

Thermomix® Sensor

Tutvustus



thermomix
VORWERK



Sisu

- 4** Mis on Thermomix® Sensor?
- 6** Esimesed sammud
- 8** Kuidas seadistada Thermomix® Sensor
- 10** Kuidas kasutada Thermomix® Sensor

- 14** Retseptid
 - Täiuslik nii seest kui väljast
- 18** Liha
- 19** Veiseliha
- 20** Sealiha
- 21** Lambaliha
- 22** Linnuliha
- 24** Kala
- 26** Leib
- 30** Koogid

- 34** KKK
- 41** Toiduohutuse juhised

Mis on Thermomix® Sensor?

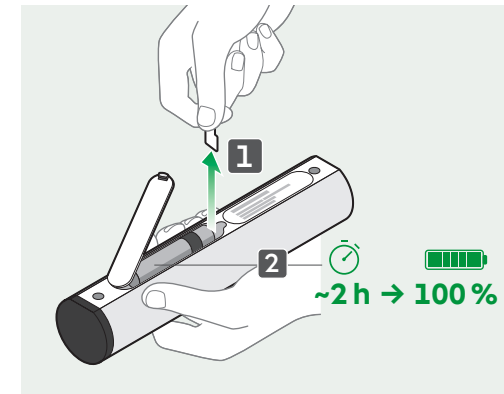
Thermomix® Sensor on toidutermomeeter, kuid see on ka palju enam. Thermomix® Sensor laiendame esmakordselt Thermomix® Guided Cooking-funktsiooni nii praeahjule, pliidile kui ka grillile. Küsimus on täpse sisetemperatuuri jälgimises, et saavutada kookide, leibade, liha ja kala täiuslik tekstuur. Kõlab ju imeliselt, kas pole?



Esimesed sammud

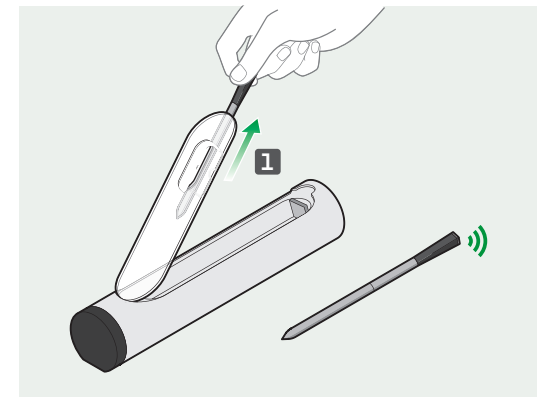
Thermomix® Sensor alustamine on kiire ja lihtne. Lihtsalt installige üks kord ja kasutage andurit oma igapäevaseks toiduvalmistamiseks. Kasutamine on imelihtne: „Sisestage Thermomix® Sensor“.

1. Võtke Thermomix® Sensor pakendist välja. Avage Thermomix® Sensor tagaküljel olev patareipesa ja eemaldage kaitsekile, et aktiveerida patarei. Sellega alustate temperatuurianduri patarei laadimist.



2. Lugege QuickStart-kaarti ja tutvuge kasutusjuhendis toodud ohutusjuhistega.

3. Pärast maksimaalselt 2-tunnist esmakordset laadimisaega on Thermomix® Sensor täielikult laetud ja kasutusvalmis. Kui patarei on täielikult laetud, on see 24 tundi kasutusvalmis.



4. Avage laadija ja võtke temperatuuriandur välja. Kui võtate temperatuurianduri laadijast välja, vilgub LED roheliselt, mis näitab, et laadija on temperatuurianduriga ühendatud.

5. Enne esmakordset kasutamist puhastage temperatuuriandurit vee ja nõudepesuvahendiga, et eemaldada võimalikud tootmisjäägid.

Kiire,
turvaline
ja lihtne
kasutada.

Hoidik

Temperatuuriandur

Laadija

Kuidas seadistada Thermomix® Sensor

1 Sisse- ja väljalülitamine

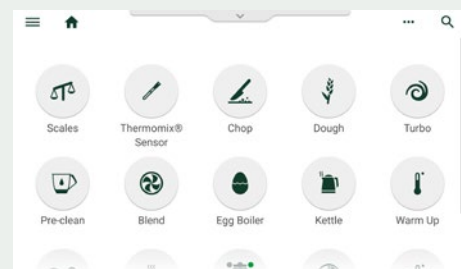
Kui võtate temperatuurianduri laadija seest välja, lülitub see automaatselt sisse ja on kasutusvalmis. Temperatuurianduri väljalülitamiseks pange see tagasi laadijasse ja sulgege laadija.

2 Thermomix® Sensori ühendamine Thermomix® TM6-ga

Toimige seadme ekraanil järgmiselt.

- Valige „Menüü“.
- Valige „Seadistused“.
- Aktiveerige Bluetooth®, kui see pole veel sisse lülitatud.
- Valige „Seadmete sidestamine“ (palun arvestage, et Thermomix® seadmega saab ühendada korraga ainult 1 anduri).
- Valige „Thermomix® Sensor“/ „Lisa seade“.
- Thermomix® Sensor on nüüd ühendatud.

Thermomix® Sensori režiimi saate avada Thermomix® TM6 kuva „Režiimid ja tööriistad“ kaudu.



Cooking Center

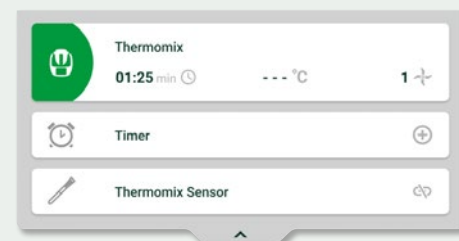
Cooking Center võimaldab teil kontrollida Thermomix® TM6 ekraanil igalt kuvalt ja toiduvalmistamise igal ajahetkel toiduvalmistamise retseptisammu praegust olekut.

Olenemata sellest, kas olete Guided Cooking-režiimis või valmistate toitu käsitsi, klõpsake ekraani ülaosas menüüs „Cooking Center“:



Nüüd näete teavet:

- Teie retsepti edenemine: järelejäänud küpsetusaeg, praegune ja soovitud temperatuur ning kiirus.
- Taimer
- Thermomix® Sensor



3 Thermomix® Sensori ühendamine Cooking Center Mobile rakendusega

- Skaneerige allpool olev QR-kood, et paigaldada Cooking Center Mobile rakendus App Store'ist või Google'i Playstore'ist.



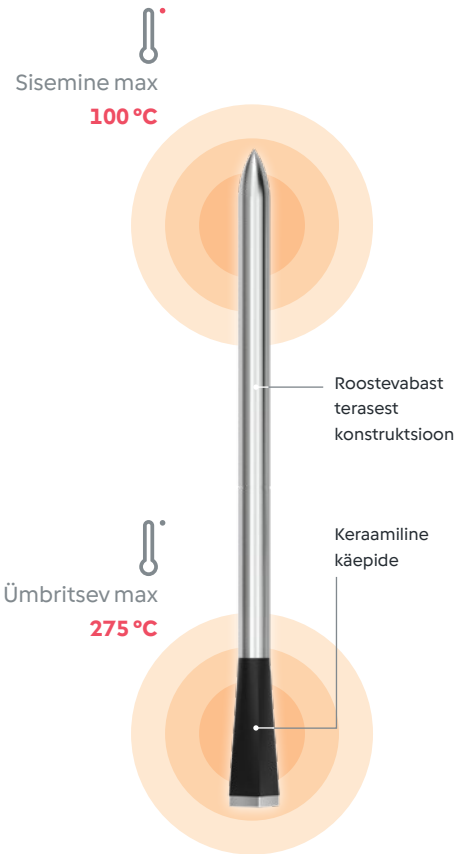
- Avage rakendus. Selleks, et saaksite kasutada Thermomix® Sensorit koos Cooking Center Mobile rakendusega, puudutage rakenduse paremas alumises nurgas olevat nuppu „+“ ja valige seejärel „Thermomix® Sensor“. Teil palutakse anda luba Bluetooth®-i kasutamiseks ja teavituste vastuvõtmiseks (Android võib paluda kasutada kohalikke teenuseid). Selleks, et Thermomix® Sensor töötaks, peate andma oma nõusoleku.

Kohe kui ühendus Bluetooth®-iga on loodud, leiab rakendus Thermomix® Sensori ja ühendab selle.

Pärast Thermomix® Sensori ühendamist rakendusega ilmub avakuvale uus kaart Thermomix® Sensoriga. Alustamiseks puudutage karti.

Thermomix® Sensoriga toiduvalmistamise või küpsetamise alustamiseks puudutage lihtsalt valikut „Temperatuuri seadistamine“ ja meie viisard juhib teid soovitud toidu jaoks parimate valikutega. Kui teate, millist sisetemperatuuri te vajate, saate temperatuuri ka käsitsi seadistada.

Kuidas kasutada Thermomix® Sensorit



1 Temperatuurianduri ja laadija paigutamine

Küpsetamise ajal edastab temperatuuriandur pidevalt andmeid Thermomix® TM6-le ja rakendusele.

Laadija toimib repiiterina ja võimendab signaali. Seetõttu peate tagama, et laadija oleks alati

temperatuurianduri lähedal: näiteks küpsetamise ajal asetage laadija ahju lähedale. Vajaduse korral võite kasutada laadija tagaküljel olevaid mägneteid või sellest loobuda. Thermomix® TM6 võib olla temperatuuriandurist ja selle laadijast veidi kaugemal (ümbritsevast keskkonnast sõltuvalt 1 kuni 50 m).

2 Temperatuurianduri paigaldamine toidu sisse

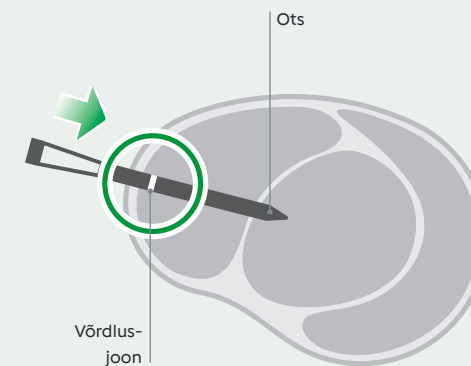
Thermomix® Sensor on kahe anduriga Bluetooth® termomeeter. Sisetemperatuuri andur asub otsa esimeses kolmandikus. See mõõdab toidu sisetemperatuuri ja tuleb seetõttu positsioneerida võimalikult keskele toidu sisemusse. Teine andur asub musta värvi keraamilise otsa sees ja mõõdab ümbritseva keskkonna temperatuuri.

Et tagada õige temperatuuri mõõtmine ja aja täpne arvutus, peab ka võrdlusjoon (vt joonis lk 11) ulatuma toiduaine sisse. Taignate ja küpsetiste puhul, mis jätkavad küpsetamise ajal kerkimist, ei pea võrdlusjoon olema tingimata täielikult sisestatud, vaid ainult asuma taigna pealispinna lähedal.



Kui kasutada Thermomix® Sensorit, peab kala- või lihafilee olema vähemalt 2 cm paksune.

Sisestage temperatuuriandur (ots ja võrdlusjoon) toidu sisse.

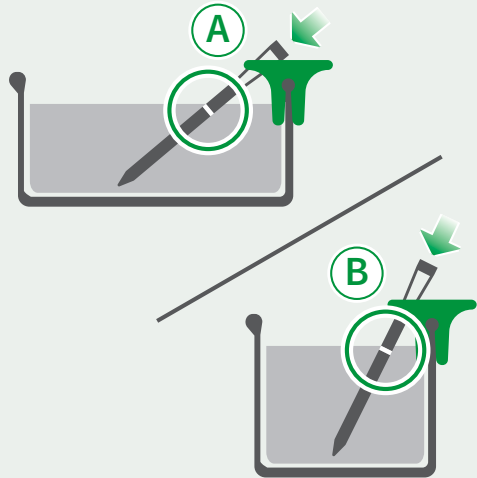


Hoidiku kasutamine

Teatud taiginate küpsetamisel (nt pehme või üsna vedela konsistentsiga koogitaigen, mis ei suuda temperatuuriandurit paigal hoida) tuleb kasutada hoidikut, et fikseerida temperatuuriandur toidu sees õiges asendis ja vältida selle vajumist taigna sisse.

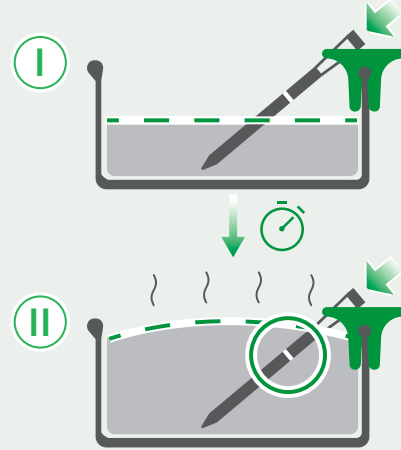
Hoidiku kasutamiseks saate küpsetusvormi suurusest ja taigna kogusest sõltuvalt valida kahe erineva sisestusnurga A ja B vahel (vt joonist allpool).

Võite vaadata videoid, mis on saadaval TM6 juhendatud retseptides ja rakenduses.



Hoidikut võib kasutada kuni temperatuurini 220°C.

Asetage hoidik küpsetusvormi servale nagu allpool näidatud, lükake temperatuuriandur läbi hoidiku ja seejärel toidu sisse.



Kerkiva taigna puhul võib temperatuurianduri sisestussügavus varieeruda.

- I. Taigna kõrgus enne küpsetamist: temperatuuriandur sisestatakse vähemalt poole kõrguseni otsa ja joone vahel. Võrdlusjoon võib olla nähtav.
- II. Taigen kerkib küpsetamise ajal ja katab joone.

Jälgige, et temperatuurianduri ots ei puutuks kunagi vastu küpsetusvormi.

3 Toiduvalmistamine temperatuurianduriga

Toiduvalmistamise ajal on Thermomix® Sensor pidevalt ühendatud Thermomix® TM6 ja/või Cooking Centeri rakendusega (max 2 ühendatud seadet). Ekraanile kuvatakse teave temperatuuri ja järelejäänud küpsetusaja kohta. Teave temperatuuri ja järelejäänud küpsetusaja kohta on saadaval ekraanil. Teid teavitatakse, kui liha või kala tuleb pliidilt eemaldada, et lasta sellel järelvalmida, kuni sisetemperatuur on saavutatud. Pärast järelküpsesaja möödumist on teie roog valmis serveerimiseks (veenduge, et olete rakenduses lubanud teated).

Toiduvalmistamine vabas stiilis

Temperatuurianduri keraamilisele otsale ei tohiks mõjuda liigne kuumus. Kui kasutate temperatuuriandurit väga kõrgetel temperatuuridel, näiteks grilli või säriseva küpsetusplaadi peal, praadige toitu kõigepealt kõrgel kuumusel ja nihutage toit seejärel enne anduri sisestamist madalama kuumusega kohta (alla 275°C). Kui temperatuuriandur peaks liigselt kuumenema, saadetakse teile Cooking Centeris (rakenduses või seadmes) teade.

Kui küpsetate liha või kala pannil või grillil, ärge unustage toiduaineid ümber pöörata kohe, kui nende alumine külg on pruunistunud.

4 Puhastamine

- Laske temperatuurianduril enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage temperatuuriandur ja hoidik iga kord pärast kasutamist vee ja pesuvahendiga. Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis sisaldavad alkoholi, ammoniaaki, benseeni või abrasiivseid aineid, kuna need võivad seadet kahjustada.
- Ärge asetage temperatuuriandurit pikaks ajaks vette.
- Veenduge, et temperatuuriandur ja hoidik oleksid täiesti kuivad, enne kui panete tagasi laadijasse.
- Pärast pidevat kasutamist võib temperatuuriandur tuhmuda. See on normaalne ja ei mõjuta temperatuurianduri töövõimet.

Soovitused

- Parima tulemuse saamiseks söe grilliga toiduvalmistamisel oodake, kuni leegid on kustunud. Lihtsaim meetod, kuidas kontrollida temperatuuri kogu grilli ulatuses, on lükata kõik söed ühele küljele, nii on teil üks väga kuum pool ja teine pool ilma otsese kuumuseta.
- Kui kasutate gaasigrilli või pliidil olevat panni, veenduge, et ei ületa maksimaalset temperatuuri 275°C.
- Ärge torgake ega lõigake liha küpsmise ajal pidevalt, et vältida lihamahla eraldumist, vastase juhul muutub liha väga kuivaks. Ärge unustage liha või kala küpsetamise ajal üks või kaks korda ümber pöörata.
- Viibige grilli lähedal, kui olete vastutav ja jälgige väikesi abilisi, kes läheduses ringi jooksevad.



Retseptid

Täiuslik nii seest
kui väljast



Thermomix® Sensor muudab
katsetamise edukaks.

Thermomix® Sensor on tarvik, mis aitab muuta teie kööki täiuslikuks

Thermomix® Sensor annab teie igapäevastele toitudele või pidulikele tähtpäevadele suurema kindluse, tagades täiuslikud tulemused.

Mis oleks, kui saaksite oma toitu ka seestpoolt tajuda... ja kontrollida, kas kook on õigesti küpsetatud või kala täiuslikult küps?

Kui sageli olete end uute retseptide katsetamisel tagasi hoidnud kartuses, et need ei õnnestu nii nagu peaks?

Thermomix® Sensor muutub teie parimaks liitlaseks, sest iga toidul on oma küpsemisaste ja ainult Thermomix® Sensori täpsus aitab teil saavutada täiuslikkust.



Miks kasutada Thermomix® Sensorit?

- Esmakordselt on võimalik Guided Cooking-kogemust nautida väljaspool segamiskaussi ahjul, pliidil või grillil
- Tagab suurema toiduohutuse, hoides õiget sisetemperatuuri
- Toiduvalmistamise edenemist saab jälgida Thermomix® TM6 Cooking Centeris ja teateid saab saata ka mobiiltelefonile
- Valmistatud toidud on peakoka väärilised
- Ülim täpsus sise- ja välistemperatuuri jälgimisel
- Lihtne käsitseda: võtke temperatuuriandur laadijast välja ja järgige Thermomix® TM6 ja rakenduse juhiseid
- Usaldusväärne Bluetooth®-i süsteem



Thermomix® Sensori temperatuuriandurit võib kasutada ümbritseval temperatuuril kuni 275 °C. Maksimaalne mõõdetav sisetemperatuur on 100 °C.

Maagiline kolmik: Thermomix® + Sensor + Cooking Centeri rakendus.

Thermomix® Sensor on ideaalne täiendus teie Thermomix®-ile. Järjestus on väga lihtne:

1. Alustage oma Thermomix®-iga toiduvalmistamist harjumuspärasel viisil.
2. Järgige samm-sammult juhiseid Thermomix®-i ekraanil või otse Cooking Centeri rakenduses ja kasutage Thermomix® Sensorit vastavalt juhistele.
3. Kontrollige retsepti edenemist Thermomix® Cooking Centeri menüüst või oodake nutitefonis teateid, kui liha, kala või leib on valmis.

Milleks ma vajan Thermomix® Sensorit?

Kasutage leibade, kookide, liha, linnuliha ja kala valmistamiseks.

Milliste seadmetega saab temperatuuriandurit kasutada?

Thermomix® Sensor töötab koos järgmiste köögiseadmetega: praeahi, grill ja pliidiplaadid.



Veiseliha

Veiseliha Wellingtoni moodi, palun väga!

Üks põhieegleid õrna veiseliha puhul on, et ei tohi ületada punkti, kus liha muutub kuivaks, raskesti lõigatavaks ja söödavaks. See roosakas värv, mida retseptid nõuavad, tekitab mõni kord vastupandamatut soovi liha sisse piiluda.

Roosaka varjundi saavutamiseks sisefilee sees, ilma et liha oleks toores, ei ole lihtne ülesanne. Veelgi raskem, kui liha on peidetud lehttaignasse, nagu Wellingtoni veiseliha puhul. Ei ole ju võimalik lihtsalt servast lahti lõigata ja sisse piiluda.

Siin on meil teile häid uudiseid!

Thermomix® Sensor aitab teil kõike õigesti teha!

Thermomix® Sensor näitab teile vajalikku sisetemperatuuri nii veiseliha jaoks, et saavutada soovitud küpsetusaste, olgu see siis pooltoores („rare“), poolküps („medium rare“), keskmiselt küps („medium“), läbiküpsenud („well done“) või täiesti küps („fall apart“), kui ka pehme liha jaoks (nt läbihautatud sealiha või veise rinnatükk).



Steikide puhul - kui võimalik, siis ostke ühtlase paksusega lihatükk.

Kui olete valinud TM6 või rakenduse Thermomix® Sensori režiimis saadaval olevast nimekirjast veiseliha, mida soovite valmistada, ja loendist lihatüki nimetuse, sisestage temperatuuriandur õigesti ja jälgige, et ots on lihatüki kõige paksema osa keskel ja et võrdlusjoon on täielikult sisestatud.

- Steikide puhul sisestage temperatuuriandur horisontaalselt ühe külje poolt steigi sisse.
- Suuremate lihatükkide, näiteks prae puhul sisestage temperatuuriandur diagonaalselt ülevalt poolt.
- Kontidega tükkide puhul veenduge, et temperatuuriandur ei puutu kontidega kokku.

Kui küpsetusaste on valitud ja temperatuuriandur sisestatud, vajutage START.

Thermomix® Sensor näitab hinnangulist küpsetusaega ja praegust sisetemperatuuri. Liha puhul kohandatakse esialgset hinnangulist küpsetusaega pärast mõne minuti möödumist pidevalt, kui sisetemperatuur tõuseb.

Teile teatatakse, et liha tuleb pliidi pealt ära võtta ja lasta sellel järelvalmida, kuni sisetemperatuur on saavutatud. Pärast järelvalmimisaega on liha serveerimiseks valmis.

Sealiha

Sealiha puhul on saadaval järgmised küpsetusastmed: poolküps („medium rare“), keskmiselt küps („medium“), keskmiselt läbiküpsenud („medium-well“), läbiküpsenud („well done“) ja läbihautatud („pulled“), millest igaüht pakutakse ainult vastavate lihatükkide puhul.

Kui olete valinud sealiha, mida soovite valmistada, ja olemasolevast loetelust lihatüki, sisestage temperatuuriandur õigesti ja jälgige, et ots on lihatüki kõige paksema osa keskel ja et võrdlusjoon on täielikult liha sees.

- Steikide (nt karbonaadi) puhul sisestage temperatuuriandur horisontaalselt ühe külje poolt steigi sisse.
- Suuremate lihatükkide, näiteks prae puhul sisestage temperatuuriandur diagonaalselt ülevalt poolt.

- Kontidega tükkide puhul veenduge, et temperatuuriandur ei puutu kontidega kokku.

Kui küpsetusaste on valitud ja temperatuuriandur sisestatud, vajutage START.

Thermomix® Sensor näitab hinnangulist küpsetusaega ja praegust sisetemperatuuri. Liha puhul kohandatakse esialgset hinnangulist küpsetusaega pärast mõne minuti möödumist pidevalt, kui sisetemperatuur tõuseb.

Teile teatatakse, et liha tuleb pliidi pealt ära võtta ja lasta sellel järelvalmida, kuni sisetemperatuur on saavutatud. Pärast järelvalmimisaega on liha serveerimiseks valmis.



Ribiliha küpsetamisel jälgige, et luudele jääks umbes 2 cm liha.



Kui küpsetate kondiga liha, sisestage temperatuuriandur piki konti, mitte selle suunas.

Lambaliha

Lambaliha puhul on saadaval järgmised küpsetusastmed: pooltoores („rare“), poolküps („medium rare“), keskmiselt küps („medium“), keskmiselt läbiküpsenud („medium-well“), läbiküpsenud („well done“) ja täiesti küps („fall apart“) ja õrn, kusjuures kõiki neid pakutakse ainult vastavate lihatükkide puhul.

Kui olete valinud loendist lambaliha ja tüki nimetuse, mida soovite valmistada, sisestage temperatuuriandur õigesti ja jälgige, et ots on lihatüki kõige paksema osa keskel ja et võrdlusjoon on täielikult liha sees.

- Karbonaadi või õhukeste lihatükkide puhul sisestage temperatuuriandur horisontaalselt ühe külje poolt.
- Suuremate lihatükkide, näiteks prae puhul sisestage temperatuuriandur diagonaalselt ülevalt poolt.

- Kontidega tükkide puhul veenduge, et temperatuuriandur ei puutu kontidega kokku.

Kui küpsetusaste on valitud ja temperatuuriandur sisestatud, vajutage START.

Thermomix® Sensor näitab hinnangulist küpsetusaega ja praegust sisetemperatuuri. Liha puhul kohandatakse esialgset hinnangulist küpsetusaega pärast mõne minuti möödumist pidevalt, kui sisetemperatuur tõuseb.

Teile teatatakse, et liha tuleb pliidi pealt ära võtta ja lasta sellel järelvalmida, kuni sisetemperatuur on saavutatud. Pärast järelvalmimisaega on liha serveerimiseks valmis.



Linnuliha

Täiuslikult küpsenud kalkun

Mitte liiga palju, mitte liiga vähe. Täpselt õige.

Täiuslikult maitsva kalkuni küpsetamine võib mõnikord olla lihtsalt öeldes keeruline: väga raske on teada, millal tuleb kalkun ahjust välja võtta. Seda ei tohiks teha liiga vara, kuid ka mitte liiga hilja. Ajahetk peab olema täpselt õige, nii et kalkun on täiesti küps, kuid mitte kuiv, samas väljastpoolt kaunitult kuldne ning seestpoolt niiske ja õrn.

Nagu kõigil toiduainetel, on ka kalkunil oma täiuslik küpsemispunkt! Aeg marineerimiseks, nagu traditsioon seda ette näeb. Aeg ühtlaseks küpsetamiseks ja hetk, mil kalkun maitseb suurepäraselt.

Kui kalkun on ahjus, võite endalt küsida...kas temperatuur on õige? Või kas nahk läheb nii krõbedaks, nagu teile meeldib...? Nii käite köögis edasi-tagasi, et kalkunil silma peal hoida.

Kõik see oli varem! Nüüd saate kasutada oma aega parimal moel, kui kalkun küpseb, ja nautida tassi teed, kuni saate oma mobiiltelefoni sõnumi.

Kalkun ongi valmis. Mitte liiga palju, mitte liiga vähe. Täpselt õige.

Linnuliha kategooria hõlmab paljusid linnuliike alates kanadest kuni hanedeni.

Saadaval olevad küpsetusastmed erinevad sõltuvalt valitud linnuliha liigist. Näiteks pardi- ja hanerinna puhul on lubatud küpsetusastmeteks pooltoores („rare“), poolküps („medium rare“), samas kui kana ja kalkuniliha toiduohutuse huvides ei ole need lubatud.

Jahilindude või metslindude valmistamisel vaadake pardi kategooriat.

Kui olete valinud olemasolevast loetelust kodulinu liigi: kana, kalkun, part või hani, ja järgmisest loetelust vastava lihatüki: terve lind või teatud tükid, kondiga või ilma (rind, koib või kints), sisetage temperatuuriandur õigesti ja jälgige, et ots on lihatüki kõige paksema osa keskel ja et võrdlusjoon asub täielikult liha sees.

Grillimisel jälgige, et temperatuurianduri keraamiline ots on vähemalt 10 cm kaugusel soojusallikast.



- Tervete linnurümpade puhul asetage temperatuuriandur rinna kõige paksemasse ossa.
- Rinnatükkide puhul asetage temperatuuriandur horisontaalselt tüki kõige paksemasse ossa.
- Kontidega tükkide ja tervete linnurümpade puhul veenduge, et temperatuuriandur ei puutu kontidega kokku.

Kui küpsetusaste on valitud ja temperatuuriandur sisestatud, vajutage START.

Thermomix® Sensor näitab hinnangulist küpsetusaega ja praegust sisetemperatuuri. Liha puhul kohandatakse esialgset hinnangulist küpsetusaega pärast mõne minuti möödumist pidevalt, kui sisetemperatuur tõuseb.

Teile teatatakse, et liha tuleb pliidi pealt ära võtta ja lasta sellel järelvalmida, kuni sisetemperatuur on saavutatud. Pärast järelvalmimisaega on liha serveerimiseks valmis.

Kala



Küpseta terve kala

nagu päris kalamees

Kalamees olla grillimeistrile öelnud:

„Tead, minu jaoks on kala grillitud juba siis, kui veri tuleb välja“.

Teisisõnu tähendab see, et kala on väga õrn ja seda ei tohi kunagi üle küpsetada, sest muidu läheb kaduma kogu niiskus ja õrn tekstuur, mis võimaldab kalal ilusti ja loomulikult küpseda.

Grillitud, aurutatud, keedetud, praetud või ahjus küpsetatud kala on üks toiduaineid, mille puhul on oluline õige küpsetusaste. Thermomix®

Sensor on teie jaoks justkui oma „kalamees“, kes tunneb kala seestpoolt ja ütleb teile, kui see on täiuslikult küps.

Kala kategooria hõlmab erinevaid kalaliike. Kui täpset otsitavat liiki ei ole loetletud, valige „muu“.

Kala küpsetusastmed on poolküps („medium“), keskmiselt läbiküpsenud („medium-well“) ja läbiküpsenud („well-done“).

Kui olete valinud loetelust kalaliigi ja lõiketüki, sisestage temperatuuriandur õigesti ja jälgige, et ots on lõiketüki kõige paksema osa keskel ja et võrdlusjoon on täielikult kala sees. Arvestage, et „muu“ viitab tervele kalale või suurematele tükkidele. Pange tähele, et parimad tulemused kalade puhul saadakse suurte fileede või tervete kaladega.

- Filee puhul sisestage temperatuuriandur horisontaalselt kõige paksemasse kohta.
- Tervete kalade puhul asetage temperatuuriandur kõige paksemasse kohta ja vältige selgroo ja luude puudutamist.

Kui küpsetusaste on valitud ja temperatuuriandur sisestatud, vajutage START.

Thermomix® Sensor näitab hinnangulist küpsetusaega ja praegust sisetemperatuuri. Kala puhul kohandatakse esialgset hinnangulist küpsetusaega pärast mõne minuti möödumist pidevalt, kui sisetemperatuur tõuseb.

Kui sisetemperatuur on saavutatud, saate teate, et on aeg kala ahjust välja võtta. Samuti teatatakse teile, kui kaua peaks kala järelvalmima, et oleks optimaalselt valmis serveerimiseks.



HEATEADA

Retsepti kogu küpsetusaeg sõltub liha või kala kaalust, toidu algsest temperatuurist ja teie soovitud küpsetusastmest.



Leiva küpsetamine

Suurepäraselt krõbe ja mõnusalt murenev

Kas olete kunagi märganud inimeste erisoove leiva ostmisel? Mõnele meeldib krõbe, mõnele pigem pehme, mõnele hästi küpsetatud, mõnele mitte... Maitset ongi erinevad, ja nii on see ilmselt ka teie kodus. Koduse leiva valmistamise imeline külg on see, et võite küpsetada täpselt oma soovide järgi!

Enda küpsetatud leib annab võrratu rahulolutunde. See on kogemus, et ainult kahe või kolme põhilise koostisosaga saab luua toidu, mis omab peaaegu kõigis gastronoomilistes kultuurides keskset rolli.

Lisaks heale taignale ja õigele juuretisele on oluline ka küpsetamine. Enamasti tuleb ahju eelkuumutada, et saavutada kõrgem temperatuur ja saada soovitud krõbe koorik. Oluline on saavutada ideaalne küpsetuspunkt, mille jaoks ei pea enam kuuma leiva põhjale koputama kontrollimaks, kas soovitud õõnes heli on olemas.

Nüüd peate vaid ootama, et teie nutitelefonis ilmuks teade. Hakakem siis vormi võiga määrima!

Veenduge, et temperatuurinduri ots ei puutuks kunagi vastu küpsetusvormi.



Kõigepealt on oluline kontrollida, kas retsept, mida soovite valmistada, kuulub leivagruppi. Kui jah, siis tuleb kindlaks teha, millist liiki leivaga on tegemist.

Leivataigen on põhimõtteliselt jahu, vee, soola ja pärmide või juuretise kombinatsioon. Mõned taigad võivad sisaldada kergitusainena õlut või küpsetuspulbrit. Taigad võivad olla soolased või magusad. Enamikul juhtudel võib taigat kätega valmistada.

- **Põhitaigad** sisaldavad jahu, vett või muud rasvavaba vedelikku, soola ja pärmide või muud kääritusainet. Need võivad sisaldada ka maitsetaimi, vürtse ja seemneid.
- Lisaks jahule, veele, soolale ja pärmidele sisaldavad **rasvased taigad** ka rasva (või, õli, searasv), suhkrut või mett, mune, koort jne. Rasvane taigen võib sisaldada osaliselt või täielikult kõiki neid koostisosi (nt brioche, panettone, roscón de Reyes...)



Mõningaid kooke, mis sisaldavad värsked puuvilju, kõõgivilju, mune ja suhkrut, kuid ei sisalda pärmide, võib nimetada leivaks (nt banaanileib). Neid tuleks küpsetada koogirežiimi kasutades (valik „Koogipõhjad ja värsked puuviljakoogid“ leivarežiimi asemel).

Kui taigen on küpsetamiseks valmis, siis valige, kas tegemist on koogipõhja või rasvase taignaga. Sisestage temperatuuriandur õigesti taignasse ja jälgige, et ots on keskel taigna sees ja et võrdlusejoon on täielikult taigna sees või taigna pealispinna lähedal (maksimaalselt 1 cm). Taigen katab selle kerkides. Veenduge, et temperatuurianduri ots ei puudutaks küpsetusvormi.

Kui taigen ei ole piisavalt tihke, et temperatuuriandurit hoida, on vaja küpsetusvormi. Sellisel juhul kasutage temperatuurianduri fikseerimiseks hoidikut.



Kui leiva liik on valitud ja temperatuuriandur sisestatud, vajutage START.

Küpsetage leiba, kuni Cooking Centeris näidatud sisetemperatuur saavutab sihttemperatuuri. Thermomix® Sensor näitab hinnangulist küpsetusaega ja praegust sisetemperatuuri. Hinnanguline küpsetusaeg kohandub järk-järgult, kui sisetemperatuur tõuseb.

Kui sisetemperatuur on saavutatud, saate teate, et leib tuleks ahjust välja võtta. Kui soovite tumedamat koorikut, küpsetage leiba pärast teate saamist veel 3-5 minutit.

Laske ahjust väljavõetud leival alati jahtuda enne temperatuurianduri eemaldamist, lõikamist ja serveerimist. Kui leiba lõigatakse/serveeritakse väga kuumalt, on leivakoorig veel niiske ega hoia püsivat kuju.

Thermomix® Sensor võimaldab küpsetamist täpselt kontrollida, sõltumata kasutatavast ahjust, taigna liigist või küpsetusvormist. See tagab täiusliku sisetemperatuuri isegi siis, kui küpsetusaeg erineb retseptis ettenähtust.



Kuidas küpsetada delikatesskooki?

Uurige välja, mis toimub nende kookide sisemuses

Koogitaigad on tavaliselt õhemad kui leivataigen ja vajavad küpsetusvormi. Enamik koogitaigaid sisaldab jahu, mune, suhkrut ja kergitusainet, küpsetuspulbrit, soodat või vahustatud munavalget. Thermomix® Sensori režiimis on saadaval järgmist liiki koogid:

- **Koogipõhi ja värsked puuviljakoogid:**
 - Koogipõhjad sisaldavad peale munakollase vähe või üldse mitte muud rasva (nt biskviit)
 - Värsked puuviljakoogid sisaldavad taigasse segatud olulises koguses tooreid või keedetud puuvilju või kõõgivilju (nt banaanileib, porgandikook) ning täiendavaid koostisosi, nt võid
- **Rasvased koogid** on koogipõhjad, millele on lisatud rasva ja/või koostisosi, näiteks šokolaadi, karamelli ja/või muid kreeme või võideid (nt marmorkook, jogurtikook, sidrunikook, keeksid)
- **Kuivatatud puuviljadega koogid** on koogid, mis sisaldavad olulises koguses kuivatatud puuvilju ja täiendavaid koostisosi, nagu vürtsid ja puuviljakoores (nt jõulukook, kodune biskviitkook)
- **Muud koogid:** koogid, mis on seest niiskemad, pehmemad ja kreemjad (nt laavakoogid)

Thermomix® Sensor annab teie poolt valitud liiki koogile õige sisetemperatuuri.

Valige koogi liik ja soovitud variant:

- Tordipõhjad ja värsked puuviljakoogid
- Rasvased koogid ja keeksid
- Kuivatatud puuviljadega koogid
- Muud koogid

Asetage hoidik küpsetusvormi äärele, asend A või B suunaga vormi sissepoole, vastavalt retsepti juhistele või taigna sügavusele:

- Kasutage asendit A tavaliste ristkülikukujuliste (lühema külje peal) või ümmarguste koogivormide jaoks
- Kasutage asendit B, kui hoidik asetatakse siseäärele (ümarad keeksvormid või kitsad ja sügavad vormid)

Sobib enamiku koogivormide jaoks.





Parima tulemuse saavutamiseks peaks vorm olema $\frac{1}{2}$ kuni $\frac{2}{3}$ ulatuses täidetud.

Sisestage temperatuuriandur nõuetekohaselt asendis A või B (vt lk 12) taigasse ja veenduge, et ots asub keskel taigna sees. Võrdlusjoon ei pruugi olla täielikult sisestatud, kuid peaks olema taigna pealispinnale võimalikult lähedal (maksimaalselt 1 cm), kuna taigen katab selle küpsetamise ajal kerkides.

Kui küpsetusaste on valitud ja temperatuuriandur sisestatud, vajutage START.

Thermomix® Sensor näitab hinnangulist küpsetusaega ja praegust sisetemperatuuri. Hinnanguline küpsetusaeg kohandub järk-järgult, kui sisetemperatuur tõuseb.

Kohe kui sisetemperatuur on saavutatud, saate teate, et kook tuleks ahjust välja võtta. Laske küpsetistel alati enne temperatuurianduri eemaldamist jahtuda.

Parimad tulemused saadakse ühtlase kujuga küpsetusvormidega (ümmargused ja ristkülikukujulised või mis tahes muu kujuga, kui temperatuurianduri siseandur ulatub taigna keskele). Sobivaimad on tavalised sirged servad ja õhukesed ääred (mitte lainelised servad või laiad ääred).

Hea tulemuse ja täpsete temperatuurinäitude saamiseks on oluline, et hoidik oleks õigesti ja stabiilselt paigutatud ning et temperatuuriandur oleks korralikult sisestatud toidu sisse keskkoha. See ei ole võimalik, kui kasutate suure või laia äärega vorme, väikeseid vorme, nagu näiteks muffinivormid, või erikujulisi vorme.



HEATEADA

Küpsetusaeg sõltub taigna liigist, vormi suurusest ja sellest, kas kasutate õhuringlusega või staatilist ahju.

Järgige lihtsalt Thermomix® Sensori antud juhiseid, mis tagavad küpsetusprotsessi täpse kontrolli ja täiusliku sisetemperatuuri isegi siis, kui küpsetusaeg varieerub.



Kui teie kook pruunistub liiga kiiresti, katke see küpsetuspaberiga.

Kuidas ma saan kontrollida patarei laetustaset?

Thermomix® TM6 sees:

- Avage seadistused
- Ühendatud seadmed
- Thermomix® Sensor
- Thermomix® Sensori versioon ja värskendamine

Teie mobiiltelefonis:

- Avage Cooking Centeri rakendus
- Valige Thermomix® Sensori kaart
- Vajutage ekraani ülemises paremas nurgas „Seadistused“, et liikuda seadme ekraanile

Kas ma pean laadija patarei välja vahetama?

Laadija patarei võib vastu pidada kuni aasta, kui seda kasutatakse keskmiselt kaks korda nädalas. Saate teada, kui patarei vajab väljavahetamist, sest Thermomix® TM6 või teie mobiiltelefoni ekraanile ilmub hoiatus. Patarei vahetamiseks eemaldage tagumine kate, kasutage musta plastikriba, et kasutatud patarei hõlpsasti eemaldada, ja asendage see uue AAA patareiga.

Kui kaua kestab Thermomix® Sensori temperatuurianduri patarei?

Pärast täielikku laadimist kestab temperatuurianduri patarei 24 tundi.

Mida peaksin tegema, kui Thermomix® Sensori temperatuurianduriga ei ole enam võimalik ühendust luua?

Keetmise ajal võib temperatuuriandurile koguneda palju jääke. Need jäägid toimivad barjäärina temperatuurianduri ja laadija vahel. Need võivad olla toidujäägid või tahm, kuid enamasti on tegemist lihtsalt väheses koguses rasvaga, mida te ei pruugi isegi märgata. Sellisel juhul ei ole enam võimalik temperatuuriandurit laadida, nii et see võib olla täiesti tühi, kui soovite seda järgmine kord kasutada. See on üks kõige sagedamini esinev probleem, mistõttu on oluline, et temperatuuriandurit puhastatakse iga kord pärast kasutamist. Kõige tõhusam viis jääkidest vabanemiseks on temperatuuriandurit korralikult küürida käsna abil küpsetuspulbri (söögisooda) ja äädika seguga ning seejärel lühiajaliselt loputada. Enne laadimisseadmesse



Temperatuuriandur tuleb iga kord pärast kasutamist kindlasti puhastada.

tagasipanekut peab temperatuuriandur olema täiesti kuiv. Ärge muretsege, voolava vee all ei juhtu temperatuurianduriga midagi ja see kannatab korralikku küürimist! Samuti võiksite pühkida laadija metallist kontaktkohad kuiva lapiga puhtaks, et eemaldada võimalikud jäägid. Seejärel laadige temperatuuriandurit lihtsalt 2 tundi. Kui olete temperatuurianduri uuesti ühendanud, veenduge, et see on iga kord pärast kasutamist säravpuhas. Enamasti piisab kuumast seebiveest ja käsna karedast küljest, kuid suuremate värvimuutuste korral võite uuesti kasutada söögisoodat ja äädikat.

Miks ühendus Thermomix® Sensoriga toiduvalmistamise ajal pidevalt katkeb?

Thermomix® Sensori laadijal on sisseehitatud Bluetooth®-i repiiter, mis võimendab temperatuurianduri signaali. Seega peate seda toiduvalmistamise ajal hoidma temperatuurianduri lähedal, et saavutada korralik leviulatuse laiendamine.

- Kui laadija LED vilgub punaselt, näitab see, et laadija püüab luua ühendust temperatuurianduriga või et ühendus puudub. Laadija tuleb asetada ahjule (või grillile) lähemale.



Kui see ei aita, võtke temperatuuriandur ettevaatlikult toidu seest välja, puhastage ja asetage 5 sekundiks tagasi laadimisseadmesse, enne kui asetate temperatuurianduri uuesti toidu sisse.

- Kui laadija LED vilgub roheliselt, on laadija sisse lülitatud ja ühendatud temperatuurianduriga.
- Roheline vilkuv tuli Thermomix® Sensori laadija peal näitab, et laadija on sisse lülitatud ja ühendatud temperatuurianduriga.

Kas ma peaksin muretsema, kui Thermomix® Sensori temperatuurianduri ühendus pidevalt katkeb?

Thermomix® Sensori temperatuuriandur kasutab Bluetooth® -i, et suhelda teie seadme ja rakendusega.

Bluetoothi®-i puhul on leviulatus piiratud, eriti kui valmistate toitu tugevalt isoleeritud küpsetusseadmetega. Väliühendustes peaks olema võimalik leviulatus temperatuuriandurist maksimaalselt 50 m kaugusel, kuid teatud suitsuahjud/grillid ja ahjud (mida paksem on materjal ja mida väiksemad on avad, mille kaudu saab signaal levida) vähendavad seda leviulatust.

Kui märkate, et side Thermomix® Sensori temperatuurianduriga

katkeb, siis ärge muretsege. Thermomix® Sensori rakendus on loodud nii, et see saab hakkama igasuguste katkestustega, uuesti ühendamisel värskendatakse toiduvalmistamise protsessi ja see jätkub tavapäraselt.

Küpsetusaja lõpu poole soovitame hoida ühendust aktiivsena, et te ei jääks ilma olulistest teadetest.

Thermomix® Sensori lülitub välja kohe, kui ma ahju ukse sulgen, kas andur on vigane?

Mõned praeahju ukse on paremini isoleeritud kui teised, mis võib põhjustada Bluetooth®-i ühenduse katkemist. Samuti võib juhtuda, et temperatuurianduri keraamiline ots on toiduga kaetud või puudutab plaati. Kui kasutate metallist kaanega potti või katate vormi küpsetuspaberi asemel fooliumiga, võib ka Bluetooth®-i ühendus katkeda.

Asetage laadija alati võimalikult lähedale ahju uksele, kasutades ideaaljuhul laadija magnetkontakte.

Võib juhtuda, et Bluetooth®-i ühendus katkeb. Kui see juhtub, lülitage Bluetooth® välja ja uuesti sisse. Täiendava seadme (näiteks mobiiltelefon) olemasolu võib aidata kontrollida, kas temperatuuriandur on ühendatud või mitte. Kui teete ahjuukse avamisel kindlaks, et saate ukse avamisel temperatuurianduriga hõlpsasti uuesti ühenduse luua, on teie ahi tõenäoliselt liiga tugevalt isoleeritud ja ei võimalda stabiilset Bluetooth®-i ühendust.

Kuidas hoida Thermomix® Sensori temperatuuriandurit õigesti laadija sees?

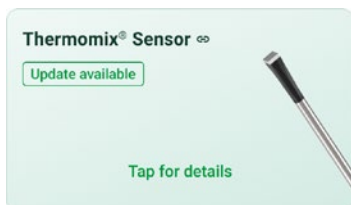
Enne temperatuurianduri tagasi laadimisseadmesse asetamist veenduge, et temperatuuriandur on nõuetekohaselt puhastatud ja kõik rasvajäägid on eemaldatud. Enne uuesti laadimisseadmesse asetamist peaks temperatuuriandur olema täiesti kuiv.

Mitu nutiseadet saab korraga Thermomix® Sensoriga ühendada?

Thermomix® Sensori saab ühendada korraga ainult 2 seadmega, kas 2 Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 ja mobiil või 2 mobiiltelefoni.

Miks Thermomix® Sensori püsivara värskendamine ei tööta?

Veenduge, et Thermomix® Sensor on nutitelefoni lähedal ja ühendatud Cooking Centeri rakendusega. Kui ühendus on loodud,



Ärge kasutage temperatuuriandurit mikrolaineahjus ega kiirkeedupotis.

palub rakendus teil vajaduse korral uuendada anduri püsivara. Kui rakenduses ei ole värskendus saadaval, on teie seadmesse juba paigaldatud uusim püsivara versioon.

Thermomix® Sensori seadme värskendamine

(Vt joonist vasakul.)

Kui Thermomix® Sensor on ühendatud Cooking Centeri rakendusega ja on vaja püsivara värskendamist, kuvatakse rakenduse põhiekraanil värskenduse dialoog. Sisestusnõudele vajutades käivitub värskendusdialoog, mis juhatab teid läbi püsivara värskendusprotsessi.

Kas Thermomix® Sensorit saab kasutada kiirkeedupotis?

Thermomix® Sensor ei toeta surve all keetmist, sest suurenenud surve tõttu võib temperatuurianduri sisse sattuda niiskust, mis kahjustab vooluahelat.

Thermomix® Sensori kasutamisel kiirkeedupotis kaotab garantii kehtivuse, kuigi seadmel ei pruugi sellisel kasutamisel tekkida tõrget.

Kas Thermomix® Sensorit saab kasutada mikrolaineahjus või kombineeritud auruahjus?

Kahjuks ei saa Thermomix® Sensori kasutada mikrolaineahjus, kuna see kahjustaks pöördumatult temperatuurianduri sees olevat vooluahelat. Pealegi on see tuleohtlik.

Kas ma võin Thermomix® Sensori temperatuurianduri panna nõudepesumasinasse?

Jah, see on lubatud. Me soovime siiski temperatuuriandurit käsitsi puhastada.

Kas ma peaksin muretsema, kui Thermomix® Sensori temperatuurianduri keskkonnaandur ei sobi minu pliidiga?

Enamasti mõõdavad sisseehitatud pliidi termomeetrid temperatuuri teises kohas kui see, kuhu te toidu asetate, näiteks ahju tagaküljel või grilli kaanel. Lisaks sellele on pliidil tavaliselt kuumad ja külmad kohad, selle asemel, et kogu ruumis oleks üks ja sama temperatuur. Seepärast on oluline, et Thermomix® Sensori keskkonnaandur tuvastab temperatuuri otse musta keraamilise käepideme juures. See näitab teile tegelikku temperatuuri, mis toidule mõjub, ja aitab teil arvutada täpsemat küpsusaega.

Kas ma peaksin muretsema, kui Thermomix® Sensori temperatuurianduri siseandur ei vasta teisele kasutatavale termomeetrile?

Kui kasutate liha temperatuuri mõõtmiseks rohkem kui ühte termomeetrit, tuleb silmas pidada paari olulist asja.

- Liha küpsmise ajal võib liha eri osades olla temperatuur erinev. See võib tuleneda paksusest, rasvasisaldusest või tekkida kontide läheduses.
- Isegi kui püüate mõõta täpselt samas kohas, on enamiku teiste termomeetrite andurid vahetult otstes, samas kui meie termomeeter asub otsast umbes 2 cm kaugusel.

Thermomix® Sensori põhifunktsioon on anda teile iga kord täiuslikud ja ühtlased tulemused. Seepärast kalibreeritakse kõik meie temperatuuriandurite siseandurid tehases sertifitseeritud tööriistade abil +/- 0,5°C (1 °F) täpsusega ja seejärel testitakse neid põhjalikult.

Miks on leiva sisetemperatuur saavutatud, kuid koorik ei ole ikka veel piisavalt tume?

Tulemus võib erineda sõltuvalt teie ahju seadistustest ja sellest, kas kasutate staatilist või õhuringlusega ahju.

Thermomix® Sensor teatas, et liha või kala on valmis, kuid see ei saavutanud soovitud küpsusastet, miks?

Enamik puuduliku küpsamisega seotud probleeme on tingitud temperatuurianduri paigutusest. Temperatuurianduri siseandur asub umbes 2 cm teravast otsast kõrgemal.

Oluline on, et temperatuurianduri see osa oleks liha või kala kõige paksemas osas.

Muud probleemid käsitsi küpsutamisel võivad olla seotud ahju temperatuuriga, mida tuleb reguleerida vastavalt küpsatava liha liigile:

- Kõrgema sisetemperatuuriga liha puhul (nt pehme sea kõhuliha 95°C juures) kasutage madalamat ahjutemperatuuri (nt 150°C staatiline kuumutamine), et vältida kuivamist või kõrbemist.
- Madalama sisetemperatuuri puhul (nt „medium rare“ pooltoores, verine pardifilee 57°C juures) kasutage kõrgemat ahjutemperatuuri (nt 200°C ventilaatoriga), et saavutada krõbe nahk, ilma et seest üleküpseks.
- Pehme liha (nt kollageenirikkad sitked tükid, nagu sealih) puhul

**Thermomix®
Sensorile kehtib
2-aastane
garantii.**

soovitame küpsetada madalal temperatuuril, näiteks 95 °C. Pikem küpsetusaeg madalamal temperatuuril soodustab kollageeni lagunemist ja annab lihale pehme tekstuuri.

Kuidas ma saan oma Thermomix® Sensori tooteid registreerida?

Teie garantii on automaatselt aktiivne, kui ostate meie toote volitatud müüjalt, seega ei ole meil toote registreerimisprotsessi.

Kui teil on probleeme Thermomix® Sensori kasutamisega, siis võtke ühendust kohaliku klienditeenindusega.



Toiduohutuse juhised

Toiduohutus on kõikide jaoks oluline. Siiski on ohustatud isikute rühmadel (alla 5-aastased lapsed, 60-aastased ja vanemad täiskasvanud, rasedad ja nõrgestatud immuunsüsteemiga inimesed) suurem risk toidumürgituse tekkeks ning nad peaksid alati tarbima toitu, mida valmistati turvalisel sisetemperatuuril.

Eelseadistatud küpsetusastmed ei ole mitte kõikide võimaluste puhul toiduohutuse põhitemperatuurid ja seetõttu ei tohiks neid kasutada toiduvalmistamisel ohustatud inimeste jaoks, kelle toiduturvalisuse risk on kõrgem.

Turvaliste sisetemperatuuride kohta vaadake Thermomix® Sensori kasutusjuhendit.

Retseptide pildistamine ja kujundus

Ana Teixeira, Nantes, Prantsusmaa, lk 24
Antonio Nascimento, Portugal, lk 20
Ben Dearnley, Austraalia, lk 33 (vasakul all)
Craig Kinder, Austraalia, lk 25
Cristian Barnett, Ühendkuningriik, lk 18, 19, 22 ja 30
Dennis Savini, Šveits, lk 23 (üleval paremal) ja 28
Diana Moschitz, Vorwerk International, kaanepilt,
lk 11, 14, 16 ja 31
D3 Studio, Nantes, Prantsusmaa, lk 21
Laurent Grivet (foto) ja Gaëlle Goumand (stilist),
Rennes, Prantsusmaa, lk 29
Lukas Kirchgasser Fotografie, lk 26
Martin Gentschow, Düsseldorf, Saksamaa, lk 32
Marie Sjoberg, Hispaania, lk 1-2
Rob White, Šveits, lk 33 (üleval paremal)
Sonja Priller, Autriche, lk 23 (vasakul all) ja 27
Superhumans, Itaalia, lk 5, 6, 7, 9, 17, 35 36 ja 41



Bluetooth® sõnamärk ja logod on Bluetooth SIG, Inc. registreeritud kaubamärgid. Nende sõnamärkide ja logode mis tahes kasutamine Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG poolt toimub litsentsi alusel.

