

# Thermomix® Sensor

## Üdvözlő fűzet



thermomix  
VORWERK



# Tartalom

- 4** Mi a Thermomix® Sensor?
- 6** Első lépések
- 8** A Thermomix® Sensor beállítása
- 10** A Thermomix® Sensor használata
  
- 14** Receptek
  - Kívül-belül tökéletes
- 18** Hús
- 19** Marhahús
- 20** Sertés
- 21** Bárány
- 22** Baromfi
- 24** Hal
- 26** Kenyér
- 30** Sütemény
  
- 34** GYIK
- 41** Élelmiszerbiztonsági megjegyzés

# Mi a Thermomix® Sensor?

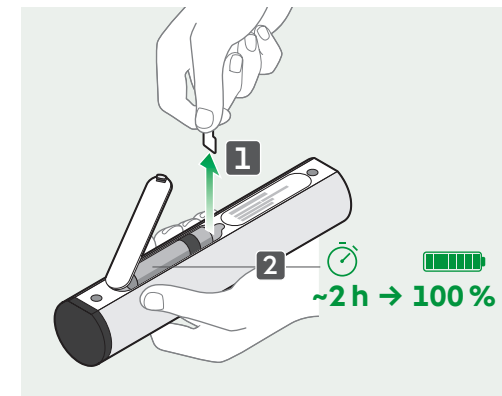
A Thermomix® Sensor egy ételhőmérő, de annál sokkal többet tud. A Thermomix® Sensorral most először terjesztjük ki a Thermomix® Irányított főzési élményt sütőre, főzőlapra és grillsütőre. A lényege az, hogy a pontos maghőmérséklet ismeretével tökéletes textúrát érhetünk el sütemények, kenyerek, húsok és halak elkészítésekor. Mennyeien hangzik, igaz?



# Első lépések

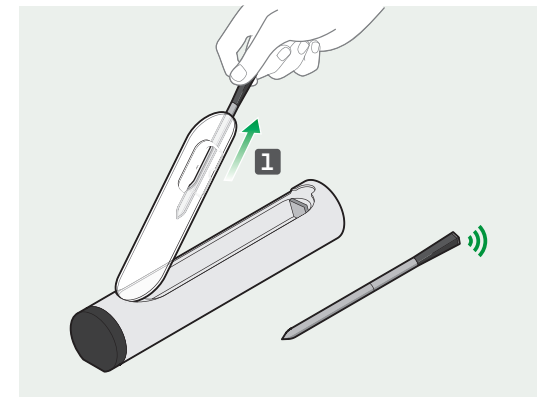
A Thermomix® Sensor használatának megkezdése gyors és egyszerű. Egyszeri telepítés után már használhatja is a mindennapi főzéshez. Ennyire egyszerű: „Illessze be a Thermomix® Sensort”.

**1** Csomagolja ki a Thermomix® Sensort. Nyissa ki az akkumulátor egységet a Thermomix® Sensor hátulján, és távolítsa el a védőfóliát az akkumulátor egységről. Ezzel megkezdí az érzékelő akkumulátorának töltését.



**2** Olvassa el a QuickStart kártyát, és ismerkedjen meg a használati útmutatóban található biztonsági utasításokkal.

**3** A maximális kezdeti töltési idő 2 óra, ennek elteltével a Thermomix® Sensor teljesen feltöltődik és használatra készen áll. A teljes feltöltést követően az akkumulátor 24 órán át működőképes.



**4** Nyissa ki a töltőt, és vegye ki az érzékelőt. Amikor az érzékelőt leveszi a töltőről, a LED zölden villog, jelezve, hogy a töltő csatlakoztatva van az érzékelőhöz.

**5** Első használat előtt tisztítsa meg az érzékelőt vízzel és mosogatószerrel az esetleges gyártási maradványok eltávolítása érdekében.

**Gyors,  
biztonságos  
és könnyen  
használható.**

Tartó

Töltő

Érzékelő

# Thermomix® Sensor beállítása

## 1 Be- és kikapcsolás

Amikor kivesszi az érzékelőt a töltőből, az automatikusan bekapcsol, és használatra készen áll.

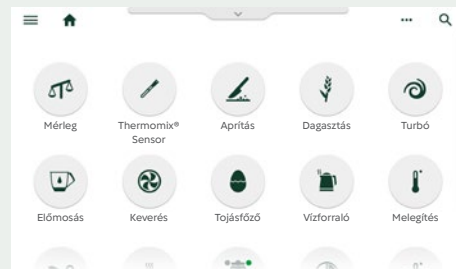
Az érzékelő kikapcsolásához helyezze vissza a töltőbe, és zárja le.

## 2 A Thermomix® Sensor csatlakoztatása a Thermomix® TM6-hoz

A készülék kijelzőjén az alábbiak szerint járjon el:

- Válassza a „Menü” pontot.
- Válassza a „Beállítások” pontot.
- Aktiválja a Bluetooth® kapcsolatot, ha még nincs bekapcsolva.
- Válassza az „Eszközök csatlakoztatása” lehetőséget (Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyszerre csak 1 érzékelő csatlakoztatható a Thermomix® készülékhez).
- Válassza a „Thermomix® Sensor”/„Eszköz hozzáadása” pontot.
- A Thermomix® Sensor csatlakoztatva van.

A Thermomix® Sensor módot a Módok és Eszközök képernyőn keresztül érheti el a Thermomix® TM6 eszközön.



## Főzőközpont

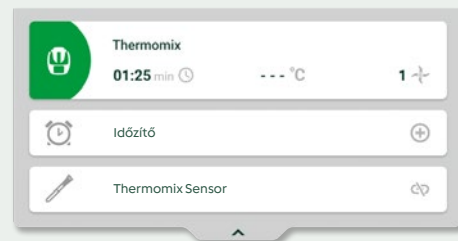
A Főzőközpont lehetővé teszi, hogy a Thermomix® TM6 kijelzőjének bármelyik képernyőjén, és a főzés során bármikor ellenőrizhesse a recept lépéseinek aktuális főzési állapotát.

Akár Irányított főzés módban, akár manuálisan főz, kattintson a Főzőközpont menüre a képernyő tetején:



Hozzáférést kap:

- A recept állapotához: hátralévő főzési idő, aktuális- és célhőmérséklet és főzési sebesség.
- Időzítő
- Thermomix® Sensor



## 3 A Thermomix® Sensor csatlakoztatása a Cooking Center mobil alkalmazáshoz

- Olvassa be az alábbi QR-kódot az App Store-ból vagy a Google Playstore-ból a Cooking Center mobilalkalmazás telepítéséhez.



- Nyissa meg az alkalmazást. A Thermomix® Sensor használatához a Cooking Center mobilalkalmazásban érintse meg a „+” gombot az alkalmazás jobb alsó sarkában, majd válassza a „Thermomix® Sensor” lehetőséget. Engedélyezze a Bluetooth® használatát és az értesítések fogadását (az Android kérheti a Helyi szolgáltatások használatát). Adja hozzájárulását a Thermomix® Sensor működéséhez.

Miután csatlakozott a Bluetooth®-hoz, az alkalmazás megkeresi a Thermomix® Sensort, és párosítja az alkalmazással.

Miután párosította a Thermomix® Sensort az alkalmazással, egy új Thermomix® Sensor kártya jelenik meg a kezdőképernyőn. A kezdéshez érintse meg a kártyát.

A Thermomix® Sensorral történő főzés vagy sütés megkezdéséhez egyszerűen érintse meg a „beállított hőmérséklet” pontot, és Varázslónk végigvezeti Önt a kívánt étel elkészítésének legjobb lehetőségein. Ha ismeri a szükséges maghőmérsékletet, manuálisan is beállíthat egy hőmérsékletet.

# Thermomix® Sensor használata



## 1 Az érzékelő és a töltő elhelyezése

A főzési folyamat során az érzékelő folyamatosan továbbítja az adatokat a Thermomix® TM6-nak és az alkalmazásnak.

A töltő ismétlődően működik, és erősíti a jelet.

Ezért ügyeljen arra, hogy a töltő mindig az érzékelő

közelében legyen: például sütés közben helyezze a töltőt a sütő közelébe, a töltő hátoldalán található mágnesekkel vagy anélkül. A Thermomix® TM6 elhelyezhető kissé távolabb az érzékelőtől és a töltőtől (a környezettől függően 1-50 m között).

## 2 Az érzékelő behelyezése az ételbe

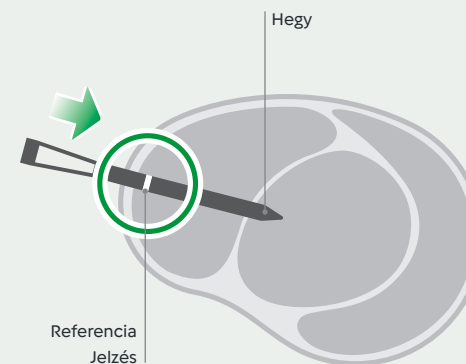
A Thermomix® Sensor egy Bluetooth® hőmérő két érzékelővel. A belső hőmérséklet érzékelő a hegy első harmadában található. A hőmérő az étel belső hőmérsékletét méri, ezért a lehető legközelebb kell elhelyezni az étel magjához. A második érzékelő a fekete kerámia rész végén található, és a környezeti hőmérsékletet méri.

A referencia jelzést (lásd az ábrát a 11. oldalon) is be kell helyezni az ételbe, hogy biztosítsa a pontos hőmérséklet-leolvasást és a pontos időszámítást. Olyan tészták esetében, amelyek sütés közben tovább kelnek, a referencia jelzést nem feltétlenül kell teljesen belülre, elég csak a tészta felületéhez közel beilleszteni.



A  
Thermomix®  
Sensor  
használatakor a  
hal vagy húsfilé ne  
legyen 2 cm-nél  
vékonyabb.

Helyezze be az érzékelőt (a hegyet és a jelzést) az ételbe.

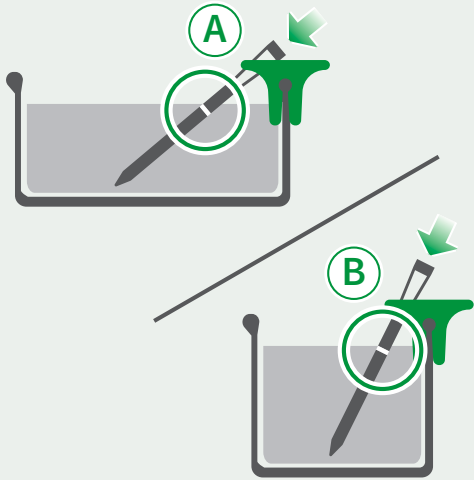


## A tartó használata

Bizonyos tészták sütésekor (pl. lágy vagy meglehetősen folyékony állagú süteménytésztáknál, az érzékelő nem marad a helyén. Ilyenkor használja a tartót, hogy az érzékelő megfelelő helyzetben maradjon az ételben, és annak megakadályozására, hogy belesüllyedjen a tésztába.

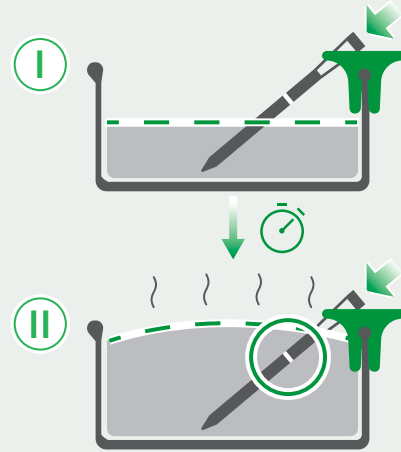
A tartó használatához két különböző behelyezési szög közül választhat a sütőforma méretétől és a tészta mennyiségétől függően, A és B (lásd az alábbi ábrát).

Tekintse meg a TM6 Irányított Receptekben és az alkalmazásban elérhető videókat.



**A tartó  
220 °C  
hőmérsékletig  
használható.**

Helyezze a tartót a sütőforma szélére az alább látható módon, csúsztassa át az érzékelőt a tartón, majd helyezze az ételbe.



A kelést igénylő tészták esetében az érzékelő behelyezési mélysége változhat.

- I. Tészta szint sütés előtt: az érzékelőt legalább félútig kell behelyezni, a hegy és a jelzés közé. A referencia jelzés látható maradhat.
- II. A tészta sülés közben megkel, és befedi a jelzést

Ügyeljen arra, hogy az érzékelő hegye soha ne érjen hozzá a sütőformához.

## 3 Ételek elkészítése az érzékelővel

A sütési folyamat során a Thermomix® Sensor folyamatosan csatlakozik a Thermomix® TM6-hoz és/vagy a Cooking Center alkalmazáshoz (maximum 2 csatlakoztatott eszköz). A kijelzőn információkat kap a hőmérsékletről és a hátralévő főzési időről. A hőmérsékletre és a hátralévő főzési időre vonatkozó információk a kijelzőn láthatók. Értesítést kap arról, amikor a húst vagy halat le kell venni a tűzről és pihentetni kell, amíg eléri a maghőmérsékletet. A pihenőidő után az étel készen áll a tálalásra (győződjön meg arról, hogy engedélyezte az értesítéseket az alkalmazásban).

## Sütés-főzés könnyedén

Az érzékelő kerámia vége nem lehet túlzott hőhatásnak kitéve. Ha nagyon magas hőmérsékleten használja, például grill sütőben vagy sütőtányérban, az érzékelő behelyezése előtt először nagy lángon pirítsa meg az ételt, majd vegye le alacsonyabb hőfokra (275°C-nál alacsonyabba). Ha az érzékelő túlmelegszik, értesítést kap a Cooking Center-ben (az alkalmazásban vagy az eszközön).

**Amikor serpenyőben vagy grillen süt, ne felejtse el megfordítani a húst vagy a halat amikor az alsó felük megbarnult.**

## 4 Tisztítás

- Tisztítás előtt hagyja lehűlni az érzékelőt.
- Tisztítsa meg az érzékelőt és a tartót vízzel és mosogatószerrel minden használat után. Ne használjon alkoholt, ammóniát, benzint vagy súrolószert tartalmazó tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készüléket.
- Ne merítse az érzékelőt hosszú időre vízbe.
- Győződjön meg arról, hogy az érzékelő és a tartó teljesen száraz, mielőtt visszahelyezi a töltőbe.
- Folyamatos használat után az érzékelő elszennyeződhet. Ez természetes folyamat, és nem befolyásolja az érzékelő teljesítményét.

## Tipp

- A szénstűtők legjobb eredményének elérése érdekében várja meg, amíg a láng kialszik. A grillsütő hőmérsékletének szabályozására a legegyszerűbb módszer, ha a szénét félrehúzza, így kap egy nagyon forró oldalt, míg a másik oldal nincs közvetlen hőnek kitéve.
- Ha gáz grillsütőt használ vagy serpenyőben süt a tűzhelyen, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a maximális 275 °C hőmérsékletet.
- Sütés közben ne mérjen folyamatosan, hogy ne szúrja ki vagy szakítsa fel a húst, nehogy a leve kifolyjon és az étel száraz maradjon. Ne felejtse el egyszer-kétszer megfordítani a húst vagy a halat a folyamat során.
- Ha Ön a felelős a főzésért, maradjon a grill közelében, és ügyeljen, hogy gyerekek ne érjenek hozzá.



## Receptek

Kívül-belül  
tökéletes



Váltsa sikerre a találgatást  
a Thermomix® Sensorral.



## A Thermomix® Sensor az eszköz, ami teljessé teszi a konyháját

A Thermomix® Sensor biztosabbá teszi a mindennapi ételek és az ünnepi menük elkészítését, tökéletes eredményekkel.

Milyen lenne, ha belülről érezhetné az ételt... és ellenőrizhetné, hogy a sütemény megfelelően sült-e vagy a hal tökéletesen átsült? Hányszor mondott le új receptek kipróbálásáról attól tartva, hogy nem sikerülnek?

A Thermomix® Sensor lesz a legjobb segítőtársa, hiszen minden ételnek más a főzési pontja, és csak a Thermomix® Sensor pontossága segíthet elérni a tökéletességet.



### Miért érdemes a Thermomix® Sensort használni ?

- Élvezze az Irányított főzési élményt, most először a keverőedényen kívül, már a sütőben, a főzőlapon és a grillben is
- Biztosítson nagyobb élelmiszerbiztonságot a megfelelő maghőmérséklet garantálásával
- Kövesse nyomon a főzés állapotát a Thermomix® TM6 Főzőközpontjában, és fogadjon értesítéseket mobiltelefonján is
- Mutasson fel konyhaséf minőségű főzési eredményeket
- Nagy pontosságú mag- és a környezeti hőmérséklet figyelés
- Használata egyszerű: vegye ki az érzékelőt a töltőből, és kövesse a Thermomix® TM6 és az app utasításait
- Megbízható Bluetooth® rendszer



A Thermomix®  
Sensor érzékelője  
legfeljebb 275°C  
környezeti hőmérsékleten  
használható. A maximális  
mérhető maghőmérséklet  
100°C.

### A varázslatos trió: Thermomix® + Sensor + Cooking Center alkalmazás.

A Thermomix® Sensor a Thermomix® tökéletes kiegészítője. A sorrend nagyon egyszerű:

1. Kezdje el a főzést a szokásos módon a Thermomix® készülékkel.
2. Kövesse lépésről lépésre a Thermomix® kijelzőjén vagy közvetlenül a Cooking Center alkalmazásban megjelenő utasításokat, és használja a Thermomix® Sensort az ott megadott módon.
3. A Thermomix® Főzőközpont menüjében ellenőrizze a recept előrehaladását, vagy várja meg az értesítést az okostelefonon, amikor a hús, hal vagy kenyér elkészült.

### Mihez van szükségem a Thermomix® Sensorra?

Használja kenyerekhez, süteményekhez, húshoz, szárnyasokhoz és halakhoz.

### Milyen eszközökkel használható?

A Thermomix® Sensor a következő konyhaeszközökkel működik: sütő, grillsütő, és tűzhelyen használt edények.



## Marhahús

### Egy Marhahús Wellingtont kérek!

Zsenge marhahús esetében az egyik alapvető szabály, hogy nem szabad túlsütni azon a ponton, ahol már kiszárad, nehéz vágni és rágni. A rózsaszín tónus eléréséhez, amit a receptek előírnak, olykor jó lenne belelátni a hús belsejébe. Rózsaszínes árnyalatot kapni a bélszín belsejében anélkül, hogy a hús nyers maradna, nem könnyű feladat. Még nehezebb, ha a húst leveles tésztába csomagoljuk, mint a marha Wellington esetében. Ilyenkor nem lehet a hús szélébe belevágni, és belekukkantani.

Jó hírünk van!

A Thermomix® Sensor segít a megfelelő elkészítésben!

A Thermomix® Sensor biztosítja az egyes marhahússzeletekhez szükséges maghőmérsékletet a kívánt sütési szint eléréséhez, legyen az véresen, közepesen vagy jól átsütött, illetve puhára főzött zsenge hús (pl. tépelt hús vagy szegy).



**Steakhez** – Lehetőleg egyenletes vastagságú hússzeletet vásároljunk.

Miután az elkészíteni kívánt marhahús szeletet és a Thermomix® Sensor módban a TM6-on, vagy az alkalmazásban elérhető listából a kívánt főzési szintet kiválasztotta, helyezze be az érzékelőt,

ügyelve arra, hogy a hegye a szelet a vágás legvastagabb részének magjában legyen, és a referencia jelzés teljesen be legyen helyezve a húsba.

- Steak esetén az érzékelőt vízszintesen helyezze be a steak egyik oldaláról.
- Nagyobb darab húsonkál, például sülték esetében felülről, átlósan helyezze be az érzékelőt.
- Csontos darabok esetében ügyeljen arra, hogy az érzékelő ne érjen hozzá a csontozhoz.

A főzési pont kiválasztása és az érzékelő behelyezése után nyomja meg a START gombot.

A Thermomix® Sensor a becsült főzési időt és az aktuális maghőmérsékletet mutatja. Húsok esetében néhány perc elteltével a kezdeti becsült főzési idő folyamatosan frissül, ahogy a maghőmérséklet emelkedik.

Értesítést fog kapni arról, amikor a húst le kell vennie a tűzről, és pihentetnie kell amíg eléri a maghőmérsékletet. A pihentetés után a hús táálalható.

# Sertéshús

A sertéshúshoz rendelkezésre álló sütési lehetőségek a közepesen véres, közepes, közepesen jól átsült, jól átsült és téphető puha sült, mindegyiket csak a megfelelő hússzeletekhez ajánljuk.

Miután kiválasztotta az elkészíteni kívánt sertéshúsdarabot, és kiválasztotta az elkészítési módot a rendelkezésre álló listából, helyezze be az érzékelőt ügyelve arra, hogy a hegye a vágás legvastagabb részének magjában legyen, és a referencia jelzés teljesen be legyen illesztve a húsba.

- Steak (pl. hússzelet) esetén vízszintesen helyezze be az érzékelőt a hússzelet egyik oldaláról.
- Nagyobb darab húsknál, például sülték esetében felülről, átlósan helyezze be az érzékelőt.
- Csontos darabok esetében ügyeljen arra, hogy az érzékelő ne érjen hozzá a csontoz.

A főzési lehetőség kiválasztása és az érzékelő behelyezése után nyomja meg a START gombot.

A Thermomix® Sensor a becsült főzési időt és az aktuális maghőmérsékletet mutatja. Húsok esetében néhány perc elteltével a kezdeti becsült főzési idő folyamatosan frissül, ahogy a maghőmérséklet emelkedik.

Értesítést fog kapni arról, amikor a húst le kell vennie a tűzről, és pihentetnie kell amíg eléri a maghőmérsékletet. A pihentetés után a hús tállalható.



**Bordák  
sütésekor  
ügyeljen arra,  
hogy kb. 2 cm  
hús legyen a  
csontokon.**



**Amikor  
csontos húst  
süt, az érzékelőt  
a csont mentén,  
ne a csont  
felé mutattva  
helyezze be.**

# Bárány

A bárányhúshoz elérhető főzési lehetőségek a véres, közepesen véres, közepes, közepesen jól átsült, jól átsült és tépett zsenge hús, mindegyiket csak a megfelelő húsdarabokhoz ajánljuk. Miután kiválasztotta az elkészíteni kívánt bárányhúst, és kiválasztotta az elkészítési módot a rendelkezésre álló listában, helyezze be az érzékelőt ügyelve arra, hogy a hegye a vágás legvastagabb részének magjában legyen, és a referencia jelzés teljesen be legyen illesztve.

- Hússzeletek és vékony hússzeletek esetén az érzékelőt vízszintesen helyezze be a hússzelet egyik oldaláról.
- Nagyobb darab húsknál, például sülték esetében felülről, átlósan helyezze be az érzékelőt.

- Csontos darabok esetében ügyeljen arra, hogy az érzékelő ne érjen hozzá a csontoz.

A főzési lehetőség kiválasztása és az érzékelő behelyezése után nyomja meg a START gombot.

A Thermomix® Sensor a becsült főzési időt és az aktuális maghőmérsékletet mutatja. Húsok esetében néhány perc elteltével a kezdeti becsült főzési idő folyamatosan frissül, ahogy a maghőmérséklet emelkedik.

Értesítést fog kapni arról, amikor a húst le kell vennie a tűzről, és pihentetnie kell amíg eléri a maghőmérsékletet. A pihentetés után a hús tállalható.



# Baromfi

## Tökéletes pulyka

*Nem túl sok, nem túl kevés. Pont jó.*

*A tökéletes pulyka elkészítése néha enyhén szólva is kihívást jelenthet: nem könnyű felismerni, mikor kell kivenni a sütőből. Nem szabad, hogy túl korán kivenni, de túl későn sem. Éppen időben kell kivenni ahhoz, hogy teljesen átsült de ne száraz, mégis gyönyörű aranyszínű legyen kívülről, belülről pedig szaftos és puha maradjon. Mint minden ételnek, a pulykának is van tökéletes sütésmódja! Időt kell adni a pácolásnak, ahogy a hagyomány előírja. Időre van szükség az egyenletes átsüléshez, és idő kell ahhoz, hogy pompás ízt kapjunk. Amíg a sütőben van a hús, Ön azon tűnődhet, hogy... megfelelő-e a hőmérséklet? Vagy hogy a bőr úgy fog-e ropogni, ahogy Ön szeretné...? Ezért oda-vissza jár a konyhában, hogy szemmel tartsa a pulykát. De ez már a múlté! Most már pulykasütés közben mással töltheti az idejét, ihat egy csésze teát, amíg üzenetet nem kap a mobilján.*

*A pulyka elkészült. Nem túl sok, nem túl kevés. Pont jó.*

A baromfi kategória a szárnyasok széles skáláját jelenti a csirkétől a libáig.

Az elérhető főzési lehetőségek a kiválasztott baromfi típusától függően eltérőek lehetnek. Például a kacs- és libamell lehetővé tesz kevésbé és közepesen átsült főzési módokat, míg a csirke és a pulyka nem, élelmiszerbiztonsági okokból.

Tollas vad vagy vadszárnyas sütésekor használja a kacs- kategóriát.

Miután a rendelkezésre álló listából a baromfi típusát kiválasztotta: csirke, pulyka, kacs- vagy liba, és választott főzési módot a rendelkezésre álló listából: egész madarak vagy meghatározott darabok, csonttal vagy anélkül (mell, láb vagy comb), helyezze be az érzékelőt ügyelve arra, hogy a hegye a vágás legvastagabb részének magjában legyen, és a referencia jelzés teljesen be legyen illesztve.

**Ha grillen süt, ügyeljen arra, hogy az érzékelő kerámia vége min. 10 cm-távolságra legyen a hőforrástól.**



- Egész madarak esetében az érzékelőt a mell legvastagabb részébe helyezze be.
- Mell esetében vízszintesen helyezze be az érzékelőt a hús legvastagabb részébe.
- Csontokkal és egész szárnyas sütése esetén győződjön meg arról, hogy az érzékelő nem ér hozzá a csontokhoz.

A főzési lehetőség kiválasztása és az érzékelő behelyezése után nyomja meg a START gombot.

A Thermomix® Sensor a becsült főzési időt és az aktuális maghőmérsékletet mutatja. Húsok esetében néhány perc elteltével a kezdeti becsült főzési idő folyamatosan frissül, ahogy a maghőmérséklet emelkedik.

Értésítést fog kapni arról, amikor a húst le kell vennie a tűzről, és pihentetnie kell amíg eléri a maghőmérsékletet. A pihentetés után a hús tárolható.

# Hal



## Süssön egész halat

Pont mint a halászsok

*A halász azt mondta a grillezőnek:*

*"Hé, nekem csak addig süsd, amíg már nem véres."*

*Más szavakkal ez azt jelenti, hogy a hal nagyon kényes, és soha nem szabad túlsütni, különben elveszíti nedvességét és finom textúráját, amitől a jól sült hal gyönyörűen és természetesen szétmállik.*

*A grillezett, párolt, főtt, sült vagy sütőben sült hal egyike azoknak az ételeknek, amelyekhez elengedhetetlen a megfelelő elkészítési szint ismerete. Gondoljon a Thermomix® Sensorra úgy, mint a „halászra”, aki belülről érzi a halat, és megmondja, mikor sült át tökéletesen.*

A Hal kategória különféle halfajtákat foglal magában.

Ha a keresett típus nem szerepel a listában, válassza az „egyéb” lehetőséget.

A halak számára elérhető főzési lehetőségek a közepesen, közepesen jól és jól átsült.

Miután kiválasztotta a hal típusát és a sütési lehetőséget a rendelkezésre álló listából, helyezze be az érzékelőt megfelelően, ügyelve arra, hogy a hegye a vágás legvastagabb részének magjában legyen, és a referencia jelzés teljesen be legyen illesztve a halba. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az „Egyéb” kifejezés egész halra vagy nagyobb darabokra vonatkozik. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a legjobb eredményeket nagyobb filézett hal vagy egész hal esetén éri el.

- Filé esetén az érzékelőt a legvastagabb részbe, vízszintesen helyezze be.
- Egész hal esetén az érzékelőt a hal legvastagabb részébe helyezze be, és ne érintse a gerincet és a csontokat.

A főzési lehetőség kiválasztása és az érzékelő behelyezése után nyomja meg a START gombot. A Thermomix® Sensor a becsült főzési időt és az

aktuális maghőmérsékletet mutatja. A halak esetében néhány perc elteltével a kezdeti becsült főzési idő folyamatosan frissül, ahogy a maghőmérséklet emelkedik.

A maghőmérséklet elérése után értesítést kap arról, hogy le kell vennie a halat a tűzről. Az értesítés azt is megmutatja, hogy mennyi ideig kell pihentetni a halat, hogy biztosan a legjobban elkészítve szolgálhassa fel.



### JÓTUDNI

A recept szerinti teljes sütési idő a hús vagy hal súlyától, az étel kezdeti hőmérsékletétől és a kívánt sütési foktól függ.

# Kenyér



## Kenyérsütés

*Ropogós, tökéletes héjú kenyér*

*Észrevette már az emberek különleges kéréseit kenyérvásárláskor? Van, aki ropogósan szereti, van, aki inkább puhán, van, aki jól sültve, van, aki nem... az ízlések eltérőek, és valószínűleg ez otthon is így van. Az otthoni kenyérsütésben az a jó, hogy úgy készíti el, ahogy szeretné!*

*A házi kenyérsütés páratlan elégedettség érzetet ad. Az élményt az adja, hogy mindössze két-három alapanyagból olyan ételt tudunk elkészíteni, ami szinte minden gasztronómiai kultúra központi eleme.*

*A jó tészta és a megfelelő kelesztés mellett a sütés is nagyon fontos. A süttőt általában elő kell melegíteni, hogy magasabb hőmérsékletet érjen el, és a vágyott ropogós kérget kapja. Fontos, hogy elérjük az ideális sütési pontot, és ehhez már többé nem kell kopogtatnia a forró kenyér alját, hogy ellenőrizze a kívánt üreges hangot. Most már csak várnia kell az értesítésre az okostelefonon. Kenheti a vajaskenyeret!*

**Ügyeljen arra, hogy az érzékelő hegye soha ne érjen hozzá a sütőformához.**



Fontos először ellenőrizni, hogy az elkészíteni kívánt recept a Kenyér csoportba tartozzon. Ha igen, meg kell határozni, hogy melyik kenyér-típushoz tartozik.

A kenyértészták alapvetően lisztből, vízből, sóból és élesztőből vagy kovászból állnak. Egyes tészták sört vagy sütőport tartalmazhatnak kelesztőként. A tészták lehetnek sósak vagy édesek. A legtöbb esetben a tészták kézzel is kezelhetők.

- Az **alap tészták** lisztet, vizet vagy más zsírmentes folyadékot, só és élesztőt vagy más erjesztőanyagot tartalmaznak. Tartalmazhatnak gyógynövényeket, fűszereket és magvakat is.
- A liszten, vízen, són és élesztőn kívül, a **gazdag tészták** zsírt (vaj, olaj, disznózsír), cukrot vagy mézet, tojást, tejszínt stb. is tartalmaznak. A gazdag tészta tartalmazhatja ezen összetevők egy részét vagy mindegyikét (pl. briós, panettone, roscón de Reyes...)



Néhány süteményt, ami friss gyümölcsöt, zöldséget, tojást, cukrot, de élesztőt nem tartalmaz, kenyérnek nevezünk (pl. banánkenyér). Ezeket sütemény módban kell sütni (alap és friss gyümölcstorta opció, a kenyér mód helyett).

Ha a tészta készen áll a sütésre, válassza ki, hogy alaptészta vagy gazdag tészta. Helyezze be az érzékelőt a tésztába megfelelően, ügyelve arra, hogy a hegye a tészta magjában legyen, és a referencia jelzés teljesen rajta vagy közel (max. 1 cm-re) legyen a tészta felületéhez. A tészta kelés közben el fogja fedni. Győződjön meg arról, hogy az érzékelő hegye nem ér hozzá a sütőformához.

Ha a tészta nem elég szilárd ahhoz, hogy megtartsa az érzékelőt, sütőformára lesz szükség. Ilyen esetben használja a tartót, hogy az érzékelőt a helyén tartsa. Miután kiválasztotta a kenyér típusát és behelyezte az érzékelőt, nyomja meg a START gombot.



Addig süsse a kenyeret, amíg a Főzőközpontban látható maghőmérséklet el nem éri a célhőmérsékletet. A Thermomix® Sensor a becsült sütési időt és az aktuális maghőmérsékletet mutatja. A becsült sütési idő a maghőmérséklet emelkedésével fokozatosan módosul.

A maghőmérséklet elérése után értesítést kap arról, hogy a kenyeret ki kell venni a sütőből. Ha sötétebb héjat szeretne, süsse további 3–5 perccel a kenyér tűzről való levételéről szóló értesítés után.

Mindig hagyja kihűlni a kenyeret miután a sütőből kivette, az érzékelő kivétele után, szeletelés és tálalás előtt. Ha a kenyeret nagyon forrón vágja/tálalja, a héja még nedves lesz, és nem tudja megtartani magát.

A Thermomix® Sensor garantálja a sütés pontos irányítását, függetlenül a sütő típusától, a tészta formától vagy a sütőformától. Tökéletes maghőmérsékletet biztosít akkor is, ha a sütési idő eltér a receptben megadottól.

# Torták



## Hogyan lehet elérni, hogy a sütemény a legfinomabb legyen?

*Tudjuk meg, milyen a sütemény belülről.*

A süteménytészta általában vékonyabbak, mint a kenyértészta, és sütőformát igényelnek. A legtöbb süteménytészta lisztet, tojást, cukrot és kelesztőszert tartalmaz, legyen szó sütőporról, szódadikarbónáról vagy felvert tojásfehérjéről. A Thermomix® Sensor módban a következő süteménytípusok érhetők el:

### • Alap és friss gyümölcstorták:

- Az alap sütemények a tojássárgán kívül csak kevés hozzáadott zsírt (vagy egyáltalán semennyit nem) tartalmaznak pl. piskóta
- A friss gyümölcs torták megfelelő mennyiségű nyers vagy főtt gyümölcsöt vagy zöldséget tartalmaznak a tésztába keverve (pl. banánkenyér, répatorta), valamint további összetevőket, például vaj

• **A gazdag sütemények** olyan alap sütemények, amelyek további zsírt és/vagy olyan összetevőket tartalmaznak, mint csokoládé, karamell és/vagy egyéb krémek vagy kenhető krémek (pl. márványtorta, joghurtos torta, citromtorta, bögrés sütemények)

• **A szárított gyümölcsös sütemények** olyan sütemények, amelyek nagyobb mennyiségű szárított gyümölcsöt és további összetevőket, például fűszereket és héjakat tartalmaznak (pl. karácsonyi sütemény, gyümölcscenyér)

• **Egyéb sütemények:** olyan sütemények, amelyek belseje nedves, lágyabb és krémesebb (pl. lávatorták)

A Thermomix® Sensor biztosítja az Ön által kiválasztott süteménytípushoz megfelelő maghőmérséklet fenntartását.

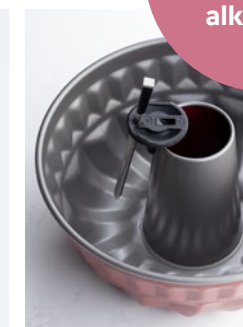
Válassza ki a sütemény típusát és a kívánt opciót:

- Alap és friss gyümölcstorták
- Gazdag és bögrés sütemények
- Szárított gyümölcs torták
- Egyéb sütemények

Helyezze a tartót a sütőforma peremére A vagy B pozícióba, a forma belseje felé nézve, a receptben megadott tészta mélységben:

- Az A pozíciót szabványos téglalap alakú (a rövidebb oldalra helyezve), vagy kerek tortaformákhoz használja
- A B pozícióban a tartót a belső peremre helyezve használja (gyűrű alakú formák vagy keskeny és mély dobozok esetében)

A legtöbb típusú tortaformához alkalmas.







A legjobb eredmény elérése érdekében győződjön meg arról, hogy a forma az úrtartalma  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ -ig legyen megtöltve.

Helyezze be az érzékelőt A vagy B pozícióban (lásd 12. oldal) a tésztába ügyelve arra, hogy a hegye beleérjen a tészta magjába. Előfordulhat, hogy a referencia jelzést nem tudja teljesen beilleszteni, de minden esetben legyen lehető legközelebb a tészta felületéhez (max. 1 cm-re), mert a tészta eltakarja azt, miközben sütés közben tovább kel.

A főzési lehetőség kiválasztása és az érzékelő behelyezése után nyomja meg a START gombot.

A Thermomix® Sensor a becsült sütési időt és az aktuális maghőmérsékletet mutatja. A becsült sütési idő a maghőmérséklet emelkedésével fokozatosan módosul.

Ha elérte a maghőmérsékletet, értesítést kap arról, hogy a süteményt ki kell vennie a sütőből. Mindig hagyja kihűlni a sült ételeket, mielőtt kivesszi az érzékelőt.

A legjobb eredményt a szabályos formákban érheti el (kör- és téglalap alakú, vagy bármilyen más alakú formában, amelyekben a szenzor belső érzékelője eléri a tészta belsejét), amelyek éle szabályos, határozott, és a peremük vékony (nem hornyolt élek vagy széles peremek).

A jó eredmény és a pontos hőmérsékletleolvasás érdekében elengedhetetlen, hogy a tartót megfelelően, stabilan helyezze el, és az érzékelőt megfelelően helyezze be az étel belsejébe.

Ez nem lehetséges, ha nagy vagy széles peremű formákat, kis formákat, például muffintálcákat vagy speciális alakú formákat használ.



#### JÓTUDNI

A sütéshez szükséges főzési idő a tészta típusától, a forma méretétől és attól függ, hogy légkeveréses vagy statikus sütőt használ-e.

Egyszerűen kövesse a Thermomix® Sensor utasításait, amelyek garantálják a sütés pontos vezérlését, és biztosítják a tökéletes maghőmérsékletet, még változó sütési idő esetén is.



Ha a sütemény túl gyorsan pirul, fedje le sütőpapírral.

# GYIK

## Hogyan ellenőrizhetem az akkumulátor töltöttségi szintjét?

A Thermomix® TM6 készüléken:

- Nyissa meg a beállításokat
- Csatlakoztassa az eszközöket
- Thermomix® Sensor
- Thermomix® Sensor verzió és frissítése

Mobilkészülékén:

- Nyissa meg a Cooking Center alkalmazást
- Válassza ki a Thermomix® Sensor kártyát
- Nyomja meg a „Beállítások” gombot a képernyő jobb felső sarkában az eszköz képernyőjének eléréséhez

## Ki kell cserélnem a töltő akkumulátorában az elemet?

A töltő akkumulátora akár egy évig is kitarthat, ha átlagosan hetente kétszer használja. Tudni fogja, mikor kell cserélni az elemet, mivel erről figyelmeztetést kap a Thermomix® TM6-on vagy a mobilján. Az elem cseréjéhez távolítsa el a hátlapot, használja a fekete műanyag csíkot a használt elem egyszerű eltávolításához, és cserélje ki egy új AAA elemre.

## Mennyi ideig bírja a Thermomix® Sensor érzékelő akkumulátora?

A teljes feltöltést követően az érzékelő akkumulátora 24 óra kapacitással bír.

## Mi a teendő, ha a Thermomix® Sensor érzékelőm nem tud csatlakozni?

Főzés közben sok maradvány rakódhat le az érzékelőn. Ezek a maradványok akadályozzák a kapcsolatot az érzékelő és a töltő között. Ez lehet ételdarab, füstből származó korom, de a legtöbb esetben csak egy kis zsír, ami esetleg nem is látható.

Ha ez megtörténik, az érzékelő nem tud tölteni, így előfordulhat, hogy a következő használatkor teljesen lemerülve találja. Ez az egyik leggyakrabban előforduló probléma, ezért elengedhetetlen az érzékelő tisztítása minden használat után.

A maradékok eltávolításának leghatékonyabb módja, ha az érzékelőt alaposan megdörzsöli sütőpor (szódabikarbóna) és fehér ecet keverékével és súrolószivaccsal, majd gyorsan lemossa és teljesen



megszárítja mielőtt visszahelyezi a töltőbe. Ne aggódjon, az érzékelőnek nem árt a folyó víz, és jól viseli a dörzsölést is! Érdemes lehet a töltő fém érintkezési pontjait is letörölni száraz ruhával, az esetleges ételmaradékok eltávolítása érdekében. Ezután csak hagyja az érzékelőt 2 órán át tölteni.

Miután újból csatlakoztatta az érzékelőt, ügyeljen arra, hogy minden használat után ragyogó tiszta legyen. Legtöbbször elég forró, szappanos vizet és a szivacs érdes oldalát használni, bár lehet, hogy újra használnia kell a szódabikarbónát és az ecetet, ha sok elszíneződést lát.

## Miért veszíti el a kapcsolatot a Thermomix® Sensor sütés közben?

A Thermomix® Sensor töltő beépített Bluetooth® jelismétlővel rendelkezik az érzékelő jelének erősítésére, ezért a főzés során az érzékelő közelében kell tartania a megfelelő hatótávolság növeléséhez.

Az érzékelőt minden használat után feltétlenül meg kell tisztítani



- Ha a töltőn lévő LED pirosan villog, az azt jelzi, hogy a töltő próbál kapcsolatot létesíteni az érzékelővel, illetve nincs kapcsolat. A töltőt közelebb kell helyeznie a sütőhöz (vagy grillsütőhöz). Ha ez nem segít, óvatosan vegye ki az érzékelőt az ételből, tisztítsa meg, helyezze vissza 5 másodpercre a töltőbe mielőtt visszahelyezné az ételbe.
- Ha a töltőn lévő LED zölden villog, a töltő be van kapcsolva, és csatlakoztatva van az érzékelőhöz.
- A Thermomix® Sensor töltőn lévő zölden villogó fény azt jelzi, hogy a töltő be van kapcsolva, és csatlakoztatva van az érzékelőhöz.

#### **Kell-e aggódnom amiatt, hogy a Thermomix® Sensor érzékelőm folyamatosan elveszíti a kapcsolatot?**

A Thermomix® Sensor érzékelő Bluetooth® segítségével kommunikál az eszközzel és az alkalmazással.

A Bluetooth®-nak korlátozott a hatótávolsága, különösen, ha erősen szigetelt főzőkészülékekkel főz. Az érzékelőnek a szabadban is, max. 50 m-ig működni kell, de bizonyos füstölők/grillezők és sütők

csökkentik a hatótávolságot (minél vastagabb faluk, annál kevesebb a rés a jel kijutására).

Ha úgy találja, hogy a Thermomix® Sensor érzékelő szétkapcsol, ne aggódjon, a Thermomix® Sensor alkalmazást úgy tervezték, hogy kezelje az összes szétcsatlakozási típust, ami azt jelenti, hogy amikor újrcsatlakozik, a főzési folyamat frissül, és a szokásos módon folytatódik.

A főzési idő vége felé javasoljuk, hogy hagyja a kapcsolatot aktívan, hogy ne maradjon le egyetlen fontos értesítésről sem.

#### **A Thermomix® Sensor azonnal szétkapcsol, amint becsukom a sütő ajtaját, hibás lehet?**

Egyes sütőajtók jobban szigeteltek, mint mások, ami a Bluetooth® kapcsolat megszakadásához vezethet. Az is előfordulhat, hogy az érzékelő kerámia végét élelmiszer borítja, vagy hozzáér a fém részekhez. Fedős fémedény használata vagy az edény fóliával való lefedése sütőpapír helyett szintén a Bluetooth® kapcsolat megszakadásához vezethet.

A töltőt mindig a lehető legközelebb helyezze a sütő ajtajához, ideális esetben a töltő mágneses érintkezőit használva.

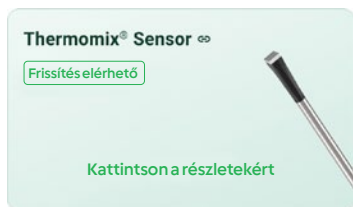
Előfordulhat, hogy a Bluetooth® kapcsolat megszakad. Ha ez megtörténik, kapcsolja ki, majd újra be a Bluetooth®-t. Egy további eszköz (például mobil) segítségével ellenőrizheti, hogy az érzékelő csatlakoztatva van-e vagy sem. Ha úgy találja, hogy könnyen újrcsatlakozhat az érzékelővel, amikor kinyitja a sütő ajtaját, akkor valószínűleg a sütő túlságosan szigetelt ahhoz, hogy stabil Bluetooth® kapcsolatot biztosítson.

#### **Hogyan tárolhatom helyesen a Thermomix® Sensort a töltőben?**

Mielőtt visszahelyezné az érzékelőt a töltőbe, győződjön meg arról, hogy megfelelően megtisztította, és minden zsírmaradványt eltávolított róla. Az érzékelőnek teljesen száraznak kell lennie, mielőtt visszahelyezné a töltőbe.

#### **Hány okos eszközt csatlakoztathatok egyszerre a Thermomix® Sensorhoz?**

A Thermomix® Sensor egyszerre csak 2 eszközhöz csatlakoztatható, ami lehet 2 Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 és egy mobiltelefon vagy 2 mobiltelefon.



Ne használja az érzékelőt mikrohullámú sütőben vagy gyorsfőzőben.

### Miért nem működik a Thermomix® Sensor firmware frissítése?

Győződjön meg arról, hogy a Thermomix® Sensor az okostelefon közelében van, és csatlakozik a Cooking Center alkalmazáshoz. A kapcsolat létrejötte után az alkalmazás kéri, hogy frissítse az érzékelő firmware-jét, ha szükséges. Ha nem érhető el frissítési kérés az alkalmazáson belül, akkor az már rendelkezik a firmware legújabb verziójával, már az eszközére van telepítve.

### A Thermomix® Sensor készülék frissítése

(Lásd a bal oldali ábrát.)

Ha a Thermomix® Sensor a Cooking Center alkalmazáshoz csatlakozik, és firmware frissítésre van szükség, egy frissítési párbeszéd jelenik meg az alkalmazás főképernyőjén. A kérés gombjának megnyomása elindítja a frissítési párbeszédpanelt, amely végigvezeti Önt a firmware frissítés folyamatán

### Használhatom a Thermomix® Sensort gyorsfőzőben?

A Thermomix® Sensor nem támogatja a nyomás alatti főzést a megnövekedett nyomás miatt, mivel nedvesség kerülhet az érzékelőbe, ami károsíthatja az áramkört.

A Thermomix® Sensor gyorsfőzőben történő használata érvénytelenítheti a garanciát, bár nem teszi feltétlenül tönkre a készüléket.

### Használhatom a Thermomix® Sensort mikrohullámú sütőben vagy kombinált sütőben?

Sajnos nem használhatja a Thermomix® Sensort mikrohullámú sütőben, mivel ez helyrehozhatatlan károkat okoz az érzékelőn belüli áramkörben. Amellett, ez tűzveszélyes is.

### Betehetem a Thermomix® Sensor érzékelőmet a mosogatógépbe?

Igen, beteheti. De az érzékelő kézi tisztítását javasoljuk.

### Kell-e aggódnom, ha a Thermomix® Sensorom környezeti érzékelője nem egyezik a tűzhelyem kijelzőjével?

A legtöbb esetben a beépített tűzhelyhőmérők más helyen mérik a hőmérsékletet, mint ahova az ételt helyezi el, például a sütő hátuljában vagy a grill fedelén. Ezen felül, ahelyett, hogy egy állandó hőmérséklet lenne az egész kamrában, általában vannak meleg és hideg helyek a tűzhelyben.

Ezért fontos, hogy a Thermomix® Sensor környezeti érzékelője közvetlenül a fekete kerámia fogantyúnál érzékelhesse a hőmérsékletet. Ez megmutatja, hogy milyen hőmérsékletnek van kitéve az étel, és segít a pontosabb főzési idő kiszámításában.

### Kell-e aggódnom, ha a Thermomix® Sensor belső érzékelője nem egyezik egy másik, általam használt hőmérővel?

Ha egynél több hőmérőt használ a húshőmérséklet ellenőrzésére, néhány fontos dolgot tartson szem előtt:

- Amíg a hús még sül, a hús különböző részein különböző lehet a hőmérséklete. Ez a vastagság, a zsírtartalom vagy a csontok közelsége miatt fordulhat elő.
- Még ha pontosan ugyanazon a helyen próbál is mérni, a legtöbb hőmérő érzékelője közvetlenül a hegyben van, míg a miénk körülbelül 2 cm-re van a hegy végétől.

A Thermomix® Sensor alapvető funkciója, hogy minden alkalommal tökéletes és egyenletes eredményt adjon. Ennek érdekében minden szenzorunk belső érzékelőjét tanúsított eszközökkel +/- 0.5°C (1°F) kalibrálják, majd alaposan tesztelik a gyárban.

### Miért van az, hogy a kenyér elérte a kellő maghőmérsékletet, de a héja még mindig nem tűnik elég sötétnek?

Az eredmény a sütő beállításaitól, és attól függően változhat, hogy statikus vagy légkeveréses sütőt használ.

### A Thermomix® Sensor szerint a hús vagy hal kész volt, de nem érte el az általam megcélzott főzési mértéket, miért?

Az alulsütéssel kapcsolatos legtöbb probléma az érzékelő elhelyezéséből adódik. Az érzékelő belső szenzora körülbelül 2 cm-rel a csúcsos hegy felett helyezkedik el.

Fontos, hogy az érzékelő ezen része a hús vagy hal legvastagabb részében legyen.

A kézi sütéssel kapcsolatos egyéb problémák a sütő hőmérsékletével kapcsolatosak lehetnek, amelyet a főzött hús típusának megfelelően kell beállítani:

- Magasabb maghőmérsékletű húsokhoz (pl. puha sertéshas 95°C-on), használjon alacsonyabb sütő hőmérsékletet (például 150°C statikus melegítés), hogy elkerülje a kiszáradást vagy az odaégést.

A  
Thermomix®  
Sensor  
garanciája  
2 évre szól.

- Alacsonyabb maghőmérséklet esetén (például közepesen, 57 °C-on átsütött kacska), használjon magasabb sütő hőmérsékletet (például 200 °C-os légkeveréses sütő), hogy ropogós bőrt kapjon a mag túlsütése nélkül.
- A puhára sütött, téphető zsenge húsok (pl. kollagénben gazdag, kemény darabok, mint például a sertéshús) esetében azt javasoljuk, hogy alacsony sütőhőmérsékleten, például 95 °C-on süssünk. Ez a hosszabb főzési idő alacsonyabb hőmérsékleten segít lebontani a kollagént, és villával szétszedhető, puha textúrát eredményez.

#### Hogyan regisztráljam Thermomix® Sensor termékeimet?

A garancia automatikusan érvényesül, ha termékünket a meghatalmazott eladótól vásárolja meg, ezért nincs termékregisztrációs folyamatunk.

Ha problémái vannak a Thermomix® Sensorral, forduljon a helyi ügyfélszolgálathoz.



## Élelmiszerbiztonsági megjegyzés

**Az élelmiszerbiztonság mindenki számára fontos. A veszélyeztetett lakosság (5 év alatti gyermekek, 60 év feletti felnőttek, terhes nők és legyengült immunrendszerű betegek) azonban fokozottan ki vannak téve az ételmérgezés kockázatának, ezért mindig biztonságos maghőmérsékleten főzött ételeket kell fogyasztaniuk.**

**Az alapértelmezett főzési pontok nem minden főzési lehetőségnél egyeznek meg az élelmiszerbiztonsági maghőmérséklettel, ezért nem használhatók olyan veszélyeztetett embereknek történő főzéskor, akiknél fokozott az élelmiszerbiztonsági kockázat.**

**A biztonságos belső főzési hőmérsékletről olvassa el a Thermomix® Sensor használati útmutatóját.**

### **Recept fotózás és stílus**

Ana Teixeira, Nantes, Franciaország, 24.o.

Antonio Nascimento, Portugália, 20 o.

Ben Dearnley, Ausztrália, 33. o. (balra lent)

Craig Kinder, Ausztrália, 25. o.

Cristian Barnett, Egyesült Királyság, 18, 19, 22 és  
30. o.

Dennis Savini, Svájc, 23. o. (jobbra fent) és 28. o.

Diana Moschitz, Vorwerk International, borító,  
11, 14, 16 és 31. o.

D3 Studio, Nantes, Franciaország, 24.o.

Laurent Grivet (fotó) és Gaëlle Goumand (stylist),  
Rennes, Franciaország, 29.o,

Lukas Kirchgasser Fotografie, 26. o.

Martin Gentschow, Düsseldorf, Németország, 32.o.

Marie Sjoberg, Spanyolország, 1–2, o.

Rob White, Svájc, 33.o (jobbra fent)

Sonja Priller, Ausztria, 23 (balra lent) és 27.o.

Superhumans, Olaszország, 5., 6., 7., 9., 17., 35., 36.  
és 41. o.



A Bluetooth® szóvédjegy és logók a Bluetooth SIG,  
Inc. tulajdonát képező bejegyzett védjegyek.

E szóvédjegyek és logók Vorwerk Elektrowerke  
GmbH & Co. KG általi felhasználása licenc  
alapján történik.

