

# Thermomix® Sensor

## Guide de prise en main



thermomix  
VORWERK



# Sommaire

- 4** Découvrir le Thermomix® Sensor
- 6** Premiers pas
- 8** Comment connecter le Thermomix® Sensor
- 10** Comment utiliser le Thermomix® Sensor
  
- 14** Recettes
  - Parfait à l'intérieur comme à l'extérieur
- 18** Viande
- 19** *Bœuf*
- 20** *Porc*
- 21** *Agneau*
- 22** *Volaille*
- 24** Poisson
- 26** Pain
- 30** Gâteaux
  
- 34** FAQ
- 41** Note sur la sécurité alimentaire





# Découvrir le Thermomix® Sensor

Le Thermomix® Sensor est une sonde de température connectée, mais c'est également bien plus que ça. Avec le Thermomix® Sensor, nous étendons, pour la toute première fois, la fonction cuisine guidée du Thermomix® au four, à la cuisinière et au barbecue. Il s'agit de connaître la température à cœur précise pour obtenir la texture parfaite de vos gâteaux, pains, viandes et poissons. C'est divin, n'est-ce pas ?

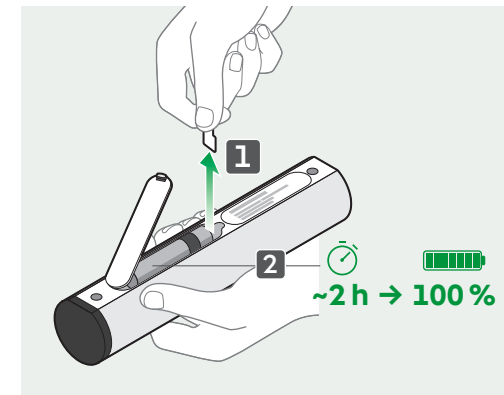




# Premiers pas

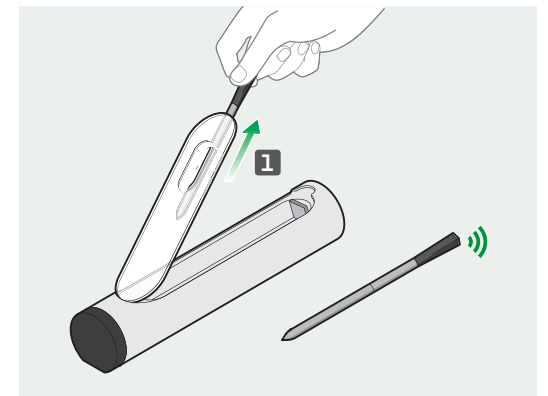
La prise en main du Thermomix® Sensor est simple et rapide. Une fois installé, vous pouvez l'utiliser au quotidien.

**1.** Déballez votre Thermomix® Sensor. Ouvrez le compartiment à piles à l'arrière du Thermomix® Sensor et retirez le film de protection pour libérer la pile. Ainsi, vous lancez le chargement de la batterie de la sonde.



**2.** Lisez le guide de démarrage rapide et familiarisez-vous avec les consignes de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation.

**3.** Après 2 heures de charge initiale maximum, votre Thermomix® Sensor est complètement chargé et prêt à l'emploi. Une fois complètement chargée, la sonde a une autonomie de 24 heures.



**4.** Ouvrez le chargeur et retirez la sonde. Lorsque vous retirez la sonde du chargeur, l'indicateur lumineux clignote en vert, indiquant que le chargeur est connecté à la sonde.

**5.** Avant d'utiliser la sonde pour la première fois, nettoyez-la avec de l'eau et du liquide vaisselle pour éliminer les éventuels résidus de production.

Rapide,  
sûr et facile à  
utiliser.

Support

Sonde

Chargeur

# Comment connecter le Thermomix® Sensor

## 1 Mise en marche et arrêt

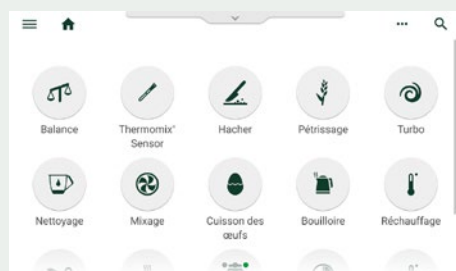
Lorsque vous retirez la sonde du chargeur, elle s'allume et démarre automatiquement. Pour éteindre la sonde, remettez-la dans le chargeur et fermez le couvercle.

## 2 Connecter le Thermomix® Sensor au Thermomix® TM6

Sur l'écran de votre appareil, procédez comme suit :

- Sélectionnez « Menu principal (icône 3 bandes horizontales) ».
- Sélectionnez « Réglages ».
- Activez le Bluetooth® s'il n'est pas déjà activé.
- Sélectionnez « Appareils connectés » (Veuillez noter que vous ne pouvez connecter qu'une seule sonde à la fois à votre appareil Thermomix®).
- Sélectionnez « Thermomix® Sensor » / « Ajouter un appareil ».
- Le Thermomix® Sensor est désormais connecté.

Vous pouvez accéder au mode Thermomix® Sensor via l'écran Modes et outils du Thermomix® TM6.



## Centre culinaire

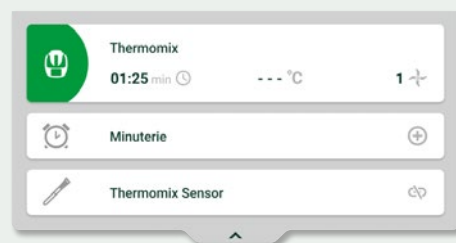
Le centre culinaire vous permet de vérifier, à partir de n'importe quel écran de votre Thermomix® TM6 et à chaque étape de votre recette, l'état actuel de la cuisson.

Que ce soit en mode Cuisine guidée ou en cuisinant manuellement, cliquez sur l'onglet Cooking Center en haut de votre écran :



Et accédez aux éléments suivants :

- État de votre recette : temps de cuisson restant, température et vitesse actuelles et programmées.
- Durée
- Thermomix® Sensor



## 3 Connecter le Thermomix® Sensor à l'application Cooking Center

- Scannez le code QR ci-dessous pour installer l'application Cooking Center depuis l'AppStore ou le Play Store de Google.



- Ouvrez l'application. Pour pouvoir utiliser le Thermomix® Sensor avec l'application Cooking Center, appuyez sur le bouton « + » dans le coin inférieur droit de l'application, puis sélectionnez « Thermomix® Sensor ». Vous devez autoriser l'utilisation du Bluetooth® et la réception de notifications (Android peut vous demander l'autorisation d'utiliser les services locaux). Pour que le Thermomix® Sensor fonctionne, assurez-vous de donner votre consentement.

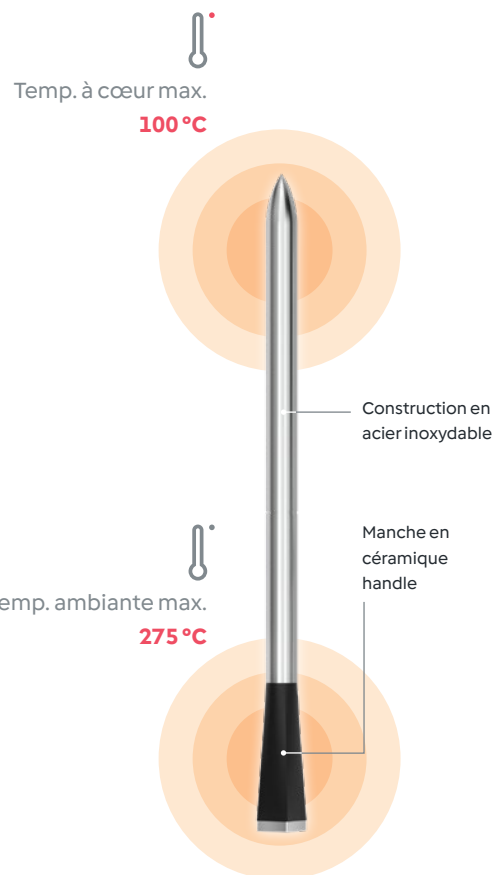
Une fois la connexion Bluetooth® établie, l'application trouvera le Thermomix® Sensor et le couplera à l'application.

Après avoir couplé le Thermomix® Sensor à l'application, un nouvel onglet avec le Thermomix® Sensor apparaîtra sur l'écran d'accueil. Tapez sur l'onglet pour démarrer.

Pour commencer à cuisiner ou à cuire au four avec le Thermomix® Sensor, il suffit d'appuyer sur « Régler la température » et notre assistant vous guidera vers les meilleures options pour les aliments que vous souhaitez préparer. Si vous connaissez la température à cœur dont vous avez besoin, vous pouvez également la régler manuellement.



# Comment utiliser le Thermomix® Sensor



## 1 Positionner la sonde et le chargeur

Pendant la cuisson, la sonde transmet en continu des données au Thermomix® TM6 et à l'application.

Le chargeur fonctionne comme un répéteur et amplifie le signal. Pour cette raison, assurez-vous

que le chargeur reste toujours à proximité de la sonde : par exemple, lors de la cuisson au four, placez le chargeur près du four, en utilisant ou non les aimants qui se trouvent à l'arrière du chargeur.

Le Thermomix® TM6 peut être plus éloigné de la sonde et de son chargeur (1 à 50 m en fonction de l'environnement).

## 2 Insérer la sonde dans l'aliment

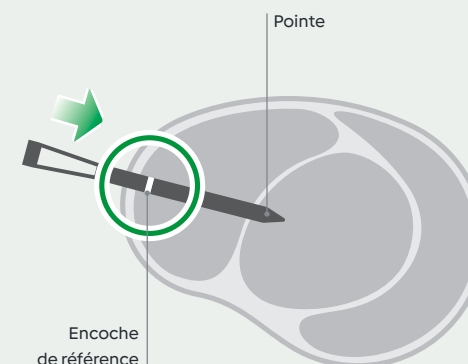
Le Thermomix® Sensor est un thermomètre Bluetooth® doté de deux capteurs. Le capteur de température à cœur se trouve dans le premier tiers de la pointe. Il mesure la température à cœur de l'aliment et doit donc être placé le plus près possible du cœur de celui-ci. Le second capteur est situé à l'intérieur du manche en céramique noir et mesure la température ambiante.

L'encoche de référence (voir illustration en p. 11) doit également être insérée dans l'aliment pour assurer une mesure correcte de la température et un calcul précis de la durée. Pour les pâtes qui continuent à lever pendant la cuisson, l'encoche de référence ne doit pas forcément être complètement insérée, mais placée près de la surface de la pâte.



Pour utiliser le Thermomix® Sensor, l'épaisseur des filets de poisson ou de viande ne doit pas être inférieure à 2 cm.

Insérez la sonde (pointe et encoche de référence) dans l'aliment.

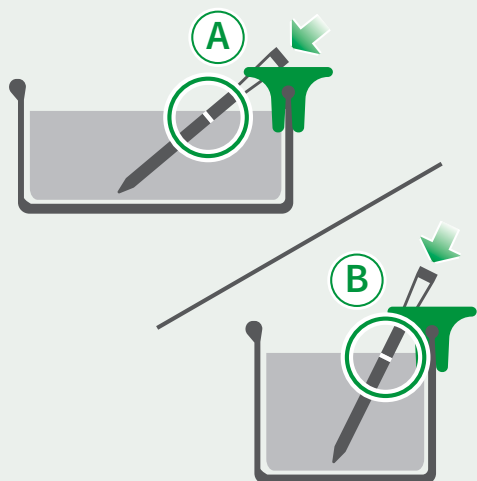


### Utilisation du support

Lors de la cuisson de certaines pâtes (par exemple une pâte à gâteau de consistance molle ou assez liquide qui ne peut pas maintenir la sonde en position), il faut utiliser le support pour maintenir la sonde dans la bonne position dans l'aliment et éviter qu'elle ne s'enfonce dans la pâte.

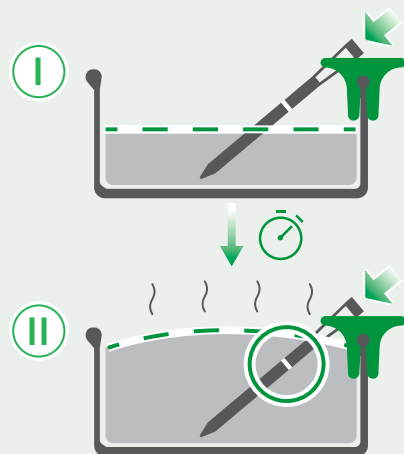
Pour utiliser le support, vous pouvez choisir entre deux angles d'insertion, A et B (voir l'illustration ci-dessous), en fonction de la taille du moule et de la quantité de pâte.

Découvrez nos vidéos disponibles sur le TM6 en recettes guidées et sur l'application.



**Le support peut être utilisé jusqu'à une température de 220°C.**

Placez le support sur le bord du moule comme indiqué ci-dessous, faites glisser la sonde à travers le support, puis insérez-la dans l'aliment.



Pour les pâtes qui lèvent, la profondeur d'insertion de la sonde peut varier.

- I. Niveau de remplissage de la pâte avant la cuisson au four : la sonde est immergée au moins à mi-distance entre la pointe et l'encoche. L'encoche de référence peut être visible.
- II. Pendant la cuisson, la pâte lève et recouvre l'encoche.

Assurez-vous que la pointe de la sonde n'est pas en contact avec le moule.

### 3 Cuire avec la sonde

Pendant la cuisson, le Thermomix® Sensor est connecté en permanence avec votre Thermomix® TM6 et/ou l'application Cooking Center (max. 2 appareils connectés). Des informations sur la température et le temps de cuisson restant sont affichées sur l'écran. Vous serez averti lorsqu'il faudra retirer la viande ou le poisson du feu pour les laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Après le temps de repos, votre plat sera prêt à être servi (assurez-vous d'avoir autorisé les notifications dans l'application).

### 4 Nettoyage

- Laissez la sonde refroidir avant de la nettoyer.
- Nettoyez la sonde et le support avec de l'eau et du liquide vaisselle après chaque utilisation. N'utilisez pas des produits de nettoyage contenant de l'alcool, de l'ammonium, du benzène ou des abrasifs, car ils pourraient endommager l'appareil.
- Ne plongez pas la sonde dans l'eau pendant une période prolongée.
- Assurez-vous que la sonde et le support sont complètement secs avant de les replacer dans le chargeur.
- Après une utilisation continue, la sonde peut se ternir. Ceci est normal et n'affectera pas les performances de la sonde.

### Cuisiner en mode manuel

L'extrémité en céramique de la sonde ne doit pas être exposée à une chaleur excessive. Si vous l'utilisez avec des températures très élevées, par exemple avec un barbecue ou une plancha, saisissez d'abord l'aliment à feu vif, puis continuez la cuisson à feu plus doux (moins de 275 °C) avant d'insérer la sonde. Si la sonde devient trop chaude, vous recevrez une notification depuis votre TM6 ou l'application sur votre téléphone.

### Astuces

- Pour obtenir les meilleurs résultats avec les barbecues au charbon de bois, attendez qu'il n'y ait plus de flammes. La technique la plus simple pour contrôler la température sur le barbecue consiste à mettre toutes les braises d'un côté, afin d'avoir un côté très chaud et un côté sans chaleur directe.
- Si vous utilisez un barbecue à gaz ou une poêle sur une cuisinière, veillez à ne pas dépasser la température maximale de 275 °C.
- N'entaillez pas ou ne hachez pas continuellement la viande pendant qu'elle cuit afin d'éviter que le jus ne s'écoule et que la viande ne devienne sèche. N'oubliez pas de retourner la viande ou le poisson une ou deux fois pendant la cuisson.
- Restez près du barbecue, si vous êtes aux commandes des grillades, et protégez les enfants en veillant à ce qu'ils ne jouent pas autour de vous.

**Lorsque vous cuisinez de la viande ou du poisson dans une poêle ou sur un barbecue, n'oubliez pas de les retourner une fois que le dessous est doré.**





## Recettes

Résultat parfait à  
l'intérieur comme  
à l'extérieur



Maîtrisez toutes vos cuissons  
à la perfection grâce au  
Thermomix® Sensor.



## Le Thermomix® Sensor est l'accessoire idéal pour parfaire votre cuisine

*Le Thermomix® Sensor vous permet de préparer vos repas quotidiens ou vos rendez-vous festifs en toute confiance, avec des résultats parfaits.*

*Et si vous pouviez surveiller votre aliment de l'intérieur... et voir si un gâteau est prêt à être sorti du four ou qu'un poisson est parfaitement cuit ?*

*Combien de fois avez-vous renoncé à essayer de nouvelles recettes craignant de ne pas les réussir ?*

*Le Thermomix® Sensor sera votre meilleur allié car chaque aliment a son propre point de cuisson et seule la précision du Thermomix® Sensor vous permettra d'atteindre la perfection.*



### Pourquoi utiliser le Thermomix® Sensor?

- Profitez pour la toute première fois de la fonction cuisine guidée en dehors du bol de mixage pour votre four, votre cuisinière et votre barbecue.
- Assurez une plus grande sécurité alimentaire en garantissant la bonne température à cœur de vos aliments
- Surveillez l'état de votre cuisson dans le Centre culinaire de votre Thermomix® TM6 et recevez des notifications également sur votre smartphone.
- Obtenez des résultats de cuisson dignes d'un chef
- Surveillance très précise des températures à cœur et ambiante
- Facile à utiliser : retirez la sonde du chargeur et suivez les instructions sur le Thermomix® TM6 et/ou l'application.
- Système Bluetooth® fiable



La sonde du Thermomix® Sensor peut être utilisée à une température ambiante maximale de 275 °C. La température maximale à cœur pouvant être mesurée est de 100 °C.

### Le trio magique : Thermomix® + Sensor + application Cooking Center

Le Thermomix® Sensor est le complément parfait à votre Thermomix®. L'utilisation est très simple :

1. Commencez à cuisiner comme d'habitude avec votre Thermomix®.
2. Suivez les instructions étape par étape sur l'écran de votre Thermomix® ou directement dans l'application Cooking Center et utilisez le Thermomix® Sensor comme indiqué.
3. Vérifiez la progression de votre recette via le l'onglet Centre culinaire sur votre Thermomix® ou attendez la notification sur votre smartphone lorsque votre viande, votre poisson ou votre pain est prêt.

### À quoi me sert le Thermomix® Sensor ?

Utilisez-le pour la cuisson du pain, des gâteaux, de la viande, de la volaille et du poisson.

### Avec quels appareils peut-on l'utiliser ?

Le Thermomix® Sensor fonctionne avec les appareils de cuisine suivants : four, poêles, cocottes et barbecue.





## Boeuf

### Un bœuf Wellington, s'il vous plaît !

*L'une des règles de base à respecter pour déguster une viande de bœuf tendre est justement de ne pas dépasser le point de cuisson optimal pour éviter qu'elle devienne sèche ou difficile à couper. La teinte rosée que les recettes demandent nous donne parfois envie de pouvoir jeter un coup d'œil à l'intérieur.*

*Réussir une cuisson saignante à l'intérieur d'un faux-filet, sans que la viande soit crue, est loin d'être facile. Encore moins s'il est enveloppé dans une pâte feuilletée comme pour le bœuf Wellington. On ne peut pas tout simplement couper le bord pour jeter un coup d'œil à l'intérieur.*

*Nous avons de bonnes nouvelles pour vous !*

*Le Thermomix® Sensor vous aidera à obtenir un résultat parfait !*

Le Thermomix® Sensor vous indique la température à cœur nécessaire pour que chaque morceau de bœuf atteigne le point de cuisson souhaité, que ce soit bleu, saignant, à point, bien cuit ou tendre à souhait (par exemple porc effiloché ou morceaux de poitrine).

l'application Cooking Center, insérez la sonde correctement en veillant à ce que la pointe se trouve au cœur de la partie la plus épaisse du morceau et que l'encoche de référence soit entièrement insérée.

- Pour les steaks, insérez la sonde horizontalement sur l'un des côtés du steak.
- Pour les morceaux plus gros, tels que les rôtis, insérez la sonde en diagonale à partir du haut.
- Pour les morceaux avec des os, assurez-vous que la sonde ne touche pas les os.



**Pour le steak** – Si possible, achetez un morceau de viande d'épaisseur uniforme.

Une fois que vous avez choisi le morceau de bœuf que vous souhaitez préparer et que vous avez sélectionné la pièce dans la liste disponible dans le mode Thermomix® Sensor sur TM6 ou dans

l'application Cooking Center, insérez la sonde correctement en veillant à ce que la pointe se trouve au cœur de la partie la plus épaisse du morceau et que l'encoche de référence soit entièrement insérée.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée, appuyez sur Démarrer.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température à cœur actuelle. Pour les viandes, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé se met continuellement à jour au fur et à mesure que la température à cœur augmente. Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande du feu et la laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.



# Porc

Les points de cuisson disponibles pour le porc sont saignant, rosé, à point, bien cuit ou effiloché, chacun d'entre eux étant proposé pour les pièces définies uniquement.

Une fois que vous avez choisi le morceau de porc que vous souhaitez préparer et que vous avez sélectionné la pièce dans la liste disponible, insérez correctement la sonde en veillant à ce que la pointe se trouve au cœur de la partie la plus épaisse du morceau et que l'encoche de référence soit entièrement insérée.

- Pour les steaks (par exemple les côtelettes), insérez la sonde horizontalement sur l'un des côtés du steak.
- Pour les morceaux plus gros, tels que les rôtis, insérez la sonde en diagonale à partir du haut.

- Pour les morceaux avec des os, assurez-vous que la sonde ne touche pas les os.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée, appuyez sur Démarrer.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température à cœur actuelle. Pour les viandes, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé se met continuellement à jour au fur et à mesure que la température à cœur augmente.

Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande du feu et la laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.



Lors de la cuisson des côtes de porc, veillez à ce qu'il y ait environ 2 cm de viande autour des os.



Lorsque vous cuisinez de la viande avec des os, insérez la sonde le long de l'os et ne la pointez pas vers celui-ci.

# Agneau

Les points de cuisson disponibles pour l'agneau sont rosé, saignant, à point, bien cuit ou tendre à souhait, chacun d'entre eux étant proposé pour les pièces définies uniquement.

Une fois que vous avez choisi le morceau d'agneau que vous souhaitez préparer et que vous avez sélectionné la pièce dans la liste disponible, insérez correctement la sonde en veillant à ce que la pointe se trouve au cœur de la partie la plus épaisse du morceau et que l'encoche de référence soit entièrement insérée.

- Pour les côtelettes ou les pièces peu épaisses, insérez la sonde horizontalement sur l'un des côtés du steak.
- Pour les morceaux plus gros, tels que les rôtis, insérez la sonde en diagonale à partir du haut.

- Pour les morceaux avec des os, assurez-vous que la sonde ne touche pas les os.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée, appuyez sur Démarrer.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température à cœur actuelle. Pour les viandes, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé se met continuellement à jour au fur et à mesure que la température à cœur augmente.

Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande du feu et la laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.





# Volaille

## La dinde parfaite

*Ni trop cuit, ni pas assez. Juste comme il faut.*

*Cuisiner la dinde parfaite peut parfois s'avérer difficile, c'est le moins que l'on puisse dire : il n'est pas facile de savoir quand la sortir du four. Il ne faut pas que se soit trop tôt, mais pas trop tard non plus. Il faut la sortir juste à temps, de manière à ce qu'elle soit bien cuite, mais pas sèche, et qu'elle soit bien dorée à l'extérieur et moelleuse et tendre à l'intérieur.*

*Comme pour tous les aliments, il y a un point où la dinde est cuite à la perfection ! Le temps de mariner, comme le veut la tradition. Le temps de cuire uniformément et le temps d'être dégusté délicieusement. Pendant qu'elle cuit au four, vous vous demandez peut-être... si la température est bonne ? Ou si la peau sera croustillante comme vous l'aimez... ? Vous faites donc des allers-retours dans la cuisine pour surveiller la dinde. Mais ça, c'était avant ! Désormais vous pouvez profiter pleinement du temps de cuisson de la dinde pour savourer une tasse de thé jusqu'à ce que vous receviez une alerte sur votre téléphone portable.*

*La dinde est prête. Ni trop, ni trop peu. Juste comme il faut.*

La catégorie « Volaille » couvre une gamme variée d'oiseaux, du poulet à l'oie.

Les points de cuisson disponibles diffèrent selon le type de volaille sélectionné. Les poitrines de canard et d'oie, par exemple, peuvent être cuites bleu et saignantes, alors que le poulet et la dinde ne le permettent pas pour des raisons de sécurité alimentaire.

Pour cuire du gibier à plumes ou de la volaille sauvage, référez-vous à la catégorie canard.

Après avoir choisi le type de volaille dans la liste disponible : poulet, dinde, canard ou oie, et sélectionné la pièce dans la liste disponible : volailles entières ou pièces spécifiques, avec ou sans os (poitrine, patte ou cuisse), insérez la sonde correctement en veillant à ce que la pointe se trouve au cœur de la partie la plus épaisse du



morceau et que l'encoche de référence soit entièrement insérée dans la viande.

- Pour les volailles entières, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les poitrines, insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du morceau.
- Pour les morceaux avec des os et les volailles entières, assurez-vous que la sonde ne touche pas les os.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée, appuyez sur Démarrer.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température à cœur actuelle. Pour les viandes, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé se met continuellement à jour au fur et à mesure que la température à cœur augmente.

Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande du feu et la laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.

**Lorsque vous cuisinez sur un barbecue, veillez à ce que l'extrémité en céramique de la sonde se trouve à plus de 10 cm de la source de chaleur.**





# Poisson



## Cuire un poisson entier

En toute confiance

*Le poisson peut coûter cher à l'achat et, pour beaucoup d'entre nous, nous évitons de gaspiller des aliments que nous ne sommes pas sûrs de pouvoir cuisiner parfaitement. C'est un aliment très délicat et s'il est trop cuit, il peut devenir sec et perdre sa texture moelleuse. Grillé, cuit à la vapeur, bouilli, frit ou rôti au four, le poisson fait partie des aliments pour lesquels la juste cuisson est essentielle, mais cela ne devrait pas vous empêcher d'explorer les possibilités qui s'offrent à vous. Au lieu de cela, pourquoi ne pas considérer votre Thermomix® Sensor comme votre sixième sens, vous indiquant quand votre poisson est parfaitement cuit.*

La catégorie poisson dans l'application mobile Cooking Center couvre différents types de poissons. Si le type exact que vous recherchez ne figure pas sur la liste, sélectionnez « Autres ».

Les points de cuisson disponibles pour le poisson sont nacrés à point et bien cuits.

Une fois que vous avez choisi le type de poisson dans la liste et que vous avez sélectionné la pièce dans la liste disponible, insérez correctement la sonde en veillant à ce que la pointe se trouve au cœur de la partie la plus épaisse du morceau et que l'encoche de référence soit entièrement insérée dans la chair. Veuillez noter que « Autres » fait référence à des poissons entiers ou des morceaux plus gros. Veuillez noter que les meilleurs résultats pour le poisson sont obtenus avec de gros filets ou des poissons entiers.

- Pour les filets, insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse.
- Pour les poissons entiers, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse en évitant tout contact avec la colonne vertébrale et les arêtes.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée, appuyez sur Démarrer.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température à cœur actuelle. Pour les poissons, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé se met continuellement à jour au fur et à mesure que la température à cœur augmente.

Une fois la température à cœur atteinte, vous recevrez une notification vous demandant de retirer le poisson du feu. Il vous indiquera également combien de temps il doit reposer pour que vous puissiez le servir à point.



### BON À SAVOIR

Le temps de cuisson total de la recette dépend du poids de la viande ou du poisson, de la température initiale des aliments et de votre degré de cuisson préféré.



# Pain



## Cuire du pain

*A la perfection*

*La cuisson du pain fait maison vous procure un sentiment de satisfaction inégalé. C'est l'occasion de pouvoir, avec seulement deux ou trois ingrédients de base, créer un aliment qui est au cœur de notre gastronomie.*

*Faire du pain peut souvent sembler assez intimidant. Bien sûr, la pâte elle-même et la pousse sont cruciales, mais la garantie de succès de nos recettes Cookidoo® supprime cet obstacle initial.*

*La cuisson, cependant, est plus difficile à écrire avec précision dans une recette, principalement en raison des variations de fours. La façon classique de savoir si le pain est cuit ou non est de le tapoter en dessous et d'écouter un son creux, mais que se passe-t-il si cela sonne creux pour vous mais pas pour votre ami ? Qui a raison ? Ce n'est pas une méthode infaillible.*

*Particulièrement pour les boulangers inexpérimentés, cette incertitude n'est plus un problème lorsque le Thermomix® Sensor est inséré dans votre pain. Tout ce que vous avez à faire est d'attendre la notification sur votre téléphone et vous préparer à impressionner votre famille ou vos convives. Une fois que vous aurez vu à quel point c'est facile, vous vous demanderez pourquoi vous n'avez pas toujours fait votre propre pain à la maison.*

**Assurez-vous que la pointe de la sonde n'est pas en contact avec le moule.**





Tout d'abord, il est important de vérifier si la recette que vous souhaitez préparer appartient au groupe des pains. Si oui, vous devez identifier le type de pain.

Les pâtes à pain sont essentiellement composées de farine, d'eau, de sel et de levure ou de levain. Certaines pâtes peuvent contenir de la bière ou de la levure chimique comme agents de levage. Les pâtes peuvent être salées ou sucrées. Dans la plupart des cas, les pâtes peuvent être pétries à la main.

- **Les pâtes de base** contiennent de la farine, de l'eau ou un autre liquide non gras, du sel et de la levure ou un autre agent de fermentation. Elles peuvent également contenir des herbes, des épices et des graines.

- Outre la farine, l'eau, le sel et la levure, les **pâtes riches** contiennent également des matières grasses (beurre, huile, saindoux), du sucre ou du miel, des œufs, de la crème, etc. Une pâte riche peut contenir tout ou partie de ces ingrédients (p. ex. : brioche, panettone, roscón de Reyes...).

Certains gâteaux contenant des fruits frais, des légumes, des œufs, du sucre, mais pas de levure, peuvent être appelés pain (p. ex. le pain aux bananes). Il est conseillé de les faire cuire en mode Gâteaux (option Gâteaux basiques et aux fruits frais, plutôt qu'en mode Pain).

Lorsque la pâte est prête à être enfournée, choisissez entre pâte basique et pâte riche. Insérez la sonde correctement dans la pâte en veillant à ce que la pointe se trouve au cœur de la



pâte et que l'encoche de référence soit tout juste découverte ou à proximité (max. 1 cm) de la surface de la pâte. La pâte la recouvrira lorsqu'elle lèvera. Assurez-vous que la pointe de la sonde n'est pas en contact avec le moule.

Si la pâte n'est pas assez ferme pour tenir la sonde, un moule sera nécessaire. Dans ce cas, utilisez le support pour maintenir la sonde en place. Une fois le type de pain sélectionné et la sonde insérée, appuyez sur Démarrer.

Faites cuire le pain jusqu'à ce que la température à cœur indiquée dans le Cooking Center atteigne la température souhaitée. Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température à cœur actuelle. Le temps de cuisson estimé s'ajustera au fur et à mesure que la température à cœur augmente.

Une fois la température à cœur atteinte, vous recevrez une notification vous demandant de sortir le pain du four. Si vous préférez une croûte plus foncée, prolongez la cuisson de 3 à 5 minutes après la notification de retirer le pain du four..

Laissez toujours refroidir le pain qui sort du four avant de retirer la sonde, de le couper et de le servir. L'intérieur d'un pain chaud est encore légèrement humide. En coupant/servant le pain chaud, la mie s'aplatira.

Le Thermomix® Sensor garantit un contrôle précis de la cuisson, quel que soit le type de four utilisé, la forme de la pâte ou le moule. Il garantit une température à cœur parfaite même si le temps de cuisson diffère de celui de la recette.



# Gâteaux



## Gâteaux gourmands et douceurs sucrées

A portée de doigt

Les pâtes à gâteau sont généralement plus liquides que les pâtes à pain et nécessitent un moule. La plupart des pâtes à gâteau contiennent de la farine, des œufs, du sucre et un agent levant tel que la levure chimique, le bicarbonate de soude ou les blancs d'œufs fouettés.

Les types de gâteaux disponibles en mode Thermomix® Sensor sont les suivants :

- **Gâteaux basiques et aux fruits frais :**

→ Les gâteaux basiques contiennent peu ou pas de matières grasses autres que les jaunes d'œuf (p. ex. la génoise).

→ Les gâteaux aux fruits frais contiennent une certaine quantité de fruits ou de légumes crus ou cuits mélangés à la pâte (p. ex. pain aux bananes, gâteau aux carottes) ainsi que des ingrédients supplémentaires tels que le beurre.

- Les **gâteaux riches** sont des gâteaux basiques contenant des matières grasses et/ou des ingrédients supplémentaires tels que le chocolat, le caramel et/ou d'autres crèmes ou pâtes à tartiner (p. ex. gâteau marbré, gâteau au yaourt, gâteau au citron, quatre-quarts).

- Les **gâteaux aux fruits secs** sont des gâteaux contenant une certaine quantité de fruits secs ainsi que des ingrédients supplémentaires tels que des épices et des écorces (p. ex. gâteau de Noël, gâteau fermier).

- **Autres gâteaux :** gâteaux avec cœur à consistance humide, plus moelleuse et plus crémeuse (p. ex. fondant au chocolat)

Le Thermomix® Sensor vous indique la bonne température à cœur pour le type de gâteau que vous avez sélectionné.

Sélectionnez le type de gâteau et l'option dont vous avez besoin :

- Gâteaux basiques et aux fruits frais
- Gâteaux riches et quatre-quarts
- Gâteaux aux fruits secs
- Autres gâteaux

Placez le support sur le bord du moule, position A ou B vers l'intérieur du moule, selon les instructions de la recette ou le niveau de remplissage de la pâte :

- Utilisez la position A pour les moules à gâteaux rectangulaires (sur le petit côté) ou ronds standard.
- Utilisez la position B lorsque le support est placé sur le bord intérieur (moules couronne ou moules étroites et profondes).



Convient à la plupart des moules à gâteaux.





Pour de meilleurs résultats, veillez à ce que le moule soit rempli de  $\frac{1}{2}$  à  $\frac{2}{3}$  de sa hauteur.

Insérez la sonde correctement, en utilisant la position A ou B (voir p. 12), tout en veillant à ce que la pointe soit insérée au cœur de la pâte. L'encoche de référence ne doit pas être complètement insérée, mais placée au plus près de la surface de la pâte (max. 1 cm) étant donné que la pâte lèvera pendant la cuisson.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée, appuyez sur Démarrer.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température à cœur actuelle. Le temps de cuisson estimé s'ajustera au fur et à mesure que la température à cœur augmente. Une fois la température à cœur atteinte, vous recevrez une notification vous demandant de sortir le gâteau du four. Laissez toujours refroidir les produits de boulangerie avant de retirer la sonde.

Les meilleurs résultats sont obtenus avec des moules de forme régulière (ronde et rectangulaire ou toute autre forme à condition que le capteur interne de la sonde puisse atteindre le cœur de la pâte), avec des bords droits réguliers et des bords fins (pas de bords cannelés ou épais).

Pour obtenir de bons résultats et des températures précises, il est essentiel que le support soit correctement placé de manière stable et que la sonde soit bien insérée au cœur de l'aliment.

Cela ne sera pas possible avec des moules à bords larges, de petits moules tels que des moules à muffins ou des moules de formes spécifiques.



#### BON À SAVOIR

Le temps de cuisson d'un gâteau dépend du type de pâte, de la taille du moule et de l'utilisation d'un four à chaleur tournante ou classique.

Il suffit de suivre les instructions données par le Thermomix® Sensor qui garantit un contrôle précis de votre cuisson et assure une température à cœur parfaite même si le temps de cuisson varie.



Si votre gâteau roussit trop vite, couvrez-le de papier sulfurisé.



# FAQ

## Comment puis-je vérifier le niveau de charge de ma batterie ?

Sur le Thermomix® TM6 :

- Sélectionnez « Menu principal (icône 3 bandes horizontales) »
- Sélectionnez « Appareils connectés »
- Sélectionnez « Thermomix® Sensor »
- Sélectionnez « Thermomix® Sensor version et mettre à jour. »

Sur votre smartphone :

- Ouvrez l'application Cooking Center
- Sélectionnez l'onglet Thermomix® Sensor
- Appuyez sur « Paramètres » dans le coin supérieur droit de l'écran pour accéder à l'écran de l'appareil

## Faut-il remplacer la pile du chargeur ?

La pile du chargeur peut durer jusqu'à un an si elle est utilisée en moyenne deux fois par semaine. Lorsque la pile doit être remplacée, vous recevrez un avertissement sur le Thermomix® TM6 ou sur votre smartphone. Pour changer la pile, enlevez le couvercle arrière et retirez la pile usagée à l'aide de la languette noire. Remplacez-la par une nouvelle pile AAA.

## Quelle est l'autonomie de la batterie de la sonde du Thermomix® Sensor ?

Une fois complètement chargée, la batterie de la sonde a une autonomie de 24 heures.

## Que dois-je faire si la sonde du Thermomix® Sensor ne se connecte plus ?

Pendant la cuisson, de nombreux résidus peuvent s'accumuler sur la sonde. Ces résidus constituent une barrière entre la sonde et le chargeur. Il peut s'agir de petits bouts d'aliments ou de la suie provenant de la fumée, mais dans la plupart des cas il s'agit simplement d'une petite quantité de graisse à peine perceptible. Dans ce cas, la sonde ne peut pas se recharger, et elle risque d'être complètement vide la prochaine fois que vous voudrez l'utiliser. C'est l'un des problèmes les plus fréquents. Il est donc très important de nettoyer la sonde après chaque utilisation.

Le moyen le plus efficace d'enlever des résidus consiste à frotter la



sonde avec un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre blanc à l'aide d'une éponge à récurer. Lavez-la ensuite rapidement en veillant à ce qu'elle soit complètement sèche avant de la replacer dans le chargeur. Ne vous inquiétez pas, la sonde ne craint pas l'eau courante et peut supporter un bon nettoyage ! Vous pouvez également essuyer les points de contact métalliques du chargeur à l'aide d'un chiffon sec afin d'éliminer tout résidu éventuel. Ensuite, il suffit de laisser la sonde se recharger pendant 2 heures. Une fois que vous avez reconnecté votre sonde, veillez à ce qu'elle soit parfaitement propre après chaque utilisation. La plupart du temps, de l'eau chaude savonneuse et le côté rugueux d'une éponge suffisent, mais vous pouvez aussi ressortir le bicarbonate de soude et le vinaigre si la décoloration commence à être importante.

## Pourquoi mon Thermomix® Sensor se déconnecte-t-il sans cesse en cours de cuisson ?

Le chargeur du Thermomix® Sensor est doté d'un répéteur Bluetooth® intégré qui amplifie le signal de la sonde. Vous devez donc le garder à proximité de la sonde pendant la cuisson pour obtenir une extension de portée correcte.

Il est très important de nettoyer la sonde après chaque utilisation.





- Si l'indicateur lumineux du chargeur clignote en rouge, cela indique que le chargeur essaie d'établir une connexion avec la sonde ou qu'il n'y a pas de connexion. Vous devez placer le chargeur plus près du four (ou du barbecue).  
Si cela ne suffit pas, retirez délicatement la sonde de l'aliment, nettoyez-la, replacez-la dans le chargeur pendant 5 secondes avant de la réinsérer dans l'aliment.
- Si l'indicateur lumineux du chargeur clignote en vert, le chargeur est allumé et connecté à la sonde.
- Un voyant clignotant en vert sur le chargeur indique que le chargeur est allumé et connecté à la sonde.

#### **Dois-je m'inquiéter du fait que la sonde de mon Thermomix® Sensor ne cesse de se déconnecter ?**

La sonde du Thermomix® Sensor utilise le Bluetooth® pour communiquer avec votre appareil et l'application.

Avec le Bluetooth®, la portée est limitée, en particulier si vous cuisinez avec des appareils de cuisson fortement isolés. Vous devriez pouvoir vous éloigner au maximum 50 m de votre sonde à l'air libre,

mais certains barbecues/fumoirs et fours (plus le matériau est épais et moins il y a d'espaces pour que le signal s'échappe) réduiront la portée.

Si vous constatez que la sonde de votre Thermomix® Sensor se déconnecte, ne vous inquiétez pas, l'application Thermomix® Sensor a été conçue pour gérer tous types de déconnexions, ce qui signifie que lorsque vous vous reconnectez, le processus de cuisson se met à jour et se poursuit normalement.

Vers la fin du temps de cuisson, nous vous recommandons de maintenir la connexion active, afin de ne manquer aucune notification importante.

#### **Mon Thermomix® Sensor se déconnecte dès que je ferme la porte du four, est-il défectueux ?**

Certaines portes de four sont plus isolées que d'autres ce qui peut entraver la connexion Bluetooth®. Il se peut également que l'extrémité en céramique de la sonde soit recouverte d'aliments ou en contact avec le moule. L'utilisation d'une casserole métallique avec un couvercle ou le fait de couvrir le plat avec une feuille d'aluminium plutôt qu'avec du papier sulfurisé peut également entraîner une baisse de la connexion Bluetooth®.

Placez toujours le chargeur aussi près que possible de la porte du four, de préférence en utilisant les contacts magnétiques du chargeur.

Il peut arriver qu'il y ait une perte de connexion Bluetooth®. Dans ce cas, désactivez et réactivez le Bluetooth®. L'utilisation d'un appareil supplémentaire (tel qu'un smartphone) peut permettre de vérifier si la sonde est connectée ou non. Si vous constatez qu'en ouvrant la porte du four vous pouvez vous reconnecter facilement à la sonde, il est très probable que votre four soit trop isolé pour permettre une connexion Bluetooth® stable.

#### **Comment ranger correctement la sonde du Thermomix® Sensor dans le chargeur ?**

Avant de replacer la sonde dans le chargeur, assurez-vous qu'elle a été correctement nettoyée et que tous les résidus de graisse ont été éliminés. La sonde doit être complètement sèche avant d'être replacée dans le chargeur.



### Combien d'appareils intelligents puis-je connecter en même temps au Thermomix® Sensor ?

Le Thermomix® Sensor ne peut être connecté qu'à 2 appareils à la fois, que ce soit 2 Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 et un smartphone ou 2 smartphones.

### Pourquoi la mise à jour du logiciel d'exploitation du Thermomix® Sensor ne fonctionne-t-elle pas ?

Assurez-vous que votre Thermomix® Sensor est proche de votre smartphone et qu'il est connecté à l'application Cooking Center. Une fois la connexion établie, l'application vous invite à mettre à jour le logiciel d'exploitation de votre sonde si nécessaire. Si aucune mise à jour n'est disponible dans l'application, la dernière version du logiciel d'exploitation est déjà installée sur votre appareil.



### Mise à jour de votre Thermomix® Sensor

(Voir l'illustration à gauche).

Si votre Thermomix® Sensor est connecté à l'application Cooking Center et qu'une mise à jour du logiciel d'exploitation est nécessaire, un dialogue de mise à jour s'affichera sur l'écran principal de l'application. Appuyez sur le message pour lancer la boîte de dialogue de mise à jour qui vous guidera tout au long du processus de mise à jour du logiciel d'exploitation.

### Puis-je utiliser le Thermomix® Sensor dans un autocuiseur ?

Le Thermomix® Sensor ne supporte pas la cuisson sous pression, car, sous l'effet d'une pression accrue, de l'humidité pourrait s'infiltrer dans la sonde et endommager les circuits.

L'utilisation du Thermomix® Sensor dans un autocuiseur annulerait la garantie, même si l'appareil n'est pas nécessairement cassé.

### Puis-je utiliser le Thermomix® Sensor dans un four micro-ondes ou un micro-ondes combiné ?

Malheureusement, vous ne pouvez pas utiliser le Thermomix® Sensor dans un four micro-ondes car cela causerait des dommages irréparables aux circuits à l'intérieur de la sonde. De plus, cela pourrait provoquer un incendie.

### Puis-je mettre la sonde de mon Thermomix® Sensor au lave-vaisselle ?

Oui, c'est possible. Nous recommandons toutefois de nettoyer la sonde à la main.

### Dois-je m'inquiéter si le capteur de température ambiante de mon Thermomix® Sensor ne correspond pas à ma cuisinière ?

Dans la plupart des cas, les thermomètres de cuisson intégrés mesurent la température à un endroit différent de celui où vous placez vos aliments, comme à l'arrière du four ou sur le couvercle du barbecue. Par ailleurs, il y a généralement des points chauds et froids dans une cuisinière, plutôt que d'avoir une température constante dans toute la chambre.

C'est pourquoi il est important que le capteur de température ambiant du Thermomix® Sensor mesure la température au niveau du manche en céramique noir. Il vous indique la température réelle à laquelle vos aliments sont exposés et permet de calculer un temps de cuisson plus précis.

### Dois-je m'inquiéter si le capteur de température à cœur de mon Thermomix® Sensor ne correspond pas à un autre thermomètre que j'utilise ?

Si vous utilisez plus d'un thermomètre pour vérifier la température de votre viande, vous devez tenir compte de quelques points importants :

- Pendant la cuisson de la viande, il peut y avoir des variations de température dans les différentes parties de la viande. Cela peut être dû à des différences d'épaisseur, de teneur en graisse ou de proximité des os.
- Même si vous essayez de mesurer exactement au même endroit, les capteurs de la plupart des autres thermomètres se trouvent dans la pointe, alors que le nôtre se trouve à environ 2 cm de l'extrémité pointue.

La fonction principale du Thermomix® Sensor est de vous donner toujours des résultats parfaits et constants. C'est pourquoi tous les capteurs de température à cœur de nos sondes sont calibrés à  $\pm 0,5$  °C (1 °F) en usine à l'aide d'outils certifiés, puis testés minutieusement.

**Ne pas utiliser la sonde dans un four micro-ondes ou un autocuiseur.**



La garantie  
du Thermomix®  
Sensor est de 2 ans

**Pourquoi la température à cœur de mon pain a-t-elle été atteinte, mais la croûte n'est toujours pas assez foncée ?**

Le résultat peut varier en fonction des réglages de votre four et de l'utilisation d'un four traditionnel ou à chaleur tournante.

**Le Thermomix® Sensor m'a indiqué que ma viande ou mon poisson était prêt, mais le degré de cuisson attendu n'a pas été atteint.**

**Pourquoi ?**

Dans la plupart des cas, une cuisson insuffisante est due au positionnement de la sonde. Le capteur de température à cœur de la sonde se situe à environ 2 cm de l'extrémité pointue.

Il est important que cette partie de la sonde se trouve dans la partie la plus épaisse de la viande ou du poisson.

D'autres problèmes pouvant survenir lors de la cuisson manuelle peuvent être liés à la température du four qui doit être ajustée en fonction du type de viande que vous cuisinez :

- Pour les viandes dont la température à cœur est plus élevée (par exemple, la poitrine de porc moelleuse à 95 °C), réglez votre four à une température plus basse (par exemple, 150 °C en four traditionnel) afin d'éviter de les dessécher ou de les brûler.
- Pour des températures à cœur plus basses (par exemple, magret de canard saignant à 57 °C), réglez votre four à une température plus élevée (par exemple, 200 °C en chaleur tournante) pour obtenir une peau croustillante sans trop cuire le cœur.
- Pour les viandes tendres à souhait (par exemple, les viandes dures riches en collagène comme le porc effiloché), nous recommandons une cuisson à basse température, par exemple à 95 °C. Ce temps de cuisson plus long à une température plus basse permet de décomposer le collagène et d'obtenir une texture tendre qui se défasse à la fourchette.

**Comment puis-je enregistrer mes produits Thermomix® Sensor ?**

Votre garantie est automatiquement activée lorsque vous achetez notre produit auprès d'un vendeur agréé, il n'y a donc pas de procédure d'enregistrement.

Si vous rencontrez des problèmes avec votre Thermomix® Sensor, contactez votre service clientèle local.



## Note sur la sécurité alimentaire

**La sécurité alimentaire est importante pour tout le monde. Toutefois, les personnes vulnérables (enfants de moins de 5 ans, adultes âgés de 60 ans et plus, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) courent un risque accru d'intoxication alimentaire et devraient toujours consommer des aliments cuits à des températures à cœur sûres.**

**Les points de cuisson prédéfinis ne sont pas des températures à cœur sûres pour toutes les options. Il n'est donc pas conseillé de les utiliser lorsque vous cuisinez pour des personnes vulnérables exposées à un risque accru en matière de sécurité alimentaire.**



### **Photographie et stylisme culinaire**

Ana Teixeira, Nantes, France, p. 24

Antonio Nascimento, Portugal, p. 20

Ben Dearnley, Australie, p. 33 (en bas à gauche)

Craig Kinder, Australie, p. 25

Cristian Barnett, UK, p. 18, 19, 22 et 30

Dennis Savini, Suisse, p. 23 (en haut à droite) et 28

Diana Moschitz, Vorwerk International,

Couverture, p. 11, 14, 16 et 31

D3 Studio, Nantes, France, p. 21

Laurent Grivet (photo) and Gaëlle Goumand

(stylisme), Rennes, France, p. 29

Lukas Kirchgasser photographie, p. 26

Martin Gentschow, Dusseldorf, Allemagne, p. 32

Marie Sjoberg, Espagne, p. 1-2

Rob White, Suisse, p. 33 (en haut à droite)

Sonja Priller, Autriche, p. 23 (en bas à gauche) et 27

Superhumans, Italie, p. 5, 6, 7, 9, 17, 35, 36 et 41



Le nom de marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. Toute utilisation de ces noms/ logos est concédée sous licence à Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG.



