



thermomix

Thermomix®  
TM6



Innovación que nace  
del corazón



P06212

# Características de Thermomix®

¡LLEGÓ THERMOMIX® TM6!

Thermomix® es líder en cocinas inteligentes a nivel mundial y ha sido el mejor aliado en la cocina por más de medio siglo. Con su tecnología innovadora, constantemente redefine el estilo de vida con cada modelo.

**Thermomix® TM6** es más que un multifuncional de cocina, es el aliado perfecto para apasionados, creativos y principiantes sin distinción, también es el recetario digital más grande del mundo mediante la suscripción a la plataforma de recetas **Cookidoo®**.

Deje que **Thermomix®** haga el trabajo con las recetas en cocina guiada y simplemente siga las instrucciones paso a paso. Las funciones de tiempo, temperatura y velocidad ya están preestablecidas, y **Thermomix®** se encargará de hacer el resto, mientras disfruta de lo que más ama.



## PANTALLA TÁCTIL:

*Como un dispositivo móvil con wifi*

Pantalla de 6.8" que permite acceder a todas las funciones y modos de cocción y se conecta directamente a **Cookidoo®**.



## COOKIDOO®:

*Miles de recetas con éxito garantizado*

Su cocina estará siempre conectada, busque entre más de 40,000 recetas y comience a cocinar, nunca se quedará sin ideas.



## TEMPERATURA CONTROLADA:

*Sabores más intensos*

Cocinar a alta temperatura permite sabores más intensos y a bajas temperaturas, excelentes resultados en preparaciones delicadas.



## COCINAR EN 4 NIVELES:

*Prepara varios platos a la vez*

Puede preparar varios platillos a la vez. Descubra cómo usar todos los niveles en una misma receta con el vaso, cestillo, recipiente y charola Varoma: cómodo, rápido y eficiente para el día a día.



## ACCESORIOS INTELIGENTES:

*Prácticos y fáciles de usar*

**Thermomix®** viene incluido con todos sus accesorios: espátula para evitar cualquier desperdicio, mariposa para batir, cestillo para cocciones al vapor o colar y el ejemplar Varoma para cocinar en niveles.



## CALIDAD FIABLE:

*Cocina con confianza*

El proceso del desarrollo de nuestras recetas, siguen estándares internacionales de seguridad para garantizarle un resultado exitoso en cada una de las recetas que elija.



# Funciones Thermomix®

## 1. Remover:

Deje que **Thermomix®** remueva sin parar los ingredientes para una distribución uniforme de calor y una cocción perfecta, sin tener que estar pendiente de la olla para evitar que se pegue el fondo.

## 2. Mezclar:

**De la velocidad 3 a 5.** Mezclar con **Thermomix®** es fácil y rápido. Sólo tardará unos segundos en mezclar de manera uniforme la preparación.

## 3. Emulsionar:

**De la velocidad 4 a 5.** Crear un aderezo o mayonesa es un juego de niños que además podremos disfrutar de forma natural y sin conservadores en casa.

## 4. Picar o trocear:

**De la velocidad 4 a 6,** **Thermomix®** logra picar en segundos cebolla, frutos secos, hierbas, carne, verduras y mucho más.

## 5. Triturar:

**De la velocidad 6 a 10.** Consiga la textura perfecta en licuados, cremas, purés o smoothies, cuando triture preparaciones calientes siempre aumente progresivamente la velocidad.

## 6. Moler:

**De la velocidad 9 a 10.** El potente motor y sus cuchillas muelen frutos secos, cereales, azúcar y café hasta reducirlos al polvo más fino.

### 7. Batir:

Con la mariposa para poder batir crema y claras, sólo inserte la mariposa sobre las cuchillas y ocupe **velocidad 2 a 4** (máximo).

### 10. Calentar:

**Entre 37°C a 120°C.** Los sensores integrados en el vaso regulan la temperatura con exactitud y al controlarlos de forma tan precisa conservamos los nutrientes de los ingredientes.

### 13. Al vacío:

Los alimentos se cocinan en sus propios jugos cocinando de una manera más saludable sin perder peso, sabor o aroma del alimento original.

### 16. Altas temperaturas:

Textura y sabor garantizado con sofritos espectaculares al lograr el caramelizado de los ingredientes. Esta función sólo está disponible en cocina guiada.

### 19. Pre lavado:

**Thermomix®** facilita hasta la limpieza, simplemente seleccione este modo para que el interior del vaso inicie el ciclo de lavado.

### 8. Cocinar al vapor:

Cocine una amplia variedad de ingredientes al vapor en el Varoma o cestillo u ocupe ambos accesorios para cocinar en niveles, preservando los nutrientes de la mejor forma.

### 11. Cocinar a temperatura controlada:

Con el vaso de **Thermomix®** sustituya su olla para conducir el calor de forma eficaz: caliente, cocine o saltee usando la temperatura y velocidad exactos para obtener resultados perfectos.

### 14. Cocción lenta:

Hasta 8 horas de cocción lenta con temperatura controlada para lograr los resultados más tiernos y jugosos.

### 17. Puntos de azúcar:

Permite lograr sabores más intensos y nuevas técnicas de cocina en la repostería. Esta función sólo está disponible en cocina guiada.

### 20. Actualizaciones constantes:

Nuevos modos innovadores se irán incorporando para que su **Thermomix®** sea aún más funcional cada vez.

### 9. Pesas:

**Thermomix®** tiene báscula integrada que permite precisión exacta al añadir ingredientes al vaso.

### 12. Amasar:

Este modo imita la acción de amasado de un panadero profesional con un movimiento intermitente en sentido contrario a las agujas del reloj, masa lista hecha en casa en tan sólo 2 minutos.

### 15. Fermentar:

Fermentar masas y yogur con **Thermomix®** resulta lo más sencillo y práctico, pues la temperatura exacta fomenta el proceso para garantizar el efecto de la fermentación.

### 18. Licuar progresivamente:

Seguridad para licuados progresivos con contenido caliente, al aumentar progresivamente la velocidad, el licuado comenzará a subir lentamente logrando un resultado terso y suave en cremas y purés.



# Cocinar a su manera

COCINA MANUAL, COCINA GUIADA Y MODOS

Con Thermomix® TM6 existen 3 formas diferentes para cocinar:

**1. COCINA MANUAL:** En esta opción usted ajusta el tiempo, la temperatura y la velocidad para obtener un control total sobre la preparación de su receta o basarse en una ya existente y modificarla a su gusto.

**TIEMPO.** Ajuste el tiempo adecuado para cada proceso. Toque el disco de tiempo y gire el selector hacia la derecha para aumentar o a la izquierda para reducir mientras observa el marcador en el mismo disco.



**TEMPERATURA.** En la cocina manual elija las temperaturas con base en el siguiente cuadro.

Temperatura	Funciona para
37°C – 55°C	Fundir o calentar suavemente (p.ej. chocolate)
60°C – 80°C	Cocinar suavemente como al baño maría
80°C – 95°C	Calentar agua para té, o lácteos sin que se derramen
100°C	Cocinar sopas y platillos
105°C – 115°C	Preparar almíbar
120°C	Saltear
Varoma	Cocinar al vapor

**VELOCIDAD.** Elija la velocidad de acuerdo al resultado que desee obtener con base en el siguiente cuadro.

Velocidad	Funciona para
1 – 3	Mezclar suavemente, hacer puré o picar ingredientes blandos (p.ej. huevos duros, champiñones).
4 – 6	Picar (p.ej. cebolla, zanahoria), emulsionar (p.ej. mayonesa, holandesa), deshebrar (p.ej. pollo, queso Oaxaca o surimi).
7 – 10 y Turbo	Moler (p.ej. azúcar, trigo, café), mezclar textura fina (p.ej. sopas, cremas, helados, smoothies) o picar ingredientes duros (p.ej. piloncillo, quesos duros).

**2. COCINA GUIADA:** Simplemente seleccione una receta de **Cookidoo®** y siga los pasos indicados en la pantalla. Incluso los platos más complicados resultan fáciles con la Cocina Guiada, que le permite cocinar a temperaturas más altas para caramelizar cebolla, dorar carne o preparar caramelo.

Al seleccionar la receta, podrá visualizarla de principio a fin deslizando el dedo por la pantalla.

Verá las instrucciones claras paso a paso que le indicarán exactamente lo que tiene que hacer en todo momento. El tiempo y la temperatura ya están preestablecidos, por lo que lo único que tiene que hacer es añadir los ingredientes y activar la velocidad girando el selector hasta donde se indica.



## FUNCIONES BÁSICAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO/VELOCIDAD
Use esta tabla como guía para adaptar sus propias recetas		
<b>Picar</b>		
Zanahoria	700 g, en trozos	4-5 seg/vel 5
Col	400 g, en trozos	10-12 seg/vel 4
Fruta	600 g, en trozos	4-5 seg/ vel 4
Hierbas	20 g	3 seg/vel 8
Ajo	1 diente	2-4 seg/vel 8
Cebolla	50-200 g, en trozos	3-5 seg/vel 5
Hielo	200 g	3-8 seg/vel 5
Carne	300 g, en trozos semi congelados	10-12 seg/vel 6
<b>Deshebrar</b>		
Pechuga de pollo	500 g, cocida	3-4 seg/🌀/vel 4
Surimi	200 g	2-3 seg/🌀/vel 4
Bacalao	500 g	2-3 seg/🌀/vel 4
Queso oaxaca	400 g	2-3 seg/🌀/vel 4
<b>Rallar</b>		
Chocolate, rallado grueso	200 g, en trozos	4-5 seg/vel 7
Chocolate, rallado fino	200 g, en trozos	4-5 seg/vel 8
Pan rallado	100 g, en trozos	9-10 seg/vel 4
Queso semi duro	200 g, en trozos	10-12 seg/vel 5
Queso duro	100 g, en trozos	15-20 seg/vel 10
<b>Triturar/ pulverizar</b>		
Nueces	200 g	8-10 seg/ vel 7
Cereales	250 g	1 min/vel 10
Granos de café	250 g	1 min/vel 9
Espicias	20 g	1 min/vel 9
Azúcar	200 g	15-20 seg/vel 10
<b>Cocción al vapor</b>		
<p>Use esta tabla como guía para adaptar sus propias recetas, los tiempos de cocción dependerán de la cantidad y calidad de los ingredientes. Si el alimento pareciera crudo, aumente el tiempo. Para incrementar el tiempo de cocción, añada 250 g más de agua por cada 15 minutos adicionales. Asegúrese de dejar algunos orificios libres en el recipiente y la charola Varoma y que la tapa cierre correctamente. Coloque 500 g de agua en el vaso y cocine el tiempo seleccionado/Varoma/vel 1.</p>		
Zanahorias	800 g, en rebanadas	30 min
Brócoli	800 g, en ramilletes	15 min
Coliflor	800 g, en ramilletes	20-25 min
Col	800 g, en tiras	23-25 min
Espárragos	800 g	20-35 min
Pimientos	500 g, en tiras	15 min
Champiñones	500 g	15 min
Chícharos congelados	500 g	16-18 min
Papas cambray	500 g	30 min
Papas	800 g, en trozos	25-30 min
Poro	800 g, en rebanadas	25 min
Ejotes	800 g	15-30 min
Espinaca fresca	500 g	10-12 min
Calabacitas	800 g, en rebanadas	25 min
Manzanas / Peras	500 g ,en cuartos	12-15 min
Duraznos	500 g, en mitades	10-15 min
Lomo de pescado	800 g	20 min
Camarones	800 g	10-15 min
Albóndigas	500 g	25 min
Pechuga de pollo	600 g, en trozos	20-25 min
Filete de res/cerdo	800 g, en un trozo	60 min

**3. MODOS:** Un modo es una función automatizada que permite a **Thermomix®** realizar la tarea específica que se le haya solicitado. Para ingresar a los modos disponibles desde la pantalla principal, deslice su dedo de derecha a izquierda.

**Báscula.** Permite pesar los ingredientes con precisión de gramo en gramo en el vaso o en un recipiente sobre el vaso.



**Amasar.** Para preparar panes o masas, imita la acción de amasado de un panadero profesional.



**Turbo.** Lleva a **Thermomix®** a la máxima velocidad en periodos muy cortos.



**Pre-lavado.** Con este modo lavar el vaso después será un proceso rápido y sin esfuerzo.



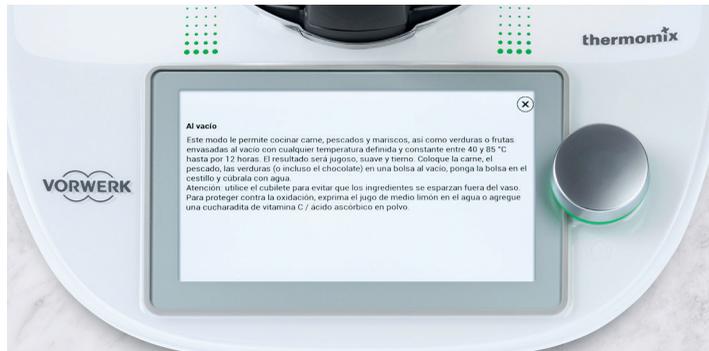
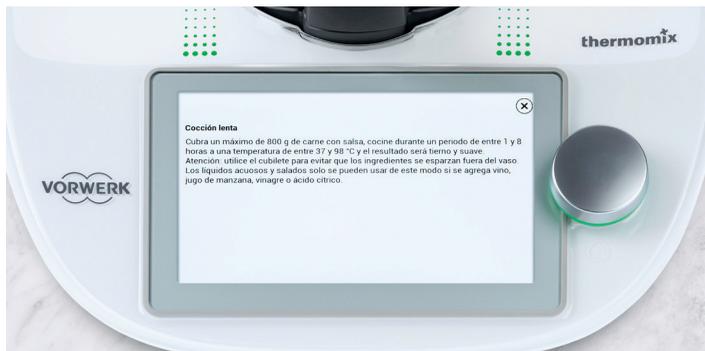
**Tetera.** Temperaturas exactas para infusiones delicadas.



**Licuar.** Puede incluso licuar de forma progresiva el contenido del vaso caliente de una forma segura.



**Cocción lenta.** Cocina productos hasta por 8 horas a temperaturas controladas, entre 37°C y 98°C, para lograr texturas suaves.



**Fermentación.** Para fermentar yogures o masas de levadura, tanto en el vaso como en el Varoma, por un máximo de 12 horas, entre 37°C y 70°C.



**Al vacío.** Permite cocinar a una temperatura controlada entre 40°C y 85°C, hasta 12 horas, para un resultado tierno y jugoso.





# Comenzando con Thermomix®

## Selector



El selector tiene 4 funciones:

**1. Encendido y apagado.** Al presionarlo por unos segundos hará que se encienda o apague **Thermomix®**.

*Encendido.* Al hacerlo, la pantalla presenta los 3 discos de funciones: tiempo, temperatura y velocidad.  
*Apagado.* Coloque **Thermomix®** siempre en Modo de transporte para poder transportarla de modo seguro.

**2. Selección de valores:** una vez que toque el disco de tiempo, temperatura o velocidad, al girar el selector, se podrán cambiar los valores: aumentarlos (a la derecha) o disminuirlos (a la izquierda).

**3. Desactivación de sonido:** presione el selector para detener el sonido que emite **Thermomix®** al finalizar cada paso.

**4. Parada de seguridad:** si en cualquier momento, se desea parar el funcionamiento una vez que el tiempo ha comenzado a correr, solamente bastará con presionar una vez el selector.

## Pantalla táctil

**Thermomix®** TM6 se maneja a través de una pantalla táctil. Cuando encienda el equipo, visualizará en la pantalla tres discos que indican el tiempo, la temperatura y la velocidad.



Para seleccionar valores en estas funciones, presione el disco correspondiente hasta que destaque su tamaño, luego simplemente gire el selector hasta llegar al valor deseado.

Una vez seleccionados los valores de tiempo y temperatura, **Thermomix®** comenzará a funcionar automáticamente al elegir la velocidad. Puede visualizar el progreso del tiempo en cuenta regresiva y la temperatura en función ascendente en tiempo real.

## Menú

En la pantalla principal, al presionar el ícono de menú (las 3 líneas horizontales en la parte superior izquierda), ingresará al menú principal donde visualizará varias opciones.



## Mis recetas



En esta opción podrá visualizar las recetas que tenga en:

*Marcadores*

*Mis listas de recetas*

*Colecciones guardadas*

Estas recetas son las que tenga en las mismas opciones dentro de su cuenta en **Cookidoo®**. Más adelante encontrará el paso a paso de cómo ingresar a su cuenta desde su TM6.

## Mi semana

Aquí podrá visualizar lo que haya seleccionado para el planificador semanal en su perfil de **Cookidoo®**. Necesitará conectarse a su cuenta si desea verlo u organizarlo desde su **Thermomix®** TM6. Más adelante encontrará el paso a paso de cómo ingresar a su cuenta desde su TM6.

## Preparadas recientemente

**Thermomix®** TM6 reconoce las recetas que ha preparado en los últimos días por si desea prepararlas nuevamente, basta con seleccionar la que desee y elegir la opción Empezar a cocinar.



En la parte superior derecha verá un ícono de lista o de 4 cuadros para cambiar la vista de las recetas.

## Ajustes

En esta opción podrá configurar su **Thermomix®** TM6 de diferentes formas, así como consultar información sobre su equipo:



## ■ IDIOMA

En esta opción podrá cambiar el idioma en que **Thermomix®** despliega el menú, esta opción no cambia ni traduce las recetas al idioma seleccionado. Una vez que elija el idioma de su preferencia, presione sobre el nombre y confirme seleccionando la opción *Cambiar*.



## ■ PAÍS

Esta opción le cambiará el libro básico del país que seleccione, elija el país de su residencia o el país del que le gustaría consultar el libro básico. Una vez que seleccione el país que desee, tendrá que restablecer los valores de fábrica del dispositivo como se menciona en la pantalla y deberá seleccionar la opción *Continuar*.



Las recetas de este libro seleccionado se despliegan en el idioma original del país. P.ej. si selecciona el país Italia, pero tiene configurado el idioma Español (*México*), las recetas estarán en italiano, pero el menú de la pantalla de la TM6 estará en español de México.



## ■ WI-FI

Aquí podrá consultar las redes disponibles para poder conectar su **Thermomix® TM6** a una red inalámbrica. Este paso es obligatorio para poder ingresar después a su cuenta en **Cookidoo®** y poder buscar recetas en la plataforma.

*Seleccione la red*  
*Escriba la contraseña*  
*Seleccione la opción Conectar*



Si presenta problemas con su red, selecciónela y presione la opción *Olvidar red* e intente conectarse de nuevo. Si en la lista de las recetas no aparece la que desea, intente apagando y prentiendo de nuevo el Wi-Fi en la parte superior derecha, debajo de la lupa de búsqueda.

## ■ CUENTA COOKIDOO®

Una vez que ha conectado a internet su **Thermomix® TM6**, en esta opción deberá ingresar los datos con los que inicia sesión en la Plataforma de recetas **Cookidoo®** (*usuario y contraseña*).



Más de 20  
funciones  
integradas  
en un solo  
equipo



12 THERMOMIX® TM6 INSPIRACIÓN QUE NACE DEL CORAZÓN

En esta opción sólo puede iniciar sesión. Si no se ha registrado previamente, debe hacerlo a través de una computadora, tablet o celular en **www.cookidoo.mx**.



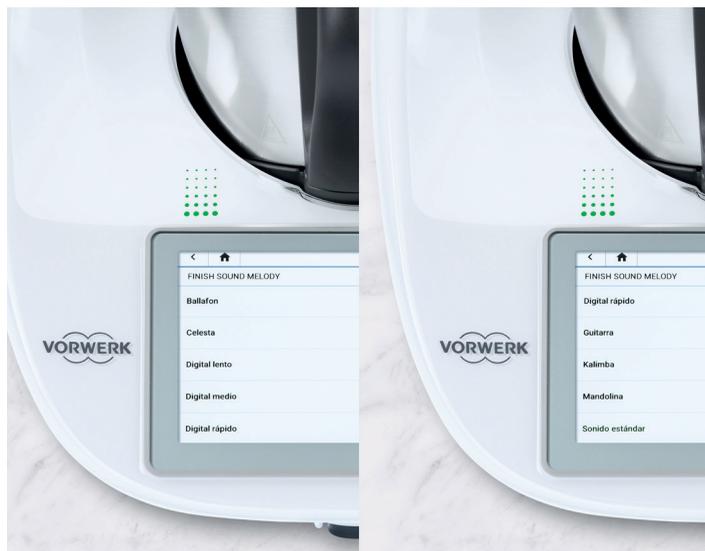
Para ingresar a **Cookidoo®** también puede hacerlo en la pantalla principal, deslizando el dedo de izquierda a derecha, seleccionando la opción *Conectar* y verá la misma pantalla donde deberá iniciar sesión.

## ■ SONIDOS

Ajuste los sonidos de **finalización** y el **botón de siguiente** a su preferencia.



También podrá seleccionar la melodía para el sonido de finalización que desee.



## ■ PANTALLA

Ajuste la intensidad del brillo de la pantalla.



## ■ MODO DE TRANSPORTE

Si desea transportar su **Thermomix® TM6**, elija esta opción, colocando el vaso con la tapa en su posición, y al seleccionar *Activar* los brazos de seguridad cerrarán y asegurarán la tapa para después apagar el equipo, y así pueda desconectar y llevar su **Thermomix®** a otro sitio de forma segura.



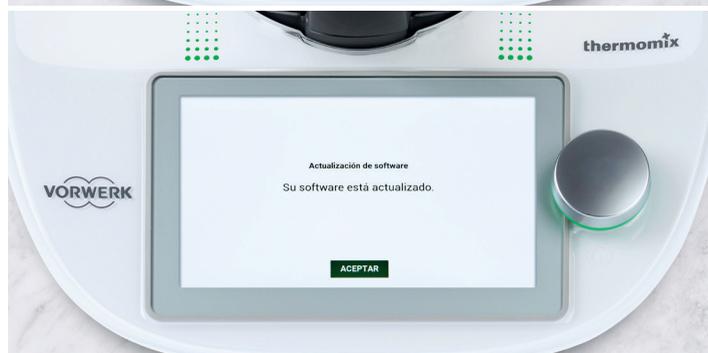
## ■ SISTEMA DE MEDICIÓN

Elija las unidades que desea visualizar en las recetas:

- *Unidades imperiales: onzas y °Fahrenheit*
- *Unidades métricas: gramos y °Centígrados*

## ■ VERSIÓN DE THERMOMIX® Y ACTUALIZACIÓN

En este apartado podrá verificar los datos de su **Thermomix®** y la conexión, en caso de que necesite consultarlo.



Al seleccionar la opción "Buscar actualizaciones", buscará si hay una versión del software disponible para descargar.



## ■ RESTABLECIMIENTO A VALORES DE FÁBRICA

Al restablecer los valores, los ajustes que haya seleccionado serán borrados y reiniciados a los de fábrica y **Thermomix®** se reiniciará como parte del proceso.



## ■ AYUDA

**Instrucciones de seguridad.** Aquí podrá consultar 10 instrucciones sobre el uso seguro de **Thermomix®** y sus accesorios, le recomendamos leer cuidadosamente antes de usar su **Thermomix® TM6** por primera vez.



## Contacto

Consulte la información de contacto de cualquier país en el que **Thermomix®** está presente.



## Manual de instrucciones

Consulte de forma digital el manual de instrucciones dividido por segmentos.



## Recetas

En la pantalla principal, al presionar la lupa que se encuentra en la parte superior derecha, ingresará a la búsqueda de recetas. De primera instancia, antes de conectarse con su cuenta **Cookidoo®**, podrá visualizar las recetas pre cargadas del Libro básico: Ideas sencillas para todo momento.

Una vez que haya conectado a internet el equipo y haya iniciado sesión con sus datos en **Cookidoo®**, podrá buscar entre las recetas disponibles en la Plataforma.



Para visualizar el libro completo, ingrese a *Menú > Mis recetas > Colecciones guardadas*.



## Cookidoo®

**Thermomix® TM6** cuenta con **Cookidoo®** integrado para poder seleccionar y cocinar de forma sencilla sus recetas en modo cocina guiada desde su perfil.

En la pantalla principal, deslice su dedo de izquierda a derecha, ingresará a la pantalla principal de **Cookidoo®** donde podrá iniciar sesión con sus datos personales.

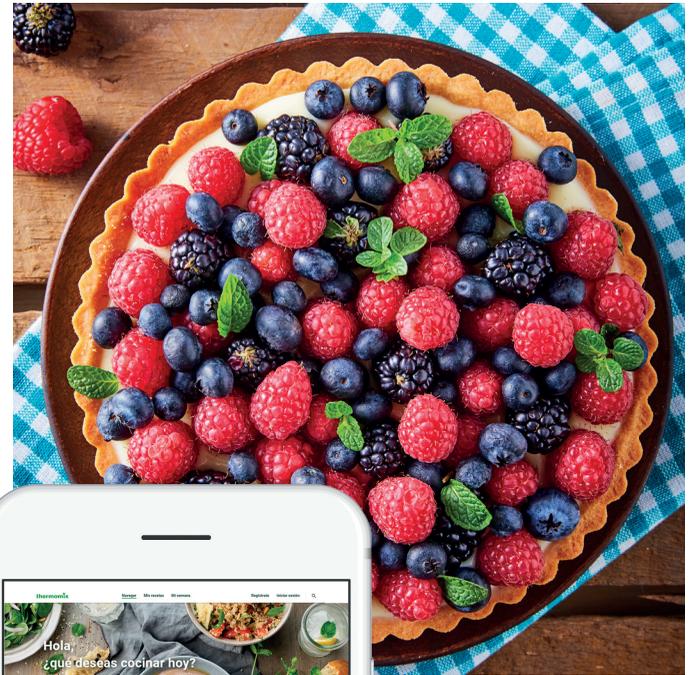


Si es la primera vez que ingresa a **Cookidoo®**, deberá realizar el registro a través de una computadora, tablet o celular en [www.cookidoo.mx](http://www.cookidoo.mx) y una vez completado el registro, podrá acceder desde su **Thermomix® TM6**, donde podrá visualizar las recetas de su perfil.

# COOKIDOO®

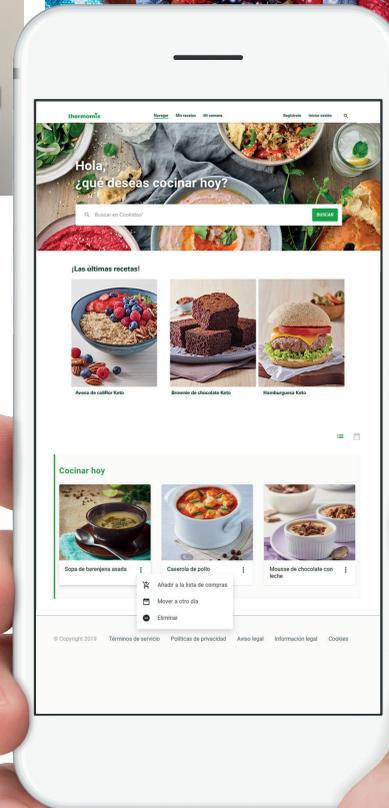
INSPIRACIÓN DIARIA AL ALCANCE DE TUS MANOS

La plataforma de recetas oficial de Thermomix® donde encontrará una gran variedad de recetas a las que tendrá acceso en cualquier momento, a través de cualquier dispositivo electrónico. Las recetas están divididas en colecciones, cada colección, dependiendo de su tipo, tiene entre 10 y 70 recetas aproximadamente.



## Beneficios

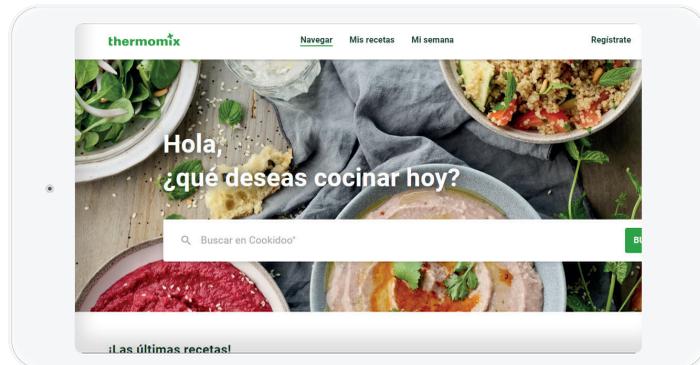
- Registro gratuito.
- 30 días de membresía gratuita al registrarse por primera vez.
- Cocina guiada al alcance de sus manos desde la pantalla de su **Thermomix® TM6**.
- Búsqueda de recetas y navegación simplificada.
- Páginas temáticas con artículos y listas de recetas seleccionadas.
- Planificador semanal de recetas.
- Lista de compras.



## Membresía

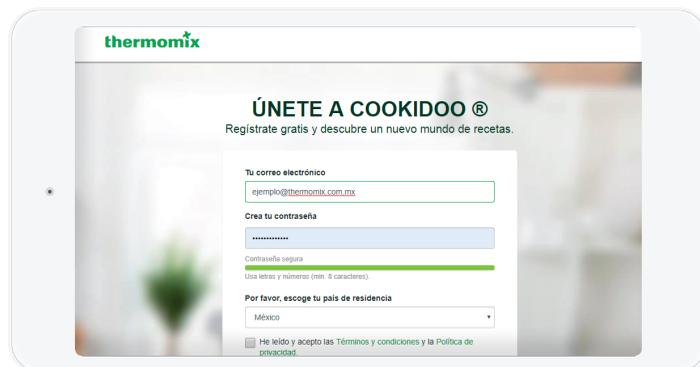
### PASO A PASO

1. **Ingrese** en un explorador a la siguiente dirección: [www.cookidoo.mx](http://www.cookidoo.mx) y elija la opción *Regístrate*.



\*Si ya estaba previamente registrado, sólo necesita *Iniciar sesión* con su usuario y contraseña usual

2. **Ingrese sus datos:**

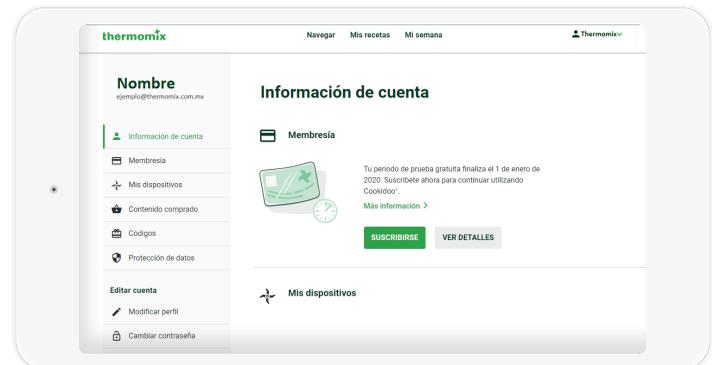


- Correo electrónico válido.
- Cree una contraseña fácil de recordar.
- Importante elegir el país México como país de residencia.
- Acepte los Términos y condiciones y seleccione la opción: *Inicie sesión*.

3. **Complete el registro** ingresando a su correo electrónico y activando la cuenta.



4. **Una vez activada** la cuenta, será redireccionado a los datos de su cuenta, donde tendrá acceso a toda su información:



-**Información de cuenta:** datos personales (rellene los datos solicitados)

-**Membresía:** tipo y vigencia de su membresía. En esta opción podrá suscribirse a la membresía cuando se le haya vencido el periodo de prueba gratuito.

-**Mis dispositivos:** aquí podrá registrar su **Thermomix®** de cualquier modelo y el **Cook-Key®** si tiene un modelo TM5, con el número de serie del dispositivo correspondiente. También tendrá acceso a desactivarlos en cualquier momento, seleccionando la opción *Desactivar*.

-**Códigos:** si cuenta con un voucher para desbloquear algún producto, deberá ingresarlo en este campo.

-**Protección de datos:** consulte en este apartado los Términos y Condiciones y Políticas de Privacidad.

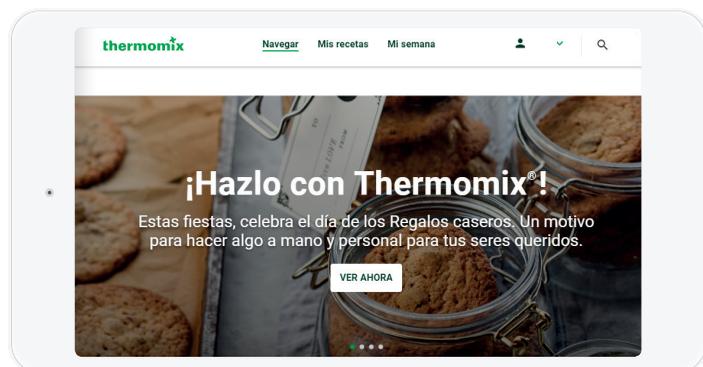
-**Editar cuenta:** modifique los datos de su perfil en cualquier momento.

5. **Inicio.** En cualquier momento, al dar clic en el logo **Thermomix®**, en la parte superior izquierda, ingresarás a la página de inicio, donde podrás acceder a 3 bloques principales:

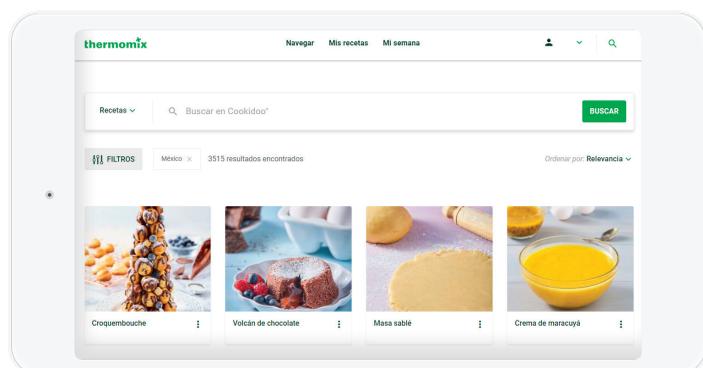
### *Navegar / Mis recetas / Mi semana*



**6. Navegar.** En esta sección podrá visualizar:



- **Buscador con filtros.** En el ícono de la lupa, en la parte superior derecha, ingresará al buscador de recetas, donde podrá aplicar filtros como el país de origen de la receta, categorías, ingredientes o tiempo de preparación y porciones.



- **Buscador principal de recetas.** Busque el nombre de la receta, ingrediente o palabra clave para encontrar la receta ideal para cada ocasión.

- **Últimas recetas.** Aquí estarán las últimas recetas publicadas en **Cookidoo®**.

- **Página temática.** Descubra artículos y recetas relacionadas con las fechas y temporalidades.

- **Sugerencias.** Nuestras recomendaciones de recetas semanales.

- **Últimas colecciones.** Explore el catálogo completo de colecciones en la opción *Ver más*.

- **Más populares.** Las recetas mejor calificadas por los usuarios **Cookidoo®**.

- **Inspiración de temporada.** Encuentre recetas ideales para situaciones específicas.

- **Explorar todas las recetas.** El catálogo completo de las recetas disponibles en **Cookidoo®**.

**7. Mis recetas.** Aquí podrá organizar todas las recetas con base en Mis listas y Marcadas.



Para Marcar o guardar una receta en una *Colección / Lista*, seleccione los 3 puntos junto al nombre de la receta y seleccione la opción deseada.



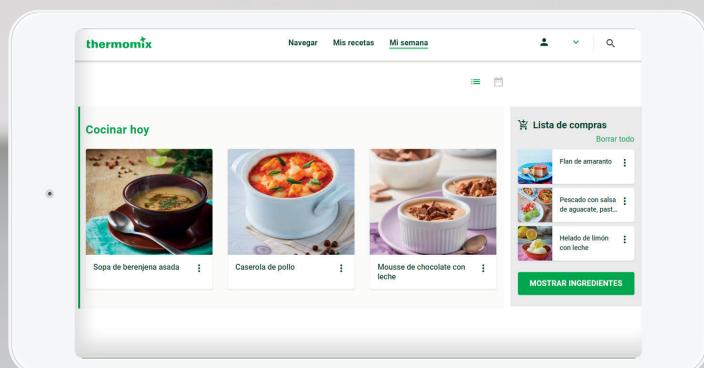
**Todas.** Encontrará todas las recetas o colecciones marcadas.

**Mis listas.** Seleccione las recetas que desee para clasificarlas en los temas de su preferencia, esta opción le permite crear sus propias colecciones con recetas de su elección.

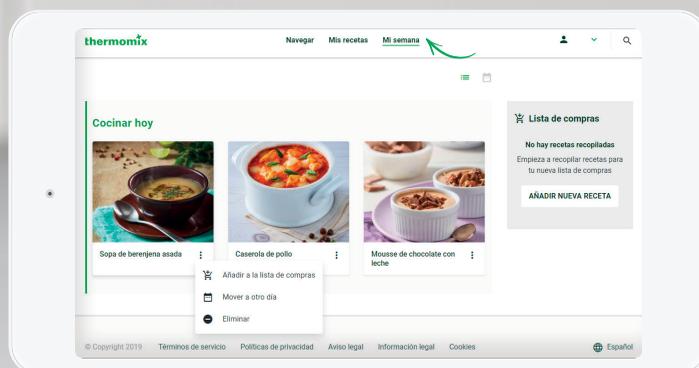
**Guardadas.** Todas las colecciones que haya seleccionado como Guardar se encontrarán aquí.



**8. Mi semana.** Planifique la semana con sus recetas favoritas, en las opciones de recetas al seleccionar *Cocinar hoy* o *Añadir a mi Semana*.



**9. Lista de compras.** Para generar la lista de compras, deberá ingresar a la pestaña *Mi semana*.



**thermomix**

**01 800 200 1121**

**thermomix.vorwerk.mx**



**@ThermomixMexico**

**VORWERK**

©2019. Todos los derechos reservados Thermomix® México.