung auf „0“.

Temperaturwähler und Temperaturleuchtanzeige

Mit dem Temperaturwähler lassen sich für den Gar- oder Kochprozeß Temperaturen von 40° C bis 100° C einstellen.

Die Temperaturunterschiede sind auch optisch erkennbar. Die Farbskala reicht von einem Gelborange im unteren Heizbereich, über Orange im mittleren und Rot bis Dunkelrot im oberen Heizbereich.

Vergewissern Sie sich aber immer, daß der Temperaturwähler auf „0“ steht, wenn Sie die verschiedenen Mixfunktionen Ihres Thermomix TM 21 nutzen möchten. Die Temperaturanzeige sollte nur eingestellt sein, wenn Sie wirklich kochen oder garen wollen! Bevor Sie den Thermomix TM 21 in Betrieb nehmen, prüfen Sie darum immer, ob sie tatsächlich auf „0“ steht. Sie vermeiden so „überraschendes Erhitzen“ z. B. eines Teiges, einer Rohkost o. ä.

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.



Ohne Zeitvorwahl funktioniert die Temperatureinstellung zum Kochen und Garen nicht! Darum ein einfacher Tip aus der Praxis:

Stellen Sie die Funktionen auf der Bedienungsleiste immer von oben nach unten ein, also erst die Zeit, dann die Temperatur und anschließend die Geschwindigkeit.

Rührstufe „3“

Wenn Sie zum Erhitzen eines Gargutes die Rührstufe „3“ wählen, verlängert sich der Garprozeß, da dies die sogenannte Soft-heizstufe ist. Das Gargut wird langsamer, dafür aber vitaminschonender gegart.

Rührstufe „3“ ist die Softheizstufe.

Sanftanlauf (über 60° C)

Wenn bei einer Temperatur von über 60° C im Mixtopf die Turbotaste betätigt wird, verhindert die Elektronik durch verzögerte Drehzahlerhöhung ein Herausspritzen des Gargutes, sofern dies im Thermomix TM 21 zubereitet wurde.

Varoma

Bei der Einstellung der Temperaturstufe Varoma wird auf über 100° C geheizt. In der Regel werden Sie diese Heizstufe in Verbindung mit dem VAROMA® benutzen. Selbstverständlich können Sie die Varoma-Heizstufe aber auch für die einfache Zubereitung im Thermomix TM 21 nutzen. Sie hilft Ihnen längere Garprozesse zu verkürzen. Z. B. wenn Sie Lebensmittel im Gareinsatz zubereiten möchten. Die Varoma-Heizstufe ist an der dunkelroten Farbe auch optisch als höchste Heizstufe erkennbar.

Sicherheitshinweis

- ! **Wenn Sie die Varoma-Heizstufe benutzen, füllen Sie den Mixtopf bitte immer mit mind. 1/2 l Wasser.**

Bitte erhitzen Sie kein Öl auf der Varoma-Heizstufe.

Sicherheitshinweis

- ! **Der Sanftanlauf funktioniert nur, wenn das Mix- oder Gargut im Thermomix TM 21 erhitzt und zubereitet wurde.**

Wollen Sie bereits erhitze Lebensmittel im Thermomix TM 21 weiterverarbeiten (z. B. aus einem Bratenfond eine gebundene Sauce machen), so dürfen Sie die Drehzahl nur langsam schrittweise erhöhen. Auf keinen Fall darf die Turbotaste betätigt werden. Es besteht Verbrühungsgefahr.



Drehzahlwähler und Drehzahlleuchtanzeige

Mit der Betätigung des Drehzahlwählers nehmen Sie den Thermomix TM 21 in Betrieb. Dabei können Sie je nach Bedarf zwischen 4 Drehzahlbereichen wählen:

Bezeichnung:	Stufe:	U/Min:
Rühren	1-3	100-1.000
Mixen/Pürieren	4-9	2.000-9.100
Turbomixen	„Turbo“	12.000
Brotstufe		Intervall (ca. 6.000)



Wichtig:

Bitte betätigen Sie den Öffnungshebel des Deckels immer erst dann, wenn Sie die Drehzahl auf „0“ gestellt haben und das grüne Licht des Drehzahlwählers erloschen ist.

Rühren

Die niedrigen Drehzahlstufen 1-3 eignen sich besonders für schonendes Rühren. Im unteren Drehzahlbereich lassen sich z. B. hervorragende Eintöpfe zubereiten! Eine Rastung hilft Ihnen bei der Einstellung der Stufe 3 (bei Heizbetrieb: Softheizstufe).

Mixen/Pürieren

Die Drehzahlbereiche 4 bis Turbo eignen sich für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs-, Mix- und Pürierergebnisse. Achten Sie bitte darauf, daß Sie den Drehzahlwähler immer langsam in die gewünschte Position bringen. Sie vermeiden so ein Herausspritzen der Lebensmittel, die Sie zerkleinern möchten.

Wichtig:

Wenn Sie in den mittleren und hohen Drehzahlbereichen Lebensmittel zerkleinern, fixieren Sie bitte den Meßbecher mit der Hand.

Turbotaste

Sie nutzen mit der Turbotaste die maximale Drehzahl. Für die Funktion muß sie festgehalten werden.

Die Turbotaste eignet sich auch für die sogenannte „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 „0“-Stellung oder ab Stufe 4. In der „0“-Stellung wird die Zeitmessung aktiviert.

Die Turbotaste funktioniert nicht bei Einschaltung der Brotstufe.

Brotstufe

Zur Herstellung schwerer Hefe- und Brotteige nutzen Sie bitte die Brotstufe.

Zum Einschalten muß der Drehzahlwähler leicht herausgezogen und ganz nach rechts gedreht werden. Ein Intervallbetrieb sorgt für eine gleichmäßige Verarbeitung des Teiges im Mixtopf. Er imitiert das sogenannte Walken, das im Bäckerhandwerk die Qualität eines jeden Knetteiges ausmacht.

Die Brotstufe 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 Brotstufe den Heizbetrieb.



Sicherheitshinweis

Der Sanftanlauf funktioniert nur bei im Thermomix TM 21 erhitztem Mix- und Gargut. Nur so kann der Temperaturfühler die tatsächliche Temperatur unmittelbar erfassen und den Sanftanlauf entsprechend steuern. Bei extern erhitztem Gargut nutzen Sie darum auf keinen Fall die Turbotaste. Das Gargut könnte aus dem Deckel spritzen und für Sie besteht Verbrühungsgefahr!



Die Brotstufe bewirkt das Walken eines Teiges. Er vermengt sich so besser und hat beste Voraussetzungen zum richtigen „Gehen“.

Automatischer Motorschutzschalter

Alle im Thermomix-Kochbuch „Neues Kochen“ 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 [6]. Ist es zu einer Motorabschaltung gekommen, dann:

- stellen Sie den Drehzahlwähler auf „0“,
 - nehmen Sie den Mixtopf aus dem Gerät,
 - reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu,
 - warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit),
 - Mixtopf wieder einsetzen,
 - schalten Sie das Gerät über den Drehzahlwähler wieder ein.
- Wird nach der Abkühlzeit immer noch Fehlermeldung [6] angezeigt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Geruchsbildung

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

Reinigung

Vor jeder Grundreinigung sollten Sie den Thermomix TM 21 abschalten und den Netzstecker ziehen.

Das Grundgerät mit angefeuchtetem Tuch und schonendem Reinigungsmittel abwischen.

Um Störungen in der Temperaturregelung zu vermeiden, müssen die Oberflächen des Aluminiumsockels am Mixtopf, des Heizrings und des Temperaturfühlers sauber sein. Verschmutzungen am Sockel mit einem feinen Stahlschwamm entfernen. Den Heizring und den Temperaturfühler säubern Sie bitte mit einem weichen, feuchten Tuch.

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

Das Mixmesser wird mit einem Schwamm oder einer Spülbürste unter fließendem Wasser gereinigt. Auf keinen Fall länger im Spülwasser liegenlassen oder im Geschirrspüler spülen.

Beim Wiederezusammenbau des Thermomix TM 21 sorgfältig vorgehen (siehe Erstreinigung und Zusammenbau). Wichtig ist die Sauberkeit des Verschlußmechanismus. Bei geringer Verschmutzung des Mixtopfes und der anderen Teile reicht ein kurzes Mixen mit Wasser und einigen Tropfen Spülmittel mit anschließendem Ausspülen. Bei Speisenansatz benutzen Sie einen Edelstahlreiniger (z. B. Stahlfix).

Zum Aufbewahren den Mixtopf wegen der besseren Durchlüftung nicht mit dem Meßbecher verschließen. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch des Thermomix TM 21 den Hauptschalter des Gerätes auszuschalten.

1. Reihenfolge der Rezeptzutaten

Bei der Zubereitung von eigenen Rezepten sollten Sie überlegen, in welcher Reihenfolge die Zutaten verarbeitet werden müssen und ob eine Erhitzung erforderlich ist.

2. Zutaten wiegen

Bevor die erste Rezeptzutat gewogen werden soll, stellen Sie die Waage zunächst auf „0“. Achten Sie darauf, daß der Mixtopf gerade eingesetzt ist. Liegt z. B. der Sicherungstift auf dem Gehäuse auf, so ergibt sich bereits beim leeren Mixtopf eine Abweichung von 40 Gramm und mehr.

3. Reihenfolge der Gerätevoreinstellung

Das Rezept gelingt sehr einfach, wenn Sie die Schalter und Tasten von oben nach unten betätigen. Beispiel: 5 Minuten bei 100° C und Drehzahlstufe 1 heißmischen wird eingestellt:

- a) Zeitwähler auf 5 Minuten,
- b) Temperaturwähler auf 100° C,
- c) Drehzahlwähler auf 1

4. Heizzeiten

Die Heizzeit ist abhängig von

- a) Ausgangstemperatur der zu erhitzenden Zutaten
- b) Menge, Gewicht und Volumen der Zutaten
- c) Wärmeleitfähigkeit des Gargutes
- d) Heizstufe
- e) Drehzahl
- f) Verwendung des Zubehörs (mit, ohne Gareinsatz)

5. Thermomix Energiesparprogramm

Weil der Thermomix TM 21 ein modernes Haushaltsgerät ist, wird beim Heizen nicht einfach Energie (Strom) zugeführt, sondern in bestimmten Abständen die Heizung eingeschaltet. Man spricht von Taktung. Der Thermomix TM 21 verfügt über ein eingebautes Energiesparprogramm. Zum Beginn des Heizvorgangs wird schnell getaktet, um das Gargut rasch in die gewünschte Temperatur zu bringen. Dann wird der Taktvorgang verlangsamt und in Abhängigkeit von der am Temperaturfühler gemessenen Temperatur automatisch ein- und ausgeschaltet. Ca. 30 Sekunden vor Rezeptende wird die Heizung energiesparend ganz abgeschaltet, weil die Wärmeleitfähigkeit des Edelstahlmixtopfes noch so gut ist, daß die Temperatur des Gargutes auch ohne Energiezuführung für diesen Zeitraum gehalten werden kann.

6. Thermomix Heizstufen

Funktioniert der Aufwärmprozeß im Einstellbereich von 40-100 Grad noch nach der unter Punkt 5. beschriebenen Taktfrequenz, so ändert sich dies bei Einschaltung der Heizstufe Varoma. Hier wird durch Verlängerung der Energiezufuhr pro Taktung die Heizzeit verkürzt. Bei der Voreinstellung der Softheizstufe (Drehzahlstufe 3) wird die Zeit der Energiezufuhr pro Taktung hingegen verkürzt, was dann natürlich zu einer Verlängerung der Garzeit führt.

Störung:

Das Gerät läßt sich nicht einschalten:

Das Gerät heizt nicht:

Das Gerät heizt zu hoch:

Das Gerät bleibt während des Betriebes stehen:

Störungsanzeigen:**Störungsbeseitigung:**

- prüfen Sie, ob der Hauptschalter eingeschaltet ist (Zeit-/Waagendisplay muß aufleuchten)
- prüfen Sie, ob der Sicherungshebel ordnungsgemäß betätigt wurde
- prüfen Sie, ob der Zeitwähler voreingestellt wurde
- prüfen Sie, ob der Temperaturfühler oder seine Anlagestelle am Mixtopfboden sauber sind
- sehen Sie unter Punkt „Motorschuttschalter“ auf Seite 28 nach.

Als Besonderheit zeigt Ihnen der Thermomix TM 21 bei Störungen die Ursache im Zeit-/Waagendisplay an. Bei Anzeige der folgenden Störungen wenden Sie sich bitte an den Vorwerk-Kundendienst:

[0] [1] [2] [3] [4] [5]

[6] (außer bei kurzfristiger Überlastung, siehe S. 28 „Motorschuttschalter“)

[7] [8] [9] [A] [b] [c] [d]

NOTIZEN

NOTIZEN

**Vorwerk bietet Geräte,
Zubehörteile oder
Verbrauchsmaterialien nur
über Repräsentantinnen
mit gültigem
Vorwerk-Ausweis an,
nicht auf Märkten,
in Einkaufszentren
oder Ladengeschäften.**



**Chlorfrei-gebleichtes Papier –
ein Vorwerk-Beitrag zum Umweltschutz
Dok.-Nr. 042 37 03**



Unser Bestes für Ihre Familie



Thermomix