

# Thermomix® Sensor

## Velkomsthefte



thermomix  
VORWERK





# Innhold

- 4** Hva er Thermomix® Sensor?
- 6** Innledende trinn
- 8** Sette opp Thermomix® Sensor
- 10** Bruke Thermomix® Sensor
  
- 14** Oppskrifter
  - Perfekt fra innerst til ytterst
- 18** Kjøtt
- 19** Biff
- 20** Svin
- 21** Lam
- 22** Fugl
- 24** Fisk
- 26** Brød
- 30** Kake
  
- 34** Vanlige spørsmål
- 41** Om matsikkerhet



# Hva er Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor er et mattermometer, men det er også mye mer enn det. Med Thermomix® Sensor utvider vi for første gang Thermomix® Guided Cooking-opplevelsen til stekeovnen, platetoppen og grillen din. Det dreier seg om å kjenne den nøyaktige kjerntemperaturen for å oppnå perfekt konsistens for kaker, brød, kjøtt og fisk. Det lyder himmelsk, ikke sant?

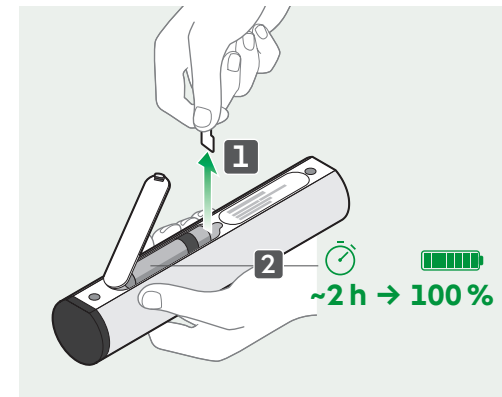




# Innledende trinn

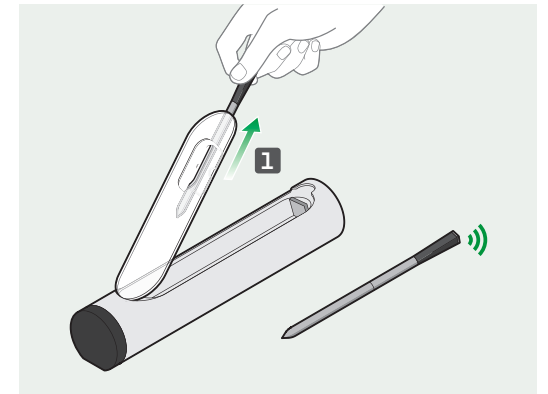
Å komme igang med Thermomix® Sensor går fort og er enkelt. Bare installer den og begynn å bruke den til den daglige matlagingen. Du trenger kun å: «Sette inn Thermomix® Sensor».

**1.** Pakk ut din Thermomix® Sensor. Åpne batterirommet på baksiden av Thermomix® Sensor og fjern den beskyttende folien for å frigjøre batteriet. Ved å gjøre dette setter du igang ladingen av batteriet til sonden.



**2.** Les Hurtigstart-kortet og gjør deg kjent med sikkerhetsinstruksjonene i bruksanvisningen.

**3.** Etter 2 timers maksimal første ladetid er din Thermomix® Sensor fulladet og klar til bruk. Så snart batteriet er fulladet, varer det i 24 timer.



**4.** Åpne laderen og trekk ut sonden. Når du fjerner sonden fra laderen, blinker LED-lampen grønt for å vise at laderen er koblet til sonden.

**5.** Før du bruker sonden for første gang, må du rengjøre den med vann og oppvaskmiddel for å fjerne eventuelle rester fra produksjonen.

Rask,  
sikker og  
enkel å  
bruke.



Holder

Lader

Sonde

# Sette opp Thermomix® Sensor

## 1 Slå på og av

Når du tar sonden ut av laderen, vil den slås på automatisk og være klar til bruk.

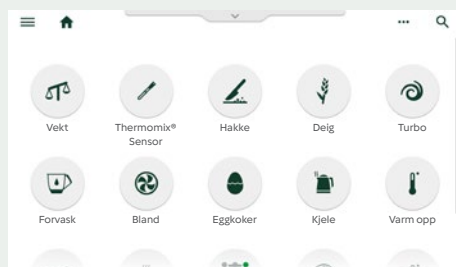
For å slå av sonden må du legge den tilbake i laderen og lukke denne.

## 2 Koble din Thermomix® Sensor til Thermomix® TM6

Fortsett som følger på displayet til enheten din:

- Velg «Meny».
- Velg «Innstillinger».
- Aktiver Bluetooth®-funksjonen hvis den ikke allerede er på.
- Velg «Koble til enheter» (Merk at bare 1 sensor av gangen kan være koblet til din Thermomix®).
- Velg «Thermomix® Sensor»/«Legg til enhet».
- Thermomix® Sensor er nå koblet til.

Du kan gå til Thermomix® Sensor-modus via Moduser- og verktøy-skjermen på Thermomix® TM6.



## Cooking Center

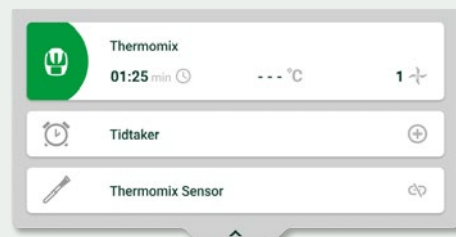
Cooking Center gir deg muligheten til å kontrollere gjeldende tilberedningsstatus for oppskriftstrinnet du er på, når som helst under matlagingen og fra et hvilket som helst skjermbilde på Thermomix® TM6-displayet.

Enten du er i Guided Cooking-modus eller lager mat manuelt, kan du klikke på Cooking Center-menyen øverst på skjermen:



Og gå til:

- Oppskriftsstatusen din: gjenværende koketid, nåværende og ønsket temperatur og hastighet.
- Tidtaker
- Thermomix® Sensor



## 3 Koble din Thermomix® Sensor til Cooking Center Mobile-appen

- Skann QR-koden nedenfor for å installere Cooking Center Mobile-appen fra App Store eller Googles Playstore.



- Åpne appen. For å kunne bruke Thermomix® Sensor sammen med Cooking Center Mobile-appen, må du trykke på «+»-knappen nederst til høyre i appen og deretter velge «Thermomix® Sensor». Du vil bli bedt om å godta bruk av Bluetooth® og mottak av varsler (Android vil kanskje be om å få bruke Lokale tjenester). For å få Thermomix® Sensor til å virke må du godta dette.

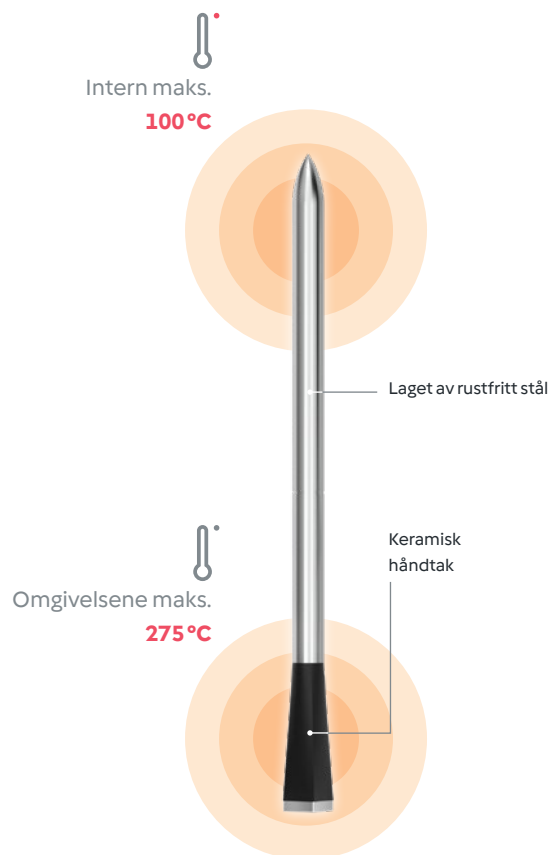
Så snart Bluetooth®-forbindelsen er opprettet, finner appen Thermomix® Sensor og kobler seg sammen med den.

Etter sammenkobling av Thermomix® Sensor og appen vises et nytt kort med Thermomix® Sensor på startskjermen. Trykk på kortet for å begynne.

For å begynne å lage mat eller bake med Thermomix® Sensor trenger du kun å trykke på «still inn temperaturen», så vil veiviseren vår føre deg gjennom de beste alternativene for den maten du ønsker å tilberede. Hvis du vet hvilken kjernetemperatur du trenger, kan du også stille inn temperaturen manuelt.



# Bruke Thermomix® Sensor



## 1 Plassere sonden og laderen

Under kokeprosessen sender sonden kontinuerlig data til Thermomix® TM6 og appen. Laderen fungerer som en forsterker og forsterker signalet. Du må derfor sikre at laderen alltid befinner seg i nærheten av sonden, for eksempel

når du baker, og at du plasserer laderen nær stekeovnen, med eller uten bruk av magnetene på baksiden av laderen. Thermomix® TM6 kan være litt lenger unna sonden og laderen dens (mellom 1 og 50 m, avhengig av omgivelsene).

## 2 Sette sonden inn i maten

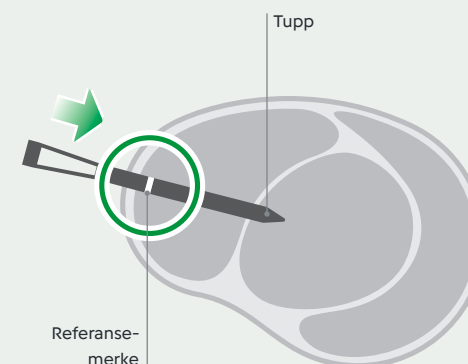
Thermomix® Sensor er et Bluetooth®-termometer med to sensorer. Sensoren for den innvendige temperaturen befinner seg i den første tredjedelen av tuppen. Den måler temperaturen inne i maten og må derfor plasseres så nær midten av maten som mulig. Den andre sensoren befinner seg inne i den svarte keramiske enden og måler omgivelsestemperaturen.

Referansemerket (se figuren på side 11) må også stikkes inn i maten for å sikre korrekte temperaturavlesninger og nøyaktige tidsberegning. Når det gjelder deig og rører som heves under baking, må ikke referansemerket nødvendigvis være stukket helt inn, men det kan plasseres nær overflaten av røren.



For bruk av Thermomix® Sensor bør ikke fiske- eller kjøttfileter være mindre enn 2 cm tykke.

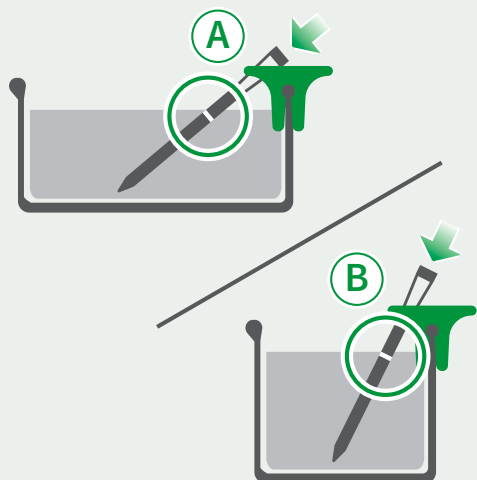
Sett sonden (tuppen og referansemerket) inn i maten.



## Bruke holderen

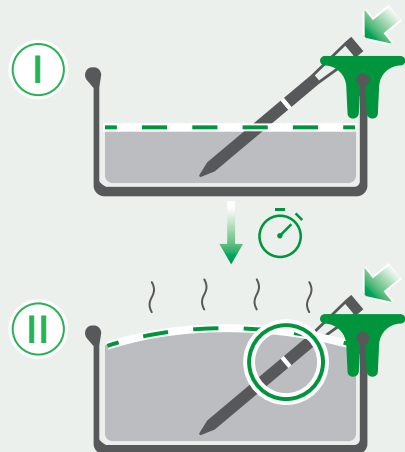
Når du steker visse deiger (f.eks. en kakedeig med myk eller temmelig flytende konsistens, som ikke kan holde sonden på plass), må du bruke holderen til å holde sonden i riktig posisjon og hindre at den synker inn i deigen.

For å bruke holderen kan du velge mellom to forskjellige innsetningsvinkler, A og B (se illustrasjonen nedenfor), avhengig av størrelsen på bakeformen og mengden røre. Du kan se på videoene som er tilgjengelige på TM6 Guided recipes og i appen.



Holderen kan brukes opptil en temperatur på 220°C.

Plasser holderen på kanten av bakeformen, som vist her nedenfor, og skyv sonden gjennom holderen og deretter inn i maten.



For deig som hever, kan sondens innsetningsdybde variere.

- I. Deignivå før steking: Sondens settes inn til minst halvveis mellom tuppen og merket. Referansemerket vil kanskje være synlig.
- II. Deigen hever under steking og dekker merket.

Pass på at tuppen av sonden aldri berører bakeformen.

## 3 Steke med sonden

Under stekeprosessen er Thermomix® Sensor permanent tilkoblet til din Thermomix® TM6 og/eller Cooking Center-appen (maks. 2 tilkoblede enheter). Du vil motta informasjon om temperaturen og gjenværende steketid på displayet. Informasjon om temperaturen og gjenværende steketid er tilgjengelig på displayet. Du blir varslet hvis kjøttet eller fisken må fjernes fra varmen for å hvile til kjernetemperaturen er nådd. Etter hviletiden vil retten din være klar til servering (pass på å tillate varsling i appen).

## Manuell matlaging

Den keramiske enden av sonden bør ikke utsettes for for sterk varme. Hvis du bruker den med veldig høye temperaturer, for eksempel i forbindelse med grilling eller en stekeplate, må du først brune maten på sterk varme og deretter steke den på lavere varme (mindre enn 275°C) før du setter inn sensoren. Hvis sonden blir for varm, vil du bli varslet i Cooking Center (appen eller enheten).

Når du steker kjøtt eller fisk i en panne eller på grillen, må du huske å snu maten så snart overflaten som vender ned, er blitt brun.

## 4 Rengjøring

- La sonden avkjøles før du gjør den ren.
- Rengjør sonden og holderen med vann og oppvaskmiddel hver gang de har vært brukt. Ikke bruk rengjøringsprodukter som inneholder alkohol, ammoniakk, benzen eller slipemidler, da disse kan skade enheten.
- Ikke senk sonden ned i vann i lengre tid av gangen.
- Sjekk at sonden og holderen er helt tørre før du legger dem tilbake i laderen.
- Etter lengre tids bruk vil sonden kunne bli matt eller flekkete. Dette er normalt og påvirker ikke sondens ytelse.

## Tips

- For å oppnå best mulig resultat med kullgrill, må du vente til flammene har slukket. Den enkleste måten å kontrollere temperaturen på over hele grillen, er å skyve alt grillkullet over på den ene siden, slik at du har en veldig varm side og en side uten direkte varme.
- Hvis du bruker en gassgrill eller en panne på komfyren, må du passe på at maksimumstemperaturen på 275°C ikke overskrides.
- Ikke stikk i eller hakk opp kjøttet ditt hele tiden mens det stekes, det fører bare til at saften forsvinner og maten blir tørr. Ikke glem å snu kjøttet eller fisken en gang eller to under steking.
- Hvis det er du som har ansvaret for grillen, bør du holde deg i nærheten av den og passe på at ikke små barnehender kommer borti varmen.





## Oppskrifter

Perfekt  
fra innerst  
til ytterst



Gå fra å gjette til å lykkes med  
Thermomix® Sensor.



## Thermomix® Sensor er et *must* have-tilbehør for kjøkkenet ditt

*Thermomix® Sensor gir deg større selvtillit, både når det gjelder hverdagsmaten og festlige anledninger, fordi resultatet blir perfekt.*

*Hadde det ikke vært fint om du hadde kunnet kjenne på maten fra innsiden... for å sjekke om en kake er ferdig eller om fisken er akkurat passe?*

*Hvor ofte har du ikke droppet å teste nye oppskrifter fordi du har vært redd for å mislykkes?*

*Thermomix® Sensor blir din beste venn på kjøkkenet, fordi alle typer mat har sitt eget kokepunkt, og presisjonen til Thermomix® Sensor vil gi deg perfekte resultater.*



### Hvorfor bruke Thermomix® Sensor?

- Nyt Guided cooking-opplevelsen, for første gang utenfor miksebollen, for stekeovnen, komfyren og grillen din
- Oppnå bedre matsikkerhet, siden kjernetemperaturen garantert blir riktig
- Overvåk tilberedningsstatusen i Cooking Center på din Thermomix® TM6 og motta varsler på mobilen i tillegg
- Få matlagingsresultater som en profesjonell kokk
- Høy presisjon i overvåkingen av både kjerne- og omgivelsestemperaturen
- Brukervennlig: ta sonden ut av laderen og følg instruksjonene på Thermomix® TM6 og appen
- Pålitelig Bluetooth®-system



**Thermomix® Sensor-sonden kan brukes opp til en omgivelsestemperatur på maksimalt 275 °C. Den maksimale kjernetemperaturen som kan måles, er 100 °C.**

### Den magiske trioen: Thermomix® + Sensor + Cooking Center-appen.

Thermomix® Sensor er det perfekte tillegget til din Thermomix®. Rekkefølgen er meget enkel:

1. Begynn å lage mat som vanlig med din Thermomix®.
2. Følg de trinnvise instruksjonene på Thermomix®-displayet eller i Cooking Center-appen, og bruk Thermomix® Sensor som angitt.
3. Følg med på fremdriften i oppskriften via Cooking Center-menyen på Thermomix®, eller vent på å bli varslet på smarttelefonen når kjøttet, fisken eller bakevarene er ferdig.

### Hva trenger jeg Thermomix® Sensor til?

Bruk den med brød, kaker, kjøtt, fugl og fisk.

### Hvilke enheter kan jeg bruke den med?

Thermomix® Sensor fungerer med følgende kjøkkenapparater: stekeovn, grill og koketopp.





## Oksekjøtt

### En biff Wellington, takk!

*En av de grunnleggende reglene for mørt oksekjøtt er å unngå at det stekes lenger enn det punktet hvor du risikerer at det blir tørt og vanskelig å skjære opp og spise. Den rosa fargetonen som oppskrifter noen ganger vil vi skal oppnå, får oss til å ønske at vi kunne se på kjøttet fra innsiden. Å oppnå en rosa nyanse inne i en filet, uten at kjøttet blir rått, er ingen enkel oppgave. Enda vanskeligere bli det hvis det er pakket inn i butterdeig, som med biff Wellington. Det er jo ikke sånn at du bare kan skjære av et hjørne og se hvordan det ser ut inni.*

*Vi har gode nyheter til deg!*

*Thermomix® Sensor hjelper deg å få det akkurat som du vil ha det!*

Thermomix® Sensor gir deg den kjernetemperaturen som trengs for at hvert stykke oksekjøtt skal oppnå akkurat den stekegraden du foretrekker, enten det er lite stekt, medium lite stekt, medium, medium gjennomstekt, gjennomstekt eller så mørt at den faller fra hverandre (f.eks. «pulled pork» eller oksebryst).



**For biff** – Om mulig bør du kjøpe et kjøttstykke med jevn tykkelse.

Så snart du har valgt det oksekjøttstykket du vil ha, og har valgt stykket på listen som er tilgjengelig i Thermomix® Sensor-modus på TM6 eller i appen, må du sette inn sonden riktig, så tuppen av den befinner seg i kjernen av den tykkeste delen av stykket og referansemerket er helt inne.

- For biff må du sette sonden horisontalt inn fra den ene siden av biffen.
- For større stykker, som for eksempel stek, må du sette inn sonden diagonalt fra toppen.
- For stykker med ben må du sørge for at sonden ikke kommer bort i benet.

Så snart stekegraden er valgt og sonden er satt inn, kan du trykke på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede steketiden og nåværende kjernetemperatur. For kjøtt vil den opprinnelige, estimerte steketiden kontinuerlig oppdateres, etter hvert som kjernetemperaturen øker.

Du blir varslet om at du bør ta kjøttet bort fra varmen og la det hvile inntil kjernetemperaturen er nådd. Etter hviletiden er kjøttet klart til å serveres.



# Svinekjøtt

Stekegradene som er tilgjengelige for svinekjøtt, er medium lite stekt, medium, medium gjennomstekt, gjennomstekt eller pulled, og de er kun tilgjengelige for relevante stykker.

Så snart du har valgt det svinekjøttstykket du vil ha, og har valgt stykket på listen som er tilgjengelig, må du sette inn sonden riktig, så tuppen av den befinner seg i kjernen av den tykkeste delen av stykket og referansemerket er helt inne.

- For biff (f.eks. koteletter) må du sette sonden horisontalt inn fra den ene siden av kjøttet.
- For større stykker, som for eksempel stek, må du sette inn sonden diagonalt fra toppen.
- For stykker med ben må du sørge for at sonden ikke kommer bort i benet.

Så snart stekegraden er valgt og sonden er satt inn, kan du trykke på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede steketiden og nåværende kjernetemperatur. For kjøtt vil den opprinnelige, estimerte steketiden kontinuerlig oppdateres, etter hvert som kjernetemperaturen øker.

Du blir varslet om at du bør ta kjøttet bort fra varmen og la det hvile inntil kjernetemperaturen er nådd. Etter hviletiden er kjøttet klart til å serveres.



Når du steker ribbe, må du forsikre deg om at det er ca. 2 cm kjøtt på bena.



Når du steker kjøtt med ben, må du stikke sonden inn langs benet, Den må ikke peke rett mot det.

# Lammekjøtt

Stekegradene som er tilgjengelige for lammekjøtt er lite stekt, medium lite stekt, medium, medium gjennomstekt, gjennomstekt og så mørt at det faller fra hverandre, og de er kun tilgjengelige for relevante stykker.

Så snart du har valgt det lammekjøttstykket du vil ha, og har valgt stykket på listen som er tilgjengelig, må du sette inn sonden riktig, så tuppen av den befinner seg i kjernen av den tykkeste delen av stykket og referansemerket er helt inne.

- For koteletter eller flate stykker må du sette sonden horisontalt inn fra den ene siden av stykket.
- For større stykker, som for eksempel stek, må du sette inn sonden diagonalt fra toppen.

- For stykker med ben må du sørge for at sonden ikke kommer bort i benet.

Så snart stekegraden er valgt og sonden er satt inn, kan du trykke på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede steketiden og nåværende kjernetemperatur. For kjøtt vil den opprinnelige, estimerte steketiden kontinuerlig oppdateres, etter hvert som kjernetemperaturen øker.

Du blir varslet om at du bør ta kjøttet bort fra varmen og la det hvile inntil kjernetemperaturen er nådd. Etter hviletiden er kjøttet klart til å serveres.





# Fugl

## Perfekt kalkun

*Ikke for mye, ikke for lite. Helt perfekt.*

*Å få kalkunen helt perfekt kan noen ganger være en utfordring, for å si det mildt. Det er ikke lett å vite når man skal ta den ut av ovnen. Det bør ikke være for tidlig, men ikke for sent heller. Det bør skje akkurat i tide, så den er perfekt stekt, ikke tørr, men dog nydelig gyllen på utsiden og saftig og mørk på innsiden.*

*Som all mat har også kalkun et «perfeksjonspunkt»! Tid for marinerings, som tradisjonen krever. Tid til å steke kalkunen jevnt og tid til å smakes til etter alle kunstens regler.*

*Mens den er i ovnen, lur du kanskje på om... temperaturen er riktig? Eller om skinnen blir sprøtt, slik du liker det...? Så du går stadig innom kjøkkenet for å se til kalkunen.*

*Men det var før! Denne gangen kan du bruke tiden til noe nyttig mens kalkunen stekes, eller du kan ta deg en kopp te og vente i fred og ro til du får en melding på mobilen.*

*Kalkunen er klar. Ikke for mye, ikke for lite. Helt perfekt.*

Kategorien Fugl dekker en rekke forskjellige fugler fra kylling til gås.

Hvilke stekegrader som er tilgjengelige, avhenger av den typen fugl du velger.

And og gås kan for eksempel tilberedes lite stekt og medium lite stekt, mens det av hensyn til mattryggheten (mattryggheten) ikke er mulig med kylling eller kalkun.

Når du tilbereder fjærvilt eller villfugl, må du bruke kategorien And.

Så snart du har valgt typen fugl fra listen (kylling, kalkun, and eller gås), og har valgt stykket fra den neste listen (hel fugl eller bestemte stykker, med eller uten ben (bryst, ben eller lår)), må du sette inn sonden på riktig måte, slik at tuppen av den befinner seg i kjernen av den tykkeste delen av stykket og referansemerket er helt inne i kjøttet.

**Når du lager mat på grillen, må du sørge for at den keramiske enden av sonden befinner seg minst 10 cm unna varmekilden.**



- For hel fugl må du sette sonden inn i den tykkeste delen av brystet.
- For bryst må du sette sonden inn horisontalt i den tykkeste delen av stykket.
- For stykker med ben og hel fugl må du sørge for at sonden ikke kommer bort i benet.

Så snart stekegraden er valgt og sonden er satt inn, kan du trykke på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede steketiden og nåværende kjernetemperatur. For kjøtt vil den opprinnelige, estimerte steketiden kontinuerlig oppdateres, etter hvert som kjerntemperaturen øker.

Du blir varslet om at du bør ta kjøttet bort fra varmen og la det hvile inntil kjernetemperaturen er nådd. Etter hviletiden er kjøttet klart til å serveres.



# Fisk



## Steke en hel fisk

akkurat som en fisker

*En fisker hadde følgende å si til grillkokken:*

*«Hei, for meg skal den kun grilles til blodet kommer ut».*

*Siden fisk er en delikat og ømfintlig råvare, må den ikke stekes for lenge, for da mister den saftigheten og den fine konsistensen som gjør at fisken flaker seg så nydelig og naturlig.*

*Grillet, dampet, kokt, stekt eller ovnsbakt fisk er en av de matsortene som krever helt riktig temperatur (eller stekegrad). Tenk på din Thermomix® Sensor som din egen «fisker», som kjenner fisken inn og ut og forteller deg når den er perfekt.*

Kategorien Fisk omfatter forskjellige typer fisk. Hvis du ikke finner nøyaktig den typen du ser etter, på listen, kan du velge «annet».

Stekegradene som er tilgjengelige for fisk, er medium, medium gjennomstekt og gjennomstekt.

Så snart du har valgt typen fisk på listen, og har valgt stykket på den neste listen, må du sette inn sonden riktig, så tuppen av den befinner seg i kjernen av den tykkeste delen av stykket og referansemerket er helt inne i fisken. Merk at «Annet» gjelder hel fisk eller større stykker. Merk at resultatet blir best med store fileter eller hel fisk.

- For fileter må du sette sonden inn horisontalt i den tykkeste delen.
- For hel fisk må du sette sonden inn i den tykkeste delen og unngå at den berører ryggraden eller bena.

Så snart stekegraden er valgt og sonden er satt inn, kan du trykke på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede steketiden og nåværende kjernetemperatur. For fisk vil den opprinnelige, estimerte steketiden kontinuerlig oppdateres, etter hvert som kjernetemperaturen øker.

Så snart kjernetemperaturen er nådd, mottar du et varsel om at du må ta fisken av varmen. Du får også vite hvor lenge den bør hvile, slik at den blir helt perfekt til du serverer den.



### GODT Å VITE

Den totale koke- eller steketiden avhenger av vekten av kjøttet eller fisken, matens utgangstemperatur og din foretrukne steke-/kokegrad.



# Brød



## Bake brød

*Deilig sprøhet med perfekt skorpe*

*Har du noen gang lagt merke til hva folk ber om når de kjøper brød? Noen vil ha det sprøtt, andre heller mykt, noen vil ha det godt stekt, andre ikke...smaken er forskjellig, og slik er det sannsynligvis hjemme også. Det som er bra med å bake brød hjemme, er at du kan få det akkurat som vil ha det!*

*Å lage hjemmelaget brød gir deg en unik følelse av tilfredsstillelse. Det er opplevelsen av å kunne skape en matvare med bare to eller tre grunnleggende ingredienser, som står i sentrum for nesten alle matkulturer.*

*I tillegg til en god deig og riktig heving er selve steking avgjørende. Som regel må stekeovnen forhåndsvarmes for at temperaturen skal bli høy nok til å danne den ønskede sprø skorpen. Det er viktig å nå det ideelle stekepunktet, men du trenger ikke lenger banke på bunnen av det varme brødet for å høre etter den riktige hule lyden.*

*Nå trenger du ikke gjøre noe annet å vente til det kommer et varsel på smarttelefonen din. Gjør klar smøret!*

**Pass på at tuppen av sonden aldri berører bakeformen.**





For det første er det viktig å sjekke om oppskriften du ønsker å følge, hører til i brødgruppen. Hvis den gjør det, må du identifisere brødtypen det er snakk om.

Brøddeig er i grunnen en kombinasjon av mel, vann, salt og gjær eller surdeig. Enkelte deigtyper kan inneholde øl eller bakepulver som hevemiddel. Deig kan være krydret eller søt. I de fleste tilfeller kan deigen bearbejdes med hendene.

- **Enkel deig** inneholder mel, salt, gjær eller et annet hevemiddel, vann eller annen væske som ikke inneholder fett. Den kan også inneholde urter, krydder og frø.
- I tillegg til mel, vann, salt og gjær kan **tyngre deigsorter** også inneholde fett (smør, olje, smult), sukker eller honning, egg, fløte e.l. En «tung» deig kan inneholde en del av eller alle disse ingrediensene (f.eks. brioche, panettone, roscón de Reyes...)



Enkelte kaker som inneholder fersk frukt, grønnsaker, egg og/eller sukker, men ikke gjær, kan kalles brød (f.eks. bananbrød). De bør bakes ved hjelp av Kake-modus (alternativet Enkle fruktkaker og ferskfruktkaker, i stedet for Brød-modus).

Så snart deigen er klar til å bakes, må du velge om den er en enkel deig eller en «tung» deig. Sett sonden inn i deigen på riktig måte, så tuppen av den befinner seg midt i deigen og referansemerket er helt i overflaten av deigen eller i nærheten av den (maks. 1 cm fra). Deigen vil dekke det når den hever. Pass på at tuppen av sonden ikke berører bakeformen.

Hvis deigen ikke er fast nok til å holde på sonden, trengs en bakeform. I så fall må du bruke holderen til å holde sonden på plass.

Så snart brødtypen er valgt og sonden er satt inn, kan du trykke på START.



Stek brødet inntil kjernetemperaturen som vises i Cooking Center på den angitte temperaturen. Thermomix® Sensor viser den beregnede steketiden og nåværende kjernetemperatur. Den beregnede steketiden vil justeres kontinuerlig etter som kjernetemperaturen øker.

Så snart kjernetemperaturen er nådd, mottar du et varsel om at du må ta brødet ut av ovnen. Hvis du foretrekker en mørkere skorpe, kan du la brødet stå i ovnen i ytterligere 3–5 minutter etter varselet om å ta brødet ut av ovnen.

La alltid brødet avkjøles utenfor ovnen før du fjerner sonden, skjærer opp brødet og serverer det. Hvis brød skjæres opp / serveres mens det er veldig varmt, vil skorpen fortsatt være fuktig og vil ikke kunne holde brødet oppe.

Thermomix® Sensor garanterer nøyaktig kontroll over steking din, uansett hva slags ovn du bruker eller hvilken form deigen eller bakeformen har. Den sørger for at kjernetemperaturen blir perfekt, selv om steketiden kan avvike fra det som står i oppskriften.



# Kake



## Hvordan mestre lekre kaker?

*Finn ut hvordan de føler seg på innsiden*

Kakerører er vanligvis tynnere enn brøddeig og krever bruk av en bakeform. De fleste kakerører inneholder mel, egg, sukker og et hevemiddel som kan være bakepulver, bakenatron eller piskede eggehviter.

Kaketyperne som er tilgjengelige i Thermomix® Sensor-modus er disse:

- **Enkle fruktkaker og ferskfruktkaker:**

→ Enkle kaker inneholder lite eller ikke noe ekstra fett, bortsett fra eggeplomme (f.eks. sukkerbrød)

→ Ferskfruktkaker har en passende mengde rå eller kokt frukt eller grønnsaker blandet inn i røren (f.eks. bananbrød eller gulrotkake) pluss ytterligere ingredienser som f.eks. smør

- **«Tunge» kaker** er enkle kaker med ekstra fett og/eller ingredienser som sjokolade, karamell og/eller andre kremer eller fyll (f.eks. marmorkake, sitronkake, pound cake (en slags fruktkake))

- **Fruktkaker med tørket frukt** er kaker som inneholder en passende mengde tørket frukt pluss ytterligere ingredienser som for eksempel krydder og skall (f.eks. julekake eller Farmhouse cake)

- **Andre kaker:** kaker som har en kjerne med en fuktig, mykere og mer kremet konsistens (f.eks. lavakaker, også kalt sjokoladefondant)

Thermomix® Sensor gir deg akkurat riktig kjerne-temperatur for den kaketypen du har valgt.

Velg den kaketypen og det alternativet du trenger:

- Enkle fruktkaker og ferskfruktkaker
- «Tunge» kaker og pound cakes
- Kaker med tørket frukt
- Andre kaker

Plasser holderen på kanten av bakeformen med posisjon A eller B vendt inn mot formen, i henhold til instruksjonene i oppskriften eller dybden av røren:

- Bruk posisjon A for standard rektangulære (på kortsiden) eller runde bakeformer
- Bruk posisjon B hvis holderen er plassert på den indre kanten (runde former eller smale og dype former)

Egnet for de fleste typer bakeformer.







For å få best mulig resultat må du sørge for at bakeformen er fylt opp til mellom  $\frac{1}{2}$  og  $\frac{2}{3}$  av sin kapasitet.

Bruk posisjon A eller B og stikk sonden inn i røren på riktig måte, (se s. 12), mens du passer på at tuppen er satt inn i den sentrale delen (kjernen) av røren. Referansemerket er kanskje ikke satt helt inn, men det bør være så nær overflaten av røren som mulig (maks. 1 cm fra), siden røren vil dekke det når den hever under baking.

Så snart stekegraden er valgt og sonden er satt inn, kan du trykke på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede steketiden og nåværende kjernetemperatur. Den beregnede steketiden vil justeres kontinuerlig etter som kjernetemperaturen øker.

Så snart kjernetemperaturen er nådd, mottar du et varsel om at du må ta kaken ut av ovnen. Du må alltid la bakverket avkjøles før du fjerner sonden.

De beste resultatene får du med bakeformer med vanlig form (runde og rektangulære former, eller en hvilken som helst annen fasong som gjør det mulig å stikke sondens indre sensor inn til midten av røren), med rette kanter og tynne sider (ingen riflede kanter eller store sider).

For å oppnå gode resultater og nøyaktige temperaturavlesninger er det helt avgjørende at holderen er korrekt plassert på stabil måte og at sonden er satt ordentlig inn i midten av maten. Dette vil ikke være mulig hvis du bruker bakeformer med store eller vide kanter, som for eksempel muffinsformer eller spesielle fasonger.



#### GODTÅVITE

For kaker vil steketiden avhenge av typen røre, størrelsen på bakeformen og om du bruker ovnen med eller uten omluft. Bare følg instruksjonene fra Thermomix® Sensor, siden de garanterer deg nøyaktig styring av stekeprosessen og sikrer at kjernetemperaturen blir perfekt selv om steketiden skulle variere.



Hvis kaken din blir brun for fort, må du dekke den til med bakepapir.



# Vanlige spørsmål

## Hvordan kan jeg kontrollere batterinivået?

På Thermomix® TM6:

- Åpne Innstillinger
- Tilkoblede enheter
- Thermomix® Sensor
- Thermomix® Sensor-versjon og -oppdatering

På mobilen din:

- Åpne Cooking Center-appen
- Velg Thermomix® Sensor-kort
- Trykk på «Innstillinger» øverst til høyre på skjermen for å gå til enhetsskjermen

## Må jeg skifte laderbatteriet?

Laderbatteriet kan vare i opptil ett år hvis det brukes i snitt to ganger i uken. Du får vite når batteriet må skiftes, ved at du vil få en advarsel på Thermomix® TM6 eller på mobilen. For å skifte batteriet må du ta av det bakre dekselet, bruke den svarte plaststrimmelen til enkelt og greit å fjerne det brukte batteriet og sette inn et nytt AAA-batteri.

## Hvor lenge varer batteriet i sonden til Thermomix® Sensor?

Så snart sondens batteri er fulladet, varer det i 24 timer.

## Hva kan jeg gjøre hvis Thermomix® Sensor-sonden min slutter å koble seg til?

Mens du steker, koker eller baker er det mye som kan sette seg fast på sonden. Disse restene fungerer som en barriere mellom sonden og laderen. Det kan være snakk om biter av maten eller sot fra røyk, men som oftest er det bare litt fett som kanskje ikke engang er synlig. Når dette skjer, kan ikke sonden lades, så den vil kanskje være helt utladet neste gang du vil bruke den. Dette er et av de vanligste problemene som kan oppstå, og derfor er det så viktig å rengjøre sonden hver gang den har vært brukt.

Den mest effektive måten å bli kvitt rester på, er å skrubbe sonden godt med en blanding av bakenatron (natriumbikarbonat) og hvit eddik med en skuresvamp og så skylle den raskt, før du tørker den meget grundig og setter den tilbake i laderen. Sonden tåler rennende



vann, og den har ikke vondt av å skrubbes godt. Det kan også være lurt å tørke av metallkontaktpunktene på laderen med en tørr klut for å fjerne eventuelle gjenværende rester. Når det er gjort, kan du la sonden lades i 2 timer.

Når du har fått koblet til sonden din igjen, må du huske å gjøre den skinnende ren hver gang den har vært brukt. For det meste, vil det være nok med varmt såpevann og den ru siden av en svamp, men du kan selvfølgelig også ty til bakenatron og eddik igjen hvis du ser tegn til kraftig misfarging.

## Hvorfor bryter Thermomix® Sensor stadig vekk forbindelsen midt i matlagingen?

Thermomix® Sensor-laderen har en innebygd Bluetooth®-forsterker som skal forsterke sonesignalet, så du må holde den ganske nær sonden under matlagingen for å få forlenget rekkevidden skikkelig.

- Hvis LED-lampen på laderen blinker rødt, tyder det på at laderen prøver å opprette en forbindelse med sonden, eller at det ikke er noen forbindelse. Du må plassere laderen nærmere stekeovnen (eller grillen).

Det er av avgjørende betydning at du rengjør sonden hver gang du har brukt den.





Hvis dette ikke hjelper, må du fjerne sonden forsiktig fra maten, rengjøre den, sette den tilbake i laderen og la den være der i 5 sekunder før du stikker den inn i maten igjen.

- Hvis LED-lampen på laderen blinker grønt, er laderen på og koblet til sonden.
- Et grønt blinkende lys på Thermomix® Sensor-laderen viser at laderen er på og koblet til sonden.

#### **Bør jeg bli bekymret over at Thermomix® Sensor-sonden min bryter forbindelsen stadig vekkt?**

Thermomix® Sensor-sonden bruker Bluetooth® til å kommunisere med enheten din og med appen. Bluetooth® har sine begrensninger når det gjelder rekkevidde, særlig hvis du lager mat med godt isolerte kjøkkenredskaper. I friluft vil avstanden til sonden kunne være maks. 50 m, men visse røykovner/ griller og ovner (jo tykkere materialet er og desto færre åpninger signalet kan slippe ut gjennom) vil bidra til å redusere rekkevidden. Hvis du oppdager at Thermomix® Sensor-sonden din kobler seg fra, er det ingen ting å bli urolig for; Thermomix® Sensor-appen er laget

for å kunne håndtere alle slags frakoblinger, slik at når du kobler til igjen, vil koke-, stekte- eller bakeprosessen oppdateres og fortsette som vanlig.

Mot slutten av steketiden anbefaler vi å holde forbindelsen aktiv, så du ikke går glipp av noen viktige varsler.

#### **Min Thermomix® Sensor kobler seg fra så snart jeg lukker ovnsdøren min, er det da en feil på den?**

Visse ovnsdører er bedre isolert enn andre, noe som kan føre til at Bluetooth®-forbindelsen brytes. Det er også mulig at den keramiske enden av sonden er dekket med mat eller berører formen. Hvis du bruker en kasserolle av metall med lokk, eller dekker til retten med aluminiumsfolie i stedet for bakepapir, kan dette også bidra til at Bluetooth®-forbindelsen brytes.

Plasser alltid laderen så nær ovnsdøren som mulig, og helst med laderens magnetiske kontakter.

Det kan forekomme at Bluetooth®-forbindelsen brytes. Hvis det skulle skje, må du slå Bluetooth® av og på igjen. Ved å bruke en ekstra enhet (for eksempel en mobiltelefon) kan du kontrollere om sonden er tilkoblet eller ikke. Hvis du oppdager at du enkelt kan koble sonden til igjen når du åpner ovnsdøren, er det sannsynligvis ovnen som er for godt isolert til at det er mulig å opprettholde en stabil Bluetooth®-forbindelse.

#### **Hvordan oppbevarer jeg Thermomix® Sensor-sonden min på riktig måte i laderen?**

Før du legger sonden tilbake i laderen, må du forsikre deg om at den er rengjort skikkelig og at alle fettrester er blitt fjernet. Sonden må være helt tørr før den legges tilbake i laderen.

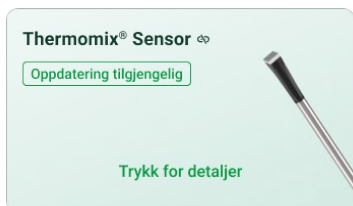
#### **Hvor mange smarte enheter kan jeg koble til Thermomix® Sensor av gangen?**

Thermomix® Sensor kan bare kobles til 2 enheter av gangen, dvs. enten 2 Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 og 1 mobiltelefon, eller 2 mobiltelefoner.

#### **Hvorfor virker ikke firmware-oppdateringen for Thermomix® Sensor?**

Sørg for at din Thermomix® Sensor befinner seg i umiddelbar nærhet av smarttelefonen din og at den er koblet til Cooking Center-appen. Så snart en forbindelse er opprettet, vil appen be deg oppdatere





**Ikke bruk  
sonden i en  
mikrobølgeovn  
eller en  
trykkoker.**

sensor-firmwaren, om nødvendig. Hvis appen ikke inneholder noe varsel om at du bør oppdatere, har du allerede den nyeste firmware-versjonen installert på enheten din.

### Oppdatere Thermomix® Sensor-enheten din

(Se illustrasjonen på venstre side.)

Hvis din Thermomix® Sensor er koblet til Cooking Center-appen og det trengs en firmware-oppdatering, vil du se en oppdateringsdialog på startsidene i appen. Hvis du trykker på varselet, setter du i gang oppdateringsdialogen, som så fører deg gjennom firmware-oppdateringsprosessen.

### Kan jeg bruke Thermomix® Sensor i en trykkoker?

Thermomix® Sensor støtter ikke trykkoking, fordi det høye trykket kan føre til at det kommer fuktighet inn i sonden og ødelegger elektronikken i den.

Hvis du bruker Thermomix® Sensor i en trykkoker, blir reklamasjonsretten ugyldig, selv om enheten ikke nødvendigvis vil bli ødelagt.

### Kan jeg bruke Thermomix® Sensor i en mikrobølgeovn eller kombinasjonsovn?

Du kan dessverre ikke bruke Thermomix® Sensor i en mikrobølgeovn, siden dette vil føre til uopprettelig skade på elektronikken i sonden. I tillegg utgjør dette en brannfare.

### Kan jeg legge Thermomix® Sensor-sonden min i oppvaskmaskinen?

Ja, det kan du. Men vi anbefaler å rengjøre sonden manuelt.

### Er det noe å bekymre seg over hvis omgivelsessensoren til Thermomix® Sensor-sonden min ikke viser det samme som stekeovnen eller grillen min?

I de fleste tilfeller måler innebygde termometere (i stekeovnen eller grillen) temperaturen på et annet sted enn der du legger maten, for eksempel bakerst i ovnen eller i lokket på grillen. I tillegg finnes det vanligvis varme og kalde punkter i stekeovnen eller grillen; det er gjerne ikke slik at temperaturen er helt jevn i hele kammeret. Det er derfor det er så viktig at omgivelsessensoren til Thermomix®

Sensor leser av temperaturen rett ved det svarte keramikkhåndtaket. Den gir deg den faktiske temperaturen maten din er utsatt for og hjelper til med å beregne en mer nøyaktig koke-, steke- eller baketid.

### Er det noe å bekymre seg over hvis den indre sensoren til Thermomix® Sensor-sonden min ikke viser det samme som et annet termometer jeg bruker?

Hvis du bruker mer enn ett termometer til å kontrollere kjøtttemperaturen, er det et par ting det er viktig å huske på:

- Mens kjøttet stekes, kan temperaturen variere mellom ulike deler av kjøttet. Dette kan skyldes forskjeller i tykkelse, fettinnhold eller nærhet til ben.
- Selv om du prøver å måle på nøyaktig samme sted, har de fleste andre termometere sensoren sin helt i tuppen, mens vår befinner seg omtrent 2 cm fra den spisse enden.

Hovedfunksjonen til Thermomix® Sensor er å gi deg perfekte og konsistente resultater hver gang. Det er derfor alle de indre sensorene i våre sonder er kalibrert til  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  ( $1^{\circ}\text{F}$ ) i fabrikkens ved hjelp av sertifiserte verktøy, og deretter grundig testet.

### Hvordan kan det ha seg at kjernetemperaturen til brødet mitt allerede er nådd, men skorpen fortsatt ikke ser mørk nok ut?

Resultatet kan avhenge av ovnsinnstillingene og av om du bruker omluft eller ikke.

### Thermomix® Sensor sa at kjøttet eller fisken var ferdig, men jeg fikk ikke den stekegraden jeg ville ha. Hvorfor ikke?

Når maten blir for lite stekt, skyldes det vanligvis plasseringen av sonden. Den indre sensoren til sonden befinner seg omtrent 2 cm over den spisse tuppen.

Det er viktig at denne delen av sonden befinner seg i den tykkeste delen av kjøttet eller fisken.

Andre problemer når du lager mat manuelt, kan ha med ovnstemperaturen å gjøre, som må justeres i henhold til typen kjøtt du steker:

- For kjøtt med en høyere kjernetemperatur (f.eks. myk svinemage ved  $95^{\circ}\text{C}$ ) må du bruke en lavere ovnstemperatur (f.eks.  $150^{\circ}\text{C}$  uten omluft) for å forhindre at kjøttet blir tørt eller brent.



Thermomix®  
Sensor-  
reklamasjonsretten  
er på 2 år.

- For lavere kjernetemperaturer (f.eks. medium lite stekt and magret ved 57°C) må du bruke en høyere ovnstemperatur (f.eks. 200°C med omluft) for å oppnå sprøtt skinn uten at kjernen blir oversteckt.
- For kjøtt som skal være så mørt at det faller fra hverandre (f.eks. kollagenrike seige stykker som pulled pork), anbefaler vi steking ved lav ovnstemperatur, for eksempel 95°C. Denne lengre steketiden bidrar til å bryte ned kollagenet og gir en svært mør konsistens.

#### Hvordan kan jeg registrere Thermomix® Sensor-produktene mine?

Reklamasjonsretten din er automatisk aktiv når du kjøper produktet vårt fra en autorisert selger, så vi har ikke noen prosess for produktregistrering. Hvis du får problemer med din Thermomix® Sensor, kan du kontakte nærmeste kundeservice.



## Om mattrygghet

Mattrygghet er viktig for alle. Sårbare deler av befolkningen (barn under 5 år, voksne fra 60 år og eldre, gravide kvinner og personer med svekket immunsystem) har høyere risiko for å få matforgiftning og bør alltid spise mat som er tilberedt ved trygg kjernetemperatur.

Standard stekegrader er ikke kjernetemperaturer som nødvendigvis gir full mattrygghet for alle alternativer og bør derfor ikke brukes når du lager mat for sårbare personer med økt risiko for å få matforgiftning.

For trygge interne steketemperaturer, se bruksanvisningen for Thermomix® Sensor.



### **Oppskriftsfotografering og -styling**

Ana Teixeira, Nantes, Frankrike, s. 24

Antonio Nascimento, Portugal, s. 20

Ben Dearnley, Australia, s. 33 (nederst til venstre)

Craig Kinder, Australia, s. 25

Cristian Barnett, Storbritannia, s. 18, 19, 22 og 30

Dennis Savini, Sveits, s. 23 (øverst til høyre) og 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, omslag,  
s. 11, 14, 16 og 31

D3 Studio, Nantes, Frankrike, s. 21

Laurent Grivet (foto) og Gaëlle Goumand (stylist),  
Rennes, Frankrike, s. 29

Lukas Kirchgasser Fotografie, s. 26

Martin Gentschow, Düsseldorf, Tyskland, s. 32

Marie Sjoberg, Spania, s. 1–2

Rob White, Sveits, s. 33 (øverst til høyre)

Sonja Priller, Østerrike, s. 23 (nederst til venstre)  
og 27

Superhumans, Italia, s. 5, 6, 7, 9, 17, 35 36 og 41



Bluetooth®-ordmerket og -logoene er registrerte varemerker som tilhører Bluetooth SIG, Inc. Enhver bruk av disse ordmerkene og logoene av Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG er lisensiert.



