



thermomix

Entdecke die
Thermomix®
Modi

VORWERK



SANDRA
FISCHER
BERATERIN

069911557222



Standard-Kochmodi



TEIG KNETEN



TURBO



PÜRIEREN



EIER KOCHEN



WASSER ERHITZEN

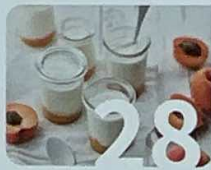


ERWÄRMEN



EINDICKEN

Modi für besondere Anlässe



FERMENTIEREN



SLOW COOKING



SOUS-VIDE

Thermomix® TM6 Modi

Damit du die Modi des Thermomix® TM6 optimal nutzen kannst, haben wir sie in vier Kategorien unterteilt: Standard-Kochmodi, Modi für besondere Anlässe, Modi im Guided Cooking sowie Vorspül-Modus und Waage.



REIS KOCHEN



PEELER



SCHNEIDEN



REIBEN

Modi im Guided Cooking



ANBRATEN



ZUCKER KARAMELLISIEREN

Zerkleinern, Vorspül-Modus und Waage



ZERKLEINERN



VORSPÜLEN



WAAGE

Was kann der TM6?

Der Thermomix® TM6 übernimmt eine Vielzahl von Aufgaben in deiner Küche. Um dir den Einstieg zu erleichtern, hier ein Überblick der Merkmale, Funktionen und Modi des TM6 mit kurzen Erläuterungen.



Ausstattung

Dies sind die technischen Fähigkeiten und Ausstattungsmerkmale des TM6: automatisch schließende Verriegelungsarme, Mixtopf aus Edelstahl, 6,8-Zoll-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 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, Reiben, 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, Peeler, 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, Peeler, Schneiden, Reiben, Fermentieren, Slow Cooking, Sous-vide, Anbraten, Zucker karamellisieren und Vorspülen.



Standard-Kochmodi

Mach's dir leicht:
Mit den praktischen Modi gelingt
alles einfach perfekt.



Teig kneten

Die wohl einfachste Möglichkeit, Teig zu kneten: Gib einfach die Zutaten in den Mixtopf, aktiviere den Modus Teig kneten und warte ab.

Das Mixmesser dreht sich nun abwechselnd im und gegen den Uhrzeigersinn. Genieße die Vorfreude auf selbstgebackenes Brot, frische Semmeln oder köstliche Pizza!



Tipp

Nur 2 Minuten braucht der Thermomix® TM6 für das Kneten. Das entspricht 10 Minuten händischem Kneten. Der fertige Teig lässt sich leicht lösen, wenn du den Mixtopf umdrehst und das Mixmesser bewegst.



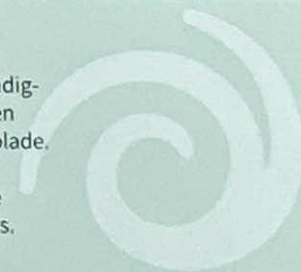
Tipp

Setze immer den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein, damit nichts herausspritzt.

Turbo

Im Turbo-Modus erreicht das Mixmesser in voreinstellbaren Impulsintervallen die höchste Geschwindigkeitsstufe. Ideal zum groben Zerkleinern von harten Zutaten wie Parmesan, rohes Gemüse oder Schokolade.

Für selbstgemachte Zitronenlimonade zerkleinere halbierte Bio-Zitronen mit Wasser im Turbo-Modus.





Pürieren

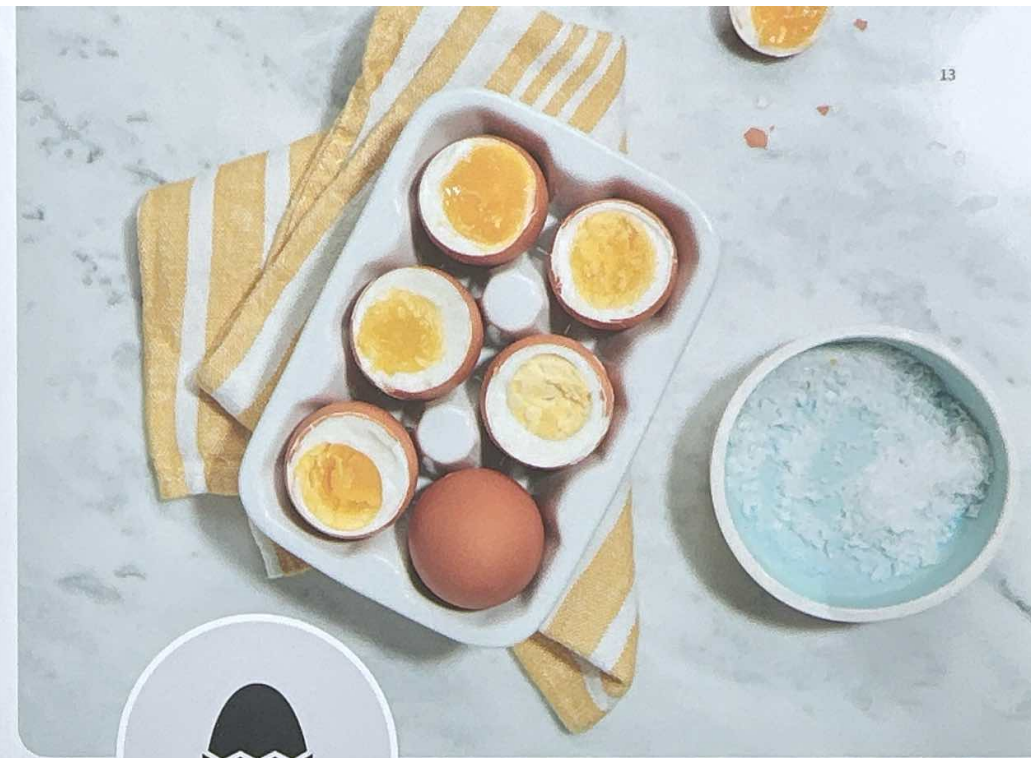
Für samtige Suppen, frische Smoothies und cremige Pürees:
In diesem Modus sind 30 Sekunden voreingestellt. Innerhalb
dieser Zeit wird die Geschwindigkeit nach und nach erhöht.

Alternativ kannst du Zeit und Drehzahlstufen auch manuell
einstellen. Mit seinem leistungsstarken Motor und den
scharfen Klingen ist das Pürieren für den Thermomix® TM6
ein Kinderspiel.

Tipp

Setze immer den Messbecher
in den Mixtopfdeckel ein,
damit nichts herausspritzt.





Tipp
Nutze den Gareinsatz, um die Eier nach dem Kochen sofort unter fließendem kaltem Wasser abzuschrecken.

Eier kochen

Magst du dein Ei am liebsten hart, weich oder irgendwo dazwischen? Mit dem Modus Eier kochen kannst du ganz einfach Eier mit dem perfekten Garpunkt zubereiten.

Gib einfach 2–6 mittelgroße Eier (jeweils zwischen 53 g und 63 g) aus dem Kühlschrank in den Mixtopf. Fülle danach den Mixtopf bis zur 1-Liter Marke mit Wasser und schon kann es losgehen. Der Thermomix® TM6 übernimmt das punktgenaue Kochen der Eier. Wähle einfach die gewünschte Einstellung und vergiss das Zählen der Minuten und Sekunden: Wenn du den Signalton hörst, sind die Eier fertig. Für perfekte Ergebnisse entnimm die Eier sofort!





Wasser erhitzen

Nutze den Modus, wenn du kochendes oder heißes Wasser in einer bestimmten Temperatur brauchst, z. B. vor dem Sous-vide-Modus, für Couscous oder für Tee.

Wähle einfach die gewünschte Temperatur aus. Sobald diese erreicht ist, ertönt ein Signalton.

Der Modus eignet sich perfekt für die Teezubereitung. Die ideale Wassertemperatur für Tee variiert je nach Sorte: Schwarzer Tee z. B. wird bei 93°C aufgebriht, während grüner Tee eine niedrigere Temperatur erfordert.



Tipp

Für Temperaturen unter 95°C setze den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein. Für Temperaturen von 95°C und mehr platziere den Gareinsatz auf dem Mixtopfdeckel.



Tipp

Für perfekte Ergebnisse sollten die Speisen ausreichend flüssig oder cremig sein, damit sie gleichmäßig erwärmt werden können. Stelle die gewünschte Zieltemperatur zwischen 37°C und 90°C ein und wähle die Stufe 1 oder 2.

Erwärmen

Anstatt auf die Zeit zu achten, stellst du nur die Zieltemperatur ein. Sobald diese erreicht wird, stoppt der Modus und der Signalton ist zu hören: Essen ist fertig!

Keine Sorge, nichts kocht über. Der perfekte Modus zum Erwärmen von Babynahrung und zum Erhitzen von Saucen, Suppen und Eintöpfen. Auch warme Milch für heiße Schokolade oder Kaffee ist so kein Problem.





Eindicken

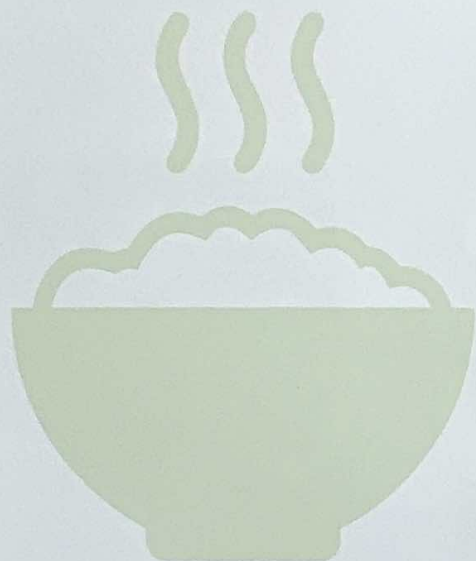
Keine Experimente mehr mit ungewissem Ausgang: Ob du ein bewährtes Cookidoo®-Rezept zubereitest oder etwas Neues ausprobierst, der Modus Eindicken garantiert die perfekte Konsistenz von Saucen und Cremes.

Trau dich auch an knifflige Herausforderungen wie Sauce Hollandaise und cremige Desserts wie Zabaglione oder Vanillepudding.

Tipp

Für eine leichte und luftige Textur verwende den Rühraufsatz.





Reis kochen

Mit dem Thermomix® ist perfekt gegarter Reis weder eine hohe Kunst noch eine Wissenschaft für sich.

Am besten startest du den Modus Reis kochen mit einem Basisrezept, um dich mit den richtigen Proportionen von Wasser und Reis vertraut zu machen.

Nimm dann deine eigenen Anpassungen vor. Auch für anderes Getreide wie Dinkel ist der Modus geeignet.



Tipp

Einige Reis- und Getreidesorten solltest du vor dem Kochen einweichen oder unter fließendem kalten Wasser abspülen. Nach dem Kochen den Reis oder das Getreide einige Minuten nachquellen lassen.





Peeler

Peelen ist das neue Schälen oder macht es dir Spaß, Kartoffeln und Gemüse von Hand zu schälen?

Für den Peeler-Modus benötigst du die separat als Zubehör erhältliche Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler.

Der Modus ermöglicht es dir, Kartoffeln und Gemüse mühelos von der Schale zu befreien. Es war noch nie so einfach und komfortabel.



Tipp

Füge 1 TL Öl hinzu, um Schaumbildung zu reduzieren, und gieße das gepeelte Gemüse durch den Gareinsatz ab. Für optimale Ergebnisse verwende Gemüstückchen gleicher Größe.

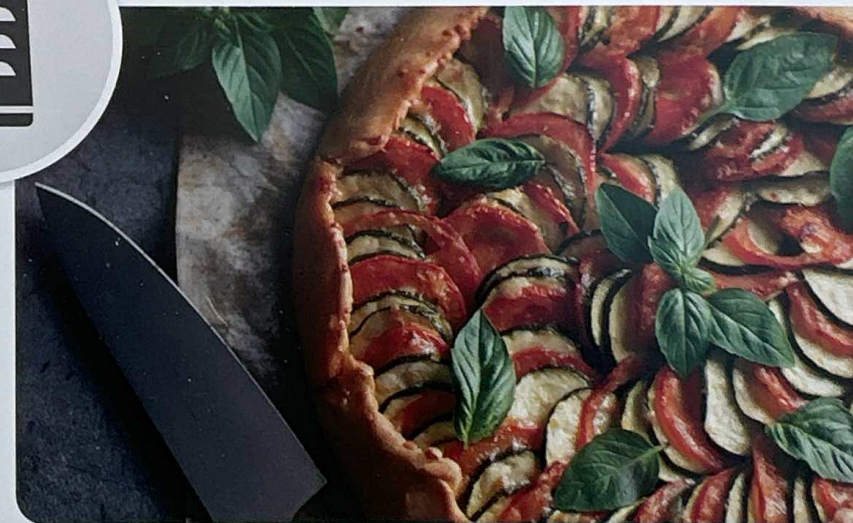




Schneiden

Wunderbare Schneidergebnisse für die perfekte Präsentation deiner Speisen. 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 Coleslaw und Salatbeilagen.





Reiben

Mit dem Thermomix® Gemüse Styler (ab 2023 separat erhältlich), kannst du Karotten und Kartoffeln für selbstgemachte Rösti reiben oder den Sellerie für deine Superfood-Bowl zerkleinern.

Für ein perfektes Ergebnis gib das Gemüse in den Reibendeckel des Thermomix® Gemüse Styler und freue 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®.





Modi für besondere Anlässe

Werde kreativ: Entdecke die innovativen Modi für noch komfortableres Kochen und begeistere deine Liebsten!



Fermentieren

Je nach Lebensmittel und Art der Fermentation kann sowohl im Mixtopf als auch im Varoma für eine Dauer von bis zu 12 Stunden bei einer Temperatur im Bereich von 37–70°C fermentiert werden.

Ohne Zusatzstoffe und völlig natürlich: Selbstgemachtes ist ein Genuss und von Vorteil für die Gesundheit! Ob Joghurt, Käse oder auch Gersteige: Das Fermentieren von Lebensmitteln gelingt mit diesem Modus ebenso einfach wie sicher.



Tipp

Bewahre einen Teil des Joghurts zum Weiterverwenden für die nächste Charge auf.





Slow Cooking

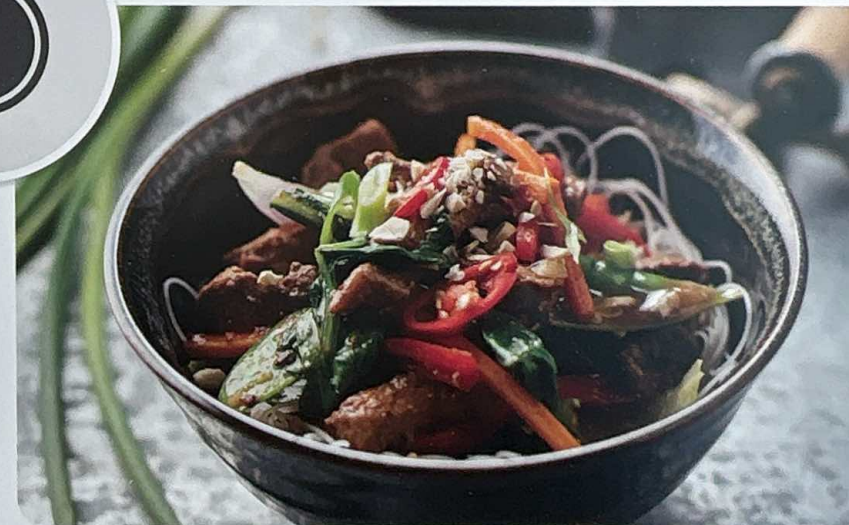
Das volle Geschmackserlebnis erzielst du mit Slow Cooking ganz mühelos. Du kannst bis zu 800 g Zutaten für bis zu 8 Stunden langsam garen. Verwende beim Modus Slow Cooking die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler, um Gargut wie Fleisch oder Gemüse zu schützen. Folge einfach dem Rezept auf Cookidoo®, lehne dich entspannt zurück und genieße die Aromen.

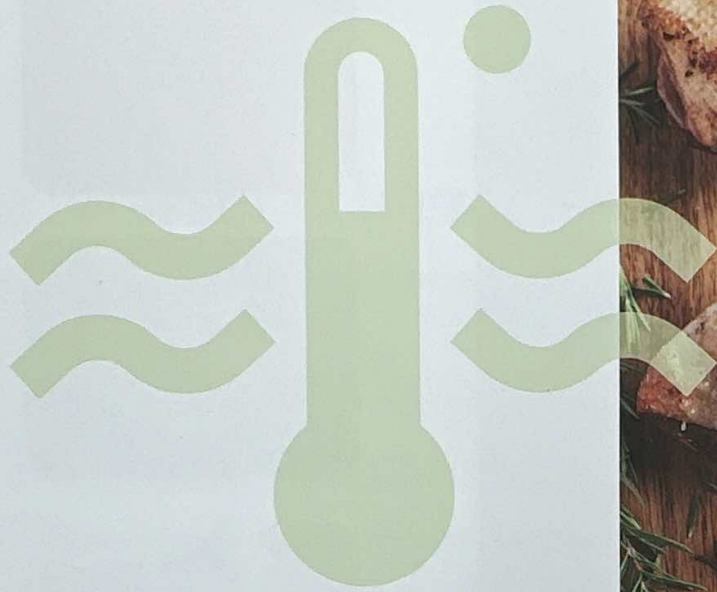
Du kannst besonders hochwertige Gourmetzutaten verwenden, aber auch günstigere Alternativen. Schweineschulter oder Hähnchenschenkel eignen sich z. B. super für Slow Cooking.



Tipp

Wenn du gefrorene Zutaten verwendest, taue sie immer gründlich im Voraus auf. Für ein gleichmäßiges Gargergebnis schneide das Fleisch in gleich große und dicke Stücke.





Tip

Achte darauf, eine Überfüllung zu vermeiden, wenn du die Beutel ins Wasser gibst. Für noch intensivere Aromen Fleisch und Fisch nach dem Sous-viden Garen in der Pfanne anbraten.



Sous-vidé

Eine sehr schonende Kochtechnik, die saftige, zarte und besonders aromatische Gerichte erzielt, die dabei perfekt auf den Punkt gegart sind.

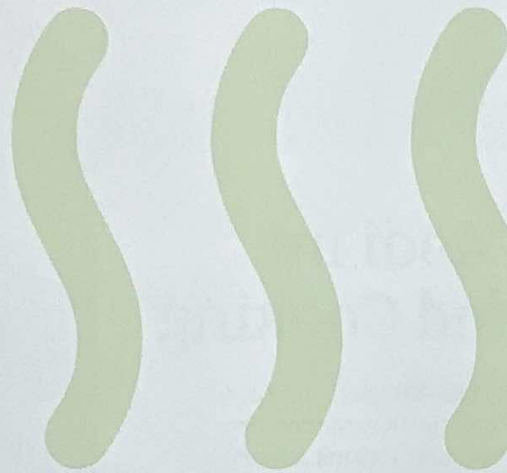
Du brauchst lebensmittelechte Gefrier- oder spezielle Vakuumbbeutel, optional dazu ein Vakuumiergerät. Oder nutze die Thermomix® Sous-vidé-Produkte (separat erhältlich). Zur Auswahl stehen ein Vakuumiergerät, Vakuumbbeutel und -rollen sowie die Thermomix® Messerabdeckung mit Peeler zum Schutz der Beutel.





Modi im Guided Cooking

Mit den Modi Anbraten und Zucker karamellisieren garantiert der Thermomix® TM6 mit seinen kontrollierten Einstellungen das Gelingen von Rezepten durch die Angabe bestimmter Zutaten und Mengen.

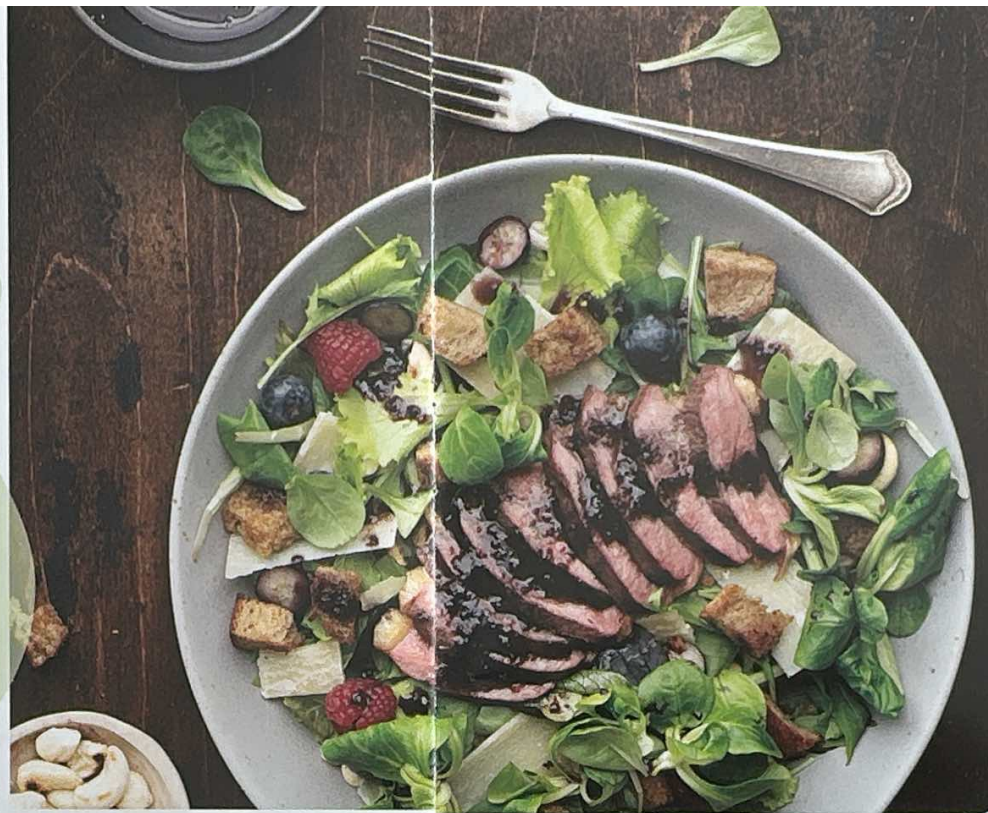


Anbraten

Beim Modus Anbraten sind hohe Temperaturen der Schlüssel zu köstlichen Röstaromen.

Bei Rezepten mit diesem Modus ist es wichtig, dass du dich genau an die Zutatenmengen und Anweisungen hältst.

Der Thermomix® TM6 steuert die Temperatur, und der Modus Anbraten sorgt nicht nur für den tollen Geschmack, sondern auch für schön gebräuntes Fleisch und Gemüse.



Tipp

Tupfe Fleisch mit einem Papiertuch trocken, bevor du es in den Mixtopf gibst. Wir empfehlen dir, nach dem Anbraten den Vorspül-Modus (Option „Reinigung+“) zu verwenden.





Zucker karamellisieren

Festes, weiches oder flüssiges Karamell, ganz ohne ständiges Umrühren und Aufpassen: So werden süße Träume wahr.

Für das perfekte Ergebnis und aus Sicherheitsgründen ist dieser Modus nur in Guided-Cooking-Rezepten verfügbar.

Was darf's sein: Süße Toffees für die Kinder oder vielleicht Salzkaramell für die Erwachsenen?

Der Modus Zucker karamellisieren macht große und kleine Naschkatzen glücklich!

Tipp

Starte den Modus, sobald alle Zutaten eingewogen und im Mixtopf sind. Verwende im Anschluss den Vorspül-Modus und die Option „Fett und Karamell“.





Zerkleinern, Vorspül-Modus und Waage

Zerkleinere mit dieser Funktion unterschiedliche Zutaten und Mengen ganz nach deinen Wünschen ohne dir über die richtige Stufe oder Dauer Gedanken machen zu müssen.

Mit der Waage können Zutaten während des Kochvorgangs ganz einfach abgewogen werden. Der Vorspül-Modus übernimmt eine erste Reinigung des Mixtopfs. Danach wird dieser in der Spülmaschine oder von Hand gründlich gereinigt.

Tipp

Für ein noch gleichmäßigeres Ergebnis achte darauf Stücke in ähnlicher Größe zu verwenden.



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 der 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 Schokolade-Stückchen für Cookies oder schneide große Mengen Zwiebel ohne auch nur eine einzige Träne zu vergießen.





Vorspülen

Tipp
Vergiss nicht, den Messbecher in den Mixtopf einzusetzen, wenn du den Vorspül-Modus verwendest.

Der Abwasch sollte nicht warten, das wissen wir alle. Wie praktisch, dass es den Vorspül-Modus gibt! Fülle bis zu 1 l Wasser und eine kleine Menge Spülmittel oder 50 g Essig in den Mixtopf und wähle eine der fünf Optionen:

- > Kurz: wenn es einmal schnell gehen muss (Dauer: 1–2 Minuten)
- > Teig: besonders hilfreich bei klebrigen Teigen
- > Basis: reinigt bei mittlerer Temperatur, entfernt Stärke und Speisereste
- > Fett und Karamell: nach der Zubereitung von Karamell oder fettigen Speisen
- > Reinigung+: reinigt bei hoher Temperatur, besonders hilfreich gegen braune Stellen am Mixtopfboden

Verwende nur Essig oder eine sehr kleine Menge flüssiges oder pulverförmiges Spülmittel, um übermäßige Schaumbildung im Thermomix® TM6 zu vermeiden.



Waage

Für präzises Wiegen in 1-Gramm-Schritten. Auch bei laufendem Betrieb bis Stufe 4!

Schluss mit separaten Waagen und Messbechern – und schon ist dein Küchenarbeitsplatz viel übersichtlicher.



Tipp
Stelle sicher, dass dein Thermomix® auf einer flachen, geraden Oberfläche steht, sodass alle Standfüße des Thermomix® TM6 stabil aufliegen.



VORWERK AUSTRIA GMBH & CO. KG

Handelskai 92

1200 Wien

Österreich

Telefon: +43 (0) 505 800

E-Mail: thermomix@vorwerk.at

www.vorwerk.at