

Thermomix® TM6 Funktionen – Modi

Peelen

Kartoffeln, Äpfel, Karotten, Rote Beete etc. kann jetzt ganz entspannt im TM6 gepeelt (geschält) werden.

Wiegen

Exaktes Wiegen und Zuwiegen von Zutaten in 1-Gramm-Schritten ohne Umfüllen erleichtert alle Zubereitungen und spart Platz und Zeit.

Mixen, Schlagen und Pürieren

Sahne und Eischnee schlagen, fruchtige Smoothies, Sorbets, Eis oder Cocktails – auf Wunsch mit gecrushtem Eis – mit Thermomix® im Handumdrehen gemacht.

Im Modus „Pürieren“ erhöht Thermomix® TM6 selbstständig die Umdrehungszahl für samtige Suppen und Cremes.

Mahlen & Zerkleinern

Alle Getreidesorten, Schokolade, Zucker, Nüsse, Zwiebeln, Knoblauch, Parmesan, Kräuter, Obst und Gemüse – Thermomix® zerkleinert alle Lebensmittel so grob oder fein, genau wie du es wünschst.

Kneten

Hefeteig, Rührteig, Mürbteig, Brandteig: der Thermomix® knetet – auch schwere Teige – für Kuchen, Pizza, Quiche und Brot.

Vermischen & Rühren

Am Herd stehen und rühren? Die Zeiten sind passé. Selbst empfindlichste Speisen wie Rote Grütze oder Risotto rührt der Thermomix® ganz sanft. Dressings, Dips und Desserts werden luftig, cremig und sind ruck, zuck fertig.

Kochen & Dampfgaren

Voll im Trend: vitamin- und nährstoffreich essen und fettarm genießen. Fleisch oder Fisch mit Gemüse und Kartoffeln, dazu eine leckere Sauce – im Thermomix® und dem Varoma® mühelos gemacht. Eintopf, Suppe, Reis, Pudding, Eier – Thermomix® kocht alles mit Geling-Garantie.

Fermentieren

Joghurt selbst machen? Thermomix® TM6 macht's möglich. Milch mit etwas Joghurt in Gläschen füllen und in den Varoma® stellen. Der Modus „Fermentieren“ hält die eingestellte Temperatur zwischen 37 und 95°C für eine Zeit von bis zu 12 Stunden.

Emulgieren

Mayonnaise, Aioli oder Salatdressings mit Zutaten und Gewürzen nach eigener Wahl.

Kontrolliert Erhitzen

Immer die richtige Temperatur, von 37 bis 160°C. Nichts läuft über, nichts brennt an. Der Thermomix® TM6 hält präzise die gewählte Temperatur. So gelingen beispielsweise Milchreis oder Wasserbadgerichte wie Sauce Hollandaise oder Schokoladenglasur perfekt. Die exakte Temperaturführung des Thermomix® TM6 ermöglicht noch mehr...

Zucker karamellisieren

Zucker wird mit Wasser verflüssigt und erhält eine schöne Karamellbräune. Das Karamell ist vielseitig verwendbar, zum Beispiel für Bonbons oder eine köstliche Dessertsauce nach eigenem Geschmack.

Sous-vide-Modus

Vakuumierte Zutaten wie Fisch oder Fleisch werden auf 40 bis 85°C bis zu 5 Stunden gegart, behalten so ihr Aroma und bleiben saftig und zart.

Anbraten

Auf 160°C kannst du Fleisch und Gemüse (z. B. Zwiebeln) im Thermomix® TM6 anbraten und damit Röstaromen zaubern. *Aus Sicherheitsgründen sind die 160°C nur über die Guided-Cooking Funktion von Cookidoo® nutzbar.*

Slow Cooking

Bis zu 800 g Fleisch mit Sauce bedecken, die Garzeit zwischen 1 und 8 Stunden und die Temperatur zwischen 37 und 95°C einstellen. Der Modus „Slow Cooking“ rührt und hält die Temperatur eigenständig.

Wasser kochen

In diesem Modus wird das Wasser auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Der Signalton ertönt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Vorspülen

Dieser Modus arbeitet mit unterschiedlichen Temperaturen und Geschwindigkeiten um beim Reinigen von Hand oder im Geschirrspüler ein besseres Ergebnis zu erhalten. *In den meisten Fällen ist nach dem Vorspülen-Modus der Mixtopf schon so sauber, dass anschließend ein kurzes Ausspülen mit klarem Wasser ausreichend ist.*

Eier kochen

Wie magst du dein Frühstücksei am liebsten? Egal ob hart, weich oder mit flüssigem Kern, mit dem Modus „Eier kochen“ gelingen Eier punktgenau so, wie du sie haben möchtest.

Erwärmen

Mit dem Modus „Erwärmen“ kannst du Milch, Babynahrung oder Suppen gleichmäßig auf eine beliebige Temperatur aufwärmen. Perfekt zum Aufwärmen von Flüssigkeiten oder cremigen Lebensmitteln.

Reis kochen

Der Modus ist super für alle, die automatisch Reis auf ihrem Thermomix® TM6 kochen wollen. Setz deinen Mixtopf einfach mit 200-500 g Langkornreis und der doppelten Menge Wasser auf. Achte darauf, dass das Verhältnis von Reis zu Wasser immer 1:2 ist! Gib – je nach Geschmack – ½ – 1 TL Öl und ½ – 2 TL Salz zu. Dann einfach den Mixtopfdeckel schließen und den Wähler drehen um den Modus zu starten.

Gut zu wissen: Der Modus funktioniert nicht nur mit Langkornreis, sondern auch mit Basmatireis, Wildreis oder Bulgur!

Andicken

Ein echtes Highlight, denn mit diesem Modus kannst du Saucen oder Puddings zubereiten, die mit Eiern, Mehl oder Stärke angebackt werden. Du kannst super easy alle Zutaten temperaturunabhängig gemeinsam in den Mixtopf geben, die Temperatur auf 80 bzw. 100°C einstellen und den Wähler zum Start des Modus drehen – mehr nicht! Das Ergebnis: klümpchenfreie, perfekt angebackte Saucen.

Tipp: Bei Rezepten wie Sauce Bernaise oder Hollandaise entfällt somit das langsame Tröpfeln der geschmolzenen Butter auf's Mixmesser.

Step-Videos

Videostreaming – auf deinem Thermomix® TM6!

Was ist besser, als einen Rezeptschritt zu lesen? Diesen live zu sehen! Erlebe ein neues Level unserer Guided-Cooking-Funktion. Einige Rezepte enthalten jetzt Schritt-für-Schritt-Videos als Teil der Guided-Cooking-Funktion, die du direkt auf deinem Thermomix® TM6 abspielen kannst.

Weitere Infos und Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Videos kannst du jetzt auf www.cookidoo.ch entdecken!