



Thermomix Praxis-Tipps: Wiegen

*Gramm, Pfund, Kilo –
mit dem Thermomix
lassen sich Zutaten auf
Knopfdruck zuwiegen.
Einfach kinderleicht!*

Ein Pfunds-Kerl

*Das Waagendisplay
zeigt an, wie viel
Sie von einer
Zutat bereits
zugewogen
haben.*



Wiegen mit integrierter Waage

(Angaben für den TM 21 stehen in Klammern)

Egal welches Rezept Sie für sich und Ihre Lieben zubereiten wollen, ein Abwiegen von Zutaten ist fast immer erforderlich. Die in den Thermomix integrierte Küchenwaage lässt dabei keine Wiegewünsche unerfüllt: Das Zuwiegen der verschiedenen Zutaten in den Mixtopf oder in den aufgesetzten Varoma funktioniert kinderleicht. Sie drücken für jede neue Zutat einfach immer wieder auf die Tara-Taste. Erscheint im Waagen-Display dann die 0.000 (0.000), ist die Waage bereit zum Wiegen der nächsten Zutat. Im Bereich bis 100 g wiegt der TM 31 in 5-g-Schritten, ab 100 g in 10-g-Schritten. (Der TM 21 wiegt immer in 10-g-Schritten.) Pro Zuwiegevorgang können Sie 2000 g (2500 g) wiegen. Bis zum Maximalgewicht von 6000 g (7500 g) können Sie beliebig oft zuwiegen.

Mit oder ohne Mixtopf

Beim TM 21 ist die Waage in der Mixtopfhalterung untergebracht. Sie können somit alles wiegen, was Sie in den Mixtopf oder in den aufgesetzten Varoma geben. Natürlich können Sie auch auf dem Mixtopfdeckel wiegen oder in einem Gefäß (Teller oder Schüssel), das Sie sorgfältig auf den Mixtopf stellen. Beim TM 31 ist die Waage in den drei Gerätefüßen untergebracht, sodass Sie mit ihm auch ohne Mixtopf wiegen können. Dafür drücken Sie den Tara-Knopf und legen zum Beispiel eine Gurke oder Äpfel zum Wiegen unten in das Gerät auf die Mixtopfhalterung. Oder stellen Sie ein Schüsselchen auf den Platz für den Mixtopf und wiegen Sie kleine Zutaten wie etwa Mandelblättchen ab. Für beide Geräte gilt: Achten Sie auf eine gerade und saubere Arbeitsfläche. Es sollte nichts zwischen Stellfläche und Gerät klemmen, zum Beispiel der Spatel oder Zutaten, und auch nichts angelehnt werden. Das Stromkabel sollte locker verlegt sein und keinen Zug auf den Thermomix ausüben.

Wiegen bei laufendem Messer?

Wenn sich im Mixtopf das Messer dreht, kann nicht gleichzeitig gewogen werden. Wollen Sie nun, wie bei einer Aioli, 200 g Öl zum Emulgieren bei lau-

fendem Messer zugeben, müssen Sie diese 200 g Öl vorher in ein Gefäß abwiegen (siehe hierzu auch Kochschule F 4/05 S. 6-7). Kocht Ihr Thermomix dagegen gerade Ihre Hauptmahlzeit, und Sie möchten Äpfel für einen Apfelmesser wiegen – kein Problem. Drehen Sie kurz den Drehzahlwähler zurück auf 0 (0), sodass die Messer stillstehen. Drücken Sie nun die Tara-Taste – das Display zeigt den Wiegemodus. Wiegen Sie jetzt Ihre Äpfel auf dem Mixtopfdeckel und stellen Sie den Drehzahlwähler wieder auf die für die Fortsetzung des Kochvorgangs benötigte Drehzahl. Ihr Thermomix arbeitet weiter, als hätte es keine Unterbrechung gegeben. Er hat sich Temperatur und Restlaufzeit gemerkt.

Mini-Mengen wiegen

Haben Sie Sorge, dass beim Einwiegen

von kleinen Mengen (5–30 g) versehentlich zuviel in den Mixtopf geraten könnte, so stellen Sie den Messbecher mit der Öffnung nach oben in die Deckelöffnung und wiegen dort vor. Gehen Sie beim Wiegen von kleinen Mengen nicht zu zaghaft vor, das heißt, geben Sie Zucker nicht körnchen- oder Öl nicht tröpfchenweise auf die Thermomixwaage. Die Empfindlichkeit der Waage ist so eingestellt, dass sich die Anzeige nicht wie bei einer Laborwaage gleich bei jedem Luftzug ändert.

Waage- und Zeitmodus

Wird die Waagefunktion länger als fünf Minuten nicht genutzt, wechselt der Thermomix automatisch vom Waagemodus in den Zeitmodus.

Thermomix-Tipps zum Wiegen

- Das Anschlusskabel des Thermomix muss locker liegen; es darf kein Zug auf dem Kabel sein
- Üben Sie keinen Druck auf den Thermomix aus, denn die Waage befindet sich in den Gerätefüßen, z. B. nicht mit der Hand aufstützen.
- Der Thermomix muss auf einer harten, glatten und sauberen Unterlage stehen; alle drei Waagefüße müssen Kontakt zur Arbeitsfläche haben. Die Waagefüße müssen sauber sein. Es dürfen sich z. B. keine Brotkrümel daran befinden.
- Der Thermomix sollte möglichst in einem Abstand von 1 m zur eingeschalteten Mikrowelle oder zum eingeschalteten Handy bedient werden. Die Funkfrequenzen der Geräte können die Waage beeinflussen.
- Die Toleranz der Waage beträgt bis 2 kg +/- 30 g. Pro Wiegevorgang können max. 2 kg eingewogen werden. Bis 100 g wird in 5-g-Schritten gewogen. Die Waage kann bei z.B. 13 g entweder 10 g oder 15 g anzeigen.
- Geben Sie beim Wiegen die Zutaten nicht zu langsam in den Mixtopf (siehe Mini-Mengen wiegen)
- Wenn Striche im Display erscheinen, drücken Sie erneut die Tara-Taste.

Haben Sie Zweifel an der korrekten Funktion Ihrer Waage, kontrollieren Sie bitte, ob die obigen Bedingungen erfüllt sind und machen Sie den Wiegetest. Drücken Sie die Tara-Taste und legen Sie zur Kontrolle 1 Tafel Schokolade (100 g) und/oder 1 Päckchen Butter (250 g) und/oder 1 Tüte Mehl (1000 g) auf die Waage.

Sollte die Abweichung des Wiegeergebnisses unerklärlich groß sein oder die Waage wider Erwarten Fehler aufweisen, kontaktieren Sie bitte Ihre Repräsentantin oder rufen Sie den Thermomix Kundenservice* an. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit dem Thermomix.