

Thermomix® Sensor

Uvítací příručka



thermomix
VORWERK



Obsah

- 4 Co je Thermomix® Sensor?
- 6 První kroky
- 8 Jak nastavit Thermomix® Sensor
- 10 Jak používat Thermomix® Sensor

- 14 Recepty
 - Dokonalé uvnitř i venku

- 18 Maso
- 19 Hovězí maso
- 20 Vepřové maso
- 21 Jehněčí maso
- 22 Drůbeží maso
- 24 Ryby
- 26 Chléb a kynutá těsta
- 30 Dorty a litá těsta

- 34 Časté dotazy
- 41 Poznámka o bezpečnosti potravin

Co je Thermomix® Sensor?

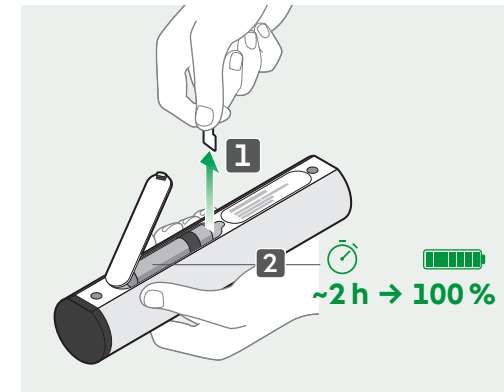
Thermomix® Sensor je potravinářský teploměr, ale také mnohem víc. Se zařízením Thermomix® Sensor poprvé rozšiřujeme záruku úspěchu s Průvodcem vařením Thermomix® na troubu, varnou desku a gril. Základem je znalost přesné cílové vnitřní teploty, abyste dosáhli dokonalé struktury koláčů, chleba, masa a ryb. To zní pohádkově, že?



První kroky

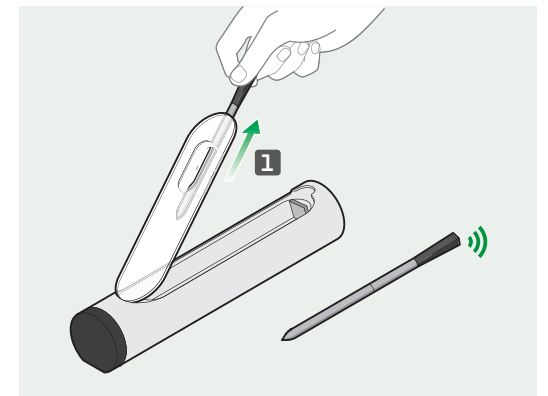
Začátky s přístrojem Thermomix® Sensor jsou snadné a rychlé. Stačí jej jednou nainstalovat a používat při každodenním vaření. Pak je to snadné: „Umístit Thermomix® Sensor.“

1. Vybalte Thermomix® Sensor. Otevřete přihrádku na baterie v zadní části Thermomix® Sensoru a vytáhněte ochrannou fólii. Tím se začne baterie senzoru nabíjet.



2. Projděte si grafický Rychlý start a seznámte se s bezpečnostními pokyny v návodu k použití.

3. Po maximálně 2 hodinách prvního nabíjení je Thermomix® Sensor plně nabitý a připravený k použití. Poté, co baterii plně nabijete, vydrží 24 hodin.



4. Otevřete nabíječku a vyjměte senzor. Po vyjmutí senzoru z nabíječky bliká LED kontrolka zeleně. To značí, že je nabíječka k senzoru připojena.

5. Před prvním použitím očistěte senzor vodou a tekutým mycím prostředkem, abyste odstranili případné zbytky z výroby.

**Rychlé,
bezpečné
a snadné
použití.**

Držák senzoru



Sensor

Nabíječka

Jak nastavit Thermomix® Sensor

1 Zapnutí a vypnutí

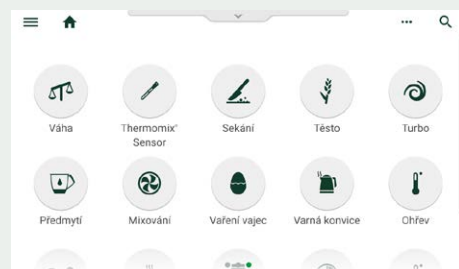
Po vyjmutí senzoru z nabíječky se senzor automaticky zapne a je připraven k použití. Pro vypnutí senzor vraťte zpět do nabíječky a zavřete ji.

2 Připojení Thermomix® Sensoru k přístroji Thermomix® TM6

Na displeji postupujte takto:

- Vyberte „Menu“
- Vyberte „Nastavení“.
- Pokud není Bluetooth® zapnuté, zapněte jej.
- Vyberte „Připojená zařízení“ (Pozor, k vašemu přístroji Thermomix® může být připojen pouze jeden senzor).
- Vyberte „Thermomix® Sensor“ / „Přidat zařízení“.
- Thermomix® Sensor je nyní připojen.

Funkci Thermomix® Sensor spustíte přes obrazovku programů a funkcí na přístroji Thermomix® TM6.



Centrum vaření Thermomixu TM6

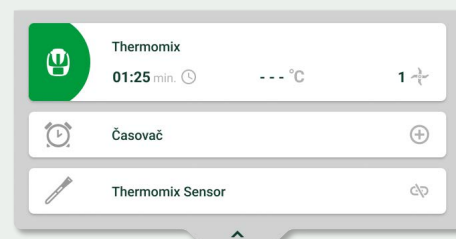
Centrum vaření vám umožňuje z libovolné obrazovky na displeji Thermomix® TM6 a kdykoli během vaření zkontrolovat aktuální stav vaření vašeho kroku receptu.

Ať už jste v režimu Průvodce vařením nebo vaříte manuálně, klepněte na nabídku Centrum vaření v horní části obrazovky:



A přejděte na:

- Stav vašeho receptu: zbývající doba vaření, aktuální a cílová teplota a rychlost.
- Časovač
- Thermomix® Sensor



3 Připojení Thermomix® Sensoru k mobilní aplikaci Cooking Center

- Naskenujte QR kód níže a nainstalujte si mobilní aplikaci Cooking Center z obchodu AppStore nebo Google Play.



- Otevřete aplikaci. Pro používání přístroje Thermomix® Sensor spolu s mobilní aplikací Cooking Center klepněte v pravém horním rohu aplikace na tlačítko „+“ a vyberte „Thermomix® Sensor“. Poté budete muset povolit používání Bluetooth® a přijímání oznámení (v systému Android může být

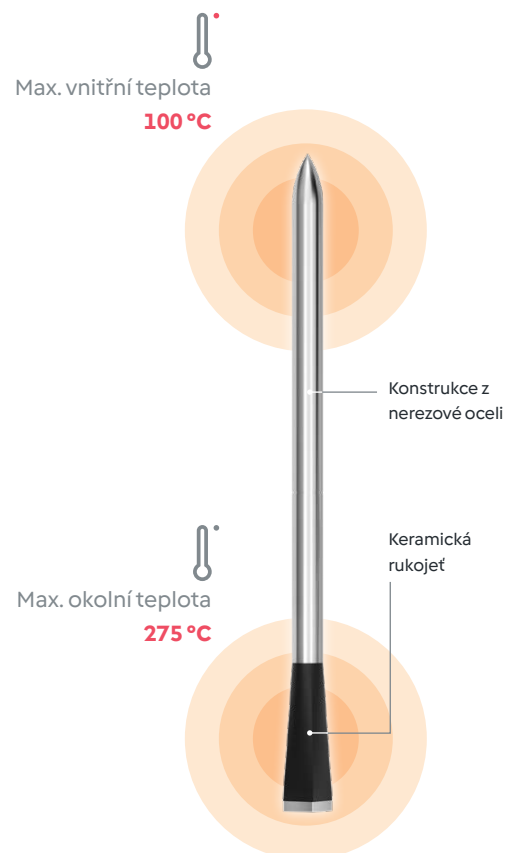
vyžadováno použití služeb sledování polohy). Pro správné fungování Thermomix® Sensoru nezapomeňte poskytnout svůj souhlas.

Po připojení přes Bluetooth® aplikace vyhledá Thermomix® Sensor a spáruje jej s aplikací.

Po spárování Thermomix® Sensoru s aplikací se na domovské obrazovce objeví nová karta s Thermomix® Sensorem. Začněte klepnutím na tuto kartu.

Abyste mohli začít při vaření či pečení Thermomix® Sensor používat, stačí klepnout na „nastavit teplotu“ a průvodce vás provede doporučenými možnostmi pro pokrmy, které chcete připravit. Pokud znáte potřebnou vnitřní cílovou teplotu jídla, můžete ji nastavit i manuálně.

Jak používat Thermomix® Sensor



1 Umístění senzoru a nabíječky

Během procesu vaření senzor neustále předává data do přístroje Thermomix® TM6 a do aplikace. Nabíječka funguje jako tzv. repeater a posiluje signál. Proto je nutné zajistit, aby byla nabíječka neustále blízko senzoru: například při pečení umístěte nabíječku blízko pečicí trouby a případně k tomu využijte magnety, které jsou na zadní straně nabíječky.

Přístroj Thermomix® TM6 může být od senzoru a jeho nabíječky v trochu větší vzdálenosti (v závislosti na okolním prostředí 1 až 50 m).

2 Vložení senzoru do pokrmu

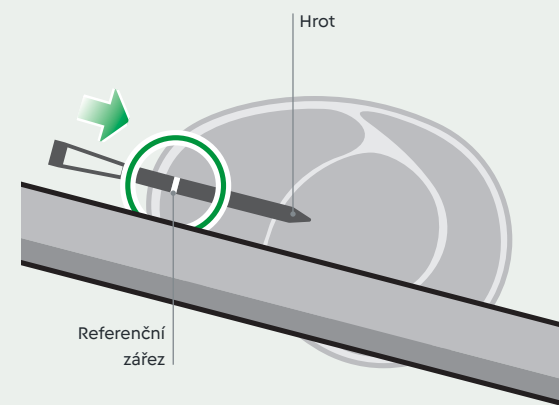
Thermomix® Sensor je Bluetooth® teploměr se dvěma čidly. Čidlo vnitřní teploty je umístěno v první třetině hrotu. Měří vnitřní teplotu pokrmu, takže musí být zasunuto dovnitř pokrmu co nejblíže středu. Druhé čidlo se nachází uvnitř černého keramického konce a slouží k měření okolní teploty.

Pro zajištění správného měření teploty a přesného výpočtu času, je třeba do pokrmu zasunout také referenční zářez (viz ilustrace na straně 11). Do těst, která během pečení dále kynou, není nutné, aby byl senzor zasunut až po referenční zářez, ale ten musí být blízko povrchu těsta.



Pro použití zařízení Thermomix® Sensor, by ryby nebo plátky masa neměly být tenčí než 2 cm.

Zasuňte senzor (hrot a referenční zářez) do pokrmu.

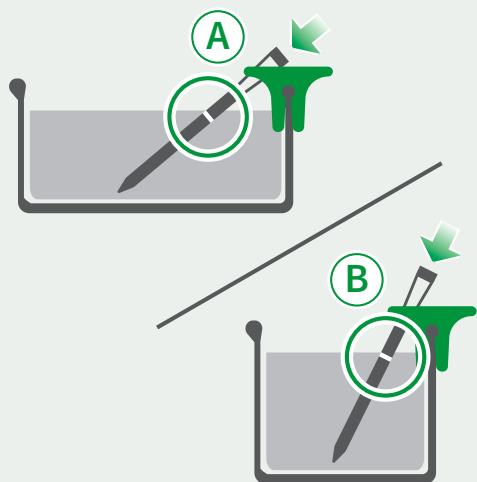


Použití držáku senzoru

Při pečení některých těst (např. těsta na koláče s měkkou nebo tekutou konzistencí, ve kterých nedrží senzor ve vhodné poloze) je třeba použít držák, který senzor udrží ve správné poloze v pokrmu a zabrání jeho ponoření do těsta.

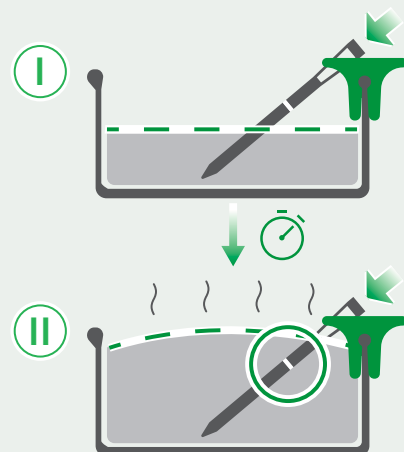
Pro použití držáku senzoru si můžete zvolit jeden ze dvou různých úhlů zasunutí, A a B (viz obrázek níže), a to podle velikosti pečicí formy a množství těsta.

Můžete se podívat na dostupná videa s postupy receptů pro přístroj TM6 a v aplikaci.



Držák lze použít až do teploty 220 °C.

Umístěte držák senzoru na okraj pečicí formy, jak je ukázáno níže, a zasuňte senzor do držáku a poté dovnitř pokrmu.



U těsta, které kyne, se může hloubka zasunutí senzoru lišit.

- I. Výška těsta před pečením: senzor je zasunut nejméně v polovině vzdálenosti mezi hrotem a zářezem. Referenční zářez může být vidět.
- II. Těsto během pečení nakyne a zakryje zářez.

Dbejte na to, aby se hrot senzoru nikdy nedotýkal pečicí formy.

3 Vaření se senzorem

Během vaření je Thermomix® Sensor neustále připojen k přístroji Thermomix® TM6 nebo k aplikaci Cooking Center (max. dvě připojená zařízení). Informace o teplotě a zbývajících době vaření jsou k dispozici na displeji. Budete upozorněni, když je třeba maso nebo rybu odstranit z tepla za účelem odpočinku, dokud nedosáhne vnitřní teploty. Po uplynutí doby odpočinku bude vaše jídlo připraveno k podávání (ujistěte se, že jste v aplikaci povolili upozornění).

Freestyle vaření

Keramický konec senzoru by neměl být vystaven nadměrnému teple. Pokud jej používáte za velmi vysokých teplot, například s grilem nebo varnou deskou, před vložením senzoru jídlo nejprve opečte při vysoké teplotě a poté je přesuňte na nižší teplotu (nižší než 275 °C). Pokud se senzor příliš zahřeje, dostanete upozornění v aplikaci Cooking Center nebo Centru vaření TM6.

Při vaření na pánvi nebo na grilu nezapomeňte maso nebo rybu po propečení povrchu otočit.

4 Čištění

- Před čištěním nechte senzor vychladnout.
- Po každém použití senzoru a držáku očistěte vodou a tekutým mycím prostředkem. Nepoužívejte čisticí prostředky s obsahem alkoholu, čpavku, benzenu nebo abrazivních látek, protože by mohlo dojít k poškození senzoru.
- Senzor neponořujte na delší dobu do vody.
- Před vložením senzoru a držáku zpět do nabíječky se ujistěte, že jsou úplně suché.
- Senzor se může delším používáním zakalit. To je normální a na funkci senzoru to nemá vliv.

Tipy

- Aby bylo dosaženo nejlepších výsledků při grilování na dřevěném uhlí počkejte, dokud plameny neslehnu. Nejjednodušším způsobem, jak regulovat teplotu na grilu, je položit všechny uhlíky na jednu stranu, takže budete mít velmi rozpálenou stranu a stranu bez přímého žáru.
- Pokud používáte plynový gril nebo pánev na sporáku, ujistěte se, že není překročena maximální teplota 275 °C.
- Během pečení do masa neustále nepíchejte ani nekrájejte, aby z něj nevytekla šťáva a nezůstal příliš suchý pokrm. Během procesu nezapomeňte maso nebo rybu jednou nebo dvakrát otočit.
- Zůstaňte blízko grilu, pokud jej máte na starost, a dávejte pozor na malé děti, které vám chtějí pomáhat.



Recepty

Dokonalé
uvnitř i venku



Thermomix® Sensor
vám pomůže změnit odhad
v zaručený úspěch

Thermomix® Sensor je přístroj, který je tím příslušenstvím, které nesmí ve vaší kuchyni chybět

Thermomix® Sensor vám při přípravě vašich běžných pokrmů i slavnostních hostinách dodá více jistoty a výsledky budou vždy naprosto dokonalé.

Co kdybyste si mohli sáhnout dovnitř...a zkontrolovat, zda je dort správně upečený nebo ryba dokonale propečená? Kolikrát jste se vzdali zkoušení nových receptů, protože jste měli strach, že se vám nepovedou?

Thermomix® Sensor se stane vaším nejlepším partnerem, protože každý pokrm má svůj vlastní bod vaření a pouze přesný Thermomix® Sensor vám pomůže dosáhnout dokonalosti.



Proč používat Thermomix® Sensor?

- Vychutnejte si poprvé zážitek z vaření s Průvodcem vařením mimo mixovací nádobu pro troubu, varnou desku a gril.
- Zajistěte větší jistotu díky zajištění správné vnitřní teploty
- Sledujte stav vaření v Centru vaření svého Thermomixu® TM6 a dostávejte oznámení také na mobilní telefon
- Dosáhněte výsledků vaření hodných šéfkuchaře
- Vysoká přesnost sledování vnitřní a okolní teploty
- Použití: vyjměte senzor z nabíječky a postupujte podle pokynů na přístroji Thermomix® TM6 a v aplikaci.
- Spolehlivý systém Bluetooth®



**Thermomix®
Sensor lze používat
při maximální teplotě
okolí 275 °C. Maximální
vnitřní teplota pokrmu,
kterou lze měřit, je
100 °C.**

Magická trojice: Thermomix® + Sensor + aplikace Cooking Center.

Thermomix® Sensor je dokonalým doplňkem vašeho přístroje Thermomix®. Postup je velmi jednoduchý:

1. Začnete se svým přístrojem Thermomix® vařit jako obvykle.
2. Postupujte podle návodu krok za krokem na displeji přístroje Thermomix® nebo přímo v aplikaci Cooking Center a používejte Thermomix® Sensor tak, jak je popsáno.
3. Zkontrolujte průběh přípravy receptu v nabídce v aplikaci Cooking Center nebo na přístroji Thermomix® nebo počkejte na oznámení na svém chytrém telefonu, že jsou maso, ryba nebo chléb hotové.

Na co potřebuji Thermomix® Sensor?

Používejte na chléb a kynutá těsta, dorty a litá těsta, maso, drůbež a ryby.

S jakými zařízeními jej lze použít?

Thermomix® Sensor lze použít s následujícími kuchyňskými spotřebiči: trouba, gril a nádobí na varnou desku.



Hovězí maso

Hovězí Wellington, prosím!

Jedním ze základních pravidel pro přípravu křehkého hovězího masa je právě nenechat ho přejít bodem, kdy už je suché, špatně se krájí a jí. Ten růžový odstín, který tyto recepty vyžadují, u nás někdy vyvolává touhu se podívat dovnitř. Dosažení růžového odstínu uvnitř hovězí svíčkové, aniž by maso bylo syrové, není vůbec jednoduché. O to složitější je to, pokud je maso zabaleno do listového těsta tak, jako tomu je u pokrmu „Hovězí Wellington“. Právě v tomto případě nemůžete jen tak odříznout okraj a nahlédnout dovnitř.

Máme pro vás dobrou zprávu!

Thermomix® Sensor vám pomůže dosáhnout správného výsledku!

Thermomix® Sensor zobrazí vnitřní teplotu potřebnou pro jednotlivé kusy hovězího masa, abyste dosáhli požadovaného stupně propečení, ať už má být propečené na stupeň rare, medium rare, medium, medium well, well done, nebo křehké a úplně se rozpadat (např. trhané vepřové maso nebo bůček).



Pokud chcete připravit **steak**, kupte plátek masa s, pokud možno, rovnoměrnou tloušťkou.

Poté, co si vyberete kus hovězího masa, který chcete připravit, a řez uvedený v seznamu pro

Thermomix® Sensor na TM6 nebo v aplikaci, zasuňte senzor správně tak, aby se hrot nacházel v nejsilnější části plátku a referenční zářez byl úplně zasunut.

- Při přípravě steaků zasuňte senzor vodorovně do jedné strany steaku.
- Při přípravě větších kousků, například u pečeně, zasuňte senzor šikmo shora.
- Při přípravě kusů masa s kostmi zkontrolujte, že se senzor nedotýká kosti.

Po výběru cílové vnitřní teploty a zasunutí senzoru stiskněte tlačítko START.

Thermomix® Sensor ukáže odhadovanou dobu vaření a aktuální vnitřní teplotu. V případě masa se počáteční odhadovaná doba vaření po několika minutách průběžně aktualizuje s tím, jak se zvyšuje vnitřní teplota.

Dostanete upozornění, abyste maso sundali z ohně a nechali ho odpočinout, dokud nedosáhne cílové vnitřní teploty. Po uplynutí doby odpočinku je maso připraveno k podávání.

Vepřové maso

Pro vepřové maso jsou dostupné stupně propečení medium rare, medium, medium well, well done a pulled (zcela propečené) a každý z nich je nabízen pouze pro kusy, u kterých je daný stupeň možný.

Poté, co si vyberete kus vepřového masa, který chcete připravit, a řez uvedený v seznamu, zasuňte senzor správně tak, aby se hrot nacházel v nejsilnější části plátku a referenční zářez byl úplně zasunut.

- Při přípravě plátků (např. kotlet) zasuňte senzor vodorovně do jedné strany steaku.
- Při přípravě větších kousků, například u pečeně, zasuňte senzor šikmo shora.
- Při přípravě kusů masa s kostmi zkontrolujte, že se senzor nedotýká kosti.

Po výběru cílové vnitřní teploty a zasunutí senzoru stiskněte tlačítko START.

Thermomix® Sensor ukáže odhadovanou dobu vaření a aktuální vnitřní teplotu. V případě masa se počáteční odhadovaná doba vaření po několika minutách průběžně aktualizuje s tím, jak se zvyšuje vnitřní teplota.

Dostanete upozornění, abyste maso sundali z ohně a nechali ho odpočinout, dokud nedosáhne cílové vnitřní teploty. Po uplynutí doby odpočinku je maso připraveno k podávání.



Při vaření žiber zajistěte, aby na kostech zůstaly přibližně 2 cm masa.

Při přípravě masa s kostí zasuňte senzor podél kosti, ale nemiřte k ní.



Jehněčí maso

Pro jehněčí maso jsou dostupné stupně propečení rare, medium rare, medium, medium well, well done a křehké (rozpadající se) a každý z nich je nabízen pouze pro kusy, u kterých je daný stupeň možný.

Poté, co si vyberete kus jehněčího masa, který chcete připravit, a řez uvedený v seznamu, zasuňte senzor správně tak, aby se hrot nacházel v nejsilnější části plátku a referenční zářez byl úplně zasunut.

- Při přípravě kotlet nebo plochých plátků zasuňte senzor vodorovně do jedné strany plátku.
- Při přípravě větších kousků, například u pečeně, zasuňte senzor šikmo shora.
- Při přípravě kusů masa s kostmi dbejte na to, aby se senzor nedotýkal kosti.

Po výběru cílové vnitřní teploty a zasunutí senzoru stiskněte tlačítko START.

Thermomix® Sensor ukáže odhadovanou dobu vaření a aktuální vnitřní teplotu. V případě masa se počáteční odhadovaná doba vaření po několika minutách průběžně aktualizuje s tím, jak se zvyšuje vnitřní teplota.

Dostanete upozornění, abyste maso sundali z ohně a nechali ho odpočinout, dokud nedosáhne cílové vnitřní teploty. Po uplynutí doby odpočinku je maso připraveno k podávání.



Drůbeží maso

Dokonalý krocan

Ani příliš, ani málo. Přesně akorát.

Upečení dokonalého krocana může být někdy opravdu věda: není jednoduché poznat, kdy ho vyndat z trouby. Nemělo by to být příliš brzy, ale ani moc pozdě. Mělo by to být akorát, aby byl úplně propečený, ale nikoli vysušený, přitom krásně zlatavý na povrchu a uvnitř vláčný a křehký.

Krocan má stejně jako všechny ostatní potraviny svůj dokonalý bod přípravy! Podle tradice je to čas na marinování, čas na rovnoměrné pečení a čas na skvělou chuť.

Během pečení v troubě vás může zajímat... Je teplota správná? Nebo bude kůže křupat tak, jak to máte rádi...? Neustále proto chodíte do kuchyně a krocana kontrolujete.

Ale tomu je jednou provždy konec! Nyní můžete svůj čas, zatímco se krocan peče, využít a vychutnat si šálek čaje, dokud vám na mobil nepříjde oznámení.

Krocan je připraven. Ani příliš, ani málo. Přesně akorát.

Kategorie drůbež zahrnuje širokou škálu drůbežího masa od kuřat až po husy.

Dostupné cílové vnitřní teploty pečení se liší podle typu zvolené drůbeže.

V případě kachních a husích prsou jsou například možné stupně propečení rare a medium rare, ale u kuřecího a krůtího masa nejsou tyto stupně z důvodu bezpečnosti potravin povoleny.

Při přípravě pernaté zvěře nebo divoké drůbeže použijte kategorií kachna.

Po výběru druhu drůbežího masa ze seznamu: kuře, krůta, kachna nebo husa; a výběru části ze seznamu: celá drůbež nebo konkrétní části, s kostí nebo bez kosti (prsou, stehno nebo kýta), zasuňte senzor správně tak, aby se hrot nacházel v nejsilnější části masa a referenční zářez byl úplně zasunut do masa.



- Při přípravě celé drůbeže zasuňte senzor do nejsilnější části prsou.
- Při přípravě prsou zasuňte senzor vodorovně do nejsilnější části plátku.
- Při přípravě kusů masa s kostmi nebo celé drůbeže zkontrolujte, že se senzor nedotýká kostí.

Po výběru cílové vnitřní teploty a zasunutí senzoru stiskněte tlačítko START.

Thermomix® Sensor ukáže odhadovanou dobu vaření a aktuální vnitřní teplotu. V případě masa se počáteční odhadovaná doba vaření po několika minutách průběžně aktualizuje s tím, jak se zvyšuje vnitřní teplota.

Dostanete upozornění, abyste maso sundali z ohně a nechali ho odpočinout, dokud nedosáhne cílové vnitřní teploty. Po uplynutí doby odpočinku je maso připraveno k podávání.

Při přípravě pokrmů na grilu by keramický konec senzoru měl být alespoň 10 cm od zdroje tepla.



Ryby



Vaření celé ryby

jako rybář

Rybář řekl muži u grilu:

„Hele, pro mě je to akorát ohrilované, když z toho teče krev.“

Jinými slovy to znamená, že ryba je velmi křehká a v žádném případě by se neměla převařit, jinak ztratí veškerou svou vlhkost a jemnou strukturu, která umožňuje nádherné a přirozené oddělení rybí kůže. Grilované, dušené, vařené, smažené nebo v troubě pečené ryby jsou příkladem pokrmu, u něhož je zásadní správné propečení. Představte si Thermomix® Sensor jako svého „rybáře“, který cítí, jaká je ryba uvnitř a řekne vám, kdy je dokonale propečená.

V kategorii ryby jsou různé druhy ryb. Pokud v seznamu není uveden přesný druh, který hledáte, vyberte možnost „ostatní“.

Pro ryby jsou k dispozici stupně propečení medium, medium well a well done.

Poté, co ze seznamu vyberete druh ryby a řez, zasuňte senzor správně tak, aby se hrot nacházel v nejsilnější části plátku a referenční zářez byl úplně zasunut do ryby. Upozorňujeme, že typ „ostatní“ lze použít na celé ryby nebo větší kusy. Upozorňujeme, že nejlepších výsledků u ryb dosáhnete s velkými filety nebo celými rybami.

- Při přípravě filetů zasuňte senzor vodorovně do nejsilnější části.
- Při přípravě celých ryb zasuňte senzor do nejsilnější části a tak, aby se nedotýkal páteře a kostí.

Po výběru cílové vnitřní teploty a zasunutí senzoru stiskněte tlačítko START.

Thermomix® Sensor ukáže odhadovanou dobu vaření a aktuální vnitřní teplotu. V případě ryb se počáteční odhadovaná doba vaření po několika

minutách průběžně aktualizuje s tím, jak se zvyšuje vnitřní teplota.

Po dosažení cílové vnitřní teploty se zobrazí oznámení, že je potřeba rybu stáhnout ze zdroje tepla. Také vám řekne, jak dlouho byste měli nechat maso před podáváním odležet, aby mělo správnou teplotu.



UŽITEČNÉ INFORMACE

Celková doba přípravy podle receptu se odvíjí od hmotnosti masa nebo ryby, teplotě pokrmu na začátku a upřednostňovaném stupni propečení.

Chléb a kynutá těsta



Pečení chleba

Skvělé křupání s perfektní kůrkou

Všimli jste si někdy různých požadavků lidí při nákupu chleba? Někdo má rád křupavý, někdo raději měkčí, někteří jej mají rádi dobře propečený, jiní ne... Chutě jsou různé, a tak je tomu pravděpodobně i u vás doma. Příprava domácího chleba má velkou výhodu, že si ho můžete udělat takový, jaký sami chcete!

Pocitu spokojenosti z upečení domácího chleba se jen tak něco nevyrovná. Základem téměř všech gastronomických kultur je, že lze vytvořit jídlo pouze ze dvou nebo tří běžných surovin.

Kromě dobrého těsta a správného kynutí hraje klíčovou roli také pečení. Trouba musí být většinou předehřátá, aby dosáhla vyšší teploty a vytvořila právě tu vysněnou křupavou kůrku. Důležité je dosáhnout ideálního bodu propečení, takže již nemusíte klepat na spodek horkého chleba, abyste vyzkoušeli, zda vydává ten správný dutý zvuk. Stačí jen počkat na oznámení na vašem chytrém telefonu. A namazat si ho máslem!

Dbejte na to, aby se hrot senzoru nikdy nedotýkal pečicí formy.



Nejprve je důležité zkontrolovat, zda recept, který chcete připravit, patří do skupiny Chléb a kynutá těsta. Pokud ano, je potřeba určit, o který typ se jedná.

Chlebové těsto je obecně směs mouky, vody, soli a droždí nebo kvásku. Některá těsta mohou obsahovat pivo nebo kypřicí prášek sloužící jako kvasící prostředek. Těsta mohou být slaná nebo sladká. Většinou lze těsta zpracovat ručně.

- **Základní těsta** obsahují mouku, vodu nebo jinou netučnou tekutinu, sůl a droždí nebo jiné fermentační činidlo. Mohou také obsahovat bylinky, koření a semena.
- Kromě mouky, vody, soli a droždí mají **hutná těsta** také tuk (máslo, olej, sádlo), cukr nebo med, vejce, smetanu apod. Hutné těsto může obsahovat některé nebo všechny tyto ingredience (např. brioška, vánočka, mazanec...)



Některé sladké pečivo s čerstvým ovocem, zeleninou, vejcem, cukrem, ale bez droždí, můžeme nazývat chleby (např. biskupský chlebiček). Měly by se ale péct v režimu Dorty a litá těsta (místo režimu Chléb lze použít možnost Piškotové a s čerstvým ovocem nebo zeleninou).

Když je těsto připraveno k pečení, vyberte, zda jde o základní nebo hutné těsto.

Senzor správně zasuněte do těsta tak, aby byl hrot ve středu těsta a referenční zářez přímo na povrchu těsta nebo těsně nad jeho povrchem (max. 1 cm). Těsto zářez během vykynutí zakryje. Dbejte na to, aby se hrot senzoru nedotýkal pečicí formy.

Pokud není těsto dostatečně pevné, aby udrželo senzor, je třeba použít pečicí formu. V tomto případě použijte držák, který udrží senzor na místě. Po výběru typu chleba a zasunutí senzoru stiskněte tlačítko START.



Chléb pečte, dokud vnitřní teplota uvedená na displeji aplikace Cooking Center nedosáhne požadované cílové teploty. Thermomix® Sensor ukáže odhadovanou dobu pečení a aktuální vnitřní teplotu. Odhadovaná doba pečení se bude postupně upravovat, protože vnitřní teplota bude narůstat.

Po dosažení cílové vnitřní teploty se zobrazí oznámení, že je potřeba chléb vyndat z pečicí trouby. Pokud máte raději tmavší kůrku, pokračujte v pečení ještě 3 až 5 minut po oznámení, a pak chléb odstavte od zdroje tepla.

Chléb vyndaný z trouby vždy nechte vychladnout, až poté vyjměte senzor, chléb nakrájejte a podávejte. Pokud chléb krájíte/podáváte ještě velmi teplý, kůrka bude ještě vlhká a nebude držet tvar.

Thermomix® Sensor garantuje přesnou kontrolu pečení bez ohledu na typ používané trouby, tvar těsta nebo pečicí formu. Zajistí dokonalou vnitřní teplotu, a to i v případě, že se doba pečení liší od doby uvedené v receptu.

Dorty a litá těsta



Jak zvládnout přípravu vynikajícího dortu?

Zjistěte, jaký je uvnitř

Dortová těsta jsou obvykle řidší než chlebová těsta a je nutné použít pečicí formu. Většina dortových těst obsahuje mouku, vejce, cukr a kvasící prostředek, kterým může být prášek do pečiva, jedlá soda či ušlehané bílky.

ProThermomix® Sensor jsou dostupné následující typy dortů a litých těst:

- **piškotové a s čerstvým ovocem nebo zeleninou:**
 - základní dorty obsahují málo tuku nebo žádný tuk kromě žloutků (např. piškotový dort);
 - čerstvé koláče obsahují odpovídající množství syrového nebo tepelně upraveného ovoce nebo zeleniny zamíchané v těstě (např. biskupský chlebíček, mrkvový koláč) a další ingredience, jako je máslo;
- **bábovky a lité s tukem jsou těsta** s tukem navíc nebo ingrediencemi, jako je čokoláda, karamel či jiné krémy nebo pomazánky (např. mramorová bábovka, jogurtová bábovka, citronová bábovka);
- **těsta se sušenými plody** jsou těsta, která obsahují odpovídající množství sušených plodů a další ingredience, například koření a semena (např. vánočka, farmářský koláč);
- **ostatní těsta:** těsta s vlhčím, měkčím a krémovějším středem (např. lávové fondanty).

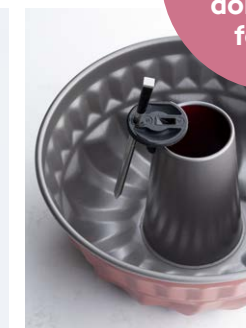
Thermomix® Sensor vám zajistí správnou cílovou vnitřní teplotu pro vybraný typ těsta.

Vyberte si typ těsta a požadovanou možnost:

- piškotové a s čerstvým ovocem nebo zeleninou
- bábovky a lité s tukem
- těsta se sušenými plody
- ostatní těsta

Umístěte držák senzoru na okraj pečicí formy do polohy A nebo B směrem dovnitř formy podle postupů v receptu nebo podle hloubky těsta:

- pro běžné obdélníkové (na kratší straně) nebo kulaté dortové formy použijte polohu A;
- pokud je držák umístěn na vnitřním okraji (kruhové plechy nebo úzké a hluboké plechy), použijte polohu B.



Vhodné
pro většinu
druhů
dortových
forem.



Pro dosažení
nejlepších
výsledků je třeba,
aby byla forma
naplněna do ½
až ⅔ výšky.

Senzor správně zasuněte do těsta pomocí pozice A nebo B (viz str. 12) a zkontrolujte, že je hrot zasunut ve střední části těsta. Referenční zářez nemusí být kompletně zasunut, ale měl by být co nejblíže povrchu těsta (max. 1 cm), protože těsto ho během pečení zakryje.

Po výběru cílové vnitřní teploty a zasunutí senzoru stiskněte tlačítko START.

Thermomix® Sensor ukáže odhadovanou dobu pečení a aktuální vnitřní teplotu. Odhadovaná doba pečení se bude postupně upravovat, protože vnitřní teplota bude narůstat.

Po dosažení cílové vnitřní teploty se zobrazí oznámení, že je potřeba dort stáhnout ze zdroje tepla. Před vyjmutím senzoru vždy nechte pečené potraviny vychladnout.

Nejllepších výsledků dosáhnete s pravidelnými plechy (kulatými a obdélníkovými plechy nebo plechy jiného tvaru, u nichž vnitřní čidlo dosáhne do středu těsta) s pravidelnými rovnými hranami a tenkými okraji (bez rýhovaných hran nebo velkých okrajů).

Abyste docílili dobrých výsledků a přesného měření teploty, je nezbytné, aby byl držák senzoru správně a stabilně umístěn a senzor správně zasunutý do středu pokrmu.

To není možné, pokud používáte plechy s velkými nebo širokými okraji, malé plechy, jako jsou plechy na muffiny nebo plechy zvláštních tvarů.



UŽITEČNÉ INFORMACE

Doba pečení závisí na typu těsta, velikosti formy a na tom, zda je trouba nastavena na horkovzdušný program nebo statickou pec. Stačí postupovat podle pokynů pro Thermomix® Sensor, který zaručuje přesnou kontrolu pečení a dokonalou vnitřní teplotu i v případě, že se doba pečení liší.



Pokud dort
hnědne příliš
rychle, přikryjte
jej pečicím
papírem.

Časté dotazy

Jak mohu zjistit stav nabití baterie?

Na přístroji Thermomix® TM6:

- Otevřete Nastavení
- Připojená zařízení
- Thermomix® Sensor
- Verze a aktualizace zařízení Thermomix® Sensor

Na telefonu:

- Otevřete aplikaci Cooking Center
- Vyberte kartu Thermomix® Sensor
- V pravém horním rohu obrazovky klepněte na „Nastavení“, čímž budete přesměrováni na obrazovku zařízení.

Musím vyměnit baterii nabíječky?

Baterie nabíječky při průměrném používání nabíječky dvakrát týdně vydrží až jeden rok. Nutnost výměny baterie poznáte podle upozornění na displeji přístroje Thermomix® TM6 nebo mobilního telefonu. Pro výměnu baterie vyjměte zadní kryt, pomocí černého plastového proužku jednoduše vyndejte použitou baterii a vyměňte ji za novou baterii AAA.

Jak dlouho vydrží baterie Thermomix® Sensoru?

Poté, co baterii senzoru plně nabijete, vydrží 24 hodin.

Co mám dělat, když se Thermomix® Sensor přestane připojovat?

Při vaření se na senzoru může usazovat velké množství nečistot. Nečistoty vytváří bariéru mezi senzorem a nabíječkou. Mohou to být kousky jídla nebo kouřové saze, ale většinou se jedná jen o trochu mastnoty, která ani není vidět.

V takovém případě se senzor nemůže nabíjet, takže při dalším použití může být kompletně vybitý. Vzhledem k tomu, že je to jeden z nejčastějších problémů, je potřeba senzor po použití vyčistit. Případných nečistot se neefektivněji zbavíte tak, že senzor dobře vydrhnete směsí jedlé sody (hydrogenuhličitanu sodného) a bílého octa pomocí drátěnky a poté jej rychle umyjete, aby byl před vložením do nabíječky úplně suchý. Nemusíte mít strach, senzor tekoucí vodu i pořádné drhnutí vydrží! Případné nečistoty na

Před a po každém použití senzoru je nutné jej vyčistit.



kovových kontaktních bodech nabíječky můžete také odstranit otřením suchým hadříkem. Poté nechte senzor nabíjet po dobu dvou hodin.

Když je senzor opět připojený, zkontrolujte, že je po každém použití kompletně čistý. K tomu většinou stačí horká mýdlová voda a houbička s drsnou stranou, ale pokud začne výrazně měnit barvu, možná se vám bude opět hodit jedlá soda a ocet.

Proč se můj Thermomix® Sensor během vaření stále odpojuje?

Nabíječka Thermomix® Sensoru má v sobě zabudovaný repeater s technologií Bluetooth®, který slouží k zesílení signálu senzoru, a abyste dosáhli správného rozšíření dosahu, musíte mít nabíječku během vaření blízko senzoru.

- Pokud LED kontrolka na nabíječce bliká červeně, znamená to, že se nabíječka snaží propojit se senzorem, nebo že s ním není propojena. Nabíječku je třeba přesunout blíže k troubě (nebo grilu). Pokud to nepomůže, opatrně vyjměte senzor z pokrmu, očistěte jej, vložte jej na pět sekund zpět do nabíječky a následně jej znovu zasuňte do pokrmu.



- Pokud LED kontrolka na nabíječce bliká zeleně, je nabíječka zapnutá a propojená se senzorem.

Mám se obávat, když se Thermomix® Sensor neustále odpojuje?

Thermomix® Sensor využívá ke komunikaci s přístrojem a aplikací technologii Bluetooth®.

S technologií Bluetooth® jsou spojena omezení dosahu, zejména pokud vaříte s výrazně izolovanými kuchyňskými spotřebiči. Na volném prostranství by mělo být možné dosáhnout maximálně 50 m od senzoru, ale některé udírny/grily a pečicí trouby dosah snižují (čím silnější materiál a čím méně mezer, tím je dosah signálu menší). Pokud zjistíte, že se Thermomix® Sensor odpojuje, nepropadejte panice, aplikace pro Thermomix® Sensor byla vytvořena tak, aby vyřešila všechna možná odpojení, což znamená, že po opětovném připojení se proces vaření aktualizuje a bude pokračovat obvyklým způsobem.

Ke konci vaření doporučujeme připojení zachovat, abyste neprošvihli žádná důležitá oznámení.

Vždy, když zavřu dvířka trouby, můj Thermomix® Sensor se odpojí, znamená to, že je vadný?

Míra izolace dvířek se u různých trub liší, což může způsobit ztrátu připojení Bluetooth®. Může se také stát, že se keramický konec senzoru dotýká jídla nebo pečicí formy. Připojení Bluetooth® se může také přerušit při použití kovového hrnce s pokličkou nebo zakrytí nádoby fólií místo pečicího papíru..

Nabíječku vždy umístěte co nejbližší ke dvířkům trouby, nejlépe pomocí magnetických kontaktů nabíječky.

Může se stát, že se připojení Bluetooth® přeruší. Pokud k tomu dojde, Bluetooth® vypněte a znovu zapněte. Pomocí dalšího zařízení (např. mobilního telefonu) můžete zkontrolovat, zda je senzor připojen. Pokud po otevření dvířek trouby zjistíte, že se můžete k senzoru snadno opětovně připojit, je pravděpodobné, že je vaše trouba příliš izolovaná, takže neumožňuje stabilní připojení Bluetooth®.

Jak správně vložit Thermomix® Sensor do nabíječky?

Před vložením senzoru zpět do nabíječky zkontrolujte, že byl důkladně vyčištěn a že z něj byly odstraněny veškeré zbytky mastnoty. Před opětovným vložením do nabíječky by měl být senzor úplně suchý.

Kolik chytrých zařízení mohou najednou připojit k Thermomix® Sensoru?

K Thermomix® Sensoru lze současně připojit pouze dvě zařízení, a to například dva přístroje Thermomix® TM6, jeden Thermomix® a mobilní telefon, nebo dva mobilní telefony.

Proč nefunguje aktualizace firmwaru Thermomix® Sensoru?

Je nutné, aby byl Thermomix® Sensor v blízkosti vašeho chytrého telefonu a aby byl připojen k aplikaci Cooking Center. Po propojení budete aplikací případně vyzváni k aktualizaci firmwaru senzoru. Pokud vás aplikace nevyzve k aktualizaci, je již nainstalována nejnovější verze firmwaru.



**Senzor
nepoužívejte
v mikrovlnné
troubě ani
v tlakovém
hrnci.**

Aktualizace Thermomix® Sensoru

(Viz obrázek vlevo.)

Pokud je Thermomix® Sensor připojen k aplikaci Cooking Center a je vyžadována aktualizace firmwaru, zobrazí se na hlavní obrazovce aplikace dialogové okno k provedení aktualizace. Kliknutím na výzvu se spustí dialogové okno aktualizace, které vás provede aktualizací firmwaru.

Mohu Thermomix® Sensor používat v tlakovém hrnci?

Thermomix® Sensor nelze používat k vaření pod tlakem, protože zvýšený tlak by mohl způsobit vniknutí vlhkosti dovnitř senzoru a následně i poškození obvodů.

Použitím Thermomix® Sensoru v tlakovém hrnci ztrácíte nárok na záruku, přestože by se zařízení nemuselo nutně poškodit.

Mohu Thermomix® Sensor používat v mikrovlnné nebo kombinované troubě?

Thermomix® Sensor bohužel nemůžete v mikrovlnné troubě používat, protože by došlo k nenávratnému poškození vnitřních obvodů senzoru. Navíc hrozí nebezpečí požáru.

Mohu dát Thermomix® Sensor do myčky nádobí?

Ocelový hrot senzoru lze mýt v myčce nádobí. Doporučujeme však ruční mytí.

Je chyba, když čidlo vnější teploty Thermomix® Sensoru ukazuje jiné hodnoty než můj spotřebič?

Ve většině případů vestavné teploměry neměří teplotu přímo v místě, kam pokrm pokládáte, ale například v zadní části trouby nebo ve víku grilu. V celém spotřebiči navíc nebývá jednotná teplota, ale jsou v něm horká a chladnější místa. Proto je důležité, aby čidlo vnější teploty Thermomix® Sensoru snímalo teplotu přímo na černé keramické rukojeti. Ta uvádí skutečnou teplotu, které je jídlo vystaveno, a pomáhá přesněji vypočítat dobu vaření.

Je chyba, když senzor vnitřní teploty Thermomix® Sensoru ukazuje jiné hodnoty než jiný teploměr, který používám?

Pokud ke kontrole teploty masa používáte více než jeden teploměr, je třeba si uvědomit několik důležitých aspektů:

- Ještě během pečení masa může docházet k rozdílu teplot v různých částech masa. To může být způsobeno rozdílnou tloušťkou masa, různým obsahem tuku nebo blízkostí kostí.
- I při snaze o měření přesně na stejném místě, má většina ostatních teploměrů čidla přímo v hrotu, ale náš teploměr měří teplotu asi 2 cm od konce hrotu.

Základní funkcí Thermomix® Sensoru je vždy poskytnout dokonalé a konzistentní výsledky. Proto jsou všechna vnitřní čidla našich zařízení ve výrobě kalibrována pomocí certifikovaných nástrojů s přesností $\pm 0,5^\circ\text{C}$ (1°F) a poté důkladně testována.

Proč není i přes dosažení vnitřní teploty chleba kůrka stále dostatečně tmavá?

Výsledek se může lišit v závislosti na nastavení trouby a na tom, zda používáte statickou, nebo horkovzdušnou troubu s ventilátorem.

Thermomix® Sensor nahlásil, že jsou maso nebo ryba hotová, ale nedosáhly požadované propečenosti, proč?

Většina problémů s nedopečením je způsobena umístěním senzoru. Vnitřní senzor je umístěn asi 2 cm nad hrotem.

Je důležité, aby byla tato část senzoru zasunuta v nejsilnější části masa nebo ryby.

Další problémy při manuálním pečení se mohou odvíjet od teploty trouby, kterou je třeba nastavit podle typu masa, které pečete:

- V případě masa s vyšší vnitřní teplotou (např. měkký vepřový bůček při 95°C) použijte nižší teplotu trouby (např. 150°C statický ohřev), aby se nevysušilo ani nespálilo.
- V případě pokrmů s nižší vnitřní teplotou (např. středně propečená kachna při 57°C) použijte v troubě vyšší teplotu (např. 200°C při horkovzdušném ohřevu s ventilátorem), čímž docílíte křupavé kůže bez přepečení vnitřku.
- V případě křehkého masa (např. tvrdé kusy s vysokým množstvím kolagenu, jako je vepřové maso) doporučujeme péct v troubě při nízké teplotě, např. 95°C . Delší doba pečení při nižší teplotě pomáhá rozložit kolagen a dosáhnout křehoučké struktury.

Na
Thermomix®
Sensor je
poskytována
záruka 2 roky.

Jak mohu zaregistrovat svůj Thermomix® Sensor?

Vaše záruka je automaticky platná, když si zakoupíte náš produkt od autorizovaného prodejce, takže není nutné produkt nikde registrovat.

V případě problémů s Thermomix® Sensorem kontaktujte zákaznický servis.

www.thermomix.cz



Poznámka o bezpečnosti potravin

Bezpečnost potravin je důležitým aspektem pro nás všechny. Zranitelné skupiny obyvatel (děti do 5 let, dospělí nad 65 let, těhotné ženy a osoby s oslabeným imunitním systémem) jsou ale vystaveny zvýšenému riziku otravy potravinami a měly by vždy konzumovat potraviny připravené při bezpečných teplotách.

Výchozí body vaření nejsou bezpečné pro potraviny ve všech možnostech vnitřních teplot, takže by se neměly používat při vaření pro zranitelné osoby se zvýšeným rizikem týkajícím se bezpečnosti potravin.

Informace o bezpečných vnitřních teplotách najdete v návodu k použití přístroje Thermomix® Sensor.

Fotografie a aranžování receptů

Ana Teixeira, Nantes, Francie, str. 24

Antonio Nascimento, Portugalsko, str. 20

Ben Dearnley, Austrálie, str. 33 (vlevo dole)

Craig Kinder, Austrálie, str. 25

Cristian Barnett, UK, str. 18, 19, 22 a 30

Dennis Savini, Švýcarsko, str. 23 (vpravo nahoře)
a 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, obal,
str. 11, 14, 16 a 31

D3 Studio, Nantes, Francie, str. 21

Laurent Grivet (fotografie) a Gaëlle Goumand
(stylista), Rennes, Francie, str. 29

Lukas Kirchgasser Fotografie, str. 26

Martin Gentschow, Dusseldorf, Německo, str. 32

Marie Sjoberg, Španělsko, str. 1–2

Rob White, Švýcarsko, str. 33 (vpravo nahoře)

Sonja Priller, Autriche, str. 23 (vlevo dole) a 27

Superhumans, Itálie, str. 5, 6, 7, 9, 17, 35 36 a 41



Označení a loga Bluetooth® jsou registrované
ochranné známky vlastněné společností
Bluetooth SIG, Inc. Jakékoli použití těchto
označení a log společností Vorwerk Elektrowerke
GmbH & Co. KG podléhá licenci.

