

Cookidoo®

Miles de recetas, inspiración sin límites. Nuestra innovadora plataforma de recetas Cookidoo® hace que elegir qué cocinar sea más fácil y rápido. Con miles de recetas nacionales e internacionales en más de 20 idiomas, ¡nunca te quedarás sin ideas a la hora de cocinar!. Cookidoo® es sinónimo de cocinar sin esfuerzo y con éxito cualquier receta. Cocinarás de forma más inteligente y rápida. Podrás planificar y preparar recetas con resultados perfectos, fácilmente. Es una manera rápida de probar nuevos platos y comida casera con sabores excepcionales. Podrás compartir la experiencia con los demás, compartir tus ideas y recetas con tus amigos y cocinar junto a ellos.



Navegación fácil con Cookidoo®

Descubre la plataforma de recetas Cookidoo® para Thermomix®. Cookidoo® te ayuda a cocinar a cualquier nivel con resultados óptimos y empleando menos tiempo. Para un éxito garantizado, cada plato es diseñado y testado por nuestro equipo de expertos, dedicado al desarrollo de recetas para Thermomix®.



Navega

Visita la sección **«Navega»** para inspirarte como nunca, con las recetas más recientes y populares, interesantes colecciones de recetas, nuestras recomendaciones de la semana, páginas temáticas y interesantes artículos. También puedes navegar por la enorme biblioteca de recetas y descubrir nuevos platos favoritos.

Elije

Si ya tienes ideas y solo estás buscando una receta, utiliza la función **«Buscar»**. Con los filtros podrás afinar la búsqueda para así obtener los mejores resultados posibles.

Sugerencia

Puedes incluir o excluir ingredientes durante la búsqueda de recetas. Si por ejemplo, quieres una crema con calabacín pero sin apio, usa una vez el filtro para calabacín y una segunda vez escribiendo '-apio' en el mismo campo para descartar las recetas con calabacín que incluyan apio.

Adapta

Tanto si cocinas para una sola persona como si lo haces para una multitud, **Recetas a mi medida** ofrece a los suscriptores de Cookidoo® la posibilidad de adaptar recetas al número de raciones que necesites, ¡más cantidad o menos!

Sugerencia

Hay dos maneras para adaptar el número de raciones a tus necesidades: 1) Elegir entre gran variedad de recetas que ofrecen diferentes opciones de raciones de manera predeterminada (2, 4, 6, 8...) y con garantía de resultado. 2) Si la receta que te apetece cocinar no ofrece la opción de raciones que necesitas, puedes adaptarla de forma manual, desde "Mis recetas - Recetas Creadas".

«Mis recetas» en Cookidoo® es donde puedes organizar tus recetas y/o colecciones. Es también donde se guardan las recetas/colecciones que marques haciendo click en 'Marcador' o en la 'Lista de la compra'. Además, desde 'Mis recetas', podrás acceder a "Recetas Creadas", donde no solo podrás crear, importar o modificar tus propias recetas sino que, además podrás, compartirlas a través de redes sociales con familiares y amigos.

Sugerencia

Si encuentras una receta y la quieres guardar para otro momento, usa la función **«Marcador»** para guardarla en tu lista de marcadores. Podrás acceder a ella en cualquier momento en Mis recetas > Marcadores.

La sección **«Mi semana»** te ayuda en la planificación semanal. Ahí tienes una vista general de las recetas que tienes planificadas para los próximos días y semanas. **«Mi semana»** incluye también una práctica lista de la compra. Para añadir recetas a la lista de la compra, utiliza la función «Añadir a la lista de la compra». Podrás borrar de la lista los ingredientes que ya tengas en casa, y luego podrás imprimir o copiar y enviar por email, WhatsApp, etc la lista de la compra.

Organiza

Planifica

Primeros pasos con Cookidoo®

Nunca había sido tan fácil convertirse en un chef.

1. Crea tu cuenta de Cookidoo®

Para registrarte, visita www.cookidoo.es para ordenadores y móviles, o utiliza la App disponible para Android e iOS. Solo debes especificar tu dirección de correo electrónico, una contraseña y tu país de residencia. Tras finalizar el breve proceso de registro, recibirás un correo electrónico de confirmación. Basta con hacer clic en el botón «Activar mi cuenta» y ya podrás acceder a Cookidoo®. ¡Disfruta de una suscripción de prueba a Cookidoo® con la que probar y explorar Cookidoo® durante 30 días! No lo dudes y regístrate gratis.

2. Configura la red Wi-Fi en Thermomix® TM6

Selecciona «Menú principal» > «Ajustes» > «Wi-Fi». Para activar la Wi-Fi, pulsa el control deslizante a la derecha. El control deslizante se volverá verde y se desplazará de izquierda a derecha. Se mostrarán todas las redes Wi-Fi disponibles, incluido el estado de la red Wi-Fi (pública o protegida). En la pantalla del Thermomix® TM6, toca la red Wi-Fi con la que desees conectar tu Thermomix® TM6. Introduce la contraseña de la Wi-Fi que hayas seleccionado y pulsa «Conectar». En la lista de redes Wi-Fi cambiará el estado de la red Wi-Fi seleccionada a Conectar. Si el Thermomix® TM6 se ha conectado correctamente, el estado de la red Wi-Fi cambiará a Conectada y aparecerá una marca de verificación verde junto a la red conectada.

Sugerencia

Si no se puede establecer la conexión, acerca tu Thermomix® TM6 al router para maximizar la potencia de la señal. Una vez establecida la conexión, el Thermomix® TM6 podrá funcionar a una distancia mayor.

3. Conecta el Thermomix® TM5 a Cookidoo® con el Cook-Key®

El accesorio Cook-Key® se inserta en el puerto lateral del Thermomix® TM5. Mediante el Cook-Key® podrás descargar tus recetas desde Cookidoo®. Sigue estos pasos para empezar a usar Cookidoo® con el Cook-Key®. Inicia la sesión en tu cuenta de Cookidoo®. En tu cuenta, registra el Cook-Key® introduciendo el ID de Cook-Key® que se encuentra en el Cook-Key® o en el lateral del embalaje de tu Cook-Key®. Conecta el Cook-Key® al Thermomix® TM5. Actualiza el software cuando te lo pida el sistema. Selecciona «Menú principal» > «Ajustes» y sigue los pasos de configuración de la Wi-Fi para conectarte a Internet. Tras realizar los cambios y adiciones necesarios en tu cuenta de Cookidoo®, sincroniza el Thermomix® TM5 para añadir tus favoritos de Cookidoo® a tu Cook-Key®.

Sugerencia

Al conectar el Thermomix® TM6 a la cuenta de Cookidoo®, dale tiempo para sincronizar los datos. Si tienes muchas recetas y colecciones guardadas, la sincronización podría tardar 1-2 minutos en terminar (según la velocidad de conexión).

4. Conecta Thermomix® TM6 a Cookidoo®

Selecciona «Menú principal» > «Ajustes» > «Cuenta de Cookidoo®» e inicia la sesión en tu Thermomix® TM6 con los datos de tu cuenta de Cookidoo®. El Thermomix® TM6 se conectará automáticamente a tu cuenta de Cookidoo®. Disfruta de Cookidoo® durante 3 meses de forma gratuita: tu Thermomix® TM6 se habrá registrado automáticamente en tu cuenta de Cookidoo® y todas tus recetas favoritas de Cookidoo® se habrán transferido a tu Thermomix®.

5. Organízate con Cookidoo®

Nunca había sido tan fácil planificar las comidas. Ahora podrás crear tus propias colecciones y listas de recetas para cada ocasión y evento. Pon un marcador en las recetas que quieras probar y genera una lista de la compra de los ingredientes necesarios. Y lo mejor de todo es que puedes elegir hasta qué punto quieres planificar. Igual puedes organizar tu plan de comidas con semanas de antelación que empezar a cocinar espontáneamente con la opción Cocinar hoy. Es tu comida y la haces a tu manera.



Organizarse sin **esfuerzo**

Sácale el máximo partido a tu Thermomix® con Cookidoo®, nuestra plataforma de recetas internacionales, con funciones como búsqueda de recetas, lista de ingredientes y etiquetas, que podrás usar junto con el Thermomix® TM6 y TM5.

Explora todo un mundo de nuevas posibilidades cada vez que inicies sesión.

Por una pequeña cuota de suscripción a Cookidoo®, podrás guardar tus recetas favoritas, programar comidas con un calendario semanal e incluso añadir notas personales a las recetas.

Y, como Cookidoo® es apto para ordenadores y móviles, solo necesitarás un clic para acceder a tus colecciones personales y recetas planificadas.

Ventajas

Inspiración diaria sin esfuerzo.
Crea y comparte tus propias listas de recetas.
Navega por miles de recetas en más de 20 idiomas.
Descubre nuevas formas de cocinar con nuestros artículos y vídeos informativos.
Logra siempre unos resultados óptimos gracias a las instrucciones paso a paso de la Cocina Guiada.
Accede a recetas en todo momento, ya sea en la pantalla del Thermomix® TM6, el teléfono, la tablet o el ordenador.
Pon un marcador en las recetas que quieras probar y genera tu lista de la compra con facilidad.
Organiza tus recetas creando listas personalizadas.
Encuentra la receta perfecta para cada ocasión.
Planifica tus comidas con semanas de antelación.
Ahorra tiempo simplificando cada paso de cocina.

Conectividad

Sugerencias prácticas.
¿No te puedes conectar a Cookidoo® a pesar de tener una buena conexión Wi-Fi? Paso 1: ¡Asegúrate de haber escrito bien tus datos de inicio de sesión y contraseña! Paso 2: ¿Has seleccionado el país correcto? Paso 3: Comprueba la señal Wi-Fi, puede que no sea lo bastante potente. Prueba a acercar el Thermomix® TM6 al router o intenta conectar tu TM6 a un punto de acceso, como por ejemplo un smartphone, para ver si el problema persiste.
¿Está en gris en el dispositivo el botón de inicio de sesión cuando intentas iniciar la sesión? Es posible que hayas instalado una nueva versión de software en el Thermomix® TM6. En tal caso, deberás realizar un reajuste de fábrica. Ve a «Ajustes» y haz clic en «Restablecimiento a valores de fábrica». Tras reiniciarse el dispositivo, sigue de nuevo el proceso de incorporación y conecta el dispositivo a tu red Wi-Fi.
¿Quieres desconectar el Thermomix® de tu cuenta de Cookidoo®? Opción 1: Cierra la sesión y desconecta el propio Thermomix® TM6. El dispositivo se desconectará de tu cuenta de Cookidoo®.
Opción 2: Inicia la sesión en tu cuenta de Cookidoo® en el sitio web de Cookidoo® y desactiva el Thermomix® TM6 en «Mis dispositivos». Para ello, deberás tener el dispositivo en línea y conectado.

Cocina guiada **en Cookidoo®**

Para obtener un éxito garantizado, utiliza nuestra innovadora función de Cocina Guiada en Cookidoo®. Selecciona la receta que desees preparar y sigue las instrucciones paso a paso en la pantalla. Los ajustes de tiempo y temperatura se generan automáticamente, con lo que tendrás la seguridad de obtener platos deliciosos. Podrás relajarte y disfrutar conversando mientras preparas la comida, con la tranquilidad de saber que no te saltarás ningún paso. ¡Tu confianza en la cocina irá creciendo con cada nuevo éxito culinario!

Para más información sobre Wi-Fi y la conectividad, consulta nuestros vídeos de ayuda en YouTube

Requisitos

Para Thermomix® TM6 y Cook-Key® (solo con TM5).
Para poder utilizar el Cook-Key® y el Thermomix® TM5 o TM6 con el firmware adecuado, es necesario tener cuenta de usuario de Cookidoo® en la que poder activar el Thermomix® TM6 o el Cook-Key® .
Cook-Key® (solo para TM5).
Router Wi-Fi con las siguientes especificaciones técnicas: – Wi-Fi 802.11 b/g/n – Ancho de banda de 2,4 GHz o 5 GHz – Codificación WEP, WPA o WPA2 (no WPA2 Enterprise)
El Cook-Key® y el Thermomix® TM6 necesitan acceso a los puertos 80 y 443.
No se admiten conexiones mediante proxies o ajustes manuales de IP/DNS (solo mediante DHCP).
Para obtener el mejor rendimiento se necesita una conexión a Internet para transferir datos. Recomendamos una velocidad de descarga de al menos 128 kbit/s (1 Mbit/s para una experiencia óptima).
Recomendamos el uso de redes Wi-Fi seguras, pero también se admiten redes Wi-Fi públicas sin contraseña.