

Thermomix	Cookit (Universalmesser)
Stufe 1	Stufe 5
Stufe 2	Stufe 7
Stufe 3	Stufe 9
Stufe 4	Stufe 11
Stufe 5	Stufe 14
Stufe 6	Stufe 15
Stufe 7	Stufe 16
Stufe 10	Stufe 18 (mit Einschränkungen wie Getreide und Puderzucker)
Schmetterling Stufe 4	Zwillings-Rührbesen Stufe 7
Teigstufe	Universalmesser Stufe 10-14 (je nach Teigbeschaffenheit und Menge)
Linkslauf/Stufe 1	Intervallbetrieb ca. 30 Sek (Universalmesser/3D-Rührer)
Linkslauf/Rührstufe	Intervallschaltung ca. 180 Sek. (Universalmesser/3D-Rührer)
Temperatur „Varoma“	130 °C (außer bei Dampfgaren und Kochen über Etagen, dann Automatikprogramm Dampfgaren einstellen)

Das sind grobe Richtlinien, ggf. muss man die Zeit beim Zerkleinern etwas anpassen (z.B. statt 5 Sek./Stufe 5 = 8 Sek./Stufe 14) – eine exakte Übersetzung kann man nicht geben, weil die Motorleistung, Messerbeschaffenheit und Topfgröße zu unterschiedlich sind.

Hinweise:

Für Kartoffel-Töpfe, bei denen die Kartoffeln in der Soße mit Gemüse im Mixtopf garen, habe ich den 3D-Rührer verwendet.

One Pot Nudelgerichte habe ich mit dem Universalmesser gekocht und dann mit Intervallbetrieb, offiziell wird der 3D-Rührer empfohlen – für meine Rezepte habe ich das Universalmesser und den Intervallbetrieb als besser empfunden – gerade wenn es um größere Mengen wie 500 g Nudeln geht.