

# Thermomix® Sensor

## Livro de boas-vindas



thermomix  
VORWERK



# Índice

- 4** O que é o Thermomix® Sensor?
- 6** Primeiros passos
- 8** Como configurar o Thermomix® Sensor
- 10** Como utilizar o Thermomix® Sensor
  
- 14** Receitas
  - Perfeitas por dentro e por fora
- 18** Carne
- 19** Vaca
- 20** Porco
- 21** Borrego
- 22** Aves
- 24** Peixe
- 26** Pão
- 30** Bolo
  
- 34** FAQ
- 41** Nota sobre segurança alimentar

# O que é o Thermomix® Sensor?

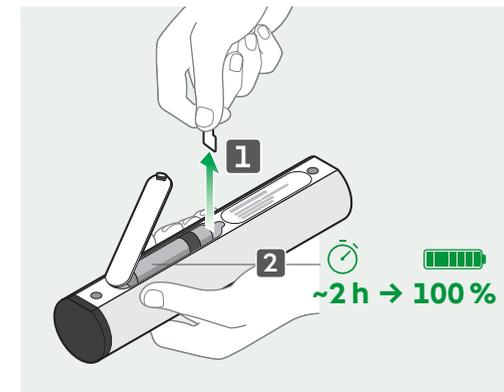
O Thermomix® Sensor é um termómetro para alimentos, mas é mais do que isso. Com o Thermomix® Sensor estamos, pela primeira vez, a alargar a experiência das receitas guiadas Thermomix® ao seu forno, fogão e grelhador. Agora é saber a temperatura interna exata para que os seus bolos, pães, carnes e peixes tenham a textura perfeita. Soa bem, certo?



# Primeiros passos

Começar a utilizar o Thermomix® Sensor é fácil e rápido. Basta instalá-lo uma vez e usá-lo para preparar as suas refeições diárias. É tão simples quanto: «Insira o Thermomix® Sensor.»

**1.** Retire o seu Thermomix® Sensor da embalagem. Abra o compartimento da pilha na parte de trás do Thermomix® Sensor e retire a película protetora para libertar a pilha. Ao fazê-lo é iniciado o carregamento da pilha do Thermomix® Sensor.



**2.** Leia o Guia rápido e familiarize-se com as instruções de segurança no manual de instruções.

**3.** Após um tempo de carregamento inicial de 2 horas, no máximo, o Thermomix® Sensor estará totalmente carregado e pronto a utilizar. Uma vez carregado na totalidade, a pilha durará 24 horas.



**4.** Abra o carregador e retire o sensor. Ao remover o sensor do carregador, o LED pisca com luz verde, indicando que o carregador está conectado ao sensor.

**5.** Antes de o utilizar pela primeira vez, limpe o sensor com água e detergente líquido para remover resíduos decorrentes do processo de produção.

Fácil,  
rápido e  
seguro de  
utilizar.



Suporte

Carregador

Sensor

# Como configurar o Thermomix® Sensor

## 1 Ligar e desligar

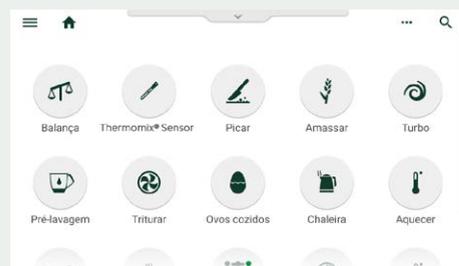
Ao retirar o sensor do carregador, este liga-se automaticamente e está pronto a utilizar. Para desligar o sensor, volte a colocá-lo no carregador e feche-o.

## 2 Conectar o Thermomix® Sensor à Thermomix® TM6

Proceda da seguinte forma no visor da sua Thermomix® TM6:

- Selecione «Menu».
- Selecione «Definições».
- Ative o Bluetooth®.
- Selecione «Conectar dispositivos» (apenas um Thermomix® Sensor de cada vez, pode estar conectado à sua Thermomix®).
- Selecione «Thermomix® Sensor»/«Adicionar dispositivo».
- O Thermomix® Sensor está agora conectado.

Pode aceder ao modo Thermomix® Sensor através do ecrã dos Modos na Thermomix® TM6.



## Centro de Culinária

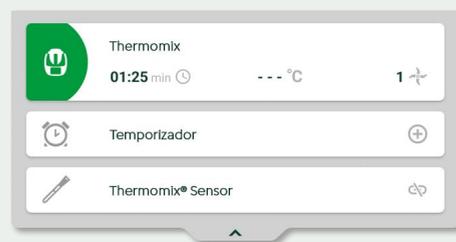
O Centro de Culinária permite-lhe verificar, no visor da sua Thermomix® TM6 e em qualquer momento durante a preparação da sua receita, o estado atual da cozedura da sua receita.

Seja no modo Receitas Guiadas ou a cozinhar manualmente, clique no menu do Centro de Culinária no topo do ecrã:



Aceda ao:

- Estado da sua receita: tempo de cozedura restante, temperatura atual e temperatura alvo e velocidade.
- Temporizador
- Thermomix® Sensor



## 3 Conectar o Thermomix® Sensor à «app» móvel Cooking Center

- Leia o código QR abaixo para instalar a «app» móvel Cooking Center a partir da App Store ou da Playstore da Google.



- Abra a «app». Para poder utilizar o Thermomix® Sensor com a «app» móvel Cooking Center, toque no botão «+» no canto inferior direito da «app» e selecione «Thermomix® Sensor». É-lhe solicitado que permita a utilização do Bluetooth® e que aceite receber notificações (o Android poderá pedir para usar os serviços locais). Para que o Thermomix® Sensor funcione, certifique-se de que dá o seu consentimento.

Uma vez conectada ao Bluetooth®, a «app» irá encontrar o Thermomix® Sensor e emparelhá-lo.

Depois irá aparecer um novo cartão com o Thermomix® Sensor no ecrã inicial. Toque no cartão para começar.

Para começar a cozinhar com o Thermomix® Sensor, basta tocar em «definir temperatura» e o nosso Assistente irá guiá-lo através das melhores opções para os alimentos que pretende preparar. Se sabe qual é a temperatura interna necessária, também pode defini-la manualmente.

# Como utilizar o Thermomix® Sensor



## 1 Posicionar o sensor e o carregador

Durante o processo de confeção, o sensor transmite continuamente dados para a Thermomix® TM6 e para a «app». O carregador funciona como repetidor e amplifica o sinal. Por este motivo, deve assegurar que o

carregador está sempre próximo do sensor: por exemplo, ao assar, coloque-o próximo do forno, utilizando ou não os ímãs na parte de trás do carregador.

A Thermomix® TM6 poderá estar um pouco mais afastada do sensor e do seu carregador (entre 1 m a 50 m, dependendo do ambiente).

## 2 Inserir o sensor no alimento

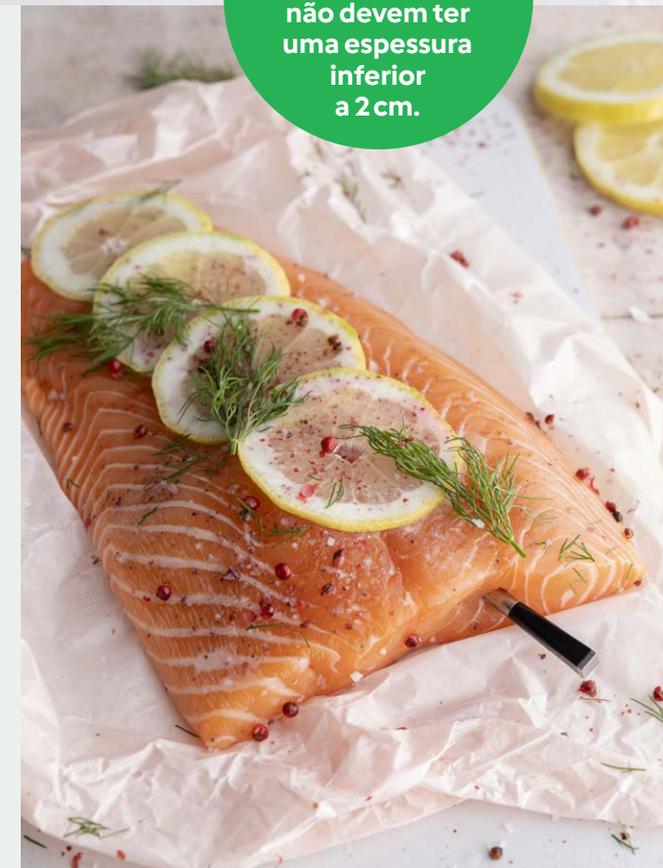
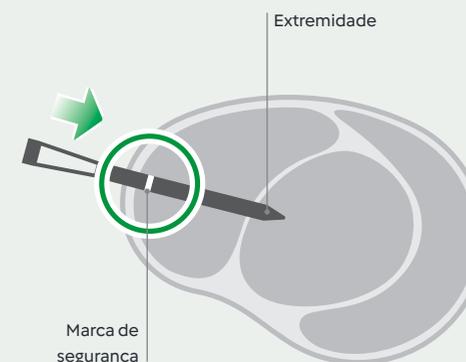
O Thermomix® Sensor é um termómetro Bluetooth® com dois sensores. O sensor de temperatura interna está localizado no primeiro terço da extremidade pontiaguda e mede a temperatura interna, pelo que tem de ser posicionado o mais próximo possível do centro do alimento. O segundo sensor está situado dentro da extremidade cerâmica preta e mede a temperatura ambiente.

A marca de segurança (ver figura na página 11) tem igualmente de ser inserida no alimento para garantir uma leitura correta da temperatura e para que os cálculos de tempo sejam mais precisos. Para massas que crescem durante a cozedura, a marca de segurança não tem de ser totalmente inserida, devendo estar próxima da superfície da massa.



Para usar o Thermomix® Sensor, os filetes de peixe ou carne não devem ter uma espessura inferior a 2 cm.

Insira o sensor (a extremidade e marca de segurança) no alimento.

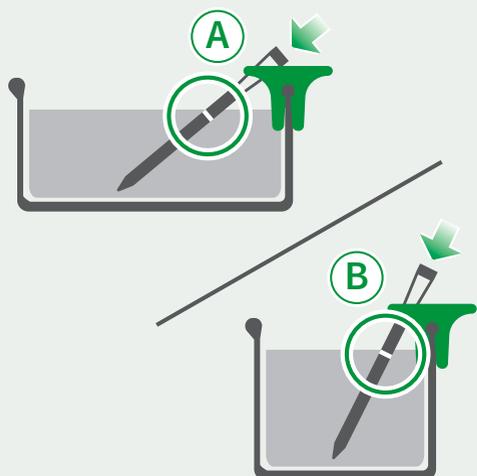


### Utilizar o suporte

Ao cozinhar determinadas massas no forno (por exemplo, massa de bolo com uma consistência mole ou quase líquida que não permita manter o sensor em posição), terá de utilizar o suporte para manter o sensor na posição correta e evitar que se afunde na massa.

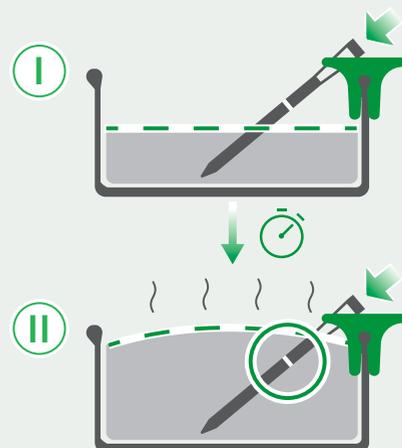
Para utilizar o suporte, pode escolher entre dois ângulos de introdução, A e B (ver figura abaixo), dependendo do tamanho da forma e da quantidade de massa.

Pode consultar os vídeos disponíveis nas Receitas Guiadas da TM6 e na «app».



O suporte pode ser usado até uma temperatura de 220°C.

Posicione o suporte no rebordo da forma conforme mostrado abaixo; depois, insira o sensor através do suporte no alimento.



Para massas que crescem, a profundidade de introdução do sensor pode variar.

- I. Nível da massa antes da cozedura: o sensor está inserido pelo menos até meio entre a extremidade e a marca de segurança. A marca de segurança pode ser visível.
- II. A massa cresce durante a cozedura e tapa a marca de segurança.

Certifique-se de que a extremidade do sensor não toca na forma.

### 3 Cozinhar com o sensor

Durante o processo de cozedura, o Thermomix® Sensor está permanentemente conectado à sua Thermomix® TM6 e/ou à «app» Cooking Center (no máximo com dois dispositivos conectados). Receberá informações no visor sobre a temperatura e o tempo de cozedura restante. Será notificado quando a carne ou o peixe têm de ser retirados do calor para que fiquem a repousar até atingir a temperatura interna. Após o tempo de repouso, o seu prato estará pronto a servir (certifique-se de que permitiu as notificações na «app»).

### Cozinhar manualmente

A extremidade cerâmica do sensor não deve ser exposta a calor excessivo. Se o utilizar com temperaturas muito elevadas (por exemplo, com um grelhador ou pedra refratária), doure primeiro o alimento numa temperatura elevada e passe-o depois para um calor mais baixo (inferior a 275°C) antes de inserir o sensor. Se o sensor ficar demasiado quente, receberá uma notificação no Centro de culinária da Thermomix® ou na «App».

Ao cozinhar numa frigideira ou no grelhador, não se esqueça de virar a carne ou o peixe quando a superfície por baixo estiver dourada.

### 4 Limpeza

- Deixe o sensor arrefecer antes de o limpar.
- Limpe o sensor e o suporte com água e detergente líquido depois de cada utilização. Não utilize produtos de limpeza que contenham álcool, amónio, benzeno ou abrasivos, uma vez que estes podem danificar o aparelho.
- Não mergulhe o sensor em água durante um período prolongado.
- Certifique-se de que o sensor e o suporte estão totalmente secos antes de os voltar a colocar no carregador.
- Após um uso continuado, o sensor poderá ficar manchado, o que é normal e não afeta o desempenho.

### Conselhos

- Para melhores resultados com grelhadores a carvão, aguarde que as chamas diminuam. A técnica mais fácil para controlar a temperatura no grelhador é colocar todos os pedaços de carvão para o lado, para que tenha um lado muito quente e um sem calor direto.
- Se estiver a utilizar um grelhador a gás ou uma frigideira no fogão, certifique-se de que não excede a temperatura máxima de 275°C.
- Não espete ou pique a carne continuamente enquanto está a cozinhar, para evitar que os sucos saiam, o que a tornará seca. Não se esqueça de virar a carne ou o peixe uma ou duas vezes durante o processo.
- Mantenha-se junto ao grelhador se for responsável pela confeção e preste atenção às crianças à sua volta...



## Receitas

Perfeitas  
por dentro e  
por fora



Thermomix® Sensor, sempre no  
ponto! Sem adivinhas, só  
certezas.

## O Thermomix® Sensor é «o» acessório que completa a sua cozinha

*O Thermomix® Sensor oferece às suas refeições diárias ou datas festivas uma maior confiança e resultados nada menos do que perfeitos.*

*E se pudesse sentir a sua comida por dentro... e conseguisse perceber se o seu bolo está bem cozido ou se o peixe está perfeitamente cozinhado?*

*Quantas vezes deixou de experimentar receitas novas com receio de não as conseguir fazer bem?*

*O Thermomix® Sensor vai ser o seu melhor aliado, porque cada alimento tem o próprio ponto de cozedura. A precisão do Thermomix® Sensor irá ajudá-lo a atingir a perfeição.*



### Porquê usar o Thermomix® Sensor?

- Usufrua da experiência das receitas guiadas, pela primeira vez, fora do copo: no seu forno, fogão e grelhador.
- Garanta uma maior segurança alimentar ao assegurar a temperatura interna correta.
- Monitorize o estado da sua receita no Centro de Culinária da Thermomix® TM6 e receba notificações também no seu telemóvel.
- Obtenha resultados culinários com a qualidade de um «chef».
- Alcance elevada precisão na monitorização das temperaturas interna e ambiente.
- Beneficie da facilidade de uso: retire o sensor do carregador e siga as instruções na Thermomix® TM6 e na «app».
- Confie na fiabilidade do sistema Bluetooth®.



O Thermomix® Sensor pode ser utilizado a uma temperatura ambiente máxima de 275 °C. A temperatura interna máxima que pode ser medida é 100°C.

### O trio mágico: Thermomix® + Sensor + «app» Cooking Center.

O Thermomix® Sensor é o complemento perfeito para a sua Thermomix®. A sequência é muito simples:

1. Comece a cozinhar como habitualmente com a sua Thermomix®.
2. Siga as instruções passo a passo no ecrã da Thermomix® ou diretamente na «app» Cooking Center e use o Thermomix® Sensor conforme indicado.
3. Verifique o progresso da receita através do menu do Centro de Culinária na Thermomix® ou aguarde pela notificação no seu telemóvel quando a carne, peixe, bolo ou pão estiverem prontos.

### Para que preciso do Thermomix® Sensor?

Use com pães, bolos, carnes e peixes.

### Com que aparelhos pode ser utilizado?

O Thermomix® Sensor funciona com os seguintes eletrodomésticos: forno, grelhador e fogão.



## Um bife Wellington, por favor!

*Uma das regras fundamentais para um bife tenro é, precisamente, não deixar que exceda o ponto, ficando seco, difícil de cortar e de comer. Aquele tom rosado que a receita menciona faz-nos querer espreitar por dentro. Obter uma tonalidade rosada no interior de um lombo, sem que a carne esteja crua, não é uma tarefa fácil. Mais difícil será ainda se estiver envolto em massa folhada, como por exemplo num bife Wellington. Não é propriamente o caso em que pode cortá-lo na extremidade e verificar como está por dentro. Mas temos boas notícias para si! O Thermomix® Sensor irá ajudá-lo a chegar ao ponto certo!*

O Thermomix® Sensor indica-lhe a temperatura interna necessária para cada corte de carne atingir o seu nível preferido de cozedura, seja malpassado, médio-mal, médio, médio-bem, bem-passado ou muito tenro e quase a desfazer-se.



**Para carne de vaca** – se possível, compre um corte de carne de espessura uniforme.

Uma vez selecionada a peça de carne que deseja preparar e escolhido o corte na lista disponível no modo Thermomix® Sensor na TM6 ou na «app»,

insira corretamente o sensor, garantindo que a extremidade está no centro da parte mais grossa do corte e que a marca de segurança está totalmente inserida.

- Para bifes, insira o sensor na horizontal de um lado da peça.
- Para cortes maiores, tais como assados, insira o sensor na diagonal, a partir do topo.
- Para cortes com osso, certifique-se de que o sensor não toca no osso.

Uma vez selecionado o ponto de cozedura e inserido o sensor, prima INICIAR.

O Thermomix® Sensor irá mostrar o tempo de cozedura estimado e a temperatura interna atual. Para carnes, após alguns minutos, o tempo de cozedura inicial estimado irá atualizar-se continuamente conforme a temperatura interna aumenta.

Receberá uma notificação para retirar a carne do calor e deixá-la repousar até ser alcançada a temperatura interna. Após o tempo de repouso, a carne está pronta a servir.

# Porco

Os pontos de cozedura disponíveis para porco são médio-mal, médio, médio-bem, bem-passado e a desfazer-se, estando cada um deles disponível apenas para determinados cortes.

Uma vez selecionada a peça de porco que deseja preparar e escolhido o corte na lista disponível, insira corretamente o sensor, garantindo que a extremidade pontiaguda está no centro da parte mais grossa da peça e que a marca de segurança está totalmente inserida.

- Para peças, como por exemplo costeletas, insira o sensor na horizontal, de um lado da carne.
- Para cortes maiores, tais como assados, insira o sensor na diagonal, a partir do topo.
- Para cortes com osso, certifique-se de que o sensor não toca no osso.

Uma vez selecionado o ponto de cozedura e inserido o sensor, prima INICIAR.

O Thermomix® Sensor irá mostrar o tempo de cozedura estimado e a temperatura interna atual. Para carnes, após alguns minutos, o tempo de cozedura inicial estimado irá atualizar-se continuamente conforme a temperatura interna aumenta.

Receberá uma notificação para retirar a carne do calor e deixá-la repousar até ser alcançada a temperatura interna. Após o tempo de repouso, a carne está pronta a servir.



**Ao cozinhar costeletas, certifique-se de que têm aprox. 2 cm de altura.**



**Ao cozinhar carne com osso, insira o sensor ao longo do osso, sem tocar no mesmo.**

# Borrego

Os pontos de cozedura disponíveis para borrego são mal-passado, médio-mal, médio, médio-bem, bem-passado e muito tenro quase a desfazer-se, estando cada um deles disponível apenas para determinados cortes.

Uma vez selecionada a peça de borrego que deseja preparar e escolhido o corte na lista disponível, insira corretamente o sensor, garantindo que a extremidade pontiaguda está no centro da parte mais grossa do corte e que a marca de segurança está totalmente inserida.

- Para costeletas ou cortes planos, insira o sensor na horizontal, de um lado do corte.
- Para cortes maiores, tais como assados, insira o sensor na diagonal, a partir do topo.

- Para cortes com osso, certifique-se de que o sensor não toca no osso.

Uma vez selecionado o ponto de cozedura e inserido o sensor, prima INICIAR.

O Thermomix® Sensor irá mostrar o tempo de cozedura estimado e a temperatura interna atual. Para carnes, após alguns minutos, o tempo de cozedura inicial estimado irá atualizar-se continuamente conforme a temperatura interna aumenta.

Receberá uma notificação para retirar a carne do calor e deixá-la repousar até ser alcançada a temperatura interna. Após o tempo de repouso, a carne está pronta a servir.



# Aves

## Peru perfeito

*Nem demais nem de menos. No ponto certo.*

*Cozinhar o peru perfeito pode, por vezes, ser um desafio. Há que saber quando tirá-lo do forno - nem muito cedo, nem muito tarde. Deve ser no momento certo, para que esteja totalmente cozinhado sem estar seco, mas ainda assim dourado por fora e húmido e tenro por dentro.*

*Como todos os alimentos, o peru tem o seu próprio tempo!*

*Tempo para marinar, conforme manda a tradição. Tempo para cozinhar de modo uniforme e tempo para ser gloriosamente saboreado.*

*Enquanto está no forno, poderá perguntar-se: será a temperatura certa? A pele, ficará crocante? Então, irá vezes sem conta à cozinha para controlar o peru. Calma... isso era dantes. Agora pode aproveitar o seu tempo da melhor forma enquanto o peru está a assar. Saboreie uma chávena de chá e aguarde, tranquilamente, até receber uma mensagem no telemóvel.*

*O peru está pronto. Nem demais nem de menos. No ponto certo.*

A categoria das Aves abrange um grande número de aves, desde o frango ao ganso.

Os pontos de cozedura disponíveis diferem em função do tipo de ave selecionada. Por exemplo, peitos de pato e ganso permitem os pontos de cozedura mal-passado e médio-mal, enquanto que o frango e o peru não, por motivos de segurança.

Ao cozinhar caça com penas ou aves selvagens, consulte na categoria Aves o tipo de ave mais semelhante.

Uma vez selecionado o tipo de ave na lista disponível – frango, peru, pato ou ganso – e escolhido o corte também na lista – aves inteiras ou cortes específicos, com ou sem osso (peito, perna ou coxa) –, insira corretamente o sensor, garantindo que a extremidade pontiaguda está no centro da parte mais grossa do corte e que a



marca de segurança está totalmente inserida.

- Para aves inteiras, insira o sensor na parte mais grossa do peito.
- Para peito, insira o sensor na horizontal, na parte mais grossa do corte.
- Para cortes com ossos e aves inteiras, certifique-se de que o sensor não toca nos ossos.

Uma vez selecionado o ponto de cozedura e inserido o sensor, prima INICIAR.

O Thermomix® Sensor irá mostrar o tempo de cozedura estimado e a temperatura interna atual. Para carnes, após alguns minutos, o tempo de cozedura inicial estimado irá atualizar-se continuamente conforme a temperatura interna aumenta.

Receberá uma notificação para retirar a carne do calor e deixá-la repousar até ser alcançada a temperatura interna. Após o tempo de repouso, a carne está pronta a servir.

**Ao cozinhar num grelhador, certifique-se de que a extremidade cerâmica do sensor está, pelo menos, a 10 cm da fonte de calor.**



# Peixe



## Cozinhe um peixe inteiro

Como um pescador

Costuma dizer o pescador a quem grelha o peixe:

«Para mim é só grelhar até sair o sangue.»

Por outras palavras, isto significa que o peixe é muito delicado e nunca deve ser cozinhado durante muito tempo, caso contrário perderá toda a humidade e a textura, que permitem que as lascas se separem de forma perfeita e natural.

Grelhado, a vapor, cozido, frito ou assado no forno, o peixe é um dos alimentos nos quais o nível de cozedura certo é essencial. Imagine que o seu Thermomix® Sensor é o pescador a dizer-lhe quando o peixe está cozinhado na perfeição.

A categoria do Peixe abrange muitas variedades. Se a que procura não faz parte da lista, selecione «Outros».

Os pontos de cozedura disponíveis para o peixe são médio, médio-bem e bem-passado.

Uma vez selecionados o peixe e o tipo de corte nas listas disponíveis, insira corretamente o sensor, garantindo que a extremidade pontiaguda está no centro da parte mais grossa do corte e que a marca de segurança está totalmente inserida no peixe. Tenha em conta que «Outros» se refere a peixes inteiros ou cortes maiores. Os melhores resultados para o peixe são atingidos com filetes maiores ou com peixes inteiros.

- Para filetes, insira o sensor na horizontal, na parte mais grossa.
- Para peixes inteiros, insira o sensor na parte mais grossa e evite tocar em espinhas.

Uma vez selecionado o ponto de cozedura e inserido o sensor, prima INICIAR.

O Thermomix® Sensor irá mostrar o tempo de cozedura estimado e a temperatura interna atual. Para o peixe, após alguns minutos, o tempo de

cozedura inicial estimado irá atualizar-se continuamente conforme a temperatura interna aumenta.

Quando a temperatura interna for atingida, receberá uma notificação para o remover do calor. Também lhe irá dizer quanto tempo deve o peixe repousar para que seja servido no ponto.



### É BOM SABER

O tempo de cozedura total da receita dependerá do peso da carne ou do peixe, da temperatura inicial do alimento e do seu ponto de cozedura preferido.

# Pão



## Cozer pão

*Estaladiço e com um miolo perfeito*

*Alguma vez reparou nos pedidos especiais das pessoas ao comprar pão?*

*Há quem peça mal-cozido, bem-cozido, sem miolo, mais massudo...*

*Os gostos diferem e isso, provavelmente, também acontece em sua casa.*

*O lado bom de fazer pão em casa é poder escolher o tipo de pão que prefere.*

*Fazer pão caseiro dá-lhe uma incrível sensação de satisfação.*

*É a experiência de ser capaz, com apenas dois ou três ingredientes básicos, criar o alimento central na maior parte das culturas gastronómicas.*

*Além de uma boa massa e da levedação certa, a cozedura é crucial.*

*Geralmente, o forno deve ser pré-aquecido para atingir uma temperatura mais elevada e criar a tão desejada crosta estaladiça. É importante atingir o ponto de cozedura ideal e, para isso, já não precisa de bater na base do pão quente para ouvir o som oco. Agora, tudo o que precisa de fazer é esperar pela notificação no seu telemóvel. Prepare-se para barrar a manteiga!*

**Certifique-se de que a extremidade pontiaguda do sensor não toca na forma.**



Em primeiro lugar, é importante verificar se a receita que deseja preparar faz parte da categoria Pão. Se for o caso, tem de identificar o tipo desejado.

As massas de pão são basicamente uma combinação de farinha, água, sal e fermento ou massa lèveada. Algumas massas podem conter cerveja ou fermento em pó como agentes levedantes. As massas podem ser salgadas ou doces.

- **As massas básicas** contêm farinha, água ou outro líquido sem gordura, sal e fermento ou outro agente de fermentação. Também poderão conter ervas, especiarias e sementes.
- Além de farinha, água, sal e fermento, **as massas ricas** também contêm gordura (manteiga, óleo, banha), açúcar ou mel, ovos, natas, etc. Uma massa rica pode conter uma parte de todos



estes ingredientes (por exemplo, *brioche*, *panettone*, bolo rei ...)

Alguns bolos que contêm fruta fresca, vegetais, ovos, açúcar mas não fermento, podem ser chamados de pão (por exemplo, pão de banana). Estes devem ser cozidos optando pela categoria Bolo (opção de bolos básicos e de fruta fresca), em vez da categoria Pão.

Quando a massa estiver pronta para ser cozida, escolha se se trata de uma massa básica ou rica. Insira o sensor corretamente na massa, garantindo que a extremidade pontiaguda está no centro da massa e que a marca de segurança está totalmente inserida ou próxima (máx. 1 cm) da superfície da massa. A massa irá cobri-la ao crescer. Certifique-se de que a extremidade pontiaguda do sensor não toca na forma ou tabuleiro.



Se a massa não estiver suficientemente firme para segurar o sensor, é necessária uma forma. Neste caso, utilize o suporte para manter o sensor em posição.

Uma vez selecionado o tipo de pão e inserido o sensor, prima INICIAR. Coza o pão até a temperatura interna mostrada no Centro de Culinária ou na «app» atingir a temperatura alvo. O Thermomix® Sensor irá mostrar o tempo de cozedura estimado e a temperatura interna atual. O tempo de cozedura estimado será ajustado progressivamente conforme a temperatura interna vai aumentando.

Quando a temperatura interna for atingida, receberá uma notificação para remover o pão do

forno. Se preferir uma crosta mais escura, aguarde mais 3 a 5 minutos após a notificação para remover o pão do calor.

Deixe sempre arrefecer o pão fora do forno antes de remover o sensor e de o cortar e servir. Se o pão for cortado/servido enquanto está muito quente, o miolo ainda estará húmido e pouco firme.

O Thermomix® Sensor garante um controlo preciso da sua cozedura, independentemente do tipo de forno que usa, do formato da massa ou da forma utilizada. O aparelho garante a temperatura interna perfeita, mesmo que o tempo de cozedura varie do indicado na receita.

# Bolo



## Como dominar a arte de fazer bolos?

Descubra como estão por dentro

As massas de bolos são, geralmente, mais finas do que as massas de pão, e necessitam de formas. A maior parte das massas de bolos contém farinha, ovos e açúcar com um agente levedante, que pode ser fermento em pó, bicarbonato de sódio ou claras em castelo.

Os tipos de bolos disponíveis no modo Thermomix® Sensor são os seguintes:

- **Bolos básicos e de fruta fresca:**

→ Os bolos básicos contêm pouca ou nenhuma gordura adicional, com exceção de gema de ovo (por exemplo, pão-de-ló)

→ Os bolos de fruta fresca têm uma quantidade relevante de frutos ou vegetais crus ou cozinhados misturada na massa (por exemplo, pão de banana ou bolo de cenoura) mais ingredientes adicionais, como, por exemplo, manteiga

- **Bolos com gordura** são bolos básicos com gordura adicional e/ou ingredientes como chocolate, caramelo e/ou outros cremes ou pastas (por exemplo, bolo mármore, bolo de iogurte ou bolo de limão)

- **Bolos de frutos secos** são bolos que contêm uma quantidade considerável de frutos secos mais ingredientes adicionais, tais como especiarias e cascas (por exemplo, bolo de Natal, bolo de noz ou bolo de amêndoa)

- **Outros bolos:** aqueles cuja consistência interna é húmida, mais suave e cremosa (por exemplo, Delícia de chocolate).

O Thermomix® Sensor indica-lhe a temperatura interna certa para o tipo de bolo que selecionou.

Escolha o tipo de bolo e a opção de que precisa:

- Bolo básico e de fruta fresca
- Bolo com gordura
- Bolo de frutos secos
- Outros bolos

Posicione o suporte no rebordo da forma, com a posição A ou B virada para o interior da forma, de acordo com as instruções da receita ou o volume da massa:

- Utilize a posição A para formas de bolo padrão retangulares (suporte posicionado no lado curto) ou redondas
- Utilize a posição B se o suporte for posicionado no rebordo interno (formas de coroa ou formas estreitas e fundas)

Adequado à maior parte das formas de bolo.





Para os melhores resultados, encha a forma até metade ou dois terços.

Insira o sensor corretamente na massa utilizando a posição A ou B (ver p. 12), garantindo que a extremidade pontiaguda é colocada na parte central da massa. A marca de segurança poderá não ser totalmente inserida, mas deve estar o mais próxima possível da superfície da massa (máx. 1 cm), uma vez que esta irá cobrir a marca ao crescer durante a cozedura.

Uma vez selecionado o ponto de cozedura e inserido o sensor, prima INICIAR.

O Thermomix® Sensor irá mostrar o tempo de cozedura estimado e a temperatura interna atual. O tempo de cozedura estimado será ajustado progressivamente conforme a temperatura interna vai aumentando.

Quando a temperatura interna for atingida, receberá uma notificação para remover o bolo do forno. Deixe sempre arrefecer os alimentos cozinhados antes de remover o sensor.

Os melhores resultados são atingidos com formas de formato regular (circulares e retangulares ou noutro formato, desde que o sensor interno do sensor consiga chegar ao centro da massa), com rebordos direitos regulares e rebordos finos (sem rebordos estriados ou rebordos largos).

Para um bom resultado e uma leitura precisa da temperatura, é essencial que o suporte seja posicionado corretamente de forma estável e que o sensor seja inserido devidamente no centro do alimento.

Isso não é possível se forem utilizadas formas com rebordos largos, pequenas (tais como as de *muffins*) ou com formatos específicos.



#### É BOM SABER

Para cozer o bolo, o tempo de cozedura dependerá do tipo de massa, do tamanho da sua forma e da eventualidade de estar a utilizar um forno estático ou com ventoinha. Basta seguir as instruções, indicadas pelo Thermomix® Sensor, pois são garantia de um controlo preciso da cozedura e da obtenção da temperatura interna perfeita, mesmo que o tempo de cozedura varie.



Se o seu bolo estiver a ficar tostado muito depressa, cubra-o com papel de alumínio.

# FAQ

## Como posso verificar o nível da pilha?

Na Thermomix® TM6:

- Abra as «Definições»
- Dispositivos conectados
- Thermomix® Sensor
- Versão e atualização do Thermomix® Sensor

No seu telemóvel:

- Abra a «app» Cooking Center
- Selecione o cartão Thermomix® Sensor
- Toque em «Definições» no canto superior direito do ecrã

## Tenho de substituir a pilha do carregador?

A pilha do carregador pode durar até um ano se for utilizado, em média, duas vezes por semana. Saberá quando for preciso substituir a pilha, uma vez que receberá um aviso na Thermomix® TM6 ou no seu telemóvel. Para mudar a pilha, retire a tampa traseira, utilize a tira de plástico preta para facilmente remover a pilha usada e substitua-a por uma AAA nova.

## Quanto tempo dura a pilha do Thermomix® Sensor?

Uma vez carregada na totalidade, a pilha do sensor durará 24 h.

## O que devo fazer se o meu Thermomix® Sensor perder a ligação?

Enquanto está a cozinhar, uma grande quantidade de resíduos pode acumular-se no sensor. Estes resíduos funcionam como uma barreira entre o sensor e o carregador. Poderão ser pedaços de alimentos ou fuligem do fumo, mas, na maior parte dos casos, é apenas um pouco de gordura, que poderá nem conseguir ver. Quando isso acontece, o sensor não consegue carregar, pelo que poderá estar totalmente descarregado na próxima vez que o quiser utilizar. Este é um dos problemas mais comuns, pelo que é essencial limpar o sensor após cada utilização.

A forma mais eficaz de remover resíduos é esfregar bem o sensor com uma mistura de bicarbonato de sódio e vinagre branco, com a ajuda de um esfregão, enxaguá-lo depois rapidamente e garantir que está totalmente seco antes de o voltar a colocar no carregador. Não se preocupe, o sensor pode ser colocado sob água corrente e

É essencial limpar o sensor após cada utilização.



resiste a uma boa esfregadela! Poderá também limpar os pontos de contacto metálicos no carregador com um pano seco, para remover potenciais resíduos remanescentes. Feito isto, basta deixar o sensor a carregar durante duas horas.

Depois de o seu sensor estar novamente conectado, certifique-se de que o limpa bem após cada utilização. Na maior parte das vezes, água quente com sabão e o lado áspero de uma esponja serão suficientes, mas também poderá voltar a utilizar o bicarbonato de sódio e o vinagre branco se começar a ver muita descoloração.

## Porque é que o meu Thermomix® Sensor perde continuamente a ligação a meio da cozedura?

O carregador do Thermomix® Sensor tem um repetidor Bluetooth® incorporado para amplificar o sinal do sensor, pelo que terá de o manter próximo do sensor durante a sessão de cozedura para ter uma extensão de alcance apropriada.

- Se o LED no carregador piscar com luz vermelha, tal indica que o carregador está a tentar estabelecer uma ligação com o sensor ou que não existe nenhuma ligação. Terá de posicionar o carregador mais próximo do forno (ou do grelhador).



Se isso não resolver o problema, retire cuidadosamente o sensor do alimento, limpe-o e volte a colocá-lo no carregador durante 5 segundos antes de o voltar a introduzir no alimento.

- Se o LED no carregador piscar com luz verde, isso indica que o carregador está ligado e conectado ao sensor.
- Uma luz verde a piscar no carregador do Thermomix® Sensor indica que este está ligado e conectado ao sensor.

#### **Devo ficar preocupado se o meu Thermomix® Sensor continuar a perder a ligação?**

O Thermomix® Sensor utiliza o Bluetooth® para comunicar com o seu dispositivo e com a «app».

Com o Bluetooth® há limitações relativamente ao alcance se estiver a cozinhar com eletrodomésticos muito afastados. O alcance máximo do sensor é de 50 m ao ar livre, mas determinados fumadores/grelhadores e fornos (quanto mais espesso é o material, menores são os espaços para o sinal escapar) irão diminuir o alcance.

Se verificar que o seu Thermomix® Sensor está a perder a ligação, não se preocupe, pois a «app» Cooking Center foi concebida para

lidar com todo o tipo de perdas de ligação, o que significa que, assim que restabelecida, o processo de cozedura será atualizado e prosseguirá normalmente.

Quando se aproximar o final do tempo de cozedura, recomendamos que mantenha a ligação ativa, para que não perca nenhuma notificação importante.

#### **O meu Thermomix® Sensor perde a ligação quando fecho a porta do forno; está com algum defeito?**

Determinadas portas de fornos estão mais isoladas do que outras, o que pode fazer com que a ligação Bluetooth® caia. Tal ocorrência também poderá dever-se ao facto de a extremidade cerâmica do sensor estar coberta de comida ou estar a tocar na forma. Utilizar um recipiente metálico com uma tampa ou tapar a travessa com folha em vez de papel vegetal também pode fazer com que a ligação Bluetooth® caia.

Posicione o carregador sempre o mais próximo possível da porta do forno, de preferência utilizando os contactos magnéticos do carregador.

Pode ocorrer que a ligação Bluetooth® caia. Se isso acontecer, desligue e volte a ligar o Bluetooth®. Ter um dispositivo adicional (como um telemóvel) pode ajudar a perceber se o seu sensor está conectado ou não. Se verificar que consegue facilmente restabelecer a ligação ao sensor quando abre a porta do forno, é provável que o forno esteja demasiado isolado para manter uma ligação Bluetooth® estável.

#### **Como guardo o meu Thermomix® Sensor corretamente no carregador?**

Antes de voltar a posicionar o sensor no carregador, certifique-se de que foi limpo corretamente e de que todos os resíduos de gordura foram removidos. O sensor deve estar totalmente seco antes de ser novamente colocado no carregador.

#### **Quantos dispositivos inteligentes posso conectar em simultâneo ao Thermomix® Sensor?**

O Thermomix® Sensor só pode estar conectado a dois dispositivos em simultâneo, quer sejam duas Thermomix® TM6, uma Thermomix® TM6 e um telemóvel, ou dois telemóveis.



**Não utilize o sensor no micro-ondas ou na panela de pressão.**

### **Porque não funciona a atualização de «firmware» do Thermomix® Sensor?**

Certifique-se de que o Thermomix® Sensor está próximo do telemóvel e conectado à «app» Cooking Center. Uma vez estabelecida a ligação, a «app» pede-lhe para atualizar o «firmware» do seu sensor, se necessário. Se não houver nenhum pedido de atualização disponível na «app», isso significa que já tem a versão de «firmware» mais recente instalada.

### **Atualizar o dispositivo Thermomix® Sensor**

*(Ver figura à esquerda.)*

Se o seu Thermomix® Sensor estiver conectado à «app» Cooking Center e for necessária uma atualização de «firmware», aparecerá um diálogo de atualização no ecrã principal da «app». Ao tocar no pedido, será iniciado o diálogo de atualização que irá guiá-lo através do processo de atualização do «firmware».

### **Posso utilizar o Thermomix® Sensor numa panela de pressão?**

O Thermomix® Sensor não suporta a cozedura sob pressão, devido à pressão elevada, que pode causar humidade no interior do sensor e danificar o circuito.

A utilização do Thermomix® Sensor numa panela de pressão anularia a garantia, embora possa não partir o dispositivo.

### **Posso utilizar o Thermomix® Sensor num micro-ondas ou num forno combinado?**

Infelizmente, não pode utilizar o Thermomix® Sensor num micro-ondas, uma vez que isso causaria danos irreparáveis no circuito dentro do sensor. Além disso, há o perigo de incêndio.

### **Posso colocar o Thermomix® Sensor na máquina de lavar louça?**

Sim, pode. Mas recomendamos que limpe o sensor à mão.

### **Devo ficar preocupado se o sensor de temperatura ambiente do Thermomix® Sensor não coincidir com o do meu aparelho?**

Na maior parte dos casos, os termómetros incorporados nos aparelhos medem a temperatura num ponto diferente daquele onde coloca a sua comida, como por exemplo na parte de trás do forno ou na cobertura do grelhador. Além disso, existem

normalmente pontos quentes e frios no aparelho, em vez de haver uma temperatura uniforme em todo o compartimento.

Por isso, é importante que o sensor de temperatura ambiente do Thermomix® Sensor leia a temperatura precisamente na extremidade cerâmica preta. O mesmo indica a temperatura real a que o seu alimento é exposto e ajuda a calcular um tempo de cozedura mais preciso.

### **Devo ficar preocupado se o sensor de temperatura interna do meu Thermomix® Sensor não coincidir com outro termómetro que esteja a utilizar?**

Se está a utilizar mais do que um termómetro para verificar a temperatura da carne, há alguns pontos importantes a ter em conta:

- Enquanto a carne ainda está a ser cozinhada, podem existir variações de temperatura em diferentes partes da peça. Isso pode acontecer devido a diferenças de espessura, conteúdo de gordura ou proximidade a ossos.
- Mesmo que tente efetuar a medição exatamente no mesmo ponto, a maior parte dos termómetros tem os seus sensores diretamente na extremidade, enquanto os nossos estão a cerca de 2 cm da extremidade pontiaguda.

A função essencial do Thermomix® Sensor é dar-lhe sempre resultados perfeitos e consistentes. É por isso que todos os sensores internos do nosso sensor foram calibrados de fábrica para +/- 0,5°C (1°F), utilizando ferramentas certificadas, e depois testados de forma rigorosa.

### **Porque foi atingida a temperatura interna do meu pão mas a crosta ainda não parece estar suficientemente escura?**

O resultado pode variar em função das definições do seu forno e da eventualidade de estar a usar um forno estático ou com ventoinha.

### **O Thermomix® Sensor indicou que a minha carne ou peixe estavam prontos, mas não atingiu o nível de cozedura que eu pretendia.**

#### **Porquê?**

A maior parte dos problemas relacionados com alimentos mal cozinhados está relacionada com o posicionamento do sensor. O sensor interno está localizado cerca de 2 cm acima da extremidade pontiaguda.

A garantia  
do Thermomix®  
Sensor é  
de 2 anos.

É importante que esta parte do sensor esteja na parte mais grossa da carne ou do peixe.

Outros problemas capazes de suceder ao cozinhar manualmente podem ser estar relacionados com a temperatura do forno, que tem de ser ajustada em função do tipo de carne que está a cozinhar:

- Para carnes com uma temperatura interna mais elevada (por exemplo, barriga de porco macia a 95°C), utilize o forno a uma temperatura mais baixa (por exemplo, 150°C de calor estático) para evitar que seque ou queime.
- Para temperaturas internas mais baixas (por exemplo, magret de pato no ponto médio-mal a 57°C), utilize o forno a uma temperatura mais elevada (por exemplo, 200°C de calor com ventoinha) para obter uma pele estaladiça sem cozinhar demasiado por dentro.
- Para uma carne tenra quase a desfazer-se (por exemplo, cortes duros ricos em colagénio, como porco desfiado), recomendamos que cozinhe no forno a uma temperatura baixa, como por exemplo a 95°C. Este tempo de cozedura mais prolongado a uma temperatura mais baixa ajuda a decompor o colagénio e resulta numa textura tenra, que pode ser desfiada com o garfo.

#### Como posso registar os meus produtos do Thermomix® Sensor?

A sua garantia fica automaticamente ativa quando compra o nosso produto num revendedor autorizado, motivo pelo qual não temos um processo de registo de produto.

Se tiver problemas com o seu Thermomix® Sensor, contacte o seu Apoio ao Cliente local.



## Nota sobre segurança alimentar

**A segurança alimentar é importante para todos. Contudo, a população vulnerável (crianças com idade inferior a 5 anos, adultos com idade superior a 60 anos, mulheres grávidas e pessoas com sistemas imunitários debilitados) tem um risco acrescido de intoxicação alimentar e deve sempre consumir os alimentos com temperaturas internas seguras.**

**Os pontos de cozedura padrão não são temperaturas internas seguras do ponto de vista alimentar para todas as opções e não devem, por isso, ser utilizados ao cozinhar para pessoas vulneráveis e com um risco acrescido do ponto de vista da segurança alimentar.**

### **Fotografias e food styling**

Ana Teixeira, Nantes, França, p. 24

António Nascimento, Portugal, p. 20

Ben Dearnley, Austrália, p. 33 (em baixo, à esquerda)

Craig Kinder, Austrália, p. 25

Cristian Barnett, Reino Unido, pp. 18, 19, 22 e 30

Dennis Savini, Suíça, pp. 23 (em cima, à direita) e 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, capa,  
pp. 11, 14, 16 e 31

D3 Studio, Nantes, França, p. 21

Laurent Grivet (fotografia) e Gaëlle Goumand  
(estilista), Rennes, França, p. 29

Lukas Kirchgasser Fotografie, p. 26

Martin Gentschow, Düsseldorf, Alemanha, p. 32

Marie Sjoberg, Espanha, pp. 1 e 2

Rob White, Suíça, p. 33 (em cima, à direita)

Sonja Priller, Áustria, pp. 23 (em baixo, à esquerda) e 27

Superhumans, Itália, pp. 5, 6, 7, 9, 17, 35, 36 e 41



A marca nominativa Bluetooth®, assim como os logotipos, é uma marca comercial registada e propriedade da Bluetooth SIG, Inc. Qualquer utilização desta marca nominativa e dos logotipos pela Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG ocorre sob licença.

