

Thermomix® Sensor Hoş Geldiniz Kitapçığı



thermomix
VORWERK

İçindekiler

- 4 Thermomix® Sensor Nedir?
- 6 İlk adımlar
- 8 Thermomix® Sensor Nasıl Kurulur?
- 10 Thermomix® Sensor Nasıl Kullanılır?

- 14 Tarifler
İçi ve dışı mükemmel

- 18 Et
- 19 Dana
- 20 Domuz
- 21 Kuzu
- 22 Kümes Hayvanları
- 24 Balık
- 26 Ekmek
- 30 Kek

- 34 SSS
- 41 Gıda Güvenliği Notu



Thermomix® Sensor Nedir?

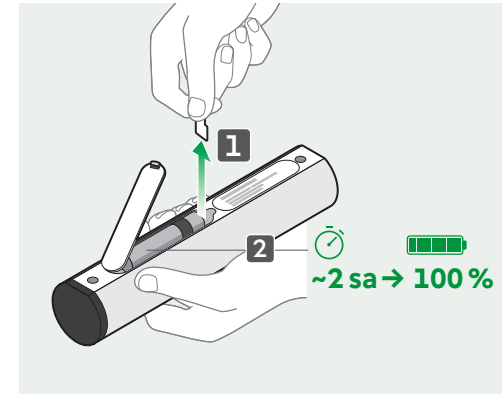
Thermomix® Sensor bir gıda termometresi, ama aynı zamanda bundan çok daha fazlasıdır. Thermomix® Sensor ile Thermomix® Rehberli Pişirme deneyimini ilk kez fırın, ocak ve ızgaraya taşıyoruz. Kek, ekmeğ, et ve balıklarınızda mükemmel dokunun elde edilmesinde tüm mesele hassas iç sıcaklığının bilinmesidir. Kulağa harika geliyor, değil mi?



İlk adımlar

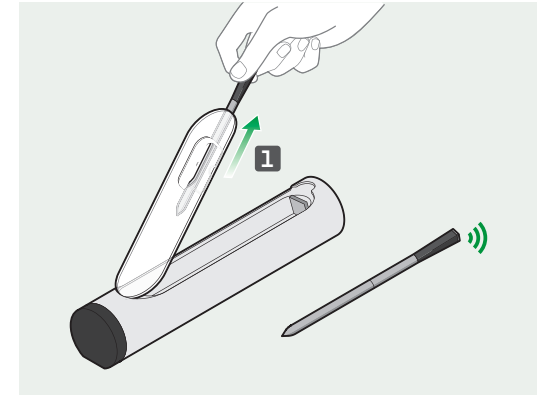
Thermomix® Sensor'ü kullanmaya başlamak hızlı ve kolaydır. Sadece bir kez kurulumunu yapın ve günlük yemeklerinizde kullanın. Thermomix® Sensor'ü yerleştirmek bu kadar basit.

1. Thermomix® Sensor'ü kutusundan çıkarın. Thermomix® Sensor'ün arkasındaki pil bölmesini açın ve pili etkinleştirmek için koruyucu filmi çıkarın. Böylece probun pilini şarj etmeye başlamış olursunuz.



2. Hızlı Başlangıç kartını okuyun ve kullanım kılavuzundaki güvenlik talimatları hakkında bilgi edinin.

3. Maksimum 2 saatlik ilk şarj süresinden sonra Thermomix® Sensor tamamen şarj olur ve kullanıma hazır hale gelir. Tam olarak şarj edildiğinde batarya 24 saat dayanır.



4. Şarj cihazını açın ve probu çıkarın. Probu şarj cihazından çıkardığınızda, LED yeşil renkte yanıp sönmeye başlayarak şarj cihazının proba bağlı olduğunu gösterir.

5. İlk kullanımdan önce, üretim kalıntılarını gidermek için probu su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.

Hızlı,
güvenli ve
kullanımı
kolay.

Tutucu

Prob

Şarj Cihazı

Thermomix® Sensor nasıl kurulur?

1 Açma ve kapatma

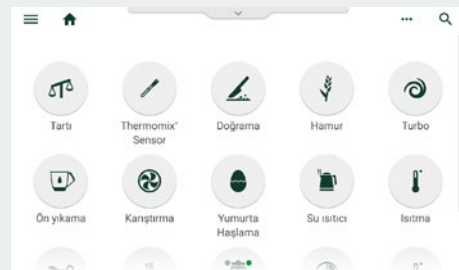
Prob şarj cihazından çıkarıldığında otomatik olarak açılır ve kullanıma hazır hale gelir. Probu kapalı konuma getirmek için tekrar şarj cihazına yerleştirin ve kapatın.

2 Thermomix® Sensor'ün Thermomix® TM6'ya bağlanması

Cihazınızın ekranında aşağıdaki işlemleri yapın:

- "Menü"yü seçin.
- "Ayarlar"ı seçin.
- Henüz açık değilse Bluetooth®'u etkinleştirin.
- "Cihazları bağlama" seçeneğini seçin (Thermomix® cihazınıza aynı anda sadece 1 Sensor bağlanabileceğini lütfen unutmayın).
- "Thermomix® Sensor" / "Cihaz ekle" ögesini seçin.
- Thermomix® Sensor şimdi bağlanmıştır.

Thermomix® Sensor'ü Thermomix® TM6'da modların bulunduğu ekrandan bulabilirsiniz.



Cooking Center

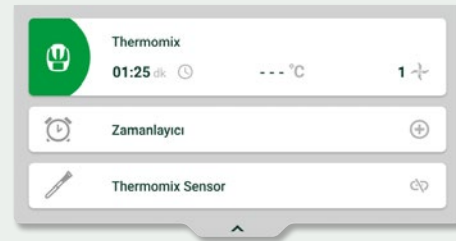
Cooking Center, Thermomix® TM6 ekranınızdaki herhangi bir ekrandan ve pişirme işlemi sırasında herhangi bir zamanda, tarif adımınızın mevcut pişme durumunu kontrol etmenizi sağlar.

İster Rehberli Pişirme modunda ister manuel pişirme modunda ekranınızın üst kısmındaki Cooking Center menüsüne tıklayın:



Ve aşağıdakilere erişin:

- Tarif durumunuz: kalan pişirme süresi, mevcut ve hedef sıcaklık ve hız.
- Zamanlayıcı
- Thermomix® Sensor



3 Thermomix® Sensor cihazınızı Cooking Center mobil uygulamasına bağlama

- Cooking Center mobil uygulamasını App Store veya Google Playstore'dan yüklemek için aşağıdaki QR Kodunu okutun.



- Uygulamayı açın. Thermomix® Sensor'ü Cooking Center mobil uygulamasıyla kullanabilmek için uygulamanın sağ alt köşesindeki "+" düğmesine basın ve ardından "Thermomix® Sensor"ü seçin. Bluetooth® kullanmak ve bildirimleri almak için izin vermeniz istenir (Android, Yerel Hizmetleri kullanmanızı isteyebilir). Thermomix® Sensor'ün çalışması için buna izin verdiğinizden emin olun.

Bluetooth®'a bağlandıktan sonra, uygulama Thermomix® Sensor'ü bulacak ve uygulama ile eşleştirecektir.

Thermomix® Sensor uygulayla eşleştikten sonra, ana ekranda Thermomix® Sensor olan yeni bir bölüm açılacaktır. Başlamak için kutucuğa dokununuz.

Thermomix® Sensor ile pişirmeye veya fırınlamaya başlamak için "sıcaklığı ayarla" seçeneğine dokunmanız yeterlidir; sihirbazımız hazırlamak istediğiniz yiyecek için en iyi seçenekler konusunda size rehberlik edecektir. İhtiyacınız olan temel sıcaklığı biliyorsanız, sıcaklığı manuel olarak da ayarlayabilirsiniz.

Thermomix® Sensor nasıl kullanılır?



1 Probu ve şarj cihazının yerleştirilmesi

Pişirme işlemi sırasında prob sürekli olarak Thermomix® TM6'ya ve uygulamaya veri aktarır. Şarj cihazı tekrarlayıcı görevi görür ve sinyali güçlendirir. Bu nedenle, şarj cihazının her zaman probun yakınında olduğundan emin olmalısınız.

örneğin, pişirme sırasında, şarj cihazının arkasındaki mıknatısları kullanarak veya kullanmadan şarj cihazını fırına yakın yerleştirin. Thermomix® TM6, prob ve şarj cihazından biraz daha uzakta olabilir (ortama bağlı olarak 1 ila 50 m arasında).

2 Probu yiyeceğe yerleştirilmesi

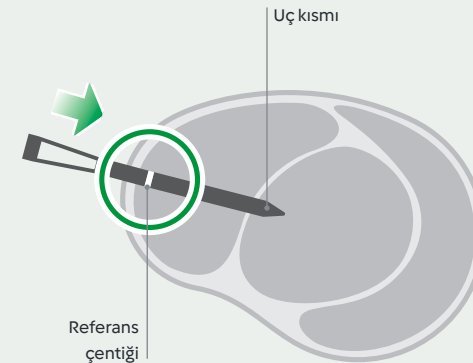
Thermomix® Sensor, iki sensörlü bir Bluetooth® termometredir. İç sıcaklık sensörü ucun ilk üçte birlik kısmında yer alır. Yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer ve bu nedenle yiyeceğin iç orta noktasına mümkün olduğunca yakın konumlandırılması gerekir. İkinci sensör ise siyah seramik ucun içinde yer alır ve ortam sıcaklığını ölçer.

Doğru sıcaklık okumaları ve doğru zaman hesaplamaları elde etmek için referans çentiğinin de (bkz. sayfa 11'deki resim) yiyeceğin içine yerleştirilmesi gerekir. Pişirme sırasında kabarmaya devam edecek hamurlar ve karışımlar için referans çentiğinin tam olarak yerleştirilmesi gerekmez, ancak karışım yüzeyine yakın yerleştirilmelidir.



Thermomix®
Sensor'ün
kullanılması için balık
veya et filetolarının
kalınlığı 2 cm'den
az olmamalıdır.

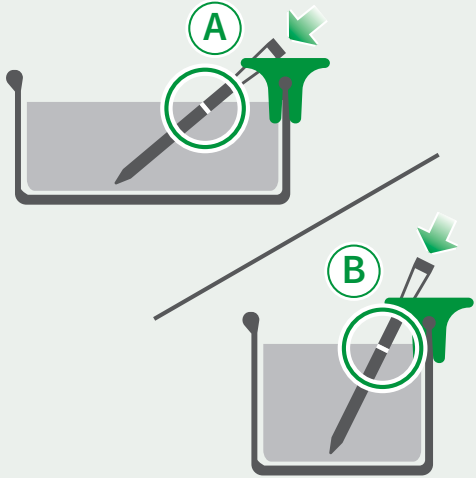
Probu, uç kısmı ve referans çentiği yiyeceğin içinde olacak şekilde yerleştirin.



Tutucunun kullanımı

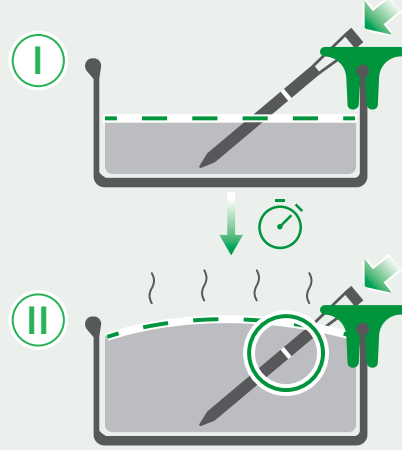
Bazı hamurları pişirirken (örneğin, probu yerinde tutamayan yumuşak veya oldukça sıvı kıvamlı kek hamuru), probu yiyeceğin içinde doğru konumda tutmak ve hamurun içine batmasını önlemek için tutucuyu kullanmanız gerekir.

Tutucuyu kullanmak için, fırın kabının boyutu ve hamur miktarına bağlı olarak A ve B olmak üzere iki farklı yerleştirme açısı arasından seçim yapabilirsiniz (aşağıdaki resimlere bakın). TM6 Rehberli pişirmeli tariflere ve uygulamada bulunan videolara bakabilirsiniz.



**Tutucu
220 °C
sıcaklığa kadar
kullanılabilir.**

Tutucuyu aşağıda gösterildiği gibi fırın tepsisinin kenarına yerleştirin, probu tutucudan geçirin ve ardından yiyeceğin içine yerleştirin.



Kabaran hamurlar ve kek harçları için probun yerleştirme derinliği değişebilir.

- I. Pişirme öncesi hamur seviyesi: prob, uç ile çentik arasında en az yarıya kadar yerleştirilir. Referans çentiği görünür olabilir.
- II. Hamur pişirme sırasında kabarıp ve çentiği kapatır.

Probun ucunun asla pişirme kabına değmediğinden emin olun.

3 Prob ile pişirme

Pişirme işlemi sırasında Thermomix® Sensor, Thermomix® TM6'nız ve/veya Cooking Center uygulamasına sürekli bağlıdır (maks. 2 bağlı cihaz). Sıcaklık ve kalan pişirme süresi ile ilgili bilgiler ekranda mevcuttur. Et veya balığın hedeflenen iç sıcaklığına ulaşılan kadar dinlendirilmesi için ısı kaynağından alınması gerektiğinde size bildirilecektir. Dinlenme süresinden sonra yemeğiniz servise hazır olacaktır (uygulamada bildirimlere izin verdiğinizden emin olun).

Manuel pişirme

Probun seramik ucu aşırı ısıya maruz bırakılmamalıdır. Örneğin barbekü veya mangal gibi çok yüksek sıcaklıklar için kullanıyorsanız, yiyecekleri öncelikle yüksek ısıda sensörsüz şekilde pişirin. Ardından ısıyı azaltıp (275 °C'den az) probu yiyeceğe yerleştirin ve pişirmeye devam edin. Prob çok ısınır Cooking Center'da (uygulama veya cihaz) bir bildirim görüntülenir.

**Bir tavada
veya ızgarada
pişirirken, etin veya
balığın alt yüzeyi
kızdıktan
sonra çevirmeyi
unutmayın.**

4 Temizleme

- Probu temizlemeden önce probun soğumasını bekleyin.
- Her kullanım öncesinde ve sonrasında prob ve tutucuyu su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin. Cihaza zarar verebileceğinden alkol, amonyak veya aşındırıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Probu uzun süre su içinde bırakmayın.
- Şarj cihazına geri koymadan önce probun tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Sürekli kullanımdan sonra prob kararabilir. Bu normaldir ve probun performansını etkilemez.

Püf Noktaları:

- Kömürlü barbekülerde en iyi sonucu elde etmek için alevlerin sönmelerini bekleyin. Izgara boyunca sıcaklığı kontrol etmenin en kolay tekniği, tüm kömürleri bir tarafa koymaktır, böylece çok sıcak bir taraf ve doğrudan ısı olmayan bir taraf elde edersiniz.
- Gazlı barbekü veya ocak üzerinde tava kullanıyorsanız, maksimum 275 °C sıcaklığı aşmadığınızdan emin olun.
- Et veya balığının pişerken suyunu kaybetmemesi için pişirme sırasında bıçakla delmeyin veya kesmeyin. İşlem sırasında eti veya balığı bir veya iki kez çevirerek pişirmeyi unutmayın.
- Eğer ızgara sizin sorumluluğunuzdaysa ızgaraya yakın durun ve etrafınızdaki insanlara dikkat edin.



Tarifler
İçten dışa
mükemmel



Thermomix® Sensor
ile tahmini, başarıya
dönüştürün.

Thermomix® Sensor mutfağınızı tamamlayan "aksesuar" dır

Thermomix® Sensor, mükemmel sonuçlar ile günlük yemekleriniz veya kutlama günlerinizde daha fazla özgüven sağlar.

Ya yemeğinin içini hissedebilseniz... ve bir kekin düzgün pişip pişmediğini veya balığın mükemmel pişip pişmediğini kontrol edebilseniz?

Doğru yapamayacağınız korkusuyla kaç kez yeni tarifleri denemekten kendinizi alıkoydunuz?

Her yemeğin kendine özgü bir pişirme noktası olduğundan ve sadece Thermomix® Sensor hassasiyeti mükemmelliğe ulaşmanızı sağlayacağından Thermomix® Sensor en iyi yardımcınız olacaktır.



Neden Thermomix® Sensor kullanılmalı?

- İlk kez karıştırma kabının dışında fırınınız, ocağınız ve ızgaranızda Rehberli pişirme deneyiminin keyfini çıkarın
- Doğru iç sıcaklığı garantisi ile daha fazla gıda güvenliği sağlayın
- Thermomix® TM6'nızın Cooking Center'ında pişirme durumunuzu izleyin ve cep telefonunuzdan da bildirimler alın
- Şef kalitesinde pişirme sonuçları elde edin
- Hedeflenen merkez sıcaklık ve ortam sıcaklıklarının izlenmesi konusunda yüksek hassasiyet
- Kolay kullanım: probu şarj cihazından çıkarın, Thermomix® TM6 ve/veya uygulama üzerindeki talimatları takip edin
- Güvenilir Bluetooth® sistemi



Thermomix® Sensor probu maksimum 275 °C ortam sıcaklığında kullanılabilir. Ölçülebilecek maksimum iç sıcaklığı 100 °C'dir.

Sihirli üçlü: Thermomix® + Sensor + Cooking Center uygulaması.

Thermomix® Sensor mutfağınız için mükemmel bir yardımcı cihazdır. İşlem sırası çok basittir:

1. Thermomix® ile her zamanki gibi pişirmeye başlayın.
2. Thermomix® ekranınızdaki veya doğrudan Cooking Center uygulamasındaki talimatları adım adım takip edin ve Thermomix® Sensor'ü belirtilen şekilde kullanın.
3. Thermomix®'inizdeki Cooking Center menüsünden tarifinizin durumunu kontrol edin veya etiniz, balığınız veya ekmeğiniz hazır olduğunda akıllı telefonunuza gelecek bildirim bekleyin.

Thermomix® Sensor'e neden ihtiyacım var?

Ekmek, kek, et, kümes hayvanları ve balıklarınızı pişirirken kullanın.

Hangi cihazlarla kullanılabilir?

Thermomix® Sensor şu mutfak aletleri ile çalışır: fırın, mangal, tencere ve tavalar.



Dana eti

Bir Beef Wellington lütfen!

Yumuşak dana eti için temel kurallardan biri etin fazla pişirilip, etin suyunu kaybedip kurumasına izin verilmemesidir. Tariflerde istenen o pembemsi renk tonu, bazen keşke içine bakabilsek dedirtir.

Dana bonfilenin içinde, et çığ kalmadan pembemsi bir renk elde etmek kolay bir iş değildir. Wellington'da olduğu gibi milföy hamuruna sarıldığında bu daha da zorlaşır. Bu tarz yemekler pişirme sırasında kesip kontrol edebileceğiniz tariflerden değildir.

Size iyi haberlerimiz var!

Thermomix® Sensor tam kıvamında yapmanıza yardımcı olacaktır!

Thermomix® Sensor az, az orta, orta, orta iyi, iyi veya kolayca tiftiklenen kıvamda, her ette tercih ettiğiniz pişme seviyesine ulaşmanız için gereken iç sıcaklığını sağlar.



Steak'ler (dilimlenmiş dana etleri) için –
Mümkünse eşit kalınlıkta bir et satın alın.

Hazırlamak istediğiniz dana eti kesim şeklini ve mevcut listeden bölümünü TM6'daki Thermomix® Sensor Modundan veya uygulamada seçtikten

sonra, prob ucunun etin en kalın kısmının merkezinde olduğundan ve referans çentiğinin etin içine tamamiyle girdiğinden emin olarak probu doğru şekilde yerleştirin.

- Steak'ler (dilimlenmiş dana etleri) için probu steak'in bir tarafından yatay olarak yerleştirin.
- Daha büyük ve bütün parçalar için probu üstten çapraz olarak yerleştirin.
- Kemikli parçalarda probun kemiğe temas etmediğinden emin olun.

Pişirme derecesi seçilip prob yerleştirildikten sonra BAŞLA tuşuna basın.

Thermomix® Sensor tahmini pişirme süresini ve mevcut iç sıcaklığını gösterecektir. Etlere, birkaç dakika sonra iç sıcaklık arttıkça ilk gösterilen tahmini pişirme süresi sürekli olarak güncellenecektir. Eti ateşten almanız ve hedeflenen iç sıcaklığa ulaşana kadar dinlendirmeniz için bir bildirim gönderilecektir. Dinlenme süresinin ardından et servise hazırdır.

Domuz Eti

Domuz eti için mevcut pişirme dereceleri orta az, orta, orta iyi, iyi veya kolayca tiftiklenen kıvamda olup, her biri yalnızca ilgili bölümler için sunulmaktadır.

Hazırlamak istediğiniz domuz eti kesim şeklini ve mevcut listeden istediğiniz bölümü seçtikten sonra, prob ucunun etin en kalın kısmının merkezinde olduğundan ve referans çentiğinin tamamen yerleştirildiğinden emin olarak probu doğru şekilde yerleştirin.

- Steak'ler (dilimlenmiş domuz etleri, örn. pirzolalar) için probu etin bir tarafından yatay olarak yerleştirin.
- Daha büyük ve bütün parçalar için probu üstten çapraz olarak yerleştirin.
- Kemikli kesimlerde probun kemiğe temas etmediğinden emin olun.



Kemikli et pişirirken kemik üstündeki etin en az 2 cm olduğundan emin olun.

Pişirme derecesi seçilip prob yerleştirildikten sonra BAŞLA tuşuna basın.

Thermomix® Sensor tahmini pişirme süresini ve mevcut iç sıcaklığını gösterecektir. Etlerde, birkaç dakika sonra iç sıcaklık arttıkça ilk tahmini pişirme süresi sürekli olarak güncellenecektir.

Eti ateşten almanız ve hedeflenen iç sıcaklığına ulaşana kadar dinlendirmeniz için bir bildirim gönderilecektir. Dinlenme süresinin ardından et servise hazırdır.



Kemikli et pişirirken, probu kemiğe doğru değil, kemiğe paralel yerleştirin.

Kuzu Eti

Kuzu eti için mevcut pişirme noktaları orta az, orta, orta iyi, iyi veya kolayca tiftiklenen kıvamda olup, her biri yalnızca ilgili bölümler için sunulmaktadır. Hazırlamak istediğiniz kuzu eti kesim şeklini ve mevcut listeden istediğiniz bölümü seçtikten sonra, prob ucunun etin en kalın kısmının merkezinde olduğundan ve referans çentiğinin tamamen yerleştirildiğinden emin olarak probu doğru şekilde yerleştirin.

- Pirzola veya dilimlenmiş kemiksiz etler için probu parçanın bir tarafından yatay olarak yerleştirin.
- Daha büyük ve bütün parçalar için probu üstten çapraz olarak yerleştirin.

- Kemikli kesimlerde probun kemiğe temas etmediğinden emin olun.

Pişirme derecesi seçilip prob yerleştirildikten sonra BAŞLA tuşuna basın.

Thermomix® Sensor tahmini pişirme süresini ve mevcut iç sıcaklığını gösterecektir. Etlerde, birkaç dakika sonra iç sıcaklık arttıkça ilk gösterilen tahmini pişirme süresi sürekli olarak güncellenecektir. Eti ateşten almanız ve hedeflenen iç sıcaklığına ulaşana kadar dinlendirmeniz için bir bildirim gönderilecektir. Dinlenme süresinin ardından et servise hazırdır.



Kümes hayvanları

Mükemmel hindi

Tam olması gerektiği gibi.

Mükemmel hindiyi pişirmek bazen en hafif tabirle zorlayıcı olabilir: Fırından ne zaman çıkarılacağını bilmek kolay değildir. Çok erken olmamalı, ama çok geç te olmamalıdır. Tam zamanında olmalı, böylece tamamen pişmiş ancak kuru olmamalı, yine de dışı güzelce altın sarısı, içi nemli ve yumuşak olmalıdır.

Tüm yiyecekler gibi hindinin de bir mükemmellik noktası vardır! Geleneklere göre marine etme süresi. Eşit şekilde pişme süresi ve görkemli bir tadım zamanı.

Fırının içindeyken merak edebilirsiniz... sıcaklık doğru mu? Ya da derisi istediğiniz şekilde çıtır oldu mu...? Bu yüzden hindiyi kontrol etmek için mutfağa gidip gelirsiniz.

Ama bu eskidendi! Şimdi hindi kızarıırken zamanınızı en iyi şekilde değerlendirebilir ve cep telefonunuza bir mesaj gelene kadar bir fincan çayın tadını çıkarabilirsiniz.

Hindi hazır. Tam olması gerektiği gibi.

Kümes hayvanları kategorisi tavuktan kazlara kadar çeşitli kuş türlerini kapsamaktadır.

Kullanabileceğiniz pişirme dereceleri seçtiğiniz kümes hayvanı türüne göre farklılık gösterecektir. Örneğin, ördek ve kaz göğsü az ve orta pişmiş pişirme derecelerine izin verirken, tavuk ve hindide gıda güvenliği nedeniyle izin verilmez.

Kanatlı av hayvanlarını veya yabani kümes hayvanlarını pişirirken ördek kategorisine bakın.

Mevcut listeden kümes hayvanı türünü: tavuk, hindi, ördek veya kaz ve mevcut listeden istediğiniz bölümü: bütün veya parçalar halinde, kemikli veya kemiksiz (göğüs, bacak veya but) seçtikten sonra, prob ucunun parçanın en kalın kısmının merkezinde olduğundan ve referans çentiğinin ete tamamen girdiğinden emin olacak şekilde probu doğru biçimde yerleştirin.



- Bütün olarak pişirilen kanatlılarda probu göğsün en kalın kısmına yerleştirin.
- Göğüsler için probu yatay olarak parçanın en kalın kısmına yerleştirin.
- Kemikli parçalarda ve bütün olarak pişirilen kanatlılarda probun kemiğe temas etmediğinden emin olun.

Pişirme derecesi seçilip prob yerleştirildikten sonra BAŞLA tuşuna basın.

Thermomix® Sensor tahmini pişirme süresini ve mevcut iç sıcaklığını gösterecektir. Kümes hayvanlarında, birkaç dakika sonra iç sıcaklık arttıkça ilk gösterilen tahmini pişirme süresi sürekli olarak güncellenecektir. Eti ateşten almanız ve hedeflenen iç sıcaklığına ulaşana kadar dinlendirmeniz için bir bildirim gönderilecektir. Dinlenme süresinin ardından et servise hazırdır.

Mangalda pişirirken, probun seramik ucunun ısı kaynağından en az 10 cm uzakta olduğundan emin olun.



Balık



Bütün balık pişirme

Güvenle

Balık çok hassas bir besindir ve asla fazla pişirilmemelidir, aksi takdirde balık tüm nemli dokusunu kaybedecektir.

Izgara, buğulama, haşlama, kızartma veya fırında kızartma, balıkta doğru pişme seviyesinin önemli olduğu yiyeceklerdendir.

Thermomix® Sensor ile balıklarınızı mükemmel bir şekilde güvenle pişirin.

Balık kategorisi çeşitli balık türlerini kapsar. Aradığınız tür listelenmemişse, "diğer" seçeneğini seçin.

Balık için mevcut pişirme dereceleri orta, orta iyi ve iyi pişmiştir.

Cooking center mobil uygulamasında yer alan balık türlerinden birini ve listeden kesim şeklini seçtikten sonra, prob ucunun balığın en kalın kısmının merkezinde olduğundan ve referans çentiğinin tamamen balığın içinde olduğundan emin olarak probu doğru şekilde yerleştirin. Lütfen "Diğer" seçeneğinin bütün balık veya daha büyük parçalar anlamına geldiğini unutmayın. Balık için en iyi sonuçların büyük filetolarla veya bütün balıklarla elde edildiğini lütfen unutmayın.

- Filetolarda probu yatay olarak parçanın en kalın kısmına yerleştirin.
- Bütün balık için probu en kalın kısma yerleştirin ve omurgaya ve kılıçlara temastan kaçınin.

Pişirme derecesi seçilip prob yerleştirildikten sonra BAŞLA tuşuna basın.

Thermomix® Sensor tahmini pişirme süresini ve mevcut iç sıcaklığını gösterecektir. Balıkta, birkaç dakika sonra iç sıcaklık arttıkça ilk gösterilen tahmini pişirme süresi sürekli olarak güncellenecektir.

Hedeflenen iç sıcaklığına ulaştığında, balığın alınması için size bir bildirim gönderilecektir. Ayrıca, doğru şekilde servis edebilmemiz için ne kadar süre dinlendirmeniz gerektiğini de söyleyecektir.



BİLMEKTE FAYDA VAR

Tarifin toplam pişirme süresi et veya balığın ağırlığına, kalınlığına, yiyeceğin ilk sıcaklığına ve tercih ettiğiniz pişirme derecesine bağlı olacaktır.

Ekmek



Ekmek Pişirme

Mükemmellik için

İnsanların ekmek alırken özel isteklerini hiç fark ettiniz mi? Bazıları çıtır sever, bazıları daha yumuşak tercih eder, bazıları iyi pişmiş sever, diğerleri sevmez... damak zevkleri farklıdır ve muhtemelen evde de durum böyledir. Evde ekmek yapmanın en güzel yanı, ekmeğin istediğiniz şekilde olmasını seçebilmenizdir!

Ev yapımı ekmek pişirmek size eşsiz bir tatmin duygusu verir. Sadece iki ya da üç temel malzemeyle, sevdiklerinize büyüleyici lezzette bir deneyim yaşatabilirsiniz.

İyi hamur ve doğru mayalanmanın yanı sıra pişirme de çok önemlidir. Çoğu zaman fırının yüksek bir sıcaklığa ulaşması ve istenilen çıtır kabuğu oluşturması için önceden ısıtılması gerekir. Pişirme işleminin ideal dereceye ulaşması önemlidir ve bunun için fırını açıp sıcak ekmeğin altına parmaklarınızı vurarak içi boş bir ses çıkmasını beklemenize artık gerek yok. Şimdi tek yapmanız gereken akıllı telefonunuzda bildiri beklemek. Tereyağı sürmeye hazır olun!

Probun ucunun asla pişirme kabına değmediğinden emin olun.



Öncelikle hazırlamak istediğiniz tarifi Ekmek grubuna ait olup olmadığını kontrol etmeniz önemlidir. Eğer giriyorsa, hangi ekmek türüne ait olduğunu belirlemeniz gerekir.

Ekmek hamurları temel olarak un, su, tuz ve maya ya da ekşi maya birleşiminden oluşur. Bazı hamurlar mayalama maddesi olarak bira mayası veya kabartma tozu içerebilir. Hamurlar tuzlu veya tatlı olabilir. Çoğu durumda hamurlar elle işlenebilir.

- **Basit hamurlar** un, su veya diğer yağsız sıvı, tuz ve maya veya başka mayalama maddesi içerir. Ayrıca otlar, baharatlar ve çekirdekler de içerebilirler.
- **Zengin hamurlar** un, su, tuz ve mayanın yanı sıra yağ (tereyağı, sıvı yağ, domuz yağı), şeker veya bal, yumurta, krema vb. de içerir. Zengin hamurlar bu bileşenlerin bir kısmını veya tamamını içerebilir (örneğin brioche, panettone, roscón de Reyes...)



Taze meyve, sebze, yumurta, şeker içeren ancak maya içermeyen bazı kekler de ekmek olarak adlandırılabilir (örneğin muzlu ekmek). Bunlar Kek modu kullanılarak pişirilmelidir (Ekmek modu yerine temel ve taze meyveli kekler seçilmeli).

Hamur pişirmeye hazır olduğunda hamurun türünü seçin (temel veya zengin).

Probun ucunun hamurun iç orta noktasına ve referans çentiğinin tamamen veya yüzeyine maksimum 1 cm uzaklıkta olacak şekilde yerleştirin. Hamur kabarıken üzerini kaplayacaktır. Probun ucunun pişirme kabına değmemesine dikkat edin. Eğer hamur probu tutacak kadar katı değilse, bir fırın kabına ihtiyaç duyulacaktır. Bu durumda, probu yerinde tutmak için tutucuyu kullanın. Ekmek türü seçilip prob yerleştirildikten sonra BAŞLA tuşuna basın.



Cooking Center'da gösterilen iç sıcaklık hedef sıcaklığa ulaşana kadar ekmeği pişirin. Thermomix® Sensor tahmini pişirme süresini ve mevcut iç sıcaklığını gösterecektir. Tahmini pişirme süresi, iç sıcaklığı arttıkça kademeli olarak ayarlanacaktır.

Hedeflenen iç sıcaklığa ulaşıldığında, ekmeğin fırından alınması için size bir bildirim gönderilecektir. Daha koyu bir kabuk tercih ediyorsanız, ekmeği fırından almadan bildirimden sonra 3–5 dakika daha pişirin.

Ekmeği kesmeden ve servis etmeden önce daima probu çıkarın ve ekmeğin fırının dışında soğumasına izin verin. Ekmek hala çok sıcakken kesilir/servis edilirse, ekmek içi hala nemli olacak ve istenilen sonuca ulaşamayacaktır.

Thermomix® Sensor, kullandığınız fırın tipi, hamur şekli veya pişirme kabı ne olursa olsun, pişirme işleminizin hassas kontrolünü garanti eder. Pişirme süresi tariften farklı olsa bile mükemmel iç sıcaklığını sağlar.

Kek



Kek yapımında nasıl usta olunur?

Her zaman mükemmel sonuçlara ulaşın

Kek hamurları normalde ekmek hamurlarından daha akışkandır ve bir fırın kabı gerektirir. Çoğu kek hamuru un, yumurta, şeker, kabartma tozu, karbonat veya çırpılmış yumurta akı gibi bir kabartma maddesi içerir.

Thermomix® Sensor modunda mevcut olan kek türleri şunlardır:

- **Temel ve taze meyveli kekler:**

- Temel kekler yumurta sarısı dışında çok az ek yağ içerir veya hiç içermez (örn pandispanya)
- Taze meyveli keklerin hamuruna uygun miktarda çiğ veya pişmiş meyve veya sebze (ör. muzlu ekmek, havuçlu kek) ve tereyağı gibi ek malzemeler karıştırılır.

- **Zengin kekler**, ilave yağ ve/veya çikolata, karamel ve/veya diğer kremalar veya sürülebilir malzemeler içeren temel keklerdir (örn mermer kek, yoğurtlu kek, limonlu kek, pound kek)

- **Kuru meyveli kekler**, uygun miktarda kuru meyvenin yanı sıra baharat ve kuru yemiş gibi ek malzemeler içeren keklerdir (örn Noel keki, çiftlik keki)

- **Diğer kekler:** iç kıvamı nemli, daha yumuşak ve kremalı kekler (örn akışkan çikolatalı kek)

Thermomix® Sensor, seçtiğiniz kek türü için size doğru iç sıcaklığını sağlar.

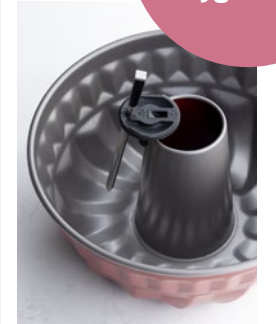
İsteddiğiniz kek türünü seçin:

- Temel ve taze meyveli kekler
- Zengin kekler ve pound kekler
- Kuru meyveli kekler
- Diğer kekler

Tutucuyu, tarifin talimatlarına veya hamurun yüksekliğine göre A veya B konumu kabin içine bakacak şekilde fırın kabının kenarına yerleştirin:

- Standart dikdörtgen (kısa kenarda) veya yuvarlak kek kalıpları için A konumunu kullanın .
- Tutucu iç kenara yerleştirildiğinde B konumunu kullanın (bundt kek kalıpları veya dar ve derin kaplar)

Çoğu kek kalıbı için uygundur.





En iyi sonucu elde etmek için kabın ½ ila ⅔ yüksekliğinde doldurulduğundan emin olun.

Prob ucunu hamurun iç orta kısmına yerleştirdiğinizden emin olarak probu A veya B konumundan hamurun içine doğru yerleştirin. Referans çentiği tam olarak yerleştirilmeyebilir ancak hamur pişirme sırasında kabırırken üzerini örteceğinden hamur yüzeyine mümkün olduğunca yakın olmalıdır (maks. 1 cm).

Pişirme derecesi seçilip prob yerleştirildikten sonra BAŞLA tuşuna basın.

Thermomix® Sensor tahmini pişirme süresini ve mevcut iç sıcaklığını gösterecektir. Tahmini pişirme süresi, iç sıcaklığı arttıkça kademeli olarak ayarlanacaktır.

Hedeflenen iç sıcaklığına ulaşıldığında, ekmeğin fırından alınması için bir bildirim alınacaktır. Probu çıkarmadan önce her zaman pişmiş ürünlerin soğumasını bekleyin.

En iyi sonuçlar için kenarları çıkıntısız ve tutacağı kavrayabileceği kalınlıkta olan daire, kare, dikdörtgen veya probun kekin iç orta noktasına ulaşabileceği kalıplar kullanın.

İyi sonuç ve doğru sıcaklık ölçümleri için tutucunun sabit bir şekilde yerleştirilmesi ve probun gıdanın iç orta noktasına düzgün bir şekilde yerleştirilmesi çok önemlidir. Büyük veya geniş ağızlı kaplar, muffin tepsileri gibi küçük kaplar veya belirli kap şekilleri kullanılırken bu mümkün olmayacaktır.



BİLMEKTE FAYDA VAR

Fırınlamada pişirme süresi hamurun türü, kalıbınızın boyutu ve fanlı ya da statik fırın kullanmanıza göre değişir. Basitçe pişirme işleminizin hassas kontrolünü garanti eden ve pişirme süresi değişse bile mükemmel iç sıcaklığı sağlayan Thermomix® Sensor tarafından verilen talimatları izleyin.



Kekiniz çok hızlı kızarıyorsa üzerini yağlı kağıt ve sonrasında alüminyum folyo ile kapatın.

Pil ve batarya seviyelerimi nasıl kontrol edebilirim?

Thermomix® TM6'da:

- Ayarları Açın
- Bağlı cihazlar
- Thermomix® Sensor
- Thermomix® Sensor sürümü ve güncelleme.

Cep telefonunda:

- Cooking Center uygulamasını açın
- Thermomix® Sensor bölümünü seçin
- Cihaz ekranına ulaşmak için ekranın sağ üst köşesindeki "Ayarlar"a basın

Şarj cihazı pilini değiştirmem gerekiyor mu?

Şarj cihazı pili haftada ortalama iki kez kullanıldığında bir yıla kadar dayanabilir. Thermomix® TM6'da veya cep telefonunuzdan bir uyarı alınacağından pilin ne zaman değiştirilmesi gerektiğini bilirsiniz. Pili değiştirmek için arka kapağı çıkarın, kullanılmış pili kolayca çıkarmak için siyah plastik şeridi kullanın ve yeni bir AAA pil ile değiştirin.

Thermomix® Sensor probunun bataryası ne kadar dayanır?

Tam olarak şarj edildiğinde, probun bataryası 24 saat dayanır.

Thermomix® Sensor probum artık bağlanmıyorsa ne yapmalıyım?

Yemek pişirirken, probun üzerinde çok fazla kalıntı birikebilir. Bu kalıntılar prob ile şarj cihazı arasında bir bariyer görevi görür. Yiyecek parçaları veya dumandan kaynaklanan is olabilir, ancak çoğu durumda, göremeyeceğiniz kadar küçük yağ parçacıkları oluşabilir. Bu olduğunda, prob şarj olamaz, bu nedenle bir dahaki sefere kullanmak istediğinizde tamamen bitmiş olabilir. Bu, en sık karşılaşılan sorunlardan biridir ve bu nedenle her kullanımdan sonra probun temizlenmesi çok önemlidir.

Herhangi bir kalıntıdan kurtulmanın en etkili yolu, bir mutfak süngeri kullanarak probun karbonat ve beyaz sirke karışımıyla iyice ovulması ve ardından şarj cihazına geri yerleştirmeden önce tamamen kuru olduğundan emin olunması kaydıyla hızlı bir şekilde yıkanmasıdır. Endişelenmeyin, prob akan su altında bozulmayacaktır ve iyi bir ovalamaya dayanabilir! Olası kalıntıları temizlemek için şarj

Her kullanımdan sonra probu temizlemek çok önemlidir.



cihazındaki metal temas noktalarını kuru bir bezle de silebilirsiniz. Bu işlem tamamlandıktan sonra probu 2 saat boyunca şarja bırakın. Probunuzun tekrar bağlantısını yaptıktan sonra, her kullanımdan sonra iyice temizlediğinizden emin olun. Çoğu zaman sıcak, sabunlu su ve bir süngerin sert tarafı yeterli olacaktır, ancak çok fazla renk değişikliği görmeye başlıyorsanız karbonat ve sirkeyi tekrar kullanmanız gerekebilir.

Thermomix® Sensor'üm neden pişirme işleminin ortasındaiken bağlantıyı kesiyor?

Thermomix® Sensor şarj cihazı, prob sinyalini yükseltmek için dahili bir Bluetooth® tekrarlayıcıya sahiptir, bu nedenle uygun kapsama alanını elde etmek için pişirme sırasında proba yakın tutmanız gerekecektir.

Şarj cihazındaki LED'in kırmızı renkte yanıp sönmesi, şarj cihazının prob ile bağlantı kurmaya çalıştığını veya bağlantı olmadığını gösterir. Şarj cihazını fırına (veya barbeküye) daha yakın yerleştirmeniz gerekir. Bu işe yaramazsa, probu dikkatlice yiyecekte çıkarın, temizleyin ve yiyeceğe tekrar yerleştirmeden önce 5 saniye süreyle



şarj cihazına geri yerleştirin. Thermomix® Sensor şarj cihazındaki yeşil yanıp sönen ışık, şarj cihazının açık ve proba bağlı olduğunu gösterir.

Thermomix® Sensor probumun bağlantısının sürekli kesilmesinden endişelenmeli miyim?

Thermomix® Sensor probu, cihazınız ve uygulama ile iletişim kurarken Bluetooth® kullanır.

Özellikle yüksek yalıtımlı pişirme aletleriyle yemek pişirdiğinizde, Bluetooth® ile kapsama alanında sınırlamalar vardır. Açık havada probunuzdan en fazla 50 m uzakta olmanız gerekir, ancak bazı tütsüleyiciler/ızgaralar ve fırınlar (malzeme ne kadar kalınsa ve sinyalin yayılması için daha az boşluk varsa) kapsama alanının azalmasına neden olacaktır.

Thermomix® Sensor probunuzun bağlantısının kesildiğini fark ederseniz endişelenmeyin, Thermomix® Sensor uygulaması her türlü bağlantı kesilmesini giderecek şekilde tasarlanmıştır ve bu da yeniden bağlandığınızda pişirme sürecinin güncelleneceği ve normal şekilde devam edeceği anlamına gelir.

Pişirme süresinin sonuna doğru, önemli bildirimleri kaçırmamak için bağlantıyı aktif tutmanızı öneririz.

Thermomix® Sensor fırın kapağını kapatır kapatmaz bağlantıyı kesiyor, arızalı mı?

Bazı fırın kapaklarının diğerlerine göre daha fazla yalıtılmış olması Bluetooth® bağlantısının düşmesine neden olabilir. Probu seramik ucu yiyeceklerle kaplanmış veya kaba temas ediyor da olabilir. Kapaklı metal bir tencere kullanılması veya kabın fırın kağıdı yerine folyo ile kaplanması da Bluetooth® bağlantısının düşmesine neden olabilir. Şarj cihazını her zaman fırın kapağına mümkün olduğunca yakın yerleştirin, ideal olarak şarj cihazının manyetik kontaklarını kullanın. Bluetooth® bağlantısının kesilmesi söz konusu olabilir. Böyle bir durumda Bluetooth®'u kapatıp tekrar açın. Ek bir cihazın (cep telefonu gibi) olması, probunuzun bağlı olup olmadığını kontrol etmenize yardımcı olabilir. Fırının kapağını açtığınızda probu kolayca yeniden bağlantı kurabildiğinizi fark ederseniz, büyük olasılıkla fırının sabit bir Bluetooth® bağlantısına izin vermeyecek ölçüde yalıtılmıştır.

Thermomix® Sensor probumu şarj cihazında nasıl doğru şekilde saklayabilirim?

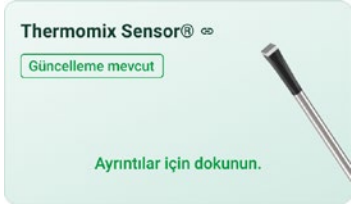
Probu şarj cihazına geri yerleştirmeden önce, düzgün bir şekilde temizlediğinden ve tüm yağ kalıntılarının giderildiğinden emin olun. Prob, şarj cihazına geri yerleştirilmeden önce tamamen kuru olmalıdır.

Thermomix® Sensor'e aynı anda kaç akıllı cihaz bağlayabilirim?

İster 2 Thermomix® TM6, ister 1 Thermomix® TM6 ve bir cep telefonu veya 2 cep telefonu olsun, Thermomix® Sensor aynı anda sadece 2 cihaza bağlanabilir.

Thermomix® Sensor cihaz yazılımı güncellemesi neden çalışmıyor?

Thermomix® Sensor cihazınızın akıllı telefonunuza yakın ve Cooking Center uygulamasına bağlı olduğundan emin olun. Bağlantı kurulduktan sonra uygulama, gerektiğinde sensör aygıt yazılımınızı güncellenenizi isteyecektir. Uygulama içinde herhangi bir güncelleme istemi mevcut değilse, cihazınızda zaten aygıt yazılımının en son sürümünü yükledür.



Probu mikrodalga fırın veya düdüklü tencerede kullanmayın.

Thermomix® Sensor cihazınızın güncellenmesi

(Soldaki resme bakınız.)

Thermomix® Sensor cihazınız Cooking Center uygulamasına bağlıysa ve bir aygıt yazılımı güncellemesi gerekiyorsa, uygulamanın ana ekranında bir güncelleme iletişim kutusu görüntülenir. Güncelleme butonuna basıldığında, aygıt yazılımı güncelleme işlemi boyunca size yol gösterecek olan güncelleme iletişim kutusu açılacaktır.

Thermomix® Sensor'ü düdüklü tencerede kullanabilir miyim?

Thermomix® Sensor, probun içine nem girmesi ve dolayısıyla devreye zarar vermesine neden olabilecek yüksek basınç sebebiyle basınçlı pişirmeyi desteklemez.

Thermomix® Sensor'ün düdüklü tencerede kullanılması, cihazın bozulmasına neden olmasa bile garantiyi geçersiz kılar.

Thermomix® Sensor'ü mikrodalga veya mikrodalga özelliği olan fırında kullanabilir miyim?

Maaalesef Thermomix® Sensor'ü mikrodalgada kullanamazsınız çünkü bu, probun içindeki devrenin onarılamaz şekilde hasar görmesine neden olur. Ayrıca bu yangın tehlikesi doğurur.

Thermomix® Sensor probumu bulaşık makinesine koyabilir miyim?

Evet koyabilirsiniz. Ancak probun elle temizlenmesini tavsiye ederiz.

Thermomix® Sensor'ün gösterdiği ortam derecesi ile probun içinde olduğu pişiricimin gösterdiği ortam derecesi uyuşmuyorsa endişelenmeli miyim?

Çoğu durumda, entegre pişirici termometreleri, fırının arkası veya ızgaranın kapağı gibi, yemeğinizi koyduğunuz yerden farklı bir noktadaki sıcaklığı ölçer. Bunun da ötesinde, tüm bölmenin tamamında tutarlı bir sıcaklığa sahip olmak yerine, fırında genellikle sıcak ve soğuk noktalar vardır.

Bu nedenle Thermomix® Sensor'ün ortam sıcaklığını siyah seramik parçasından ölçmesi önemlidir. Yiyeceğinizin gerçek sıcaklığını size söyler ve daha doğru bir pişirme süresi hesaplamaya yardımcı olur.

Thermomix® Sensor'ün gösterdiği iç sıcaklık kullandığım başka bir termometreyle uyuşmuyorsa endişelenmeli miyim?

Et sıcaklığınızı kontrol etmek için birden fazla termometre kullanıyorsanız, aklınızda bulundurmanız gereken birkaç önemli nokta vardır:

- Et pişmeye devam ederken, etin farklı bölgelerinde sıcaklık farklılıkları olabilir. Bu durum kalınlık, yağ içeriği veya kemiklere yakınlıktaki farklılıklar nedeniyle meydana gelebilir.
- Tam olarak aynı noktadan ölçüm yapmaya çalışıyor olsanız bile, diğer termometrelerin çoğunda sensörler tam uçta bulunurken, bizde sivri uçtan yaklaşık 2 cm uzaklıktadır.

Thermomix® Sensor'ün temel işlevi size her seferinde mükemmel ve tutarlı sonuçlar vermektir. Bu nedenle tüm problemlerimizin dahili sensörleri fabrikada sertifikalı aletler kullanılarak +/- 0,5°C (1°F) değerine kalibre edilir ve ardından kapsamlı bir şekilde test edilir.

Neden ekmeğimin iç sıcaklığına ulaşılmasına rağmen kabuğu hala yeterince koyu görünmüyor?

Sonuç, statik veya fanlı fırın kullanmanıza bağlı olarak değişebilir.

Thermomix® Sensor et veya balığının hazır olduğunu söyledi, ancak hedeflediğim pişme derecesine ulaşmadı, neden?

Az pişme ile ilgili sorunların çoğu probun yerleştirilmesinden kaynaklanmaktadır. Sensor probunun dahili sensörü, probun sivri ucunun yaklaşık 2 cm yukarısında bulunur.

Probu bu kısmının etin veya balığın en kalın bölümünün merkezinde olması önemlidir.

Manuel pişirmede karşılaşılan diğer sorunlar, pişirdiğiniz etin türüne göre ayarlanması gereken fırın sıcaklığı ile ilgili olabilir:

- Yüksek iç sıcaklık gereken etler için (örn. 95 °C'de yumuşak kuzu butu), kurumayı veya yanmayı önlemek için daha düşük bir fırın sıcaklığı (örn. 150 °C statik ısıtma) kullanın.
- Daha düşük iç sıcaklıklar için (örn. 57 °C'de orta pişmiş ördek magret), iç kısmı fazla pişirmeden çıtır bir deri elde etmek için daha yüksek bir fırın sıcaklığı (örn. 200 °C fanlı ısıtma) kullanın.

Thermomix®
Sensor garantisi
2 yıldır.

- Kolayca dağılacak kıvamda yumuşak etler için (kolajen bakımından zengin sert etler), 95 °C gibi düşük bir fırın sıcaklığında pişirmenizi öneririz. Düşük sıcaklıkta daha uzun pişirme süresi kolajenin parçalanmasına yardımcı olur ve bıçakla kesmeye gerek duymayacağınız yumuşaklıkta bir doku elde edilmesini sağlar.

Thermomix® Sensor ürünlerimi nasıl kaydettirebilirim?

Ürünümüzü yetkili bir satıcıdan satın aldığınızda garantiniz otomatik olarak aktif hale gelir, bu nedenle bir ürün kayıt sürecimiz yoktur. Thermomix® Sensor ile ilgili sorun yaşıyorsanız, yerel Müşteri Hizmetleri servisinizle iletişime geçin.

Müşteri Hizmetleri: 0 850 255 30 00

Hizmet saatleri: 09.00 - 17.30

E-mail: info@vorwerk.com.tr



Gıda güvenliği notu

Gıda güvenliği herkes için önemlidir. Bununla birlikte, hassas gruplar (5 yaş altı çocuklar, 60 yaş ve üzeri yetişkinler, hamile kadınlar ve bağışıklık sistemi zayıf olan kişiler) gıda zehirlenmesi açısından yüksek risk altındadır ve her zaman güvenli iç sıcaklıklarda pişirilmiş gıdalar tüketmelidir.

Hedeflenen pişirme dereceleri tüm gıdalar için güvenli iç sıcaklığı sağlamayabilir. Bu nedenle gıda güvenliği riski yüksek olan hassas kişiler için yemek pişirirken bu dereceler kullanılmamalıdır.

Yemek fotoğrafçılığı ve stilistiği

Ana Teixeira, Nantes, Fransa, s. 24

Antonio Nascimento, Portekiz, s. 20

Ben Dearnley, Avusturya, s. 33 (sol alt)

Craig Kinder, Avustralya, s. 25

Cristian Barnett, İngiltere, s. 18, 19, 22 ve 30

Dennis Savini, İsviçre, s. 23 (sağ üst) ve 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, kapak,
s. 11, 14, 16 ve 31

D3 Studio, Nantes, Fransa, s. 21

Laurent Grivet (fotoğraf) ve Gaëlle Goumand
(stilistik), Rennes, Fransa, s. 29

Lukas Kirchgasser Fotoğraf, s. 26

Martin Gentschow, Dusseldorf, Germany, s. 32

Marie Sjoberg, İspanya, s. 1-2

Rob White, İsviçre, s. 33 (sağ üst)

Sonja Priller, Yetkili, s. 23 (sol alt) ve 27

Superhumans, İtalya, s. 5, 6, 7, 9, 17, 35 36 ve 41



Bluetooth® kelime işareti ve logoları Bluetooth
SIG, Inc. şirketine ait tescilli ticari markalardır. Bu
kelime işaretlerinin ve logoların Vorwerk
Elektrowerke GmbH & Co. KG tarafından kullanımı
lisans kapsamındadır.

