

Thermomix® 料理感溫器 歡迎手冊



thermomix
VORWERK

目錄

- 4 Thermomix® 料理感溫器介紹
- 6 開始使用前
- 8 如何設定Thermomix® 料理感溫器
- 10 如何使用Thermomix® 料理感溫器

- 14 食物
 - 內外皆完美
- 18 肉類
- 19 牛肉
- 20 豬肉
- 21 羊肉
- 22 家禽肉
- 24 魚肉
- 26 麵包
- 30 蛋糕

- 34 常見問題集
- 41 食品安全注意事項



Thermomix® 料理感溫器 介紹

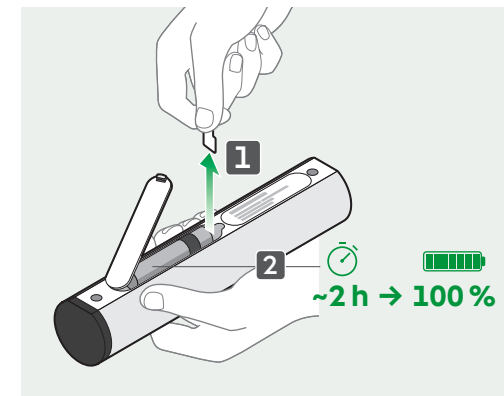
Thermomix® 料理感溫器是一款料理溫度計，但它的功能遠不僅止於此。藉由 Thermomix® 料理感溫器，我們首次將 Thermomix® 引導式烹飪體驗擴展到您的烤箱、瓦斯爐和烤肉爐架。這一切都是為了能精準了解食物的核心溫度，讓您的蛋糕、麵包、肉類和魚類擁有完美的質地。聽起來很棒，對吧？



開始使用前

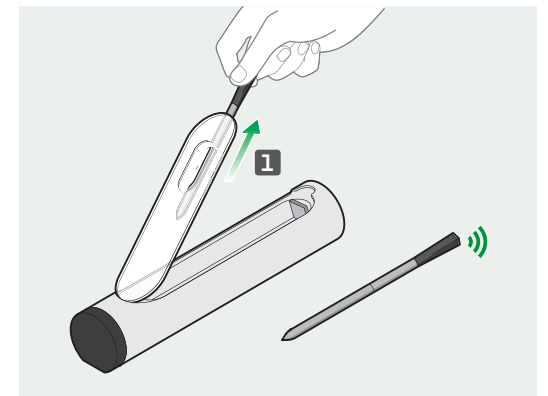
只需幾個簡單快速的步驟就能開始使用Thermomix® 料理感溫器。
只要操作一次，就可以在日常煮食中使用。
就像「插入Thermomix® 料理感溫器」一樣簡單。

1. 從盒子取出料理感溫器。打開料理感溫器背面的電池蓋，抽出絕緣拉片，電池即開始放電。這麼做就可以開始為感溫探針的電池充電。



2. 閱讀「Quick Start」並熟讀一般產品資訊中的安全指示。

3. 首次充電最多兩小時後，料理感溫器即充飽電，可供使用。
完全充飽電後，感溫探針可持續使用24小時。



4. 打開充電器，取出感溫探針。取出感溫探針時，充電器內的LED燈閃爍綠光，代表充電器已與感溫探針連線。

5. 首次使用感溫探針前，請用清水及清潔精清洗，洗去在製作期間留下的殘留物。

快速、
安全、
易於使用

探針固定夾

感溫探針

充電器

如何設定 Thermomix® 料理感溫器

1 切換開關

從充電器中取出感溫探針時，感溫探針即自動開啟並且可以使用。
將感溫探針放回充電器中並閉上即可關閉感溫探針。

2 將 Thermomix® 料理感溫器連線至 Thermomix® TM6

在您的TM6螢幕上，執行以下操作：

- 選擇「目錄頁」。
- 選擇「設定」。
- 啟用藍牙® (如果尚未開啟)。
- 選擇「連接裝置」(請注意，一次只能連接一個料理感溫器到 Thermomix® 裝置上)。
- 選擇「Thermomix® 料理感溫器/「新增裝置」。
- Thermomix® 料理感溫器現在已連接。

您可以透過 Thermomix® TM6 上的模式和工具頁面啟動 Thermomix® 料理感溫器模式。



烹飪中心

「烹飪中心」可讓您在烹煮期間，不論您正在 Thermomix® TM6 螢幕上的哪一個畫面，隨時查看食譜步驟目前的烹飪狀態。

無論是引導式烹煮還是手動烹煮，請按一下螢幕上方的「烹飪中心」功能表：



然後查看：

- 您的食譜狀態：剩餘烹飪時間、目前及目標溫度與速度。
- 計時器
- Thermomix® 料理感溫器



3 將 Thermomix® 料理感溫器連線至 Cooking Center APP 應用程式

- 掃描下方的 QR code，從 App Store 或 Google 的 Playstore 下載「Cooking Center」APP 應用程式。



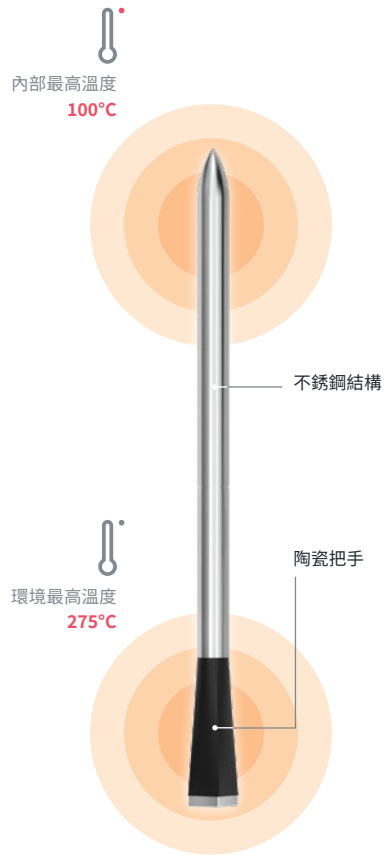
- 打開應用程式。要從「Cooking Center」APP 應用程式使用 Thermomix® 料理感溫器，請按一下 APP 應用程式右下角的「+」按鈕，然後選取「Thermomix® 料理感溫器」。您必須提供權限以便使用藍牙® 及接收通知 (Android 可能要求使用「本機服務」)。為了讓 Thermomix® 料理感溫器能夠運作，您需要同意此權限。

連接至藍牙® 後，APP 應用程式會搜尋 Thermomix® 料理感溫器，並將它與 APP 應用程式配對。

Thermomix® 料理感溫器配對至 APP 應用程式後，主畫面上會出現一張有 Thermomix® 料理感溫器的小卡。按一下小卡開始。

要開始使用 Thermomix® 料理感溫器烹飪或烘焙，只需按一下「設定溫度」，我們的小精靈即會針對您想製備的食物，引導您選擇最適合的選項。如果您知道所需的核心理溫度，也可以手動設定溫度。

如何使用 Thermomix® 料理感溫器



1 定位感溫探針和充電器

烹飪過程中，感溫探針持續將資料傳輸到 Thermomix® TM6和APP應用程式中。充電器此時成為中繼器並放大訊號。因此，請務必確保充電器一直放在感溫探針附近；例如，烘焙時，將充電器放在烤箱附近，不論是否使用充電器背面的磁鐵。

Thermomix® TM6距離感溫探針及其充電器可稍微遠一點（在1到50公尺之間，視環境而定）。

2 將感溫探針插入食物中

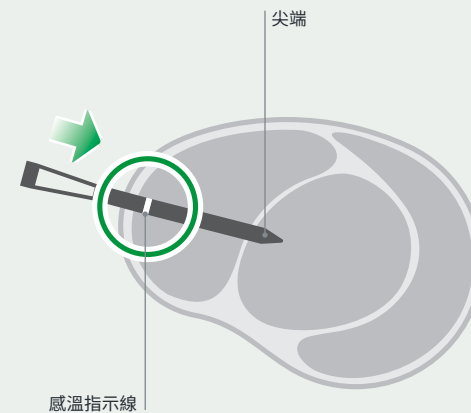
Thermomix® 料理感溫器是一款配備有兩顆感應器的藍牙®料理溫度計。內部溫度感應器位在尖端的三分之一處。它可測量食物的內部溫度；因此，放置的位置必須盡可能靠近食物的核心。第二顆感應器位在黑色陶瓷末端裡面，主要測量環境溫度。

感溫指示線（參閱第11頁圖例）也需插入食物中，以確保正確測量溫度並精準計算時間。對於烘焙時仍會繼續膨脹的麵糰和麵糊，感溫指示線不必完全插入，只需放在靠近麵糊表面即可。



若要使用
Thermomix®
料理感溫器，魚片
或肉片的厚度不
應少於2公分。

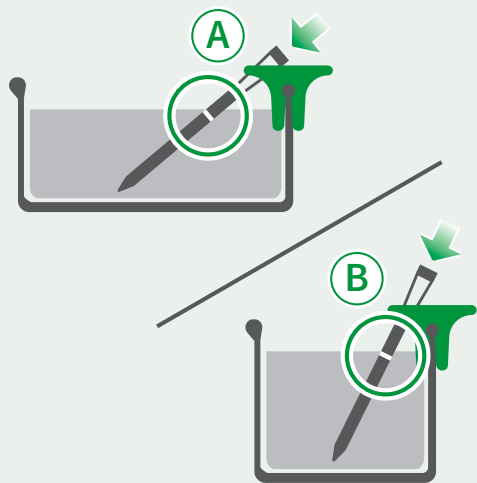
將感溫探針（尖端和感溫指示線）插入食物中。



使用探針固定夾

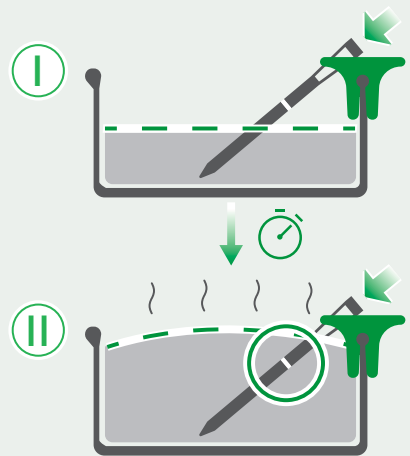
烘焙某些麵糰時，例如質地鬆軟且稠度較稀的蛋糕麵糊，感溫探針置於其中無法固定，必須使用探針固定夾，以便感溫探針插入食物中能固定位置，避免沉入麵糊之中。

要使用探針固定夾，可以選擇A和B（參閱下方圖例）其中一種插入角度，視烤盤大小和麵糰量而定。您可以參考TM6引導式烹煮食譜和APP應用程式提供的影片。



探針固定夾可承受的溫度高達220°C。

將探針固定夾放在烤盤邊緣（如下方所示），將感溫探針穿過固定夾的孔洞，再插入食物中。對於會膨脹的麵糰，感溫探針的插入深度可能有所不同。



- I. 烘焙前麵糰的高度：感溫探針至少插入到尖端與感溫指示線之間的一半。可看得到感溫指示線。
- II. 麵糰在烘焙期間膨脹並蓋過感溫指示線。

確保感溫探針的尖端不碰觸到烤盤。

3 烹飪時使用感溫探針

烹飪過程中，Thermomix® 料理感溫器會持續連接到您的Thermomix® TM6烹飪中心及/或「Cooking Center」APP應用程式（最多連接2個裝置）。在螢幕上可查看溫度及剩餘烹飪時間的資訊。當肉類或魚肉需要從火爐上移開，將其靜置直到達到核心溫度時，您會收到通知。過了靜置時間之後，您烹飪的菜餚即可上桌（確認您已開啟APP應用程式上的通知功能）。

4 清洗

- 先讓感溫探針降溫後再清洗。
- 每次使用後都以清水及清潔精清洗感溫探針和探針固定夾。勿使用含有酒精、氨、苯或磨砂成分的清潔產品，因為這些成分會使裝置受損。
- 勿將感溫探針長時間浸泡於水中。
- 將感溫探針和探針固定夾放回充電器之前，確認它們都已完全乾燥。
- 持續使用後，感溫探針可能會失去光澤。這屬於正常現象且不影響其功能。

當用平底鍋或烤肉爐架料理時，記得一旦肉或魚的表面變成棕色，就要翻面。

烹飪自由發揮

感溫探針的陶瓷端不可接觸過熱的高溫。如果以極高的溫度使用感溫探針，例如燒烤或鐵板，請先以高溫燒烤食物，再將其放入較低的熱源（低於275°C），之後再插入感溫探針。如果感溫探針過熱，您將在「烹飪中心(Cooking Center)」(APP應用程式或TM6)上收到通知。

提示

- 木炭燒烤要烤出最佳成品，請等待火燄熄滅。要控制烤架的溫度，最簡單的技巧就是將所有煤炭放在一側，如此一來，一側即有極熱的熱源，另一側則無直接熱源。
- 如果您使用瓦斯爐或在火爐上放置平底鍋燒烤，請確保最高溫度不超過275°C。
- 烹飪時勿一直戳刺或切割肉類，以避免肉汁流失，造成食物乾柴。過程中，記得將肉類或魚肉翻面一次或兩次。
- 如果您負責燒烤，請守在烤肉爐架旁並留意四處亂跑亂揮的小手。



食物 內外皆完美



使用Thermomix® 料理感溫器，
將不確定性化為成功。

Thermomix® 料理感溫器是讓您的廚房變得更完整的小神器

Thermomix® 料理感溫器讓您更有信心地製備日常或節慶餐飲，成品更臻於完美。

如果您能由內而外感受您的食物...能夠檢查蛋糕是否烤得恰到好處，或者魚是否烹調得剛剛好，會如何？您有多少次是因為害怕做不好而讓自己停止嘗試新的食譜？

Thermomix® 料理感溫器將成為您的最佳拍檔；因為每一種食物都有其適合的熟度，唯有精準的 Thermomix® 料理感溫器才能幫助您臻至完美。



為何選用 Thermomix® 料理感溫器？

- 盡情享受引導式烹飪體驗，首次跳脫主鍋，延伸至烤箱、灶台和烤肉爐架
- 保證正確的核心溫度，讓食物更安全
- 在您的 Thermomix® TM6 的烹飪中心中監控您的烹飪狀態，並在您的行動裝置上獲取通知
- 獲得主廚級的烹飪成品
- 高度精準的監測核心與環境溫度
- 使用簡便：從充電器中取出感溫探針，依照 Thermomix® TM6 和 APP 應用程式上的指示操作
- 可靠的藍牙® 系統



Thermomix® 料理感溫器的感溫探針可使用的最高環境溫度為 275°C；可測量的最高核心溫度為 100°C。

魔法三合一：Thermomix® + 感溫探針 + Cooking Center App 應用程式。

Thermomix® 料理感溫器是您的 Thermomix® 的完美補充。操作流程非常簡單：

1. 像往常一樣，使用您的 Thermomix® 開始烹飪。
2. 依照 Thermomix® 螢幕上的烹飪中心 或「Cooking Center」APP 應用程式上的說明逐步操作，並按照指令使用 Thermomix® 料理感溫器。
3. 透過您的 Thermomix® 上的「烹飪中心」功能表查看您的食譜進度，或者待您的肉、魚或麵包準備就緒時，接收您手機上的通知。

我需要 Thermomix® 料理感溫器做什麼？

用於麵包、蛋糕、肉類、家禽肉和魚肉。

可以與哪些裝置一起使用？

Thermomix® 料理感溫器可以搭配以下廚房電器：烤箱、烤肉爐架和灶台炊具。

肉類



牛肉

輕鬆烤出一份威靈頓牛排!

牛肉要軟嫩的基本原則就是切勿煮過頭，避免牛肉變得乾柴，難以切割及入口。食譜中有時候強調的那

種粉嫩肉色，讓我們不禁想一窺牛肉的內在。

烤出一份內在粉紅且肉質不過生的沙朗牛排絕非易事，用酥皮包覆的威靈頓牛排，就更不用說了。我們不可能把它從邊緣切開，然後看看內部的狀況。

現在，我們為您帶來好消息啦！

Thermomix® 料理感溫器將能助您一臂之力，煮得恰到好處！

Thermomix® 料理感溫器能測量每塊牛肉所需的核
心溫度，達到您喜愛的熟度，不論是一分熟、三分熟、
五分熟、七分熟、全熟或是軟爛（如手撕牛肉或牛腩）
的程度。



牛排 – 盡可能挑選購買厚度平均的肉排。

選定要製備的牛肉並在TM6 Thermomix® 料理感溫
器模式或APP應用程式中的可用清單上選擇部位後，
正確插入感溫探針，確保尖端插入肉排最厚部位的
中心且感溫指示線完全插入。

- 如果是牛排，從牛排的一側水平插入感溫探針。
- 如果是較大的肉塊，例如烤牛肉，從上方斜插入感溫探針。
- 如果是帶骨的部位，請勿讓感溫探針碰觸到骨頭。

選取熟度且插入感溫探針後，按下「開始」。

Thermomix® 料理感溫器會顯示預估的烹飪時間及
當前的核心溫度。開始烹煮肉類幾分鐘後，最初估算
的烹飪時間會隨著核心溫度的升高而不斷更新。
您會接到通知，要求您將肉從火爐上移開並將其靜置
直到達到核心溫度。過了靜置時間之後，烹飪好的肉
即可準備上桌。

豬肉

豬肉適用的熟度為三分熟、五分熟、七分熟、全熟和軟爛的程度，不同豬肉部位有相對應的熟度選項。
選定要製備的豬肉並在對應的清單上選擇部位後，正確地插入感溫探針，確保尖端插入肉排最厚部位的中心且感溫指示線完全插入。

- 如果是豬排(例如排骨)，從豬排的一側水平插入感溫探針。
- 如果是較大的肉塊，例如烤肉，從上方斜插入感溫探針。
- 如果是帶骨的肉塊，勿讓感溫探針碰觸到骨頭。

選取熟度且插入感溫探針後，按下「開始」。

Thermomix® 料理感溫器會顯示預估的烹飪時間及當前的核心溫度。開始烹煮肉品幾分鐘後，最初估算的烹飪時間會隨著核心溫度的升高而不斷更新。

您會接到通知，要求您將肉從火爐上移開並將其靜置直到達到核心溫度。過了靜置時間之後，烹飪好的肉即可準備上桌。



烹製肋排時，確保骨頭上大約有 2 公分厚的肉。



烹飪帶骨的肉類時，沿著骨頭插入感溫探針，探針不要對著骨頭插入。

羊肉

羊肉適用的熟度為一分熟、三分熟、五分熟、七分熟、全熟和軟爛的程度，不同羊肉部位有相對應的熟度選項。
選定要製備的羊肉並在對應的清單上選擇部位後，正確地插入感溫探針，確保尖端插入肉塊最厚部位的中心且感溫指示線完全插入。

- 如果是羊排或肉排，從肉排的一側水平插入感溫探針。
- 如果是較大的肉塊，例如烤肉，從上方斜插入感溫探針。
- 如果是帶骨的部位，勿讓感溫探針碰觸到骨頭。

選取熟度且插入感溫探針後，按下「開始」。

Thermomix® 料理感溫器會顯示預估的烹飪時間及當前的核心溫度。開始烹煮肉品幾分鐘後，最初估算的烹飪時間會隨著核心溫度的升高而不斷更新。
您會接到通知，要求您將肉從火爐上移開並將其靜置直到達到核心溫度。過了靜置時間之後，烹飪好的肉即可準備上桌。



家禽肉

烤火雞不再有壓力

不論是節日慶祝或日常餐桌都可以

我們可以說烹煮一隻完美的火雞有時非常具有挑戰性。要知道何時是把火雞從烤箱中取出的最佳時機點並不容易。烹煮時間要充裕，肉質既要煮到熟，又不能乾柴；外表要呈現美麗的金黃色，內部仍是軟嫩多汁的口感。

要將這道重點菜色烹煮至恰到好處，可能會讓人備感壓力，不斷檢查火雞熟度可能也會分散了與家人團聚的寶貴時光。但有了 Thermomix® 料理感溫器，情況就不同了。您可以放心與親友相聚、聊天，因為您的手機會在烹調完成時通知您。

禽肉類別廣泛，範圍涵蓋從雞肉到鵝肉等等禽類。

根據您選擇的家禽種類，可選擇的熟度選項會有所不同。例如，鴨胸及鵝胸可以選擇一分熟及三分熟；而基於食品安全原則，雞肉及火雞肉無法選擇一分熟及三分熟。

在烹調野味飛禽或野生禽類時，請參考鴨肉類別。

從對應的清單上選定禽肉種類（雞肉、火雞肉、鴨肉或鵝肉）並在適用的清單上選擇部位（整隻禽類、特定部位、帶骨或無骨（胸、腿、大腿））後，正確地插入感溫探針，確保尖端插入肉片最厚部位的中心且感溫指示線完全插入肉裡面。

- 如果是整隻禽類，將感溫探針插入胸部最厚的部位。
- 如果是胸肉，將感溫探針水平插入肉片最厚的部位。
- 如果是帶骨的部位或整隻禽類，勿讓感溫探針碰觸到骨頭。



選取熟度且插入感溫探針後，按下「開始」。

Thermomix® 料理感溫器會顯示預估的烹飪時間及當前的核心溫度。開始烹煮幾分鐘後，最初估算的烹飪時間會隨著核心溫度的升高而不斷更新。您會接到通知，要求您將肉從火爐上移開並將其靜置直到達到核心溫度。過了靜置時間之後，烹飪好的肉即可準備上桌。

在燒烤爐上烹飪時，確保感溫探針的陶瓷端距熱源至少10公分。



魚肉



烹調整條魚

就像烹飪老手一樣游刃有餘

我們有時候會避免花錢在那些不太熟悉或是沒有信心如何烹調出好吃肉質的魚類上。因為魚肉十分脆弱，過度烹煮可能會讓肉質乾柴失去細膩的口感。不論是燒烤、蒸、煮、煎或烘烤，魚肉都是講求恰好熟度的食物之一，但這不代表要因此卻步。Thermomix®料理感溫器可以當您的幫手，告訴您煮熟魚肉的適當時機。

APP應用程式上的魚肉類別涵蓋各種魚類。如果清單上未列出您要找的類型，請選擇「其它」。

烹調魚肉的熟度可選擇五分熟、七分熟和全熟。

從清單中選定魚的種類並在對應的清單上選擇魚種後，正確地插入感溫探針，確保尖端插入魚肉最厚的中心且感溫指示線完全插入魚肉裡面。請注意，「其它」係指整隻魚或較大的肉片。要煮出最好的魚肉成品是使用大魚排或以整條魚烹飪。

- 如果是魚排，將感溫探針水平插入最厚的部位。
- 如果是整條魚，將感溫探針插入最厚的部位並且避免碰觸到魚刺和魚骨頭。

選取熟度且插入感溫探針後，按下「開始」。

Thermomix®料理感溫器會顯示預估的烹飪時間及當前的核心溫度。開始烹煮，幾分鐘後，最初估算的烹飪時間會隨著核心溫度的升高而不斷更新。一旦核心達到指定溫度，您將會收到將食物從加熱處移開的通知。同時它也會告訴您在上菜前需要靜置多久時間，以確保你可在適當的時間將魚肉端上桌。



不可不知

食譜的總烹飪時間視肉或魚的重量與厚度、食物的最初溫度以及您偏好的烹飪程度而定。

麵包



烘焙麵包

完美呈現

自己在家烘焙麵包能帶給您無與倫比的成就感。它能讓您體驗到僅僅使用兩三種基本食材就能創造出對幾乎所有飲食文化都極為重要的食物。

自家烤麵包通常讓人感到擔心。麵糰本身和發酵過程的確非常重要，但經過食譜研發團隊測試過的Cookidoo® 食譜能消彌了這最初的障礙。然而，因為使用的烤箱不同，很難將烘焙過程準確地寫入食譜當中。傳統判斷麵包是否烤熟的方法是輕敲麵包底部，聽聽是否有空洞聲。如果你聽起來有空洞聲，但是朋友卻沒聽到該怎麼辦呢？要如何判斷？

尤其是對於缺少烘焙經驗的人而言，這不是個萬無一失的方法。當您將Thermomix®料理感溫器插入麵包時，這種不確定感就不再是問題了。您所要做的就是等待手機通知即可。備好抹醬，準備開動囉！



確保
感溫探針的
尖端不碰觸
到烤盤。

首先,最重要的是確認您想製備的食譜是屬於「麵包」類。如果是,您必須確認是哪一種麵包類型。

麵包麵糰基本上是由麵粉、水、鹽和酵母或酸種組合而成。有些麵糰可能含有啤酒或泡打粉作為發酵劑。有鹹麵糰和甜麵糰,在大多數的情況下,麵糰是可以用手拿起來的。

- **基礎麵糰**含有麵粉、水或其他非脂肪類的液體、鹽、酵母或其他發酵劑,還可能含有香草、辛香料和堅果種子。
- 除了麵粉、水、鹽和酵母,**高糖/油/蛋的麵糰**還含有脂肪(奶油、豬油、一般食用油)、糖或蜂蜜、雞蛋、奶油等等。含高糖/油/蛋的麵糰可以包含上述部分或所有成分(例如:布里歐麵包、義大利聖誕麵包、西班牙國王皇冠麵包...)



一些含有新鮮水果、蔬菜、雞蛋、糖但是沒有酵母的蛋糕可能會稱為麵包(如:香蕉麵包)。他們應使用蛋糕模式、選擇基礎和新鮮水果蛋糕選項,而不是「麵包」模式進行烘烤。

準備好麵糰可烘烤時,選擇其類型:基礎麵糰或高糖/油/蛋的麵糰。

正確地將感溫探針插入麵糰中,確保尖端位於麵糰核心且感溫指示線完全或靠近(最多1公分)麵糰表面,麵糰膨脹時會覆蓋感溫指示線。確保感溫探針的尖端不碰觸到烤盤。

如果麵糰的濃稠度不足以固定探針,則需要使用一個烤模盛裝麵糰。在此情形下,請用探針固定夾將感溫探針固定住。

選定麵包類型且插入感溫探針後,按下「開始」。



烘烤麵包直到「烹飪中心 (Cooking Center)」顯示的核心溫度達到目標溫度。Thermomix® 料理感溫器會顯示預估的烘焙時間及當前的核心溫度。預估的烘焙時間將隨著核心溫度升高而逐步調整。

一旦達到核心溫度後,您將收到把麵包移出烤箱的通知。如果您偏愛較深色的麵包皮,則收到通知後再多烤3到5分鐘,再將麵包移開熱源。

在切麵包及食用之前,一定要先將麵包從烤箱中取出並冷卻。如果在麵包還很燙的時候切開或者食用,麵包內組織還是潮濕狀態,無法定型。

Thermomix® 料理感溫器保證精確控制您的烘焙,無論您使用哪種類型的烤箱,麵糰形狀或烤盤如何。即使烘焙時間與食譜不同,它也能確保完美的核心溫度。

蛋糕



想做出大師級的蛋糕甜點

輕按按鈕即可

蛋糕麵糊通常比麵包麵糰來得稀，需要使用烤模。大多數的蛋糕麵糊含有麵粉、雞蛋、糖和膨大劑(不論是泡打粉、小蘇打粉或打發蛋白)。

Thermomix® 料理感溫器模式中可選擇的蛋糕類型如下：

- **基礎和新鮮水果蛋糕：**
 - 基礎蛋糕除了蛋黃外，只含一點點或幾乎不含其他脂肪(例如海綿蛋糕)。
 - 新鮮水果蛋糕的麵糊(例如香蕉麵包、紅蘿蔔蛋糕)混合有適量生鮮或煮熟的水果或蔬菜，再加上額外的食材，例如奶油。
- **重油蛋糕**是基礎蛋糕再額外添加脂肪、巧克力、焦糖或奶油類食材或抹醬等食材(例如大理石蛋糕、優格蛋糕、檸檬蛋糕、磅蛋糕)
- **乾果蛋糕**是含有適量果乾、香料和果皮等配料的蛋糕(例如聖誕蛋糕、鄉村蛋糕)
- **其它蛋糕：**核心濃稠度較濕潤、柔軟、滑順的蛋糕(例如熔岩蛋糕)

Thermomix® 料理感溫器能為您選定的蛋糕類型提供正確的核心溫度。

選擇您需要的蛋糕類型及選項：

- 基礎蛋糕和新鮮水果蛋糕
- 重油蛋糕及磅蛋糕
- 乾果蛋糕
- 其他蛋糕

根據食譜的指示或麵糊深度，將探針固定夾放在烤盤邊緣上，面朝烤盤內固定A或B位置。

- A的位置適用標準長方形(固定在短邊)或圓形蛋糕烤模
- 探針固定夾放在烤盤內緣時(環形烤模或窄而深的烤模)，使用B位置

適合多數類型的蛋糕烤模。





為了獲得最佳成品，請確保烤模裝滿其容量的 $\frac{1}{2}$ 至 $\frac{2}{3}$ 。

正確將感溫探針插穿過A或B位置再插入到麵糊內，確保尖端插入麵糰的核心部位。感溫指示線可不必完全插入，但應盡可能靠近麵糰表面(最多1公分)，因為烘焙期間，麵糰膨脹時會覆蓋感溫指示線。

選取選項且插入感溫探針後，按下「開始」。

Thermomix® 料理感溫器會顯示預估的烘焙時間及當前的核心溫度。預估的烘焙時間將隨著核心溫度升高而逐步調整。

一旦達到核心溫度後，您將收到把蛋糕移出烤箱的通知。在取出感溫探針之前，請務必先讓烘焙食物冷卻。

使用規則形狀的烤盤(圓形和矩形或任何其他形狀，前提是感溫探針的內部感應器可以到達麵糊的核心)，有標準直邊且邊框薄(無凹槽邊緣或寬邊框)者，最能烤出最佳的成品。

為了得到良好的成品及準確地探測溫度，最重要的是牢固地放置探針固定夾，並將感溫探針正確地插入食物的核心。

如果使用有大或寬邊框的烤盤或小烤盤(例如杯型烤盤或特殊形狀的烤盤)，則不可能。



不可不知

烘焙時，烹飪時間取決於麵糊類型、烤盤大小以及使用的是旋風烤箱還是一般傳統烤箱。只需按照Thermomix® 料理感溫器提供的指令進行操作，即可保證精確控制烘焙，並確保完美的核心溫度，即使烘焙時間發生變化。



如果蛋糕太快變成褐色，可用烘焙紙蓋住蛋糕。

常見問題集

如何檢查電量？

在Thermomix® TM6上：

- 打開設定
- 連線的裝置
- Thermomix® 料理感溫器
- Thermomix® 料理感溫器版本與更新

在您的行動裝置上：

- 打開「Cooking Center」APP應用程式
- 選取Thermomix® 料理感溫器小卡
- 按一下螢幕右上角的「設定」，進入裝置畫面

我必須更換充電器電池嗎？

如果平均每週使用兩次，充電器電池可使用達一年。Thermomix® TM6 或您的行動裝置會提醒您何時應該更換電池。要更換電池，可拆下背蓋，使用黑色膠條即可輕鬆取出舊電池，再以一顆新的AAA電池取代。

Thermomix® 料理感溫器感溫探針的電池可持續使用多長時間？

完全充飽電時，感溫探針的電池可持續使用24小時。

我的Thermomix® 料理感溫器感溫探針停止連線時該怎麼辦？

烹飪時，感溫探針上可能會累積許多殘留物。這些殘留物會成為感溫探針和充電器之間的障礙。它們可能是食物屑或煙灰，多數情況下，可能只是肉眼看不見的油脂。

發生這種情況時，感溫探針即無法充電，因此在您下一次使用時，它可能電量完全耗盡。這是最常發生的問題，也因為如此，感溫探針使用後應清洗乾淨，這是非常重要的。

去除殘留物最有效的方法是以小蘇打粉(碳酸氫鈉)加白醋用海綿菜瓜布仔細擦洗感溫探針，然後快速清洗乾淨並確保完全乾燥後，再將感溫探針放回充電器中。請別擔心，感溫探針可以置於流動的水中好好刷洗！您也可以用乾布擦拭充電器上的金屬觸點，去除任何可能的殘留物。完成後，讓感溫探針充電2小時。

再次連接感溫探針後，請確保每次使用後都將其清洗乾淨。多數時候，熱肥皂水及海綿菜瓜布粗糙的那一面即足以清除掉殘留物；但是，當見到探針上有些許變色後，可再次使用小蘇打粉和白醋清潔。

感溫
探針使用
後應清洗
乾淨。



為什麼我的Thermomix® 料理感溫器在烹飪過程中總是斷開連線？

Thermomix® 料理感溫器充電器有一個內建的藍牙中繼器用於放大感溫探針的訊號；因此，烹飪期間，您必須讓它靠近感溫探針，才能適當的擴充範圍。

- 如果充電器上的LED閃爍紅燈，表示充電器正嘗試連接感溫探針，或者兩者並未連接。您必須將充電器放在靠近烤箱(或燒烤爐架)的地方。如果如此做仍不見效果，則小心地將感溫探針從食物中取出，清洗擦乾後將它放回充電器中5秒鐘，再將其插入食物中。
- 如果充電器上的LED閃爍綠燈，表示充電器已經開啟並連接感溫探針。
- Thermomix® 料理感溫器充電器上閃爍綠燈，表示充電器已經開啟並連接感溫探針。

我的Thermomix® 料理感溫器感溫探針一直斷開連線，我該擔心嗎？

Thermomix® 料理感溫器感溫探針使用藍牙®與您的裝置和APP應用程式通訊。使用藍牙®時有範圍的限制，特別是您使用高度絕緣的炊具烹飪時。在開放的空間中，應該可以與您的感溫探針有最大50公尺的距離，但某些煙燻爐/烘烤爐架和烤箱(材質越厚，訊號逸散の間隙越小)會導致範圍縮小。如果您發現您的Thermomix® 料理感溫器未連接，請勿擔心，Thermomix® 料理感溫器APP應用程式可以處理各種類型的中斷連接，亦即當您重新再連接時，烹飪流程會更新，然後繼續正常烹飪。



烹飪時間即將結束時，建議讓感溫探針保持連接狀態，如此一來，您就不會錯過任何重要的通知。

烤箱門一關上時，我的Thermomix® 料理感溫器就中斷連線，這是故障嗎？

某些烤箱的絕緣屏蔽效果較其他烤箱為高，造成藍牙®連接斷開。也可能是感溫探針的陶瓷端被食物覆蓋或接觸到了烤盤。使用帶蓋的金屬鍋或用鋁箔紙而不是烘焙紙覆蓋盤子也可能導致藍牙®連接斷開。

充電器只能吸附在已冷卻的烤箱門上。如果烤箱在運轉時，請盡量將充電器放置在靠近烤箱的安全處，也可使用充電器背後的磁鐵吸附在靠近烤箱且安全的地方。

可能會出現藍牙連接斷開的情況。如果發生此類情況，請關閉藍牙®後再次開啟。使用其他裝置（例如手機）可幫助您檢查感溫探針是否已連接。如果您發現烤箱門打開時即可輕易重新連接感溫探針，就很可能是您的烤箱高度絕緣而無法穩定連接藍牙®。

我該如何正確地將我的Thermomix® 料理感溫器感溫探針存放在充電器裡？

將感溫探針放回充電器之前，先確認已充分清潔感溫探針且所有油脂都已清除。感溫探針必須完全乾燥後才能放回充電器裡。

我一次能連接多少個智慧裝置到Thermomix® 料理感溫器？

Thermomix® 料理感溫器一次只能與2個裝置連接，無論是2台Thermomix® TM6、1台Thermomix® TM6和一個行動裝置還是2個行動裝置。

為什麼Thermomix® 料理感溫器軟體更新未能運作？

請確認您的Thermomix® 料理感溫器靠近您的智慧手機且已連線至「Cooking Center」APP應用程式。一旦建立連線，應用程式會提示您更新您的料理感溫器軟體（如需要）。如果應用程式中未提示更新，則表示您的裝置已安裝最新版本的軟體。

更新您的Thermomix® 料理感溫器裝置

（參閱左方圖例）

如果您的Thermomix® 料理感溫器連線至「Cooking Center」APP應用程式且軟體需要更新，您將在該應用程式的主畫面上收到更新視窗。按一下該提示即可啟動更新視窗，引導您完成軟體更新程序。



我可以在壓力鍋中使用Thermomix® 料理感溫器嗎？

Thermomix® 料理感溫器不支援壓力鍋烹飪，因為升高的壓力可能導致水氣進入感溫探針，損壞電路板。

保固範圍不包含在壓力鍋中使用Thermomix® 料理感溫器，儘管它可能不會損壞此裝置。

我可以在微波爐或多功能烤箱中使用Thermomix® 料理感溫器嗎？

很抱歉，您不能在微波爐中使用Thermomix® 料理感溫器，因為這樣可能造成感溫探針內部的電路損壞而無法修復。而且也有引發火災的風險。

我可以將Thermomix® 料理感溫器感溫探針放進洗碗機裡嗎？

是的，可以。但我們建議手動清洗感溫探針。

如果我的Thermomix® 料理感溫器感溫探針的環境溫度和使用的料理炊具所顯示的溫度不一致，我該擔心嗎？

多數情況下，料理炊具內建溫度計其安裝的位置都不盡相同（例如烤箱背面或烤架的蓋子）測量到的環境溫度也不一樣。最重要的是，炊具中通常有熱點和冷點，而不是整個腔室都是一致的溫度。

所以Thermomix® 料理感溫器的黑色陶瓷把手處讀取感應環境的溫度很重要。它能告訴您食物所接觸的實際溫度並有助於計算更精準的烹飪時間。

勿在微波爐或壓力鍋中使用感溫探針。

Thermomix®
料理感溫器的
標準保固期為
2年。

如果我的Thermomix® 料理感溫器感溫探針的內部感應器和我使用的另一個料理溫度計溫度不一致,我該擔心嗎?

如果您使用一個以上的溫度計檢查肉類的溫度,有些重要的事項要注意:

- 肉類仍在烹煮時,肉的不同部位其溫度可能有差異。由於厚度、脂肪含量或者靠近骨頭的距離不同,都可能發生這種情況。
- 即使您嘗試在完全相同的位置測量溫度,多數其他溫度計的感應器就在尖端,而我們的感應器距離尖端約2公分處。

Thermomix® 料理感溫器的主要功能在於每一次都能提供您完美且一致的成品。因此,我們的所有感溫探針,其內部感應器都在工廠內使用經驗證的工具校準至 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ (1°F),並都經過全面測試。

為什麼我的麵包已經達到了核心溫度,但麵包皮顏色看起來仍然不夠深?
結果可能會有不同,具體取決於您的烤箱設定以及您使用的是一般傳統烤箱還是旋風烤箱。

Thermomix® 料理感溫器顯示我烹煮的肉或魚肉已經完成,但是它並未達到我想要的熟度,為什麼?

大多數未煮熟的問題都是因為感溫探針放的位置造成的。感溫探針中的內部感應器位在探針尖端上約2公分處。將感溫探針的這個部分插入肉或魚肉的最厚部位很重要。手動烹飪時的其他問題可能與烤箱溫度有關,需要根據您烹飪的肉類進行調整:

- 對於核心溫度較高的肉類(例如 95°C 的軟五花肉),請使用較低的烤箱溫度(例如 150°C 不開旋風加熱)以防止乾柴或燒焦。
- 對於較低的核心溫度(例如,半熟的鴨肉溫度為 57°C),請使用較高的烤箱溫度(例如, 200°C 開旋風加熱),以呈現酥脆的外皮,而核心肉質不會烹飪過頭。
- 若需讓肉質軟爛嫩滑(例如,富含膠原蛋白的堅硬肉塊,如手撕肉),我們建議在較低的烤箱溫度下烹飪,例如 95°C 。在較低溫度下烹飪較長時間有助於分解膠原蛋白並呈現嫩滑的口感。

我要如何註冊我的Thermomix® 料理感溫器產品?

當您從我方的授權經銷商處購買我方產品時,您的產品保固期即自動生效,故我方並無產品註冊程序。

如果您有Thermomix® 料理感溫器方面的問題,請聯絡您當地的客服中心。

美善品客服中心

瑞士商福維克有限公司台灣分公司美善品事業部

100台北市中正區北平東路30號2樓

聯絡電話:(02)2397-1333

客服信箱:service@vorwerk.com.tw



食品安全注意事項

食品安全對每一個人都非常重要。然而,敏感族群(5歲以下兒童、65歲及以上的成年人、孕婦和免疫系統低下的人)發生食物中毒的風險較高,應始終用在安全核心溫度下烹煮的食物。

模式預設的所有食品熟度並不表示其食品中心溫度都是在安全範圍內的,因此,在為食物安全風險的敏感族群烹煮時,應避免使用預設的熟度選項,以降低食物中毒風險。

對於安全的內部烹飪溫度,請參考Thermomix® 料理感溫器的一般產品資訊。

食譜攝影與造型擺盤

Ana Teixeira, 法國南斯, 第24頁

Antonio Nascimento, 葡萄牙, 第20頁

Ben Dearnley, 澳洲, 第33頁 (左下)

Craig Kinder, 澳洲, 第25頁

Cristian Barnett, 英國, 第18、19、22和30頁

Dennis Savini, 瑞士, 第23 (右上) 和28頁

Diana Moschitz, Vorwerk International, 封面,
第11、14、16 和31頁

D3 Studio, 法國南斯, 第 21 頁

Laurent Grivet (攝影師) 和 Gaëlle Goumand (設計
師), 法國雷恩, 第29頁

Lukas Kirchgasser 攝影師, 第26頁

Martin Gentschow, 德國杜塞道夫, 第32頁

Marie Sjoberg, 西班牙, 第1-2 頁

Rob White, 瑞士, 第33頁 (右上)

Sonja Priller, 奧地利, 第23頁 (左下) 和27頁

Superhumans, 義大利, 第 5、6、7、9、17、35、36 和
41 頁



藍牙® (Bluetooth®) 字標和商標為 Bluetooth SIG,
Inc. 擁有的註冊商標。Vorwerk Elektrowerke GmbH
& Co. KG 使用的任何這些字標及商標均經過授權。

