

Unterschiede TM 21 - TM 31

Heizmechanismus - Erwärmen von Flüssigkeiten

TM 31: Die Heizung befindet sich im Mixtopfboden. Durch die Rührbewegung des Messers verteilt sich die Wärme gleichmäßig, da die Wärme von unten nach oben steigt.

TM 21: Beim TM 21 umschließt ein Heizring den Aluminiumsockel vom Mixtopf. Die Wärme kommt also von der Seite. Damit sich die Hitze beim Rühren im Mixtopf besser verteilt, verwenden wir bei Speisen mit Sahne, Milch oder angedickte Speisen (z.B. Käsesoßen) den Rühraufsatz. Somit wird das Ansetzen der Speisen am Mixtopfrand verhindert.

Fleischgerichte die im Mixtopf gegart werden, sind im TM 21 nur bedingt geeignet, da durch das permanente Rühren mit der Schneide (auch auf Stufe 1) das Fleisch noch etwas auseinander fallen kann.

Stufenzahl

TM 31: Stufe 10

TM 21: Stufe 10 nicht vorhanden, heißt dort Turbo (nicht zu verwechseln mit Kurzturbotaste).

Mixtopfmesser

Beim TM 31 zerkleinert das Messer auf 4 verschiedenen Ebenen, deswegen ist das Ergebnis der Zerkleinerung gleichmäßiger. Beim TM 21 hat das Messer 2 verschiebene Ebenen. Der Mixtopf ist schmaler und höher, deshalb bei Kleinstmengen die Zutaten auf das laufende Messer fallen lassen. Die eingestellte Stufe bleibt gleich.

Gradzahl

TM 31: 37°C


TM 21: 40°C

Waage

TM 31: Wiegt bis auf 5 g genau.

TM 21: Bei den Rezepten nach Belieben auf- oder abrunden.



Zubereitung	TM 21	TM 31
Getreide mahlen (Höchstmenge: 300 g)	1:30 Min./Stufe Turbo	1 Min./Stufe 10
Kleine Mengen zerkleinern, z.B. Zwiebel, Knoblauch, Kräuter	bei Stufe 5 (oder Stufe 8) durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer fallen lassen.	z.B. 5 Sek./Stufe 5 oder 10 Sek./Stufe 8
Sahne, Milch oder angedickte Speisen (z.B. Käsesoßen) aufkochen bzw. erhitzen.	mit Rühraufsatz	ohne Rühraufsatz
Flüssigkeiten erwärmen, z.B. für Hefeteige.	40°C	37°C
Etwas im Linkslauf rühren	ohne Linkslauf rühren, ggf. die Stufenzahl reduzieren. Beachten Sie, dass bei längerem Rühren das Gargut etwas mehr zerkleinert wird, da permanent mit der Schneide gerührt wird.	
Mengenangaben	Nach Belieben auf-/abrunden. z.B. 20 g Zucker oder 30 g Zucker	z.B. 25 g Zucker

Unterschiede TM 31 - TM 5



	TM 31	TM 5
Stufenzahl	Stufen im 1er Schritt bis Stufe 10	Stufen im 0,5er Schritt bis Stufe 10
Turbotaste	Turbotaste beliebig lange wählbar	Turbotaste nur 0,5 1 2 Sek. möglich.
Temperatur	Stufen im 10er Schritt (z.B. 50°C, 60°C, 70°C) bis 100°C + Varoma	Stufen im 5er Schritt (z.B. 55°C, 60°C, 65°C) bis Stufe 120°C + Varoma + zusätzlich 98°C (speziell für Risotto und Milchreis)
Waage	bis 100 g im 5er-Schritt (z.B. 55 g, 75 g) ab 100 g im 10er-Schritt (z.B. 120 g, 130 g)	generell im 5er-Schritt (z.B. 55 g, 1275 g)
Inhalt Mixtopf	2,0 L (kochen bis 1,8 L)	2,2 L (kochen bis 2,0 L)