



thermomix
Thermomix® TM6
Guía de inicio



VORWERK



P05288





14



23



36

Contenido

Características de Thermomix®	04
Comenzando con Thermomix®	07
Cocinar a su manera	14
Funciones básicas	15
Cocción al vapor (<i>tabla</i>)	16

Modos

Báscula	17
Espiga	18
Turbo	19
Limpiar	20
Tetera	21
Licuar	22
Al vacío	23
Arrocera	28
Espesar	29
Fermentación	30
Cocción lenta	31
Calentar	34
Cocción de huevos	35

Cookidoo®	36
-----------	----



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 70,000 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: *Prepare 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, la rejilla antisalpicaduras, el cubilete y el ejemplar Varoma para cocinar en niveles.



Calidad fiable: *Cocina con confianza*

El proceso del desarrollo de nuestras recetas, sigue estándares internacionales de seguridad para garantizar un resultado exitoso en cada una de las recetas que se preparen.



Comenzando con Thermomix®

PRIMEROS PASOS

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 categorías 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 redes no aparece la que desea, intente apagando y preniendo 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*).

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.

**Más de 20
funciones
integradas
en un solo
equipo**



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 y una vez completado el registro, podrá acceder desde su **Thermomix® TM6**, donde podrá visualizar las recetas de su perfil.



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*





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. Encuentre en algunas recetas, videos que lo guiarán de una forma más clara en pasos más laboriosos para que pueda aventurarse a preparar platillos nuevos.

Funciones básicas

COCINAR DE FORMA MANUAL

En este documento encontrará las bases para poder cocinar de forma manual, desde las funciones básicas y cómo poder usar cada uno de los modos sin una receta guiada.

Ingredientes	Cantidad	Tiempo/velocidad
--------------	----------	------------------

Use esta tabla como guía para adaptar sus propias recetas

Picar

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

Deshebrar

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

Rallar

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

Triturar/ pulverizar

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



Cocción al vapor

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.**

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



Báscula

Pese cada ingrediente directamente al vaso de gramo en gramo. Con la báscula integrada sabrá exactamente la cantidad de ingredientes que estará cocinando y consumiendo de su cocina. Hará que cocinar sea más preciso y sencillo.

Simplemente seleccione el modo y añada los ingredientes al vaso una vez que la pantalla de la báscula se encuentre en 0g.

Consejos rápidos

- 1 Revise que el cable de **Thermomix®** está totalmente fuera y no haya ningún objeto recargándose en el equipo para evitar que la báscula pese de más o menos.
- 2 Coloque un tazón sobre la tapa del vaso para pesar ingredientes que no desee añadir todavía al vaso.
- 3 Reseteo la báscula a 0g con el botón "Tarar" cada vez que desee pesar un nuevo ingrediente.



Pesar de **gramo en gramo**, hará que cocinar sea más preciso y sencillo.



Espiga

Elabore panes como todo un panadero profesional con tan sólo girar el selector. Obtenga la textura ideal en masas de panes con resultados increíbles sin mucho esfuerzo.

Simplemente coloque los ingredientes dentro del vaso, seleccione el modo en la pantalla y elija el tiempo deseado.

Consejos rápidos

1

Deje reposar la masa dentro del vaso para fermentarla.

2

Al retirar la masa, para quitar los restos que se quedan entre las cuchillas, seleccione **unos segundos a velocidad 7** y posteriormente retírelos de las paredes.



Elabore panes como todo un panadero profesional



Triture azúcar, chocolate y otros ingredientes en segundos



Turbo

Triture alimentos en periodos de hasta 2 segundos con la mayor potencia del equipo y con la mayor seguridad. Pique semillas para generar sus propias harinas en segundos, tablillas de chocolate, piloncillo y caramelos.

Seleccione el modo desde la pantalla, elija el tiempo y gire el selector cuantas veces sea necesario.



Limpiar

Thermomix® se limpia sola. Al seleccionar el tipo de lavado, el equipo sabrá cual de las diferentes temperaturas elegir para lavarse de manera más profunda:

Consejos rápidos

Depende de qué tan sucio se encuentre el vaso, añada lo siguiente:

1

Solo añada 1000 g de agua y 50 g de vinagre, 1-2 gotas de jabón o 1 cucharada de jabón para lavavajillas, seleccione la opción que desee e inicie el modo. Al terminar, con ayuda de un cepillo, talle el interior del vaso y las cuchillas y enjuague. Para el modo intensivo utilice solo 1000 g de agua y jabón para lavavajillas o vinagre.

Espiga: Para cuando se han preparado masas.

Universal: Para cuando ha cocinado algún guisado con proteínas o cereales.

Grasa o caramelo: Para cuando ha usado estos modos en cocina guiada y desea un lavado profundo

Intensivo: Para cuando han quedado restos pegados en el fondo del vaso.



Tetera

Caliente líquidos a temperaturas precisas para las recetas que soliciten temperaturas exactas, caliente agua, leche, jugos, pulpas, té, café.

Consejos rápidos

1

Temperaturas a seleccionar: 37°C y 40°C-100°C (en rangos de 5°C).

2

Puede calentar 100-1800 g de agua entre 37°C y 100°C (para clientes/usuarios que viven en la ciudad de México seleccione 95°C para hervir agua).

3

Ingrese al modo, elija la temperatura e inicie seleccionando el ícono y girando el selector.

4

Use el cubilete **para evitar salpicaduras.**





Licuar

Licue progresivamente sus alimentos en muy poco tiempo. Con este modo sólo necesita ingresar a la pantalla y elija el tiempo, las cuchillas se moverán poco a poco de forma segura hasta llegar a la velocidad indicada para dejar los purés, salsas y cremas con la mejor textura.

Use siempre el cubilete.

22 THERMOMIX® TM6 GUÍA DE INICIO





Al vacío

Cocine productos de alta calidad sin afectar la forma y tamaño, con el modo Al vacío, cocinará el producto a la misma temperatura que el agua, por un tiempo prolongado. Consulte los consejos rápidos y la tabla de referencia dependiendo de lo que quiera preparar.

Consejos rápidos

1

El grosor está especificado para las bolsas de Alto-vacío con comida dentro.

2

El sellar la carne después de la cocción Al vacío añadirá sabor y es totalmente seguro alimentariamente.

3

No sobrepase el indicador máximo del vaso (2.2 l).

4

Añada las bolsas con comida al vaso, sólo cuando el agua haya llegado a la temperatura indicada. (Calentar el agua tarda de 8-10 minutos) Las bolsas deben estar completamente sumergidas en el agua.

5

Si los ingredientes tienen diferente peso y grosor, se deben ajustar los tiempos.

Consulte los **consejos rápidos** y la **tabla de referencia** dependiendo de lo que quiera preparar



Tiempos y temperaturas recomendadas

	Ingrediente	Total	Tamaño/grosor
Carne	Filete de res	720 – 800 g	4 × 180 – 200 g cada uno, 3 cm grosor
	Lomo de cordero	500 g	2 × 250 g cada uno
	Lomo de cerdo	500 – 700 g	1 lomo cortado en 2 piezas, Ø 5 cm
	Pechuga de pato	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g cada uno, 2.5 – 3 cm grosor
	Pechuga de pollo	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g cada uno, 3 cm grosor
	Muslo de pollo	700 – 750 g	4 × 180 g cada uno, 3 cm grosor
	Pechuga de pavo	500 g	4 × 125 g cada uno, 1 – 1.5 cm grosor
	Medallones de venado	500 g	6 × 80 g cada uno, 1 cm grosor
Pescado/ mariscos	Pescado magro (robalo, huachinango)	800 g	4 × 200 g cada uno, 2 cm grosor
	Pescado con grasa (salmón con o sin piel)	600 g	4 × 150 g cada uno, 3 cm grosor
	Camarones, pelados	350 – 380 g	24 piezas of 15 g cada uno
Huevos	Huevos pochados	4 – 6	Huevo tamaño M (53 – 63 g, cada uno)
	Huevos cocidos (con cáscara)	6	Huevo tamaño M (53 – 63 g cada uno)

Agua para el vaso	Cantidad de bolsas	Temperatura	Tiempo	Tiempo	Tips
1400 g	2	50 °C	60 min	rojo	
1500 g	2	60 °C	35 min	medio	
1200 g	1-2	70 °C	60 min	bien cocido	
1200 g	2	60 °C	60 min	rojo	
1500 g	2	70 °C	75 min	bien cocido	
1400 g	1-2	70 °C	60 min	bien cocido	
1400 g	2	70 °C	60 min	bien cocido	
1600 g	1-2	55 °C	50 min	medio	
1500 g	2	55 °C	60 min	medio/ tres cuartos	
1450 g	2	50 °C	45 min	medio	
1500 g	2	60 °C	20 min	tres cuartos	
1200 g	0	75 °C	19-20 min	suaves	Cada huevo, cascado en un trozo de plástico film previamente engrasado y cerrado
1600 g	0	65 °C	40 min	clara ligera, yema suave	Huevos con cáscara dentro del cestillo

Tiempos y temperaturas recomendadas

	Ingrediente	Total	Tamaño/grosor
Vegetales con raíz	Zanahoria	300 g	15 cm largo, Ø 2 cm
	Betabel	600 g	Ø 4 – 5 cm cada uno
	Echalot	250 g	Ø 2 – 3 cm
Vegetales	Ejotes, frescos	300 g	redondos o planos
	Berenjena	320 – 360 g	2 × 160 – 180 g, cada uno cortado en rebanadas de 1.5 – 2 cm, engrasadas
	Champiñones	250 g	Ø 3 – 5 cm
	Espárragos	500 g	Ø 1.5 cm
	Pimientos rojos	400 g	en rebanadas 5 – 8 mm
Frutas firmes	Pera	300 g	2 × 150 g cada uno, en mitades
	Manzana	400 g	4 × 100 g cada uno, en rebanadas de 2 cm
Frutas suaves	Durazno	300 – 350 g	3, en mitades, Ø 5 cm
	Plátano	400 g	4 × 100 g cada uno, Ø 3 cm

Agua para el vaso	Cantidad de bolsas	Temperatura	Tiempo	Tiempo	Tips
1600 g	1	85 °C	45 min		
1300 g	1	85 °C	60 min		Las más grandes, en mitades
1400 g	1	85 °C	75 min		
1900 g	1	85 °C	40 min		
1200 g	1-2	85 °C	50 min		
1500 g	1	85 °C	20 min		
1500 g	1-2	80 °C	10 min		
1700 g	1	85 °C	30 min		
1600 g	1	85 °C	25 min		
1500 g	1	85 °C	45 min		
1400 g	1	65 °C	25 – 30 min		
	1	85 °C	20 min		



Arrocera

El modo Arrocera sirve para cocinar este y otros muchos cereales, como la quinoa, el trigo o la espelta. Coloque el cereal que elija en el vaso junto con agua y el condimento, seleccione el modo y gire el selector. **Thermomix®** controla el tiempo y la temperatura de forma totalmente automática.

Consejos rápidos

1 Cestillo: al usar el modo Arrocera, utilice el cestillo sobre la tapa, en vez del cubilete.

2 Tamaño de las porciones: utilice unos 75 g de arroz por porción.

3 Arroz integral: ponga el arroz o los cereales integrales en remojo durante el tiempo que indica la receta antes de cocinarlos.

4 Proporción de agua: la cantidad de agua depende del cereal que vaya a preparar, de la marca y de la cantidad. Empiece utilizando las recetas básicas en modo Arrocera para familiarizarse con las proporciones y vaya ajustándolas según sus preferencias.

	Arroz	Agua	Aceite	Sal	
Arroz grano largo	250 g	500 g	1 cdita	1 cdita	Siempre colocar el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete. Al terminar el tiempo de cocción, transfiera el arroz a un tazón y cubra con plástico film para dejar reposar.
	500 g	900 g	2 cdita	2 cdita	
Basmati	200 g	400 g	1/2 cdita	1/2 cdita	
	300 g	500 g	3/4 cdita	1 cda	
	400 g	600 g	1 cdita	2 cda	
Jasmin	200 g	300 g	8 g	1/2 cdita	
	350 g	500 g	15 g	3/4 cdita	
	400 g	580 g	20 g	1 cdita	
Trigo blanco	200 g	400 g	13 g	1/2 cdita	
Arroz integral	300 g	900 g	2 cdita	2 cdita	Enjuague el arroz y use una proporción de 1 arroz integral por 3 de agua.
	300 g	665 g	2 cdita	2 cdita	Enjuague el arroz y remoje por 1 hora.



Dependiendo de los ingredientes de la receta, será la consistencia de la salsa. **Consulte nuestros consejos rápidos.**



Espesar

Este modo es perfecto para preparar salsas dulces y saladas espesadas con almidón, salsas emulsionadas en caliente, postres y untables. Prepare fácilmente recetas para su familia con **Thermomix®**. Solo tiene que poner los ingredientes en el vaso, seleccione el modo, ajuste la temperatura (consulte los Consejos rápidos a continuación) y gire el selector. **Thermomix®** controlará el tiempo de cocción según el tipo de ingredientes, la cantidad y la temperatura.

Consejos rápidos

1

En recetas espesadas con almidón, ajuste la temperatura a 100 °C: estas recetas espesan al usar cualquier harina, como la de trigo, maíz o almidón de papa, como agente espesante. Algunas de las recetas que puede preparar con este método son salsa bechamel, salsa inglesa o crema pastelera.

2

En recetas espesadas con huevo, ajuste la temperatura a 80°C: el agente espesante de estas recetas que incluyen salsas emulsionadas en caliente, postres y untables es el huevo o la yema de huevo.

3

Pruebe la salsa holandesa, la salsa bernesa o el sabayón al licor de naranja.

Use la mariposa para preparar algunas salsas emulsionadas en caliente: la mariposa introducirá aire en las salsas para crear la espuma de huevo perfecta. Este accesorio es ideal para preparar sabayón.



Fermentación

Use este modo para preparar yogures y masas con levadura controlando el tiempo y la temperatura para lograr los mejores resultados. Consulte los consejos rápidos y la tabla de referencia dependiendo de lo que quiera preparar.

Consejos rápidos

1 Para proteger el metal de sedimentos creados por el largo tiempo de cocción, añada algún ingrediente ácido como 30 g de jugo de limón o vinagre al agua.

2 Use el modo Fermentación con agua en el vaso 250 g para 10 hr y 300 g para 12 hrs a 70°C.

	Ingrediente	Cantidad de agua	Temperatura	Tiempo	Comentarios
Yogures	Yogur en Varoma	250 - 300 g	70°C	10 - 12 horas	Después del amasado, coloque la masa en el recipiente Varoma ligeramente engrasado y tape. Coloque en el vaso el agua y programe Fermentación /1 hr/70°C . Use la masa como indica la receta.
	Yogur en vaso	Ingredientes correspondientes	37 -50°C	10- 12 horas	
Quesos	Quesos	Ingredientes correspondientes	45-50°C	12 horas	
Masas	Masas con levadura	200 g	70°C	1 hora	





Cocción lenta

Use el modo de Cocción lenta para lograr resultados jugosos y deliciosos controlando la temperatura por largos periodos de tiempo. Consulte los consejos rápidos y la tabla de referencia dependiendo de lo que quiera preparar.

Consejos rápidos

- 1** Para proteger el metal de sedimentos creados por el largo tiempo de cocción, añada algún ingrediente ácido como 30 g de jugo de limón, vinagre, vino o puré de jitomate al líquido de cocción.
- 2** Use la cantidad de líquido de la tabla como guía.
- 3** Al cocinar recetas en modo COCCIÓN LENTA, recuerde que este método no necesita gran cantidad de agua como en otras recetas ya que, el líquido no se evapora.
- 4** Cubra los ingredientes con líquido como caldo, salsa, etc. No sobre pase el máximo nivel de 2.2 litros del vaso.
- 5** Use un máximo de carne de 800 g.
- 6** No cocine FRIJOLES ROJOS en este modo, la temperatura no es suficiente para eliminar las toxinas de este tipo de frijoles.
- 7** Si los ingredientes que usa tienen diferente tamaño a los mencionados en la tabla, se deberá ajustar el tiempo.

	Ingrediente	Cantidad	Tamaño
Carnes	Carne para estofado	400 g	3 cm x 3 cm
	Carne molida	600 g	
	Costilla de res, sin hueso	800 g	cortadas en 8 piezas
	Paleta de cordero	650 g	en cubos, 4 cm x 4 cm
	Cachete de cerdo	500 g	4 x 100 g – 120 g cada una
	Panceta de cerdo, con grasa	600 g	en cubos, 3 cm x 9 cm
	Paleta de cerdo, sin hueso ni grasa	800 g	en cubos, 10 cm x 10 cm
	Albóndigas	500 g carne molida, 10% grasa	30 g cada una
	Pierna de pato	4	150 - 200 g c/u, corte por la mitad en la coyuntura para piezas más grandes
	Muslo de pollo	700 – 800 g	4 piezas, 180 g c/u, 3 cm de grosor
	Pierna de pollo	800 g	6 piezas, 130 g c/u
	Pierna de pavo, sin hueso ni piel	650 g	en cubos, 4-6 cm
Otros	Tentáculos de pulpo	500 – -800 g	2-3 cm de grosor
	Calamar	500 – 800 g	en rebanadas
	Alubias, remojadas durante la noche	200 g pesadas en seco	
	Garbanzos secos, remojados durante la noche	200 g pesadas en seco	
	Frijoles bayos, remojados durante la noche	200 g pesadas en seco	
	Verduras – zanahoria, cebolla, camote	600 g	10 cm largo, Ø 2 cm
	Calabaza de castilla	700 g	en cubos, 3 cm x 4 cm
	Peras, semimaduras y firmes	4 peras (180 g c/u)	enteras, peladas
	Piña	500 g	en cuartos y luego en rebanadas 2 cm de grosor
	Manzana para relleno de tarta	4 manzanas	en mitades, con piel
Nectarina, duraznos, etc	400 g	4 piezas, en mitades sin semillas y con piel	

Cantidad de líquido mínima	Temperatura	Tiempo	Tips
500 g	85°C	7 horas	Una rica salsa a base de caldo de carne y cerveza tipo stout (p. ej. Guinness) crean un gran sabor para estofados.
750 g	98°C	4 horas	Cocine la carne de res en una salsa de tomate clásica, una mezcla de 150 g de vino tinto, 200 g de caldo de res, 400 g de tomates triturados, para hacer una salsa boloñesa. Esta receta se puede cocinar sin el Cobre cuchillas.
700 – 800 g	98°C	4 h 30 min	Ideal para un estofado clásico preparado con vegetales, una mezcla de vino tinto y caldo de res.
450 – 500 g	98°C	6 horas	Marine primero en una pasta de curry y use leche de coco para hacer un gran cordero al curry.
1500 g	95°C	8 horas	Marine primero en un poco de aceite y cebolla para obtener un resultado succulento.
750 g	98°C	4 horas	Cocine en caldo de verduras. Dore al terminar el tiempo de cocción. Tamice el caldo de cocción y agregue condimentos para cocinar fideos de arroz y sirva con la panceta de cerdo.
750 g	98°C	4 horas	Marine antes de cocinar para obtener mejores resultados. Use caldo de pollo para cocinar. Al final de la cocción, deshebre la carne 4-5 seg/giro a la izquierda/vel 4 y mezcle con una salsa BBQ.
800 g	98°C	3 horas	Las albóndigas se pueden cocinar lentamente en una salsa de tomate clásica hecha con de tomates picados.
1000 g	98°C	3 horas	Condimente el caldo de pollo con ciruelas, verduras y laurel para obtener un suave platillo de pato. Retire los huesos y deshebre la carne para servirla con la salsa de ciruela.
700 g	95°C	3 h 30 min	Una mezcla de chile rojo, pimiento rojo, tomate y caldo de pollo es una buena base para un estofado de muslo de pollo.
650 g	98°C	3 horas	Use jugo de naranja, caldo de pollo, miel y soya como inspiración oriental para crear un sabroso platillo de pollo.
550 g	95°C	3 horas	Puede cocinarse lentamente en caldo de pollo con verduras y servirse con champiñones salteados con tocino.
800 g	80°C	5 horas	Sazone con sal y paprika, rocíe un poco de aceite para tener un fresco platillo con pulpo
800 g	80°C	5 horas	Cocine con salsa de jitomate.
560 g	98°C	4 horas	Remoje durante la noche antes de cocinar. Cocine en una rica salsa de tomate, con verduras para una sabrosa cazuela de frijoles.
560 g líquido, concentrado de verduras, sal y pimienta, aceite de oliva 50 g	98°C	4 horas	Remoje durante la noche antes de cocinar. Cocine en una rica salsa de tomate, con verduras para una sabrosa cazuela de frijoles.
560 g	98°C	4 horas	Remoje durante la noche antes de cocinar. Cocine en una rica salsa de tomate, con verduras para una sabrosa cazuela de frijoles.
1300 g	85°C	2 h 30 min	Cocine en un caldo de pollo o vegetales. Sirva las verduras en un poco del caldo de cocción y hierbas finas frescas. El caldo de cocción hace una sabrosa base para sopa.
1200 g	85°C	4 horas	Agregue las hierbas frescas picadas antes de servir.
1100 g	90°C	4 horas	Cocine en una reducción de vino y condimente con ralladura de naranja, canela y anís estrellado.
800 g	85°C	2 horas	Cocine en un jarabe y añada un poco de chile en hojuelas y ron. Sirva las piñas con el jarabe y helado.
1400 g	95°C	2 horas	Cocine con un jarabe y canela. Ideal para un desayuno o postre.
1700 g	95°C	2 horas	Rocíe un poco de miel para servir.

Calentar

Thermomix® puede recalentar los alimentos, guisados, papillas, etc. que se prepararon con anterioridad a la temperatura que lo desee. El objetivo de este modo es homogeneizar todo el contenido del vaso a una misma temperatura; es perfecto para recalentar estas sobras, permite elegir la temperatura deseada para cada una de las recetas. Por ejemplo: sopas, cremas y estofados muy calientes o salsas y papillas templadas.

Es ideal para calentar lácteos sin que sobre hiervan (90°C).

Consejos rápidos

1 El modo Calentar funciona mejor con recetas líquidas y cremosas.

2 Use la mariposa para calentar cantidades mayores o con consistencia más espesa como estofados y guisados con trocitos de verduras y carnes. La mariposa también ayudará a que los trocitos no se deshagan al calentarse.





Cocción de huevos

Thermomix® cuece los huevos al punto que lo desee, solo debe colocar de 2 a 6 huevos fríos del refrigerador dentro del vaso (sin colocar el cestillo), añada agua hasta llegar a la marca interna de 1 lt del vaso, coloque la tapa y el cubilete en su posición y seleccione el término deseado de sus huevos:

Suave: yema líquida y clara suave

Medio suave: yema líquida y clara cocida

Medio: yema parcialmente cocida

Medio duro: yema firme sin estar seca

Duro: yema y clara completamente cocidas

Consejos rápidos

1 Usar huevos medianos (53-63 g).

2 No usar cestillo.

3 Cubrir completamente los huevos con agua.

4 Al terminar el modo, retirar el agua caliente, cubrir con agua fría para detener la cocción (esto estará indicado en las pantallas).

Cookidoo®

INSPIRACIÓN DIARIA AL ALCANCE DE TUS MANOS

La plataforma de recetas oficial de **Thermomix®** donde encontrará una gran variedad de opciones a las que tendrá acceso por medio de su suscripción, 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

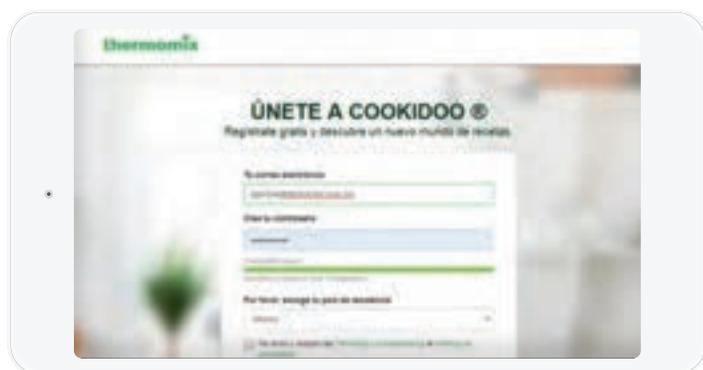
PASO A PASO

1. Ingrese en un explorador a la siguiente dirección: www.cookidoo.mx y elija la opción *Regístrate*.



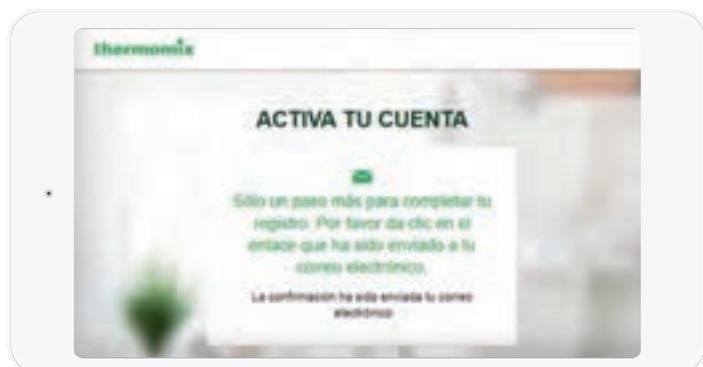
*Si ya estaba previamente registrado, sólo necesita *Iniciar sesión* con su usuario y contraseña usual

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*.

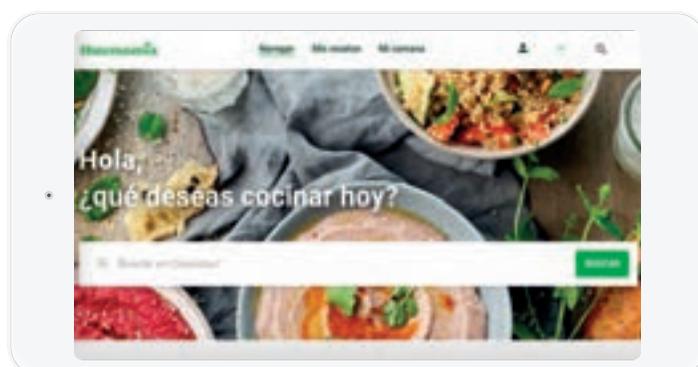
-Códigos: si cuenta con un voucher para desbloquear algún producto, deberá ingresarlo en este campo.

-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:

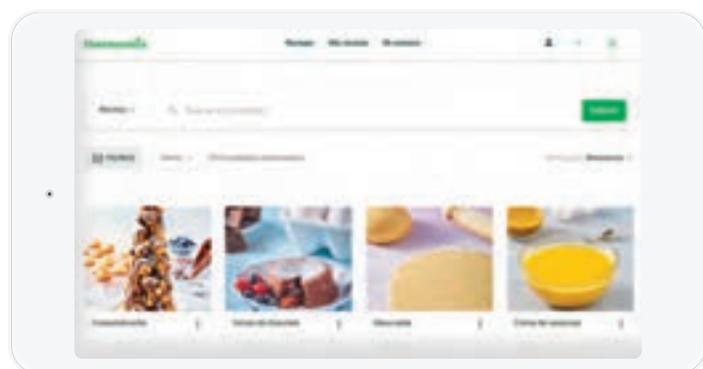
Navegar | Mis recetas | Mi semana



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.

- **Basado en tus gustos.** En esta sección le recomendamos recetas de acuerdo a las búsquedas del perfil.

- **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.

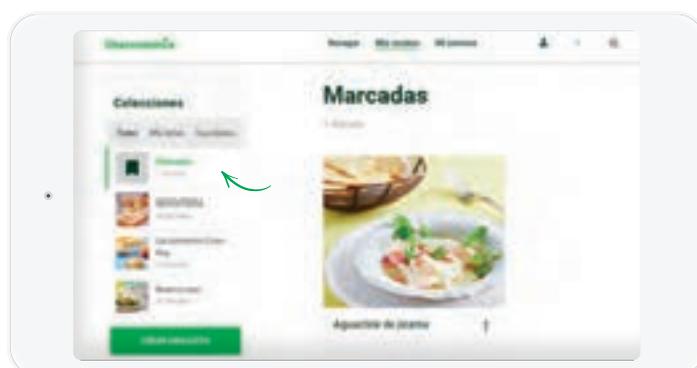
- **Últimas colecciones.** Explore el catálogo completo de colecciones en la opción *Ver más*.

- **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.

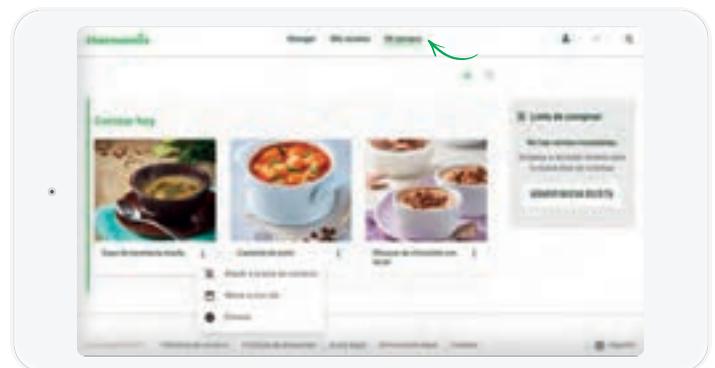
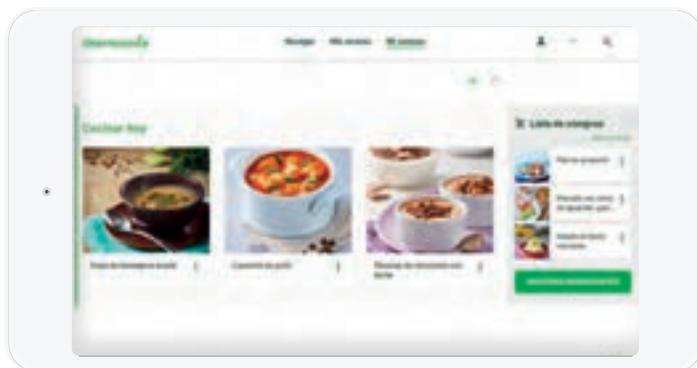
Guardadas. Todas las colecciones que haya seleccionado como Guardar se encontrarán aquí.





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

Síguenos y comparte tus historias favoritas con Thermomix®

[@ThermomixMexico](#)



©2021 Thermomix® México | www.thermomix.mx | 800 200 1121