

Skillnaderna mellan TM5 och TM6

TM5 (5:e generationen)	TM6 (6:e generationen)
Lanseringsår: 2014	Lanseringsår: 2019
<p>Smartaste, mest kompakta köksmaskinen – som kombinerar tolv funktioner och ersätter alla mindre apparater som behövs i ett kök. Och dessutom lagar till maten!</p> <p>Den första digitala Thermomix-modellen! Tack vare den revolutionerande stora färgpekskärmen kan du enkelt läsa och följa steg för steg-anvisningarna i dina digitala recept. Nu behövs inte längre någon kokbok.</p>	<p>Lika fantastisk som TM5 – men nu med hela 20 funktioner. Nytt är högtemperaturstekning, karamellisering, sous-vide, slow-cooking och fermentering för att göra egen yoghurt.</p> <p>Med en ännu större och bättre display, för att navigera i en värld av recept direkt från Thermomix-displayen. Nu behövs inte någon smartphone, surfplatta eller dator.</p>
Skärmstorlek: 4 tum (motsvarande iPhone 5)	Skärmstorlek: 6,5 tum (större än iPhone Xs Max, den största som Apple lanserat hittills)
Den första uppkopplade Thermomix! Med hjälp av Cook-key-tillbehöret, som du fäster på din apparat, kan du ansluta din Thermomix till Internet. På så sätt kan du från din dator, surfplatta eller smartphone välja bland tusentals recept på Thermomix plattformar, eller skapa veckomenyer, och skicka dessa till din Thermomix.	Tack vare den inbyggda wifi-kapaciteten behövs inga extratillbehör. Och tack vare den stora skärmen kan du navigera i Thermomix enorma receptbank.
Motor	Motor
Underhållsfri reluktansmotor från Vorwerk, 500 W	Samma
Steglös hastighetsinställning från 100 till 10 700 varv/minut (40 varv/minut för skonsam omrörning)	Samma
Särskild hastighetsinställning (pulsdrift) för läge "knåda deg".	Samma
Särskild säkerhetsfunktion: elektroniskt motorskydd förhindrar överbelastning	Samma
Uppvärmningssystem	Uppvärmningssystem
Effektförbrukning 1 000 W, överhettningsskydd, direktuppvärmning med spolar och sensor i botten på mixerskålen, ej induktion	Samma
Temperaturreglering: Thermomix temperaturinställningar ger dig full kontroll över dina kulinariska kreationer. Ingredienserna kan värmas upp från 37 °C till 120 °C. Det finns även en Varoma-temperatur som håller en konstant temperatur – perfekt för ångning och såsreducering.	Nu med tillagning upp till 160 °C (bara på läget guidad matlagning)
I manuellt läge ställs temperaturen in i fasta steg	Möjlighet att reglera värmen med 1 °C-steg
Elektriska specifikationer	Elektriska specifikationer
Spänning: 220–240V 50/60 Hz (-I).	Samma
Max effektförbrukning: 1 500 W	Samma
Kabel: 1 m, utdragbar	Samma
Övriga funktioner	Övriga funktioner
Inbyggd våg: Mätområde 5–3 000 g med 5g-steg (upp till 6 kg)	Samma, men med 1g-steg
Mixerskål: Kapacitet 2,2 liter, rostfritt stål med inbyggd uppvärmning och temperatursensor. Tål maskindisk.	Samma
Säker låsmekanism: Ny extra säker låsfunktion med låsarmar – Thermomix kan inte startas om skålen och locket inte är rätt monterade.	Samma
Vikt och mått (exkl. Varoma)	Vikt och mått (exkl. Varoma)
Vikt: 7,7 kg	Vikt: 7,95 kg
Höjd: 33,5 cm	Höjd: 34,1 cm

Bredd: 33,3 cm
Djup: 32,6 cm
Kabellängd 1m, utdragbar.

Bredd: 32,6 cm
Djup: 32,6 cm
Kabellängd 1m, utdragbar.

Mått Varoma

Höjd 13,10 cm
Bredd 38,30 cm
Djup 27,50 cm
Vikt 0,80 kg

Samma
Samma
Samma
Samma

Material:

Stomme: Syntetiskt kvalitetsmaterial godkänt för kontakt med livsmedel
Tillbehör och övriga delar: kvalitetsplast godkänd för kontakt med livsmedel, tål maskindisk
Mixerskål och knivblad: rostfritt kvalitetsstål som tål maskindisk

Material:

Samma
Samma
Samma

Processor

–

Processor

Quad Core-processor med 16GB Flash och 1GB DDR Ram.

Övriga tillbehör och delar som medföljer

Mixerskål, knivblad och basenhet, endast för användning med TM5

Mätkopp

Varoma-kit (två enheter och ett lock)

Korginsats

Slickepott

Visp (omröringstillbehör)

Övriga tillbehör och delar som medföljer

Samma funktionalitet, men TM6 mixerskål och lock kan inte användas med TM6

Nya mätkoppen låses fast i locket så att den inte kan lossna när apparaten är igång. Den nya mätkoppen är graderad.

Samma

Nya korginsatsen har lock för att öka användbarheten.

Slickepotten är mjukare och smidigare att använda.

Samma