

Thermomix® Sensor

Tutto per un buon inizio



thermomix
VORWERK



Indice

- 4** Che cos'è Thermomix® Sensor
- 6** Operazioni preliminari
- 8** Come configurare Thermomix® Sensor
- 10** Come usare Thermomix® Sensor

- 14** **Ricette**
 - Cottura perfetta dentro e fuori
- 18** Carne
- 19** *Manzo*
- 20** *Maiale*
- 21** *Agnello*
- 22** *Pollame*
- 24** *Pesce*
- 26** *Pane*
- 30** *Torte*

- 34** **Domande frequenti**
- 41** **Note sulla sicurezza alimentare**

Che cos'è Thermomix® Sensor

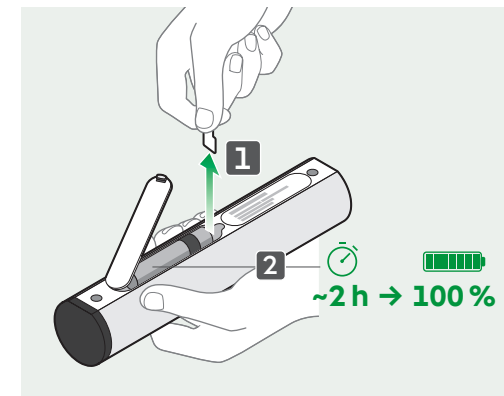
Thermomix® Sensor è un termometro da cucina, ma è anche molto di più. Con Thermomix® Sensor, per la prima volta la Modalità Guidata può estendersi anche al forno, al piano cottura e alla griglia. Conoscere l'esatta temperatura interna della preparazione è fondamentale per ottenere una perfetta cottura e consistenza delle tue torte, del pane, delle carni e del pesce. Un'idea stupenda, cosa ne dici?



Operazioni preliminari

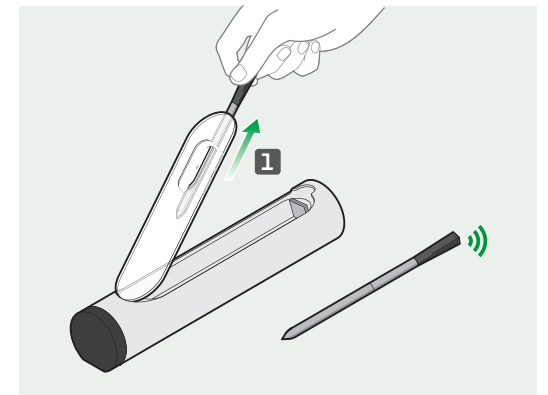
Imparare a utilizzare Thermomix® Sensor è facile e veloce. Ti basta installarlo la prima volta e poi potrai usarlo ogni giorno in cucina. È semplicissimo: «Inserisci Thermomix® Sensor» e il gioco è fatto.

1. Preleva dalla confezione Thermomix® Sensor. Apri il vano batteria sul retro di Thermomix® Sensor e toglila la pellicola protettiva per attivare la batteria. In questo modo si avvia il processo di carica della batteria della sonda.



2. Leggi la Guida Rapida e le avvertenze di sicurezza contenute nelle Informazioni generali sul prodotto.

3. Dopo 2 ore di tempo massimo di carica iniziale, Thermomix® Sensor è pronto per l'uso. La batteria completamente carica dura circa 24 ore.



4. Apri il caricatore ed estrai la sonda. Quando togli la sonda dal caricatore, il LED verde lampeggiante segnala che il caricatore è collegato alla sonda.

5. Prima del primo utilizzo, pulisci la sonda con acqua e detergente per piatti per rimuovere eventuali residui di produzione.

**Rapido,
sicuro e facile
da usare.**



SensorSupporto

Sonda

Caricatore

Come configurare Thermomix® Sensor

1 Accensione e spegnimento

La sonda si avvia automaticamente quando la togli dal caricatore.

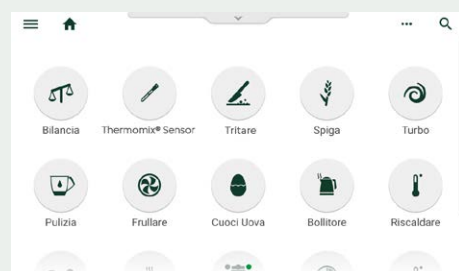
Per spegnere la sonda, rimettila nel caricatore e chiudi il coperchio.

2 Collegamento di Thermomix® Sensor a Thermomix® TM6

Sul display dell'apparecchio, procedi come segue:

- Seleziona «Menu».
- Seleziona «Impostazioni».
- Attiva il Bluetooth®, se non lo hai già fatto.
- Seleziona «Dispositivi connessi» (ricorda che è possibile collegare a Thermomix® solo una sonda per volta).
- Seleziona «Thermomix® Sensor» / «Aggiungi dispositivo».
- Ora Thermomix® Sensor è collegato.

Puoi accedere alla Modalità Thermomix® Sensor dalla schermata Modalità di Thermomix® TM6.



Cooking Center

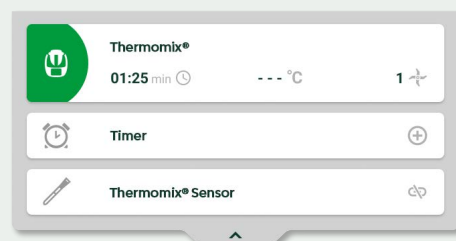
Il Cooking Center ti permette di monitorare l'attuale stato di cottura della preparazione da qualsiasi schermata del display di Thermomix® TM6 e in qualsiasi momento.

Che tu sia in Modalità Guidata o Manuale, tocca il menu «Cooking Center» nella parte alta della schermata:



Puoi accedere a:

- Stato della ricetta: tempo di cottura rimanente, temperatura attuale, temperatura impostata e velocità.
- Timer
- Thermomix® Sensor



3 Collegamento di Thermomix® Sensor all'App Cooking Center

- Inquadra il QR-code qui sotto per installare l'App Cooking Center dall'App Store o Google Playstore.



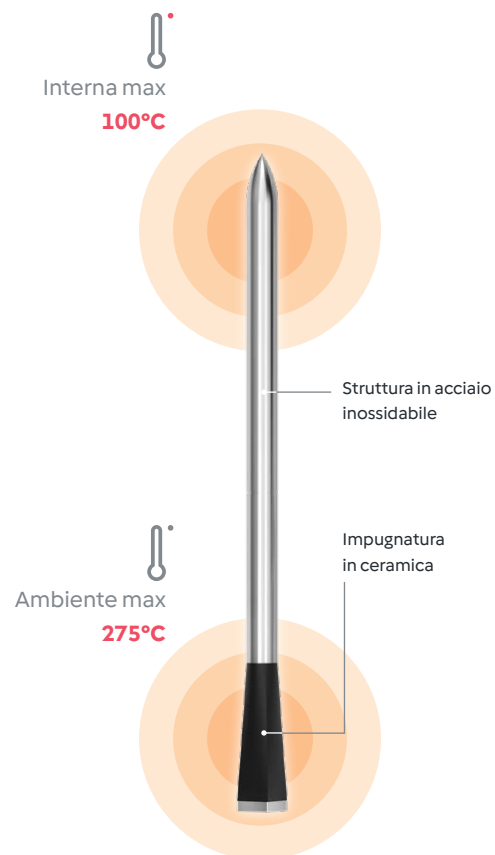
- Apri l'app. Per poter usare Thermomix® Sensor con l'App Cooking Center, tocca il pulsante «>» nell'angolo in basso a destra dell'app e seleziona «Thermomix® Sensor». Ti verrà chiesto di consentire l'uso del Bluetooth® e l'invio di notifiche (Android potrebbe chiedere di usare Servizi locali). Per poter usare Thermomix® Sensor, assicurati di aver dato il consenso.

Non appena si collega al Bluetooth®, l'app trova Thermomix® Sensor e lo associa.

Dopo aver associato Thermomix® Sensor all'app, sulla schermata iniziale si visualizza una nuova scheda con Thermomix® Sensor. Tocca la scheda per iniziare.

Per iniziare la cottura con Thermomix® Sensor è sufficiente toccare «Imposta la temperatura»: la procedura guidata ti suggerirà le opzioni migliori per il piatto che vuoi preparare. Se conosci la temperatura interna necessaria, puoi anche impostarla manualmente.

Come usare Thermomix® Sensor



1 Posizionare la sonda e il caricatore

Durante la cottura la sonda trasmette costantemente dati a Thermomix® TM6 e all'app. Il caricatore funge da ripetitore e amplifica il segnale. Perciò devi fare in modo che il caricatore sia sempre vicino alla sonda: ad esempio, se cuoci

in forno, metti il caricatore vicino al forno, eventualmente usando i magneti che si trovano sul retro del caricatore. Thermomix® TM6 può stare un po' più lontano dalla sonda e dal relativo caricatore (da 1 a 50 m a seconda dell'ambiente).

2 Introdurre la sonda negli alimenti

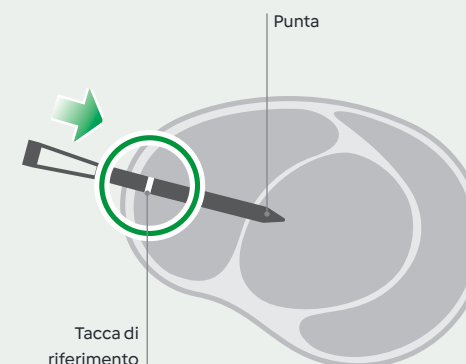
Thermomix® Sensor è un termometro connesso via Bluetooth® dotato di due sensori. Il sensore di temperatura interna si trova nel primo terzo della punta. Esso misura la temperatura interna degli alimenti e quindi deve essere posizionato il più possibile al centro degli alimenti. Il secondo sensore si trova all'interno dell'estremità di ceramica nera e misura la temperatura ambiente.

Anche la tacca di riferimento (vedi figura a pagina 11) deve essere inserita nell'alimento per poter garantire una lettura corretta della temperatura e un calcolo preciso dei tempi. Per gli impasti di varia consistenza, che lievitano durante la cottura, la tacca di riferimento non deve necessariamente essere coperta completamente ma può restare vicino alla superficie dell'impasto.



Per usare Thermomix® Sensor, i filetti di pesce o carne devono essere spessi almeno 2 cm.

Inserisci la sonda (punta e tacca di riferimento) nell'alimento.

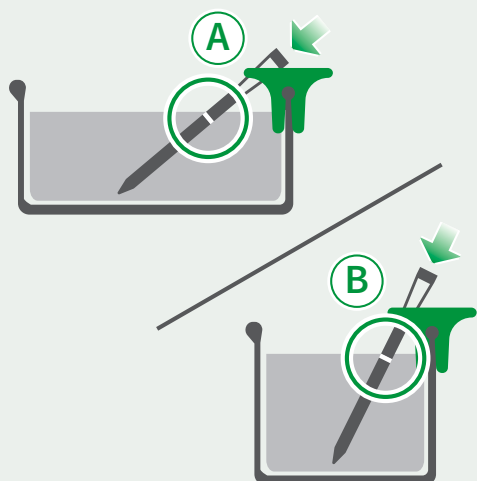


Utilizzo del Sensor Supporto

Per la cottura in forno di alcuni tipi di impasto (ad es. impasti molto morbidi o quasi liquidi in cui la sonda non riesce a stare in posizione), usa il Sensor Supporto per mantenere la sonda nella posizione corretta ed evitare che affondi nell'impasto.

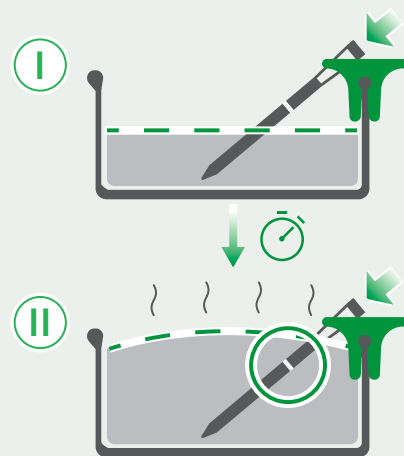
Per il Sensor Supporto hai a disposizione due diversi angoli di inserimento, A e B (vedi la figura sotto) a seconda della misura dello stampo e della quantità di impasto.

Puoi guardare i video disponibili nelle ricette in Modalità Guidata su Thermomix® TM6 e nell'app.



Il Sensor Supporto può essere usato con temperatura max di 220°C.

Sistema il Sensor Supporto sul bordo dello stampo come illustrato qui sotto, poi infila la sonda nella preparazione attraverso il Sensor Supporto.



Per gli impasti che lievitano, la profondità di introduzione della sonda può variare.

- I. Livello impasto prima della cottura: la sonda è immersa almeno fino a metà distanza tra punta e tacca. La tacca di riferimento può essere visibile.
- II. L'impasto lievita durante la cottura e copre la tacca.

Accertati che la punta della sonda non tocchi il fondo dello stampo.

3 Cuocere con la sonda

Durante la cottura, Thermomix® Sensor è costantemente collegato al tuo Thermomix® TM6 e/o all'App Cooking Center (massimo 2 dispositivi connessi). Le informazioni sulla temperatura e il tempo di cottura rimanente sono visualizzate sul display. Riceverai una notifica quando è ora di togliere dal fuoco la carne o il pesce, per lasciarli riposare fino al raggiungimento della corretta temperatura interna. Trascorso il tempo di riposo, la tua ricetta sarà pronta per essere servita (controlla di aver dato il consenso alle notifiche nell'app).

Libertà in cucina

L'estremità in ceramica della sonda non deve essere esposta a calore eccessivo. Quindi, in presenza di temperature molto alte, ad esempio sul barbecue o sulla piastra, prima fai scottare i cibi ad alta temperatura, poi abbassa il calore, facendo scendere la temperatura a meno di 275°C prima di inserire la sonda. Se la sonda si scalda troppo, riceverai una notifica sul Cooking Center (app o Thermomix®).

Quando cuoci in padella o sulla griglia, gira sempre la carne o il pesce quando il lato inferiore si è colorito.

4 Pulizia

- Fai raffreddare la sonda prima di pulirla.
- Pulisci la sonda e il Sensor Supporto con acqua e detergente per piatti dopo ogni utilizzo. Non utilizzare detergenti contenenti alcol, ammoniaca, benzene o abrasivi, perché possono rovinare il dispositivo.
- Non immergere la sonda a lungo in acqua.
- Assicurati che la sonda e il Sensor Supporto siano perfettamente asciutti prima di riporli nel caricatore.
- Dopo un uso prolungato, la sonda può scurirsi. Ciò è del tutto normale e non influisce sulle prestazioni della sonda.

Suggerimenti

- Per ottenere i migliori risultati sul barbecue a carbone, attendi che le fiamme si riducano. A questo punto, per tenere sotto controllo la temperatura della griglia conviene spostare tutta la carbonella su un lato, in modo da avere un lato ad altissima temperatura e uno senza calore diretto.
- Se usi un barbecue a gas o una bistecchiera sul piano cottura, fai attenzione a non superare la temperatura massima di 275°C.
- Non bucare continuamente la carne mentre cuoce, altrimenti i succhi escono lasciando la carne troppo asciutta. Durante la cottura, ricorda di girare la carne e il pesce una o due volte.
- Quando sei alla griglia, resta sempre lì vicino e sorveglia i bambini che si muovono nei pressi.



Ricette

Cottura
perfetta dentro
e fuori



Thermomix® Sensor:
Garanzia di successo oltre
il bordo del Thermomix®
boccale

Thermomix® Sensor è l'accessorio imprescindibile che completa la tua cucina

Thermomix® Sensor ti permette di ottenere risultati impeccabili nelle tue preparazioni quotidiane e nelle ricette delle grandi occasioni.

Ti piacerebbe poter controllare la tua preparazione dall'interno e capire se la torta è pronta o se il pesce è cotto alla perfezione?

Thermomix® Sensor sarà il tuo migliore alleato perché ogni alimento ha il suo punto ideale di cottura e con la precisione di Thermomix® Sensor raggiungerai l'eccellenza in cucina.



Perché usare Thermomix® Sensor?

- Da oggi, la Modalità Guidata non sarà più legata esclusivamente all'uso del boccale di Thermomix®, ma la potrai estendere agli altri elementi della tua cucina (forno, piano cottura e griglia)
- Avrai una maggiore sicurezza alimentare, grazie al raggiungimento di una temperatura interna garantita
- Monitora la cottura sul Cooking Center di Thermomix® TM6 e ricevi notifiche anche sul tuo smartphone
- Ottieni risultati da chef
- Alta precisione nel controllo della temperatura ambiente e della temperatura interna
- Facile da usare: prendi la sonda dal caricatore e segui le istruzioni su Thermomix® TM6 e/o nell'app
- Affidabile connettività Bluetooth®



La sonda Thermomix® Sensor può essere usata con una temperatura ambiente massima di 275°C. La temperatura interna massima misurabile è 100°C.

Il magico trio: Thermomix® + Thermomix® Sensor + App Cooking Center.

Thermomix® Sensor è il complemento perfetto per il tuo Thermomix®. La sequenza è molto semplice:

1. Avvia la cottura con Thermomix®.
2. Segui le istruzioni passo-passo sul display di Thermomix® o direttamente sull'App Cooking Center e utilizza Thermomix® Sensor come indicato.
3. Monitora la tua ricetta tramite il menu Cooking Center su Thermomix® o attendi la notifica sul tuo smartphone che ti avvisa che la preparazione è pronta.

Per quali preparazioni serve Thermomix® Sensor?

Usalo per pane, dolci, carne e pesce.

Con quali dispositivi è utilizzabile?

Thermomix® Sensor funziona con le seguenti attrezzature da cucina: forno, barbecue e pentole sul piano cottura.



Manzo

Un filetto alla Wellington facile facile!

Una regola fondamentale per ottenere un filetto tenero e succoso è di non portarlo oltre il punto di cottura, poiché diventerebbe difficile da tagliare e soprattutto non piacevole al palato. Per evitare questo, a volte vorremmo poter guardare dentro al pezzo di carne.

Ottenere il colore rosato tipico di un filetto di manzo, senza che la carne sia cruda, non è affatto facile. Ancora meno se la carne è avvolta da uno strato di sfoglia come nel caso del Filetto alla Wellington. Non hai nemmeno la possibilità di tagliarlo lungo un bordo per dare un'occhiata all'interno. Ma ora c'è una soluzione!

Thermomix® Sensor ti aiuta a cuocere il tuo filetto al punto giusto!

Thermomix® Sensor ti indica la temperatura al cuore necessaria per ogni taglio di manzo e per il livello di cottura desiderato: al sangue, media/poco cotta, media, media/ben cotta, ben cotto o ben cotta.



Bistecche - Acquista un taglio di carne possibilmente di spessore uniforme.

Una volta deciso quale parte del manzo vuoi preparare e selezionato il taglio dall'elenco disponibile nella Modalità Thermomix® Sensor su

Thermomix® TM6 o sull'app, introduci la sonda correttamente, in modo che la punta sia al centro della parte più spessa del pezzo di carne e la tacca di riferimento sia completamente coperta.

- Per le bistecche, inserisci la sonda orizzontalmente da un lato della bistecca.
- Per tagli di dimensioni maggiori come gli arrosti, inserisci la sonda in diagonale dall'alto.
- Per i tagli con osso, assicurati che la sonda non tocchi l'osso.

Una volta selezionato il livello di cottura e inserita la sonda, premi INIZIA.

Thermomix® Sensor indicherà il tempo stimato di cottura e la temperatura interna attuale. Dopo qualche minuto, il tempo di cottura inizialmente stimato varierà progressivamente all'aumentare della temperatura interna.

Ti verrà inviata una notifica quando la carne è pronta. Lasciala riposare fino al raggiungimento della corretta temperatura interna. Non ti resta che tagliare e servire.

Maiale

Le cotture disponibili per la carne di maiale sono: media, media/ben cotta, ben cotta e sfilacciato. Ciascun livello è proposto solo per i tagli corrispondenti.

Una volta deciso quale parte del maiale vuoi preparare e selezionato il taglio dall'elenco, introduci la sonda correttamente, in modo che la punta sia al centro della parte più spessa del pezzo di carne e la tacca di riferimento sia completamente coperta.

- Per le bistecche (ad es. bracirole), inserisci la sonda orizzontalmente da un lato della bistecca.
- Per tagli di dimensioni maggiori come gli arrosti, inserisci la sonda in diagonale dall'alto.
- Per i tagli con osso, assicurati che la sonda non tocchi l'osso.

Una volta selezionato il livello di cottura e inserita la sonda, premi INIZIA.

Thermomix® Sensor indicherà il tempo stimato di cottura e l'attuale temperatura interna. Dopo qualche minuto, il tempo di cottura inizialmente stimato varierà progressivamente all'aumentare della temperatura interna.

Ti verrà inviata una notifica quando la carne è pronta. Lasciala riposare fino al raggiungimento della corretta temperatura interna. Trascorso questo tempo, la carne potrà essere tagliata e servita.



Se vuoi cuocere le costine, controlla che abbiano circa 2 cm di carne sull'osso.



Quando cuoci della carne con osso, la sonda deve essere inserita parallela all'osso e non puntando verso di esso.

Agnello

Le cotture disponibili per la carne di agnello sono: al sangue, media/poco cotta, media, media/ben cotta, ben cotta o sfilacciato; ciascun livello è proposto solo per i tagli corrispondenti.

Una volta deciso quale parte dell'agnello vuoi preparare e selezionato il taglio dall'elenco, introduci la sonda correttamente, in modo che la punta sia al centro della parte più spessa del pezzo di carne e la tacca di riferimento sia completamente coperta.

- Per costine o puntine, inserisci la sonda orizzontalmente da un lato.
- Per tagli di dimensioni maggiori come gli arrosti, inserisci la sonda in diagonale dall'alto.
- Per i tagli con osso, assicurati che la sonda non tocchi l'osso.

Una volta selezionato il livello di cottura e inserita la sonda, premi INIZIA.

Thermomix® Sensor indicherà il tempo stimato di cottura e l'attuale temperatura interna. Dopo qualche minuto, il tempo di cottura inizialmente stimato varierà progressivamente all'aumentare della temperatura interna.

Ti verrà inviata una notifica quando la carne sarà pronta. Lasciala a riposare fino al raggiungimento della corretta temperatura interna, poi taglia e porta in tavola.



Pollame

Tacchino cotto alla perfezione

Né troppo né troppo poco. Al punto giusto.

A volte cuocere bene il tacchino può essere alquanto difficile o perlomeno: non è facile capire quando è ora di toglierlo dal forno. Dovresti farlo al momento giusto, così da essere cotto a dovere ma non asciutto, con una bella doratura esterna ma umido e tenero all'interno.

Come tutti i piatti, anche il tacchino ha il suo livello preciso di cottura! Il tempo giusto di marinatura, come vuole la tradizione. Il tempo per una cottura uniforme e il tempo per gustarlo.

Grazie a Thermomix® Sensor potrai goderti il tempo a disposizione mentre il tacchino è in forno, magari rilassandoti con una tazza di tè fino al momento in cui riceverai il messaggio che la preparazione è pronta sul tuo smartphone.

Il termine pollame comprende una grande varietà di volatili, dal pollo all'oca.

I livelli di cottura disponibili variano a seconda del tipo di pollame selezionato. Ad esempio, i punti di cottura al sangue e media/poco cotta sono possibili con il petto d'anatra e di oca, mentre non lo sono con il pollo e il tacchino per motivi di sicurezza alimentare.

Per la cottura di selvaggina da piuma fare riferimento alla categoria anatra.

Seleziona il tipo di pollame dall'elenco: pollo, tacchino, anatra, oca, poi seleziona il taglio sempre dall'elenco: interi o tagli specifici, con o senza ossa (petto, fusi o cosce), quindi inserisci correttamente la sonda, accertandoti che la punta sia al cuore della parte più spessa del taglio di carne e che la tacca di riferimento sia interamente



inserita nella carne.

- Per volatili interi, inserisci la sonda nella parte più spessa del petto.
- Per i petti, inserisci la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del pezzo.
- Per i tagli con ossa e per volatili interi, assicurati che la sonda non tocchi le ossa.

Una volta selezionato il livello di cottura e inserita la sonda, premi INIZIA.

Thermomix® Sensor indicherà il tempo stimato di cottura e l'attuale temperatura interna. Dopo qualche minuto, il tempo di cottura inizialmente stimato varierà progressivamente all'aumentare della temperatura interna.

Ti verrà inviata una notifica quando la carne sarà pronta. Lascia riposare fino al raggiungimento della corretta temperatura interna. Trascorso il tempo di riposo, la carne è pronta per essere servita.

Con il barbecue, verifica sempre che l'estremità in ceramica della sonda sia almeno a 10 cm di distanza dalla fonte di calore.



Pesce



Cuocere bene il pesce

In tutta sicurezza!

Il pesce è un alimento molto delicato e una cottura eccessiva comporterebbe la perdita di succosità e morbidezza della polpa.

Alla griglia, al vapore, bollito, fritto o al forno: il pesce è un cibo per cui il corretto livello di cottura è essenziale. Thermomix® Sensor sarà il tuo sesto senso che ti dirà quando è cotto alla perfezione.

La categoria Pesce ne comprende diversi tipi. Se nell'elenco proposto non c'è esattamente il pesce che ti serve, seleziona «Altro».

I livelli di cottura disponibili per il pesce sono: media, cotto e ben cotto.

Una volta scelto il tipo di pesce dall'elenco e selezionato il taglio, introduci la sonda correttamente, in modo che la punta sia al centro della parte più spessa del pezzo di polpa e la tacca di riferimento sia completamente inserita nel pesce. Tieni presente che «Altro» si riferisce a pesce intero o a tagli grandi. Migliori risultati si ottengono con filetti grandi e pesci interi.

- Per i filetti, inserisci la sonda orizzontalmente nella parte più spessa.
- Per pesce intero, inserisci la sonda nella parte più spessa, evitando di toccare la spina dorsale e le altre parti dello scheletro.

Una volta selezionato il livello di cottura e inserita la sonda, premi INIZIA.

Thermomix® Sensor indicherà il tempo stimato di cottura e l'attuale temperatura interna. Dopo

qualche minuto, il tempo di cottura inizialmente stimato varierà progressivamente all'aumentare della temperatura interna.

Una volta raggiunta la temperatura interna, riceverai una notifica che ti avvisa che il pesce è pronto. Inoltre ti dirà quanto tempo deve riposare per essere servito al momento giusto.



BUONO A SAPERSI

Il tempo totale di cottura della ricetta dipende dal peso e dallo spessore della carne o del pesce, dalla temperatura iniziale dell'alimento e dal grado di cottura che si preferisce.

Pane



Cuocere il pane

Alla perfezione!

Fare il pane in casa è qualcosa che dà grande soddisfazione. Con solo due o tre semplici ingredienti, sei in grado di creare un alimento che è alla base di quasi tutte le culture gastronomiche.

Oltre a un buon impasto e alla giusta lievitazione, la cottura in forno è determinante. E ciascun forno è diverso; ma con Thermomix® Sensor non devi fare altro che attendere il messaggio sul tuo cellulare. La cosa più difficile sarà aspettare che la pagnotta si raffreddi per poterla finalmente tagliare e gustare.

**Accertati
che la punta della
sonda non tocchi
lo stampo.**



Innanzitutto è importante verificare se la ricetta che vuoi realizzare fa parte del gruppo Pane. Se è così, devi individuare il tipo di pane corrispondente.

L'impasto base del pane è una combinazione di farina, acqua, sale e lievito ed eventualmente arricchito con altri ingredienti (es. frutta secca, cioccolato, semi, burro, ecc.). Gli impasti possono essere salati o dolci. Generalmente l'impasto del pane può essere manipolato comodamente.

- **Gli impasti di base** contengono farina, acqua o altri liquidi non grassi, sale e lievito o altri agenti fermentanti. Possono contenere anche erbe aromatiche, spezie e semi.
- Oltre ad acqua, sale e lievito, **gli impasti ricchi** contengono anche grassi (burro, olio, strutto), zucchero o miele, uova, panna ecc. Gli impasti

ricchi possono contenere uno solo o tutti questi ingredienti (ad es. brioche, panettone, pandoro)

A volte si chiamano «pane» alcuni prodotti da forno contenenti frutta fresca, verdure, uova, zucchero ma niente lievito (come il banana bread). Questi devono essere cotti in Modalità Torta (opzione torte base e torte con frutta fresca, invece che in Modalità Pane).

Una volta pronto l'impasto, seleziona se si tratta un Impasto base o un Impasto ricco.

Inserisci la sonda correttamente nell'impasto in modo che la punta si trovi al cuore dell'impasto e la tacca di riferimento sia coperta o molto vicina alla superficie dell'impasto (max 1 cm). L'impasto crescerà, coprendola. Accertati che la punta della sonda non tocchi lo stampo.



Lo stampo è necessario se l'impasto non è sufficientemente compatto da sostenere la sonda. In questi casi, usa il Sensor Supporto per mantenere la sonda in posizione. Una volta selezionato il tipo di pane e inserita la sonda, premi INIZIA.

Cuoci il pane finché la temperatura interna indicata nel Cooking Center raggiunge il valore previsto. Thermomix® Sensor indicherà il tempo stimato di cottura in forno e l'attuale temperatura interna. Il tempo stimato di cottura in forno varierà progressivamente all'aumentare della temperatura interna.

Una volta raggiunta la temperatura interna, riceverai una notifica che ti avvisa di sfornare il pane. Se vuoi una crosta più colorita, cuoci ancora per altri 3 - 5 minuti dopo la notifica e poi sforna il pane.

Lascia sempre raffreddare il pane fuori dal forno prima di rimuovere la sonda, tagliarlo e servirlo. Se si taglia/serve il pane molto caldo, la crosta sarà ancora umida e molle.

Thermomix® Sensor garantisce una cottura controllata e accurata, indipendentemente dal tipo di forno e dalla forma dell'impasto o dello stampo, assicurandoti il raggiungimento di una temperatura interna perfetta.

Torte



Torte da maestro e dolci prelibatezze

Con il tocco di un pulsante

Di norma gli impasti per dolci sono più fluidi di quelli per pane e richiedono uno stampo. Generalmente gli impasti per dolci contengono farina, uova, zucchero e un agente lievitante che può essere lievito in polvere, bicarbonato o albume d'uovo.

Nella Modalità Thermomix® Sensor sono disponibili i seguenti tipi di torte:

- **Torte base e torte con frutta fresca:**

→ Le torte base contengono pochi o niente grassi aggiunti a parte il tuorlo d'uovo (ad es. Pan di Spagna)

→ Le torte con frutta fresca contengono in quantità rilevante frutta cruda o cotta miscelata nell'impasto (es. banana bread, torta di carote) più altri ingredienti come burro

- Le **torte ricche** sono torte base con l'aggiunta di grassi e/o altri ingredienti come cioccolato, caramello e/o creme o prodotti spalmabili (es. torta bicolore, torta allo yogurt, torta al limone, torta quattro quarti)

- Le **torte con frutta secca** contengono frutta secca in quantità rilevante più altri ingredienti come spezie e scorze di agrumi (es. pandolce)

- **Altri dolci:** sono quelli con consistenza umida, più morbidi e cremosi (ad es. tortino con cuore fondente)

Con Thermomix® Sensor sceglierai la temperatura interna più adatta al tipo di dolce selezionato.

Scegli la tipologia di dolce dall'elenco e l'opzione necessaria:

- Torte base o torte con frutta fresca
- Torte ricche
- Torte con frutta secca
- Altri dolci

Sistema il Sensor Supporto sul bordo dello stampo, rivolto verso l'interno dello stampo in posizione A o B a seconda delle istruzioni della ricetta o dell'altezza dell'impasto:

- Usa la posizione A per stampi comuni rotondi o rettangolari (sul lato corto)
- Usa la posizione B quando il Sensor Supporto si trova sull'orlo interno (tortiere ad anello o stampi stretti e alti)

Adatto a quasi tutti i tipi di stampo.





Per migliori risultati, lo stampo deve essere riempito fino a metà o due terzi della sua capacità in altezza.

Infila la sonda correttamente nell'impasto usando la posizione A o B (vedi pag. 12) e accertati che la punta si trovi al cuore dell'impasto. La tacca di riferimento non deve necessariamente essere completamente immersa ma deve essere il più vicino possibile alla superficie dell'impasto (max 1 cm) in modo che l'impasto, crescendo, la copra durante la cottura.

Una volta selezionato il livello di cottura e inserita la sonda, premi INIZIA.

Thermomix® Sensor indicherà il tempo stimato di cottura in forno e l'attuale temperatura interna. Il tempo stimato di cottura in forno varierà progressivamente all'aumentare della temperatura interna. Una volta raggiunta la temperatura interna, riceverai una notifica che ti avvisa di sfornare la torta. Fai sempre raffreddare le torte prima di rimuovere la sonda.

I risultati migliori si ottengono con stampi di forma regolare (rotondi, rettangolari o qualsiasi altra forma a condizione che il sensore all'interno della sonda possa raggiungere il cuore dell'impasto), con pareti dritte e uniformi e bordi sottili (non ondulati o larghi).

Per un buon risultato e una rilevazione precisa della temperatura, è essenziale che il Sensor Supporto sia posizionato correttamente in modo stabile e che la sonda sia inserita adeguatamente all'interno della preparazione.

Ciò non possibile se si usano stampi con bordi ampi o stampi piccoli come quelli per muffin o di forma particolare.



BUONO A SAPERSI

Il tempo di cottura in forno dipenderà dal tipo di impasto, dalle dimensioni dello stampo e alla modalità di cottura in forno, ventilata o statica, che usi.

Segui semplicemente le istruzioni che arrivano da Thermomix® Sensor, che garantisce una cottura controllata e accurata, assicurando la temperatura interna ottimale.



Se la torta prende colore troppo velocemente, coprila con della carta forno.

Domande frequenti

Come si controlla il livello delle batterie?

Su Thermomix® TM6:

- Vai in Impostazioni
- Dispositivi connessi
- Thermomix® Sensor
- Versione Thermomix® Sensor e aggiornamenti

Dallo smartphone:

- Apri l'App Cooking Center
- Seleziona la scheda Thermomix® Sensor
- Premi «Impostazioni» nell'angolo in alto a destra per visualizzare la schermata del dispositivo

La batteria del caricatore va sostituita?

La batteria del caricatore dura un anno se usata mediamente due volte alla settimana. Quando sarà necessario sostituire la batteria verrai informato tramite un avviso su Thermomix® TM6 o sullo smartphone. Per sostituire la batteria, togli il coperchio sul retro, usa la striscia di plastica per estrarre facilmente la batteria esausta, sostituiscila con una batteria AAA nuova.

Quanto dura la batteria della sonda di Thermomix® Sensor?

La batteria della sonda completamente carica dura circa 24 ore.

Cosa devo fare se si interrompe la connessione con la sonda di Thermomix® Sensor?

Durante la cottura, sulla sonda possono accumularsi residui che potrebbero formare una sorta di barriera tra la sonda e il caricatore. Può trattarsi di particelle di cibo o di fuliggine, ma quasi sempre si tratta di particelle minuscole di grasso, magari quasi invisibili. In questo caso, la sonda non si ricarica e potresti trovarla completamente scarica al momento di usarla la volta successiva. È uno dei problemi più frequenti ed è il motivo per cui è essenziale pulire la sonda dopo ogni utilizzo. Il modo più efficace per eliminare qualsiasi residuo è strofinare la sonda con una miscela di bicarbonato di sodio e aceto bianco usando una spugnetta abrasiva, poi sciacquare velocemente;

È essenziale
pulire la sonda
dopo ogni
utilizzo.



assicurati che sia perfettamente asciutta prima di riporla nel caricatore. La sonda è robusta, puoi passarla sotto l'acqua corrente e strofinarla energicamente! Puoi anche pulire delicatamente i punti metallici di contatto del caricatore con un panno asciutto per togliere eventuali residui. A questo punto, la sonda deve ricaricarsi per 2 ore.

Una volta ripristinata la connessione della sonda, ricordati di pulirla sempre accuratamente dopo ogni uso. Nella maggior parte dei casi, saranno sufficienti acqua ben calda, detergente per piatti e il lato ruvido di una spugnetta ma, se restano macchie e alterazioni del colore, è consigliabile ricorrere ad un mix di bicarbonato e aceto.

Perché Thermomix® Sensor si disconnette spesso durante la cottura?

Il caricatore di Thermomix® Sensor ha un ripetitore Bluetooth® integrato che amplifica il segnale della sonda, perciò devi tenerlo vicino alla sonda durante le sessioni di cottura, in modo che sia sempre nel raggio di azione.



- Quando il LED del caricatore è rosso lampeggiante, il caricatore sta cercando di stabilire la connessione con la sonda, oppure la connessione è assente. Devi spostare il caricatore più vicino al dispositivo in cui stai cucinando (forno, griglia, barbecue). Se ciò non risolve il problema, rimuovi con attenzione la sonda dal cibo, puliscila e riponila nel caricatore per 5 secondi prima di reinserirla nel cibo.
- Quando il LED del caricatore è verde lampeggiante, il caricatore è acceso e collegato alla sonda.
- La luce verde lampeggiante sul caricatore di Thermomix® Sensor indica che il caricatore è acceso e collegato alla sonda.

Devo preoccuparmi se la sonda del mio Thermomix® Sensor si disconnette spesso?

La sonda di Thermomix® Sensor usa il Bluetooth® per comunicare con il tuo apparecchio e con l'app.

Il Bluetooth® ha dei limiti di raggio d'azione, soprattutto quando si usano apparecchiature da cucina a elevato isolamento. All'aperto dovresti avere una portata di 50 m di distanza dalla sonda, ma per

alcuni grill/affumicatori e forni il raggio d'azione si riduce (più è alto lo spessore del materiale, più è difficoltoso il passaggio del segnale). Se ti accorgi che la sonda di Thermomix® Sensor si disconnette, niente paura: l'app Thermomix® Sensor è stata elaborata per risolvere qualsiasi problema di connessione e, quando ti riconnetterai, il processo di cottura sarà aggiornato e proseguirà normalmente.

Raccomandiamo di mantenere la connessione attiva verso la fine del tempo di cottura, per non perdere notifiche importanti.

Il mio Thermomix® Sensor si disconnette non appena chiudo lo sportello del forno, è difettoso?

Alcuni sportelli del forno sono dotati di isolamento maggiore rispetto ad altri, e ciò può causare l'interruzione della connessione Bluetooth®. Può anche succedere che l'estremità di ceramica della sonda sia coperta di cibo o tocchi lo stampo. Anche con l'uso di contenitori metallici con coperchio o se la preparazione viene coperta con foglio di alluminio invece che di carta forno, la connessione Bluetooth® può interrompersi.

Posiziona il caricatore sempre il più vicino possibile al forno, eventualmente usando i magneti del caricatore.

Può succedere che la connessione Bluetooth® si interrompa. In questo caso, spegni e riaccendi il Bluetooth®. Con un altro dispositivo (ad esempio uno smartphone) è facile controllare se la sonda è connessa o no. Se ti accorgi che la sonda si riconnette senza problemi quando apri lo sportello del forno, molto probabilmente lo sportello del tuo forno è troppo isolato per consentire una connessione Bluetooth® stabile.

Come si ripone la sonda di Thermomix® Sensor nel caricatore?

Prima di riporre la sonda nel caricatore, assicurati che sia ben pulita e che non siano rimasti residui di grasso. La sonda deve essere perfettamente asciutta prima di essere riposta nel caricatore.

Quanti dispositivi posso connettere contemporaneamente a Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor può essere connesso solo a 2 dispositivi contemporaneamente, che possono essere 2 Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 e un telefono o 2 telefoni.



**Non usare
la sonda in
microonde o
nella pentola a
pressione.**

Perché non riesco ad aggiornare il firmware di Thermomix® Sensor?

Controlla che Thermomix® Sensor sia vicino al tuo smartphone e connesso all'App Cooking Center. Una volta stabilita la connessione, l'app ti invita ad aggiornare il firmware della sonda, se necessario. Se l'app non visualizza alcuna richiesta di aggiornamento, significa che nel tuo dispositivo è già installata l'ultima versione del firmware.

Aggiornamento di Thermomix® Sensor

(Vedi figura a sinistra)

Quando Thermomix® Sensor è connesso all'App Cooking Center ed è necessario aggiornare il firmware, si apre una finestra di dialogo per l'aggiornamento nella schermata principale dell'app. Tocca il messaggio per aprire la finestra di dialogo che ti guiderà nella procedura di aggiornamento del firmware.

Posso usare Thermomix® Sensor nella pentola a pressione?

Thermomix® Sensor non è compatibile con la cottura in pentola a pressione perché l'alta pressione potrebbe far penetrare del liquido nella sonda, danneggiandone i circuiti.

Con l'uso di Thermomix® Sensor in pentola a pressione la garanzia decade comunque, indipendentemente dal fatto che il dispositivo si rompa o no.

Posso usare Thermomix® Sensor in microonde o in un forno combinato?

Non è possibile usare Thermomix® Sensor in microonde perché si causerebbero danni irreparabili ai circuiti all'interno della sonda. Inoltre, c'è il pericolo di incendio.

Posso mettere Thermomix® Sensor in lavastoviglie?

Sì, potresti farlo. Ma noi consigliamo di lavare la sonda a mano.

È un problema se il sensore di temperatura ambiente della sonda di Thermomix® Sensor non indica la stessa temperatura del mio strumento di cottura?

Generalmente i termometri integrati negli apparecchi di cottura misurano la temperatura in un punto diverso da quello in cui mettiamo gli alimenti, solitamente sul retro del forno o nella copertura del grill. Inoltre ci sono quasi sempre zone più calde o più fredde dello strumento di cottura e la temperatura non è sempre

uniforme all'interno del vano cottura.

Per questo motivo è importante il sensore di temperatura ambiente di Thermomix® Sensor, che rileva la temperatura esattamente sull'impugnatura nera in ceramica. Ti dice a quale temperatura effettiva è esposto il cibo e serve a calcolare con maggiore precisione il tempo di cottura.

È un problema se il sensore interno della sonda di Thermomix® Sensor non indica la stessa temperatura di un altro termometro che sto usando?

Se usi più di un termometro per controllare la temperatura della preparazione (es. carne), devi tenere presente due cose importanti:

- Mentre la preparazione cuoce, si possono verificare variazioni di temperatura nelle diverse parti dell'alimento. Ciò dipende ad esempio da differenze di spessore, dal contenuto di grassi o dalla vicinanza all'osso.
- Anche se provi a misurare esattamente nello stesso punto, la maggior parte dei termometri ha il sensore proprio nella punta, mentre il nostro è a circa 2 cm dall'estremità.

Lo scopo della misurazione interna di Thermomix® Sensor è darti ogni volta risultati di cottura perfetti e sempre uniformi. È per questo motivo che tutti i sensori interni delle nostre sonde vengono tarati in fabbrica a $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ con strumenti certificati e poi sottoposti a test accurati.

Perché la temperatura al cuore del pane è stata raggiunta, ma la crosta non è ancora abbastanza colorita?

Il risultato può dipendere dalle impostazioni del forno e dalla modalità di cottura che usi, ventilata o statica.

Thermomix® Sensor mi ha avvisato che la carne o il pesce sono pronti, ma non hanno raggiunto il grado di cottura che desideravo, perché?

La maggior parte dei problemi di cottura insufficiente sono originati da un non corretto posizionamento della sonda. Il sensore interno della sonda si trova circa 2 cm sopra l'estremità.

La garanzia
di Thermomix®
Sensor è di
2 anni.

È importante che questa parte della sonda sia collocata nella parte più spessa dell'alimento.

Con la cottura manuale si possono avere altre difficoltà a causa della temperatura del forno che deve essere regolata in base al tipo di carne:

- Per carni con temperatura interna elevata (ad es. pancetta di maiale tenera a 95°C), tenere la temperatura del forno piuttosto bassa (ad es. 150°C in forno statico) per evitare che la carne si asciughi o si bruci.
- Per temperature interne più basse (ad es. magret di petto d'anatra medio/al sangue a 57°C), tenere la temperatura del forno piuttosto alta (ad es. 200°C in forno ventilato) per rendere la pelle croccante senza cuocere eccessivamente l'interno.
- Per ottenere una carne ben cotta ma allo stesso tempo tenera (ad es. tagli particolarmente ricchi di collagene come il Boston butt o la coppa utilizzati per preparare il pulled pork), consigliamo una temperatura del forno bassa, come 95°C. Con tempo di cottura prolungato a temperatura bassa il collagene si dissolve, lasciando una carne morbidissima che si rompe con la forchetta.

Cosa devo fare per registrare i miei prodotti Thermomix® Sensor?

La garanzia si attiva automaticamente quando acquisti i nostri prodotti da un rivenditore autorizzato, perciò non esiste una procedura di registrazione.

Per qualsiasi problema con Thermomix® Sensor, contatta il Servizio Clienti.

Vorwerk Svizzera
Servizio Clienti
Da lunedì a giovedì
09:00-12:00 - 13:30-16:30
Venerdì
09:00-12:00 - 13:30-16:00

Tel. 041 422 10 08
Modulo di contatto <https://vorwerk.ch/it/contattaci/>



Note sulla sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare è importante per tutti. Tuttavia, la popolazione più vulnerabile (bambini sotto i 5 anni, adulti dai 60 anni, donne in gravidanza e persone immunodepresse) è a maggior rischio di intossicazione alimentare e pertanto deve consumare cibo cotto sempre ad una temperatura interna sicura.

I livelli di cottura predefiniti non sono temperature interne garantite per la sicurezza alimentare in qualsiasi caso, pertanto non devono essere adottati per persone fragili con rischio alimentare elevato.

Styling delle ricette e fotografia

Ana Teixeira, Nantes, Francia, pag. 24

Antonio Nascimento, Portogallo, pag. 20

Ben Dearnley, Australia, pag. 33 (in basso a sinistra)

Craig Kinder, Australia, pag. 25

Cristian Barnett, Regno Unito, pag. 18, 19, 22 e 30

Dennis Savini, Svizzera, pag. 23 (in alto a destra)
e 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, copertina,
pag. 11, 14, 16 e 31

D3 Studio, Nantes, Francia, pag. 21

Laurent Grivet (foto) e Gaëlle Goumand (stylist),
Rennes, Francia, pag. 29

Lukas Kirchgasser Fotografie, pag. 26

Martin Gentschow, Dusseldorf, Germania, pag. 32

Marie Sjoberg, Spagna, pag. 1-2

Rob White, Svizzera, pag. 33 (in alto a destra)

Sonja Priller, Austria, pag. 23 (in basso a sinistra)
e 27

Superhumans, Italia, pag. 5, 6, 7, 9, 17, 35, 36 e 41



Il marchio denominativo e i logo Bluetooth® sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. Qualsiasi utilizzo di questo marchio denominativo/logo da parte di Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG avviene con licenza.

