

Tipps & Tricks zum Thermomix

WAAGE:

Mit der integrierten Waage kannst du alles grammgenau wiegen. Sie befindet sich in den Füßen des Thermomix, also bitte den Thermomix nicht ziehen und schieben.

Den Thermomix immer am Griff und nicht an den Greifarmen heben.

REINIGUNG:

Der Thermomix lässt sich innerhalb von Sekunden ganz einfach reinigen, selbst hartnäckige Verschmutzungen kannst du so lösen. Gib dazu ca. 0,5l Wasser (das Mixmesser sollte mit Wasser bedeckt sein) und etwas Spülmittel (nach Bedarf) in den Topf und schalte den Thermomix einige Sekunden mind. auf Stufe 8 ein.

Alternativ dazu gibt es versch. Spülprogramme oder du kann den Thermomix auch manuell mit der Spülbürste reinigen. Mit einer kleinen Bürste (Tüllenbürste) kommst du super unter die einzelnen Mixmesser.

Bei Verfärbungen des Deckels (z.B. durch Curry) kannst du den Deckel in die Sonne legen. Bei hartnäckigen Verfärbungen einfach vorher mit Backpulver einreiben.

Außerdem sind alle Teile des Thermomix spülmaschinenfest.

SIGNALTON:

In Menü unter „Einstellungen“ – „Signaltöne“ kannst du die Melodie sowie die Dauer und Lautstärke anpassen.

RÜHRAUFSATZ:

Mit dem Rühraufsatz kannst du Sahne und Eischnee aufschlagen. Ebenso werden Biskuitteige, Saucen und Cremes damit hergestellt. Dazu einfach den Rühraufsatz auf das Mixmesser aufstecken. Achte bitte darauf, dass du bei manueller Verwendung die Stufe 4 nicht überschreitest.

MODUS „SLOWCOOKING“:

Der Thermomix T6 verfügt über diesen Modus. Hier kannst du eine Zeiteinstellung zwischen 10 Minuten und 8 Stunden und eine Temperatur zwischen 37 Grad und 98 Grad wählen. So kannst du z.B. eine Bolognese Sauce nach dem Fertigstellen noch einige Zeit einköcheln lassen.

MODUS „EMULGIEREN“:

Mit dem Thermomix ist die Herstellung einer emulgierten Salatsauce, einer Mayonnaise oder einer Sauce Hollandaise sehr einfach.

Schlage dazu einfach die Zutaten für deine Sauce mithilfe des Rühraufsatzes auf und gib auf den Mixtopfdeckel langsam geschmolzene Butter oder Öl dazu. So kann sie in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei in den Mixtopf laufen und ergibt eine perfekte Sauce.

HEFETEIG:

Bitte stell den Thermomix ca. 20 cm vom Rand der Arbeitsfläche weg und achte darauf, dass er nicht wandert und herunterfällt.

Hefe- und Brotteige lassen sich einfach aus dem Mixtopf entfernen, indem man ihn auf den Kopf stellt und das Mixmesser löst. Dadurch fällt der Teig leichter aus dem Mixtopf. Die restlichen Teigreste kannst du mühelos entfernen, indem du die Turbostufe für 2 Sek. Einschaltest. Dadurch werden die restlichen Teigklümpchen an den Rand geschleudert.

GARKORB:

Hiermit kannst du z. B. Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen. Gib dazu einfach 0,5l Wasser (nach Geschmack Salz oder Gemüsepaste) in den Mixtopf. Die genauen Garzeiten für das jeweilige Gemüse findest du im hinteren Teil des Buches „Einfach Selbstgemacht“.

Mit der vorgesehenen Einkerbung im Spatel kannst du den heißen Kopf einfach herausnehmen.

MIXMESSER:

Das hochwertige Mixmesser der Firma Solingen besteht aus Edelstahl und darf aufgrund des genau abgestimmten Winkels nicht geschliffen werden. Wenn harte Zutaten wie z. B. Parmesan, Schokolade oder gefrorene Früchte zerkleinert werden, sollte immer schnell auf eine hohe Umdrehungszahl (min. Stufe 8) gedreht werden, da sich auf niedriger Stufe Stücke verkeilen können und so das Messer an der Sollbruchstelle brechen kann.

Achtung: kein Garantiefall!

KOCHBUCH „EINFACH SELBSTGEMACHT“:

Das im Lieferumfang enthaltene Kochbuch ist ein sehr informativer Ratgeber. Im vorderen Teil findest du alles rund um die Funktionen den Thermomix, Zubehör und wertvolle Tipps welche Drehstufen wann verwendet werden.

Alle Rezepte von diesem Kochbuch sind bereits auf dem Thermomix gespeichert.

Im „Gewusst wie“ Kapitel im hinteren Teil des Buches findest du wichtige Anleitungen für die manuelle Bedienung des Thermomix. Hier kannst du immer wieder mal nachschauen, was wie lange gemixt oder gegart werden muss.

COOKIDOO-ABO:

Mit der Cookidoo App kannst du immer wieder nach neuen Gerichten und Ideen suchen. Deine Lieblingsrezepte kannst du in verschiedenen Listen anlegen und so leicht wiederfinden. Es lässt sich auch problemlos einen Wochenplan und eine Einkaufsliste erstellen.

Nach der 6-monatigen Probezeit bekommst du per Mail eine Erinnerung, ob du das Abo verlängern möchtest. Dies kostet dann 36,- im Jahr (also 3,- pro Monat) Falls du das nicht möchtest, sind deine gespeicherten Rezepte aus der Cookidoo App nach dieser Zeit nicht mehr abrufbar.

TRANSPORTSICHERUNG:

Bitte achte darauf, dass du im Menü unter „Einstellungen“ die Transportsicherung aktivierst, wenn du den Thermomix mit auf Reisen oder außer Haus nimmst. Dadurch werden die Schließarme geschlossen und er kann sicher transportiert werden.