

Jak používat různá nastavení teploty a rychlosti

Teploty

→ Při klasickém vaření s Thermomixem® zvolte teplotu mezi 37 °C a 120 °C:

Teploty

37–55 °C

60–80 °C

80–95 °C

100 °C

105–115 °C

120 °C

Varoma

Ideální pro...

rozpuštění či mírný ohřev (např. čokoláda)

vaření při nízké teplotě (ideální pro omáčky)

ohřev vody na čaj, ohřev mléka bez převaření

polévky a vaření

příprava cukrového sirupu

restování

příprava v páře

Rychlosti

→ Vyberte rychlost, která nejlépe odpovídá vašim požadavkům.

Rychlosti

👉 rychlost vařečka

rychlost 1–3

rychlost 4–6

rychlost 7–10

Turbo (maximální rychlost pro rychlé rozmixování)

zpětný chod 🔄 s nízkou rychlostí (👉 3)

zpětný chod 🔄 s rychlostí 4

Ideální pro...

míchání, jako byste míchali dřevěnou vařečkou nebo lžící (např. rizoto)

jemné mixování, šťouchání brambor či krájení měkčích surovin (např. natvrdo uvařená vejce, syrové houby)

sekání (např. cibule, mrkev), míchaní emulgací (např. majonéza, holandská omáčka)

mletí (např. cukr, pšenice, káva), k důkladnému promíchání pro dokonale jemnou texturu (např. krémové polévky, smetana, zmrzlina, sorbet) nebo pro namletí tvrdých přísad (např. sušená šunka, tvrdé sýry)

rovnoměrné sekání nebo mletí ingrediencí bez malých kousků (např. citrón do limonády), sekání tvrdších ingrediencí (např. sušená šunka do těstovin nebo na naplnění slaného koláče), nebo sekání většího množství tvrdých surovin, které budou později ještě jemněji nasekány nebo namlety (např. parmazán). Jednoduše zvolte dobu 0,5 sek., 1 sek. nebo 2 sekundy a otočte ovladačem. Opakujte, pokud bude potřeba. Pokud si nejste jistí, jaký čas zvolit, začněte kratší dobou a opakujte, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku

zabrání tomu, aby se jemné potraviny zcela rozpadly

lze použít pro nadrcení ingrediencí bez sekání

Funkce sekání

Tuto tabulku použijte jako návod pro nasekání různých surovin. Množství ingrediencí lze přizpůsobit požadovaným množstvím. U některých ingrediencí (např. ořechů) bude výsledek sekání lepší, pokud je nasekáte po několika dávkách, a nikoliv najednou. Pokud je uvedeno časové rozpětí, použijte delší čas pro jemnější texturu.

Strouhání

Ingredience	Množství	Čas/rychlost	Tipy a triky
Mrkev, tuřín či daikon (bílá ředkev)	100 – 180 g, nakrájené na kousky (4 cm)	3 – 4 s / rychlost 5	
	200 – 450 g, nakrájené na kousky (4 cm)	4 – 6 s / rychlost 5	
	500 – 700 g, nakrájené na kousky (4 cm)	5 – 7 s / rychlost 5	
Zelí (bílé/červené), nakrouhané na jemno	200 – 400 g, nakrájené na kousky	6 – 8 s / rychlost 5	
Zelí (bílé/červené), nakrouhané na hrubo	200 – 400 g, nakrájené na kousky	2 – 4 s / rychlost 5	
Jablka	100 – 300 g, nakrájená na čtvrtky	2 – 3 s / rychlost 4,5	
	350 – 600 g, nakrájená na čtvrtky	3 – 4 s / rychlost 4,5	
Švestky, střední zralost	200 – 300 g, nakrájené na čtvrtky	3 – 5 s / rychlost 4,5	
	350 – 600 g, nakrájené na čtvrtky	4 – 6 s / rychlost 4,5	
Hrušky, nektarinky, meruňky, střední zralost	200 – 300 g, nakrájené na čtvrtky	3 – 5 s / rychlost 4,5	
	350 – 600 g, nakrájené na čtvrtky	4 – 6 s / rychlost 4,5	
Hořká čokoláda, hrubě nastrouhaná	70 – 200 g, na kousky	3 – 4 s / rychlost 7	• U tlustých čokoládových tabulek sekejte déle. Dle potřeby prodlužujte postupně o 1–2 sekundy.
	250 – 300 g, na kousky	4 – 5 s / rychlost 7	
Mléčná čokoláda, hrubě nastrouhaná	70 – 100 g, na kousky	3 – 4 s / rychlost 6	• U tlustých čokoládových tabulek použijte rychlost 7.
	150 – 200 g, na kousky	4 s / rychlost 6	
	250 – 300 g, na kousky	4 – 5 s / rychlost 6	
Bílá čokoláda, hrubě nastrouhaná	70 – 200 g, na kousky	2 – 3 s / rychlost 7	• U tlustých čokoládových tabulek sekejte déle. Dle potřeby prodlužujte postupně o 1–2 sekundy.
	230 – 300 g, na kousky	4 s / rychlost 7	
Tmavá čokoláda, jemně nastrouhaná	70 – 200 g, na kousky	10 – 12 s / rychlost 8	
	250 – 300 g, na kousky	12 – 15 s / rychlost 8	
Mléčná čokoláda, jemně nastrouhaná	70 – 200 g, na kousky	6 – 7 s / rychlost 8	
	250 – 300 g, na kousky	7 – 9 s / rychlost 8	

Ingredience	Množství	Čas/rychlost	Tipy a triky
Bílá čokoláda, jemně nastrouhaná	70–200 g, na kousky	6–8 s / rychlost 8	
	250–300 g, na kousky	8–9 s / rychlost 8	
Strouhanka, na hrubo	100 g housky, čerstvé, nakrájená na kousky (3 cm)	3–10 s / rychlost 6	<ul style="list-style-type: none"> • Můžete použít jakýkoliv druh. • Před namletím můžete přidat bylinky nebo česnek. • Strouhanku z čerstvých housek je nutné skladovat v mrazáku.
Strouhanka, na jemno	100 g housky, nakrájené na kousky (3 cm)	7–20 s / rychlost 7	
Brambory a sladké brambory	200–500 g, nakrájené na kousky	4–7 s / rychlost 5	<ul style="list-style-type: none"> • Doba strouhání závisí na typu brambor.
	600–800 g, nakrájené na kousky	5–10 s / rychlost 5	
Sýr středně tvrdý (např. Gruyère, Ementál)	70–300 g, nakrájený na kousky (2–3 cm)	5–14 s / rychlost 7	
Parmezán (nebo jiný tvrdý sýr)	50–70 g, nakrájený na kousky (3 cm)	10 s / rychlost 10	<ul style="list-style-type: none"> • Před strouháním odřízněte tvrdý okraj.
	100–250 g, nakrájený na kousky (3 cm)	12–20 s / rychlost 10	

Sekání, drcení

Ingredience	Množství	Čas/rychlost	Tipy a triky
Čerstvé bylinky (např. petržel, koriandr, šalvěj, tymián, máta)	5 g, pouze listy	3–4 s / rychlost 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pro nejlepší výsledek použijte omyté a pečlivě osušené listy.
	10–25 g, pouze listy	4–6 s / rychlost 6	
	30–40 g, pouze listy	5–9 s / rychlost 6	
	Směs čerstvých bylinek	3–4 s / rychlost 7	
Kopr	5–40 g, pouze listy, umyté a sušené	4 s / rychlost 8	<ul style="list-style-type: none"> • Je-li třeba další sekání: Setřete stěrkou strany mixovací nádoby a sekejte znovu 2 sekundy / rychlost 8
Rozmarýn	5–30 g, pouze listy	10 s / rychlost 8, setřete stěrkou stěny mixovací nádoby a pak sekejte dál ještě 5 sekund / rychlost 8, pokud je to nutné	<ul style="list-style-type: none"> • Obsah vlhkosti v rozmarýnu je variabilní.
Česnek	1 stroužek	2 s / rychlost 8	
	10–20 g	3 s / rychlost 8	
	25–70 g	3 s / rychlost 5	
	100 g	3–5 s / rychlost 5	

Ingredience	Množství	Čas/rychlost	Tipy a triky
Cibule	30–70 g, rozpůlená	3–4 s / rychlost 5	• Velké cibule rozkrájejte na čtvrtky.
	100–200 g, rozpůlená	4 s / rychlost 5	
	220–350 g, rozpůlená	4–5 s / rychlost 5	
	400–500 g, nakrájená na čtvrtky	5–6 s / rychlost 5	
Drcený led	200–550 g kostek ledu	3–8 s / rychlost 5	<ul style="list-style-type: none"> • Délka sekání závisí na velikosti kostek ledu a požadovaném výsledku. • Množství ledu lze navýšit, ale objem kostek ledu v mixovací nádobě nesmí přesáhnout značku 1 litru.
Hovězí	300 g, nakrájené na kousky (3 cm), částečně zmrazené	10–13 s / rychlost 8	<ul style="list-style-type: none"> • Aby byl výsledek jednotný, nakrájejte maso na stejně velké kousky. • Nejlepšího výsledku u masa dosáhnete, pokud maso částečně na 60 minut zmrazíte.
	500 g, nakrájené na kousky (3 cm), částečně zmrazené	13–16 s / rychlost 8	
Vepřové	300 g, nakrájené na kousky (3 cm), částečně zmrazené	8–10 s / rychlost 6	<ul style="list-style-type: none"> • Abyste dosáhli jednotného výsledku, nakrájejte maso na stejnoměrné kousky. • Nejlepšího výsledku je dosaženo u masa, které je částečně zmrazeno po dobu 60 minut. Ujistěte se však, že je zmrazené pouze částečně.
	500 g, nakrájené na kousky (3 cm), částečně zmrazené	12–14 s / rychlost 6	
Drůbeží (bílé maso)	300 g, nakrájené na kousky (3 cm), částečně zmrazené	5–6 s / rychlost 6	
	500 g, nakrájené na kousky (3 cm), částečně zmrazené	7–8 s / rychlost 6	
Jehněčí	300 g, bez šlach, rozkrájené na kousky (2–3 cm), částečně zmrazené	10–13 s / rychlost 8	
Ořechy (např. mandle, lískové ořechy), nasekané na hrubo	100 g	3–5 s / rychlost 6	
	200–300 g	4–6 s / rychlost 6	
Ořechy (např. arašídy, kešu), nasekané na hrubo	100–200 g	3–6 s / rychlost 5	
	300 g	2–5 s / rychlost 5	
Ořechy (např. vlašské ořechy, pekanové ořechy), nasekané na hrubo	100 g	2–6 s / rychlost 4	
	200 g	3–7 s / rychlost 4	
	300 g	1–3 s / rychlost 5	

Mletí

Ingredience	Množství	Čas/rychlost	Tipy a triky
Ořechy (např. vlašské ořechy, pekanové ořechy), na jemno	100 g	4–6 s / rychlost 6	
	150–250 g	5–7 s / rychlost 6	
Ořechy (např. mandle, lískové ořechy, kešu, arašídy), na jemno	100 g	6–8 s / rychlost 7	
	150–250 g	6–10 s / rychlost 7	
Sušené luštěniny (např. cizrna, čočka, sušené fazole)	100 g	20–50 s / rychlost 10	<ul style="list-style-type: none"> • Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že budete mlít po 250 g dávkách. Je-li potřeba více mouky, opakujte proces po dávkách až do hmotnosti 250 g. • Délka sekání závisí na druhu luštěniny.
	150–250 g	30–60 s / rychlost 10	
Obilná zrna (např. pšenice, žito, špalda, pohanka, proso)	100 g	10–50 s / rychlost 10	<ul style="list-style-type: none"> • Obilná zrna lze namlít na hrubo i na velmi jemno (mouka). Čím déle melete, tím jemnější je výsledek. • Nejlepších výsledků dosáhnete tím, že budete mlít po 250 g dávkách. Je-li potřeba více mouky, opakujte proces po dávkách do hmotnosti 250 g.
	150–250 g	15–60 s / rychlost 10	
Káвовá zrna	100–250 g	1 min. / rychlost 9	
Mák	100–250 g	30 s / rychlost 9	
Pepř, na hrubo	10 g	10–60 s / rychlost 10	
Rýže	100–150 g	1–1 min. 30 s / rychlost 10	
Sezamová semínka	100–150 g	6–10 s / rychlost 9	<ul style="list-style-type: none"> • Pro jemnou mouku použijte neloupaná sezamová semínka a pro pastu ze sezamových semínek zase loupaná semínka.
	160–200 g	9–15 s / rychlost 9	
Koření	20 g	20–60 s / rychlost 9	<ul style="list-style-type: none"> • Doba mletí závisí na použitém koření.
Cukr moučka (bílý, hnědý a tmavě hnědý)	100 g	11–14 s / rychlost 10	<ul style="list-style-type: none"> • Pro dosažení nejlepších výsledků melte cukr v dávkách 100–200 g.
	150 g	15–18 s / rychlost 10	
	200 g	17–20 s / rychlost 10	

Vaření v páře

Tuto tabulku použijte jako návod pro dobu vaření v páře. Množství a délku přípravy upravte podle vlastních preferencí. Doba vaření se liší v závislosti na množství, velikosti a teplotě ingrediencí.

Pro prodloužení doby vaření nad 30 minut přidejte na každých dalších 15 minut 250 gramů vody. Ujistěte se, že několik otvorů ve Varoma míse a na Varoma táčku zůstane volných a že Varoma víko je řádně uzavřeno. Vložte do mixovací nádoby 500 gramů vody nebo vývaru o pokojové teplotě a nastavte dobu přípravy v páře / Varoma / rychlost 1.

Zelenina na páře

Ingredience	Množství	Čas	Díl TM	Tipy a triky
Mrkev	200–500 g, nakrájená na plátky (0,5 cm)	18–24 min.	Varný košík	
	550–800 g, nakrájená na plátky (0,5 cm)	25–30 min.	Varoma	
	300–1000 g, tenká, celá	25–30 min.	Varoma	
Pastiňák	200–500 g, oloupaný, nakrájený na kousky	10–15 min.	Varný košík	• Chcete-li dosáhnout jednotných výsledků, nakrájejte pastiňák na stejně velké kousky.
	600–1000 g, oloupaný, nakrájený na kousky	15–20 min.	Varoma	
Kedlubna, tuřín či daikon	200–600 g, nakrájené na kousky (2–3 cm)	18–25 min.	Varný košík	
	700–1000 g, nakrájené na kousky (2–3 cm)	24–30 min.	Varoma	
Brokolicové růžičky	250 g	11–15 min.	Varný košík	
	400–800 g	15–22 min.	Varoma	
Květákové růžičky	300 g	15–20 min.	Varný košík	
	400–900 g	20–25 min.	Varoma	
Zelí	300 g, nakrájené na proužky (1–2 cm)	10–15 min.	Varný košík	
	400–800 g, nakrájené na proužky (1–2 cm)	13–18 min.	Varoma	
Chřest	800 g	23–35 min.	Varoma	• Čas závisí na tloušťce stonků.
Papriky	100–300 g, nakrájené na proužky (1,5 cm)	10–14 min.	Varný košík	
	400–800 g, nakrájené na proužky (1,5 cm)	12–15 min.	Varoma	
Žampióny	100–300 g, celé	10–15 min.	Varný košík	
	400–500 g, celé	15 min.	Varoma	
	200–300 g, nakrájené na čtvrtky	10–12 min.	Varný košík	• Velké žampióny nakrájejte na osminy.
	400–500 g, nakrájené na čtvrtky	13–15 min.	Varoma	

Ingredience	Množství	Čas	Díl TM	Tipy a triky
Hrách	200–500 g, mražený	15–18 min.	Varný košík	
	600 g, mražený	18–22 min.	Varoma	
Brambory, nové, malé	600 g	30–35 min.	Varný košík	
	700–1200 g	35–40 min.	Varoma	
Brambory a sladké brambory	200–600 g, nakrájený na kousky (2–3 cm)	17–30 min.	Varný košík	
	700–1000 g, nakrájený na kousky (2–3 cm)	20–35 min.	Varoma	
Pórek	200–400 g, nakrájený na plátky	15–20 min.	Varný košík	
	500–800 g, nakrájený na plátky	20–25 min.	Varoma	
Řapíkatý celer	200–400 g, nakrájený na kousky (2 cm)	20–25 min.	Varný košík	
	500–800 g, nakrájený na kousky (2 cm)	25–30 min.	Varoma	
Celer bulva	200–450 g, nakrájený na kousky (2–3 cm)	13–17 min.	Varný košík	
	500–800 g, nakrájený na kousky (2–3 cm)	20–25 min.	Varoma	
Zelené fazole	200–300 g, nakrájené na kousky (3–5 cm)	15–25 min.	Varný košík	
	400–800 g, celé	15–30 min.	Varoma	
Fenykl	200–400 g, nakrájený na čtvrtky	18–25 min.	Varný košík	
	500–800 g, nakrájený na čtvrtky	27–30 min.	Varoma	
	100–400 g, nakrájený na plátky (1 cm)	15–20 min.	Varný košík	
	500–800 g, nakrájený na plátky (1 cm)	18–25 min.	Varoma	
Špenát, čerstvý	500 g	10–12 min.	Varoma	• Maximálně 500 g
Cukety	200–500 g, rozpůlené, nakrájené na plátky (1 cm)	14–19 min.	Varný košík	
	600–800 g, rozpůlené, nakrájené na plátky (1 cm)	20–25 min.	Varoma	

Ovoce na páře

Ingredience	Množství	Čas	Díl TM	Tipy a triky
Jablka	200–400 g, nakrájená na čtvrtky	10–22 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Doba přípravy na páře závisí na typu a zralosti jablek. • Chcete-li zdvojnásobit množství, použijte Varoma tácek a přidejte dalších 500 g.
	500 g, nakrájená na čtvrtky	12–25 min.	Varoma	
Hrušky	200–400 g, nakrájené na čtvrtky	10–16 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Doba přípravy na páře závisí na druhu a zralosti hrušek.
	500–800 g, nakrájené na čtvrtky	15–20 min.	Varoma	
	200–400 g, rozpůlené	13–18 min.	Varný košík	
	500–800 g, rozpůlené	18–23 min.	Varoma	
Meruňky	300–400 g, rozpůlené	9–12 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Doba přípravy na páře závisí na typu a zralosti meruněk. • Chcete-li zdvojnásobit množství, použijte Varoma tácek a přidejte dalších 500 g.
	500 g, rozpůlené	10–15 min.	Varoma	
Broskve	300–450 g, rozpůlené	8–12 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Doba přípravy na páře závisí na druhu a zralosti broskví. • Chcete-li zdvojnásobit množství, použijte Varoma tácek a přidejte další 500 g.
	500 g, rozpůlené	10–15 min.	Varoma	
Švestky	200–400 g, rozpůlené	7–10 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Doba přípravy na páře závisí na typu a zralosti švestek.
	500 g, rozpůlené	12–14 min.	Varoma	
Rebarbora	300–450 g, nakrájená na kousky (1,5–2 cm)	8–18 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Doba přípravy na páře závisí na typu a zralosti rebarbory. • Pro přípravu kompotů posypte 400 g rebarbory ve varném košíku 80 g cukru a vařte v páře bez odměrky (aby se zabránilo převaření) 13–18 minut. Pro dvojnásobné množství ve Varoma míse vařte v páře 17–20 minut. Napařenou rebarboru přendejte do misky, zalijte vychlazenou tekutinou a nechte vystydnout.
	500–800 g, nakrájená na kousky (1,5–2 cm)	12–22 min.	Varoma	
Ananas	200–400 g, nakrájený na trojúhelníčky (tloušťka 0,5 cm)	10–15 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Doba přípravy v páře závisí na typu a zralosti ananasu. • Pro zvýšení množství použijte Varoma tácek a přidejte dalších 400 g.
	500 g, nakrájený na trojúhelníčky (tloušťka 0,5 cm)	15–20 min.	Varoma	
Banány s čokoládovým jádrem	2 banány	12 min.	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Řízněte hluboko do horní části banánu a vložte 1-2 kousky čokolády.
Papája	1 malá papája, rozpůlená	10–15 min.	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> • Chcete-li zdvojnásobit množství, použijte Varoma tácek a přidejte další rozpůlenou papáju.

Ryby a mořské plody v páře

Ingredience	Množství	Čas	Díl TM	Tipy a triky
Rybí filety (např. losos, okoun říční, okoun mořský, makrela)	2 – 3 kusy, každý 150 g, 2-2,5 cm silných	12 – 18 min.	Varoma mísa	<ul style="list-style-type: none"> • U mražených ryb prodlužte dobu přípravy na páře o 5 min. • Pro přípravu 5 kusů ryb umístěte 2 kusy do Varoma mísy a 3 kusy na Varoma tácek.
	5 – 6 kusů, každý 150 g, 2 – 2,5 cm silných		Varoma mísa a Varoma tácek	
Mušle, ve skořápce	500 g	15 min.	Varoma mísa	<ul style="list-style-type: none"> • Vložte mušle do Varoma mísy. Jakmile voda dosáhne teploty Varoma, připravte systém Varoma a začněte vařit mušle. • Při přípravě mušlí buďte opatrní: jemně poklepejte mušlemi s pootevřenými skořápkami o pracovní plochu a vyřaďte ty, které se nezavírají. Zlikvidujte všechny mušle, jejichž skořápka zůstala po vaření uzavřena.
	1000 g	23 min.		
Krevety, velké	400 g, velké krevety, každá 40g, se skořápkou a hlavičkou	9 – 11 min.	Varný košík	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že jsou krevety růžové a plně uvařené před vyjmutím. • U mražených krevet prodlužte čas přípravy o 2 minuty.
	500 g, velké krevety, každá 40g, se skořápkou a hlavičkou	11 – 16 min.	Varoma mísa	
Celá ryba, např. pstruh, pražma, okoun mořský, okoun říční, chňapal	2 (každá přibližně 440 g)	15 – 17 min.	Varoma tácek	
	4 (každá přibližně 440 g)	17 – 20 min.	2 ve Varoma míse a 2 na Varoma tácku	

Maso v páře

Ingredience	Množství	Čas	Díl TM	Tipy a triky
Masové kuličky	500 g, velikost meruněk	24–27 min.	Varoma mísa	
	1100 g, velikost meruněk	24–27 min.	500 g ve Varoma míse a 600 g na Varoma tácku	
Kuřecí prsa	3 kusy (cca 500 g)	25 min.	Varoma mísa	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že některé otvory zůstávají volné, aby mohla cirkulovat pára. • Umístěte větší kusy do Varoma mísy, menší části na Varoma tácek. • Tento čas je určený pro plně uvažené maso.
	6 kusů (cca 800 g)	25 min.	2 ve Varoma míse a 4 na Varoma tácku	
Plátky krůtího	3 kusy (cca 600 g)	15–25 min.	1 ve Varoma míse a 2 na Varoma tácku	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že některé otvory zůstávají volné, aby mohla cirkulovat pára.
Frankfurtské párky	6 kusů	10–15 min.	Varoma mísa	<ul style="list-style-type: none"> • Čas závisí na tloušťce párků.
	12–14 kusů	10–15 min.	6 ve Varoma míse a 6–8 na Varoma tácku	
Vepřová panenka	500 g, rozpůlená	25 min.	Varoma mísa	<ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že některé otvory zůstávají volné, aby mohla cirkulovat pára. • Umístěte větší kusy do Varoma mísy, menší části na Varoma tácek. • Tento čas je určený pro plně uvažené maso.
	1500 g, rozpůlená	30 min.	500 g (rozpůlená) ve Varoma míse a 1 000 g (rozpůlená) na Varoma tácku	
Hovězí steaky	500 g (1 kus)	12–30 min.	Varoma mísa	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte dobu přípravy v páře na požadovanou úroveň propečení masa (delší doba pro dobře propečené maso). • Pro lahodnou hnědou kůrku steaky krátce po vyndání z páry osmahněte na rozpálené nepřilnavé pánvi a nechte je přibližně 10 minut zabalené v alobalu.