

Thermomix® Sensor

Broșură de bun-venit



thermomix
VORWERK



Cuprins

- 4** Ce este Thermomix® Sensor?
- 6** Primii pași
- 8** Cum configurați Thermomix® Sensor
- 10** Cum utilizați Thermomix® Sensor

- 14** Rețete
 - Perfecțiune în interior și la exterior
- 18** Carne
- 19** Vită
- 20** Porc
- 21** Miel
- 22** Pasăre
- 24** Pește
- 26** Pâine
- 30** Prăjituri

- 34** Întrebări frecvente
- 41** Observație privind siguranța alimentară

Ce este Thermomix® Sensor?

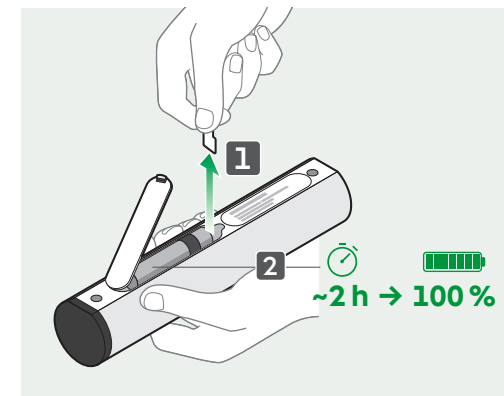
Deși este un termometru pentru mâncare, Thermomix® Sensor înseamnă mult mai mult. Cu Thermomix® Sensor, lărgim orizontul experienței de gătit asistat Thermomix®, pentru cuptorul, plita și grătarul dumneavoastră. Totul se reduce la a ști temperatura internă exactă, pentru a obține textura perfectă a prăjiturilor, pâinii, peștelui și cărnii preparate de dumneavoastră. Sună divin, nu-i așa?



Primii pași

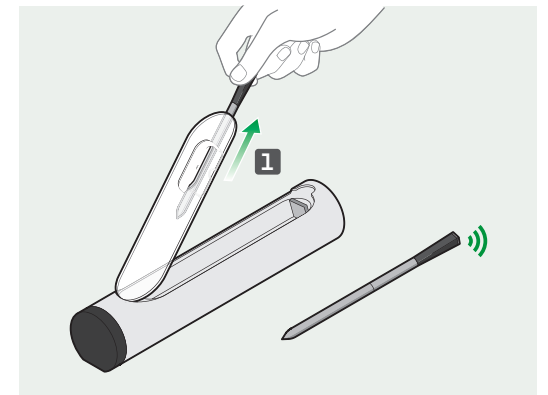
Este foarte simplu și ușor să începeți să utilizați Thermomix® Sensor. Nu trebuie instalat decât o singură dată și este pregătit pentru a fi utilizat în gătitul zilnic. Simplu, ca „Introduceți Thermomix® Sensor”.

- 1.** Scoateți Thermomix® Sensor din cutie. Deschideți compartimentul pentru baterie, din partea din spate a Thermomix® Sensor și scoateți pelicula de protecție, pentru a debloca bateria. Astfel, bateria senzorului va începe să se încarce.



- 2.** Citiți cardul de pornire rapidă și familiarizați-vă cu instrucțiunile de siguranță din manualul de instrucțiuni.

- 3.** După un timp inițial de încărcare, de maximum 2 ore, Thermomix® Sensor este complet încărcat și gata de utilizare. După o încărcare completă, bateria va avea o viabilitate de 24 de ore.



- 4.** Deschideți încărcătorul și scoateți senzorul. Când scoateți senzorul din încărcător, LED-ul va clipi în culoarea verde, ceea ce semnalizează că încărcătorul este conectat la senzor.

- 5.** Înainte de prima utilizare, curățați senzorul cu apă și detergent lichid, pentru a îndepărta eventualele reziduuri rămase în urma producției.

**Rapid,
sigur și ușor
de utilizat.**

Suportul

Senzor

Încărcător

Cum configurați Thermomix® Sensor

1 Pornirea și oprirea

Când îl veți scoate din încărcător, senzorul va porni automat și va fi gata de utilizare.

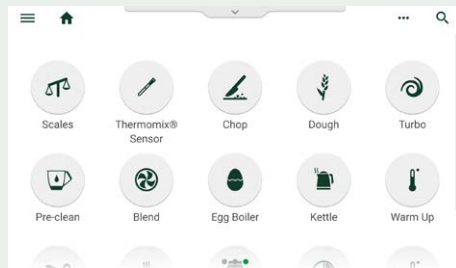
Pentru a opri senzorul, trebuie să îl puneți înapoi în încărcător și să îl opriti.

2 Conectarea Thermomix® Sensor la Thermomix® TM6

Urmați pașii de mai jos, pe ecranul dispozitivului:

- Selectați „Meniu”.
- Selectați „Setări”.
- Dacă nu este activat, activați acum Bluetooth®.
- Selectați „Dispozitive conectate” (rețineți că doar un singur senzor poate fi conectat la un moment dat, la dispozitivul dumneavoastră Thermomix®).
- Selectați „Thermomix® Sensor”/ „Adăugare dispozitiv”.
- Thermomix® Sensor este acum conectat.

Puteți accesa modul Thermomix® Sensor prin intermediul afișajului dispozitivului Thermomix® TM6, Moduri și Accesorii.



Cooking Center

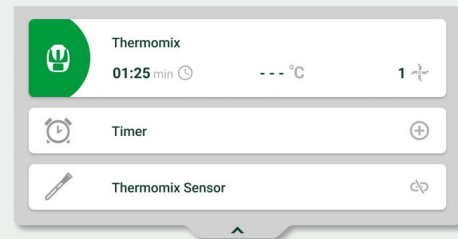
Din Cooking Center puteți verifica, de pe orice ecran al afișajului Thermomix® TM6 și în orice moment al sesiunii de gătit, stadiul curent al rețetei în curs de preparare.

Dați clic pe meniul Cooking Center din partea de sus a ecranului, fie din modul de gătit asistat, fie din modul de gătit manual:



Astfel, puteți accesa:

- Stadiul rețetei dumneavoastră: timpul de preparare rămas, temperatura curentă și cea finală, viteza.
- Contor
- Thermomix® Sensor



3 Conectarea Thermomix® Sensor la aplicația mobilă Cooking Center

- Scanați codul QR de aici, pentru a instala aplicația mobilă Cooking Center, din App Store sau din Google Play store.



- Deschideți aplicația. Pentru a putea utiliza Thermomix® Sensor cu aplicația mobilă Cooking Center, apăsați butonul „+” din colțul din dreapta jos al aplicației, apoi selectați „Thermomix® Sensor”. Vi se va solicita permisiunea pentru utilizarea Bluetooth® și primirea de notificări (pe sistemele Android, e posibil să vi se solicite permisiunea de utilizare a serviciilor locale).

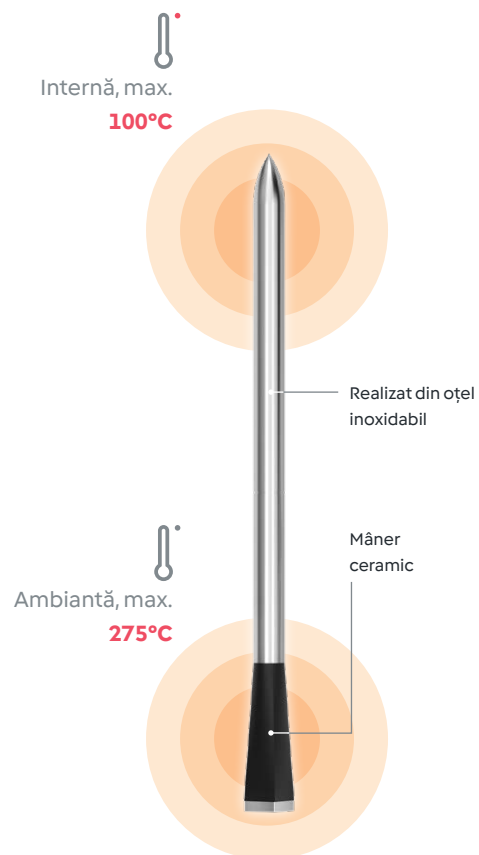
Acordați consimțământul pentru acest lucru, pentru a vă asigura că Thermomix® Sensor va funcționa.

Odată conectată la Bluetooth®, aplicația va găsi Thermomix® Sensor și îl va asocia cu aplicația.

După asocierea Thermomix® Sensor cu aplicația, pe ecranul principal va apărea un nou card, cu Thermomix® Sensor. Apăsați pe card pentru a începe.

Pentru a folosi Thermomix® Sensor la gătit sau la coacere, nu trebuie decât să apăsați pe „setare temperatură” și asistentul nostru vă va indica cele mai bune opțiuni pentru mâncarea pe care doriți să o pregătiți. Dacă știți care este temperatura interioară necesară, puteți seta temperatura manual.

Cum utilizați Thermomix® Sensor®



1 Poziționarea senzorului și a încărcătorului

În timpul gătirii, senzorul transmite permanent date către Thermomix® TM6 și către aplicație. Încărcătorul are rol de repetitor și amplifică semnalul. Trebuie, prin urmare, să vă asigurați că încărcătorul se află întotdeauna aproape de

senzor: de exemplu, la coacere, plasați încărcătorul în apropierea cuptorului. Puteți utiliza magnetii de pe spatele încărcătorului, dacă doriți. Între Thermomix® TM6 și senzor, împreună cu încărcătorul acestuia, pot exista distanțe, de la 1 m, la 50 m, în funcție de mediul în care se află.

2 Introducerea senzorului în alimente

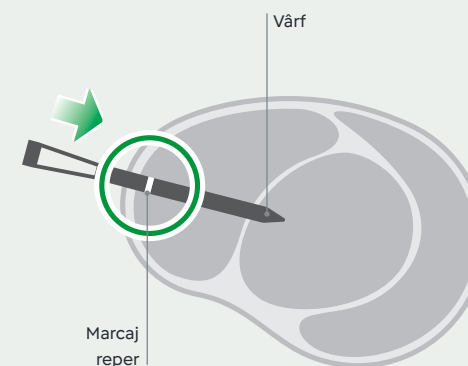
Thermomix® Sensor este un termometru Bluetooth® cu doi senzori. Senzorul pentru temperatura internă se regăsește în prima treime a vârfului. Măsoară temperatura internă a alimentelor și trebuie, prin urmare, să fie poziționat cât mai aproape de centrul acestora. Cel de-al doilea senzor este poziționat în capătul ceramic negru și măsoară temperatura ambiantă.

Marcajul reper (ilustrat în figura de la pagina 11) trebuie să fie și el introdus în alimente, pentru a asigura că valorile de temperatură citite, sunt corecte și astfel, timpul calculat pe baza acestora, este, de asemenea, corect. Pentru aluaturi și compoziții care vor continua să crească în timpul coacerii, marcajul reper nu trebuie să fie, în mod obligatoriu, introdus complet, dar trebuie să se regăsească aproape de suprafața compoziției.



Pentru utilizarea Thermomix® Sensor, fileurile de pește sau carne n-ar trebui să aibă o grosime mai mică de 2 cm.

Introduceți senzorul (vârful și marcajul reper) în aliment.

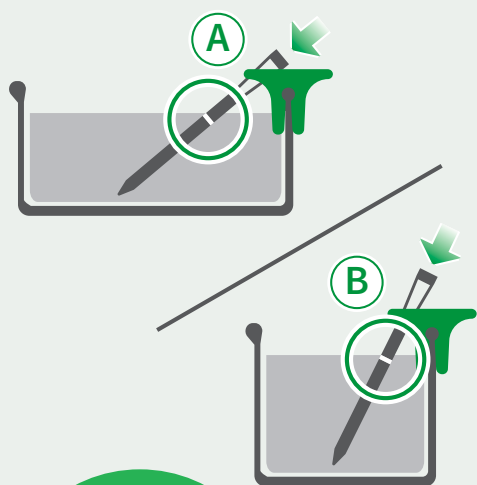


Utilizarea suportului

La coacerea unor tipuri de aluaturi (de exemplu, un aluat de prăjitură cu consistență mai degrabă moale sau lichidă, care nu poate susține senzorul), trebuie să utilizați suportul, pentru a menține senzorul în poziția corectă și pentru a-l împiedica să se scufunde.

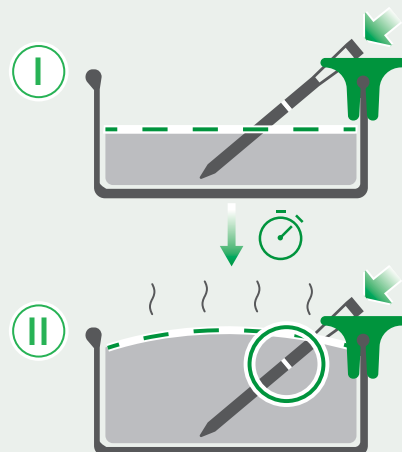
Pentru utilizarea suportului, puteți alege dintre două unghiuri de inserare, A și B (așa cum se ilustrează în imaginea de mai jos), în funcție de dimensiunea tăvii de copt și a cantității de compoziție.

Puteți consulta și materialele video din rețetele cu gătire ghidată TM6 sau din aplicație.



Suportul poate fi utilizat până la temperaturi de maximum 220°C.

Poziționați suportul pe marginea tăvii de copt, conform ilustrației de mai jos, introduceți senzorul prin suport și apoi în compoziție.



În cazul aluaturilor și compozițiilor care cresc, adâncimea de introducere poate fi diferită.

- I. Nivelul aluatului înainte de coacere: senzorul este introdus la cel puțin jumătatea distanței dintre vârful și marcaj. Marcajul reper poate fi vizibil.
- II. Aluatul crește în timpul coacerii și acoperă marcajul.

Asigurați-vă întotdeauna că vârful senzorului nu atinge niciodată tava de copt.

3 Gătirea cu ajutorul sondei

În timpul procesului de gătire, Thermomix® Sensor este în permanență conectat la Thermomix® TM6 și/sau la aplicația Cooking Center (se pot conecta max. 2 dispozitive). Pe ecran se vor afișa informații privind temperatura și timpul de preparare rămas. Veți fi anunțat când trebuie să îndepărtați peștele sau carnea de la sursa de căldură și să le lăsați să ajungă la temperatura internă dorită, prin intermediul timpului de odihnă. După timpul de odihnă, preparatul dumneavoastră va fi gata pentru a fi servit (asigurați-vă că aveți activate notificările în aplicație).

4 Curățarea

- Înainte de a curăța senzorul, lăsați-l să se răcească.
- Curățați senzorul și suportul cu apă și detergent lichid, înainte și după fiecare utilizare. Nu utilizați produse de curățare ce conțin alcool, amoniac, benzen sau ingrediente abrazive, pentru că acestea ar putea deteriora dispozitivul.
- Nu țineți senzorul în apă pe perioade prelungite.
- Asigurați-vă că senzorul și suportul sunt complet uscate, înainte de a pune senzorul la loc în încărcător.
- Este posibil ca senzorul să se păteze, după utilizare continuă. E normal să se întâmple așa și performanța senzorului nu va fi afectată.

Gătitul în stil liber ales

Capătul ceramic al sondei nu trebuie expus la căldură excesivă. Dacă îl folosiți la temperaturi foarte mari, de exemplu, cu un grătar sau o plită încinsă, prăjiți mai întâi preparatul la o temperatură mare și apoi treceți-l într-o zonă cu temperatură mai mică (sub 275°C), înainte de a introduce sonda. Dacă senzorul se înfierbântă în exces, veți primi o notificare în Cooking Center (în aplicație sau pe dispozitiv).

Sfaturi

- Pentru a obține cele mai bune rezultate la un grătar cu cărbuni, lăsați flăcările să se stingă. Cea mai simplă tehnică pentru a controla temperatura pe grătar, este să puneți toți cărbunii într-o singură parte, pentru a obține astfel o zonă foarte fierbinte și una fără căldură directă.
- Dacă utilizați un grătar pe gaz sau o tigaie, pe o plită, asigurați-vă că nu se depășește temperatura maximă de 275°C.
- Evitați să înțepați sau să tăiați carnea, în timpul procesului de gătire, pentru a evita scurgerea sucurilor din interior și, prin urmare, uscarea preparatului. Nu uitați să întoarceți carnea sau peștele, o dată sau de două ori pe parcursul preparării.
- Dacă dumneavoastră sunteți responsabil de grătar, stați lângă el și fiți cu ochii pe cei mici.

Nu uitați să întoarceți carnea sau peștele atunci când gătiți la tigaie sau la grătar, când suprafața inferioară s-a rumenit.



Rețete

Perfecțiune
în interior și
la exterior



Transformați o presupunere
într-un succes cert,
cu Thermomix® Sensor.

Thermomix® Sensor este „ACEL” accesoriu care vă va completa bucătăria

Cu Thermomix® Sensor, veți pregăti cu mai multă încredere, atât mesele de zi cu zi, cât și pe cele pentru ocazii speciale, iar rezultatele vor fi perfecte.

Ce-ar fi dacă ați putea examina mâncarea din interior...și verifica dacă prăjitura e bine coaptă sau dacă peștele e perfect pătruns? De câte ori ați renunțat la încercarea unor noi rețete, de teama eșecului?

Thermomix® Sensor, va deveni principalul dumneavoastră aliat, pentru că fiecare tip de mâncare are propria sa temperatură de gătit și doar cu precizia Thermomix® Sensor veți putea atinge perfecțiunea.



De ce să utilizăm Thermomix® Sensor?

- Bucurați-vă de experiența de gătit asistată, pentru prima dată și fără bolul de mixare, la cuptor, grătar sau plită
- Garantați o siguranță alimentară mai bună, deoarece sunt atinse temperaturile interne corecte în acest scop
- Monitorizați stadiul procesului de preparare, din Cooking Center pe Thermomix® TM6 și primiți și notificări pe telefonul mobil
- Obțineți rezultate înalt calitative, la fel ca un chef
- Precizie înaltă la monitorizarea temperaturii din interior și a celei ambiante
- Ușor de utilizat: scoateți senzorul din încărcător și /sau urmați instrucțiunile de pe Thermomix® TM6 și din aplicație
- Sistem Bluetooth® fiabil



Thermomix® Sensor poate fi utilizat la o temperatură ambiantă de maximum 275°C. Temperatura internă maximă care poate fi măsurată, este de 100°C.

Un trio magic: Thermomix® + Sensor + aplicația Cooking Center.

Thermomix® Sensor este completarea perfectă pentru aparatul dumneavoastră Thermomix®. Procesul este extrem de simplu:

1. Începeți să gătiți, ca de obicei, cu Thermomix®.
2. Urmați instrucțiunile pas cu pas de pe ecranul Thermomix® sau direct din aplicația Cooking Center și folosiți Thermomix® Sensor conform indicațiilor.
3. Din meniul Cooking Center de pe dispozitivul dumneavoastră Thermomix®, verificați evoluția rețetei sau așteptați notificare pe smartphone, cu privire la încheierea procesului de gătit a cărnii, peștelui sau a pâinii.

La prepararea căror alimente poate fi utilizat Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor poate fi utilizat la prepararea diferitelor tipuri de pâine, prăjituri, carne, carne de pasăre și pește.

Cu ce dispozitive poate fi utilizat?

Thermomix® Sensor funcționează cu următoarele electrocasnice de bucătărie: cuptor, grătar și vase de gătit pentru plită.



Carne de vită

Wellington, preparat cu ușurință

Una dintre regulile fundamentale pentru obținerea unui preparat din carne de vită care să fie fragedă, este chiar aceea de-a nu o lăsa să ajungă dincolo de punctul din care să devină uscată, dificil de tăiat și de consumat. Nuanța rozalie, cerința rețetei, ne face ca uneori să ne dorim să putem arunca o privire în interiorul cărnii.

Obținerea unei nuanțe rozalii, în interiorul unei bucăți de vrăbioară, fără ca aceasta să fie crudă, nu este o sarcină ușoară. Cu atât mai puțin atunci când carnea este învelită în aluat de foitaj, cum este cazul mușchiului de vită Wellington.

Nu este un caz în care să poți tăia marginea pentru a arunca un ochi înăuntru.

Avem vești bune pentru dumneavoastră!

Thermomix® Sensor vă va ajuta să obțineți exact ce trebuie!

Thermomix® Sensor vă furnizează temperatura internă de care are nevoie fiecare bucată de carne de vită, pentru a obține gradul dorit de gătire, fie „în sânge”, „în sânge, mediu”, „mediu”, „mediu spre bine făcut”, „bine făcut” sau „foarte bine făcut” fragedă (de exemplu carne de porc gătită lent și piept de vită).



Pentru steak – Dacă este posibil, cumpărați o bucată de carne cu o grosime uniformă.

Odată ce ați selectat bucata de carne de vită pe care doriți să o preparați și ați ales tipul acesteia în lista din modul Thermomix® Sensor, de pe TM6

sau din aplicație, introduceți senzorul corect, asigurându-vă că vârful este în centrul celei mai groase secțiuni a bucății de carne și că marcajul reper este complet introdus.

- Pentru un steak, introduceți senzorul orizontal, dintr-una din părțile laterale ale steak-ului.
- În cazul bucăților mai mari, de exemplu la fripturi, introduceți senzorul în diagonală, din partea superioară a bucății.
- În cazul bucăților cu os, asigurați-vă că senzorul nu atinge osul.

Odată ce s-a selectat temperatura de gătire și senzorul este introdus, apăsați START.

Thermomix® Sensor va afișa timpul de gătire estimat și temperatura curentă din interior. La carne, după câteva minute, timpul de gătire estimat inițial se va actualiza în permanență, pe măsură ce temperatura din interior crește. Veți fi notificat când trebuie să îndepărtați carnea de la sursa de căldură și să permiteți un timp de odihnă, până când se atinge temperatura internă necesară. După timpul de odihnă, carnea este gata de servire.

Porc

Temperaturile de gătire, disponibile pentru carnea de porc sunt „în sânge mediu”, „mediu”, „mediu spre bine făcut”, „bine făcut” și „gătită lent”, fiecare dintre ele fiind oferită, în funcție de bucata de carne aleasă.

Odată ce ați selectat bucata de carne de porc, pe care doriți să o preparați și ați ales tipul acesteia din listă, introduceți senzorul corect, asigurându-vă că vârful este în centrul celei mai groase secțiuni a bucății de carne și că marcajul reper este complet introdus în interior.

- Pentru un steak (cotlet, de exemplu), introduceți senzorul orizontal, dintr-una din părțile laterale ale steak-ului.
- În cazul bucăților mai mari, de exemplu la fripturi, introduceți senzorul în diagonală, din partea superioară a bucății de carne.

- În cazul bucăților cu os, asigurați-vă că senzorul nu atinge osul.

Odată ce s-a selectat temperatura de gătire și senzorul este introdus, apăsați START.

Thermomix® Sensor va afișa timpul de gătire estimat și temperatura curentă din interior. La carne, după câteva minute, timpul de gătire estimat inițial se va actualiza în permanență, pe măsură ce temperatura din interior crește.

Veți fi notificat când trebuie să îndepărtați carnea de la sursa de căldură și să permiteți un timp de odihnă, până când se atinge temperatura internă necesară. După timpul de odihnă, carnea este gata pentru a fi servită.



La gătitul coastelor, grosimea cărnii de pe oase trebuie să fie de aproximativ 2 cm.



Când gătiți carne cu oase, introduceți senzorul paralel cu osul, nu îndreptat spre acesta.

Miel

Temperaturile de gătire disponibile pentru carnea de miel sunt „în sânge”, „în sânge mediu”, „mediu”, „mediu spre bine făcut”, „bine făcut” și „foarte bine făcut”, fiecare dintre ele fiind oferită, în funcție de bucata de carne aleasă.

Odată ce ați selectat bucata de carne de miel pe care doriți să o preparați și ați ales tipul acesteia din listă, introduceți senzorul corect, asigurându-vă că vârful este în centrul celei mai groase secțiuni a bucății de carne și că marcajul reper este complet introdus în carne.

- Pentru cotlete sau bucăți plate, introduceți senzorul orizontal, dintr-una din părțile laterale ale bucății de carne.
- În cazul bucăților mai mari, de exemplu la fripturi, introduceți senzorul în diagonală, din partea superioară a bucății de carne.

- În cazul bucăților cu os, asigurați-vă că senzorul nu atinge osul.

Odată ce s-a selectat temperatura de gătire și senzorul este introdus, apăsați START.

Thermomix® Sensor va afișa timpul de gătire estimat și temperatura curentă din interior. La carne, după câteva minute, timpul de gătire estimat inițial se va actualiza în permanență, pe măsură ce temperatura din interior crește.

Veți fi notificat când trebuie să îndepărtați carnea de la sursa de căldură și să permiteți un timp de odihnă, până când se atinge temperatura internă necesară. După timpul de odihnă, carnea este gata pentru a fi servită.



Carne de pasăre

Fripturi pregătite fără stres

Perfecte pentru Crăciun, precum și pentru prânzul obișnuit de duminică.

Gătitul curcanului perfect poate fi uneori o provocare, ca să spunem așa; nu este ușor să știi când să-l scoți din cuptor. Timpul de coacere ar trebui să fie setat în așa fel încât curcanul să fie complet gătit, dar nu uscat; ar trebui să fie de un auriu frumos la exterior, iar în interior, suculent și fraged.

Gătitul corect al piesei centrale pentru masa de Crăciun, poate face ca ziua festivă să fie destul de stresantă pentru persoana din familie, care se ocupă de gătit. Verificarea constantă a curcanului poate fi un factor care să vă distrage atenția de la bucuria de a petrece timp prețios cu familia, acest lucru nemaifiind o problemă, atunci când folosiți Thermomix® Sensor.

Participați la toate jocurile, fiți prezenți și savurați o băutură sau două, având siguranța faptului că telefonul mobil vă va anunța când este gata.

Categoria „carne de pasăre”, include multe tipuri de păsări, de la carnea de pui, la cea de găscă.

Temperatura de gătire disponibilă, va fi diferită, în funcție de tipul de carne de pasăre pe care îl selectați.

De exemplu, un piept de rață sau de găscă se poate pregăti „în sânge” și „în sânge mediu”, dar pentru pui și curcan aceste opțiuni nu sunt disponibile, din motive ce țin de siguranța alimentară.

Când gătiți vânat cu penaj sau păsări sălbatice, trebuie să utilizați categoria pentru rață.

După ce ați selectat din listă tipul de carne de pasăre dorit: pui, curcan, rață sau găscă, precum și bucata din lista disponibilă: pasăre întreagă sau anumite bucăți, cu sau fără oase (piept, pulpă, pulpă superioară), introduceți corect senzorul,

La gătitul pe grătar, asigurați o distanță de cel puțin 10 cm între capătul ceramic al senzorului și sursa de căldură.



asigurându-vă că vârful este în mijlocul părții celei mai groase și că marcajul reper este complet introdus în carne.

- În cazul păsărilor gătite întregi, introduceți senzorul în cea mai groasă parte a pieptului.
- Pentru gătitul pieptului, introduceți senzorul orizontal, în cea mai groasă parte a bucății de carne.
- În cazul bucăților cu os și al păsărilor gătite întregi, asigurați-vă că senzorul nu atinge oasele.

Odată ce s-a selectat temperatura de gătire și senzorul este introdus, apăsați START.

Thermomix® Sensor va afișa timpul de gătire estimat și temperatura curentă din interior. La carne, după câteva minute, timpul de gătire estimat inițial se va actualiza în permanență, pe măsură ce temperatura din interior crește. Veți fi notificat când trebuie să îndepărtați carnea de la sursa de căldură și să permiteți un timp de odihnă, până când se atinge temperatura internă necesară. După timpul de odihnă, carnea este gata pentru a fi servită.

Pește



Gătirea peștelui întreg

cu încredere

Peștele poate fi costisitor și mulți dintre noi, evităm să ne risipim banii pe alimente pe care nu suntem siguri că le vom putea prepara în mod corect.

Este foarte delicat și dacă este gătit prea mult, poate deveni uscat și își poate pierde textura delicată. La grătar, gătit la aburi, fiert, prăjit sau la cuptor, peștele este unul dintre alimentele pentru care nivelul corect de coacere este esențial, dar acest lucru nu ar trebui să vă împiedice să explorați posibilitățile existente. În schimb, de ce să nu vă gândiți la Thermomix® Sensor ca la al șaselea simț, care să vă spună când peștele este perfect gătit.

Categoria Pește, din aplicația mobilă a Cooking Centre include diferite tipuri. Selectați „altele”, dacă nu găsiți tipul de pește pe care doriți să îl gătiți.

Temperaturile de gătit disponibile pentru pește sunt „mediu”, „mediu, spre bine făcut” și „bine făcut”.

Odată ce ați selectat tipul de pește din listă și ați ales bucata corespunzătoare, introduceți senzorul corect, asigurându-vă că vârful este în centrul celei mai groase secțiuni a peștelui și că marcajul reper este complet introdus în bucata de pește. Rețineți că secțiunea „Altele” este pentru pește întreg sau bucăți mai mari de pește. Atunci când gătiți pește, rezultatele cele mai bune sunt obținute prin utilizarea fileurilor mari sau a peștelui întreg.

- În cazul fileurilor, introduceți senzorul orizontal, în cea mai groasă secțiune.
- În cazul peștelui gătit întreg, introduceți senzorul în partea cea mai groasă și evitați atingerea oaselor și a coloanei vertebrale.

Odată ce s-a selectat temperatura de gătit și senzorul este introdus, apăsați START.

Thermomix® Sensor va afișa timpul de gătit estimat și temperatura curentă din interior. Pentru

pește, după câteva minute, timpul de gătit estimat inițial se va actualiza în permanență, pe măsură ce temperatura din interior crește. Odată ce temperatura internă setată este atinsă, veți fi notificat că trebuie să îndepărtați carnea de pește de la sursa de căldură. Dispozitivul vă va indica și timpul de odihnă necesar, pentru a servi carnea, fix atunci când este perfectă.



IMPORTANT DE ȘTIUT

• Timpul total de gătit pentru rețeta respectivă, va depinde de greutatea și grosimea cărnii sau a peștelui, de temperatura inițială a alimentului respectiv și a gradului de pătrundere dorit.

Pâine



Coacerea pâinii

până la perfecțiune

Coacerea pâinii de casă vă oferă un sentiment de satisfacție, fără egal. Este experiența de a fi capabil, cu doar două sau trei ingrediente de bază, să creezi un aliment care este central în aproape toate culturile gastronomice.

Coacerea pâinii poate părea adesea destul de intimidantă. Desigur, aluatul în sine și procesul de preparare sunt cruciale, dar garanția de succes a rețetelor noastre Cookidoo®, înlătură acest obstacol inițial. Coacerea, însă, este mai dificil de înscris cu exactitate într-o rețetă, în special din cauza variațiilor dintre cuptoare. Modalitatea clasică de a spune dacă pâinea este sau nu coaptă, este cea de a o bate la bază și de a fi atenți să sune a gol, dar, ce se întâmplă dacă dumneavoastră vi se pare că sună a gol, dar nu și prietenului dumneavoastră? Cine are dreptate? Nu este o metodă infailibilă. În special, pentru brutarii neexperimentați, această incertitudine nu mai este o problemă atunci când aveți Thermomix® Sensor introdus în pâine. Tot ce trebuie să faceți, este să așteptați notificarea de pe telefon și să vă pregătiți să impresionați. Odată ce veți vedea cât de ușor este, vă veți întreba de ce nu v-ați făcut întotdeauna pâinea acasă.

**Asigurați-vă
întotdeauna că
vârful senzorului
nu atinge
niciodată tava
de copt.**



În primul rând, este important să verificați dacă rețeta pe care doriți să o pregătiți face parte din grupul aferent pâinii. Dacă se încadrează, trebuie să vedeți ce tip de pâine urmează să faceți.

Aluaturile pentru pâine sunt, de regulă, combinații de făină, apă, sare și drojdie sau maia. Unele aluaturi pot conține bere sau praf de copt, ca agenți de dospire. Aluaturile pot fi sărate sau dulci. În cele mai multe cazuri, aluaturile pot fi modelate manual.

- **Aluaturile de bază** conțin făină, apă sau alt lichid fără grăsimi, sare și drojdie sau un alt agent de fermentare. Ele pot conține și ierburi, condimente și semințe.
- Pe lângă făină, apă, sare și drojdie, **aluaturile mai consistente** conțin și grăsime (unt, ulei sau untură),

zahăr sau miere, ouă, smântână etc.. Un aluat consistent, poate conține unul sau toate aceste ingrediente (de exemplu, aluaturile pentru checuri, panettone, sau pentru roscón de Reyes...)

Unele prăjituri ce conțin fructe proaspete, legume, ouă, zahăr dar nu și drojdie, sunt uneori numite tot „pâine” (banana bread sau checul cu banane, de exemplu). Ele ar trebui, însă, preparate, folosind modul pentru prăjituri (modul pentru prăjituri de bază sau cu fructe proaspete, în loc de modul pentru pâine).

De îndată ce aluatul este gata de copt, selectați dacă acesta este unul de bază sau unul consistent. Introduceți corect senzorul în aluat, asigurându-vă că vârful este în centrul acestuia și că marcajul reper este complet introdus în suprafața aluatului



sau aproape de aceasta (la max. 1 cm). Aluatul va acoperi marcajul când va mai crește. Asigurați-vă că vârful senzorului nu atinge tava de copt. Dacă aluatul nu este suficient de ferm pentru a susține senzorul, aveți nevoie de o tavă de copt. Folosiți suportul în aceste situații, pentru a menține senzorul în poziția corectă. Odată ce s-a selectat tipul de pâine și senzorul este introdus, apăsați START.

Coaceți pâinea până când temperatura din interior, afișată în Cooking Center, atinge valoarea dorită. Thermomix® Sensor va afișa timpul de coacere estimat și temperatura internă curentă. Timpul de coacere estimat se va modifica treptat, pe măsură ce temperatura internă, crește. Odată ce temperatura internă setată este atinsă, veți fi notificat că trebuie să scoateți pâinea din

cuptor. Dacă preferați o crustă mai rumenă, mai lăsați pâinea în cuptor încă 3 – 5 minute după primirea notificării.

Lăsați întotdeauna pâinea la răcit, în afara cuptorului, înainte de a scoate senzorul, de-a tăia și de-a servi. Dacă pâinea este tăiată când este încă foarte fierbinte, structura sa va fi încă umedă și se va deteriora.

Thermomix® Sensor garantează controlul perfect al coacerii, indiferent de tipul cuptorului, forma aluatului sau tava utilizată. Vă asigură temperatura internă perfectă, chiar dacă timpul de coacere diferă de cel din rețetă.

Prăjituri



Prăjituri de maestru și dulciuri

Prin simpla apăsare a unui buton

Aluaturile de prăjituri sunt, de regulă, mai fluide decât cele de pâine și au nevoie de o tavă de copt. Majoritatea aluaturilor de prăjituri conțin făină, ouă, zahăr și un agent de dospire, fie praful de copt, bicarbonatul de sodiu sau albușurile de ou bătute spumă.

Acestea sunt tipurile de prăjituri, disponibile cu modul Thermomix® Sensor:

- **Prăjituri simple și prăjituri cu fructe proaspete:**

→ Prăjiturile simple conțin grăsimi puțină (sau deloc), în afară de cea din gălbenușul de ou (pandispanul, de exemplu)

→ Prăjiturile cu fructe proaspete conțin o anumită cantitate de fructe sau legume, crude sau gătite, încorporate în aluat (cum este cazul prăjiturii cu morcov sau al checului cu banane) și în plus, o serie de ingrediente suplimentare, cum ar fi untul

- **Prăjiturile consistente** sunt cele care conțin grăsimi suplimentară și/sau alte ingrediente, cum ar fi ciocolata, caramelul și/sau alte creme sau componente (de exemplu, checul marmorat, prăjitura cu iaurt, prăjitura cu lămâie, checul „patru sferturi”)

- **Prăjiturile cu fructe uscate** conțin cantitatea aferentă de fructe uscate și ingrediente suplimentare, cum ar fi condimentele sau cojile

de fructe (de exemplu, prăjiturile de tipul „Prăjitură de Crăciun” sau „Prăjitură rustică”)

- **Alte prăjituri:** prăjiturile cu o consistență umedă, mai delicată și cremoasă în interior (lava cake, de exemplu)

Thermomix® Sensor vă asigură temperatura internă potrivită pentru tipul de prăjitură selectat.

Selectați tipul de prăjitură și opțiunea de care aveți nevoie:

- Prăjituri simple și prăjituri cu fructe proaspete
- Prăjituri consistente și prăjituri „patru sferturi”
- Prăjituri cu fructe uscate
- Alte prăjituri

Puneți suportul pe marginea tăvii de copt, în poziția A sau B, spre interiorul tăvii, conform instrucțiunilor din rețetă sau în funcție de nivelul aluatului:

- Folosiți poziția A, pentru tăvi standard dreptunghiulare (pe latura scurtă) sau pentru tăvi rotunde de prăjituri
- Folosiți poziția B când suportul este plasat pe marginea interioară (la tăvile inelare sau cele înguste și înalte)



Adecvat pentru cele mai multe tipuri de tăvi de prăjituri.



Pentru a obține cele mai bune rezultate, tava trebuie să fie umplută de la jumătate până la două treimi din înălțimea sa.

Introduceți senzorul corect prin poziția A sau B în compoziție (așa cum se vede la pagina 12), asigurându-vă că vârful este introdus în centrul aluatului. Este posibil ca marcajul reper să nu fie complet introdus, dar ar trebui să fie cât mai aproape posibil, de suprafața aluatului (la max. 1 cm), pentru că aluatul îl va acoperi atunci când va crește, în timpul coacerii.

Odată ce s-a selectat temperatura de gătire și senzorul este introdus, apăsați START.

Thermomix® Sensor va afișa timpul de coacere estimat și temperatura internă curentă. Timpul de coacere estimat se va modifica treptat, pe măsură ce temperatura internă crește.

Odată ce temperatura internă setată este atinsă, veți fi notificat că trebuie să scoateți prăjitura din cuptor. Întotdeauna lăsați preparatele coapte să se răcească, înainte de a scoate senzorul.

Cele mai bune rezultate se obțin cu tăvile de forme regulate (cele circulare sau dreptunghiulare sau orice alt tip de formă care permite senzorului să ajungă în centrul aluatului), cu contururi drepte și margini subțiri (adică fără margini groase sau crestate).

Pentru a obține rezultate bune și pentru ca valorile de temperatură citite să fie corecte, este foarte important ca suportul să fie corect poziționat, stabil, iar senzorul să fie introdus corect în centrul aluatului.

Dacă tăvile au margini late sau voluminoase sau dacă ele sunt foarte mici, cum ar fi cele pentru brișe sau cele cu alte forme speciale, acest lucru nu va fi posibil.



IMPORTANT DE ȘTIUT

La coacere, timpul de gătire va depinde de tipul aluatului, de dimensiunea tăvii dumneavoastră și de cuptorul utilizat, cu convecție sau fără.

Nu trebuie decât să urmați instrucțiunile date de Thermomix® Sensor, ce vor asigura controlul precis al coacerii și, de asemenea, temperatura internă perfectă, chiar dacă timpul de coacere variază.



Dacă prăjitura se rumenește prea repede, acoperiți-o cu hârtie de copt.

Întrebări frecvente

Cum pot să verific nivelul de încărcare a bateriei?

La Thermomix® TM6:

- Deschideți Setările
- Dispozitive conectate
- Thermomix® Sensor
- Versiune și actualizare Thermomix® Sensor

De pe telefonul mobil:

- Deschideți aplicația Cooking Center
- Selectați cardul Thermomix® Sensor
- Apăsați pe „Setări”, în colțul din dreapta sus al ecranului pentru a ajunge la ecranul dispozitivului

Trebuie să înlocuiesc bateria încărcătorului?

Bateria încărcătorului poate funcționa timp de până la un an, cu o utilizare medie de două ori pe săptămână. Veți ști când este timpul să înlocuiți bateria, pentru că veți primi o notificare pe Thermomix TM6 sau pe telefonul mobil. Pentru înlocuirea bateriei, scoateți capacul din spate, trageți de panglica neagră, pentru a scoate ușor bateria folosită și înlocuiți-o cu o nouă baterie AAA.

Cât ține bateria Thermomix® Sensor?

După o încărcare completă, bateria va avea o viabilitate de 24 de ore.

Ce să fac dacă Thermomix® Sensor nu se mai conectează?

Pe senzor se pot acumula multe depuneri în timpul gătirii. Aceste depuneri funcționează ca o barieră între senzor și încărcător. Poate fi vorba de bucăți mici de mâncare, cenușă de la fum dar, cel mai adesea, sunt mici urme de grăsime pe care nici măcar nu le puteți observa.

Senzorul nu se va încărca în această situație și este posibil să fie complet descărcat, data viitoare când încercați să-l utilizați. Aceasta este una dintre cele mai frecvente probleme și, prin urmare, curățarea senzorului, înainte și după fiecare utilizare, este esențială. Cea mai eficientă metodă de a elimina depunerile este să frecați bine senzorul cu un amestec de praf de copt (bicarbonat de sodiu) și oțet alb, cu un burete abraziv, iar apoi să spălați puțin senzorul.

Este
esențial ca
senzorul să
fie curățat
după fiecare
utilizare.



Trebuie să vă asigurați că el este complet uscat, înainte de a-l pune înapoi în încărcător. Nu vă faceți probleme, senzorul nu pățește nimic sub jetul de apă și rezistă la curățarea prin frecare. Vă recomandăm să ștergeți și punctele metalice de contact de la încărcător, cu o lavetă uscată, pentru a elimina eventualele reziduuri rămase. După acești pași, lăsați senzorul la încărcat, timp de 2 ore.

Odată ce senzorul s-a reconectat, asigurați-vă că îl curățați foarte bine, după fiecare utilizare. De cele mai multe ori, apa fierbinte cu detergent și partea abrazivă a buretelui de vase sunt suficiente în acest sens, dar dacă vedeți că senzorul este destul de decolorat, poate ar fi mai bine să folosiți iarăși praful de copt și oțetul.

De ce Thermomix® Sensor se tot deconectează în timpul procesului de gătire?

Încărcătorul pentru Thermomix® Sensor are integrat un repetitor Bluetooth® pentru amplificarea semnalului de la senzor, deci va trebui să țineți încărcătorul undeva aproape de senzor în timpul unei sesiuni de gătit, pentru a asigura o extindere bună a semnalului.



- Dacă LED-ul de pe încărcător luminează intermitent în culoarea roșie, acest lucru indică faptul că încărcătorul încearcă să stabilească o conexiune cu senzorul sau că nu există o conexiune stabilă. Trebuie să poziționați încărcătorul mai aproape de cuptor (sau de grătar).

Dacă acest lucru nu dă rezultate, scoateți senzorul din aliment, curățați-l și puneți-l înapoi în încărcător pentru 5 secunde, înainte de a-l introduce la loc în mâncare.

- Dacă LED-ul de pe încărcător luminează intermitent în culoarea verde, înseamnă că încărcătorul este pornit și conectat la senzor.
- Dacă LED-ul de pe încărcătorul Thermomix® Sensor luminează intermitent în culoarea verde, înseamnă că încărcătorul este pornit și conectat la senzor.

Ar trebui să mă îngrijoreze faptul că Thermomix® Sensor se deconectează des?

Thermomix® Sensor folosește Bluetooth® pentru a comunica cu dispozitivul dumneavoastră și cu aplicația.

Tehnologia Bluetooth® prezintă o serie de limitări cu privire la raza de acțiune, mai ales dacă folosiți la gătit ustensile foarte bine izolate. Raza de acțiune ar trebui să atingă max. 50 m în aer liber, dar pentru anumite grătare și cuptoare, cu cât materialul este mai gros și cu cât prezintă mai puține spații libere care să permită trecerea semnalului, cu atât raza va fi mai mică.

Dacă observați că Thermomix® Sensor se deconectează, nu vă faceți probleme. Aplicația Thermomix® Sensor a fost concepută pentru a rezolva orice tip de deconectare, adică, atunci când el se reconectează, se va actualiza și procesul de gătit și acesta va continua în mod obișnuit. Când timpul de gătit se apropie de final, vă recomandăm să mențineți conexiunea activă, pentru a nu pierde eventualele notificări importante.

Thermomix® Sensor se deconectează de îndată ce închid ușa cuptorului, este defect?

Anumite tipuri de uși de cuptor au o izolație mai accentuată decât altele, ceea ce poate duce la întreruperea conexiunii prin Bluetooth®. Există și posibilitatea ca vârful ceramic al senzorului să fie acoperit cu mâncare sau să atingă tava. Utilizarea unui vas metalic, cu capac, sau acoperirea vasului cu folie, în loc de hârtie de copt, pot cauza, de asemenea, întreruperea conexiunii Bluetooth®. Puneți încărcătorul întotdeauna cât mai aproape de ușa cuptorului, ideal ar fi să folosiți contactele magnetice ale încărcătorului. Este posibilă întreruperea conexiunii prin Bluetooth®. Dacă se întâmplă acest lucru, opriți și reporniți Bluetooth®. Dacă mai aveți un alt dispozitiv (de exemplu un telefon mobil), ați putea verifica dacă senzorul este conectat sau nu. Dacă observați că senzorul se reconectează ușor dacă deschideți ușa cuptorului, cea mai probabilă explicație este că ușa cuptorului dumneavoastră este prea izolată pentru a permite o conexiune stabilă prin Bluetooth®.

Cum depozitez Thermomix® Sensor corect în încărcător?

Înainte de a pune senzorul înapoi în încărcător, asigurați-vă că a fost bine curățat și că toate urmele de grăsime au fost îndepărtate. Senzorul ar trebui să fie complet uscat, înainte de a fi pus înapoi în încărcător.

Câte dispozitive inteligente aş putea să conectez simultan la Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor se poate conecta doar la 2 dispozitive simultan, fie la 2 dispozitive Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 și un telefon mobil sau la 2 telefoane mobile.

De ce nu funcționează actualizarea firmware a Thermomix® Sensor?

Asigurați-vă că Thermomix® Sensor este lângă smartphone și conectat la aplicația Cooking Center. Odată ce o conexiune a fost stabilită, aplicația vă va solicita să actualizați firmware-ul pentru senzor, dacă este nevoie. Dacă în aplicație nu apare o solicitare de actualizare, acest lucru înseamnă că versiunea de firmware instalată pe dispozitivul dumneavoastră, este cea mai recentă.



Actualizarea dispozitivului dumneavoastră Thermomix® Sensor

(Consultați figura din stânga.)

Dacă Thermomix® Sensor este conectat la aplicația Cooking Center și este necesară o actualizare firmware, veți vedea un dialog de actualizare pe ecranul principal al aplicației. Dacă apăsați pe respectiva solicitare, se va inițializa dialogul de actualizare, care vă va și ghida prin procesul de actualizare a firmware-ului.

Pot utiliza Thermomix® Sensor într-o oală sub presiune?

Thermomix® Sensor nu rezistă la gătirea sub presiune, pentru că presiunea ridicată ar putea determina pătrunderea umezelii în interiorul senzorului, deteriorând circuitele interne ale acestuia. Utilizarea acestuia într-o oală sub presiune, va duce la anularea garanției, deși nu este obligatoriu ca dispozitivul să se strice.

Pot utiliza Thermomix® Sensor într-un cuptor cu microunde sau unul combinat?

Din păcate, nu puteți utiliza Thermomix® Sensor într-un cuptor cu microunde, pentru că circuitele senzorului s-ar deteriora iremediabil. De asemenea, există și un risc de incendiu.

Pot spăla Thermomix® Sensor în mașina de spălat vase?

Da, se poate. Dar recomandăm spălarea manuală a senzorului.

Reprezintă o problemă faptul că temperatura ambiantă, măsurată de Thermomix® Sensor, diferă de temperatura măsurată de dispozitivul meu de gătit?

În cele mai multe cazuri, termometrele instalate în aparatele de gătit, măsoară într-un punct diferit de cel în care puneți dumneavoastră alimentele, de pildă, în partea din spate a cuptorului sau la capacul grătarului. În plus, aparatul de gătit are zone cu temperaturi mai mari sau mai mici, nu are o temperatură constantă în întreg spațiul. De aceea, este important ca senzorul pentru temperatura ambiantă a Thermomix® Sensor să măsoare temperatura exact la mânerul ceramic negru. Valoarea vă va indica temperatura reală la care sunt expuse alimentele și ajută la calcularea unui timp de gătire mai precis.

Reprezintă o problemă faptul că temperatura măsurată de senzorul intern al Thermomix® Sensor, diferă de temperatura măsurată de un alt termometru pe care îl utilizez?

Dacă folosiți mai multe termometre pentru a verifica temperatura cărnii, trebuie să țineți cont de câteva aspecte importante:

- În timp ce carnea încă se gătește, poate avea temperaturi diferite, în diferite secțiuni ale sale. Valorile diferite pot fi determinate de variații în grosime, conținutul de grăsime sau apropierea față de os.
- Chiar dacă încercați să măsurați exact în același punct, majoritatea celorlalte termometre au senzorul chiar lângă vârf, în timp ce al nostru este plasat la aproximativ 2 cm de capătul ascuțit.

Funcția principală a Thermomix® Sensor este aceea de a vă furniza rezultate perfecte și consecvente, de fiecare dată. Din acest motiv, toți senzorii interni din dispozitivul nostru au o calibrare de +/- 0,5°C (1°F) din fabrică, realizată cu instrumente certificate și apoi testată temeinic.

De ce a fost atinsă temperatura internă pentru pâinea mea, dar crusta nu este încă suficient de rumenă?

Rezultatul poate varia, în funcție de setările cuptorului dumneavoastră și de tipul acestuia, cu convecție sau fără.

Nu utilizați senzorul în cuptorul cu microunde sau într-o oală sub presiune.

Garanția
pentru
Thermomix®
Sensor este de
2 ani.

Thermomix® Sensor a indicat încheierea gătirii cărnii, dar nivelul de gătire dorit, nu a fost atins. De ce?

Cele mai multe probleme asociate cu gătitul insuficient sunt legate de modul în care a fost poziționat senzorul. Senzorul intern al dispozitivului este poziționat la aproximativ 2 cm deasupra vârfului ascuțit.

Este important ca această parte a senzorului să se regăsească în cea mai groasă secțiune a cărnii sau a peștelui.

Alte probleme care ar putea apărea la gătit manual pot fi legate de temperatura cuptorului, a cărei ajustare ar putea fi necesară, în funcție de tipul de carne pe care îl preparați:

- Pentru carnea la care temperatura internă trebuie să fie mai mare (de exemplu 95°C pentru burtă de porc fragedă), folosiți o temperatură mai scăzută a cuptorului (de exemplu, căldură fără ventilare, la 150°C), pentru a preveni uscarea sau arderea.
- Dacă temperaturile interne trebuie să fie mai mici (de exemplu la un piept de rață Magret „în sânge mediu”, la 57°C), folosiți o temperatură mai mare a cuptorului (de exemplu, 200°C, cu ventilație), pentru ca pielea să fie crocantă, dar interiorul să nu fie gătit în exces.
- Pentru o carne fragedă, care se desprinde în fâșii, (cea bogată în colagen de exemplu, de tipul „carne de porc gătită lent”), recomandăm gătitul la o temperatură scăzută a cuptorului, de exemplu 95°C. Această perioadă de gătit mai lungă, la o temperatură mică, permite descompunerea fibrelor de colagen, ceea ce conferă acea textură moale, carnea desprinzându-se doar cu furculița.

Cum înregistrez produsele mele Thermomix® Sensor?

Garanția dumneavoastră este automat activată când achiziționați un produs de la un vânzător autorizat, prin urmare, nu avem un proces pentru înregistrarea produsului.

Dacă întâmpinați probleme cu Thermomix® Sensor, contactați centrul local de asistență clienți.



Observație privind siguranța alimentară

Siguranța alimentară este importantă pentru toată lumea. Însă, pentru populația vulnerabilă (copii sub 5 ani, adulți de 60 de ani sau mai mult, femei însărcinate și persoane cu sistemul imunitar slăbit), riscul de intoxicație alimentară este mai mare și aceste persoane ar trebui să consume întotdeauna alimentele gătite în profunzime, la temperaturi sigure.

Temperaturile de gătit implicite, nu sunt temperaturi interne sigure pentru orice fel de mâncare, pentru orice opțiune și nu ar trebui utilizate când pregătiți mâncare pentru persoane sensibile, pentru care lipsa siguranței alimentare prezintă un risc crescut.

Pentru a vedea care sunt temperaturile interne de gătit, sigure, consultați manualul de instrucțiuni al Thermomix® Sensor.

Fotografii și stilizare rețete

Ana Teixeira, Nantes, Franța, p. 24
Antonio Nascimento, Portugalia, p. 20
Ben Dearnley, Australia, p. 33 (stânga jos)
Craig Kinder, Australia, p. 25
Cristian Barnett, UK, p. 18, 19, 22 și 30
Dennis Savini, Elveția, p. 23 (dreapta sus) și 28
Diana Moschitz, Vorwerk International, copertă,
p. 11, 14, 16 și 31
D3 Studio, Nantes, Franța, p. 21
Laurent Grivet (fotografie) și Gaëlle Goumand
(stilist), Rennes, Franța, p. 29
Lukas Kirchgasser Fotografie, p. 26
Martin Gentschow, Dusseldorf, Germania, p. 32
Marie Sjoberg, Spania, p. 1–2
Rob White, Elveția, p. 33 (dreapta sus)
Sonja Priller, Autriche, p. 23 (stânga jos) și 27
Superhumans, Italia, p. 5, 6, 7, 9, 17, 35 36 și 41



Marca verbală și logourile Bluetooth® sunt mărci înregistrate, deținute de Bluetooth SIG, Inc. Orice utilizare a acestor mărci verbale și logouri, de către Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, are loc sub licență.

