

„Thermomix® Sensor“ Informacinė knygelė



thermomix
VORWERK

Turinys

- 4** Kas yra „Thermomix® Sensor“?
- 6** Pirmieji veiksmai
- 8** „Thermomix® Sensor“ nustatymas
- 10** „Thermomix® Sensor“ naudojimas

- 14** Receptai
 - Tobulas vidus ir išorė
- 18** Mėsa
- 19** Jautiena
- 20** Kiauliena
- 21** Ėriena
- 22** Paukštiena
- 24** Žuvis
- 26** Duona
- 30** Pyragas

- 34** DUK
- 41** Pranešimas apie maisto saugą



Kas yra Thermomix® Sensor?

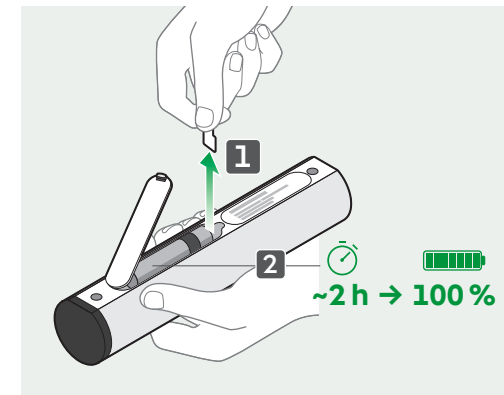
Thermomix® Sensor yra maisto termometras, su platesnėmis galimybėmis. Naudodami „Thermomix® Sensor“, mes pirmą kartą išplečiame „Thermomix® Guided Cooking“ gaminimo patirtį jūsų orkaitėje, viryklėje ir grilyje. Svarbiausia žinoti tikslią vidinę temperatūrą, kad jūsų pyragai, duona, mėsa ir žuvis būtų tobulos tekstūros. Skamba dieviškai, tiesa?



Pirmieji veiksmai

Pradėti naudoti „Thermomix® Sensor“ greita ir lengva. Tiesiog paruoškite vieną kartą ir naudokite kasdieniniam gaminimui. Tai labai paprasta: „įstatykite Thermomix® Sensor“.

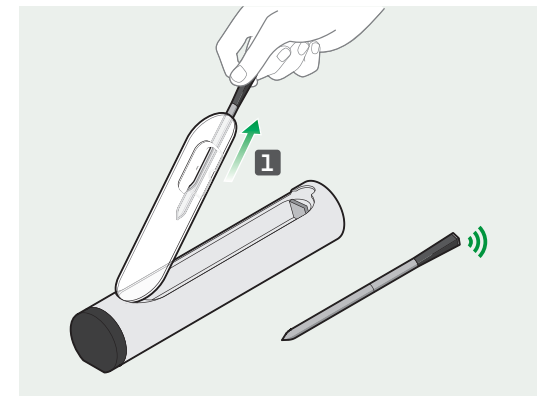
1. Išpakuokite Thermomix® Sensor. Atidarykite maitinimo elemento vietą „Thermomix® Sensor“ gale ir nuimkite apsauginę plėvelę, kad atlaisvintumėte maitinimo elementą. Taip inicijuosite temperatūros jutiklio maitinimo elemento įkrovimą.



2. Perskaitykite greitos pradžios kortelę ir susipažinkite su naudojimo vadove pateiktomis saugos instrukcijomis.

3. Po 2 valandų maksimalaus pradinio įkrovimo laiko „Thermomix® Sensor“ yra visiškai įkrautas ir paruoštas naudoti.

Visiškai įkrovus maitinimo elementas veiks 24 valandas.



4. Atidarykite įkroviklį ir ištraukite temperatūros jutiklį. Išėmus zondą iš įkroviklio, LED sumirksės žaliai, taip nuroydamas, kad įkroviklis prijungtas prie zondo.

5. Prieš naudodami pirmą kartą nuvalykite vandeniu ir plovikliu, kad pašalintumėte gamybos likučius.



Laikiklis

Įkroviklis

Temperatūros
jutiklis

„Thermomix® Sensor“ nustatymas

1 Įjungimas ir išjungimas

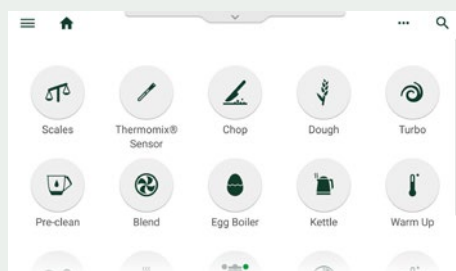
Išėmus temperatūros jutiklio iš įkroviklio, jis automatiškai įsijungs ir bus paruoštas naudoti. Norėdami išjungti temperatūros jutiklį įdėkite jį atgal į įkroviklį ir uždarykite.

2 „Thermomix® Sensor“ prijungimas prie „Thermomix® TM6“

Savo prietaiso ekrane atlikite šiuose veiksmus:

- Pasirinkite „Menu“ (Meniu).
- Pasirinkite „Settings“ (Nustatymai).
- Įjunkite „Bluetooth“, jei dar neįjungta.
- Pasirinkite „Connecting devices“ (Įrenginių prijungimas) (atkreipkite dėmesį, kad prie „Thermomix®“ įrenginio vienu metu galima prijungti tik 1 jutiklį).
- Pasirinkite „Thermomix® Sensor“/„Add device“ (Pridėti įrenginį).
- Thermomix® Sensor dabar prijungtas.

Thermomix® Sensor režimą galite pasiekti Thermomix® TM6 ekrane „Modes and Tools“ (Režimai ir priemonės).



„Cooking Center“

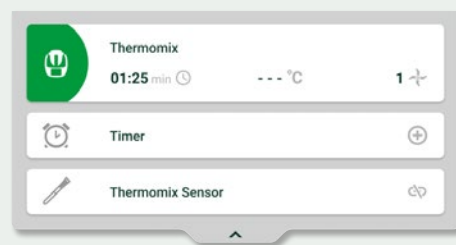
„Cooking Center“ leidžia patikrinti dabartinę recepto gaminimo etapo būseną iš bet kurio Thermomix® TM6 ekrano ir bet kuriuo gaminimo etapo metu.

Pasirinkus „Guided Cooking“ režimą arba gaminant rankiniu būdu, spustelėkite „Cooking Center“ meniu ekrano viršuje:



Ir pasiekite:

- Jūsų recepto būseną: likęs gaminimo laikas, dabartinė ir tikslinė temperatūra bei greitis.
- Laikmatis
- Thermomix® Sensor



3 „Thermomix® Sensor“ prijungimas prie „Cooking Center“ mobiliosios programos

- Nuskaitykite žemiau pateiktą QR kodą, kad įdiegtumėte „Cooking Center“ mobiliąją programą iš „App Store“ arba „Google Playstore“.



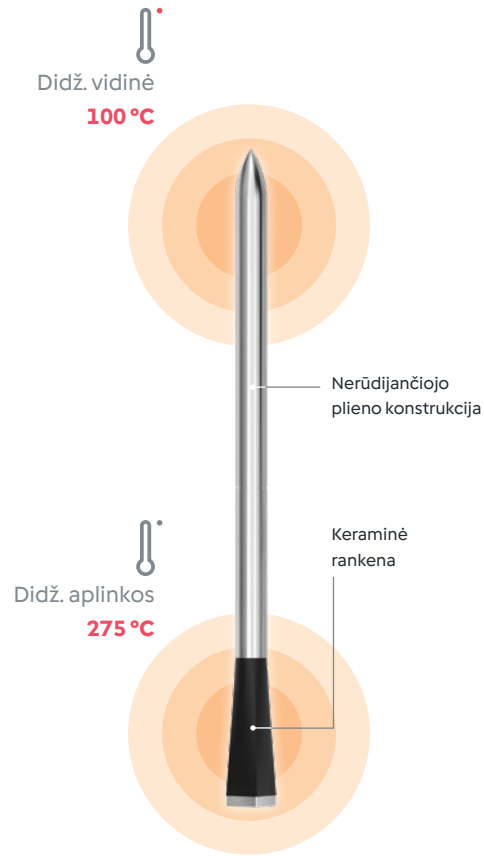
- Atverkite programą. Kad galėtumėte naudoti Thermomix® Sensor su „Cooking Center“ mobiliąja programa, bakstelėkite „+“ mygtuką apatiniame dešiniajame programos kampe, tuomet pasirinkite Thermomix® Sensor. Jūsų prašoma suteikti leidimą naudoti „Bluetooth“ ir gauti pranešimus („Android“ gali prašyti naudoti vietos paslaugas). Kad „Thermomix® Sensor“ veiktų, būtina duokite savo sutikimą.

Prisijungus prie „Bluetooth“, programa ras „Thermomix® Sensor“ ir susies jį su programa.

Susiejus „Thermomix® Sensor“ su programa, pagrindiniame ekrane pasirodys nauja kortelė su Thermomix® Sensor. Norėdami pradėti, bakstelėkite kortelę.

Kad pradėtumėte gaminti arba kepti su Thermomix® Sensor, tiesiog bakstelėkite „Set Temperature“ (Nustatyti temperatūrą) ir mūsų vedlys padės jums pasirinkti geriausias maisto, kurį norite ruošti, parinktis. Jei žinote reikiamą vidinę temperatūrą, galite nustatyti ją ranka.

Thermomix® Sensor naudojimas



1 temperatūros jutiklio ir įkroviklio padėties nustatymas

Gaminimo metu temperatūros jutiklis nuolat perduoda duomenis į Thermomix® TM6 ir programą. Įkroviklis veikia kaip kartotuvai ir sustiprina signalą. Todėl turite užtikrinti, kad

įkroviklis visuomet yra šalia temperatūros jutiklio pavyzdžiui, kepdami padėkite įkroviklį šalia orkaitės, naudodami magnetus, esančius galinėje įkroviklio pusėje, arba ne.

Thermomix® TM6 gali būti šiek tiek toliau nuo zondo ir jo įkroviklio (nuo 1 iki 50 m priklausomai nuo aplinkos).

2 temperatūros jutiklio įkišimas į maistą

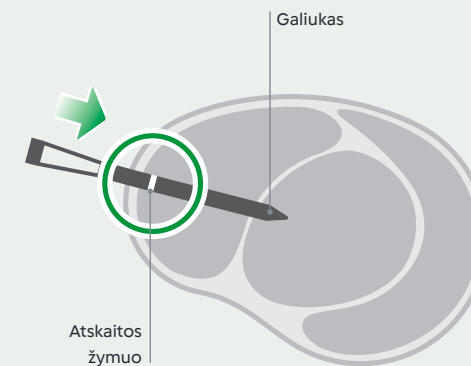
Thermomix® Sensor yra „Bluetooth®“ termometras su dviem jutikliais. Vidinės temperatūros jutiklis yra pirmajame galiuko trečdalyje. Jis matuoja vidinę maisto temperatūrą, todėl turi būti padėtas kuo arčiau maisto vidaus. Antrasis jutiklis yra juodame keraminiame gale ir matuoja aplinkos temperatūrą.

Atskaitos žymuo (žr. iliustraciją 11 puslapyje) taip pat turi būti įkištas į maistą, kad būtų užtikrintas teisingas temperatūros rodmuo ir tikslūs laiko skaičiavimai. Į tešlas ir plaktas tešlas, kurios ir toliau kils kepant, atskaitos žymuo nebūtinai turi būti iki galo įkištas, o dedamas arti tešlos paviršiaus.



Norint naudoti „Thermomix® Sensor“, žuvies arba mėsos gabaliukai negali būti storesni nei 2 cm.

Įkiškite temperatūros jutiklį (galiuką ir atskaitos žymenį) į maistą.

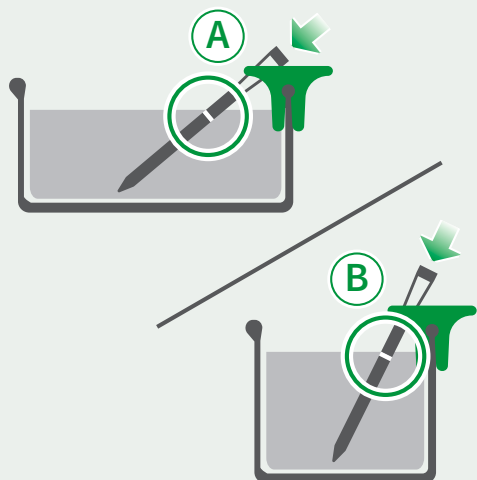


Laikiklio naudojimas

Kepant tam tikras tešlas (pvz., minkštos arba gana skystos konsistencijos pyrago tešla, kuri negali išlaikyti), reikia naudoti laikiklį, kad išlaikytumėte temperatūros jutiklį tinkamoje padėtyje ir neleis- tumėte jam nugrimzti į tešlą.

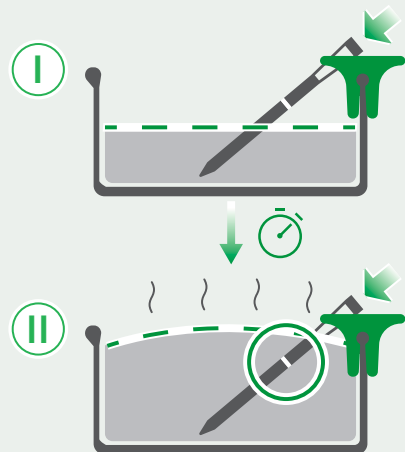
Norėdami naudoti laikiklį, galite rinktis iš dviejų skirtingų įdėjimo kampų – A ir B (žr. žemiau pateiktą iliustraciją), priklausomai nuo kepimo formos dydžio ir tešlos kiekio.

Galite peržiūrėti vaizdo įrašus, esančius TM6 receptų skiltyje „Guided recipes“ ir programoje.



Laikiklį galima naudoti iki 220 °C temperatūroje.

Padėkite laikiklį ant kepimo formos krašto, kaip parodyta žemiau, pastumkite temperatūros jutiklį į laikiklį, tuomet įkiškite j maistą.



Jei tešla kyla, temperatūros jutiklio įsmeigimo gylis gali skirtis.

- I. Tešlos lygis prieš kepant: įkišamas bent viduryje tarp galiuko ir žymens. Atskaitos žymuo gali matytis.
- II. Kepant tešla kyla ir uždengia žymenį.

Visada įsitikinkite, kad temperatūros jutiklio galiukas neliečia kepimo formos.

3 Gaminimas su temperatūros jutikliu

Gaminimo proceso metu Thermomix® Sensor yra nuolat prijungtas prie jūsų Thermomix® TM6 ir (arba) „Cooking Center“ programos (daugiausia 2 prijungti įrenginiai). Informaciją apie temperatūrą ir likusį gaminimo laiką gausite į ekraną. Informacija apie temperatūrą ir likusį gaminimo laiką bus rodoma ekrane. Būsime informuoti, kai mėsa arba žuvį reikės išimti ir leisti atvėsti, kol bus pasiekta vidinė temperatūra. Po to jūsų patiekalas bus paruoštas patiekti (įsitikinkite, kad programoje įjungėte pranešimus).

Gaminimas laisvu stiliumi

Keraminio temperatūros jutiklio galo nereikėtų laikyti per dideliame karštyje. Jei naudojate jį labai aukštoje temperatūroje, pavyzdžiui, kepsninėje arba greito kepimo keptuvėje, prieš įdėdami jutiklį pirmiausia apkepkite maistą ant stiprios ugnies, tuomet padėkite ant mažesnės ugnies (mažesnės nei 275 °C temperatūros). Jei temperatūros jutiklis per daug įkaista, gausite pranešimą į „Cooking Center“ (programą arba įrenginį).

Kepdami keptuvėje arba ant grilio, nepamirškite apversti mėsos ar žuvies, kai apatinis paviršius paruduoja.

4 Valymas

- Prieš valydami temperatūros jutiklį leiskite jam atvėsti.
- Po kiekvieno naudojimo nuvalykite temperatūros jutiklį ir laikiklį vandeniu ir plovikliu. Nenaudokite valymo produktų, kurių sudėtyje yra alkoholio, amoniako, benzeno arba abrazyvų, kadangi jie gali sugadinti įrenginį.
- Nepalikite temperatūros jutiklio vandenyje ilgą laiką.
- Įsitikinkite, kad temperatūros jutiklis ir laikiklis yra visiškai sausi prieš įdėdami juos į kroviklį.
- Po ilgo naudojimo temperatūros jutiklis gali pajuosti. Tai normalu ir neturi įtakos temperatūros jutikliui veikimui.

Patarimai

- Norėdami gauti geriausius rezultatus kepdami ant anglies kepsninių, palaukite, kol liepsnos sumažės. Paprasčiausias būdas reguliuoti temperatūrą visame grilyje yra sudėti visas anglis į vieną pusę, kad vienoje pusėje būtų labai karšta, o kitoje – nebūtų tiesioginio karščio.
- Jei naudojate dujinę kepsninę arba keptuvę ant viryklės, įsitikinkite, kad neviršijate didžiausios temperatūros – 275 °C.
- Kepimo metu mėsos nuolat nebaksnokite ir nepjaustykite, kad neištekėtų sultys ir maistas neišsausėtų. Nepamirškite mėsos ar žuvies apversti vieną ar du kartus viso proceso metu.
- Jei esate atsakingi, būkite šalia grilio ir saugokitės, kad aplink jį nelakstytų vaikai.



Receptai

Tobulas vidus ir
išorė



Paverskite spėjimą sėkme su
Thermomix® Sensor.

Thermomix® Sensor yra priedas, kuris užbaigs jūsų virtuvę

„Thermomix® Sensor“ suteikia daugiau pasitikėjimo ruošiant kasdienes ar šventinius patiekalus, o rezultatai yra tobuli.

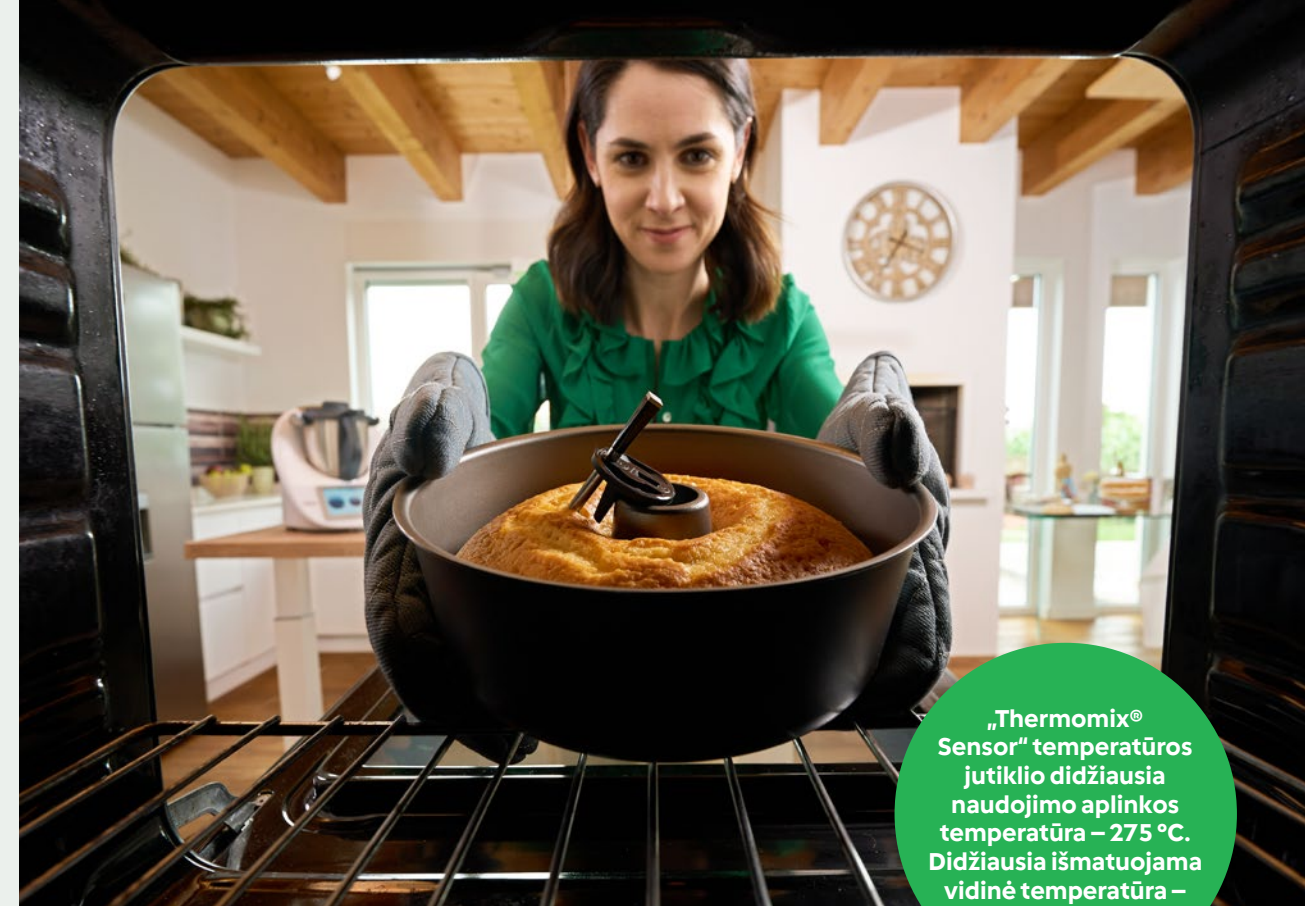
O kas jei galėtumėte pajauti savo maistą iš vidaus... ir patikrinti, ar pyragas tinkamai iškepęs, ar žuvis tinkamai paruošta? Kiek kartų neleidote sau išbandyti naujų receptų bijodami, kad nepavyks?

„Thermomix® Sensor“ taps geriausiu jūsų pagalbininku, nes kiekvienas maistas turi savo kepimo temperatūrą ir tik „Thermomix® Sensor“ tikslumas padės pasiekti tobulą rezultatą.



Kodėl verta naudoti Thermomix® Sensor?

- Mėgaukitės gaminti su vedliu patirtimi nenaudodami maišymo dubens ir gamindami orkaitėje, ant viryklės arba grilio.
- Užtikrinkite didesnę maisto saugą garantuodami tinkamą vidinę temperatūrą.
- Stebėkite gaminto būsena Thermomix® TM6 programoje „Cooking Center“ ir taip pat gaukite pranešimus į savo mobilųjį telefoną.
- Gaukite virtuvės šefo kokybės gaminto rezultatus.
- Didelis tikslumas stebint vidinę ir aplinkos temperatūrą.
- Paprasta naudoti: išimkite zondą iš įkroviklio ir vadovaukitės instrukcijomis, pateiktomis Thermomix® TM6 ir programoje.
- Patikima „Bluetooth®“ sistema.



„Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklio didžiausia naudojimo aplinkos temperatūra – 275 °C. Didžiausia išmatuojama vidinė temperatūra – 100 °C.

Magiškas trejetas: Thermomix® + jutiklis + „Cooking Center“ programa.

Thermomix® Sensor yra puikus jūsų Thermomix® priedas. Seka labai paprasta:

1. Pradėkite gaminti kaip įprastai naudodami „Thermomix®“.
2. Vykdykite nuoseklias instrukcijas savo Thermomix® ekrane arba tiesiai „Cooking Center“ programoje ir naudokite Thermomix® Sensor kaip nurodyta.
3. Patikrinkite recepto eigą naudodami Thermomix® meniu „Cooking Center“ arba laukite pranešimo išmaniajame telefone, kai mėsa, žuvis ar duona bus paruošta.

Kam naudoti Thermomix® Sensor?

Naudokite duonai, pyragams, mėsai, paukštienai ir žuviai.

Su kokiais įrenginiais galima jį naudoti?

Thermomix® Sensor veikia su šiais virtuvės prietaisais: orkaite, kepsnine ir virykle.



Jautiena

Velingtono kepsnį, prašau!

Viena iš pagrindinių minkštos jautienos taisyklių yra neperžengti taško, kai ji tampa sausa, sunkiai pjaustoma ir valgoma. Tas rausvas atspalvis, vaizduojamas receptuose, kartais verčia mus galėti pažvelgti į vidų. Gauti rausvą nugarinės atspalvį, kai mėsa iškepusi, nėra lengva užduotis.

Tai dar sunkiau pasiekti, kai mėsa įvyniota į sluoksnuotą tešlą, pavyzdžiui, kepat Velingtono kepsnį. Tai nėra visiškai tas atvejis, kai galite tiesiog įpjauti kraštą ir pažvelgti į vidų.

Turime jums gerų naujienų!

Thermomix® Sensor padės jums padaryti viską tinkamai!

Thermomix® Sensor pateikia jums vidinę temperatūrą, reikalingą kiekvienam jautienos gabalui, kad pasiektumėte pageidaujamą iškepimo lygį, nesvarbu, kaip norite iškepti – žalią, žalią su krauju, vidutiniškai žalią, pusiau keptą, visiškai iškeptą arba labai minkštą (pvz., plėšyta kiauliena arba krūtininė).



Kepsniui – jei įmanoma, nusipirkite vienodo storio mėsos gabalą.

Pasirinkę jautienos gabalą, kurį norite paruošti, ir pasirinkę jį sąrašė, pasiekiamame naudojant Thermomix® Sensor režimą TM6 arba programoje, tinkamai įkiškite temperatūros jutiklį, kad galiukas būtų storiausioje gabalo dalyje ir atskaitos žymuo būtų visiškai įkištas.

- Jei norite kepti kepsnius, temperatūros jutiklį įkiškite horizontaliai iš vienos kepsnio pusės.
- Jei kepate didesnius gabalus, zondą įkiškite įstrižai iš viršaus.
- Jei kepate gabalus su kaulais, įsitikinkite, kad temperatūros jutiklis neličia kaulo.

Pasirinkus gaminimo temperatūrą ir įkišus zondą, paspauskite START (Pradėti).

Thermomix® Sensor rodys numatytą gaminimo laiką ir dabartinę vidinę temperatūrą. Kepant mėsą, pradinis numatomas gaminimo laikas po kelių minučių bus nuolat atnaujinamas, kol didės vidinė temperatūra.

Gausite pranešimą, kad mėsą reikia nuimti nuo ugnies ir leisti atvėsti, kol bus pasiekta vidinė temperatūra. Po to mėsa yra paruošta patiekti.

Kiauliena

Galimi kiaulienos kepimo taškai yra žalia su krauju, vidutiniškai žalia, pusiau kepta, visiškai iškepta ir plėšyta, kiekvienas jų siūlomas tik atitinkamiems gabalams.

Pasirinkę kiaulienos gabalą, kurį norite paruošti, ir pasirinkę jį sąrašė, tinkamai įkiškite temperatūros jutiklį, kad galiukas būtų storiausioje gabalo dalyje ir atskaitos žymuo būtų visiškai įkištas.

- Jei norite kepti kepsnius (pvz., muštinius), temperatūros jutiklį įkiškite horizontaliai iš vienos kepsnio pusės.
- Jei kepatė didesnius gabalus, temperatūros jutiklį įkiškite įstrižai iš viršaus.
- Jei kepatė gabalus su kaulais, įsitikinkite, kad temperatūros jutiklis neličia kaulo.

Pasirinkus gaminimo temperatūrą ir įkišus temperatūros jutiklį, paspauskite START (Pradėti).

Thermomix® Sensor rodys numatytą gaminimo laiką ir dabartinę vidinę temperatūrą. Kepant mėsą, pradinis numatomas gaminimo laikas po kelių minučių bus nuolat atnaujinamas, kol didės vidinė temperatūra.

Gausite pranešimą, kad mėsą reikia nuimti nuo ugnies ir leisti atvėsti, kol bus pasiekta vidinė temperatūra. Po to mėsa yra paruošta patiekti.



Keptami šonkaulius, įsitikinkite, kad ant kaulų yra maždaug 2 cm mėsos.



Jeį kepatė mėsą su kaulais, įkiškite temperatūros jutiklį palei kaulą, o ne link jo.

Ėriena

Galimi ėrienos kepimo taškai yra žalia, žalia su krauju, vidutiniškai žalia, pusiau kepta, visiškai iškepta ir labai minkšta, kiekvienas jų siūlomas tik atitinkamiems gabalams.

Pasirinkę ėrienos gabalą, kurį norite paruošti, ir pasirinkę jį sąrašė, tinkamai įkiškite temperatūros jutiklį, kad galiukas būtų storiausioje gabalo dalyje ir atskaitos žymuo būtų visiškai įkištas.

- Jei norite kepti muštinius arba pjausnį, temperatūros jutiklį įkiškite horizontaliai iš vienos gabalo pusės.
- Jei kepatė didesnius gabalus, zondą įkiškite įstrižai iš viršaus.
- Jei kepatė gabalus su kaulais, įsitikinkite, kad temperatūros jutiklis neličia kaulo.

Pasirinkus gaminimo temperatūrą ir įkišus temperatūros jutiklį, paspauskite START (Pradėti).

Thermomix® Sensor rodys numatytą gaminimo laiką ir dabartinę vidinę temperatūrą. Kepant mėsą, pradinis numatomas gaminimo laikas po kelių minučių bus nuolat atnaujinamas, kol didės vidinė temperatūra.

Gausite pranešimą, kad mėsą reikia nuimti nuo ugnies ir leisti atvėsti, kol bus pasiekta vidinė temperatūra. Po to mėsa yra paruošta patiekti.



Paukštiena

Tobulas kalakutas

Iškepęs ne per daug, ne per mažai. Tiesiog tobulai.

Iškepti tobulą kalakutą kartais gali būti mažų mažiausiai sudėtinga – nėra lengva žinoti, kada jį išimti iš orkaitės. Nereikėtų išimti per anksti, bet ir ne per vėlai. Reikia išimti laiku, kad jis būtų visiškai iškepęs, bet ne sausas, tačiau išorėje vis dar gražios auksinės spalvos, o viduje drėgnas ir minkštas.

Kaip ir visi maisto produktai, kalakutiena turi tobulo iškepimo tašką! Laikas marinuoti, kaip reikalauja tradicija. Laikas kepti tolygiai ir laikas skaniai ragauti.

Kol kalakutas orkaitėje, gali kilti klausimas, ar temperatūra tinkama? Arba ar odelė bus traški taip, kai jums patinka? Todėl vaikštinėjate po virtuvę, kad galėtumėte stebėti kalakutą. Taip buvo anksčiau! Dabar galite gerai išnaudoti savo laiką, kol kalakutas kepa, ir mėgautis puodeliu arbatos, kol gausite pranešimą į savo mobilųjį telefoną.

Kalakutas paruoštas. Iškepęs ne per daug, ne per mažai. Tiesiog tobulai.

Paukštienos kategorija apima įvairius paukščius nuo vištienos iki žąsienos.

Galimi kepimo taškai skirsis priklausomai nuo paukštienos rūšies. Pavyzdžiui, antienos ir žąsienos krūtinėlės gali būti kepamos pasirinkus žalios ir žalios su krauju kepimo lygius, tačiau vištiena ir kalakutiena negali būti kepamos šiais lygiais dėl maisto saugos sumetimų.

Jei kebate medžiojamąjį paukštį arba laukinį paukštį, žiūrėkite antienos kategoriją.

Pasirinkę paukštienos rūšį iš sąrašo (vištiena, kalakutiena, antiena arba žąsiena) ir pasirinkę mėsos gabalą iš kito sąrašo (visas paukštis, specifiniai gabalai su kaulais arba be jų (krūtinėlė, kulšėlė ar šlaunelė), tinkamai įkiškite temperatūros



jutiklį, užtikrindami, kad jo galiukas būtų storiausioje gabalo dalyje, o atskaitos žymuo būtų visiškai įkištas į mėsą.

- Jei kebate visą paukštį, temperatūros jutiklį įkiškite į storiausią krūtinėlės dalį.
- Jei kebate krūtinėlę, temperatūros jutiklį įkiškite horizontaliai į storiausią gabalo dalį.
- Jei kebate gabalus su kaulais ir visus paukščius, įsitikinkite, kad temperatūros jutiklis neličia kaulų.

Pasirinkus gamavimo temperatūrą ir įkišus zoną, paspauskite START (Pradėti).

Thermomix® Sensor rodys numatytą gamavimo laiką ir dabartinę vidinę temperatūrą. Kepant mėsą, pradinis numatomas gamavimo laikas po kelių minučių bus nuolat atnaujinamas, kol didės vidinė temperatūra.

Gausite pranešimą, kad mėsą reikia nuimti nuo ugnies ir leisti atvėsti, kol bus pasiekta vidinė temperatūra. Po to mėsa yra paruošta patiekti.

Kai kebate ant kepsninės, įsitikinkite, kad keraminis galas yra mažiausiai 10 cm atstumu nuo šilumos šaltinio.





Iškepkite visą žuvį

kaip žvejys

Žvejys tarė kepėjui:

„Man kepk tol, kol išbėgs kraujas.“

Kitaip tariant, tai reiškia, kad žuvis yra labai gležna ir niekada neturėtų būti perkepta, kitaip ji praras visą drėgmę ir subtilią tekstūrą, dėl ko žuvis gražiai ir natūraliai atsignyba. Kepta ant grotelių, ruošta garuose, virta, kepta aliejuje arba kepta orkaitėje žuvis yra vienas iš tų maisto produktų, kuriems būtinas tinkamas paruošimo lygis. Galvokite apie Thermomix® Sensor kaip apie „žvejį“, jaučiantį žuvį iš vidaus ir pranešantį, kada ji tobulai paruošta.

Žuvis kategorija apima įvairias žuvis rūšis. Jei sąraše nėra rūšies, kurios ieškote, pasirinkite „Other“ (Kita).

Žuvis kepimo taškai yra vidutiniškai žalia, pusiau kepta ir visiškai iškepta.

Pasirinkę žuvis rūšį ir gabalą sąraše, tinkamai įkiškite temperatūros jutiklį, kad galiukas būtų storiausioje gabalo dalyje ir atskaitos žymuo būtų visiškai įkištas į žuvį. Atkreipkite dėmesį, kad „Other“ (Kita) reiškia visą žuvį arba didesnius gabalus. Geriausius žuvis kepimo rezultatus galima pasiekti naudojant didelę filė arba visą žuvį.

- Jei kebate filė, zondą įkiškite horizontaliai į storiausią dalį.
- Jei kebate visą žuvį, zondą įkiškite į storiausią dalį ir nepalieskite stuburo bei kaulų.

Pasirinkus gaminimo temperatūrą ir įkišus zondą, paspauskite START (Pradėti).

Thermomix® Sensor rodys numatytą gaminimo laiką ir dabartinę vidinę temperatūrą. Kepant žuvį, pradinis numatomas gaminimo laikas po kelių minučių bus nuolat atnaujinamas, kol didės vidinė temperatūra.

Pasiekus vidinę temperatūrą, gausite pranešimą, kad išimtumėte žuvį. Taip pat būsite informuoti, kiek ilgai palikti žuvį vėsti, kad patiektumėte ją tinkamos temperatūros.



NAUDINGA INFORMACIJA

Bendras recepto gaminimo laikas priklausys nuo mėsos ar žuvis svorio, pradinės maisto temperatūros ir pageidaujamo kepimo lygio.

Duona



Duonos kepimas

Puikus traškumas ir tobulas minkštumas

Ar kada nors pastebėjote ypatingus žmonių pageidavimus perkant duoną? Vieni nori traškios, kiti – minkštos, tretį – gerai iškepusios, ketvirtą – ...to paties skonio. Taip tikriausiai būna ir namuose. Geras dalykas tas, kad gamindami duoną namie galite išsikepti kokią tik norite!

Naminės duonos kepimas suteikia nepakartojamą pasitenkinimo jausmą. Tai neprilygstama patirtis – tik iš dviejų ar trijų pagrindinių ingredientų galima pagaminti maistą, kuris yra beveik visų kulinarinių kultūrų pagrindas.

Neskaitant geros tešlos ir tinkamo rauginimo, kepimas yra labai svarbus. Dažniausiai orkaitė turi būti įkaitinta, kad pasiektų aukštesnę temperatūrą ir susiformuotų taip trokštama traški plutelė. Labai svarbu pasiekti idealią kepimo temperatūrą. Nuo šiol jums nebereikia trankyti karštos duonos apačios, kad patikrintumėte, ar sklinda norimas duslus garisas. Dabar tereikia laukti pranešimo savo išmaniajame telefone. Pasiruoškite užtepti sviesto!

Visada įsitikinkite, kad temperatūros jutiklio galiukas neliečia kepimo formos.



Pirmiausia svarbu patikrinti, ar jūsų norimas paruošti receptas priklauso duonos grupei. Jei taip, turite nustatyti duonos rūšį.

Duonos tešla iš esmės yra miltų, vandens, druskos ir mielių arba raugo mišinys. Kai kuriuose tešlose gali būti alaus arba kepimo miltelių, kurie naudojami kaip rauginimo medžiagos. Tešlos gali būti sūrios arba saldžios. Daugeliu atveju tešlą galima minkyti rankomis.

- **Paprastą tešlą** sudaro miltai, vanduo arba kitas neriebus skystis, druska ir mielės arba kita rauginimo medžiaga. Joje taip pat gali būti žolelių, prieskonių ir sėklų.
- Be miltų, vandens, druskos ir mielių, **riebioje tešloje** taip pat yra riebalų (sviesto, aliejaus, taukų), cukraus arba medaus, kiaušinių, kremo ir kt. Riebioje tešloje gali būti keli arba visi šie ingredientai (t. y. sviestinė duona, panetonė, ispaniškas Trijų Karalių pyragas...).



Kai kurie pyragai, kuriuose yra šviežių vaisių, daržovių, kiaušinių, cukraus, bet nėra mielių, gali būti vadinami duona (pvz., bananų duona). Juos reikėtų kepti naudojant pyrago režimą (paprastų pyragų ir pyragų su šviežiais vaisiais parinktis, vietoj duonos režimo).

Kai tešla bus paruošta kepti, pasirinkite, ar tai paprasta teška ar riebi tešla.

Tinkamai įkiškite temperatūros jutiklį į tešlą taip, kad jo galiukas būtų tešlos viduryje, o atskaitos žymuo tešlos paviršiuje arba prie jo (maks. 1 cm). Kildama tešla jį uždengs. Įsitinkite, kad zondo galiukas neliečia kepimo formos.

Jei tešla nėra pakankamai kieta, kad išlaikytų temperatūros jutiklį, reikės kepimo formos. Tokiu atveju naudokite laikiklį, kad temperatūros jutiklis išliktų vietoje.

Pasirinkus duonos rūšį ir įkišus temperatūros jutiklį, paspauskite START (Pradėti).



Kepkite duoną, kol vidinė temperatūra, rodoma „Cooking Center“, pasieks tikslinę temperatūrą. Thermomix® Sensor rodys numatytą kepimo laiką ir dabartinę vidinę temperatūrą. Numatomas kepimo laikas palaipsniui keisis didėjant vidinei temperatūrai.

Pasiekus vidinę temperatūrą, gausite pranešimą, kad išimtumėte duoną iš orkaitės. Jei norite tamsesnės plutos, kepkite dar 3–5 minutes po pranešimo gavimo ir tik tada išimkite duoną.

Visuomet leiskite iš orkaitės išimtai duonai atvėsti prieš išimdami temperatūros jutiklį, pjaustydami ir patiekdami. Jei labai karšta duona yra pjaustoma ir (arba) tiekama, minkštimas vis dar bus drėgnas ir nebus standus.

Thermomix® Sensor garantuoja tikslų kepimo valdymą, nepaisant naudojamos orkaitės tipo, tešlos formos arba kepimo formos. Jis užtikrina tobulą vidinę temperatūrą, net jei kepimo laikas skiriasi nuo to, kuris nurodytas recepte.

Pyragas



Kaip iškepti skanų pyragą?

Sužinokite apie jų vidų

Pyrago tešla paprastai yra skystesnė už duonos tešlą ir jai reikia naudoti kepimo formą. Daugumoje pyragų tešlų yra miltai, kiaušiniai, cukrus su kildymo medžiaga – kepimo milteliais, kepimo soda arba plaktais kiaušinių baltymais.

Pasirinkus Thermomix® Sensor režimą, galima gaminti šiuos pyragus:

- **Paprasti ir šviežių vaisių pyragai:**

→ Paprastuose pyraguose yra mažai arba visai nėra papildomų riebalų, išskyrus kiaušinių trynius (pvz., biskvitas).

→ Šviežių vaisių pyragų tešloje yra atitinkamas kiekis žalių arba virtų vaisių ar daržovių (pvz., bananų duona, morkų pyragas) ir papildomų ingredientų, tokių kaip sviesto.

- **Riebūs pyragai** – tai paprasti pyragai, kuriuose yra papildomų riebalų ir (arba) ingredientų, tokių kaip šokolado, karamelės ir (arba) kitokių kremų ar užtepų (pvz., marmurinis pyragas, jogurtinis pyragas, citrininis pyragas, keksas).

- **Džiovintų vaisių pyragai** – tai pyragai, kuriuose yra atitinkamas kiekis džiovintų vaisių ir papildomų ingredientų, tokių kaip prieskoniai ir žievelės (pvz., kalėdiniai pyragai, pasukų pyragai).

- **Kiti pyragai:** pyragai, kurių konsistencija yra drėgna, minkštesnė ir kremiškesnė (pvz., šokoladinis pyragas).

Thermomix® Sensor pateikia tinkamą vidinę temperatūrą pagal jūsų pasirinkto pyrago rūšį.

Pasirinkite pyrago rūšį ir reikiamą parinktį:

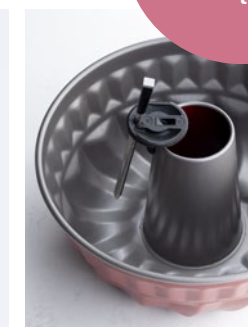
- Paprasti ir šviežių vaisių pyragai.
- Riebūs pyragai ir keksai.
- Džiovintų vaisių pyragai.
- Kiti pyragai.

Padėkite laikiklį ant kepimo formos krašto, pasirinkite A arba B padėtį, nukreiptą į formos vidų, pagal recepto instrukcijas arba tešlos gylį:

- Pasirinkite A padėtį, jei naudojate standartines stačiakampes (trumpas) arba apvalias pyragų formas.

- Pasirinkite B padėtį, kai laikiklis padėtas ant vidinio krašto (apvalios formos arba siauros ir gilios formos).

Tinka daugeliui pyrago formų tipų.





Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, įsitikinkite, kad forma yra pripildyta nuo 1/2 iki 2/3 talpos.

Temperatūros jutiklį pasirinkę A arba B padėtį (žr. 12), tinkamai įkiškite į tešlą įsitikindami, kad galiukas yra įkištas į tešlos vidų. Atskaitos žymuo gali būti nevysiškaai įkištas, tačiau turi būti kuo arčiau tešlos paviršiaus (daug. 1 cm), nes tešla jį uždengs kildama.

Pasirinkus gamavimo temperatūrą ir įkišus temperatūros jutiklį, paspauskite START (Pradėti).

Thermomix® Sensor rodys numatytą kepimo laiką ir dabartinę vidinę temperatūrą. Numatomas kepimo laikas palaipsniui keisis didėjant vidinei temperatūrai.

Pasiekus vidinę temperatūrą, gausite pranešimą, kad išimtumėte pyragą iš orkaitės. Visuomet leiskite kepiniams atvėsti prieš išimdami temperatūros jutiklį.

Geriausių rezultatų pasieksite naudodami įprastos formos skardas (apvali, stačiakampė arba kitokia forma, užtikrinanti, kad zondo vidinis jutiklis gali pasiekti tešlą) su įprastomis tiesiomis sienelėmis ir plonais kraštais (jokių banguotų sienelių ar plačių kraštų).

Norint gauti gerus rezultatus ir tikslius temperatūros rodmenis, labai svarbu, kad laikiklis būtų tinkamai ir stabiliai įstatytas, o temperatūros jutiklis tinkamai įkištas į maisto vidų. Tai nebus įmanoma naudojant skardas su dideliais arba plačiais kraštais, mažas skardas, tokias kaip keksiukų padėklai, arba specifinių formų skardas.



NAUDINGA INFORMACIJA

Kepant gamavimo laikas priklausys nuo tešlos rūšies, skardos dydžio ir orkaitės rūšies (su ventiliatoriumi ar tradicinė). Tiesiog vadovaukitės Thermomix® Sensor teikiamomis instrukcijomis, kurios garantuoja tikslią kepimo kontrolę ir užtikrina tobulą kepimo temperatūrą, net jei kepimo laikas skiriasi.



Jeigu jūsų pyragas per daug greitai rudoja, uždenkite jį su kepimo popieriumi.

Kaip patikrinti maitinimo elemento įkrovos lygį?

Thermomix® TM6:

- Atverkite „Settings“ (Nustatymai).
- Prijungti įrenginiai.
- Thermomix® Sensor.
- Thermomix® Sensor versija ir naujinimas.

Mobiliajame telefone:

- Atverkite „Cooking Center“ programą.
- Pasirinkite Thermomix® Sensor kortelę.
- Ekranu viršutiniame dešiniajame kampe paspauskite „Settings“ (Nustatymai), kad pasiektumėte įrenginio ekraną.

Ar reikia pakeisti įkroviklio maitinimo elementą?

Įkroviklio maitinimo elementas gali veikti iki metų, jei naudojama vidutiniškai du kartus per savaitę. Jūs žinosite, kada reikia pakeisti maitinimo elementą, kadangi gausite įspėjimą į Thermomix® TM6 arba mobilųjį telefoną. Norėdami pakeisti maitinimo elementą, nuimkite galinį dangtelį, naudokite juodą plastikinę juostelę, kad lengvai išimtumėte panaudotą maitinimo elementą, ir pakeiskite jį nauju AAA maitinimo elementu.

Kiek laiko veikia „Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklio maitinimo elementas?

Visiškai įkrovus temperatūros jutiklį maitinimo elementas veiks 24 valandas.

Ką daryti, jei „Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklis nebegalima prijungti?

Kai gaminate maistą, ant temperatūros jutiklio gali susikaupti daug likučių. Šie likučiai veikia kaip barjeras tarp zondo ir įkroviklio. Tai gali būti maisto gabalėliai arba dūmų suodžiai, bet daugeliu atvejų tai bus truputis riebalų, kurių galbūt net nesimato.

Kai taip nutinka, temperatūros jutiklis negali įsikrauti, todėl gali būti visiškai išsikrovęs, kai kitą kartą norėsite jį naudoti. Tai viena iš dažniausiai pasitaikančių problemų, todėl po kiekvieno naudojimo būtina nuvalyti temperatūros jutiklį.

Veiksmingiausias būdas pašalinti likučius yra gerai nušveisti temperatūros jutiklį kepimo sodos (sodos bikarbonato) ir balto acto mišiniu,



naudojant šveitimo šluostę, tada greitai nuplauti, užtikrinant, kad jis visiškai išdžiūtų, prieš įdedant jį atgal į įkroviklį. Nesijaudinkite, zondą galima kišti po tekančiu vandeniu ir gerai nušveisti! Taip pat galite nuvalyti metalinius įkroviklio kontaktinius taškus sausa šluoste, kad pašalintumėte galimus likučius. Tai atlikę palikite zondą įkrauti 2 valandas. Kai vėl prijungsite zondą, po kiekvieno naudojimo būtinai jį gerai nuvalykite. Dažniausiai užteks karšto, muiluoto vandens ir šiurkščios kempinės pusės, tačiau pamatę daug spalvos pakitimų vėl naudokite kepimo sodos ir acto mišinį.

Kodėl mano „Thermomix® Sensor“ vis atsijungia kepimo metu?

Thermomix® Sensor įkroviklis turi integruotą „Bluetooth®“ kartotuvą, kuris stiprina zondo signalą, todėl gaminimo metu turėsite jį laikyti arti zondo, kad užtikrintumėte tinkamą veikimo diapazoną.

- Jei LED ant įkroviklio mirksi raudonai, jis nurodo, kad įkroviklis bando prisijungti prie zondo arba nėra ryšio. Turite padėti įkroviklį arčiau orkaitės (arba kepsninės).

Jei tai nepadeda, atsargiai išimkite zondą iš maisto, nuvalykite jį, vėl įdėkite į įkroviklį 5 sekundėms prieš įkišdami atgal į maistą.

Būtina nuvalyti temperatūros jutiklį po kiekvieno naudojimo.



- Jei LED ant įkroviklio mirksi žaliai, įkroviklis yra įjungtas ir prijungtas prie temperatūros jutiklio.
- Žalia mirksinti lemputė ant Thermomix® Sensor įkroviklio nurodo, kad įkroviklis yra įjungtas ir prijungtas prie temperatūros jutiklio.

Ar reikėtų sunerimti, jei mano „Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklis vis atsijungia?

Thermomix® Sensor temperatūros jutiklis naudoja „Bluetooth“, kad palaikytų ryšį su jūsų įrenginiu ir programa.

Naudojant „Bluetooth“ veikimo diapazonas yra ribotas, ypač jei gaminate naudodami stipriai izoliuotus gamtinio prietaisus. Turėtumėte užtikrinti daugiausia 50 m veikimo diapazoną nuo savo zondo atvirame lauke, tačiau tam tikri rūkytuvai, griliai ir orkaitės (kuo storesnė medžiaga, tuo mažiau tarpų signalui išeiti) šį diapazoną gali sumažinti.

Jei pastebite, kad jūsų Thermomix® Sensor temperatūros jutiklis atsijungia, nesijaudinkite, „Thermomix® Sensor“ programa buvo sukurta, kad išspręstų įvairias atsijungimo priežastis, tai reiškia, kad

kai prisijungsite, gamtinio procesas atsinaujins ir vyks įprastai. Gaminimo laikui einant į pabaigą, rekomenduojame palaikyti ryšį aktyvų, kad nepraleistumėte jokių svarbių pranešimų.

Mano „Thermomix® Sensor“ atsijungia, kai tik uždarau orkaitės dureles, ar jis sugedęs?

Tam tikros orkaitės durelės yra geriau izoliuotos nei kitos, dėl to gali nutrūkti „Bluetooth“ ryšys. Taip pat gali būti, kad keraminis zondo galas yra padengtas maistu arba liečiasi su skarda. Naudojant metalinį puodą su dangčiu arba uždengus indą folija, o ne kepimo popieriumi, „Bluetooth“ ryšys taip pat gali nutrūkti.

Įkroviklį visada dėkite kuo arčiau orkaitės durelių, geriausia naudoti įkroviklio magnetinius kontaktus.

„Bluetooth“ ryšys gali nutrūkti. Jei taip nutinka, išjunkite „Bluetooth“ ir vėl įjunkite. Naudojant papildomą įrenginį (pavyzdžiui, mobilųjį telefoną), taip pat galima patikrinti, ar temperatūros jutiklis prijungtas. Jei pastebėsite, kad atidarę orkaitės dureles galite lengvai vėl prisijungti prie zondo, greičiausiai jūsų orkaitė yra per daug izoliuota, kad būtų užtikrintas stabilus „Bluetooth“ ryšys.

Kaip tinkamai laikyti „Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklį įkroviklyje?

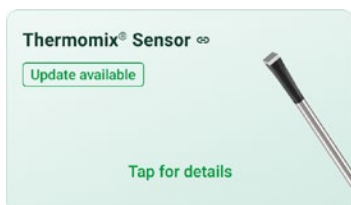
Prieš įdėdami temperatūros jutiklį atgal į įkroviklį, įsitinkite, kad jis tinkamai nuvalytas ir pašalinti visi riebalų likučiai. Prieš įdėdami atgal į įkroviklį, temperatūros jutiklis turi būti visiškai sausas.

Kiek išmaniųjų įrenginių galiu vienu metu prijungti prie „Thermomix® Sensor“?

Thermomix® Sensor galima vienu metu prijungti tik prie 2 įrenginių, nesvarbu, ar tai būtų 2 „Thermomix® TM6“, 1 „Thermomix® TM6“ ir mobilusis telefonas ar 2 mobilieji telefonai.

Kodėl „Thermomix® Sensor“ aparatinės programinės įrangos naujinimas neveikia?

Įsitinkite, kad Thermomix® Sensor yra šalia jūsų išmaniojo telefono ir yra prijungtas prie „Cooking Center“ programos. Užmezgus ryšį ir prireikus, programa paragins jus atnaujinti jutiklio aparatinę programinę įrangą. Jei programoje nepateikiamas joks naujinimo raginimas, jūsų įrenginyje jau įdiegta naujausia aparatinės programinės įrangos versija.



**Nenaudokite
temperatūros
jutiklio mikrobangų
krosnelėje arba
greitpuodyje.**

„Thermomix® Sensor“ įrenginio atnaujinimas

(Žr. iliustraciją kairėje.)

Jei jūsų Thermomix® Sensor yra prijungtas prie „Cooking Center“ programos ir reikia aparatinės programinės įrangos atnaujinimo, atnaujinimo langas bus rodomas pagrindiniame programos ekrane. Paspaudus raginimą, bus inicijuotas atnaujinimo langas, kuris padės atlikti aparatinės programinės įrangos atnaujinimo procesą.

Ar galiu naudoti „Thermomix® Sensor“ greitpuodyje?

Thermomix® Sensor nepalaiko greitpuodžių dėl didelio slėgio, kuris gali lemti drėgmės patekimą į temperatūros jutiklį taip sugadinant grandinę.

Naudojant Thermomix® Sensor greitpuodyje, garantija negalios, nors įrenginys nebūtinai suges.

Ar galiu naudoti Thermomix® Sensor mikrobangų krosnelėje arba kombinacinėje orkaitėje?

Deja, „Thermomix® Sensor“ negalite naudoti mikrobangų krosnelėje, nes tai nepataisomai sugadins temperatūros jutiklyje esančią grandinę. Be to, tai kelia gaisro pavojų.

Ar galiu „Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklį plauti indaplovėje?

Taip, galite. Tačiau rekomenduojama valyti temperatūros jutiklį rankiniu būdu.

Ar turėčiau nerimauti, jei mano „Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklio aplinkos jutiklis nesutampa su mano viryklės?

Daugeliu atvejų įmontuoti viryklės termometrai matuoja temperatūrą kitoje vietoje, nei dedate maistą, pvz., orkaitės gale arba grilio dangtyje. Be to, viryklėje paprastai yra karštų ir šaltų taškų, o ne vienoda temperatūra visoje kameroje.

Štai kodėl svarbu, kad Thermomix® Sensor aplinkos jutiklis, esantis juodoje keraminėje rankenoje, nuskaitytų temperatūrą. Jis nurodo tikrąją jūsų maisto temperatūrą ir padeda tiksliau apskaičiuoti gamtinimo laiką.

Ar turėčiau nerimauti, jei mano „Thermomix® Sensor“ temperatūros jutiklis nesutampa su kitu mano naudojamu termometru?

Jei naudojate daugiau nei vieną termometrą savo mėsos temperatūrai tikrinti, reikėtų įsidėmėti šiuos kelis dalykus:

- Kol mėsa kepa, skirtingose mėsos vietose temperatūra gali skirtis. Taip gali nutikti dėl storio, riebalų kiekio ar artumo prie kaulų skirtumų.
- Net jei bandote matuoti tiksliai toje pačioje vietoje, daugumos kitų termometrų jutikliai yra tiesiai galiuke, mūsų yra maždaug 2 cm atstumu nuo smailiojo galo.

Pagrindinė Thermomix® Sensor funkcija yra kiekvieną kartą užtikrinti tobulus ir nuoseklius rezultatus. Štai kodėl visi mūsų zondų vidiniai jutikliai gamykloje, naudojant sertifikuotus įrankius, sukalibruojami iki +/-0,5 °C (1 °F), o po to kruopščiai išbandomi.

Kodėl mano duonos vidinė temperatūra buvo pasiekta, bet pluta vis dar neatrodo pakankamai tamsi?

Rezultatas gali skirtis priklausomai nuo jūsų orkaitės nustatymų ir naudojamos orkaitės – tradicinės ar su ventiliatoriumi.

„Thermomix® Sensor“ pranešė, kad mano mėsa arba žuvis paruošta, tačiau ji neiškepė į mano norimo lygio, kodėl?

Dauguma neiškepimo problemų yra susijusios su temperatūros jutiklio įdėjimu. Vidinis temperatūros jutiklis yra 2 cm atstumu nuo smailiojo galo.

Svarbu, kad ši dalis būtų įkišta į storiausią mėsos ar žuvies dalį. Kitos problemos gaminant maistą rankiniu būdu gali būti susijusios su orkaitės temperatūra, kurią reikia reguliuoti pagal ruošiamos mėsos rūšį:

- Jei gaminate mėsą, kurios vidinė temperatūra yra didesnė (pvz., minkšta kiaulės papilvė 95 °C), naudokite mažesnę orkaitės temperatūrą (pvz., 150 °C tradicinėje orkaitėje), kad mėsa neišdžiūtų ir nesudegtų.
- Jei vidinė temperatūra yra mažesnė (pvz., žalia su krauju antienos krūtinėlė 57 °C), naudokite didesnę orkaitės temperatūrą (pvz., 200 °C orkaitėje su ventiliatoriumi), kad odelė būtų traški, tačiau neperkeptumėte.

„Thermomix®
Sensor“
taikoma 2 metų
garantija.

- Jei gaminatė labai minkštą mėsą (pvz., daug kolageno turinčius kietus gabalus kaip plėšytą kiaulieną), rekomenduojame gaminti nustačius žemą orkaitės temperatūrą, pavyzdžiui, 95 °C. Ilgesnis kepimo laikas žemesnėje temperatūroje padeda suskaidyti kolageną ir lemia minkštumą.

Kaip užregistruoti „Thermomix® Sensor“ produktus?

Jūsų garantija automatiškai aktyvuojama, kai įsigyjate mūsų produktą iš įgalioto pardavėjo, todėl produkto registracijos paslaugos neteikiame.

Jei kyla problemų su Thermomix® Sensor, susisiekite su savo vietine klientų aptarnavimo tarnyba.

Thermomix salonas

Ukmergės g. 241, Vilnius

+370 655 08080

Darbo laikas: I-V nuo 10:00 iki 17:00

Email: thermomix@rickman.lt



Pranešimas apie maisto saugą

Maisto sauga yra svarbi kiekvienam. Tačiau pažeidžiamoms grupėms (vaikams iki 5 metų, suaugusiems nuo 60 metų, nėščioms moterims ir žmonėms su nusilpusia imunine sistema) kyla didesnė apsinuodijimo maistu rizika, todėl jie visada turėtų valgyti maistą, pagamintą iki saugios vidinės temperatūros.

Numatytieji gaminimo taškai nėra maistui saugios vidinės temperatūros visoms parinkti, todėl jos neturėtų būti naudojamos gaminant maistą pažeidžiamiems žmonėms, kuriems kyla didesnė maisto saugos rizika.

Informacijos apie saugią vidinę gaminimo temperatūrą rasite „Thermomix® Sensor“ naudojimo vadove.

Receptų fotografai ir stilistai

Ana Teixeira, Nantas, Prancūzija, 24 psl.

Antonio Nascimento, Portugalija, 20 psl.

Ben Dearnley, Australija, 33 psl. (apačioje kairėje)

Craig Kinder, Australija, 25 psl.

Cristian Barnett, JK, 18, 19, 22 ir 30 psl.

Dennis Savini, Šveicarija, 23 (viršuje dešinėje)
ir 28 psl.

Diana Moschitz, Vorwerk International, viršelis,
11, 14, 16 ir 31 psl.

D3 Studio, Nantas, Prancūzija, 21 psl.

Laurent Grivet (nuotrauka) and Gaëlle Goumand
(stilistė), Renas, Prancūzija, 29 psl.

Lukas Kirchgasser Fotografie, 26 psl.

Martin Gentschow, Diuseldorfas, Vokietija, 32 psl.

Marie Sjoberg, Ispanija, 1–2 psl.

Rob White, Šveicarija, 33 psl. (viršuje dešinėje)

Sonja Priller, Austrija, 23 (apačioje kairėje) ir 27 psl.

Superhumans, Italija, 5, 6, 7, 9, 17, 35, 36 ir 41 psl.



„Bluetooth®“ žodinis prekės ženklas ir logotipai yra registruoti prekės ženklai, priklausantys „Bluetooth SIG, Inc.“ „Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG“ šiuos žodinius prekės ženklus ir logotipus naudoja pagal licenciją.

