

Thermomix® Sensor

Broszura powitalna



thermomix
VORWERK

Spis treści

- 4** Czym jest Thermomix® Sensor?
- 6** Pierwsze kroki
- 8** Jak ustawić czujnik Thermomix® Sensor?
- 10** Jak korzystać z czujnika Thermomix® Sensor?

- 14** Potrawy idealnie przyrządzone w środku i na zewnątrz
- 18** Mięso
- 19** Wołowina
- 20** Wieprzowina
- 21** Jagnięcina
- 22** Drób
- 24** Ryby
- 26** Pieczywo
- 30** Ciasta

- 34** Często zadawane pytania
- 41** Informacja o bezpieczeństwie żywności



Czym jest Thermomix® Sensor?

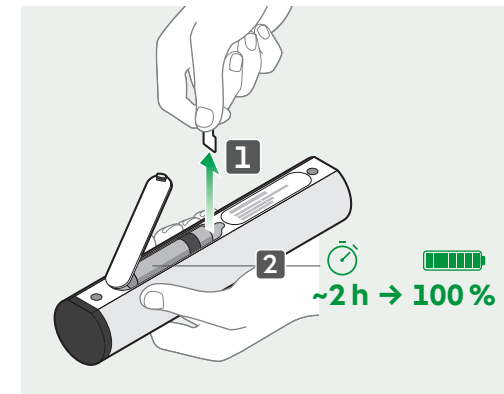
Thermomix® Sensor to termometr do żywności, za pomocą którego po raz pierwszy rozszerzamy możliwość przygotowania potraw według wskazań urządzenia Thermomix® w piekarniku, na płycie grzewczej lub na grillu. Thermomix® Sensor wskaże dokładną i najbardziej optymalną temperaturę wewnętrzną potrawy, co pozwoli uzyskać idealną konsystencję ciast i pieczywa lub strukturę i soczystość mięsa oraz ryb. Brzmi wspaniale, prawda?



Pierwsze kroki

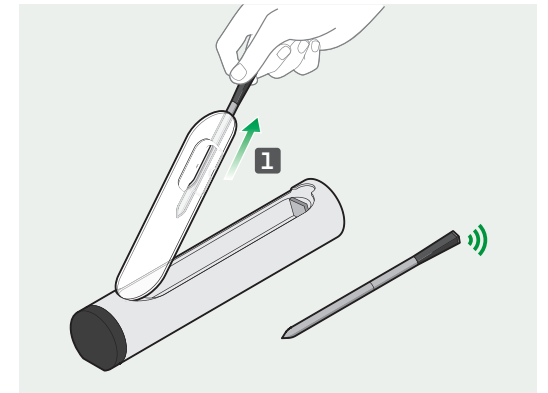
Rozpoczęcie pracy z czujnikiem Thermomix® Sensor jest szybkie i proste. Wystarczy połączyć go ze swoim urządzeniem Thermomix® oraz telefonem za pomocą aplikacji „Cooking center” (Centrum zarządzania gotowaniem) i korzystać z niego przy codziennym gotowaniu.

1. Wyjmij Thermomix® Sensor z opakowania. Otwórz pojemnik na baterię z tyłu urządzenia Thermomix® Sensor i zdejmij folię ochronną. W ten sposób zainicjujesz ładowanie baterii czujnika.



2. Zapoznaj się ze skróconą instrukcją i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa w instrukcji obsługi.

3. Po maksymalnie 2 godzinach ładowania Thermomix® Sensor jest w pełni naładowany i gotowy do użycia. Naładowana bateria może pracować przez 24 godziny.



4. Otwórz ładowarkę i wyjmij czujnik. Przy wyjmowaniu czujnika z ładowarki dioda LED miga na zielono, informując że do czujnika podłączona jest ładowarka.

5. Przed pierwszym użyciem należy umyć czujnik wodą i płynem do mycia naczyń w celu usunięcia zanieczyszczeń po procesie produkcji.

**Szybki,
bezpieczny
i łatwy
w obsłudze.**

Uchwyt

Czujnik

Ładowarka

Jak ustawić czujnik Thermomix® Sensor?

1. Włączanie i wyłączenie

Po wyjęciu czujnika z ładowarki zostanie on automatycznie włączony i będzie gotowy do użycia. Aby przeprowadzić połączenie według instrukcji w punktach 2. oraz 3., należy uprzednio wyjąć czujnik z ładowarki. Aby wyłączyć czujnik, należy umieścić go z powrotem w ładowarce i zamknąć.

2. Łączenie czujnika Thermomix® Sensor z urządzeniem Thermomix® TM6

Wykonaj następujące kroki na wyświetlaczu:

- Wybierz opcję „Menu”.
- Wybierz opcję „Ustawienia”.
- Uruchom Bluetooth®, jeśli jeszcze nie jest włączony.
- Wybierz „Połączone urządzenia” (Należy pamiętać, że urządzenie Thermomix® może być połączone tylko z 1 czujnikiem).
- Wybierz „Thermomix® Sensor” / „Dodaj urządzenie”.
- W ten sposób Thermomix® Sensor zostanie połączony.

Tryb Thermomix® Sensor jest dostępny na ekranie trybów urządzenia Thermomix® TM6.



Centrum zarządzania gotowaniem

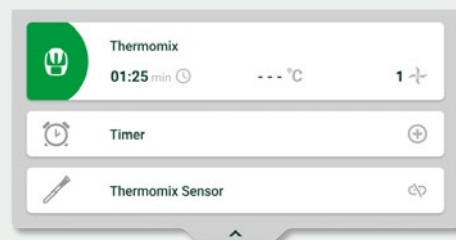
Centrum zarządzania gotowaniem umożliwia sprawdzanie bieżącego stanu przygotowania potrawy na ekranie urządzenia Thermomix® TM6 w dowolnym momencie gotowania.

Bez względu na to, czy gotujesz z ustawieniami, czy manualnie, kliknij na strzałkę na górze ekranu urządzenia Thermomix®, aby rozwinąć menu Centrum zarządzania gotowaniem:



Przejdź do ustawień:

- Status przepisu: pozostały czas gotowania, temperatura bieżąca i docelowa oraz wartość obrotów
- Timer
- Thermomix® Sensor



3. Łączenie czujnika Thermomix® Sensor z aplikacją mobilną Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem):

- Aby zainstalować aplikację mobilną Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem) ze sklepu Apple AppStore lub Google Play Store, wystarczy zeskanować kod QR poniżej.



- Aby korzystać z czujnika Thermomix® Sensor w aplikacji mobilnej, kliknij przycisk „+” w prawym dolnym rogu ekranu aplikacji, a następnie wybierz „Thermomix® Sensor”. Pojawi się monit o zezwoleniu na korzystanie z połączenia Bluetooth® i otrzymywanie powiadomień (w systemie Android może pojawić się

powiadomienie o zezwoleniu na korzystanie z usług lokalnych). Aby Thermomix® Sensor mógł działać, należy wyrazić zgodę na treść wyświetlonego powiadomienia.

- Po uruchomieniu łączności Bluetooth® aplikacja wyszuka czujnik Thermomix® Sensor i połączy się z nim.
- Po sparowaniu czujnika z aplikacją na ekranie głównym pojawi się nowa zakładka Thermomix® Sensor. Aby przejść dalej, wystarczy w nią kliknąć.
- Aby rozpocząć przygotowanie przepisów z czujnikiem Thermomix® Sensor, należy kliknąć „Ustaw temperaturę”, a aplikacja zaproponuje szeroki wachlarz ustawień gotowania do wyboru, w zależności od wybranej potrawy. W przypadku, gdy optymalna wartość temperatury środka jest znana, można ustawić ją manualnie.

Jak korzystać z czujnika Thermomix® Sensor?



1. Umieszczenie czujnika i ładowarki

W trakcie procesu gotowania czujnik stale wysyła dane do urządzenia Thermomix® TM6 oraz dedykowanej aplikacji mobilnej. Ładowarka działa jako wzmacniacz sygnału. Z tego powodu należy pamiętać, aby zawsze znajdowała się blisko

czujnika: np. podczas pieczenia należy umieścić ładowarkę w pobliżu piekarnika, opcjonalnie korzystając z magnesów znajdujących się w tylnej części ładowarki. Urządzenie Thermomix® TM6 może znajdować się dalej od czujnika i ładowarki (od 1 do 50 m, w zależności od otoczenia).

2. Umieszczanie czujnika w potrawie

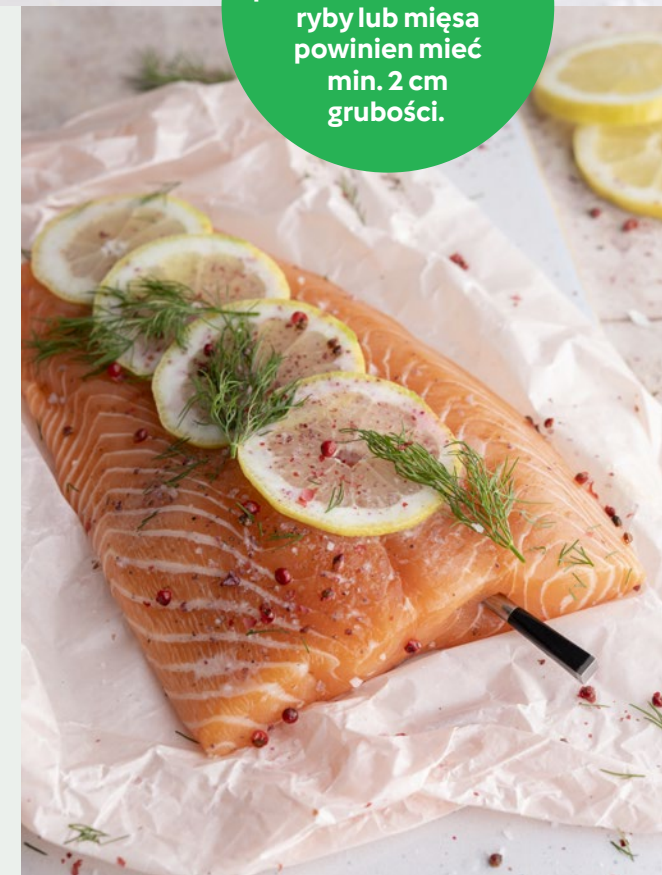
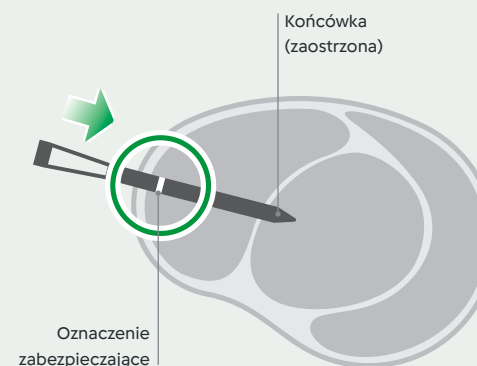
Thermomix® Sensor to termometr Bluetooth® wyposażony w dwa czujniki. Czujnik temperatury środka znajduje się w odległości około 2 cm od zaostrej końcówki. Służy do pomiaru temperatury wewnętrznej potrawy, dlatego też należy umieścić go jak najbliżej środka potrawy. Drugi czujnik znajduje się wewnątrz czarnej, ceramicznej końcówki i służy do pomiaru temperatury otoczenia (w piekarniku lub przy ruszcie grilla).

Aby zapewnić prawidłowe odczyty temperatury i poprawne oszacowanie czasu przygotowania potrawy, oznaczenie zabezpieczające (patrz ilustracja na stronie 11) musi znajdować się wewnątrz przygotowywanej potrawy. W przypadku ciast, które rosną podczas pieczenia, oznaczenie zabezpieczające nie musi być całkowicie pokryte ciastem, ale powinno znajdować się jak najbliżej jego powierzchni.



Aby Thermomix® Sensor działał prawidłowo, kawałek ryby lub mięsa powinien mieć min. 2 cm grubości.

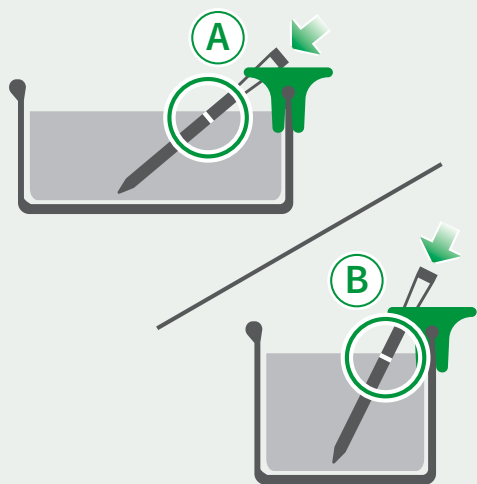
Umieść czujnik (końcówkę i oznaczenie zabezpieczające) wewnątrz potrawy.



Korzystanie z uchwytu

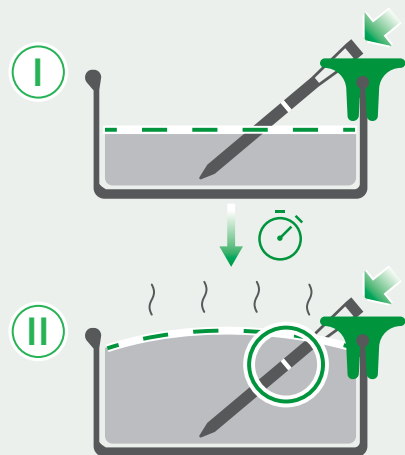
Przy pieczeniu niektórych ciast (np. ciast o miękkiej lub płynnej konsystencji, w których czujnik nie może utrzymać się w odpowiednim położeniu), konieczne jest skorzystanie z uchwytu, który utrzyma czujnik i zapobiegnie jego całkowitemu zanurzeniu wewnątrz potrawy.

Uchwytu można używać pod różnym kątem, w położeniu A i B (patrz poniższa ilustracja), w zależności od rozmiaru formy i ilości ciasta. Dokładne instrukcje wideo znajdują się w aplikacji mobilnej Cooking Center oraz w krokach przepisów dedykowanych dla czujnika Thermomix® Sensor.



Uchwytu można używać w temperaturze do 220°C.

Umieścić uchwyt na brzegu formy do pieczenia, jak pokazano poniżej, włożyć czujnik przez wybrany otwór w uchwycie, a następnie w środek potrawy. Należy zwrócić uwagę, że w przypadku ciast i pieczywa, które wyrasta, głębokość umieszczenia czujnika wewnątrz potrawy może być inna.



- I. Poziom ciasta przed pieczeniem: czujnik należy włożyć na głębokość przynajmniej połowy odległości między końcówką i oznaczeniem zabezpieczającym. Oznaczenie zabezpieczające nie musi być pokryte ciastem, ale powinno znajdować się blisko jego powierzchni, ok. 1 cm.
- II. Ciasto wyrośnie w trakcie pieczenia, zakrywając oznaczenie zabezpieczające.

Pamiętaj, że końcówka czujnika nie może dotykać dna ani brzegów formy do pieczenia.

3. Gotowanie z czujnikiem

W trakcie procesu gotowania czujnik Thermomix® Sensor jest stale połączony z urządzeniem Thermomix® TM6 i/lub aplikacją Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem), maks. 2 połączone urządzenia. Na wyświetlaczu pojawiają się informacje na temat temperatury i pozostałego czasu obróbki termicznej. Otrzymasz powiadomienie, gdy konieczne będzie wyjęcie potrawy ze źródła ciepła. Niektóre mięsa i ryby wymagają odstawienia na czas odpoczynku. Wówczas czujnik powinien znajdować się wciąż w środku dania. Thermomix® Sensor zaalarmuje, kiedy potrawa będzie gotowa do podania (pamiętaj o zezwoleniu na otrzymywanie powiadomień z aplikacji).

Gotowanie manualne

Nie należy wystawiać ceramicznej końcówki czujnika na działanie nadmiernie wysokiej temperatury. W przypadku korzystania z czujnika w bardzo wysokich temperaturach, np. na grillu lub patelni, najpierw podsmaż mięso lub rybę na dużym ogniu, a następnie przelóż w mniej gorące miejsce (poniżej 275°C) przed włożeniem czujnika. Jeśli czujnik nadmiernie się nagrzeje, otrzymasz powiadomienie w aplikacji mobilnej Cooking Center lub w Centrum zarządzania gotowaniem w urządzeniu Thermomix®.

Przyrządzając potrawę na patelni lub na grillu, pamiętaj, aby odwrócić mięso lub rybę, gdy pierwsza strona się zarumieni.

4. Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia czujnika zaczekaj, aż ostygnie.
- Umyj czujnik i uchwyt wodą z płynem do mycia naczyń po zakończeniu gotowania. Nie stosuj środków czystości zawierających alkohol, amoniak, benzen i środki abrazyjne, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.
- Nie zanurzaj czujnika w wodzie przez zbyt długi czas.
- Przed umieszczeniem czujnika i uchwytu z powrotem w ładowarce upewnij się, że są całkowicie suche.
- Po dłuższym użytkowaniu czujnik może zmatowieć. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na działanie akcesorium.

Wskazówki

- Aby osiągać najlepsze rezultaty przyrządzania potraw na grillu węglowym, odczekaj aż płomień zgaśnie, a ciepło będzie pochodzić z rozżarzonych węgli. Najprostszą metodą kontrolowania temperatury na grillu jest przesunięcie węgla na jedną stronę, tak aby stworzyć strefę gorącą i strefę bez bezpośredniego źródła ciepła.
- Jeśli korzystasz z grilla gazowego lub patelni na kuchence, pamiętaj, aby nie przekraczać temperatury 275°C.
- Nie nakłuwaj ani nie przekrawaj mięsa podczas obróbki termicznej, ponieważ straci soczystość i będzie suche. Pamiętaj, aby jedno- lub dwukrotnie odwrócić mięso lub rybę podczas obróbki termicznej.
- Nie oddalaj się od grilla i pilnuj, aby dzieci nie zbliżyły się do niego.



Potrawy
idealnie
przyrządzone
w środku i na
zewnątrz



Dzięki Thermomix® Sensor
zapomnij o zgadywaniu i
wątpliwościach, czy Twoje danie
jest gotowe.

Thermomix® Sensor to właśnie to urządzenie, którego potrzebujesz w swojej kuchni

Thermomix® Sensor pozwoli Ci przygotowywać codzienne posiłki i wystawne przyjęcia z większą pewnością siebie i gwarancją wspaniałych efektów gotowania również poza naczyniem miksującym.

A co jeśli dalibyśmy Ci możliwość sprawdzenia potrawy od wewnątrz, aby przekonać się, czy ciasto jest prawidłowo upieczone, a ryba jeszcze soczysta? Ile razy zdarzyło Ci się zrezygnować z testowania nowego przepisu w obawie, że się nie uda?

Thermomix® Sensor stanie się Twoim największym sprzymierzeńcem, ponieważ każda potrawa ma inne parametry obróbki termicznej, a idealny rezultat można osiągnąć wyłącznie dzięki precyzji Thermomix® Sensor.



Dlaczego warto korzystać z czujnika Thermomix® Sensor?

- Teraz możesz po raz pierwszy korzystać z gotowania z ustawieniami poza naczyniem miksującym, przyrządzając potrawy w piekarniku, na kuchence oraz na grillu.
- Większe bezpieczeństwo dzięki możliwości wyboru odpowiedniej temperatury wewnątrz potrawy.
- Monitorowanie procesu gotowania w Centrum zarządzania gotowaniem urządzenia Thermomix® TM6 z możliwością otrzymywania powiadomień na urządzenie mobilne.
- Możliwość osiągania rezultatów na miarę profesjonalnego szefa kuchni.
- Precyzyjne monitorowanie temperatury środka i temperatury otoczenia.



Thermomix® Sensor może być użytkowany przy maksymalnej temperaturze otoczenia 275°C. Maksymalna temperatura środka to 100°C.

- Łatwość obsługi: wystarczy wyjąć czujnik z ładowarki i postępować zgodnie z instrukcją na urządzeniu Thermomix® TM6 i w aplikacji mobilnej.
- Niezawodna łączność Bluetooth®.

Niezastąpione trio: urządzenie: Thermomix® + czujnik Thermomix® Sensor + aplikacja Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem).

Thermomix® Sensor to doskonale uzupełnienie Twojego urządzenia Thermomix®. Wystarczy wykonać te proste kroki:

1. Rozpocznij gotowanie w urządzeniu Thermomix®, tak jak zazwyczaj.
2. Postępuj zgodnie z instrukcją krok po kroku na wyświetlaczu urządzenia Thermomix® lub bezpośrednio w aplikacji Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem) i korzystaj

z czujnika Thermomix® Sensor według wskazówek.

3. Sprawdzaj postęp realizacji przepisu w Centrum zarządzania gotowaniem urządzenia Thermomix® TM6 lub zaczekaj, aż na Twoim telefonie pojawi się powiadomienie, że potrawa jest gotowa.

Do jakich potraw można używać czujnika Thermomix® Sensor?

Do przyrządzania chleba, ciast, czerwonego mięsa, drobiu i ryb.

Z jakimi urządzeniami można go używać?

Thermomix® Sensor współpracuje z następującymi urządzeniami kuchennymi: piekarnik, grill oraz naczynia do gotowania na kuchence.



Wołowina

Polędwicę à la Wellington, poproszę!

Jedną z podstawowych zasad zapewniających miękkość wołowiny jest nieprzekraczanie czasu jej obróbki termicznej, w przeciwnym razie stanie się sucha, trudna do krojenia i mało apetyczna. Opisywany w niektórych przepisach różowy odcień mięsa sprawia, że chciałoby się zajrzeć do wnętrza potrawy.

Uzyskanie różowego odcienia polędwicy w taki sposób, aby mięso nie było surowe, nie jest łatwym zadaniem. Tym bardziej, jeśli mięso jest owinięte ciastem tak jak w przypadku polędwicy à la Wellington.

Tutaj nie można po prostu odciąć końcówki i zajrzeć do środka.

Ale mamy dla Ciebie dobrą wiadomość!

Thermomix® Sensor pomoże Ci w idealnym przygotowaniu tej potrawy!

Thermomix® Sensor informuje o temperaturze wewnątrz potrawy, dzięki czemu wiesz, kiedy wołowina osiąga odpowiedni stopień przygotowania, bez względu na to, czy celujesz w krwistą, średnio krwistą, średnio ściętą, ściętą, mocno ściętą, czy też mięso ma się rozpadać (np. szarpana wołowina).



Jeśli chcesz przygotować steki – w miarę możliwości kup kawałek mięsa o równej grubości.

Po wyborze części wołowiny, którą chcesz przygotować i wybraniu elementu z listy opcji dostępnych dla trybu Thermomix® Sensor na ekranie urządzenia TM6 lub w aplikacji, prawidłowo umieść czujnik w mięsie, pamiętając, aby

końcówka znalazła się w środku najgrubszej części mięsa, a oznaczenie zabezpieczające było nim pokryte.

- W przypadku steków czujnik należy włożyć poziomo od bocznej strony.
- W przypadku większych kawałków, takich jak pieczeń, czujnik należy włożyć prostopadle, od góry.
- Jeśli przyrządzasz mięso z kością, upewnij się, że czujnik nie dotyka kości.

Po wybraniu parametrów obróbki termicznej i włożeniu czujnika naciśnij **ROZPOCZNIJ**.

Thermomix® Sensor wskaże szacowany czas przygotowania i aktualną temperaturę środka. W przypadku mięsa wstępnie oszacowany czas przygotowania będzie stale aktualizowany po upływie kilku minut od włożenia czujnika, w miarę wzrostu temperatury wewnątrz przyrządzanej potrawy.

Otrzymasz powiadomienie o konieczności wyjęcia potrawy ze źródła ciepła i odstawieniu na czas odpoczynku, do momentu osiągnięcia docelowej temperatury. Po upływie tego czasu mięso jest gotowe do podania.

Wieprzowina

Wieprzowinę można przygotować na różne sposoby: średnio krwistą, średnio ściętą, ściętą, mocno ściętą oraz kruchą (szarpaną), przy czym niektóre opcje dotyczą tylko konkretnych elementów wieprzowych.

Po wyborze części wieprzowiny, którą chcesz przygotować i wybraniu elementu z listy dostępnych opcji, prawidłowo umieść czujnik w mięsie, pamiętając, aby końcówka znalazła się w środku najgrubszej części mięsa, a oznaczenie zabezpieczające było nim pokryte.

- W przypadku steków (np. schabu) czujnik należy włożyć poziomo od bocznej strony.
- W przypadku większych kawałków, takich jak pieczeń, czujnik należy włożyć prostopadłe, od góry.
- Jeśli przyrządzasz mięso z kością, upewnij się, że czujnik nie dotyka kości.



Przyrządzając żeberka, pamiętaj o zachowaniu odległości ok. 2 cm od kości.

Po wybraniu parametrów obróbki termicznej i włożeniu czujnika naciśnij ROZPOCZNIJ.

Thermomix® Sensor wskaże szacowany czas środka i aktualną temperaturę środka.

W przypadku mięsa wstępnie oszacowany czas przygotowania będzie stale aktualizowany po upływie kilku minut od włożenia czujnika, w miarę wzrostu temperatury wewnątrz przyrządzanej potrawy.

Otrzymasz powiadomienie o konieczności wyjęcia potrawy ze źródła ciepła i odstawieniu na czas odpoczynku, do momentu osiągnięcia docelowej temperatury. Po upływie tego czasu mięso jest gotowe do podania.



Przyrządzając mięso z kością, włoż czujnik wzdłuż kości, a nie prostopadłe do niej.

Jagnięcina

Jagnięcinę można przygotować na różne sposoby: krwistą, średnio krwistą, średnio ściętą, ściętą, mocno ściętą oraz kruchą, przy czym niektóre opcje dotyczą tylko wybranych elementów jagnięcych.

Po wyborze części jagnięciny, którą chcesz przygotować i wybraniu elementu z listy dostępnych opcji, prawidłowo umieść czujnik w mięsie, pamiętając, aby końcówka znalazła się na środku najgrubszej części mięsa, a a oznaczenie zabezpieczające było nim pokryte.

- W przypadku kotletów lub bitek jagnięcych czujnik należy włożyć poziomo od bocznej strony.
- W przypadku większych kawałków, takich jak pieczeń, czujnik należy włożyć prostopadłe, od góry.
- Jeśli przyrządzasz mięso z kością, upewnij się, że czujnik nie dotyka kości.

Po wybraniu parametrów obróbki termicznej i włożeniu czujnika naciśnij ROZPOCZNIJ.

Thermomix® Sensor wskaże szacowany czas przygotowania i aktualną temperaturę środka.

W przypadku mięsa wstępnie oszacowany czas przygotowania będzie stale aktualizowany po upływie kilku minut od włożenia czujnika, w miarę wzrostu temperatury wewnątrz przyrządzanej potrawy.

Otrzymasz powiadomienie o konieczności wyjęcia potrawy ze źródła ciepła i odstawieniu na czas odpoczynku, do momentu osiągnięcia docelowej temperatury. Po upływie tego czasu mięso jest gotowe do podania.



Drób

Idealnie przyrządzony indyk

Idealne przyrządzenie indyka może być wyzwaniem – ciężko przewidzieć, w którym momencie wyjąć go z piekarnika. Trzeba trafić idealnie w punkt, aby był upieczony, ale niezbyt suchy, doskonale złocisty na zewnątrz, a jednocześnie wilgotny i delikatny w środku.

Gdy mięso znajdzie się w piekarniku, zaczynasz się zastanawiać... czy temperatura jest odpowiednia? Czy skórka będzie chrupiąca? Co chwilę biegasz do kuchni, doglądając indyka.

Ale to już przeszłość! Teraz możesz cieszyć się chwilą spokoju przy filiżance ulubionej herbaty, aż otrzymasz powiadomienie na telefon komórkowy.

Indyk gotowy! Upieczony tak, jak lubisz.

Kategoria Drób uwzględnia różnorodne mięsa, od kurczaka po gęś.

Sposób przygotowania różni się w zależności od przyrządzanego mięsa.

Przykładowo pierś z kaczki i gęsi można przygotować jako krwistą i średniokrwiątą, natomiast ze względów bezpieczeństwa nie przyrządza się w ten sposób kurczaka ani indyka.

Inne dzikie ptactwa należy przygotowywać również wybierając tryb Kaczka.

Po wyborze rodzaju drobiu: kurczak, indyk, kaczka lub gęś) i wybraniu elementu z listy dostępnych opcji (tuszka lub kawałek, z kością lub bez kości: filet, ćwiartka, udko), prawidłowo umieść czujnik w mięsie, pamiętając aby końcówka znalazła się w środku najgrubszej części mięsa, a oznaczenie zabezpieczające było nim pokryte.

Przyrządzając potrawy na grillu pamiętaj, aby ceramiczna końcówka sondy znajdowała się w odległości przynajmniej 10 cm od źródła ciepła.



- W przypadku przyrządzania tuszki czujnik należy umieścić w najgrubszej części piersi.
- W filety czujnik należy wkładać poziomo w w najgrubszą część.
- Jeśli przygotowujesz mięso z kością lub tuszkę, upewnij się, że czujnik nie dotyka kości.

Po wybraniu parametrów obróbki termicznej i włożeniu czujnika naciśnij ROZPOCZNIJ.

Thermomix® Sensor wskaże szacowany czas przygotowania i aktualną temperaturę środka. W przypadku mięsa wstępnie oszacowany czas przygotowania będzie stale aktualizowany po upływie kilku minut od włożenia czujnika, w miarę wzrostu temperatury wewnątrz przyrządzanej potrawy.

Otrzymasz powiadomienie o konieczności wyjęcia potrawy ze źródła ciepła i odstawieniu na czas odpoczynku, do momentu osiągnięcia docelowej temperatury. Po upływie tego czasu mięso jest gotowe do podania.

Ryby



Przyrządzanie całej ryby

Mięso ryby jest bardzo delikatne i należy odpowiednio dobrać czas obróbki termicznej, aby zachować odpowiednią soczystość i teksturę przygotowanej potrawy.

Bez względu na to, czy ryba jest grillowana, czy też pieczona, Twój Thermomix® Sensor wskaże Ci odpowiedni moment, w którym mięso będzie rozpływać się w ustach, gwarantując najlepsze doznania smakowe.

Kategoria Ryby uwzględnia różne gatunki ryb oraz dodatkowo mięso homara. Jeśli gatunek, którego szukasz, nie znajduje się na liście, wybierz opcję „Inne”.

Rybę można przygotować w 3 opcjach ustawień: soczystą, ściętą i mocno ściętą.

Po wyborze rodzaju ryby, którą chcesz przygotować i wybraniu elementu z listy dostępnych opcji, prawidłowo umieść w niej czujnik pamiętając, aby końcówka znalazła się w środku najgrubszej części mięsa ryby, oznaczenie zabezpieczające było nim pokryte. Opcja „Inne” dotyczy całych ryb lub większych kawałków. Pamiętaj, że najlepsze rezultaty osiągniesz, wybierając duże filety lub całe ryby.

- Przy przygotowaniu filetów czujnik należy wkładać poziomo w najgrubszą część.
- Jeśli przyrządzasz całą rybę, czujnik umieść w najgrubszym miejscu, unikając kontaktu z kręgosłupem i ościami.

Po wybraniu parametrów obróbki termicznej i włożeniu czujnika naciśnij ROZPOCZNIJ.

Thermomix® Sensor wskaże szacowany czas przygotowania i aktualną temperaturę środka.

W przypadku ryb wstępnie oszacowany czas przygotowania będzie stale aktualizowany po upływie kilku minut od włożenia czujnika, w miarę wzrostu temperatury wewnątrz przyrządzanej potrawy. Po osiągnięciu docelowej temperatury otrzymasz powiadomienie o konieczności wyjęcia potrawy ze źródła ciepła. Urządzenie poinformuje Cię także o tym, jak długo ryba powinna odpoczywać przed podaniem.



WARTO WIEDZIEĆ

Całkowity czas obróbki termicznej w przepisie zależy od wagi mięsa lub ryby, temperatury początkowej potrawy oraz preferowanego stopnia ugotowania/wysmażenia/upiecznienia.

Pieczyno



Pieczenie chleba

Bajecznie chrupiące wypieki

Czy zdarzyło Ci się zwrócić uwagę na to, czego szukają klienci kupujący pieczywo? Niektórzy lubią chrupiącą skórkę, inni wybierają mięką. Istnieją miłośnicy przypieczonego pieczywa, z kolei inni takiego nie lubią... każdy ma swoje preferencje, podobnie jak podczas przygotowywania pieczywa w domu. Zaletą samodzielnego wypieku pieczywa jest to, że można dostosować efekt końcowy do własnych preferencji!

Przygotowanie chleba własnego wypieku daje niezrównaną satysfakcję. To poczucie dumy, kiedy zaledwie kilku podstawowych składników można wyczarować wspaniały produkt, którym mogłyby poszczycić się najlepsze rzemieślnicze piekarnie.

Poza dobrym ciastem i odpowiednim uformowaniem bochenka kluczowe znaczenie ma proces pieczenia. Piekarnik zwykle należy nagrzać przed pieczeniem, tak aby osiągnął wyższą temperaturę i umożliwił uzyskanie chrupiącej skórki. Istotne jest, aby osiągnąć idealny punkt wypieczenia – teraz nie musisz już stukać w spód gorącego bochenka w oczekiwaniu na pusty dźwięk, który to potwierdzi. Wystarczy, że poczekaś na powiadomienie na swoim telefonie, a następnie możesz posmarować jeszcze ciepłą kromkę masłem.

**Pamiętaj,
że końcówka
czujnika nie może
dotykać formy.**



Aby rozpocząć przygotowanie wypieku domowego pieczywa, należy najpierw sprawdzić, czy wybrany przepis należy do kategorii „Pieczywo”, a następnie wybrać jego rodzaj dostępny na liście.

Pieczywo najczęściej składa się z mąki, wody, soli i drożdży lub zakwasu. Niektóre ciasta mogą zawierać dodatkowo piwo lub proszek do pieczenia. Przygotowane wypieki mogą być wytrawne lub słodkie. Konsystencja ciasta powinna być zwarta, możliwa do uformowania rękami (wyjątkiem są chleby pieczone w foremce).

- **Podstawowe ciasto chlebowe:** zawiera mąkę, wodę lub inny płyn, sól, drożdże lub zakwas (bądź inną substancję spulchniającą). Przepis może również zawierać zioła, przyprawy i nasiona (np. Chleb pszenny, Chleb pszenno-żytni, Chleb z ziołami).
- **Słodkie wypieki drożdżowe:** zawierają w składnikach ciasta mąkę, wodę, sól, drożdże oraz tłuszcz (masło, smalec, olej), cukier lub miód, jajka, śmietanę. Wypiek z tej kategorii może zawierać wszystkie lub wybrane składniki z listy (np. Brioszka, Chałka, Babka Panettone, Stollen).



Niektóre wypieki (pieczone bez dodatku drożdży) zawierające zmiksowane lub rozdrobnione świeże owoce lub warzywa, jajka oraz cukier mogą być nazywane chlebkiem (np. Chlebek bananowy). Taki rodzaj wypieku powinien być pieczony z trybem Ciasto, po wybraniu kategorii: „Ciasta podstawowe i ciasta ze świeżymi owocami”.

Po wyborze odpowiednich ustawień trybu Pieczywo, włóż prawidłowo czujnik Sensora, aby końcówka czujnika znajdowała się w środku ciasta, a oznaczenie zabezpieczające było całkowicie nim pokryte. W przypadku wypieków, które wyrastają, oznaczenie zabezpieczające powinno znajdować się maksymalnie 1 cm przy powierzchni ciasta. Ciasto pokryje oznaczenie zabezpieczające podczas wyrastania. Upewnij się, że czujnik nie dotyka dna ani brzegów formy do pieczenia. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, aby utrzymać czujnik, konieczne jest użycie formy do pieczenia oraz uchwytu, który utrzyma czujnik w odpowiednim położeniu.



Po wybraniu rodzaju wypieku i włożeniu czujnika naciśnij ROZPOCZNIJ.

Kontynuuj pieczenie, aż temperatura środka wskazywana w aplikacji Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem) osiągnie docelową wartość. Czujnik Thermomix® Sensor wskaże szacowany czas pieczenia i aktualną temperaturę środka. Czas pieczenia będzie się zmieniał w miarę wzrostu temperatury środka.

Po osiągnięciu docelowej temperatury środka otrzymasz powiadomienie o konieczności wyjęcia pieczywa z piekarnika. Jeśli chcesz, aby skórka była bardziej chrupiąca i zrumieniona, wydłuż czas pieczenia o kolejne 3–5 minut po otrzymaniu powiadomienia, a następnie wyjmij go z piekarnika.

Zawsze odczekaj, aż chleb ostygnie po wyjęciu z piekarnika, zanim wyjmiesz czujnik, pokroisz pokroisz go i podasz. Jeśli chleb zostanie pokrojony, kiedy jest gorący, jego wnętrze nadal będzie wilgotne i będzie się rozpadać.

Thermomix® Sensor gwarantuje precyzyjną kontrolę pieczenia, bez względu na rodzaj piekarnika, kształt ciasta czy formę. Z jego pomocą dokładnie zmierzysz temperaturę wewnątrz ciasta, nawet jeśli czas pieczenia będzie inny niż podano w przepisie.

Wskazówka:

Z trybem Pieczywo możesz przygotować również mniejsze wypieki np. bułki. Pamiętaj jednak, że dla efektywnego pomiaru za pomocą czujnika ich średnica musi mieć min. 10 cm.

Ciasta



Jak zostać mistrzem w pieczeniu ciast?

Trzeba poznać ich wnętrze

Masa na ciasto ma zazwyczaj bardziej płynną konsystencję, niż ciasto chlebowe, dlatego wymaga użycia formy do pieczenia. Większość popularnych ciast zawiera mąkę, jajka, cukier oraz substancję spulchniającą (proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną lub ubitą pianę z białek). Ciasta, które można piec przy użyciu czujnika Thermomix® Sensor, to:

- **Ciasta podstawowe i ciasta ze świeżymi owocami:**
 - Ciasta podstawowe zawierają niewielką ilość lub nie zawierają żadnego dodatkowego tłuszczu poza żółtkami (np. Biszkopt)
 - Ciasta ze świeżymi owocami zawierają odpowiednią ilość surowych lub gotowanych owoców, bądź warzyw, wymieszanych w cieście oraz dodatkowe składniki np. masło lub olej (np. Chlebek bananowy, Ciasto marchewkowe)
- **Ciasta ucierane i babki:** to ciasta podstawowe zawierające dodatkowy tłuszcz (masło lub olej) i/ lub inne składniki np. czekoladę, karmel i/ lub inne kremy bądź pasty (np. Babka marmurkowa, Ciasto jogurtowe, Ciasto cytrynowe)
- **Ciasta z suszonymi owocami:** zawierają dodatkowy tłuszcz (masło lub olej), dużą ilość suszonych owoców, opcjonalnie korzenne

przyprawy i/ lub kandyzowaną skórkę cytrusów (np. Keks, Świąteczne ciasto z bakaliami)

- **Inne ciasta:** ich konsystencja jest wilgotna, miękka i kremowa (np. Fondant, Ciasto czekoladowe)

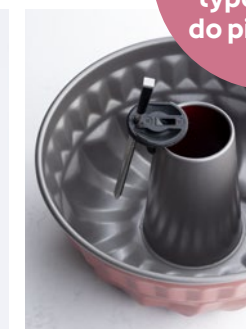
Czujnik Thermomix® Sensor umożliwi uzyskanie odpowiedniej temperatury środka dla wybranego rodzaju ciasta.

Aby rozpocząć pieczenie, wybierz Tryb Ciasto oraz jego rodzaj z dostępnej listy opcji.

Umieść uchwyt na brzegu formy, kierując wybrany otwór A lub B w stronę wnętrza formy, zgodnie z instrukcją w przepisie lub dostosowując położenie do ilości ciasta.

- Położenie A jest przeznaczone do standardowych form prostokątnych (uchwyt należy umieścić na krótszym boku formy) lub form okrągłych
- Położenie B jest przeznaczone do umieszczania uchwyty na krawędzi wysokich i głębokich form lub krawędzi wewnętrznej formy z kominem np. do wypieku babki

Nadaje się do większości typów form do pieczenia.





Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, forma powinna być wypełniona od $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ wysokości.

Prawidłowo umieść czujnik w położeniu A lub B (patrz str. 12) w cieście, pamiętając, aby końcówka znalazła się w środkowej części ciasta. Oznaczenie zabezpieczające nie musi być całkowicie włożone ciasto, ale powinno znajdować się jak najbliżej jego powierzchni (maks. 1 cm), ponieważ ciasto zakryje je podczas wyrastania.

Po wybraniu parametrów pieczenia i włożeniu czujnika naciśnij ROZPOCZNIJ.

Czujnik Thermomix® Sensor wskaże szacowany czas pieczenia i aktualną temperaturę środka. Czas pieczenia będzie się zmieniać w miarę wzrostu temperatury środka. Po osiągnięciu żądanej temperatury docelowej otrzymasz powiadomienie o konieczności wyjęcia ciasta z piekarnika. Zawsze odczekaj, aż wypieki ostygną, zanim wyjmiesz czujnik.

Najlepsze rezultaty osiągniesz z formami o regularnych kształtach (okrągłych lub prostokątnych lub innych, pod warunkiem, że czujnik temperatury środka, zlokalizowany blisko zaostrej końcówki, może znaleźć się w środkowej części ciasta) oraz z formami o regularnych, prostych krawędziach i cienkich brzegach (bez karbowanych zakończeń i grubych brzegów).

Aby uzyskać zadowalający efekt i dokładne odczyty temperatury, konieczne jest poprawne, stabilne umieszczenie uchwytu oraz prawidłowe włożenie czujnika w ciasto. Jest to niemożliwe w przypadku form z dużymi lub szerokimi brzegami, małych form (np. na muffiny), czy form o specjalnych kształtach.



WARTO WIEDZIEĆ

W przypadku wypieków czas pieczenia zależy od rodzaju ciasta, wielkości formy oraz tego, czy korzystasz z grzałki góra/dół, czy z termoobiegu.

Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami czujnika Thermomix® Sensor, który gwarantuje precyzyjne pieczenie i idealną temperaturę wewnątrz wypieku, nawet jeśli czas pieczenia jest inny niż podano w przepisie.



Jeśli ciasto zbyt szybko się przypieka, przykryj je papierem do pieczenia.

Często zadawane pytania

Jak sprawdzić poziom naładowania baterii?

Na ekranie urządzenia Thermomix® TM6:

- Otwórz Ustawienia
- Połączone urządzenia
- Thermomix® Sensor
- Wersja i aktualizacje czujnika Thermomix® Sensor

Na ekranie telefonu:

- Otwórz aplikację Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem)
- Wybierz zakładkę Thermomix® Sensor
- Naciśnij na ikonę „Ustawienia” w prawym górnym rogu ekranu, aby otworzyć menu

Czy baterię w ładowarce należy wymieniać?

Przy korzystaniu z urządzenia średnio dwa razy w tygodniu bateria w ładowarce ma żywotność około jednego roku. Gdy konieczna będzie wymiana baterii, na ekranie urządzenia Thermomix® TM6 lub telefonu pojawi się komunikat. Aby wymienić baterię, zdejmij pokrywę tylnej części ładowarki. Za pomocą plastikowego elementu wyjmij zużytą baterię i wymień ją na nową baterię AAA.

Ile wynosi czas pracy baterii czujnika Thermomix® Sensor?

W pełni naładowana bateria czujnika może pracować przez 24 godziny.

Co zrobić, jeśli czujnik Thermomix® Sensor przestanie się łączyć?

Podczas gotowania na czujniku mogą gromadzić się osady. Stanowią one barierę w łączności czujnika z ładowarką. Mogą to być kawałki jedzenia lub sadza z dymu w trakcie grillowania, ale w większości przypadków jest to warstwa tłuszczu, której być może nawet nie dostrzeżesz. W takim przypadku czujnik nie będzie mógł się naładować, przez co przy kolejnym użyciu jego bateria może być rozładowana, a czujnik utraci połączenie. To jeden z najczęstszych problemów, dlatego tak ważne jest umycie czujnika po każdym użyciu.

Najskuteczniejszym sposobem na pozbycie się wszelkich zabrudzeń jest wyczyszczenie czujnika mieszanką sody oczyszczonej

Bardzo ważne jest umycie czujnika po każdym użyciu.



(wodorowęglanu sodu) i białego octu za pomocą gąbki, a następnie dokładne spłukanie i osuszenie go przed ponownym umieszczeniem w ładowarce. Czujnik można bez problemu myć pod bieżącą wodą, nie zaszkodzi mu też lekkie szorowanie. Metalowe styki ładowarki możesz przetrzeć suchą szmatką, aby usunąć ewentualne pozostałości zabrudzeń. Po wykonaniu tych czynności pozostaw czujnik w ładowarce na 2 godziny.

Po ponownym uruchomieniu czujnika pamiętaj, aby zawsze gruntownie umyć go po użyciu. Zwykle wystarczy do tego gorąca woda z płynem do naczyń i szorstka strona gąbki. Jeśli zaobserwujesz zmianę koloru czujnika, ponownie użyj sody oczyszczonej z octem.

Dlaczego Thermomix® Sensor ciągle rozłącza się podczas gotowania?

Ładowarka czujnika Thermomix® Sensor ma wbudowany wzmacniacz Bluetooth® w celu wzmacniania sygnału czujnika, dlatego też podczas gotowania musi znajdować się w pobliżu czujnika, aby odpowiednio zwiększyć jego zasięg.



- Jeśli dioda LED na ładowarce miga na czerwono, oznacza to, że ładowarka próbuje nawiązać połączenie z czujnikiem lub, że nie ma z nim łączności. Musisz umieścić ładowarkę bliżej piekarnika (lub grilla). Jeśli to nie pomoże, ostrożnie wyjmij czujnik z potrawy, oczyść go, umieść w ładowarce na 5 sekund, a następnie z powrotem umieść w potrawie.
- Gdy dioda LED na ładowarce miga na zielono, oznacza to, że ładowarka jest włączona i połączona z czujnikiem.

Czy należy się martwić, jeśli czujnik Thermomix® Sensor ciągle się rozłącza?

Czujnik Thermomix® Sensor komunikuje się z urządzeniem i aplikacją za pośrednictwem technologii Bluetooth®.

Bluetooth® ma ograniczony zasięg, zwłaszcza jeśli przygotowanie potrawy odbywa się w dobrze zaizolowanym urządzeniu. Zasięg czujnika powinien wynosić nawet do 50 m na otwartej przestrzeni, jednak niektóre modele piekarników lub grilli (w zależności od grubości materiału i możliwości przenikania sygnału przez ewentualne otwory) mogą go ograniczać.

Jeśli czujnik Thermomix® Sensor traci łączność, nie martw się, aplikacja Thermomix® Sensor została przygotowana na wszelkiego rodzaju braki łączności, co oznacza, że po ponownym połączeniu nastąpi aktualizacja stanu gotowania. Pod koniec czasu gotowania zalecamy utrzymywanie aktywnego połączenia, tak aby nie przeoczyć ważnych powiadomień.

Czujnik Thermomix® Sensor traci łączność, jak tylko zamknę drzwiczki piekarnika, czy to jest problem?

Drzwiczki niektórych piekarników mają grubszą izolację, przez co połączenie Bluetooth® może zostać przerwane. Może się również zdarzyć, że ceramiczna końcówka czujnika zabrudzi się jedzeniem lub będzie dotykała formy. Korzystanie z metalowego garnka z pokrywką lub przykrycie naczynia folią zamiast papieru do pieczenia również może spowodować spadek jakości połączenia Bluetooth®. Ładowarka zawsze powinna znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, najlepiej jest przymocować ją za pomocą magnesów w tylnej części ładowarki.

Może się też zdarzyć, że połączenie Bluetooth® zostanie zerwane. W takim przypadku należy wyłączyć i ponownie włączyć Bluetooth®. Korzystanie z dodatkowego urządzenia (takiego jak telefon komórkowy) może pomóc w sprawdzeniu, czy czujnik jest połączony. Jeśli okaże się, że po otwarciu drzwiczek piekarnika czujnik łączy się z łatwością, prawdopodobnie Twój piekarnik ma zbyt grubą izolację, aby umożliwić nawiązanie stabilnego połączenia Bluetooth®.

Jak prawidłowo przechowywać czujnik Thermomix® Sensor w ładowarce?

Zanim umieścisz czujnik z powrotem w ładowarce, upewnij się, że został dokładnie umyty i oczyszczony z tłuszczu. Przed umieszczeniem w ładowarce czujnik powinien być całkowicie suchy.

Ile urządzeń może być jednocześnie połączonych z czujnikiem Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor może być jednocześnie połączony maksymalnie z 2 urządzeniami, mogą to być 2 urządzenia Thermomix® TM6, 1 urządzenie Thermomix® TM6 i telefon komórkowy lub 2 telefony komórkowe.



Czujnika nie należy używać w kuchenkach mikrofalowych ani w szybkowarach.

Dlaczego aktualizacja oprogramowania Thermomix® Sensor nie działa?

Upewnij się, że Thermomix® Sensor znajduje się w pobliżu telefonu i jest połączony z aplikacją Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem). Po nawiązaniu połączenia aplikacja w razie potrzeby informuje o konieczności zainstalowania aktualizacji oprogramowania czujnika. Brak powiadomienia z aplikacji oznacza, że akcesorium posiada najnowszą wersję oprogramowania.

Aktualizacja urządzenia Thermomix® Sensor

(Patrz ilustracja po lewej stronie).

Jeśli Thermomix® Sensor jest połączony z aplikacją Cooking Center (Centrum zarządzania gotowaniem) i wymagana jest aktualizacja, otrzymasz stosowne powiadomienie na ekranie głównym aplikacji. Kliknięcie powiadomienia spowoduje otwarcie okna aktualizacji, na którym możesz przejść przez proces aktualizacji oprogramowania.

Czy mogę używać czujnika Thermomix® Sensor w szybkowarze?

Czujnik Thermomix® Sensor nie nadaje się do używania w szybkowarach ze względu na podwyższone ciśnienie, które może spowodować przedostanie się wilgoci do wnętrza czujnika i uszkodzenie jego obwodów.

Użycie czujnika Thermomix® Sensor w szybkowarze powoduje utratę gwarancji, nawet jeśli czujnik nie zostanie uszkodzony.

Czy mogę używać czujnika Thermomix® Sensor w kuchence mikrofalowej?

Niestety nie można używać czujnika Thermomix® Sensor w kuchence mikrofalowej, ponieważ spowodowałoby to nieodwracalne uszkodzenia obwodów wewnątrz czujnika. Ponadto stanowiłoby to zagrożenie pożarowe.

Czy mogę myć czujnik Thermomix® Sensor w zmywarce?

Tak, jest to możliwe. Jednak zalecamy ręczne mycie czujnika.

Czy należy się martwić, jeśli temperatura otoczenia wskazywana przez czujnik Thermomix® Sensor jest inna niż w piekarniku lub grillu?

W większości przypadków termometry wbudowane w urządzenia kuchenne mierzą temperaturę w innym miejscu, niż bezpośrednio przy potrawie, na przykład z tyłu piekarnika czy na pokrywie grilla. Poza tym w tego typu urządzeniach znajdują się tzw. gorące i zimne punkty, a temperatura nie jest równomierna w całej komorze. Właśnie dlatego ważne jest otrzymywanie prawidłowych odczytów temperatury otoczenia z czujnika Thermomix® Sensor znajdującego się w czarnej, ceramicznej końcówce. W ten sposób wiesz, ile wynosi temperatura wokół Twojej potrawy, co pomaga dokładniej oszacować czas przygotowania.

Temperatura wskazywana przez czujnik Thermomix® Sensor ma różną wartość, w stosunku do pomiaru innego termometru kuchennego, którego używam. Czy to problem?

W przypadku korzystania z kilku termometrów do sprawdzania temperatury mięsa należy pamiętać o kilku kwestiach:

- w trakcie procesu gotowania temperatura w poszczególnych miejscach mięsa może być różna. Wynika to z różnic grubości, zawartości tłuszczu czy bliskości kości.
- Nawet jeśli próbujesz przeprowadzić pomiar dokładnie w tym samym miejscu, czujniki większości termometrów znajdują się w samej końcówce, a w przypadku naszego akcesorium 2 cm od końcówki.

Podstawową funkcją czujnika Thermomix® Sensor jest dostarczanie idealnych, spójnych rezultatów za każdym razem. Z tego powodu wewnętrzne czujniki naszych urządzeń są kalibrowane fabrycznie do $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ (1°F) za pomocą certyfikowanych narzędzi, a następnie gruntownie testowane.

Dlaczego skórka mojego chleba nie jest jeszcze wystarczająco ciemna, a docelowa temperatura wewnętrzna została już osiągnięta?

Rezultaty mogą się różnić, w zależności od ustawień piekarnika i tego, czy korzystasz z termoobiegu.

Thermomix®
Sensor jest
objęty
2-letnią
gwarancją.

Czujnik Thermomix® Sensor poinformował, że mięso lub ryba jest gotowa, tymczasem nie jest przyrządzona zgodnie z oczekiwanym rezultatem. Dlaczego?

Większość problemów związanych z niedogotowanym/niedopieczonym mięsem wynika z umiejscowienia czujnika. Czujnik temp. środka znajduje się około 2 cm od zaostrej końcówki. Należy pamiętać, że ta część czujnika powinna znajdować się w najgrubszej części mięsa lub ryby.

Inne problemy przy samodzielnym gotowaniu mogą wynikać z temperatury piekarnika, którą należy dostosować do rodzaju przyrządzanego mięsa:

- W przypadku mięs osiągających wyższą temperaturę wewnętrzną (np. boczek wieprzowy 95°C), piekarnik należy ustawić na niższą temperaturę (np. 150°C grzałka góra/dół), aby zapobiec przesuszeniu lub przypaleniu.
- W przypadku niższych temperatur wewnętrznych (np. przy przyrządzaniu średnio wypieczonej kaczki 57°C), piekarnik należy ustawić na wyższą temperaturę (np. 200°C z termoobieganiem), aby skórka była chrupiąca, a środek nie upiekł się zbyt mocno.
- W przypadku mięs, które mają rozpadać się po przyrządzeniu (np. bogate w kolagen kawałki, takie jak szarpana wieprzowina), zalecamy pieczenie w niższej temperaturze, np. 95°C. Dłuższy czas pieczenia w niższej temperaturze pomaga rozbić kolagen, co skutkuje uzyskaniem bardzo kruchego mięsa.

Jak zarejestrować Thermomix® Sensor?

Gwarancja zostanie aktywowana automatycznie po zakupie produktu od autoryzowanego dystrybutora, dlatego też nie stosujemy procesu rejestracji.

W razie problemów z czujnikiem Thermomix® Sensor należy skontaktować się z lokalnym Działem Obsługi Klienta.

Vorwerk Polska Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k
ul. Na Ostatnim Groszu 3
54-207 Wrocław
Tel: +48 71 7807200
E-mail: kontakt@vorwerk.pl



Informacja o bezpieczeństwie żywności

Bezpieczeństwo żywności jest ważne dla wszystkich, istnieją jednak grupy szczególnie wrażliwe (dzieci poniżej 5 roku życia, osoby dorosłe w wieku powyżej 60 lat, kobiety w ciąży i osoby z osłabionym układem odpornościowym), które są narażone na zwiększone ryzyko zatrucia pokarmowego i powinny zawsze spożywać żywność przyrządzoną w bezpiecznej temperaturze.

Niektóre z domyślnych stopni przygotowania mięsa lub ryb nie są odpowiednie dla osób szczególnie wrażliwych. Osoby znajdujące się w powyższej grupie ryzyka powinny zawsze wybierać ustawienia gwarantujące odpowiedni stopień ugotowania lub wysmażenia potrawy.

Fotografia i aranżacja potrawy

Ana Teixeira, Nantes, Francja, s. 24

Antonio Nascimento, Portugalia, s. 20

Ben Dearnley, Australia, s. 33 (w lewym
dolnym rogu)

Craig Kinder, Australia, s. 25

Cristian Barnett, Wielka Brytania, s. 18, 19, 22
oraz 30

Dennis Savini, Szwajcaria, s. 23 (prawy górny róg)
oraz 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, okładka,
s. 11, 14, 16 oraz 31

D3 Studio, Nantes, Francja, s. 21

Laurent Grivet (zdjęcie) i Gaëlle Goumand
(stylizacja), Rennes, Francja, s. 29

Lukas Kirchgasser Fotografie, s. 26

Martin Gentschow, Dusseldorf, Niemcy, s. 32

Marie Sjoberg, Hiszpania, s. 1–2

Rob White, Szwajcaria, s. 33 (prawy górny róg)

Sonja Priller, Austria, s. 23 (lewy dolny róg) i 27

Superhumans, Włochy, s. 5, 6, 7, 9, 17, 35 36 i 41



Znak słowny Bluetooth® oraz znaki graficzne (logo) są zastrzeżonymi znakami towarowymi i własnością Bluetooth SIG, Inc. Te znaki słowne i graficzne wykorzystane zostały przez Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG na licencji.

