

# مستشعر® Thermomix

## كتيب ترحيبي



thermomix  
VORWERK



# فهرس المحتويات

- ٤ ما هو مستشعر® Thermomix؟
- ٦ الخطوات الأولية
- ٨ كيفية إعداد مستشعر® Thermomix
- ١٠ كيفية استخدام مستشعر® Thermomix
  
- ١٤ وصفات طعام  
مفالية من الداخل والخارج
- ١٨ اللحم
- ١٩ اللحم البقري
- ٢٠ لحم الخنزير
- ٢١ لحم الضأن
- ٢٢ الدواجن
- ٢٤ الأسماك
- ٢٦ الخبز
- ٣٠ الكيك
  
- ٣٤ أسئلة شائعة
- ٤١ ملحوظات بشأن سلامة الطعام





# ما هو مستشعر Thermomix®؟

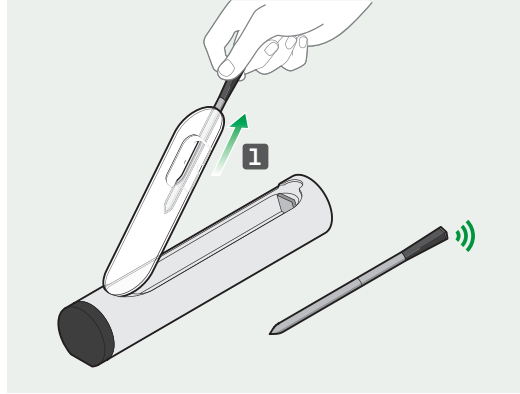
مستشعر Thermomix® هو مقياس حراري للطعام بل وأكثر من ذلك بكثير. مع مستشعر Thermomix® ننقل للمرة الأولى متعة الطهي للمرة الأولى تماماً بمساعدة Thermomix® إلى فرنك وموقدك وشوايتك. الامر كله يتعلق بمعرفة درجة الحرارة الداخلية الدقيقة للحصول على القوام المثالي للكيك والخبز واللحوم والأسماك. يبدو رائعًا، أليس كذلك؟



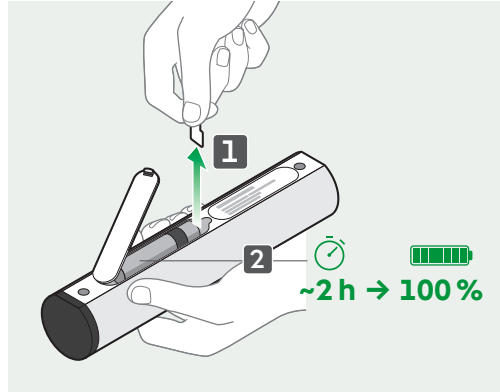


# الخطوات الأولية

البدء بتشغيل مستشعر Thermomix® يتم بسهولة ويسر. ما عليك سوى تثبيته مرة واحدة فقط وقم باستخدامه في طهيك اليومي. بتلك البساطة: "أدخل مستشعر Thermomix®".



١. أخرج مستشعر Thermomix® من عبوته. افتح حجرة البطارية الموجود في ظهر مستشعر Thermomix® وأزل الشريط اللاصق لإخراج البطارية. هكذا سيبدأ شحن بطارية المسبار.



٤. افتح الشاحن واستخرج المسبار في حال نزع المسبار من الشاحن تومض لمبة باللون الأخضر لإعطاء إشارة أن الشاحن متصل بالمسبار.

٥. قبل استخدام المسبار للمرة الأولى يتم تنظيفه بالمياه وغسله بسائل الغسيل للتخلص من أي مخلفات عالقة عند التصنيع.

٢. اقرأ بطاقة التشغيل السريع واحرص على الإلمام بتعليمات السلامة الواردة في كتيب السلامة.

٣. بعد مرور ساعتين (٢) بحد أقصى لوقت الشحن للمرة الأولى يصبح مستشعر Thermomix® مشحوناً بالكامل وجاهزاً للاستخدام. بمجرد اكتمال الشحن ستعمل البطارية لمدة ٢٤ ساعة.

سرعة  
وأمان وسهولة  
في الاستخدام.



حامل

مجس

شاحن

# كيفية تجهيز واعداد مستشعر Thermomix®

## ١ التشغيل والإيقاف

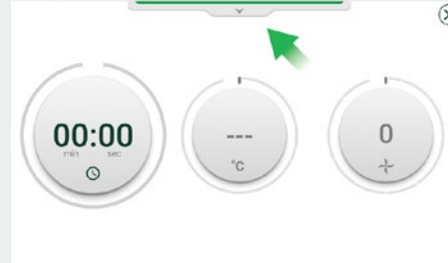
ما إن يتم نزع المسبار من الشاحن سيتم تشغيل المسبار تلقائيًا و يصبح جاهزًا للاستخدام.  
لإيقاف تشغيل المسبار يعاد مجددًا إلى الشاحن ويتم غلقه.

## ٢ توصيل مستشعر Thermomix® بجهاز Thermomix® TM6

على شاشة جهازك إتبع الخطوات التالية:

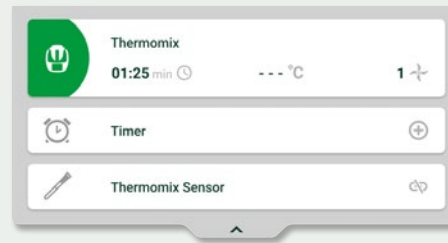
• اختيار "القائمة".  
• اختيار "الإعدادات".

سواء كان في وضع الطهي المُوجه أو الطهي يدويًا يتم النقر على قائمة مركز الطهي أعلى الشاشة:

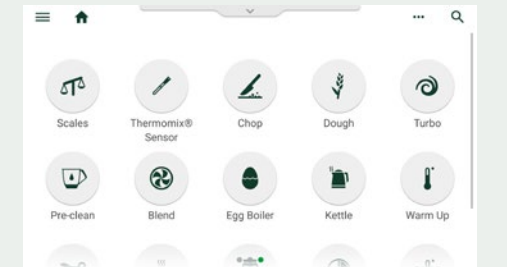


ثم يتم الدخول إلى:

- حالة الوصفة: وقت الطهي المتبقي، ودرجة الحرارة الحالية ودرجة الحرارة المستهدفة، والسرعة.
- المؤقت
- مستشعر Thermomix®



يمكن الدخول على وضع مستشعر Thermomix® عبر شاشة الأوضاع والأدوات على Thermomix® TM6.



## ٣ توصيل مستشعر Thermomix® بتطبيق Cooking Center Mobile

بمجرد الاتصال بالبلوتوث® سيعثر التطبيق على مستشعر Thermomix® ويربطه بالتطبيق.

بعد ربط مستشعر Thermomix® بالتطبيق ستظهر بطاقة جديدة لمستشعر Thermomix® على الشاشة الرئيسية. انقر على البطاقة للبدء.

لبدء الطهي أو الخبز بمساعدة مستشعر Thermomix® ما عليك سوى النقر على زر "ضبط درجة الحرارة" وسوف يوجهك المشغل خاصتنا إلى الخيارات المثالية للطعام المرغوب تحضيره. إذا كنت على دراية بدرجة الحرارة الداخلية المطلوبة فيمكنك أيضًا ضبط درجة الحرارة يدويًا.

- مسح كود الاستجابة السريعة هنا أسفل لتثبيت تطبيق Cooking Center Mobile من متجر آبل أو متجر غوغل بلاي.



- افتح التطبيق. لكي يمكنك استخدام مستشعر Thermomix® مع تطبيق Cooking Center Mobile يتم النقر على زر "+" في الركن الأيمن أسفل التطبيق ثم اختيار "مستشعر Thermomix®". سيطلب منك إعطاء الإذن باستخدام البلوتوث® وتلقي الإشعارات (قد يشترط أندرويد استخدام خدمات تحديد الموقع). يتم التأكد من منح الموافقة لكي يُسمح لمستشعر Thermomix® بالعمل.



# كيفية استخدام مستشعر Thermomix®

يوضع الشاحن أثناء الخبز بالقرب من الفرن، سواء كان ذلك باستخدام المغناطيس الموجود على ظهر الشاحن أو بطريقة أخرى. أما Thermomix® TM6 فيمكن أن يكون أبعد قليلاً عن المسبار وشاحنه (ما بين 1 إلى 50 مترًا بحسب الظروف المحيطة).

الحد الأقصى لدرجة الحرارة الداخلية  
100°م

## ٢ إدخال المسبار في الطعام

مستشعر Thermomix® هو مقياس بلوتوث® حراري مزود بمستشعرين. مستشعر درجة الحرارة الداخلية مثبت في الثلث الأول من الطرف. ويقيس درجة الحرارة الداخلية للطعام ولهذا يجب أن يكون موضوعًا في أقرب مكان لوسط الطعام. أما المستشعر الثاني فمثبت داخل الطرف الخزفي الأسود ويقيس درجة حرارة البيئة المحيطة.

أيضًا يجب إدخال الحز المعياري (انظر الرسم التوضيحي صفحة 11) في الطعام لضمان الحصول على قراءات سليمة لدرجة الحرارة وحسابات دقيقة للوقت. أما بالنسبة للعجين والعجين السائل الذي سيستمر في الارتفاع خلال الخبز ليس من الضروري إدخال الحز المعياري بالكامل فيه وإنما الاكتفاء بوضعه بالقرب من سطح العجينة السائلة.

الحد الأقصى لدرجة حرارة البيئة المحيطة  
270°م

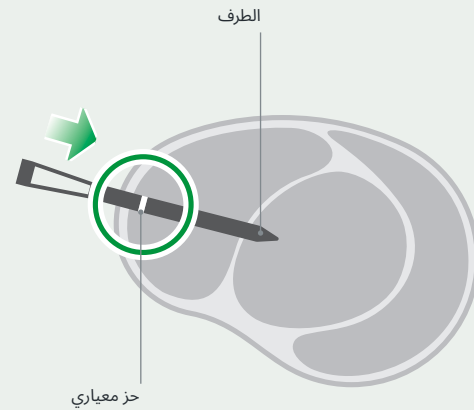
مقبض خزف

## ١ وضع المسبار والشاحن

خلال عملية الطهي يرسل المسبار باستمرار بيانات إلى Thermomix® TM6 وإلى التطبيق. يعمل الشاحن كمكرر ويقوي الإشارة. لذلك يتعين التأكد من وجود الشاحن دائمًا بالقرب من المسبار على سبيل المثال

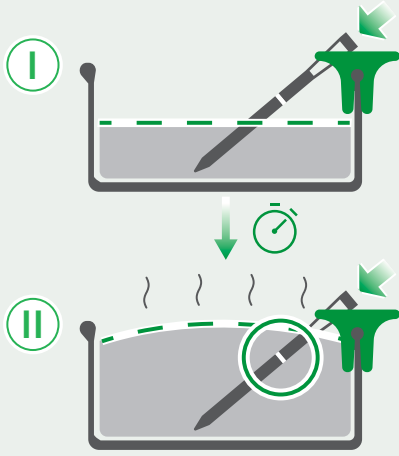
لاستخدام  
مستشعر Thermomix®  
يفضل أن لا يقل سمك  
الأسماك أو اللحوم  
عن 2 سم.

إدخال المسبار (الرأس والحز المعياري) في الطعام.



### استخدام الحامل

يوضع الحامل على حافة وعاء الخبز كما هو موضح ادناه ويتم تمرير المسبار عبر الحامل ومنه إلى داخل الطعام.



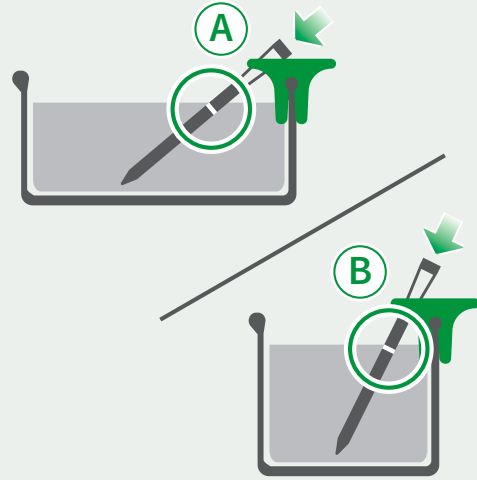
قد يختلف عمق إدخال المسبار في حالات ارتفاع العجين والعجين السائل.

- I. مستوى العجينة قبل الخبز: يتم إدخال المسبار على الأقل للمنتصف ما بين الطرف والحز. قد يكون الحز المعياري مرتئيًا.
- II. قد ترتفع العجينة خلال الخبز وتغطي الحز المعياري.

يجب ألا يلمس طرف المسبار وعاء الخبز.

عند خبز أنواع معينة من العجين (العجين الطري أو شبه السائل أو الكيك مثلًا لا يمكنه أن يحمل المسبار في الوضع اللازم) عليك استخدام الحامل لإبقاء المسبار في وضعه الصحيح داخل الطعام ولمنعه من الانزلاق داخل العجينة.

لاستخدام الحامل يمكن الاختيار بين زاويتي إدخال مختلفتين A و B (انظر الرسم التوضيحي ادناه) ويعتمد ذلك على حجم وعاء الخبز ومقدار العجينة السائلة. يمكن الرجوع في ذلك إلى الفيديوهات المتاحة للوصفات الموجهة بمساعدة TM6 والفيديوهات المتاحة على التطبيق.



يمكن  
استخدام الحامل  
حتى درجة حرارة  
٢٢٠°م.

### ع التنظيف

- يتم ترك المسبار يبرد قبل تنظيفه.
- يتم غسل المسبار والحامل بالمياه وسائل التنظيف بعد كل استخدام. لا يتم استخدام منظفات تحتوي على الكحول أو الأمونيا أو البنزين أو الكاشطة لأنها قد تضر الجهاز.
- يجب عدم غمر المسبار في المياه لفترة طويلة من الزمن.
- يجب التأكد من جفاف المسبار والحامل تمامًا قبل إعادتهما إلى الشاحن.
- قد يبهت لون المسبار بفعل كثرة الاستعمال. لكن هذا طبيعي ولن يؤثر على أداء المسبار.

### ٣ الطهي باستخدام المسبار

خلال عملية الطهي يكون مستشعر Thermomix® متصل دائمًا بجهازك Thermomix® TM6 و/أو بتطبيق Cooking Center (يحد أقصى جهازان متصلان فقط). ستظهر على الشاشة معلومات عن درجة الحرارة ووقت الطهي المتبقي. سيتم إخطارك إذا كان اللحم أو السمك بحاجة إلى إبعاده عن الحرارة ليرتاح لحين الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية. بعد هذا الوقت المستقطع سيكون طبقك جاهزًا للتقديم (يجب التأكد من خاصية تلقي الإشعارات على التطبيق).

### أسلوب الطهي الحر

يجب عدم تعريض الطرف الخزفي من المسبار للحرارة المفرطة. فإذا تقرر استخدامه مع درجات حرارة مرتفعة جدًا - على سبيل المثال مع شواية أو مع صينية تحمير (تأزيز) فيجب تعريض الطعام في البداية لحرارة مرتفعة ثم لحرارة أقل (أقل من ٢٧٥°م) قبل إدخال المسبار. في حال تعرض المسبار لسخونة مفرطة سيتم إخطارك عبر مركز الطهي (التطبيق أو الجهاز).

خلال الطهي في  
مقلاة أو على الشواية  
يجب ان تتذكر قلب  
اللحم أو السمك  
بمجرد أن يحمر السطح  
من الاسفل.

### نصائح

- لتحقيق نتائج مثالية مع شوايات الفحم يجب الانتظار حتى تتمد ألسنة اللهب. أسهل طريقة للتحكم في درجة الحرارة خلال الشواء هي وضع جميع أحجار الفحم في جنب واحد بحيث يكون هناك جانب شديد السخونة وجانب آخر معرض للحرارة بشكل غير مباشر.
- إذا تقرر استخدام شواية غاز أو مقلاة توضع على الموقد فيجب ألا يتخطى الحد الأقصى من درجة الحرارة ٢٧٥°م.
- يجب عدم نغز اللحم أو اختراقه بأي أداة باستمرار خلال طهيه لكي لا تتسرب عصاراته ويجف الطعام. يجب عدم نسيان قلب اللحم أو السمك مرة أو مرتين خلال عملية الطهي.
- يجب البقاء بالقرب من الشواية في حالة كنت مسؤولاً عنها والحرص على ألا تصل أيادي الصغار إليها.





## وصفات طعام مثالية من الداخل والخارج



حول تخمينك الى نجاح مع  
مسبار® Thermomix.



## مستشعر Thermomix® هو الملحق التي يكتمل بها مطبخك.

مستشعر Thermomix® يضفي على وجباتك اليومية أو احتفالاتك ثقةً أكبر ويمنحها نتائج أقل ما يقال عنها أنها مثالية.

ماذا لو كان بإمكانك معرفة ماذا يحدث لطعامك من الداخل... بحيث يمكنك مراقبة ما إذا كانت كيكتك تُطهى بشكل سليم أو ما إذا كان السمك يُطهى بالشكل المثالي؟ كم مرة تراجع عن تجربة وصفات جديدة خوفاً من الفشل في إعدادها؟

مستشعر Thermomix® سيكون لك خير دليل لأن لكل وصفة سرها في الطهي والدرجة المثالية من الطهي لا تتحقق إلا بمساعدة و دقة مستشعر Thermomix® .

يمكن استخدام مسبار مستشعر Thermomix® في درجة حرارة ٢٧٥° م كحد أقصى لدرجة الحرارة المحيطة، في حين يبلغ الحد الأقصى الذي يمكن قياسه لدرجة الحرارة الداخلية ١٠٠° م.

لماذا أحتاج إلى مستشعر Thermomix®؟ لاستخدامه مع المخبوزات والكيك واللحوم والدواجن والأسماك.

ما الأجهزة التي يمكن استخدامها مع المستشعر؟ مستشعر Thermomix® يعمل مع أجهزة المطبخ التالية: الفرن والشواية وأواني الطهي على الموقد السطحي.

### الثلاثي السحري: Thermomix® + المستشعر + تطبيق Cooking Center

مستشعر Thermomix® هو الإضافة المثالية لجهازك Thermomix®. تسلسل بسيط جداً:

١. إبدأ الطهي كالمعتاد بجهازك Thermomix®.
٢. يجب اتباع التعليمات الظاهرة على شاشة Thermomix® خطوة بخطوة أو المعروضة مباشرة في تطبيق Cooking Center، واستخدام مستشعر Thermomix® بالطريقة المشار إليها سابقاً.
٣. تأكد من حالة الطهي لوصفتك عبر قائمة مركز الطهي على جهازك Thermomix® أو انتظر الإشعارات على هاتفك الذكي عندما يصير اللحم أو السمك أو الاطعمة المخبوزة جاهزاً.

### لماذا استخدام مستشعر Thermomix®؟

- الاستمتاع بتجربة الطهي الموجه لفرنك ، موقدك السطحي وشوايتك للمرة الاولى وبعيداً عن وعاء الخلط.
- تحقيق سلامة أكبر للطعام من خلال توفير درجة الحرارة الداخلية المناسبة
- مراقبة حالة الطهي لوصفاتك في مركز الطهي الخاص بجهازك Thermomix® TM6 مع تلقي الإشعارات على هاتفك المحمول
- تحقيق نتائج طهي تضاهي طهي الطباخين المحترفين
- دقة عالية في مراقبة درجات الحرارة الداخلية والخارجية
- سهولة في الاستخدام: يتم فصل المسبار من الشاحن واتباع التعليمات الظاهرة على Thermomix® TM6 وعلى التطبيق
- نظام بلوتوث® موثوق



## اللحم البقري

### شريحة لحم بقري ويلينغتون بكل سهولة

إحدى القواعد الأساسية للحم البقري اللين هي عدم تركه حتى يصبح جافاً تحديداً ومن ثم صعوبة تقطيعه وتناوله. تلك الدرجة الوردية التي تتطلبها الوصفات أحياناً تجعلنا نتمنى ان كان بإمكاننا أن نلقي نظرة من الداخل. إن الحصول على تلك الدرجة الوردية داخل قطع بقرية جيدة الجودة دون ان يظل اللحم نيئاً ليس بالمهمة السهلة. والاصعب منه اذا تم لف اللحم بعجينة الرقائق الهشة كما هو الحال بالنسبة للحم البقري ويلينغتون. إنها ليست بالضبط الحالة التي يمكنك فيها تقطيعه ببساطة من الطرف والنظر في الداخل. لكن لدينا أخبار جيدة لك! مستشعر Thermomix® سيساعدك على تحقيق ذلك بسهولة!

بمجرد اختيارك نوع وحجم قطعة اللحم البقري المطلوب تحضيرها و اختيارها من القائمة المتاحة ضمن وضع مستشعر Thermomix® على جهاز TM6 أو داخل التطبيق، يجب إدخال المسبار بشكل صحيح لضمان وصول طرف المسبار داخل الجزء الأكثر سماكة من القطعة مع التأكد من إدخال الحز المعياري بالكامل.

- بالنسبة للشرائح، يجب إدخال المسبار أفقيًا من جانب واحد للشريحة.
- بالنسبة للقطع الأكبر مثل قطع الشواء، يجب إدخال المسبار قطريًا من الأعلى.
- بالنسبة للقطع المحتوية على عظم، يجب التأكد من عدم لمس المسبار للعظم.

بمجرد تحديد نقطة الطهي وإدخال المسبار، يتم الضغط على زر البدء.

سيظهر لك مستشعر Thermomix® وقت الطهي التقريبي ودرجة الحرارة الداخلية الحالية. بالنسبة للحم يتغير وقت الطهي التقريبي المبدئي باستمرار كل عدة دقائق بسبب ارتفاع درجة الحرارة الداخلية.

سيبردك إشعار لإبعاد اللحم عن الحرارة وتركه يرتاح لحين الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية اللازمة. بعد انتهاء الوقت لراحة اللحم يصبح اللحم جاهزاً للتقديم.

سيمنحك مستشعر Thermomix® درجة الحرارة الداخلية اللازمة لكل قطعة من اللحم البقري لكي تصل إلى درجة الاستواء المفضلة لك: دامية أو شبه دامية أو نصف مستوية أو شبه مستوية أو مستوية جيدًا أو طرية تتفكك بسهولة (مثل لحم خنزير مسحوب أو صدر لحم).



**لشرائح اللحم** - ننصح بشراء - إن أمكن - قطعة لحم متشابهة في السمك، على الأقل بسمك ٢ سم.





## لحم الخنزير

بمجرد تحديد نقطة الطهي وإدخال المسبار، يتم الضغط على زر البدء.

سيظهر لك مستشعر® Thermomix وقت الطهي التقريبي ودرجة الحرارة الداخلية الحالية. بالنسبة للحم يتغير وقت الطهي التقريبي المبدئي باستمرار كل عدة دقائق بسبب ارتفاع درجة الحرارة الداخلية.

سيبردك إشعار لإبعاد اللحم عن الحرارة وتركه يرتاح لحين الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية اللازمة. بعد انتهاء الوقت لراحة اللحم، سيصبح جاهزاً للتقديم.

إليك درجات الطهي المتاحة للحم الخنزير: شبه دامية ونصف مستوية وشبه مستوية ومستوية جيداً طرية وتنفك بسهولة، علماً بأن كل درجة من تلك الدرجات متاحة بحسب نوع القطعة نفسها.

بمجرد اختيار قطعة لحم الخنزير المطلوب تحضيرها واختيارها من القائمة المتاحة، يجب إدخال المسبار بالشكل الذي يضمن وصول طرفه داخل الجزء الأكثر سماكة من القطعة مع التأكد من إدخال الحز المعياري بالكامل.

- بالنسبة للشرائح مثل الضلوع، يجب إدخال المسبار أفقياً من جانب واحد للشريحة.
- بالنسبة للقطع الأكبر مثل قطع الشواء، يجب إدخال المسبار قطرياً من الأعلى.
- بالنسبة للقطع المحتوية على عظم، يجب التأكد من عدم لمس المسبار للعظم.



في حال طهي لحم مختلط بالعظم، يجب إدخال المسبار بمحاذاة العظم وليس إلى داخله.

## لحم الضأن

بمجرد تحديد نقطة الطهي وإدخال المسبار، يتم الضغط على زر البدء.

سيظهر لك مستشعر® Thermomix وقت الطهي التقريبي ودرجة الحرارة الداخلية الحالية. بالنسبة للحم يتغير وقت الطهي التقريبي المبدئي باستمرار كل عدة دقائق كلما ارتفعت درجة الحرارة الداخلية.

سيبردك إشعار لإبعاد اللحم عن الحرارة وتركه يرتاح لحين الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية اللازمة. بعد انتهاء الوقت لراحة اللحم، يصبح جاهزاً للتقديم.

إليك درجات الطهي المتاحة للحم الضأن: دامية وشبه دامية ونصف مستوية وشبه مستوية جيداً و طرية تنفك بسهولة علماً بأن كل درجة من تلك الدرجات متاحة بحسب نوع القطعة نفسها.

بمجرد اختيار قطعة لحم الضأن المطلوب تحضيرها واختيارها من القائمة المتاحة، يجب إدخال المسبار بالشكل الذي يضمن وصول طرف المسبار داخل الجزء الأكثر سماكة من القطعة مع التأكد من إدخال الحز المعياري بالكامل.

- بالنسبة للضلوع أو القطع مستوية القوام، يجب إدخال المسبار أفقياً من جانب واحد للقطعة.
- بالنسبة للقطع الأكبر مثل قطع الشواء، يجب إدخال المسبار قطرياً من الأعلى.
- بالنسبة للقطع بالعظم، يجب التأكد من عدم لمس المسبار للعظم.



في حال طهي الضلوع، يجب التأكد من توفر طبقة اللحم فوق العظم بمقدار شُك ٢ سم على الأقل.





تشمل فئة الدواجن أنواعًا مختلفة من الطيور بدءًا من الدجاج حتى الأوز.

وتختلف درجات الطهي المتاحة باختلاف نوع الدواجن المختارة. فمثلًا يمكن طهي صدور البط والأوز بدرجة دامية وشبه دامية في حين لا يمكن ذلك بالنسبة للفراخ والديك الرومي لأسباب تتعلق بسلامة الطعام.

في حال طهي طائر ريشي أو دواجن برية ننصحك بالتعامل طبقًا لفئة البط.

بمجرد اختيار نوع الدواجن من القائمة المتاحة - فراخ أو ديك رومي أو بط أو أوز - واختيار القطعة من القائمة المتاحة - طيور كاملة أو قطع معينة ممزوجة بالعظم أو مخلية منه (صدر أو ساق أو فخذ) - يجب إدخال المسبار بالشكل الذي يضمن وصول طرف المسبار داخل الجزء الأكثر سماكة من القطعة مع التأكد من إدخال الحز المعياري بالكامل في اللحم.

- بالنسبة للطيور الكاملة، يجب إدخال المسبار في الجزء الأكثر سماكة من الصدر.
- بالنسبة للصدر، يجب إدخال المسبار أفقيًا في الجزء الأكثر سماكة من القطعة.
- بالنسبة للقطع المختلطة بالعظم والطيور الكاملة، يجب التأكد من عدم لمس المسبار للعظم.

بمجرد تحديد نقطة الطهي وإدخال المسبار، يتم الضغط على زر البدء.

سيظهر لك مستشعر Thermomix® وقت الطهي التقريبي ودرجة الحرارة الداخلية الحالية. بالنسبة للحوم يتغير وقت الطهي التقريبي المبدئي باستمرار كل عدة دقائق بسبب ارتفاع درجة الحرارة الداخلية.

سيبردك إشعار لإبعاد اللحم عن الحرارة وتركه يرتاح لحين الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية اللازمة. بعد انتهاء الوقت لراحة اللحم سيصبح جاهزًا للتقديم.

**في حال الطهي على شواية، يجب التأكد من ابتعاد الطرف الخزفي للمسبار عن مصدر الحرارة بمسافة لا تقل عن ١٠ سم.**



## الدواجن

### شواء مُحمص بدون توتر

لطبق مثالي لعيد الميلاد كذلك لغداء الأحد المعتاد

قد يمثل الطهي للديك الرومي في بعض الأحيان تحدياً، حيث أقل ما يقال هنا هو صعوبة معرفة متى يُخرج من الفرن، حيث لا يمكن التسرع أو التأخر في اخراجه، بحيث يخرج مطبوخ جيداً وليس جافاً ومحتفظاً بلونه الذهبي وبالرطوبة والنضج من الداخل. ان الحصول على ديك رومي لعشاء عيد الميلاد مطبوخاً بشكل صحيح حتى الجزء الداخلي في وسطه، قد يجعل فرد العائلة المعنى بالطبخ متوتراً في ذلك اليوم، فالمداومة على مراقبة نضج الديك الرومي قد تكون إرباك حقيقي يحد من متعة قضاء وقت تميّن مع عائلتك، ولكن ذلك لن يدوم طويلاً مع مستشعر Thermomix® انضم لجميع الالعاب، كن حاضراً واستمتع بمشروب أو اثنا وبمعلومات آمنة بأن هاتفك سوف يخبرك حين يكون الديك جاهزاً.



## طهي سمكة كاملة

بكل ثقة

قد يكون شراء الاسماك باهض الثمن للكثيرون منا، لذلك نتجنب التبخير في الطعام الذي لسنا على ثقة بكيفية إعداده.

أن الأسماك حساسة للغاية يجب عدم الإفراط في طهيها مما قد يؤدي الى جفافها وفقدان ملمسها. يعتبر السمك، سواء كان مشويًا أو مطبوخًا على البخار أو مسلووقًا أو مقلبًا أو مشويًا في الفرن، من الأطعمة التي تتطلب درجة تسوية مناسبة. ولكن هذا الامر لن يوقفك عن اكتشاف الاحتمالات المتوفرة.

في المقابل لماذا لا تعتبر مستشعر Thermomix® حاستك السادسة التي تخبرك بأن السمك قد طبخ بدرجة مثالية

درجة الحرارة الداخلية.

بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المطلوبة، سيردك إشعار لإبعاد السمكة عن الحرارة. كما يتم إخطارك بالمدة التي يجب أن تبتزح فيها السمكة قليلاً لتقديمها في الوقت المناسب تمامًا.



### معلومة مفيدة

إجمالي وقت الطهي للوصفة معتمد على وزن اللحم أو السمك وكذلك على درجة الحرارة الأولية للطعام ودرجة الطهي المفضلة لديك.

تشمل فئة الأسماك في مركز الطهي لتطبيق الهاتف أنواعًا مختلفة من الأسماك.

إذا لم يكن النوع المرغوب مدرجًا في القائمة فيرجى اختيار "أخرى".

درجات الطهي المتاحة للأسماك هي نصف المستوية وشبه المستوية والمستوية جيدًا.

بمجرد اختيار نوع السمكة من القائمة واختيار القطعة من القائمة المتاحة، يجب إدخال المسبار بالشكل الذي يضمن وصول طرف المسبار داخل الجزء الأكثر سماكة من القطعة مع التأكد من إدخال الحز المعياري بالكامل في السمكة. يرجى الانتباه إلى أن "أخرى" تشير إلى سمكة كاملة أو قطع أكبر حجمًا. يرجى الانتباه إلى أن النتائج المثالية لتحضير السمكة بوسعك الحصول عليها عادة مع الشرائح الكبيرة أو الأسماك الكاملة.

- بالنسبة للفيليه، يجب إدخال المسبار أفقيًا في الجزء الأكثر سماكة للفيليه.
- بالنسبة للأسماك الكاملة، يجب إدخال المسبار في الجزء الأكثر سماكة وتجنب ملامسة المسبار للعمود الفقري والعظم.

بمجرد تحديد نقطة الطهي وإدخال المسبار، يتم الضغط على زر البدء.

سيظهر لك مستشعر Thermomix® وقت الطهي التقريبي ودرجة الحرارة الداخلية الحالية. بالنسبة للأسماك يتغير وقت الطهي التقريبي المبدئي باستمرار كل عدة دقائق بسبب ارتفاع





## إعداد الخُبْز

بطريقة مثالية

إعداد الخُبْز في المنزل يمنحك شعورًا فريدًا بالرضا. إنها متعة القدرة - باستخدام مكونين أو ثلاثة مكونات بسيطة لابتكار طعام يمثل عنصر أساسي في معظم ثقافات الذواقة للطعام تقريبًا.

غالباً ما يبدو الخُبْز أمراً مُقلق لل غاية، وبطبيعة الحال، فإن العجين نفسه والتخمير الصحيح أمرًا بالغ الأهمية ولكن لضمان النجاح في وصفاتنا من Cookidoo الذي يزيل تلك العقبة الأولية. ومع ذلك فإن الخُبْز أكثر صعوبة لكتابته بدقة في وصفة، ويرجع ذلك في الغالب إلى اختلاف الأفران.

إن الطريقة الكلاسيكية لمعرفة إذا كان الخُبْز ناضج أم لا هي النقر عليه بالأسفل والاستماع إلى صوت التجويف، ومع ذلك فهي ليست طريقة مضمونة، خاصة بالنسبة للخبازين قليلي الخبرة. ولكن عدم اليقين هذا لا يمثل مشكلة عندما يكون لديك مستشعر Thermomix® فمجرد إدخاله في رغيفك وكل ما عليك فعله هو انتظار الإشعار على هاتفك والاستعداد لإبهارك. بمجرد أن ترى مدى سهولة الأمر، سوف تتساءل لماذا لا تقوم دائماً بصنع الخبز الخاص بك في المنزل.

يجب التأكد  
من عدم لمس  
طرف المسبار  
لصينية الخُبْز على  
الإطلاق.







يمكن وصف بعض أنواع الكيك المحتوية على فواكه طازجة وخضروات وبيض وسكر، ولكن بلا خميرة، بأنها "مخبوزات" (مثل خبز الموز). يتعين خبز هذه الأنواع باستخدام وضع الكيك (الخيار الأساسي والمناسب لكيك الفواكه الطازجة، بدلاً من وضع الخبز).

حالما تكون العجينة جاهزة للخبز، عليك اختيار ما إذا كانت العجينة أساسية أم دسمة. يجب إدخال المسبار بشكل صحيح في العجينة، مع التحقق من أن طرفه يتوسط قلب العجينة، وأن الحز المعياري يكون بالكامل داخل سطح العجينة أو قريباً منه (بحد أقصى ١ سم). ستغطيه العجينة عندما ترتفع. يجب التأكد من عدم لمس طرف المسبار لصينية الخبز. في حال لم تكن العجينة متماسكة بما يكفي لحمل المسبار، ستكون هناك حاجة إلى صينية خبز. في حالة كهذه، يتم استخدام الحامل للحفاظ على المسبار في مكانه. بمجرد تحديد نوع الخبز وإدخال المسبار، يتم الضغط على زر البدء.

أولاً، من المهم التأكد ما إذا كانت الوصفة المطلوب إعدادها من فئة المخبوزات. إذا كان الأمر كذلك، فعليك تحديد نوع الخبز.

تعتبر عجينة الخبز في الأساس مزيجاً من الدقيق والماء والملح والخميرة أو العجين المخمر. قد تحتوي بعض أنواع العجين على البيرة أو مسحوق الخبز كمادة تخمير. يمكن للعجائن أن تكون مالحة أو حلوة، في معظم الحالات، يمكن التعامل مع العجين باليدين.

- **تحتوي العجائن الأساسية** على الدقيق والماء أو أي سائل آخر غير دهني، بالإضافة إلى الملح والخميرة أو أي مادة تخمير أخرى. قد تحتوي أيضاً على الأعشاب والتوابل والبذور.
- إلى جانب الدقيق والماء والملح والخميرة، تحتوي **العجائن الدسمة** أيضاً على دهون (زبدة أو زيت أو دهن الخنزير)، وكذلك على سكر أو عسل وبيض وقشدة وما إلى ذلك. يمكن أن تحتوي العجينة الغنية على جزء من هذه المكونات أو كلها (مثل عجينة البريوش والبانيتوني والروسكون دي ريبس...)

يتم ترك الخبز دائماً ليبرد خارج الفرن قبل إزالة المسبار وقبل تقطيع وتقديم الخبز. إذا قمت بتقطيع وتقديم الخبز وهو لا يزال ساخناً جداً، فستظل فتات الخبز رطبة وغير متماسكة.

يضمن مستشعر Thermomix® التحكم في الخبز بصورة دقيقة، بصرف النظر عن نوع الفرن المستخدم أو شكل العجينة أو صينية الخبز. يرجع ذلك إلى أنه يضمن درجة الحرارة الداخلية المثالية حتى لو كان وقت الخبز يختلف عن وقت الوصفة.

يجب خبز الخبز إلى أن تصل درجة الحرارة الداخلية المبينة في مركز الطبخ إلى درجة الحرارة المستهدفة. سيظهر مستشعر Thermomix® وقت الخبز المقدر ودرجة الحرارة الداخلية. سيتغير وقت الخبز المقدر تدريجياً مع ارتفاع درجة الحرارة الداخلية.

بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المستهدفة، سيردك إشعار بأنه يجب إخراج الخبز من الفرن. في حالة تفضيلك للقشرة الداكنة أكثر، فيتم الخبز لمدة إضافية من ٣ إلى ٥ دقائق بعد تلقيك الإشعار بإخراج الخبز من الفرن.





## كيكات وحلويات المحترفين

كل ذلك بكبسة زر

- **كيك الفواكه المجففة** عبارة عن كيك يحتوي على كمية مناسبة من الفواكه المجففة، فضلاً عن مكونات أخرى كالتوابل وقشور الفواكه (مثل كيك الكريسماس والكيكة الريفية)
- **أنواع كيك أخرى:** الكيك الذي يتميّز قوامه الداخلي بكونه رطبًا وليّنًا وكريمي أكثر (مثل كيك اللافا)

يوفر لك مستشعر Thermomix® درجة الحرارة الداخلية المناسبة لنوع الكيك المحدد.

اختر نوع الكيك والخيار المطلوب:

- الكيك الأساسي وكيك الفواكه الطازجة:
- الكيك الدسم وكيك الباوند
- كيك الفواكه المجففة
- أنواع الكيك الأخرى

يوضع الحامل على حافة صينية الخبز بحيث يكون الوضع A أو B موجّهًا داخل الصينية، وفقًا لتعليمات الوصفة أو حسب عمق العجينة:

- يُستخدم الوضع A لقوالب الكيك المستطيلة العادية (على الجانب القصير) أو القوالب المستديرة
- يُستخدم الوضع B عند وضع الحامل على الحافة الداخلية (القوالب الحلقيّة أو القوالب الضيقة والعميقة)

عادة ما تكون عجينة الكيك أرق من عجينة الخبز وتتطلب استخدام صينية خبز. تحتوي معظم عجائن الكيك على الدقيق والبيض والسكر ومادة تخمير، سواء كانت مسحوق الخبز أو صودا الخبز أو بيض البيض المخفوق. فيما يلي أنواع الكيك المتاحة في وضع مستشعر Thermomix®:

### • الكيك الأساسي و كيك الفواكه الطازجة:

← يحتوي الكيك الأساسي على دهون قليلة أو لا يحتوي أصلًا على دهون إضافية باستثناء صفار البيض (مثل الكيكة الإسفنجية)

← كيك الفواكه الطازجة فيحتوي على كمية مناسبة من الفواكه أو الخضروات النيئة أو المطبوخة الممزوجة مع العجينة (مثل خبز الموز وكعكة الجزر)، بالإضافة إلى مكونات أخرى مثل الزبدة

• **الكيك الغني** عبارة عن كيك أساسي يحتوي على دهون إضافية و/أو مكونات مثل الشوكولاتة والكراميل و/أو الكريمة أو المكونات القابلة للذوبان (الكيكة الرخامية وكيكة الزبادي وكيكة الليمون وكيك الباوند)

مناسب  
لمعظم أنواع  
قوالب الكيك.







### معلومة مفيدة

بالنسبة للخَبز، فإن مدة الطهي معتمدة على نوع العجينة وحجم القالب، وكذلك نوع الفرن، سواء كان مزودًا بنظام توزيع حرارة ثابت أو بمروحة. ما عليك سوى اتباع تعليمات مستشعر Thermomix® الذي يضمن لك التحكم في عملية الخَبز بشكل دقيق، ويضمن درجة الحرارة الداخلية المثالية حتى في حالة اختلاف وقت الخَبز.

إذا اكتسبت الكيكة اللون البني بسرعة كبيرة، فيمكن تغطيتها بورق الخَبز.

تتحقق أفضل النتائج باستخدام قوالب منتظمة الشكل (دائرية ومستطيلة أو أي شكل آخر يتيح للمسبار الداخلي للمستشعر إمكانية الوصول إلى قلب العجينة)، مع حواف مستقيمة منتظمة وحواف رفيعة (بدون حواف مشرشرة أو كبيرة).

للحصول على نتيجة جيدة وقراءات دقيقة لدرجة الحرارة، من اللازم وضع الحامل بشكل صحيح ومستقر وإدخال المسبار بشكل سليم في قلب الطعام. لا يمكن ذلك في حالة استخدام قوالب بحواف كبيرة أو واسعة، أو قوالب صغيرة مثل صواني المافن أو قوالب بأشكال معينة.



للحصول على أفضل النتائج، يجب الحرص على ملء نصف أو ثلث سعة القالب.

بمجرد تحديد نقطة الطهي وإدخال المسبار، يتم الضغط على زر البدء.

سيُظهر مستشعر Thermomix® وقت الخَبز المقدر ودرجة الحرارة الداخلية. سيتغيّر وقت الخَبز المقدر تدريجيًا مع ارتفاع درجة الحرارة الداخلية.

بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة الداخلية المستهدفة، سيردك إشعار بأنه يجب إخراج الكيكة من الفرن. يتم ترك المخبوزات دائمًا لتبرد قبل إزالة المسبار.

يجب إدخال المسبار بشكل صحيح باستخدام الوضع A أو B (انظر صفحة ١٢)، في العجينة، مع التأكد من إدخال طرف المسبار في قلب العجينة. قد لا يدخل الحز المعياري بالكامل، ولكن يجب أن يكون قريبًا قدر الإمكان من سطح العجينة (بحد أقصى ١ سم) حيث ستغطيه العجينة أثناء الخَبز.



# الأسئلة الشائعة

## كيف يمكنني التحقق من حالة البطارية؟

على جهاز Thermomix® TM6:  
← فتح الإعدادات  
← الأجهزة المتصلة  
← مستشعر Thermomix®  
← إصدار مستشعر Thermomix® وتحديثه

على هاتفك:

← فتح تطبيق Cooking Center  
← تحديد بطاقة مستشعر Thermomix®  
← الضغط على "الإعدادات" جهة اليمين أعلى الشاشة للوصول إلى شاشة الجهاز

## هل عليّ استبدال بطارية الشاحن؟

يمكن لبطارية الشاحن أن تدوم لمدة تصل إلى عام في حالة استخدامها بمعدل مرتين أسبوعيًا. ستعلم متى موعد استبدال البطارية عندما يردك تحذير على جهاز Thermomix® TM6 أو على هاتفك. لإستبدالها، يتم خلع الغطاء الخلفي واستخدام الشريط البلاستيكي الأسود لخلع البطارية المستخدمة بسهولة وتغييرها ببطارية AAA جديدة.

## ماهي المدة الزمنية لعمر بطارية مسبار مستشعر Thermomix®؟

حاليًا يكتمل شحن بطارية المسبار، ستدوم لمدة ٢٤ ساعة.

## ماذا يجب عليّ فعله إذا توقف مسبار مستشعر Thermomix® عن الاتصال؟

أثناء الطهي، يمكن أن تتراكم كثير من البقايا على المسبار. تشكل هذه البقايا حاجزًا بين المسبار والشاحن. قد تتمثل هذه البقايا في قطع من الطعام أو السخام الناتج عن الدخان، ولكنها - في معظم الأحوال - ليست إلا القليل من الشحوم التي بالكاد يمكن رؤيتها.

عند حدوث ذلك، سيتعذر شحن المسبار، لذا ربما يلزم تفرغته بالكامل عند الرغبة في استخدامه في المرة المقبلة. هذه تعتبر واحدة من أكثر المشكلات شيوعًا، ولذلك من اللازم تنظيف المسبار بعد كل استخدام.

أكثر الطرق فعالية للتخلص من أي بقايا هي فرك المسبار جيدًا بخليط من صودا الخبز (بيكربونات الصودا) والخل الأبيض باستخدام إسفنجة تنظيف، ثم غسله سريعًا مع مراعاة تجفيفه تمامًا قبل وضعه مرة أخرى في الشاحن. لا داعي للقلق، فلا بأس من وضع المسبار تحت الماء الجاري، كما أنه يتحمل الفرك جيدًا! أيضًا قد يتطلب الأمر مسح أقطاب الاتصال المعدنية الموجودة على الشاحن بقطعة قماش جافة لإزالة أي بقايا يُحتمل وجودها. بعد الانتهاء من ذلك، يتم ترك المجس المسبار لمدة ساعتين.

من اللازم  
تنظيف المسبار  
بعد كل  
استخدام.



بمجرد توصيل المسبار مرة أخرى، يجب التأكد من نظافته بعد كل استخدام. في معظم الحالات، سيقي الماء الساخن والصابون والجانب الخشن من الإسفنجة بالغرض، أما إذا لاحظت تغييرًا واضحًا في اللون، فيمكنك استخدام صودا الخبز والخل مرة أخرى.

## لماذا يستمر مستشعر Thermomix® في قطع الاتصال في منتصف عملية الطهي؟

مستشعر Thermomix® يتضمن مكرر إشارة بلوتوث® مدمجًا بداخله لتعزيز إشارة المسبار، لهذا يلزم إبقائه قريبًا من المسبار خلال فترة الطهي للحصول على امتداد النطاق المناسب.

• إذا ومضت اللمبة الموجودة على الشاحن باللون الأحمر، فهذا معناه أن الشاحن يحاول الاتصال بالمسبار أو أنه لا يوجد اتصال. يلزم وضع الشاحن بالقرب من الفرن (أو الشواية).

إذا لم يُجد ذلك نفعًا، يجب إزالة المسبار بعناية من الطعام وتنظيفه، ثم وضعه مرة أخرى على الشاحن لمدة ٥ ثوانٍ قبل إدخاله في الطعام.

• إذا ومضت اللمبة الموجودة على الشاحن باللون الأخضر، فهذا معناه أن الشاحن قيد التشغيل ومتصل بالمسبار.

• الضوء الوامض باللون الأخضر على شاحن مستشعر Thermomix® معناه أن الشاحن قيد التشغيل ومتصل بالمسبار.





استخدام وعاء معدني بغطاء، أو تغطية الطبق بورق الألمنيوم بدلاً من ورق الخبز، قد يتسبب في انقطاع اتصال البلوتوث®. يجب وضع الشاحن دائماً في أقرب مكان ممكن من باب الفرن، ويُفضل استخدام أقطاب الاتصال المغناطيسية الخاصة بالشاحن. قد يحدث أن ينقطع اتصال البلوتوث®. إن حدث ذلك، قم بإيقاف تشغيل البلوتوث® وإعادة تشغيله. امتلاكك لجهاز إضافي (مثل الهاتف) قد يساعدك في التحقق مما إذا كان المسبار متصلًا أم لا. إذا وجدت أنه يمكنك إعادة الاتصال بالمسبار بسهولة عند فتح باب الفرن، فمن المحتمل أن يكون الفرن معزولاً تمامًا بحيث يمنع اتصال البلوتوث® بشكل مستقر.

### كيف أأخذ مسبار مستشعر Thermomix® في الشاحن بشكل صحيح؟

قبل إعادة المسبار إلى الشاحن، يجب الحرص على تنظيفه بشكل صحيح وإزالة كل بقايا الدهون. يجب أن يكون المسبار جافًا تمامًا قبل وضعه مرة أخرى في الشاحن.

### كم عدد الأجهزة الذكية التي يمكنني توصيلها بمستشعر Thermomix® في الوقت نفسه؟

لا يمكن توصيل مستشعر Thermomix® إلا بجهازين في الوقت نفسه، سواء جهازين من Thermomix® TM6، أو بجهاز Thermomix® TM6 مع هاتف، أو بهاتفين.

### لماذا لا يعمل تحديث البرنامج الثابت لمستشعر Thermomix®؟

يجب التأكد من وجود مستشعر Thermomix® بالقرب من هاتفك الذكي ومتصل بتطبيق Cooking Center. فور إقامة الاتصال، سيسمح لك التطبيق بتحديث البرنامج الثابت للمستشعر إذا اقتضى الأمر. في حالة عدم طلب التطبيق إجراء تحديث، فهذا يعني أنه لديك بالفعل أحدث إصدار من البرنامج الثابت على جهازك.

### تحديث جهاز مستشعر Thermomix®

(برجاء مطالعة الرسم التوضيحي جهة اليسار).

إذا كان مستشعر Thermomix® متصلًا بتطبيق Cooking Center وتطلب الأمر تحديث البرنامج الثابت، فسيظهر لك مربع حوار للتحديث على الشاشة الرئيسية للتطبيق. سيؤدي الضغط على الطلب إلى بدء مربع الحوار الخاص بالتحديث والذي سيرشدك خلال عملية تحديث البرنامج الثابت.

### هل يمكنني استخدام مستشعر Thermomix® في حلة ضغط؟

مستشعر Thermomix® لا يدعم الطهي بالضغط نظرًا لارتفاع الضغط، مما قد يتسبب في دخول الرطوبة داخل المسبار وبالتالي إتلاف الدوائر الكهربائية. قد يؤدي استخدام مستشعر Thermomix® في حلة الضغط إلى سقوط الضمان رغم أن ذلك قد لا يتسبب بالضرورة في إتلاف الجهاز.



يجب عدم استخدام المسبار في ميكروويف أو حلة ضغط.

### هل عليّ أن أأقلق من استمرار مسبار مستشعر Thermomix® في قطع الاتصال؟

يستخدم المسبار الخاص بمستشعر Thermomix® تقنية بلوتوث® للتواصل مع جهازك والتطبيق.

في ضوء استخدام تقنية بلوتوث®، تكون هناك قيود على نطاق الاتصال، خصوصًا في حالة الطهي باستخدام أجهزة طهي فائقة العزل. يجب توافر إمكانية الحصول على مدى يصل إلى 50 مترًا كحد أقصى من المسبار في الهواء الطلق، ولكن بعض المدخات/الشوايات والأفران (كلما زادت سماكة المادة قلت الفجوات اللازمة كلما ضاعت الإشارة) سوف ينخفض نطاق الاتصال.

إذا وجدت أن مسبار مستشعر Thermomix® يقطع الاتصال، فلا داعي للقلق، حيث إن تطبيق مستشعر Thermomix® مصمم للتعامل مع جميع حالات قطع الاتصال، مما يعني أنه عند إعادة الاتصال سيتم تحديث عملية الطهي ومواصلتها بشكل طبيعي. مع قرب نهاية وقت الطهي، ننصحك بإبقاء الاتصال قائمًا حتى لا تفوتك أية إشعارات مهمة.

### ينقطع الاتصال من مستشعر Thermomix® حالما أغلق باب الفرن، فهل ثمة خلل؟

بعض أبواب الأفران معزولة أكثر من غيرها، مما قد يُضعف اتصال البلوتوث®. من الوارد أيضًا أن يكون الطرف الخزفي للمسبار مغطيًا بالطعام أو ملامسًا للصينية. أيضًا



### أشار مستشعر Thermomix® إلى أن اللحم أو السمك جاهز، لكنهما لم يصلا إلى درجة التسوية التي كنت أستهدها، فما السبب؟

معظم المشكلات ذات الصلة بعدم كفاية الطهي راجعة إلى وضعية المسبار. يقع المستشعر الداخلي للمسبار على ارتفاع حوالي ٢ سم فوق الطرف المدب من المهم أن يكون هذا الجزء من المسبار موضوعًا في الجزء الأكثر سماكة من اللحم أو السمك.

قد تكون هناك مشكلات أخرى عند الطهي اليدوي تتعلق بدرجة حرارة الفرن التي يجب ضبطها بحسب نوع اللحم المطهي:

- بالنسبة للحوم التي يحتاج وسطها درجة حرارة داخلية عالية (مثل لحم الخنزير الطري عند ٩٥ م°)، يستحسن استخدام درجة حرارة فرن أقل (مثل ١٥٠ م° تسخين ثابت) لمنع الجفاف أو الاحتراق.
- أما بالنسبة للحوم التي تحتاج لدرجات الحرارة الداخلية المنخفضة (مثل صدر البط نصف المطهو عند ٥٧ م°)، يستحسن استخدام درجة حرارة فرن أعلى (مثل ٢٠٠ م° مع التسخين بالمروحة)، للحصول على قشرة خارجية مقرمشة دون الإفراط في طهي الوسط الداخلي.
- وبالنسبة للحوم الطرية التي تتفكك بسهولة (مثل القطع القاسية الغنية بالكولاجين مثل لحم الخنزير المقدد)، ننصح بطهيها في درجة حرارة فرن منخفضة، مثل ٩٥ م°. وقت أطول مع حرارة منخفضة يساعد - على تكسير الكولاجين، مما ينتج عنه ملمس طري بالشوكة.

### كيف أسجل منتجات مستشعر Thermomix® عندي؟

يتم تفعيل الضمان الخاص بك تلقائيًا عند شراء المنتج من بائع معتمد، لذلك ليس لدينا عملية تسجيل المنتج. إذا واجهت مشكلة مع مستشعر Thermomix®، فيمكنك الاتصال بخدمة العملاء المحلية لديك.

ضمان مستشعر  
Thermomix® صالح  
لعامين.

### هل يمكنني استخدام مستشعر Thermomix® في ميكروويف أو فرن متعدد الوظائف؟

مع الأسف، لا يمكنك استخدام مستشعر Thermomix® في الميكروويف لأن ذلك قد يُحدث ضررًا يتعدى إصلاحه للدوائر الكهربائية داخل المسبار نفسه. فضلًا عن ذلك، ينطوي الأمر على خطر اندلاع حريق.

### هل يمكنني وضع مسبار مستشعر Thermomix® في غسالة الأطباق؟

نعم، يمكنك ذلك. ولكننا ننصح بتنظيف المسبار يدويًا.

### هل يجب أن أقلق إذا كان مسبار مستشعر Thermomix® لا يتوافق مع الفرن عندي؟

في معظم الحالات، تقيس مقاييس الحرارة المدمجة في الفرن درجة الحرارة في مكان مختلف عن المكان الذي يُوضع فيه طعامك، مثل الجزء الخلفي من الفرن أو غطاء الشواية. بالإضافة إلى ذلك، عادةً ما تكون هناك نقاط ساخنة وباردة في الفرن بدلاً من درجة حرارة واحدة ثابتة في جميع أنحاء حجرة الفرن كلها. وهذا هو سبب أهمية محيط الاستشعار لمستشعر Thermomix® في قراءة درجة الحرارة مباشرة من المقياس الخزفي الأسود. فالمستشعر يخبرك بدرجة الحرارة الفعلية التي يتعرض لها طعامك، ويساعدك على حساب وقت الطهي بدقة متناهية.

### هل يجب عليّ أن أقلق إذا كان المستشعر الداخلي لمسبار مستشعر Thermomix® لا يتوافق مع مقياس حرارة آخر أستخدمه؟

في حالة استخدام أكثر من مقياس حرارة للتحقق من درجة حرارة اللحم، فهناك بعض الأمور المهمة التي يجب أخذها بعين الاعتبار:

- بينما لا يزال اللحم قيد الطهي، قد تكون هناك اختلافات في درجة الحرارة في أجزاء مختلفة من اللحم. هذا وارد الحدوث بسبب الاختلافات في السماكة أو محتوى الدهون أو القرب من العظام.
- حتى لو حاولت القياس في نفس المكان بالضبط، فإن معظم مقاييس الحرارة الأخرى تحتوي على مستشعرات خاصة بها في طرفها، في حين أن مستشعرنا يقع على بُعد حوالي ٢ سم من الطرف المدب.

تتمثل الوظيفة الأساسية لمستشعر Thermomix® في تقديم نتائج مثالية متناسقة في كل مرة. ولهذا السبب تتم معايرة المستشعرات الداخلية للمسبار لدينا بقيمة +/- ٠,٥ م° (١ ف°) في المصنع باستخدام أدوات معتمدة، ثم تخضع للاختبار بدقة.

### لماذا وصلت درجة الحرارة الداخلية للخُبز للدرجة المطلوبة، ولكن القشرة لا تبدو داكنة اللون بشكل كافٍ؟

يمكن أن تختلف النتيجة وفقًا لإعدادات الفرن عندك، ونوع الفرن المستخدم سواء كان فرنًا بنظام ثابت في توزيع الحرارة أو فرنًا مزودًا بمروحة.



### تصوير الوصفات والتصميم

- ٢٤ صفحة Ana Teixeira, Nantes, France  
٢٠ صفحة Antonio Nascimento, Portugal  
٣٣ (بالأسفل ناحية اليسار) صفحة Ben Dearnley, Australia  
٢٥ صفحة Craig Kinder, Australia  
٣٠ و ٢٢ و ١٩ و ١٨ صفحة Cristian Barnett, UK  
٢٣ (بأعلى ناحية اليمين) و ٢٨ صفحة Dennis Savini, Switzerland  
Diana Moschitz, Vorwerk International, cover  
٣١ و ١٦ و ١٤ و ١١ و ١٠ و ٩ و ٨ و ٧ و ٦ و ٥ و ٤ و ٣ و ٢ و ١ صفحة  
٢١ صفحة Studio, Nantes, France D٣  
Laurent Grivet (photo) and Gaëlle Goumand (stylist), Rennes, France  
٢٩ صفحة Lukas Kirchgasser Fotografie  
٣٦ صفحة Martin Gentschow, Dusseldorf, Germany  
٢-١ صفحة Marie Sjoberg, Spain  
٣٣ (بأعلى ناحية اليمين) و ٢٣ (بالأسفل ناحية اليسار) و ٢٧ و ٢٦ و ٢٥ و ٢٤ و ٢٣ و ٢٢ و ٢١ و ٢٠ و ١٩ و ١٨ و ١٧ و ١٦ و ١٥ و ١٤ و ١٣ و ١٢ و ١١ و ١٠ و ٩ و ٨ و ٧ و ٦ و ٥ و ٤ و ٣ و ٢ و ١ صفحة Superhumans, Italie  
٤١ و ٣٦ و ٣٥ و ٣٤ و ٣٣ و ٣٢ و ٣١ و ٣٠ و ٢٩ و ٢٨ و ٢٧ و ٢٦ و ٢٥ و ٢٤ و ٢٣ و ٢٢ و ٢١ و ٢٠ و ١٩ و ١٨ و ١٧ و ١٦ و ١٥ و ١٤ و ١٣ و ١٢ و ١١ و ١٠ و ٩ و ٨ و ٧ و ٦ و ٥ و ٤ و ٣ و ٢ و ١ صفحة



تُعد علامة كلمة بلوتوث® وشعاراتها علامات تجارية مسجلة ومملوكة لشركة Bluetooth SIG, Inc. وأي استخدام لعلامات الكلمات والشعارات هذه بواسطة شركة Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG مصرح به بموجب ترخيص.



## إشعار سلامة الغذاء

نقاط الطهي الاعتيادية ليست درجات حرارة طعام داخلية آمنة لكل الخيارات، وبالتالي يجب عدم استخدامها عند الطهي للأشخاص الضعفاء المعرضين لمخاطر متزايدة بخصوص سلامة الأغذية.

من أجل درجات حرارة داخلية آمنة في الطهي، برجاء الرجوع إلى دليل استخدام مستشعر® Thermomix.

سلامة الغذاء مهمة للجميع. ومع ذلك، فإن الفئة الضعيفة من الناس (الأطفال دون ٥ سنوات، والبالغين بداية من ٦٠ سنة، والحوامل ومن يعانون من ضعف جهاز المناعة) معرضون بشكل متزايد لخطر التسمم الغذائي ويجب عليهم دائماً تناول الطعام مطبوخاً بدرجات حرارة داخلية آمنة.



