



**thermomix**

Die Thermomix  
Welt

VORWERK

 **SANDRA  
FISCHER  
BERATERIN**

069911557222





6



22



28



40



48

## Inhalt

Die Thermomix® Produktfamilie 4

### Thermomix® TM6 6

Lieferumfang 8

Multitalent Thermomix® 9

Gelingsicher kochen für alle Gelegenheiten 10

Was kann der TM6? 12

Entdecke die Modi für kulinarische Vielfalt 14

Kochen ganz nach deinen Wünschen 18

Die inneren Werte des Thermomix® TM6 20

Die Highlights auf einen Blick 21

### Cookidoo® 22

Mit Cookidoo® immer das richtige 24

Rezept finden

Erste Schritte mit Cookidoo® 25

Thermomix® und Cookidoo® – 26

Organisieren leicht gemacht

### Thermomix Friend® 28

Wähle deinen Thermomix Friend® 30

Die ideale Ergänzung 31

Ein starkes Team 32

Thermomix® TM6 und Thermomix Friend® 34

via Bluetooth® verbinden

Thermomix® TM5 und Thermomix Friend® 35

über die Thermomix Friend® App für

Updates verbinden

Rezepte für Thermomix® TM6 und den 36

Thermomix Friend®

Die inneren Werte des Thermomix Friend® 38

Die Highlights auf einen Blick 39

### Thermomix® Gemüse Styler 40

Lieferumfang 42

Mach Obst und Gemüse zum Highlight 43

Die Funktionen im Detail 44

Was steckt drinnen? 46

Alle Highlights auf einen Blick 47

### Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler 48

Halte deine Zutaten in Bewegung 49

Details zur Funktion 50

Was steckt drinnen? 52

Die Highlights auf einen Blick 53

## Liebe Thermomix® Repräsentantin, lieber Thermomix® Repräsentant,

Ingenieurskunst made in Wuppertal – das hat Tradition bei Vorwerk und das ist es auch, was uns stolz macht.

Denn es ermöglicht uns, unsere Motoren im eigenen Haus zu fertigen und unseren Kunden eine marktführende Technologie mit modernem, benutzerfreundlichem und funktionalem Design anzubieten. Besonders stolz sind wir, eins der innovativsten Produkte weltweit anzubieten – den Thermomix® TM6 und seine begleitende Produktwelt.

Warum ist Thermomix® Repräsentant\*in der richtige Job für dich? Ganz einfach: Neben einer Menge Spaß und einer fairen Bezahlung bieten wir dir ein tolles Produkt, nette Gastgeber, leckere, gelingsichere Rezepte, entspannte Kochabende und ein Team, das immer füreinander da ist.

Wir unterstützen dich bei deiner Arbeit: von der persönlichen Betreuung und den inspirierenden Teamtreffen über vielfältige Trainingsangebote bis hin zu attraktiven Promotions, über die sich deine Gäste freuen. Wir freuen uns, wenn du voller Enthusiasmus und Leidenschaft deine Kunden vom Thermomix® begeisterst! Jedes Erlebniskochen ist anders, und auch die Gastgeber haben unterschiedliche Bedürfnisse.

Am Ende kommt es auf dich an, den Nutzen der Thermomix® Produkte individuell zu vermitteln und einen Teil deines Enthusiasmus für den Thermomix® weiterzugeben.

Dabei wollen wir dich mit dieser Broschüre unterstützen. Hier findest du alle wesentlichen Informationen und Verkaufsargumente zu den Thermomix® Produkten. Klar, auf den Punkt gebracht und gut strukturiert soll sie ein praktischer Wegbegleiter sein für deine Arbeit als Thermomix® Repräsentant\*in. Wir empfehlen dir außerdem, dich mit der Gebrauchsanleitung der Produkte vertraut zu machen, besonders im Hinblick auf die korrekte Nutzung.

Wir wünschen dir viel Spaß und Erfolg!

Thermomix®  
von  
A-Z





## Thermomix® TM6

Der Thermomix® ist eine multifunktionale Küchenmaschine, die dich bei deinen Kochvorhaben verlässlich unterstützt.

Egal ob Alltags- oder Sterneküche, Kochanfänger oder Profi – Thermomix® bietet für jedes Bedürfnis die richtigen Funktionen und Rezepte.

Modi zum Anbraten, Zucker karamellisieren, Andicken von Saucen, Sous-vide-Garen oder Slow Cooking sorgen dank der passenden, gelingsicheren Rezepte für ein ultimatives Geschmackserlebnis. Das Beste: Durch das integrierte Cookidoo® sind sie direkt auf dem Thermomix® verfügbar.

# Lieferumfang

Ein Blick ins Paket des Thermomix® TM6

## Spritzschutz

Der Spritzschutz verhindert das Herausspritzen von heißem Füllgut, wenn du mit hohen Temperaturen arbeitest.

## Mixtopfdeckel

Wesentlicher Bestandteil der eingebauten Sicherheitsvorrichtungen sind die Verriegelungsarme. Der Thermomix® lässt sich erst starten, wenn der Mixtopfdeckel ordnungsgemäß verriegelt ist. Der Mixtopfdeckel ist ebenfalls nützlich bei der Zubereitung von emulgierten Saucen wie Mayonnaise. Du kannst Öl langsam auf den Mixtopfdeckel gießen, sodass es in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei auf das laufende Messer rinnt.

## Gareinsatz

Im Gareinsatz werden Lebensmittel schonend dampfgegart, ohne dabei zerkleinert zu werden. So bleiben die Nährstoffe im Lebensmittel enthalten. Für noch größere Sicherheit hat der Gareinsatz einen Deckel.

## Thermomix® TM6 Grundgerät

Hohe Präzision und Langlebigkeit machen den Thermomix® zu einem äußerst zuverlässigen Küchenhelfer.

## Mixmesser

Das effiziente Universal-Mixmesser ist das Herzstück des Thermomix®. Ein einziges Messer rührt bei niedriger Drehzahlstufe, mixt bei mittlerer Drehzahlstufe (2-4) und zerkleinert oder mahlt bei höheren Drehzahlstufen. Im Linkslauf dreht das Mixmesser mit der stumpfen Seite, verhindert so das weitere Zerkleinern von Zutaten und ermöglicht sanfteres Rühren.



Varoma® bestehend aus Varoma® Deckel, Behälter und Einlegeboden  
Mit dem Varoma® werden Gemüse, Fisch, Obst, Kuchen und Brot auf schonende und einfache Weise dampfgegart.

Messbecher  
Der Messbecher verschließt die Öffnung im Mixtopfdeckel. Mit ihm können außerdem bis zu 100 ml Flüssigkeit abgemessen werden.

Rühraufsatz  
Ein vielseitiges Zubehör zum Schlagen von Eischnee und Sahne, lockerem Aufschlagen von Saucen und Puddings und zum Zubereiten selbst gemachter Butter.

Mixtopf  
Der Thermomix® TM6 ist mit einem Mixtopf aus robustem Edelstahl ausgestattet. Im Boden des Mixtopfes befindet sich eine integrierte Heizung.

Mixtopffuß

Spatel  
Mit seiner speziellen Form und flexiblen Spitze passt er sich perfekt an den Thermomix® Mixtopf an. Er dient auch dazu, den Gareinsatz problemlos aus dem Mixtopf zu entnehmen.

## Multitalent Thermomix®

Der Thermomix® übernimmt die Funktionen von mehr als zwölf Küchengeräten: Er mixt, dampfgart, emulgiert, rührt, zerkleinert, vermischt, kocht, wiegt, mahlt, schlägt, erhitzt und knetet Zutaten. Mit spannenden Modi wie Anbraten, Sous-vide-Garen, Slow Cooking und Fermentieren ermöglicht der Thermomix® TM6 innovative Zubereitungsarten in der eigenen Küche. Eröffne dir eine Vielzahl kulinarischer Möglichkeiten mit neuen und köstlichen Rezepten oder bereite Schritt für Schritt auch aufwändige Gerichte spielend leicht mit der innovativen Guided-Cooking-Funktion zu.

Die Lieferung beinhaltet neben dem auf S. 8 vorgestellten Zubehör außerdem noch das Basis-Kochbuch „Einfach.Selbst.Gemacht“. Wenn du dich auf Cookidoo® registrierst, erhältst du zudem ein kostenloses Probe-Abo Cookidoo® für sechs Monate. Das digitale Rezept-Portal Cookidoo® kann direkt über den Thermomix® TM6 aufgerufen werden – die Rezepte des Basis-Kochbuchs befinden sich auch offline auf dem Thermomix® TM6.

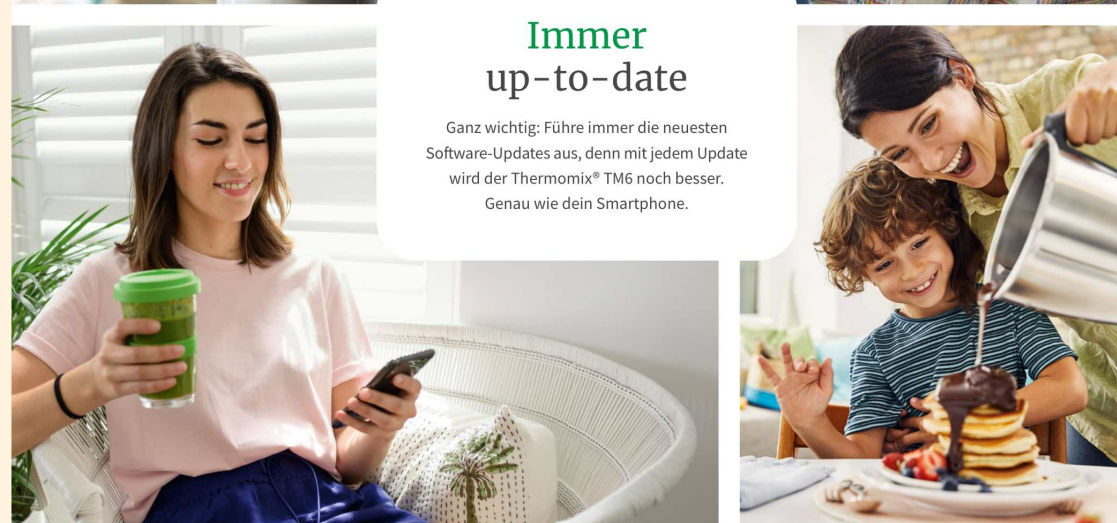
## Der perfekte Mix

Ganz gleich, ob du deine Freunde mit tollen kulinarischen Kreationen begeistern oder einfach leckere und gesunde Mahlzeiten für deine Liebsten zubereiten möchtest – auf Thermomix® ist immer Verlass.



## Immer up-to-date

Ganz wichtig: Führe immer die neuesten Software-Updates aus, denn mit jedem Update wird der Thermomix® TM6 noch besser. Genau wie dein Smartphone.



# Gelingsicher kochen für alle Gelegenheiten

Mal eben schnell einen Smoothie mixen? Oder ein Mittagessen für die Kinder kochen? Eine Torte für die Schwiegermutter backen? Oder ein 5-Gänge-Menü für die besten Freunde zaubern? Egal, was du gerade vorhast, die Guided Cooking-Funktion, die dich Schritt für Schritt durch die Rezepte leitet, und die gelingsicheren Rezepte unserer Rezeptentwicklung liefern dir jederzeit perfekte Ergebnisse.

## Vorteile

Thermomix® – so viel mehr als eine Küchenmaschine!

### Zeit sparen

Mit automatisierten Funktionen, Guided Cooking und einem Vorspül-Modus ermöglicht dir der Thermomix® TM6, die Zeit in der Küche optimal zu nutzen und mehr Zeit mit den schönen Dingen des Lebens zu verbringen.

### Inspiration

Entdecke Kochtechniken auf Sterne-Niveau und kreierte bei dir zu Hause kulinarische Meisterwerke mit den Modi Eindicken, Sous-vide-Garen, Fermentieren, Slow Cooking und Anbraten.

### Innovation

Die Rezeptplattform Cookidoo® ist direkt auf dem Thermomix® TM6 verfügbar und sorgt dafür, dass dir niemals die Ideen ausgehen. Über 85.000 internationale Rezepte warten darauf, entdeckt zu werden. Außerdem: Der Thermomix® und Cookidoo® werden immer besser. Regelmäßige Updates stellen sicher, dass neue Funktionen und Modi so schnell wie möglich zu dir nach Hause kommen.

### Geld sparen

Convenience und Take-Away-Mahlzeiten, ade! Selbst gekocht schmeckt besser, und man weiß sogar, was drin ist!

### Gesund essen

Mit frischen Zutaten zu kochen, ist einfach köstlicher. Und ganz gleich, ob du einen speziellen Ernährungsplan verfolgst oder einfach nur bewusster essen möchtest – der Thermomix® unterstützt dich bei deinen Plänen!

## Technik

Was steckt drin im Thermomix®?

Deutsche Ingenieurskunst und beste Qualität.

Innovative Vorwerk Produkte sind aus Millionen Haushalten weltweit nicht mehr wegzudenken.

Unsere Produkte erfüllen die höchsten Qualitätsstandards und verbinden fortschrittliche Technologie mit attraktivem Design und nachhaltiger Fertigung.

Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor.

Mixtopf aus Edelstahl, integrierte Heizung und Temperaturfühler. Einfach zu reinigen.

Mehrfach ausgezeichnet.



## Drehzahlstufen-Einstellung

Bezeichnung (Drehzahlstufe/Modus):	Funktion	Umdrehungen/Minute:
Sanfrührstufe und Stufe 0,5	Es handelt sich hierbei um niedrige Drehzahlstufen, die man mit dem gelegentlichen Umrühren in einem herkömmlichen Kochtopf vergleichen kann. Auf Sanfrührstufe und 0,5 wird nicht zerkleinert, d. h. Stücke bleiben erhalten.	40
Rühren (1-3)	Die niedrigen Drehzahlstufen 1-3 eignen sich besonders für schonendes Rühren. Im unteren Drehzahlbereich lassen sich z. B. köstliche Eintöpfe hervorragend zubereiten.	100-500
Mixen/Pürieren (4-10)	Die Drehzahlstufen 4-10 eignen sich für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs-, Mix- und Pürierergebnisse.	1.100-10.200
Turbo-Modus	Du nutzt mit dem Turbo-Modus die maximale Drehzahl. Der Turbo-Modus eignet sich auch für die mehrfache Anwendung hintereinander. Wenn du z. B. größere Mengen Lebensmittel grob zerkleinern willst, aktiviere drei- bis viermal den Turbo-Modus für 0,5 Sekunden. Das Ergebnis ist eine gleichmäßige Zerkleinerung der Lebensmittel.	10.700

## Thermomix® – dein smarterer Küchenhelfer

**Guided Cooking-Funktion**  
(mehr Details in Kapitel 2, „Cookidoo“)

**Viele Modi und Funktionen**  
(Zucker karamellisieren, Sous-vide-Garen, Fermentieren, Slow Cooking u. v. m.)

**WLAN-Funktion, plus Bluetooth®**  
(mehr Details in Kapitel 3, „Thermomix Friend“)

**6,8"-Touchscreen**

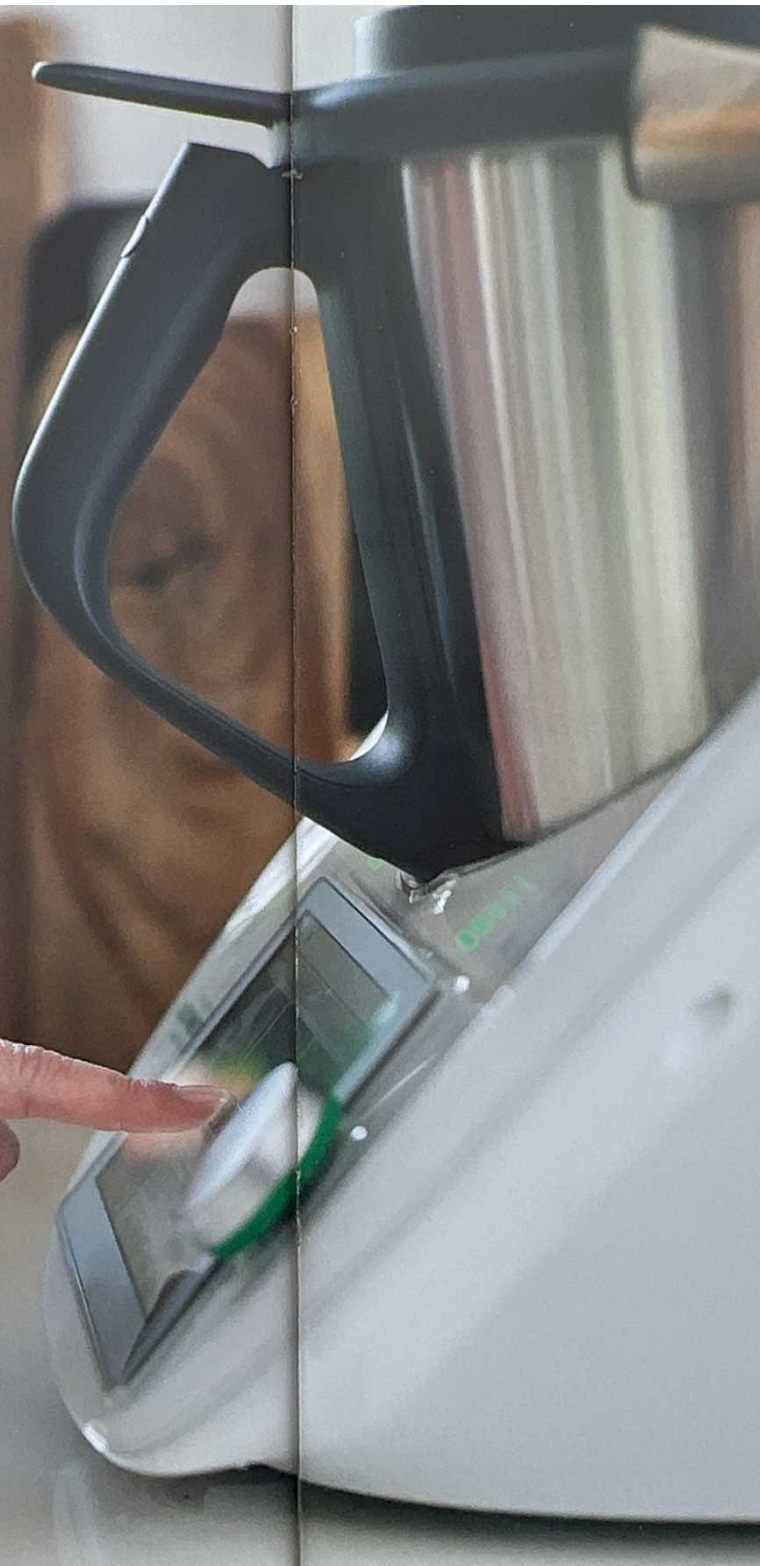
**Gebrauchsanleitung direkt auf dem Thermomix® integriert**

**Erklärende Videos**

Dank ihnen folgst du den einzelnen Rezeptschritten noch müheloser. Diese Videos findest du in vielen der 85.000 Rezepten in über 20 Sprachen. Das Video-Angebot wird kontinuierlich erweitert.

## Was kann der TM6?

Der Thermomix® TM6 übernimmt eine Vielzahl von Aufgaben in deiner Küche. Der folgende Überblick über Merkmale, Funktionen und Modi des TM6 mit kurzen Erläuterungen soll dir den Einstieg erleichtern.



## Ausstattung

Dies sind die technischen Fähigkeiten und Ausstattungsmerkmale des TM6: automatisch schließende Verriegelungsarme, Mixtopf aus Edelstahl, 6,8" Vollfarb-Display, Wi-Fi- und Bluetooth-Konnektivität, Guided Cooking, paralleles Guided Cooking mit dem Thermomix Friend®, manuelles Kochen, via Touchscreen anwählbare Modi und Wählerkreise, Erstellen eigener Rezepte, Anpassen der Portionen und vieles mehr.

## Funktionen

Dazu gehören die Grundeinstellungen, die über drei Wähler gesteuert werden: Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit.

Insgesamt gibt es über 25 Funktionen, die der Thermomix® TM6 ausführen kann: Wiegen, Zerkleinern, Schlagen, Mixen, Mahlen, Rühren, Vermischen, Emulgieren, Pürieren, Kneten, Erhitzen, Kochen, Dampfgaren, Anbraten, Bräunen, Zucker karamellisieren, Vorspülen, Garen, Sous-vidé-Garen, Slow Cooking, Fermentieren, Reis kochen, Eindicken, Eier kochen, Erwärmen, Peelen, Schneiden und Reiben.

## Modi

So heißen die Gar- und Zubereitungsarten mit besonderem Bedienkomfort. Alle Modi werden intelligent unterstützt durch die interne Software des TM6.

Die Software kombiniert automatisch Zeit-, Temperatur- und Geschwindigkeitsvariablen. Für perfekte Ergebnisse startest du einfach den jeweiligen Modus.

**Aktuell stehen 17 Modi zur Verfügung:**

Teig kneten, Turbo, Pürieren, Eier kochen, Wasser erhitzen, Erwärmen, Eindicken, Reis kochen, Peelen, Schneiden, Reiben, Fermentieren, Slow Cooking, Sous-vidé, Anbraten, Zucker karamellisieren und Vorspülen.

# Entdecke die Modi für kulinarische Vielfalt

Mit einer Reihe von Modi eröffnet dir der Thermomix® TM6 eine große Bandbreite kulinarischer Techniken, vom Wiegen und Schälén bis hin zu Slow Cooking und Sous-vide-Garen. Ob frische Alltagsküche für jeden Tag oder Köstlichkeiten für besondere Anlässe: Die Modi machen es dir leicht, abwechslungsreich und kreativ zu kochen.

## Standard-Kochmodi



### Teig kneten

Wie in der Backstube vom Profi geknetet: Der Modus Teig kneten ahmt mit seiner voreingestellten Abfolge von Drehungen im und gegen den Uhrzeigersinn sowie kurzen Pausen die Bewegung des Teigknets nach. Was von Hand mühsam ist, schafft der starke

Motor des Thermomix® mit Leichtigkeit, sodass auch schwere Teige gründlich geknetet werden. Noch nie war es so einfach, Brotteige, Pizzateige und Nudelteige selbst herzustellen. Aber auch süße Germteige für Gebäck (z. B. Brioches) gelingen perfekt.



### Turbo

In diesem Modus arbeitet das Mixmesser mit maximaler Power und du hast die volle Kontrolle! Die voreingestellten Impulse von 0,5, 1 und 2 Sekunden sind ideal zum Zerkleinern harter Zutaten wie Nüsse, Parmesankäse und Schokolade. Für perfekte

Ergebnisse kannst du die Impulsintervalle wiederholen, bis die Zutaten exakt auf die gewünschte Größe zerkleinert wurden, nicht zu grob und nicht zu fein.



### Pürieren

Der vielseitige Modus für Fruchtiges wie Smoothies und Kompott, Eiskaltes wie Sorbets und andere gefrorene Desserts, köstliche Dips und Suppen oder fantastische Cocktails. Du kannst die Verarbeitungszeit und Drehzahlstufe selbst wählen, je nach

gewünschter Konsistenz. Der Modus Pürieren startet auf Stufe 5 und steigert die Geschwindigkeit automatisch schrittweise bis Stufe 6 oder 8.



### Eier kochen

Wie magst du deine Frühstückseier am liebsten? Ganz gleich wie, im Modus Eier kochen garst du sie immer perfekt auf den Punkt. Nimm 2 bis 6 Eier (Größe M, je 53–63 Gramm) aus dem Kühlschrank und gib sie in den Mixtopf. Dann fülle Wasser bis zur

1-Liter-Markierung in den Mixtopf, wähle zwischen 5 Garstufen (von weich bis hart) und starte den Modus. Das Mixmesser ist dabei automatisch deaktiviert. Noch einfacher geht es kaum!



### Wasser kochen

Die optimale Wassertemperatur zum Kaffeekochen ist 96°C, schwarzer Tee sollte bei 93°C aufgebrüht werden und grüner Tee bei 80°C. Dieser Modus macht es einfach, Wasser präzise auf die gewünschte Endtemperatur zu erhitzen. Du kannst den Modus nutzen, um Wasser für Heißgetränke und Babyfläschchen auf die

perfekte Temperatur zu bringen. Es lassen sich 100 Milliliter bis 1,8 Liter Wasser auf Temperaturen zwischen 37–100°C erhitzen. Um ein Überkochen auszuschließen, erhitze in diesem Modus ausschließlich Wasser und wähle für andere Flüssigkeiten den Modus Erwärmen.



### Erwärmen

Der beste Modus für die Resteverwertung und zum Erwärmen von Flüssigkeiten. Milch, Suppen, Saucen, Eintöpfe und Babynahrung werden gleichmäßig erwärmt, ohne zu überhitzen. Die standard-

mäßige Aufwärmtemperatur von Füllmengen über 1 Liter beträgt 65°C oder 80°C. Du kannst die Temperatur- und Drehzahlstufe aber auch manuell einstellen, von sanftem Rühren bis Stufe 2.



### Eindicken

Ob herzhaft oder süß: Mit diesem Modus gelingen köstliche Saucen wie Hollandaise und Béarnaise ebenso wie Desserts, Puddings und Cremes, und das mit minimalem Aufwand. Wähle zwischen verschiedenen Temperaturen, je nachdem, ob du Ei (80°C) oder

Mehl/Speisestärke (100°C) als Verdickungsmittel verwendest. Durch die Steuerung der Garzeit je nach Menge, Art der Zutaten und Temperatur vereinfacht der Modus Eindicken die Zubereitung, und auf die perfekte Konsistenz ist dabei immer Verlass!



### Reis kochen

Der Modus für perfekt gekochten Reis – egal, welche Sorte! Du kannst Reis oder Getreide deiner Wahl direkt im Mixtopf nach der Quellmethode auf den Punkt garen. Gib dafür den Reis oder das Getreide direkt in den Mixtopf und stelle den Gareinsatz statt dem

Messbecher auf den Mixtopfdeckel. Der Thermomix® berechnet automatisch die genaue Kochzeit, je nach Gewicht von Reis und Wasser. Geeignet für Langkorn-, Braun-, Basmati-, Jasmin- und Sushi-Reis sowie andere Getreide wie Hirse, Bulgur und Dinkel.



### Peeler

Endlich Schluss mit dem lästigen Kartoffel- und Gemüseschälén! Einfach das Zubehör Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler (separat erhältlich) einsetzen, 600 g Wasser, maximal 800 g rohes ungeschältes Gemüse zugeben, den Peeler-Modus wählen und

4 Minuten warten. Verabschiede dich endgültig von Schälmessern und schmutzigen Fingern. Perfekt für die Zubereitung einer großen Auswahl an Wurzelgemüse.



### Reiben

Mit dem Thermomix® Gemüse Styler (ab 2023 separat erhältlich), kannst du Karotten und Kartoffeln für selbstgemachte Rösti oder Sellerie für deine Superfood-Poké-Bowl reiben. Für ein perfektes Ergebnis gibst du das Gemüse in den Reibendeckel

des Thermomix® Gemüse Stylers und freust dich über dein frisch geriebenes Gemüse im Auffangeinsatz. Du kannst zwischen dicken und dünnen Raspeln wählen und erweiterst so deine kulinarischen Möglichkeiten mit dem Thermomix®.



### Schneiden

Dieser Modus funktioniert gemeinsam mit dem Thermomix® Gemüse Styler (ab 2023 separat erhältlich). Mit der Wendescheibe bringst du noch mehr Vielfalt auf deinen Teller. Möchtest du dünne oder dicke Scheiben? Drehe dafür die Wendescheibe im

Uhrzeigersinn, und du erhältst dicke Scheiben, oder gegen den Uhrzeigersinn, um dünne Streifen zu erhalten. Perfekt für Colelaws und Salatbeilagen.





## Modi für besondere Anlässe



### Fermentieren

Dieser Modus stellt ideale Bedingungen für das Wachstum nützlicher Bakterien sicher, die z. B. bei der Reifung von Joghurt und beim Aufgehen von Germteigen eine wichtige Rolle spielen. Die Temperatur kann zwischen 37°C und 85°C eingestellt werden. Joghurt lässt sich im Mixtopf (40°C) zubereiten oder in Gläsern

im Varoma. Hierzu füllst du Wasser in den Mixtopf und erhitzt es auf 70°C. Auch zum Gären von Teig wird das Wasser im Mixtopf erhitzt (50–55°C), um eine stabile Atmosphäre zwischen 26–28°C im Varoma-Behälter zu schaffen.



### Slow Cooking

Ein Modus für entspanntes Garen und noch mehr Genuss: Slow Cooking bewahrt nicht nur Nährstoffe, sondern intensiviert auch den Geschmack der Zutaten. Verwende diesen Modus, um z. B. bis zu 800 g Fleisch 18 Stunden lang bei Temperaturen zwischen

37 und 98°C zu garen. So werden selbst zähere Fleischstücke unglaublich zart und zergehen auf der Zunge. Der Modus ist auch für Eintöpfe, Aufläufe, reichhaltige Brühen, Suppen und Kompott perfekt geeignet.



### Sous-vide

Der Gourmet-Trend aus den Sterneküchen gelingt mit diesem Modus auch zu Hause! Sous-vide bedeutet schonendes Vakuumgaren bis zu 12 Stunden bei kontrollierten Temperaturen zwischen 40 und 85°C. Die Nährstoffe der Zutaten bleiben optimal erhalten,

der Bedarf an Salz und Gewürzen wird reduziert, und die zarten, saftigen Ergebnisse mit intensiven Aromen sind einzigartig! Für das Sous-vide Garen eignen sich z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst.

## Modi im Guided Cooking



### Anbraten

Im Modus Anbraten geht es darum, köstliche Röstaromen zu erzeugen. Dazu sind hohe Temperaturen und eine reduzierte Rührfunktion erforderlich. Du kannst Fleisch, Meeresfrüchte und

Gemüse anbraten, Zwiebeln bräunen und mehr Geschmack und eine kräftige Farbe in Saucen, Eintöpfe und viele andere Gerichte bringen. Der Modus Anbraten ist nur im Guided Cooking verfügbar.



### Zucker karamellisieren

Der Modus für köstliches selbstgemachtes Karamell, ohne ständig umrühren und den Topf beobachten zu müssen! Beim Karamellisieren wird der Zucker kontrolliert erhitzt und erreicht den jeweils gewünschten Konsistenzgrad genau richtig für verschiedene

Sorten von Karamell: Fudge, Nougat, Bonbons, Krokant, Toffees, Karamellsauce und viele mehr. Dieser Modus ist nur im Guided Cooking verfügbar.

## Waage, Zerkleinern und Vorspül-Modus



### Waage

Diese praktische Funktion kann sowohl eigenständig als auch während der Rezeptschritte verwendet werden. Die Waage ermöglicht sogar das Abwiegen von Zutaten bei laufendem Mixmesser (bis Stufe 4). Das Gewicht wird präzise in 1-Gramm-

Schritten angezeigt (5 Gramm bei laufendem Motor). Über die Tara-Funktion lässt sich das Gewicht von Behältern und bereits eingewogenen Zutaten ausgleichen.



### Zerkleinern

Egal, ob grob oder fein zerkleinert, vorbei sind die Zeiten, in denen du dir um die richtige Stufe und die Dauer Gedanken machen musstest. Mit dieser praktischen und umfangreichen Funktion findest du die richtige Einstellung, um deine Zutaten

zu zerkleinern. Egal, ob süß oder salzig, wähle einfach die entsprechende Zutat aus der umfangreichen Liste. Hacke zum Beispiel Schokoladenstückchen für Cookies oder schneide große Mengen Zwiebeln, ohne auch nur eine einzige Träne zu vergießen.



### Vorspül-Modus

Lass dir beim lästigen Abwasch helfen! Wie der Name schon sagt, geht es darum, Mixtopf und Mixmesser vor dem Spülen schon einmal schnell und gründlich vorzureinigen. Dies ist besonders

nützlich, wenn der Mixtopf für Lebensmittel mit dicker, klebriger Konsistenz wie Teig verwendet wurde sowie nach dem Karamellisieren und Anbraten.



# Kochen ganz nach deinen Wünschen

Der Thermomix® passt sich an dich und deine Wünsche an, so dass du flexibel und ganz nach deinen Vorlieben kochen kannst. Der Thermomix® ermöglicht dir zwei Arten des Kochens: manuelles Kochen und Guided Cooking. Beim manuellen Kochen hast du die Möglichkeit, Einstellungen nach deinen Vorlieben zu wählen. Im Guided Cooking werden dir alle Zubereitungsschritte auf dem Display deines Thermomix® angezeigt, und du musst nur noch die Zutaten hinzufügen. Du kannst auch beide Zubereitungsarten kombinieren, indem du zum Beispiel dein geliebtes Bratenrezept manuell zubereitest und für die Sauce die Schritte des Guided Cooking befolgst. Für welche Variante du dich auch entscheidest, der Thermomix® gibt dir die Möglichkeit, köstliche Gerichte zuzubereiten, die deine Gäste verzaubern werden.

## Kochen mit Guided Cooking

Lass dich von über 85.000 internationalen Rezepten inspirieren und finde das passende für dich.

Folge der Anleitung der einzelnen Zubereitungsschritte, die dir auf dem Display deines Thermomix® angezeigt werden.

## Manuelles Kochen

Mache dich zu Beginn mit der Funktionsweise deines Thermomix® vertraut, indem du ein paar Rezepte mit Guided Cooking kochst.

Passes dein erstes Rezept an: Wähle aus Cookidoo® ein Rezept, das dem Gericht, das du zubereiten möchtest, ähnelt, und passe es an.

Unterscheidet sich die Qualität und/oder Menge der Zutaten sehr vom Originalrezept, passe die Zubereitungszeit der einzelnen Schritte an. Achte dabei darauf, die maximale Füllmenge des Mixtopfs (2,2 Liter) nicht zu überschreiten.

Passes dein Rezept an die Funktionsweise des Thermomix® an. Kannst du einzelne Zubereitungsschritte im Thermomix® gleich kombinieren?

Lass dir dein Gericht schmecken und mache dir am besten Notizen über das Ergebnis. Vielleicht kannst du noch Kleinigkeiten verbessern?



## Tipps und Tricks, um sicher das perfekte Kochergebnis zu bekommen

Installiere regelmäßig die neueste Software-Version.

Wenn möglich, verbinde deinen Thermomix® mit deinem Cookidoo® Account, um deine Rezepte und Modi immer auf dem aktuellsten Stand zu halten.

Fülle deinen Mixtopf nur bis zur maximalen Füllmenge (2,2 Liter).

Verwende immer das richtige Zubehör, um den Mixtopfdeckel während des Kochvorgangs abzudecken, um dich vor Spritzern aus dem Mixtopf zu schützen.

## So einfach geht's: Was verwende ich wann?

- Messbecher:** bei allen Zubereitungsschritten und einer Temperatur von unter 95 °C oder wenn der Gareinsatz im Mixtopf ist.
- Gareinsatz:** Verwende den Gareinsatz anstatt des Messbechers bei Temperaturen von 95 °C und mehr.
- Varoma:** Verwende den Varoma, wenn du Zutaten im Varoma zubereitest oder wenn es im Rezept vorgegeben ist, zum Beispiel für bestimmte Suppen oder Marmeladen.
- Spritzschutz:** Verwende den Spritzschutz nur, wenn es im Rezept angegeben ist.



## Die inneren Werte des Thermomix® TM6



### Technische Daten Thermomix® TM6

<b>Motor</b>	Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10.700 Umdrehungen/Minute (Sanfrührstufe: 40 Umdrehungen/Minute) Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus Teig kneten Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt	
<b>Heizung</b>	Leistungsaufnahme 1.000 W. Gegen Überhitzung geschützt	
<b>Integrierte Waage</b>	Messbereich 1 bis 3.000 g in 1g-Schritten (bis max. 6 kg)	
<b>Gehäuse</b>	Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelverträglich	
<b>Mixtopf</b>	Edelstahl rostfrei, integrierte Heizung und Temperaturfühler Maximale Füllmenge 2,2 Liter	
<b>Prozessor</b>	Quad Core-Prozessor 16 GB Flash 1 GB DDR RAM	
<b>Leistung</b>	Nur für Wechselspannung von 220–240 V 50/60 Hz (-1) Maximale Leistungsaufnahme 1.500 Watt, Anschlussleitung 1 m, ausziehbares Kabel	
<b>Abmessungen und Gewicht (ohne Varoma)</b>	Höhe 34,10 cm Tiefe 32,60 cm	Breite 32,60 cm Gewicht 7,95 kg

## Die Highlights auf einen Blick

Der Thermomix® TM6 bietet echten Komfort und zahlreiche Funktionen, die dein Alltagskochen einfacher machen.

### Kochfunktionen

Der Thermomix® vereint unzählige Funktionen und Modi in einem Gerät:

Wiegen, Zerkleinern, Schlagen, Mixen, Mahlen, Rühren, Vermischen, Emulgieren, Pürieren, Kneten, Erhitzen, Kochen, Dampfgaren, Anbraten, Bräunen, Zucker karamellisieren, Vorspülen, Garen, Sous-vide-Garen, Slow Cooking, Fermentieren, Reis kochen, Eindicken, Eier kochen, Erwärmen, Peelen, Schneiden und Reiben.

**Aktuell stehen 17 Modi zur Verfügung:** Teig kneten, Turbo, Pürieren, Eier kochen, Wasser erhitzen, Erwärmen, Eindicken, Reis kochen, Peelen, Schneiden, Reiben, Fermentieren, Slow-Cooking, Sous-vide, Anbraten, Zucker karamellisieren und Vorspülen.

Innovative Guided-Cooking-Funktion

### Vorteile

Zeit und Geld sparen

Rezeptinspirationen finden

Bewusst essen

### Technik

Deutsche Ingenieurskunst

Mixtopf aus Edelstahl, integrierte Heizung und Temperaturfühler, einfach zu reinigen

Ausgezeichnet mit zahlreichen Designpreisen

Regelmäßige Software-Updates, die deinen Thermomix® TM6 immer besser machen. Laufend sind neue Modi, Funktionen und Features verfügbar.

## Cookidoo®

Tausende Rezepte.

Unendliche Rezeptinspirationen.

Unser Thermomix® Rezept-Portal Cookidoo® liefert schnelle und einfache Antworten auf die Frage „Was koche ich heute?“ Lass dich inspirieren und erstelle eigene Rezeptlisten mit deinen Lieblingsrezepten.

Mit über 85.000 internationalen Rezepten gehen dir die Kochideen nie aus. Alle Rezepte auf Cookidoo® wurden von unserer Rezeptentwicklung mehrfach getestet und verfügen über die Gelinggarantie! Und das Beste: Sie stehen in der Guided Cooking-Funktion zur Verfügung, die dich Schritt für Schritt durch das Rezept führt.

Perfekte Rezepte lassen sich spielend leicht planen und zubereiten.

Du findest ein Rezept besonders großartig? Dann kannst du es schnell mit Freunden und Familie teilen.

# Mit Cookidoo® immer das richtige Rezept finden

Entdecke Cookidoo®: Unser Thermomix® Rezept-Portal hilft dir, Lieblingsrezepte zu finden, zu sortieren und dein Alltagskochen noch köstlicher zu machen. Alle Rezepte wurden von der Rezeptentwicklung kreiert, getestet und haben die Thermomix® Gelinggarantie.



## Entdecken

Unter der Rubrik „Entdecken“ findest du tolle Ideen, die neuesten und beliebtesten Rezepte, interessante Rezept-Kollektionen, unsere Empfehlungen der Woche, Themenseiten und spannende Artikel. Du kannst auch nach Herzenslust in unserem großen Rezeptschatz stöbern, um neue Lieblingsgerichte zu entdecken.

## Auswählen

Wenn du schon weißt, was du kochen willst, und einfach nur nach einem Rezept suchst, nutze die „Suche“-Funktion. Die Filter helfen dir dabei, deine Suche zu verfeinern, damit du bestmögliche Ergebnisse erzielst.

## Tipp

Du kannst bei deiner Suche Zutaten ein- oder ausschließen. Wenn du gerne Zucchini in deiner Suppe haben möchtest, aber keinen Sellerie, nutze einfach den Zutatenfilter und setze ein Minuszeichen vor „Sellerie“, um diesen auszuschließen.

## Anpassen

Vom Familienessen bis zum Dinner für Zwei: Als Cookidoo® Abonnent hast du die Möglichkeit, die Portionen für deine Lieblingsrezepte einfach anzupassen – kleiner oder größer, ganz nach deinen Bedürfnissen.

## Tipp

- Du hast zwei Möglichkeiten, um die Portionsgröße anzupassen:
- Du kannst jedes beliebige Cookidoo® Rezept auswählen und über die automatische Berechnung der Portionen deine gewünschte Menge auswählen. Diese Rezepte werden unter „Meine Kreationen“ gespeichert. Dort kannst du sie bearbeiten oder personalisieren.
  - Die beliebtesten Rezepte auf Cookidoo® wurden für größere und kleinere Portionen bereits von der Rezeptentwicklung angepasst und stehen dir zur Auswahl bereit. Diese Rezepte kommen mit der Thermomix® Gelinggarantie und Guided Cooking-Funktion.

In der Rubrik „Meine Rezepte“ organisierst du deinen Rezeptschatz. Hier kannst du eigene Rezeptlisten erstellen, deine Merkliste anschauen und bearbeiten sowie in deinen gespeicherten Kollektionen schmökern. Außerdem hast du hier auch Zugriff auf „Meine Kreationen“, ein Feature, das dir ermöglicht, eigene Rezepte in Cookidoo® anzulegen oder zu importieren, aber auch bestehende Cookidoo® Rezepte zu adaptieren.

## Organisieren

## Tipp

Wenn du ein Rezept findest, das du für später aufheben möchtest, verwende einfach die „Merken“-Funktion, um das Rezept in deiner Merkliste zu speichern. Unter Meine Rezepte > Merkliste kannst du jederzeit wieder auf das Rezept zugreifen.

Die Rubrik „Meine Woche“ ist für deine Wochenplanung bestimmt. Sie gibt dir einen Überblick über die Rezepte, die du für die nächsten Tage und Wochen geplant hast. „Meine Woche“ beinhaltet ebenfalls eine praktische Einkaufsliste. Mit der Funktion „Zur Einkaufsliste hinzufügen“ kannst du Rezepte in deine Einkaufsliste übernehmen. Entferne einfach die Zutaten, die du schon zu Hause hast. Danach kannst du die Einkaufsliste ausdrucken oder durch die direkte Verbindung mit dem BILLA Onlineshop sofort bestellen.

## Planen

# Erste Schritte mit Cookidoo®

Tausende Rezeptsinspirationen warten darauf, von dir entdeckt zu werden!

## 1. Cookidoo® Konto erstellen

Melde dich auf dem Desktop-Computer oder mobilen Endgerät unter [www.cookidoo.at](http://www.cookidoo.at) an. Du kannst auch die offizielle Thermomix® Cookidoo® App für Android oder iOS nutzen. Du musst nur deine E-Mail-Adresse, ein Passwort und das Land deines Erstwohnsitzes angeben. Nach der kurzen Registrierung erhältst du eine Bestätigungs-E-Mail. Um Zugang zu Cookidoo® zu erhalten, klicke in der E-Mail auf „Mein Konto aktivieren“. Jetzt ist dein Schnupper-Abo Cookidoo® aktiviert und du kannst 30 Tage lang Cookidoo® durchstöbern und ausprobieren, Zugriff auf alle Rezepte inklusive!

## 2. WLAN-Netzwerk auf Thermomix® TM6 einrichten

Wähle „Hauptmenü“ > „Einstellungen“ > „WLAN“ aus. Aktiviere das WLAN, indem du auf den Schieberegler auf der rechten Seite drückst. Der Schieberegler wird nun grün und verschiebt sich von links nach rechts. Es werden alle verfügbaren WLAN-Netzwerke mit ihrem Status (offen oder gesichert) angezeigt. Wähle auf dem Display des Thermomix® TM6 das WLAN-Netzwerk aus, mit dem du deinen Thermomix® TM6 verbinden möchtest. Gib das Passwort für dein ausgewähltes WLAN-Netzwerk ein und tippe auf „Verbinden“. Wurde der Thermomix® TM6 erfolgreich mit dem WLAN-Netzwerk verbunden, ändert sich der Status des WLAN-Netzwerks zu „Verbunden“ und ein grüner Haken erscheint neben dem verbundenen Netzwerk.

## Tipp

Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden kann, stelle deinen Thermomix® TM6 neben den Router, um eine optimale Signalstärke zu erzielen. Sobald die Verbindung aufgebaut ist, funktioniert dein Thermomix® TM6 auch in größerer Distanz.

## 3. Thermomix® TM5 über den Cook-Key® mit Cookidoo® verbinden

Der Cook-Key® wird an die seitliche Schnittstelle des Thermomix® TM5 angelegt. Mit Hilfe des Cook-Key® kannst du deine Cookidoo® Rezepte auf den Thermomix® TM5 herunterladen. Tippe dazu im Display des Thermomix® TM5 auf das „Synchronisieren“-Zeichen. Führe die folgenden Schritte aus, um Cookidoo® mit dem Cook-Key® zu nutzen. Melde dich bei deinem Cookidoo® Konto an. Wenn du angemeldet bist, registriere den Cook-Key® in deinem Profil unter „Meine Geräte“, indem du die Cook-Key® ID eingibst, die du auf deinem Cook-Key® oder auf der Seite deiner Cook-Key® Verpackung findest. Lege den Cook-Key® an die Schnittstelle des Thermomix® TM5 an. Falls du dazu aufgefordert wirst, führe bitte ein Software-Update durch. Wähle auf dem Thermomix® TM5 „Hauptmenü“ > „Einstellungen“ aus und befolge die Schritte zur WLAN-Einrichtung, um die Internetverbindung herzustellen.

Immer, wenn du deinen Listen neue Rezepte hinzugefügt hast, tippe auf das „Synchronisieren“-Symbol auf dem Thermomix® TM5, um diese Rezepte auf deinen Cook-Key® zu übertragen.

## Tipp

Wenn du deinen Thermomix® TM6 zum ersten Mal mit deinem Cookidoo® Konto verbindest, lass ihm etwas Zeit, damit er die Daten synchronisieren kann. Wenn du viele Rezepte und Kollektionen gespeichert hast, kann die Synchronisierung 1 bis 2 Minuten dauern (je nach Verbindungsgeschwindigkeit).

## 4. Thermomix® TM6 mit Cookidoo® verbinden

Vergewissere dich, dass dein Thermomix® TM6 mit dem WLAN verbunden ist (siehe Punkt 2.). Gib über „Hauptmenü“ > „Einstellungen“ > „Cookidoo® Konto“ deine Anmeldedaten für Cookidoo® ein. Dein Thermomix® TM6 wird sich automatisch mit deinem Cookidoo® Konto verbinden, wenn du Cookidoo® auf dem Thermomix® TM6 aufrufst.

## 5. Alltag organisieren mit Cookidoo®

Nach der Einrichtung von Thermomix® und Cookidoo® kommt jetzt der schöne Teil: Stöbere durch unsere Rezepte, erstelle eigene Rezeptlisten für alle Anlässe und merke dir Rezepte auf der „Merkliste“ vor. Unter „Meine Woche“ kannst du deine Wochenpläne erstellen und direkt eine Einkaufsliste anlegen. Wie weit im Voraus du planen möchtest, ist allein dir überlassen. Erstelle deinen Speiseplan Wochen im Voraus oder koche spontan los mit der „Heute kochen“-Option.



# Thermomix® und Cookidoo® Organisieren leicht gemacht

Thermomix® und Cookidoo® sind deine Garanten für köstliche Rezepte, die gelingen und schmecken. Darüber hinaus nehmen die beiden dir einen Großteil der Organisation deines Alltags rund um die Themen Kochen, Mahlzeitenplanung und Einkauf ab. Nutze Cookidoo® entweder in der Desktop-Variante mit deinem Computer oder mit der Thermomix® Cookidoo® App für Android und iOS.

## Vorteile

Rezeptinspirationen für alle Gelegenheiten

Erstelle deine eigenen Rezeptlisten und teile deine Lieblingsrezepte.

Stöbere in über 85.000 internationalen Rezepten.

Informiere dich über Trends, Warenkunde und vieles mehr auf unseren Themenseiten auf der Startseite.

Geht nicht gibt's nicht – dank Guided Cooking-Funktion und gelingsicheren Rezepten. Greife jederzeit und überall auf Rezepte zu – auf dem Thermomix® TM6 Display, Smartphone, Tablet oder Computer.

Füge Rezepte, die du gerne ausprobieren möchtest, deiner Merkliste hinzu und erstelle schnell und einfach eine Einkaufsliste.

Finde neue Lieblingsrezepte für jede Gelegenheit.

Plane deine Mahlzeiten im Voraus.

## Internetverbindung & WLAN

Ein paar Tipps

Eine Verbindung zu Cookidoo® kann trotz guter WLAN-Verbindung nicht aufgebaut werden?

**Schritt 1:** Überprüfe die Schreibweise deiner Zugangsdaten und deines Passworts!

**Schritt 2:** Hast du das richtige Land ausgewählt?

**Schritt 3:** Versuche, das Problem zu beheben, indem du den Thermomix® TM6 näher am Router aufstellst oder deinen TM6 mit einem Hotspot (z. B. über dein Smartphone) verbindest.

**Schritt 4:** Ist der Login-Button auf deinem Gerät deaktiviert, wenn du dich einloggen willst? Dies kann in seltenen Fällen vorkommen, wenn du eine neue Thermomix® TM6 Software-Version installiert hast. Wenn das der Fall ist, musst du ein Reset auf Werkseinstellungen durchführen.

Und so geht's: Gehe auf deinem Thermomix® TM6 zu „Einstellungen“ und klicke auf „Werkseinstellungen“. Nach dem Neustart musst du die Konfiguration erneut vornehmen und deinen Thermomix® TM6 nochmals mit deinem WLAN-Netzwerk verbinden.

Möchtest du deinen Thermomix® von deinem Cookidoo® Konto trennen?

**Option 1:** Melde dich auf dem Thermomix® TM6 ab und nimm dort die Trennung vor. Das Gerät wird dann von deinem Cookidoo® Konto getrennt.

**Option 2:** Melde dich auf der Cookidoo® Website bei deinem Cookidoo® Konto an und deaktiviere deinen Thermomix® TM6 unter „Meine Geräte“. Hierzu muss dein Gerät online und verbunden sein.

## Guided Cooking

Wie funktioniert das eigentlich?

Wähle einfach das Rezept aus, das du zubereiten möchtest, und folge den Schritt-für-Schritt-Anweisungen auf dem Display. Zeit- und Temperatureinstellungen werden immer automatisch angezeigt, du musst nur noch den Wähler bis zur empfohlenen Drehzahlstufe drehen (im Wählerkreis markiert).



## Voraussetzungen

zur Nutzung des Cook-Key® und des Thermomix® TM6

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um den Cook-Key® mit dem Thermomix® TM5 oder den Thermomix® TM6 mit Cookidoo® verwenden zu können:

Cook-Key® (für TM5)

Cookidoo® Nutzerkonto, in dem der Cook-Key® mit Thermomix® TM5 bzw. der Thermomix® TM6 aktiviert werden kann

WLAN-Router mit folgenden technischen Spezifikationen:

- Wi-Fi 802.11 b/g/n
- 2.4 GHz oder 5 GHz Frequenzbandbreite
- WEP-, WPA- oder WPA2-Verschlüsselung (nicht WPA2 Enterprise)

Der Cook-Key® und der Thermomix® TM6 benötigen Zugriff auf die Ports 80 und 443.

Verbindungen über Proxies oder manuelle IP/DNS-Einstellungen werden nicht unterstützt (nur über DHCP).

Um die bestmögliche Leistung zu erzielen, ist eine Internetverbindung für die Datenübermittlung erforderlich. Wir empfehlen eine Download-Geschwindigkeit von mindestens 128 kbit/s (1 Mbit/s für optimale Nutzung).

Wir empfehlen gesicherte WLAN-Netzwerke, es werden aber auch offene WLAN-Netzwerke ohne Passwort unterstützt.

## Thermomix Friend®

Der Thermomix Friend® ist eine Ergänzung für deine Thermomix® Modelle TM5 und TM6. Zusammen sind sie ein gutes Team, denn Thermomix® und Thermomix Friend® gemeinsam eröffnen dir neue Möglichkeiten, wie z. B. paralleles Kochen. Das spart dir Zeit und gibt dir noch mehr Freiheiten beim Kochen. Die passenden Rezepte gibt es auf Cookidoo®!



# Wähle deinen Thermomix Friend®

Der Thermomix Friend® ist in 3 Ausführungen erhältlich:

1. Grundgerät + Thermomix® TM6 Mixtopf
2. Grundgerät + Thermomix® TM5 Mixtopf
3. Grundgerät allein



**Mixtopf (optional):**  
Mixtopf aus robustem Edelstahl  
mit integrierter Heizung

**Thermomix Friend®:**  
Hohe Präzision, robustes  
und schlankes Design

# Die ideale Ergänzung

Der Thermomix Friend® ist der Assistent für den Thermomix®. Er übernimmt einzelne Zubereitungsschritte, sodass der Thermomix® TM6 bzw. TM5 frei für andere Zubereitungsschritte ist. So sparst du durch den parallelen und optimierten Kochablauf noch mehr Zeit bei der Zubereitung von Mahlzeiten unter der Woche oder von kompletten Menüs für Treffen mit Familie oder Freunden.

Rezeptbeispiele: Spargel und Kartoffeln kochen im Thermomix Friend®, die Sauce Hollandaise bereitest du parallel im Thermomix® zu. Oder während im Thermomix Friend® ein schönes Stück Fisch oder Fleisch Sous-vide gegart wird, kannst du schon einmal die Beilage oder den Salat im Thermomix® zubereiten.

Das Beste: Der Thermomix Friend® ist mit dem Thermomix® TM6 oder TM5 kompatibel. Mit einem Schalter auf der Unterseite stellst du den Thermomix Friend® auf den entsprechenden Mixtopf ein. Um die Zubereitungsschritte direkt vom Thermomix® TM6 auf den Thermomix Friend® zu senden, werden beide via Bluetooth® verbunden. Für den Thermomix® TM5 werden die Zubereitungs-

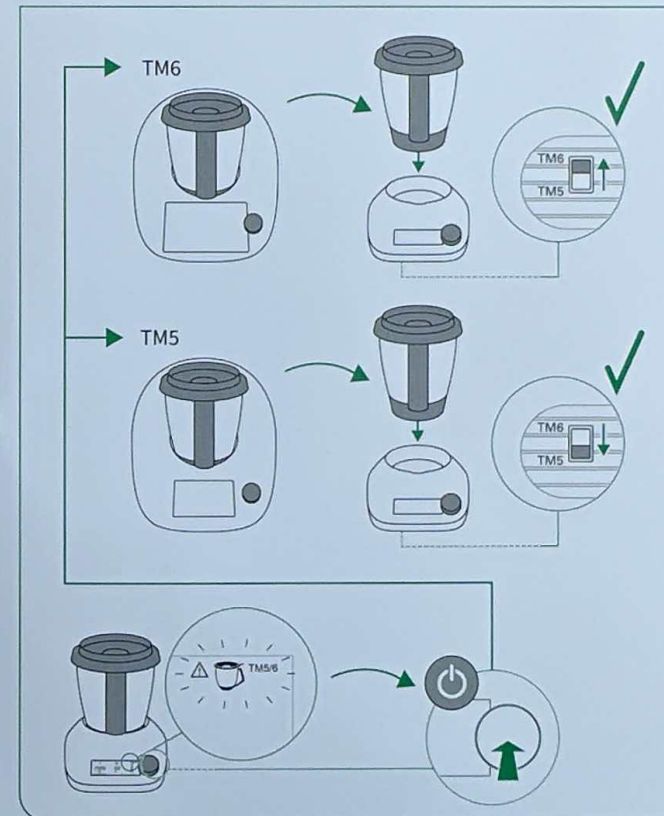
schritte auf dem Display des Thermomix® TM5 angezeigt und müssen manuell auf den Thermomix Friend® übertragen werden. Software-Updates für den Thermomix Friend® in der Nutzung mit Thermomix® TM6 können über den Thermomix® TM6 heruntergeladen werden, wenn du eine entsprechende Benachrichtigung erhältst. Software-Updates für den Thermomix Friend® in der Nutzung mit Thermomix® TM5 werden über die Thermomix Friend® App gesteuert.

Selbstverständlich sollte auch der Thermomix Friend® immer auf dem neuesten Stand gehalten werden, damit du alle Verbesserungen perfekt nutzen kannst.

Die entsprechenden Software-Updates können via Bluetooth® über deinen Thermomix® TM6 oder über die Thermomix Friend® App geladen werden.

So nutzt du den Thermomix® TM5 oder TM6 Mixtopf mit dem Thermomix Friend®: Stelle den Schalter auf der Unterseite des Thermomix Friend® auf das jeweilige Mixtopf-Modell ein. Nach dem Umschalten kannst du das jeweilige Mixtopf-Modell nutzen.

**So nutzt du den Thermomix® TM5 oder TM6 Mixtopf mit dem Thermomix Friend®:**



Stelle den  
Schalter am  
Thermomix Friend®  
auf den jeweiligen  
Mixtopf ein.



# Ein starkes Team

Der Thermomix Friend® ergänzt den Thermomix® in vielen Bereichen – ein Assistent mit vielen Vorzügen also. Für noch mehr Wow-Erlebnisse mit deinem Thermomix®!

- Wenn du einen Thermomix® TM6 besitzt, empfehlen wir dir, den Thermomix Friend® mit dem TM6-Mixtopf zu kaufen.
- Wenn du einen Thermomix® TM5 besitzt, empfehlen wir dir, den Thermomix Friend® mit dem TM5-Mixtopf zu kaufen.

## Funktionen

Thermomix Friend®

Sende Zubereitungsschritte vom Thermomix® auf den Thermomix Friend®.

Der Thermomix Friend® nimmt deinem Thermomix® einzelne Zubereitungsschritte ab.

Nutze die Zeitersparnis durch paralleles Kochen.

Führe regelmäßige Software-Updates für den Thermomix Friend® aus (für TM6: via Bluetooth®, für TM5: mit der Thermomix Friend® App).

## Vorteile

Thermomix® &  
Thermomix Friend®

Optimale Kochergebnisse und echte Zeitersparnis.

Schnelleres Kochen in der Alltagsküche.

Oder für komplette Menüs am Wochenende.

Höhere Flexibilität bei Portionsgrößen oder Zutaten.

Speziell entwickelte Rezepte für die parallele Nutzung von Thermomix® und Thermomix Friend® jetzt auch auf Cookidoo®.

Thermomix  
Friend®  
Der Assistent  
für unser  
Multitalent

Intelligentes Kochen via Bluetooth®



## Technik

Technische Daten

Intelligentes Kochen via Bluetooth®-Konnektivität

Vorwerk Produktqualität – made in Wuppertal

Einfaches Verstauen dank kompaktem Design

Optionaler Mixtopf aus Edelstahl, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler, einfach zu reinigen.

Der Thermomix Friend® verfügt über zwei Drehzahlstufen:

Bezeichnung (Drehzahl/ Modus):	Umdrehungen/Minute: (U/min)
Stufe 1	90
Stufe 2	200

## Thermomix® TM6 und Thermomix Friend® via Bluetooth® verbinden

Du kannst den Thermomix Friend® über Bluetooth® direkt mit deinem Thermomix® TM6 verbinden, um beispielsweise Zubereitungsschritte vom TM6 auf deinen Thermomix Friend® zu senden.

1. Aktiviere auf dem Thermomix® TM6 unter „Einstellungen“ die Bluetooth®-Funktion.
2. Schalte den Thermomix Friend® ein.
3. Wähle auf dem Display des Thermomix® TM6 aus der Liste der angezeigten verfügbaren Geräte den Thermomix Friend® aus. Die Bezeichnung entspricht den letzten sieben Ziffern der Seriennummer (siehe Typenschild deines Thermomix Friend®).
4. Klicke in der angezeigten Liste auf deinen Thermomix Friend®, um den Verbindungsprozess zu starten.  
Auf dem Display des Thermomix Friend® erscheint ein sechsstelliger Code.
5. Vergleiche den angezeigten Code mit dem auf deinem Thermomix® TM6 jetzt angezeigten Code und drücke den Wähler des Thermomix Friend®, um den Verbindungsprozess zu bestätigen.

Dein Thermomix® TM6 kennt nun den Thermomix Friend® und verbindet sich automatisch, sobald beide Geräte eingeschaltet sind.  
Der Thermomix Friend® zeigt bei einer erfolgreichen Verbindung ein Bluetooth®- und TM6-Symbol über der Zeitanzeige auf dem Display an.

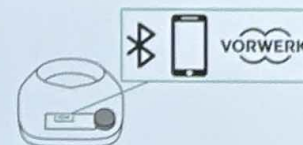


6. Jetzt kannst du Zubereitungsschritte für den Thermomix Friend®, die im Display deines Thermomix® TM6 angezeigt werden, direkt auf den Thermomix Friend® senden.

## Thermomix® TM5 und Thermomix Friend® über die Thermomix Friend® App für Updates verbinden

Verbinde dein Smartphone via Bluetooth® mit dem Thermomix Friend®, um ein Software-Update für den Thermomix Friend® mit der offiziellen Thermomix Friend® App durchzuführen. Dafür musst du den Thermomix Friend® einmalig mit der App verbinden. Danach kennt deine App den Thermomix Friend® und verbindet sich automatisch, sobald App und Thermomix Friend® gestartet werden.

1. Lade die Thermomix Friend® App über dein Smartphone aus dem App Store bzw. dem Google Play Store herunter.
2. Stelle sicher, dass du die Bluetooth®-Funktion auf deinem Smartphone aktiviert hast.
3. Schalte den Thermomix Friend® ein.
4. Öffne die Thermomix Friend® App und wähle in der Liste verfügbarer Geräte deinen Thermomix Friend® aus. Die Bezeichnung entspricht den letzten sieben Ziffern der Seriennummer (siehe Typenschild deines Thermomix Friend®).  
Auf dem Display des Thermomix Friend® erscheint ein sechsstelliger Code.  
**Die Thermomix Friend® App wird nur zur Durchführung eines Software-Updates benötigt.**
5. Vergleiche den angezeigten Code mit dem Code auf deinem Smartphone und drücke den Wähler des Thermomix Friend®, um den Verbindungsprozess zu bestätigen.  
Deine App kennt nun den Thermomix Friend® und verbindet sich automatisch, sobald sie geöffnet wurde und der Thermomix Friend® eingeschaltet ist.  
Der Thermomix Friend® zeigt bei einer erfolgreichen Verbindung ein Bluetooth®- und Smartphone-Symbol über der Zeitanzeige auf dem Display an.



6. Über die App kannst du sehen, ob dein Thermomix Friend® auf dem neuesten Stand ist, und die neueste Software herunterladen, wenn ein neues Update verfügbar ist. Verfolge das Update auf deinem Display und halte dein Smartphone nahe bei deinem Thermomix Friend®, bis es abgeschlossen ist.

Die Thermomix  
Friend® App –  
Software-Updates  
für deinen  
Thermomix Friend®



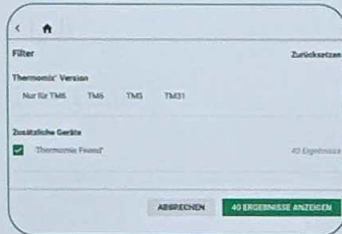
# Rezepte für Thermomix® TM6 und den Thermomix Friend®

Jetzt auf Cookidoo®: Rezepte zur parallelen Nutzung von Thermomix® und Thermomix Friend®!  
So findest du die Rezepte:

1

Öffne die Suchfunktion auf Cookidoo® auf deinem Thermomix® TM6. Klicke auf „Filter“ und wähle „Thermomix Friend®“ aus der „Liste der Zusatzgeräte“ aus. Und schon kann es losgehen!

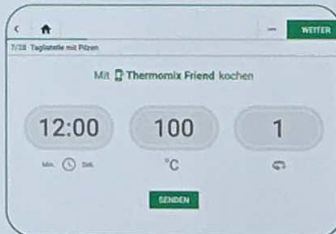
Jetzt kannst du ein gefiltertes Rezept auswählen und sofort loskochen.



2

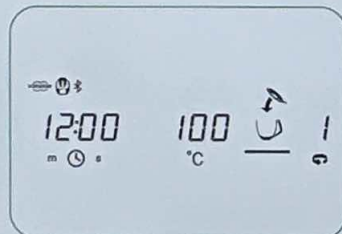
Folge den Zubereitungsschritten auf deinem Thermomix® TM6. Das Rezept informiert dich, wenn du den Mixtopf von deinem Thermomix® TM6 in deinen Thermomix Friend® umsetzen musst.

Wenn du den Mixtopf in deinem Thermomix Friend® platziert hast, tippe auf „Senden“ auf deinem Thermomix® TM6, um diesen Zubereitungsschritt an deinen Thermomix Friend® zu senden.



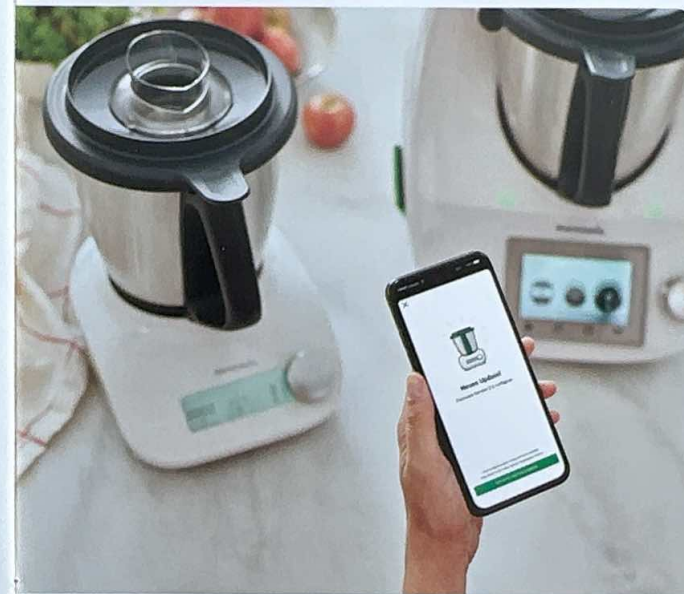
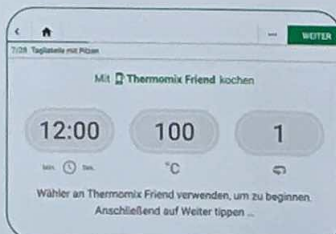
3

Dein Thermomix Friend® fordert dich jetzt auf, zu bestätigen, dass der Mixtopfdeckel korrekt auf dem Mixtopf sitzt. Drücke den Wähler des Thermomix Friend® einmal zur Bestätigung und drehe ihn dann, um den Kochvorgang zu starten.



4

Während dein Thermomix Friend® nun den Zubereitungsschritt ausführt, tippe auf deinem Thermomix® TM6 auf „Weiter“, um mit dem Rezept fortzufahren.



## Rezepte für Thermomix® TM5 und den Thermomix Friend®

Guided Cooking-Rezepte

Da Bluetooth® auf dem Thermomix® TM5 nicht verfügbar ist, werden die Einstellungen nicht automatisch an deinen Thermomix Friend® gesendet. Du musst sie auf dem Display des Thermomix Friend® manuell vornehmen.

Die Zubereitungsschritte für den Thermomix Friend® werden auf dem Display deines Thermomix® TM5 angezeigt, sodass du diesen Schritt auf dem Thermomix Friend® entsprechend manuell einstellen kannst.



## Die inneren Werte des Thermomix Friend®



### Technische Daten des Thermomix Friend®

<b>Motor</b>	Stepper-Motor, 25 W Nennleistung DrehzahlEinstellung von 0-200 Umdrehungen/Minute Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt
<b>Heizung</b>	Leistungsaufnahme 1.000 W. Gegen Überhitzung geschützt
<b>Gehäuse</b>	Hochwertiger Kunststoff
<b>Mixtopf (optional)</b>	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler Maximale Füllmenge 2,2 Liter
<b>Angaben zu Konnektivität</b>	2,4 GHz 2,402 GHz-2,480 GHz < 10 dBm Bluetooth® 5.0 Low Energy Die Bluetooth®-Wortmarke wie auch die Bildzeichen (Logos) sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum der Bluetooth SIG, Inc. Jegliche Verwendung dieser Wortmarke/Bildzeichen durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.
<b>Anschlusswert</b>	240 V Maximale Leistungsaufnahme 950 W, Länge der Anschlussleitung 1 m
<b>Abmessungen und Gewicht (Thermomix Friend® Grundgerät)</b>	Höhe 10 cm Breite 20,5 cm Tiefe 20,6 cm Gewicht 2,3 kg

## Die Highlights auf einen Blick

### Funktionen

Komfortables Guided Cooking mit dem Thermomix® TM6 via Bluetooth®-Verbindung

Paralleles Kochen dank optimierter Rezepte

### Vorteile

Zeitsparend

Parallele Zubereitung verschiedener Gänge für dein Lieblingsmenü

Kocht deine Gerichte in zwei Mixtöpfen gleichzeitig – individuell für Zutaten und Portionsgrößen

Der Thermomix® ist frei für nächste Zubereitungsschritte.

### Technik

Vorwerk Produktqualität – made in Wuppertal

Hochwertiges Grundgerät, einfach zu reinigen und zu verstauen

Optimal abgestimmt auf Thermomix® TM6 und TM5

Kontinuierliche Verbesserung durch Software-Updates

## Thermomix® Gemüse Styler

Was könnten ein Kartoffelgratin, Krautsalat, ein sauer eingelegter Gemüse-Mix und ein süßes Zwetschgen-Birnen-Carpaccio gemeinsam haben? Richtig: Alles lässt sich ganz einfach mit dem Thermomix® Gemüse Styler (ab 2023 separat erhältlich) zubereiten! Dieses geniale Zubehör für den Thermomix® TM6 und TM5 ist eine Marktneuheit: vier verschiedene Schneide- und Reibefunktionen mit nur einer einzigen Scheibe! Möglich wird dies durch die zwei Seiten der Wendescheibe und den Rechts- oder Linkslauf des Motors.



# Lieferumfang



# Mach Obst und Gemüse zum Highlight

Mit dem Thermomix® Gemüse Styler lassen sich Vorspeisen, Salate, Beilagen, Hauptgerichte und Desserts nicht nur mühelos zubereiten, sondern auch besonders stylish präsentieren. Der Thermomix® Gemüse Styler macht frische, gesunde Lebensmittel für alle attraktiv. Lass ab jetzt das Auge mitessen. Es gibt keinen besseren Weg, Gemüse-Muffel zu treuen Gemüse-Fans zu machen!

## Der Thermomix® Gemüse Styler bietet vier Funktionen:

Schneiden (dünn oder dick) und Reiben (dünn oder dick). Die zwei Schneidefunktionen befinden sich auf Seite 1 der Wendescheibe (dunkle Seite), die zwei Reibefunktionen auf Seite 2 (helle Seite). Die Drehrichtung bestimmt, ob dicker oder dünner geschnitten/gerieben wird: Bei normaler Drehung (im Uhrzeigersinn) entstehen dicke Scheiben oder Streifen, bei Drehung gegen den Uhrzeigersinn dünne Scheiben oder Streifen. Mit dem Schieber lassen sich die Zutaten ganz einfach durch die Öffnung des Reibendeckels drücken.

Die vier Funktionen sind der Schlüssel zu mehr kulinarischer Kreativität in der Küche. Du kannst dich an Rezepte wagen, die vorher zu kompliziert oder arbeitsaufwendig waren. Mit dem Thermomix® Gemüse Styler ist alles mühelos möglich, auch ein Mix aus gleichmäßig dicken und dünnen Scheiben und Streifen. Entscheide du, wie es dir und deinen Lieben schmeckt und am besten gefällt!



# Die Funktionen im Detail

Der Thermomix® GemÜse Styler besteht aus 5 Komponenten: der 4-in-1 Wendescheibe, dem Auffangeinsatz, der Achse, dem Reibendeckel mit Öffnung und dem Schieber. Alle Teile sind passgenau für den Thermomix® Mixtopf. Zuerst wird die Achse auf das Mixmesser gesetzt. Danach wird der Auffangeinsatz eingehängt, die Wendescheibe mit der gewünschten Reibeseite nach oben auf die Achse gesetzt und der Reibendeckel aufgesetzt. Nun können die Zutaten durch die Öffnung gegeben werden.

Jede Seite der Wendescheibe erzeugt einen anderen Schnitt. Seite 1 schneidet, Seite 2 reibt. Die Wendescheibe muss mit der gewünschten Seite (Schneideseite oder Reibeseite) nach oben eingelegt werden. Die Schnittstärke wird dann durch die Drehrichtung bestimmt.

Bei normaler Drehung (im Uhrzeigersinn) entstehen ca. 3–4 mm dicke Scheiben und Streifen, bei Drehung gegen den Uhrzeigersinn dünne, ca. 1 mm dicke Scheiben und Streifen. Die Geschwindigkeit wird automatisch (beim Thermomix® TM6 über den Modus) oder manuell eingestellt (Stufe 4). Für optimale Ergebnisse genügt ein sanfter und gleichmäßiger Druck mit dem Schieber.

Das Mittelstück der Wendescheibe bietet eine sichere Möglichkeit zum Herausnehmen und Umdrehen. Die Wendescheibe immer am Mittelstück anfassen!

Die Wendescheibe verbleibt im Reibendeckel, wenn dieser angehoben wird. So lassen sich die Zutaten im Auffangeinsatz leicht entnehmen, da die Wendescheibe nicht im Weg ist.

Alles in allem ist der GemÜse Styler ebenso einfach wie intelligent konzipiert für mehr kulinarische Vielfalt, ein Plus an Kreativität und eine abwechslungsreiche, optisch ansprechende Präsentation der fertigen Gerichte.

Der Thermomix® GemÜse Styler wurde für die Verwendung mit dem Thermomix® TM6 und TM5 entwickelt. Er ist nicht mit dem Thermomix Friend® kompatibel.



# Was steckt drinnen?



## Technische Daten Thermomix® Gemüse Styler

<b>Wendescheibe</b>	Schneidefläche: Rostfreier Stahl Mittelstück: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht Durchmesser: 163 mm Höhe: 71,9 mm Gewicht: 150 g Schnittarten pro Seite: 2
<b>Auffangeinsatz, Achse, Reibendeckel mit Öffnung und Schieber</b>	Material: Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht, BPA-frei Die Scheibe sollte von Hand gereinigt und sofort abgetrocknet werden, damit die Klingen scharf bleiben.
<b>Geschwindigkeitsstufe für den manuellen Einsatz</b>	4

# Alle Highlights auf einen Blick

Der Thermomix® Gemüse Styler erweitert die Möglichkeiten deines Thermomix® TM6 und TM5. Schneiden, Raspeln und Zerkleinern von Lebensmitteln wird zum Kinderspiel, dein Kochrepertoire erweitert sich dadurch, und tolle Effekte bei der Präsentation werden deine Gäste begeistern.

## Funktionen

4 Funktionen in einer einzigen Scheibe (dickes und dünnes Schneiden; dickes und dünnes Reiben)

Einzigartig auf dem Markt dank der Mehrfachschnidefunktionen

Der Auffangeinsatz fängt die geschnittenen Zutaten auf, sodass der Mixtopf sofort verwendet werden kann.

Das Mittelstück bietet eine sichere Handhabung beim Einsetzen, Herausnehmen oder Umdrehen der Schneidseite.

## Vorteile

Vielfältige Möglichkeiten, Speisen außergewöhnlich zu präsentieren

Müheloses Schneiden und Reiben

Zeitersparnis

## Technik

Deutsche Ingenieurskunst voller Design und Funktionalität

Perfekte Passform für Thermomix® TM6 und TM5

Spülmaschinengeeignet



## Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler ist das 2-in-1-Zubehör für den Thermomix® TM6 und den Thermomix® TM5, das deine Kochkünste auf die nächste Stufe hebt. Reinige und schäle mühelos dein Gemüse mit einem Knopfdruck. Erhalte durch sanftes Slow Cooking oder Sous-vide-Garen Geschmack, Farbe und Nährstoffgehalt der Lebensmittel.

# Halte deine Zutaten in Bewegung

Wie bereitet man saftige und zarte Fleisch- und Fischgerichte zu, ohne die teuersten Zutaten kaufen zu müssen? Wie behält gekochtes Gemüse seine Farbe sowie Vitamine und Mineralstoffe? Durch schonendes Sous-vide-Garen oder sanftes Garen bei niedrigeren Temperaturen. Natürlich mit Hilfe der Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler!

Das Geheimnis dieses Aufsatzes liegt darin, dass er die Lebensmittel einerseits vor dem Mixmesser schützt und andererseits die langsame Rührbewegung nutzt, um das Wasser oder das Gargut selbst in Bewegung zu halten. So ist schonendes und gleichmäßiges Garen immer gewährleistet.

Beim Sous-vide-Garen werden die Lebensmittel (z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse) in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und dann bei niedriger Temperatur sowie ständigem Rühren im Wasserbad gegart. Beim Slow Cooking hingegen werden alle Lebensmittel direkt in der Flüssigkeit bei niedriger Temperatur gegart.

Diese schonenden Garmethoden verhindern das Anbrennen der Lebensmittel, bringen den Geschmack der Speisen zur Geltung, bewahren Nährstoffe und lassen auch preiswerte Fleischsorten wunderbar zart werden.

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler eignet sich also optimal für Slow Cooking sowie Sous-vide-Garen und schützt die Lebensmittel vor dem Mixmesser. Aber wie funktioniert dieses Zubehör auch als Peeler für dein Gemüse? Ganz einfach durch den Richtungswechsel des Mixmessers in den Rechtslauf (normale Drehrichtung).

Und schon hast du einen erstaunlich vielseitigen Peeler, der dich beim Reinigen deines Gemüses und von Schalen unterstützt.



# Details zur Funktion

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler wurde für den Thermomix® TM6 und TM5 entwickelt.

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler kann auf zwei Arten verwendet werden: Du kannst damit die Schalen von Kartoffeln und anderem Gemüse entfernen oder Zutaten bei bis zu 100 °C sanft garen und dabei vermeiden, dass empfindliche Lebensmittel das Mixmesser berühren.

1

Um das Zubehör als Peeler zu verwenden, hältst du das Zubehörteil am Kunststoffeinsatz und drückst es nach unten auf die Oberseite des Mixmessers im Mixtopf. Achte darauf, dass die Messerabdeckung mit Peeler richtig sitzt und einrastet.

Wichtig

Damit die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler optimal funktioniert, achte bitte auf folgendes:

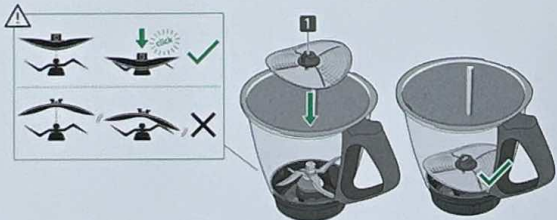
- Während du die Messerabdeckung mit Peeler am Kunststoffeinsatz hältst, drehst du diese so, dass einer der höheren Bereiche direkt auf einer nach oben zeigenden Klinge platziert wird.
- Drücke die Messerabdeckung mit Peeler auf das Mixmesser, bis diese hörbar einrastet.
- Versichere dich, dass die Messerabdeckung mit Peeler gut eingerastet ist. Ziehe dazu leicht am Kunststoffeinsatz nach oben, als ob du die Messerabdeckung mit Peeler wieder entfernen würdest. Du spürst einen leichten Widerstand.

Gib dann das Gemüse (max. 800 g) sowie 600 g Wasser in den Mixtopf und beachte dabei die maximale Füllmenge des Mixtopfs. Müssen verschiedene Gemüsesorten geschält werden, führst du den Vorgang für jede Sorte einzeln durch, um den Schälvorgang besser kontrollieren zu können.

2

Stelle die Zeit zwischen 30 Sekunden und 6 Minuten ein (4 Minuten wird als Standardwert empfohlen) und wähle Stufe 4 (keine höheren Geschwindigkeiten verwenden) oder verwende einfach den Peeler-Modus. Wenn das Gemüse ausreichend geschält ist, füllst du es zum Abspülen und Abtropfen in den Gareinsatz.

3



Um die Messerabdeckung mit Peeler für Slow Cooking oder Sous-vide-Garen zu verwenden, hältst du die Messerabdeckung mit Peeler am Kunststoffeinsatz und drückst sie nach unten auf die Oberseite des Mixmessers im Mixtopf. Achte darauf, dass die Messerabdeckung mit Peeler richtig sitzt und einrastet.

Sous-  
vide

Beim Sous-vide-Garen platzierst du den Vakuumbbeutel mit den Lebensmitteln auf der Messerabdeckung im Mixtopf und füllst den Topf bis zur Maximummarkierung mit Wasser auf, sodass der Beutel bedeckt ist. Nimm den Vakuumbbeutel wieder heraus, um das Wasser zu erhitzen. Lege anschließend den Beutel wieder vorsichtig in den Mixtopf in das vorgeheizte Wasser. Wähle die gewünschte Garzeit und Temperatur. Starte den Garvorgang im **Linkslauf** auf Stufe 1.

Slow  
Cooking

Für Slow Cooking platzierst du die gewünschten Zutaten auf der Messerabdeckung im Mixtopf. Achte dabei darauf, dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Wähle die gewünschte Garzeit und Temperatur und starte den Garvorgang im Linkslauf auf max. Stufe 1. Mit dem TM6 sind Stufe und **Linkslauf** in den Modi Sous-vide und Slow Cooking vordefiniert. Du musst nur noch die Garzeit und die Temperatur auswählen.



# Was steckt drinnen?



## Technische Daten Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler

<b>Messerabdeckung mit Peeler-Scheibe</b>	Material: Edelstahl (Stainless steel) Durchmesser: 136–145 mm Höhe: 30 mm Gewicht: 106 g
<b>Kunststoffeinsatz</b>	Hochwertiger Kunststoff, lebensmittelecht, BPA-frei
<b>Maximale Stufe</b>	4

# Die Highlights auf einen Blick

Die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler bietet erweiterte Funktionen für den Thermomix® TM6 und TM5 für Slow Cooking und Sous-vide-Garen sowie ein müheloses und sauberes Reinigen und Schälen von Gemüse.

## Funktionen

3 Funktionen in 1 (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Gemüse schälen und reinigen)

Verschiedene Gemüsesorten schälen mit unterschiedlicher Zeiteinstellung

Schützt die Zutaten vor dem Mixmesser

## Vorteile

Spart Zeit

Schält und reinigt Gemüse mit weniger Aufwand und Abfall

Ermöglicht Slow Cooking und Sous-vide-Garen durch die Abdeckung des Mixmessers

## Technik

Deutsche Ingenieurskunst voller Design und Funktionalität

Perfekt für Thermomix® TM6 und TM5

Spülmaschinengeeignete Materialien



**VORWERK AUSTRIA GMBH & CO. KG**

Schäfferhofstraße 15  
6971 Hard, Österreich  
[www.thermomix.at](http://www.thermomix.at)