

Thermomix® Sensor

Introduktionsbroschyr



thermomix
VORWERK



Innehåll

- 4** Vad är Thermomix® Sensor?
- 6** De inledande stegen
- 8** Så här installeras Thermomix® Sensor
- 10** Så här används Thermomix® Sensor

- 14** Recept
 - Perfekt inifrån och ut
- 18** Kött
- 19** Nöt
- 20** Fläsk
- 21** Lamm
- 22** Fågel
- 24** Fisk
- 26** Bröd
- 30** Kaka

- 34** Vanliga frågor
- 41** Information om livsmedelssäkerhet

Vad är Thermomix® Sensor?

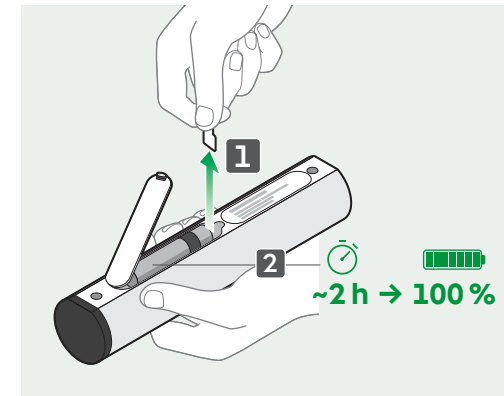
Thermomix® Sensor är en livsmedelstermometer, men är även mycket mer än så. Med Thermomix® Sensor kan vi för första gången ge din ugn, spis och grill en Thermomix® Guided Cooking-upplevelse. Allt handlar om att veta den exakta innertemperaturen för att ge dina tårter, bröd, kött och fisk en perfekt textur. Visst låter det underbart?



De inledande stegen

Det går snabbt och enkelt att komma igång med Thermomix® Sensor. Du behöver bara installera den en gång och sedan kan du använda den när du lagar mat. Lika enkelt som: "Sätt i Thermomix® Sensor".

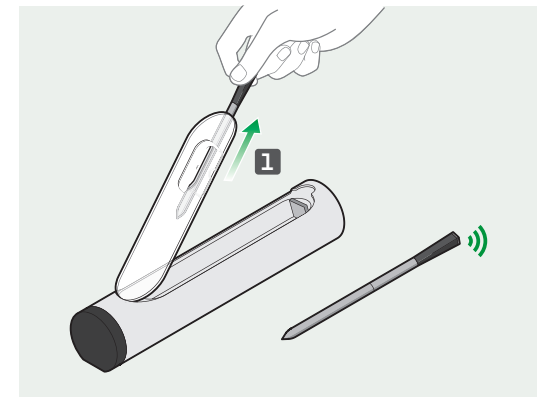
1. Packa upp din Thermomix® Sensor. Öppna batterifacket på baksidan av Thermomix® Sensor och ta bort skyddsfilmen för att lossa batteriet. Därigenom kommer sondens batteri att börja laddas.



2. Läs igenom kortet QuickStart och bekanta dig med säkerhetsanvisningarna i bruksanvisningen.

3. Efter maximalt 2 timmar initial laddning är Thermomix® Sensor fulladdad och redo att användas.

När den är fulladdad räcker batteriet i 24 timmar.



4. Öppna laddaren och ta ut sonden. När sonden tas bort från laddaren blinkar lysdioden grönt för att indikera att laddaren är ansluten till sonden.

5. Innan sonden används för första gången ska den rengöras med vatten och diskmedel för att avlägsna eventuella rester från tillverkningen.

Snabb,
säker och lätt
att använda.



Hållare

Laddare

Sond

Så här installeras Thermomix® Sensor

1 Slå på och stänga av

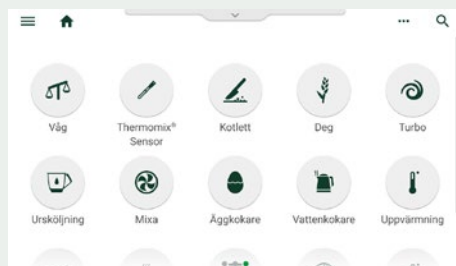
När sonden tas ut ur laddaren slås den på automatiskt och är redo att användas. Sätt tillbaka sonden i laddaren och stäng den för att stänga av den.

2 Anslut Thermomix® Sensor till Thermomix® TM6

Gör så här på displayen:

- Välj "Meny".
- Välj "Inställningar".
- Aktivera Bluetooth® om så inte redan gjorts.
- Välj "Anslut enheter" (observera att endast en sensor i taget kan vara ansluten till Thermomix®-enheten).
- Välj "Thermomix® Sensor"/"Lägg till enhet".
- Thermomix® Sensor är nu ansluten.

Du kan öppna läget Thermomix® Sensor via skärmbilden Lägen och verktyg på Thermomix® TM6.



Cooking Center

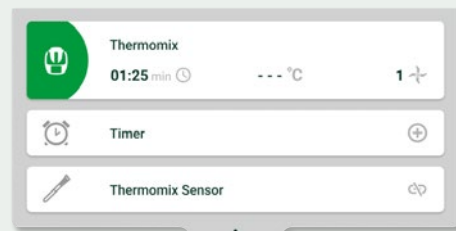
Med Cooking Center kan du, när som helst från alla skärmbilder på Thermomix® TM6-displayen och när som helst under matlagningen, kontrollera statusen för receptsteget.

Oavsett om du är i läget Guided Cooking eller lagar maten manuellt kan du klicka på menyen Cooking Center högst upp på skärmen:



Och se:

- Receptstatus: återstående tillagningstid, aktuell temperatur och måltemperatur och hastighet.
- Timer
- Thermomix® Sensor



3 Anslut din Thermomix® Sensor till Cooking Center Mobile-appen

- Skanna QR-koden nedan för att installera appen Cooking Center Mobile från App Store eller Google Play Butik.



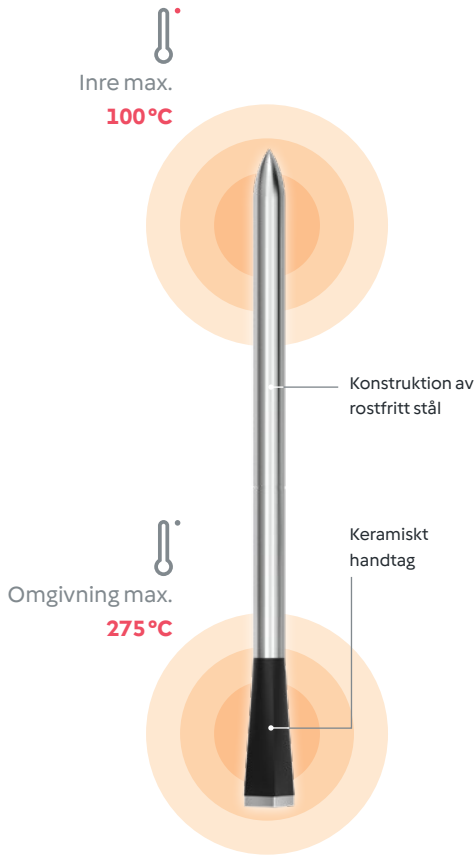
- Öppna appen. För att Thermomix® Sensor ska kunna användas med appen Cooking Center Mobile trycker du på knappen "+" nere till höger i appen och väljer sedan "Thermomix® Sensor". Du ombes att ge tillåtelse till att använda Bluetooth® och ta emot aviseringar (Android kan be om att använda lokala tjänster). För att Thermomix® Sensor ska fungera behöver du ge ditt medgivande.

När appen är ansluten till Bluetooth® hittar appen Thermomix® Sensor och parkopplas den med appen.

När Thermomix® Sensor har parkopplats med appen visas ett nytt kort med Thermomix® Sensor på startskärmbilden. Tryck på kortet för att starta.

För att börja laga mat eller baka med Thermomix® Sensor trycker du på "ställ in temperatur". Guiden kommer sedan att guida dig genom de bästa alternativen för det livsmedel du vill laga. Om du vet vilken innetemperatur som behövs kan du även ställa in temperaturen manuellt.

Så här används Thermomix® Sensor



1 Placera sonden och laddaren

Under tillagningen skickar sonden kontinuerligt data till Thermomix® TM6 och appen. Laddaren fungerar som repeater och förstärker signalen. Se därför alltid till att laddaren är i närheten av sonden. När du till exempel bakar

ska laddaren sättas nära ugnen. Om du vill kan du använda magneterna på baksidan av laddaren. Thermomix® TM6 kan vara lite längre bort från sonden och dess laddare (mellan 1 och 50 m beroende på miljö).

2 Sätta i sonden i maten

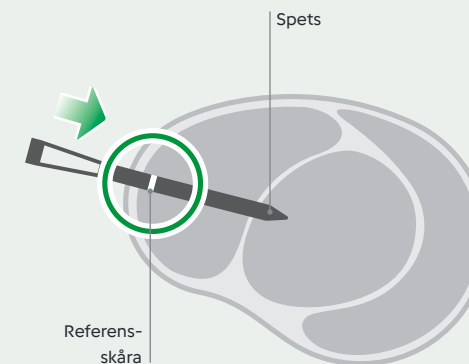
Thermomix® Sensor är en Bluetooth®-termometer med två sensorer. Innertempersensorn sitter i den första tredjedelen av spetsen. Den mäter innertemperaturen i maten och behöver därför placeras så nära mitten av maten som möjligt. Den andra sensorn sitter inuti den svarta keramiska änden och mäter omgivningstemperaturen.

Referensskåran (se illustrationen på sida 11) behöver också sättas in i maten för att säkerställa att temperaturvärdena blir korrekta och att tidsberäkningarna blir rätt. För degar och smetar som fortsätter att svälla under tillagning behöver referensskåran inte alltid vara helt insatt utan placeras nära smetens yta.



För att Thermomix® Sensor ska kunna användas bör fisk- eller köttfiléerna inte vara tunnare än 2 cm.

Stick in sonden (spetsen och referensskåran) i maten.

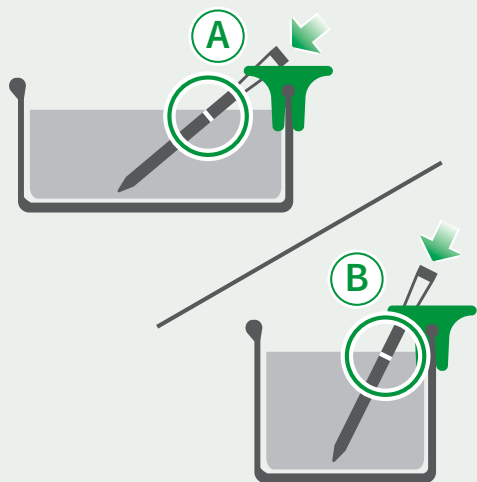


Använda hållaren

När vissa degar tillagas (t.ex. en tårtddeg med mjuk eller nästan flytande konsistens som inte kan hålla sonden i rätt läge) behöver du använda hållaren för att bibehålla sonden i rätt läge i maten och hindra den från att sjunka ned i degen.

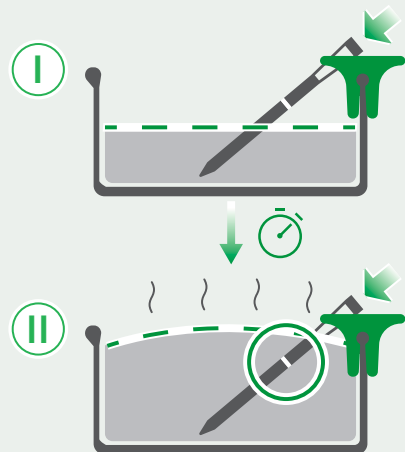
För att använda hållaren kan du välja mellan två olika insticksvinklar, A och B (se illustrationen nedan) beroende på bakformens storlek och mängden smet.

Du kan titta på filmerna på TM6 Guidade recept och appen.



Hållaren kan användas upp till en temperatur av 220°C.

Sätt hållaren på kanten av bakformen såsom det visas nedan. Skjut sonden genom hållaren och sedan in i maten.



För svällande degar kan sonden behöva stickas in olika mycket.

- I. Degnivå före tillagning: sonden förs minst in halvvägs mellan spetsen och skåran. Referensskåran syns eventuellt inte.
- II. Degen sväller under tillagning och täcker skåran.

Se till att sondens spets aldrig har kontakt med bakformen.

3 Matlagning med sonden

Under tillagning är Thermomix® Sensor permanent ansluten till Thermomix® TM6 och/eller Cooking Center-appen (max. två anslutna enheter). Du får information om temperaturen och den återstående tillagningstiden på displayen. På displayen visas information om temperaturen och den återstående tillagningstiden. Du får en avisering när köttet eller fisken behöver tas ut och vila tills innetemperaturen nåtts. Efter väntetiden är rätten redo att serveras (se till att aviseringar är påslagna i appen).

Matlagning freestyle

Den keramiska änden av sonden bör inte utsättas för hög värme. Om den används vid väldigt hög temperatur, till exempel med en grillplatta eller sizzle plate, ska maten först brynas över hög värme och sedan låta den sjunka till lägre värme (under 275°C) innan sensorn sätts in. Om sonden blir för varm visas en avisering på Cooking Center (appen eller enheten).

Glöm inte att vända köttet eller fisken vid tillagning i stekpanna eller grill, när undersidan är brynt.

4 Rengöring

- Låt sonden svalna innan den rengörs.
- Rengör sonden och hållaren med vatten och diskmedel varje gång den använts. Använd inte rengöringsmedel som innehåller alkohol, ammoniak, bensen eller slipande medel eftersom enheten kan skadas av dessa.
- Låt inte sonden vara nedsänkt i vatten under långa perioder.
- Se till att sonden och hållaren är helt torra innan den sätts tillbaka i laddaren.
- Efter upprepad användning kan sonden bli missfärgad. Detta är normalt och påverkar inte sondens effektivitet.

Tips

- För att få bästa resultat vid kolgrillning ska du vänta tills det slutat brinna. Den enklaste tekniken för att reglera temperaturen i grillen är att skjuta över all grillkol till ena sidan. Du får då en mycket varm sida och en utan direktvärme.
- Om du använder gasgrill eller en stekpanna på en spis måste du se till att en maximal temperatur på 275°C inte överstigs.
- Stick eller hacka inte köttet regelbundet medan det tillagas. I annat fall blir köttet torrt eftersom köttsaften droppar ut. Glöm inte att vända köttet eller fisken en eller två gånger under tillagningen.
- Håll dig i närheten av grillen och akta så att inte barn kommer för nära.



Recept

Perfekt inifrån
och ut



Förvandla en gissning
till en fullträff med
Thermomix® Sensor.

Thermomix® Sensor är Tillbehöret med stort T som fulländar ditt kök

Thermomix® Sensor garanterar att både vardagsmat och festmåltider får perfekt resultat.

Tänk om man kunde veta vad som händer inuti maten när den tillagas...och kunde kontrollera om en kaka är tillräckligt gräddad eller om fisken är perfekt?

Hur många gånger har du avstått från att prova nya recept för att du är rädd för att misslyckas?

Thermomix® Sensor blir din bästa medhjälpare, eftersom all mat har sin egen tillagningstid och eftersom precisionen hos Thermomix® Sensor hjälper dig nå perfekt resultat.



Varför ska jag använda Thermomix® Sensor?

- Njut av Guided cooking för första gången utanför mixerskålen, bara för din ugn, spis och grill
- Öka livsmedelssäkerheten genom att garanterat nå rätt innertemperatur
- Övervaka tillagningen med Thermomix® TM6:s Cooking Center och få aviseringar på mobiltelefonen
- Få lika goda resultat som en kock
- Hög precision vid övervakning av inner- och omgivningstemperaturen
- Lätt att använda: ta ut sonden ur laddaren och följ anvisningarna för Thermomix® TM6 och appen
- Pålitligt Bluetooth®-system



Thermomix® Sensor-sonden kan användas vid en maximal omgivningstemperatur på 275°C. Den maximala innertemperaturen som kan mätas är 100°C.

Den magiska trion: Thermomix® + Sensor + Cooking Center-appen.

Thermomix® Sensor är det perfekta komplementet till Thermomix®. Det är en mycket enkel process:

1. Börja laga mat som vanligt med Thermomix®.
2. Följ anvisningarna steg för steg på Thermomix®-displayen eller direkt i Cooking Center-appen och använd Thermomix® Sensor enligt beskrivningen.
3. Kontrollera hur receptet fortlöper via Cooking Center-menyn på Thermomix® eller vänta på en avisering i mobiltelefonen när köttet, fisken eller brödet är klart.

Vad kan Thermomix® Sensor användas till?

Använd den för bröd, tårter, kött, fågel och fisk.

Vilka enheter kan den användas med?

Thermomix® Sensor fungerar med följande köksutrustning: ugn, grill och spis.



Nötkött

En Beef Wellington, tack!

En av grundreglerna för mörkt nötkött är att inte passera den punkt där det blir torrt, svårt att skära och segt att äta. Det skulle vara praktiskt att ta en titt på insidan för att se när den rosa nyans som recepten brukar beskriva har nåtts. Att få en rosa ton inuti en ryggbiff utan att köttet är rått är ingen lätt uppgift. Det blir inte direkt lättare om den är smördegsinbakad som Beef Wellington. Det är inte bara att skära lite vid kanten och ta en titt.

Men vi har en god nyhet!

Thermomix® Sensor hjälper dig att få till det!

Thermomix® Sensor ger dig den kärntemperatur som behövs för att varje köttskiva ska tillagas på önskat sätt: blodig, rosa, ljusrosa, genomstekt eller sönderkokt (t.ex. pulled pork eller bringa).



För biff – köp om möjligt köttskivor med jämn tjocklek.

När du valt det kött du vill tillreda och valt del i listan i Thermomix® Sensor-läge eller på TM6 eller i appen sticker du in sonden i mitten av den

tjockaste delen av köttet så att referensskåran är helt instucken.

- För biffar ska sonden stickas in horisontellt från ena sidan av biffen.
- För större styckdelar som stekar ska sonden stickas in diagonalt uppifrån.
- För styckdelar med ben får sonden inte ha kontakt med benet.

När tillagningspunkt valts och sonden stuckits in trycker du på START.

Thermomix® Sensor visar den uppskattade tillagningstiden och den aktuella innetemperaturen. För kött, uppdateras den initiala tillagningstiden efter några minuter. Den fortsätter att uppdateras i takt med att innetemperaturen stiger.

Du får en avisering om att ta bort köttet från värmen och låta det vila tills innetemperaturen nåtts. När köttet har fått vila är det sedan redo att serveras.

Fläsk

För fläsk finns alternativen blodig, rosa, ljusrosa, genomstekt eller sönderkokt. Varje alternativ erbjuds endast för relevanta styckdelar.

När du valt det kött du vill laga och valt styckdel i listan sticker du in sonden så att spetsen är i mitten av den tjockaste delen av köttet så att referensskåran är helt instucken.

- För biffar (t.ex. kotletter) ska sonden stickas in horisontellt från ena sidan av biffen.
- För större styckdelar som stekar ska sonden stickas in diagonalt uppifrån.
- För styckdelar med ben får sonden inte ha kontakt med benet.

När tillagningspunkt valts och sonden stuckits in trycker du på START.

Thermomix® Sensor visar den uppskattade tillagningstiden och den aktuella innertemperaturen. För kött, uppdateras den initiala tillagningstiden efter några minuter. Den fortsätter att uppdateras i takt med att innertemperaturen stiger.

Du får en avisering om att ta bort köttet från värmen och låta det vila tills innertemperaturen nåtts. När köttet har fått vila är det sedan redo att serveras.



Vid tillagning av revben ska det vara ca 2 cm kött på benen.



Vid tillagning av kött med ben ska sonden stickas in längs med benet, inte peka mot det.

Lamm

För lamm finns alternativen blodig, rosa, ljusrosa, nästan genomstekt, genomstekt eller sönderkokt. Varje alternativ erbjuds endast för relevanta styckdelar.

När du valt det kött du vill tillreda och valt styckdel i listan sticker du in sonden så att spetsen är i mitten av den tjockaste delen av köttet så att referensskåran är helt instucken.

- För kotletter och platta styckdelar ska sonden stickas in horisontellt från ena sidan.
- För större styckdelar som stekar ska sonden stickas in diagonalt uppifrån.
- För styckdelar med ben får sonden inte ha kontakt med benet.

När tillagningspunkt valts och sonden stuckits in trycker du på START.

Thermomix® Sensor visar den uppskattade tillagningstiden och den aktuella innertemperaturen. För kött, uppdateras den initiala tillagningstiden efter några minuter. Den fortsätter att uppdateras i takt med att innertemperaturen stiger.

Du får en avisering om att ta bort köttet från värmen och låta det vila tills innertemperaturen nåtts. När köttet har fått vila är det sedan redo att serveras.



Fågel

Perfekt kalkon

Varken för mycket eller för lite. Helt perfekt.

Det kan ibland minst sagt vara svårt att tillaga en kalkon. Det är inte lätt att veta när det är dags att ta ut den ur ugnen. Man får inte göra det för tidigt, men inte för sent heller. Man ska göra det vid precis rätt tillfälle, så att den är helt klar utan att vara torr, vackert gyllenbrun på utsidan samt saftig och mör på insidan.

Precis som all annan mat har kalkon den perfekta tidpunkten! Tid för att marinera enligt traditionellt recept. Dags för att tillaga jämnt och få underbar smak.

Medan maten är i ugnen kan man undra ...om temperaturen är rätt? Eller om skinnet ska bli på det sätt som du vill ha det...?

Så du vaggas av och an i köket och håller koll på kalkonen. Men det är historia nu! Den här gången kan du istället utnyttja tiden medan kalkonen är i ugnen, och ta en kopp kaffe medan du väntar på att få en notis i mobiltelefonen

Kalkonen är klar. Varken för mycket eller för lite. Helt perfekt.

I kategorin Fågel ingår många olika fåglar, från kyckling till gås.

Olika tillagningsgrader är tillgängliga beroende på vilken typ av fågel som väljs.

Till exempel kan ank- och gåsbröst serveras blodigt och rosa, medan kyckling och kalkon behöver vara mer genomstekta på grund av livsmedelssäkerheten.

Se kategorin för anka vid tillagning av fjäderfän eller vilda fåglar.

När du valt typ av fågel i listan (kyckling, kalkon, anka eller gås) och valt styckdel i listan (hela fåglar eller vissa styckdelar, med eller utan ben, bröst eller lår) sticker du in sonden ordentligt och ser till att spetsen är i mitten av den tjockaste delen och att referensskåran är helt instucken i köttet.

Vid tillagning på grill ska sondens keramiska ända vara minst 10 cm från värmekällan.



- För hela fåglar ska sonden stickas in i den tjockaste delen av bröstet.
- För bröst ska sonden stickas in horisontellt i den tjockaste delen av styckdelen.
- För styckdelar med ben och hela fåglar får sonden inte ha kontakt med benen.

När tillagningspunkt valts och sonden stuckits in trycker du på START.

Thermomix® Sensor visar den uppskattade tillagningstiden och den aktuella inntemperaturen. För kött, uppdateras den initiala tillagningstiden efter några minuter. Den fortsätter att uppdateras i takt med att inntemperaturen stiger. Du får en avisering om att ta bort köttet från värmen och låta det vila tills inntemperaturen nåtts. När köttet har fått vila är det sedan redo att serveras.

Fisk



Tillaga en hel fisk

med självförtroende

Fisk kan vara dyrt att köpa och många av oss undviker att spendera pengar på livsmedel som vi osäkra på. Med andra ord betyder det att fisk är mycket känslig. Den får aldrig tillagas för länge, eftersom den då förlorar all saftighet och sin delikata textur som gör att den kan delas vackert och naturligt. Oavsett om du grillar, ångkokar, steker eller ugnsbakar fisken är det verkligen viktigt att den blir lagom tillagad. Se din Thermomix® Sensor som ditt sjätte sinne, som talar om för dig när din fisk är perfekt tillagad.

I kategorin Fisk ingår olika typer av fisk. Välj "Övrigt" om du inte hittar exakt den typ som du är ute efter.

För fisk kan du välja mellan ljusrosa, nästan genomstekt och genomstekt.

När du valt typ av fisk och valt del i listan sticker du in sonden i mitten av den tjockaste delen så att referensskåran är helt instucken i fisken. Observera att "Övrigt" används för hela fiskar eller större bitar. Observera att man får bäst resultat för fisk om man tillagar stora filéer eller hela fiskar.

- För filéer ska sonden stickas in horisontellt i den tjockaste delen.
- När en hel fisk tillagas ska sonden stickas in i den tjockaste delen. Undvik att nudda ryggraden och benen.

När tillagningsgrad valts och sonden stuckits in trycker du på START.

Thermomix® Sensor visar den uppskattade tillagningstiden och den aktuella innertemperaturen. För fisk, uppdateras den initiala tillagningstiden efter några minuter. Den fortsätter att uppdateras i takt med att innertemperaturen stiger. När innertemperaturen nåtts får du en avisering om att fisken behöver tas bort värmen. Den berättar också hur länge den ska vila innan den ska serveras.



BRA ATT KÄNNA TILL

Hur lång tid det tar att göra färdigt receptet beror på hur mycket köttet eller fisken väger, matens ursprungstemperatur och önskad färdighetsgrad.

Bröd



Brödbakning

Enastående krispighet med perfekt skorpa

Har du tänkt på att många har särskilda önskemål när de handlar bröd? Vissa vill ha krispigt bröd och andra mjukt. Vissa vill ha välgräddat och andra gillar inte det...smaken varierar, och det är väl därför som olika familjemedlemmar har sina preferenser. Det positiva med hembakat bröd är att du kan få det precis som du vill ha det!

Dessutom ger hembakat bröd en mycket tillfredsställande känsla. Upplevelsen att det är möjligt att skapa mat med bara två eller tre grund ingredienser är central i de flesta matkulturer.

Utöver en bra deg och att ta ut brödet vid rätt tidpunkt är tillagningen avgörande. Vanligen behöver ugnen förvärmas för att man ska nå en högre temperatur och få till den där frasiga skorpan som man vill ha. Det är viktigt att man når den perfekta färdighetsgraden.

Därför behöver man inte längre knacka på undersidan av det varma brödet för att se om brödet har ett ihåligt ljud. Allt du behöver göra nu är att vänta på en notis från mobiltelefonen.

Var redo med smöret!

**Se till
att sondens
spets aldrig har
kontakt med
bakformen.**



För det första är det viktigt att kontrollera om receptet hör till rätt brödkategori. Om så är fallet, ska man identifiera vilken typ av bröd som det är fråga om.

Brödeggar är en kombination av mjöl, vatten, salt och jäst eller surdeg. Vissa degar kan innehålla öl eller bakpulver som jäsmedel. Degar kan vara välsmakande eller söta. Vanligtvis kan degar knådas med bara händerna.

- **Basdegar** innehåller mjöl, vatten eller annan icke-fetthaltig vätska, salt och jäst eller annat fermenteringsmedel. De kan även innehålla örter, kryddor och frön.
- Utöver mjöl, vatten, salt och jäst innehåller **degar med många ingredienser** även fett (smör, olja eller ister), socker eller honung, ägg, grädde osv. En sådan deg kan innehålla vissa eller alla av dessa ingredienser (t.ex. brioche, panettone, roscón de Reyes osv).



Vissa kakor som innehåller färsk frukt, grönsaker, ägg, socker men inte jäst kan också kallas för bröd (t.ex. bananbröd). De bör baka i kakläge (basläge eller kakor med färsk frukt istället för brödläge).

När degen är redo att gräddas väljer du om det är en enkel deg eller en deg med många ingredienser. Stick in sonden ordentligt i degen. Se till att spetsen är i mitten av degen och att referensskåran är helt eller nästan (max. 1 cm) i ytan av degen. Degen täcker den när den sväller. Se till att sondens spets aldrig har kontakt med bakformen. Om degen inte är tillräckligt fast för att hålla sonden behövs en bakform. I sådana fall ska hållaren användas för att hålla sonden på plats. När brödtyp valts och sonden stuckits in trycker du på START.



Baka brödet tills inntemperaturen på Cooking Center når måltemperaturen. Thermomix® Sensor visar den uppskattade tillagningstiden och den aktuella inntemperaturen. Den uppskattade tillagningstiden anpassas i takt med att inntemperaturen ökar.

När inntemperaturen nåtts får du en avisering om att brödet behöver tas ut ur ugnen. Fortsätt att grädda i ytterligare 3–5 minuter efter notisen om att brödet ska tas ut om du vill ha en mörkare skorpa.

Låt alltid brödet svalna när det tagits ut ur ugnen innan sonden tas bort och innan det skärs upp och serveras. Om brödet skärs/serveras medan det är väldigt varmt är skorpan fortfarande fuktig och faller sönder.

Thermomix® Sensor ger dig exakt kontroll över bakningen, oavsett vilken ugn som används, degens form eller bakformen. Den ser till att du får perfekt inntemperatur trots att tillagningstiden avviker från vad som anges i receptet.

Kaka



Hur gör man en delikat kaka?

Ta reda på hur den känns på insidan

Kaksmetar är normalt lösare än bröddegare och kräver en bakform. De flesta smetar innehåller mjöl, ägg, socker med jäsmedel som bakpulver, bikarbonat eller vispade äggvitor.

Följande typer av kakor finns i Thermomix® Sensor-läge:

- **Enkla kakor och kakor med färsk frukt:**

→ Enkla kakor innehåller inget eller lite fett utöver äggulor (t.ex. sockerkaka)

→ Kakor med färsk frukt har en viss mängd rå eller kokad frukt eller grönsaker som är iblandade i smeten (t.ex. bananbröd eller morotskaka) plus andra ingredienser som smör

- **Kakor med många ingredienser** är enkla kakor med extra fett och/eller ingredienser som choklad, karamell och/eller annan kräm eller fyllning (t.ex. tigerskaka, yoghurtkaka, citronkaka, amerikansk sockerkaka)

- **Kakor med torkad frukt** är kakor som innehåller en viss mängd torkad frukt samt andra ingredienser som kryddor och skal (t.ex. Christmas cake och Farmhouse cake)

- **Övriga kakor:** kakor med fuktig, mjuk och krämig insida (t.ex. kladdkaka)

Thermomix® Sensor ger rätt innetemperatur för den typ av kaka som du valt.

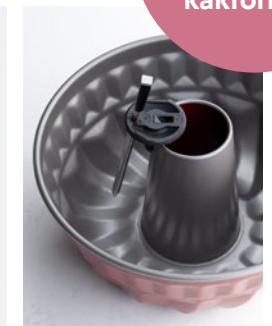
Välj typ av kaka och önskat alternativ:

- Enkla kakor och kakor med färsk frukt
- Kakor med många ingredienser och sockerkakor
- Kakor med torkad frukt
- Övriga kakor

Sätt hållaren på kanten av bakformen, läge A eller B vänd mot insidan av formen, enligt anvisningarna i receptet eller till botten av smeten:

- Använd läge A för vanliga fyrkantiga (på den korta sidan) eller runda kakformar
- Använd läge B om hållaren sätts på den inre kanten (ringformar eller smala och djupa formar)

Lämplig för de flesta typer av kakformar.





För att få bästa resultat ska formen fyllas till mellan $\frac{1}{2}$ och $\frac{2}{3}$ av dess kapacitet.

Stick in sonden ordentligt med hjälp av läge A eller B (se sida 12) i smeten. Se till att spetsen är instucken i mitten av degen. Referensskåran behöver inte var helt instucken men ska vara så nära ytan av degen som möjligt (max. 1 cm) eftersom den då kommer att täckas av degen under tillagning.

När tillagningsgrad valts och sonden stuckits in trycker du på START.

Thermomix® Sensor visar den uppskattade tillagningstiden och den aktuella inntemperaturen. Den uppskattade tillagningstiden anpassas i takt med att inntemperaturen ökar. När inntemperaturen nåtts får du en avisering om att kakan behöver tas ut ur ugnen. Låt alltid bakverken svalna innan sonden tas ur.

Bästa resultat uppnår man med formar med normal form (runda och fyrkantiga eller med en annan form som gör det möjligt för sondens inre sensor att nå mitten av smeten), med regelbundna raka hörn och tunna kanter (inte spårade hörn eller stora kanter).

För att uppnå ett bra resultat och korrekta temperaturavläsningar är det nödvändigt att hållaren sitter stabilt på korrekt plats och att sonden är korrekt instucken i mitten av maten. Detta är inte möjligt om du använder formar med stora eller breda kanter, små formar som muffinsformar eller formar med speciell form.



BRA ATT KÄNNA TILL

Vid bakning beror tillagningstiden på typen av smet, formens storlek samt om du använder en varmluftsugn eller en vanlig ugn.

Följ bara anvisningarna från Thermomix® Sensor som garanterar exakt kontroll över tillagningen och sörjer för perfekt inntemperatur även om tillagningstiden varierar.



Om kakan blir brun för fort ska den täckas över med bakplåtspapper.

Vanliga frågor

Hur kontrollerar jag batterinivån?

På Thermomix® TM6:

- Öppna Inställningar
- Anslutna enheter
- Thermomix® Sensor
- Version av Thermomix® Sensor och uppdatering

På mobiltelefonen:

- Öppna Cooking Center-appen
- Välj Thermomix® Sensor-kortet
- Tryck på "Inställningar" uppe till höger på skärmen för att öppna enhetskärbilden

Behöver jag byta batteri i laddaren?

Laddarens batteri kan räcka i upp till ett år om den används i genomsnitt två gånger i veckan. Om du får en varning på Thermomix® TM6 eller mobiltelefonen är det dags att byta batteri. Ta bort locket på baksidan, dra i den svarta plastremsan för att ta ut det förbrukade batteriet och sätt i ett nytt AAA-batteri.

Hur länge håller batteriet i Thermomix® Sensors sond?

När det är fulladdat räcker sondens batteri i 24 timmar.

Vad ska jag göra om min Thermomix® Sensor-sond slutar ansluta?

När du lagar mat kan rester ansamlas på sonden. Dessa rester fungerar som en barriär mellan sonden och laddaren. Det kan vara bitar av mat eller sot från rök, men i de flesta fallen rör det sig om fett som kanske inte går att se med blotta ögat. Om så sker kan sonden inte ladda och är kanske helt urladdad nästa gång den ska användas. Det är ett av de vanligaste felen och det är därför viktigt att sonden rengörs varje gång den använts. Det effektivaste sättet att bli av med rester är att skrubba sonden ordentligt med en blandning av bakpulver (bikarbonat) och vit vinäger med en tvättsvamp. Tvätta sedan av den snabbt och se till att den är helt torr innan den sätts tillbaka i laddaren. Oroa dig inte, sonden klarar sig under rinnande vatten, och den tål en rejäl

Det är viktigt att du rengör sonden varje gång den använts.



skrubbing! Det kan också vara bra att torka av metalliska kontaktpunkter på laddaren med en torr trasa så att kvarblivna rester tas bort. Låt sedan sonden ladda i två timmar.

Se till att hålla sonden skinande ren efter varje användning när den väl kan ansluta igen. Vanligtvis räcker det med varmt tvålatten med den grova sidan av en svamp. Eventuellt kan du hålla bort bakpulvret och vinägern igen om det uppstår mycket missfärgningar.

Varför tappar Thermomix® Sensor anslutningen medan jag håller på att laga mat?

Thermomix® Sensors laddare har en inbyggd Bluetooth®-repeater som förstärker signalen från sonden. Håll den därför nära sonden under tillagning för att få lämplig räckvidd.

- Om lysdioden på laddaren blinkar rött betyder det att laddaren försöker upprätta en anslutning till sonden eller att anslutning saknas. Du behöver sätta laddaren närmare ugnen (eller grillen). Om det inte hjälper ska sonden försiktigt tas ut ur maten, rengöras och sättas tillbaka i laddaren i fem sekunder innan den sätts tillbaka i maten.



- Om lysdioden på laddaren blinkar grönt är laddaren på och ansluten till sonden.
- Om lysdioden på Thermomix® Sensors laddare blinkar grönt betyder det att laddaren på och ansluten till sonden.

Ska jag bli orolig av att Thermomix® Sensor-sonden håller på att koppla ned?

Thermomix® Sensor-sonden använder Bluetooth® för att kommunicera med enheten och appen.

Bluetooth® har en begränsad räckvidd, i synnerhet om du lagar mat med mycket isolerande köksutrustning. Du bör kunna vara maximalt 50 m från sonden vid fria förhållanden. Vissa rökar/grillar och ugnar (ju tjockare material och ju färre glipor som signalen kan ta sig igenom) leder till att räckvidden minskar.

Om din Thermomix® Sensor-sond kopplas ned är det ingen fara.

Thermomix® Sensor-appen är konstruerad för att kunna hantera alla typer av nedkoppling. Det innebär att tillagningsprocessen uppdateras och fortsätter som vanligt.

När maten börjar bli färdig rekommenderas att anslutningen hålls aktiv så att du inte missar några viktiga aviseringar.

Min Thermomix® Sensor tappar anslutningen direkt när jag stänger ugnsluckan. Är den trasig?

Vissa ugnsluckor är mer isolerande än andra, vilket kan leda till att Bluetooth®-anslutningen förloras. Det kan också bero på att sondens keramiska ände är täckt med mat eller har kontakt med formen. Om en metallskål med lock används eller om maten är täckt med stanniolfolie istället för bakplåtspapper kan det också leda till att Bluetooth®-anslutningen förloras.

Sätt alltid laddaren så nära ugnsluckan som möjligt, helst med hjälp av laddarens magnetiska kontakter.

Det är möjligt att Bluetooth®-anslutningen kopplas ned. Om det sker ska Bluetooth® stängas av och sedan slås på igen. Du kan använda en ytterligare enhet (t.ex. en mobiltelefon) för att kontrollera om sonden är ansluten eller ej. Om du märker att enheten inte är ansluten kan den lätt anslutas till sonden när ugnsluckan öppnas. Sannolikt är ugnen för välisolerad för att ge en stabil Bluetooth®-anslutning.

Hur ska jag förvara min Thermomix® Sensor-sond i laddaren?

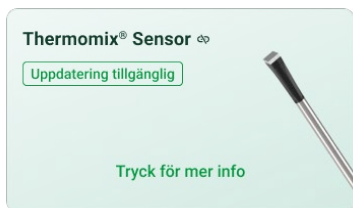
Se till att sonden rengjorts ordentligt och att alla fettrester tagits bort innan den sätts tillbaka i laddaren. Sondens ska vara helt torr innan den sätts tillbaka i laddaren.

Hur många smarta enheter kan anslutas samtidigt till en Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor kan endast anslutas till två enheter i taget: antingen två Thermomix® TM6, en Thermomix® TM6 och en mobiltelefon eller två mobiltelefoner.

Varför fungerar inte uppdateringen i Thermomix® Sensors fasta programvara?

Se till att din Thermomix® Sensor är nära din mobiltelefon och ansluten till Cooking Center-appen. När en anslutning har upprättats informerar appen dig om att sensorns fasta programvara behöver uppdateras. Om inget uppdateringsmeddelande visas i appen har din enhet redan den senaste versionen av den fasta programvaran.



Använd
inte sonden i en
mikrovågsugn
eller
tryckkokare.

Uppdatera Thermomix® Sensor-enheten

(Se illustrationen till vänster.)

Om din Thermomix® Sensor är ansluten till Cooking Center-appen och det är nödvändigt att uppdatera den fasta programvaran visas en uppdateringsdialog på huvudskärmbilden i appen. Om du trycker på meddelandet startar uppdateringsdialogen som guidar dig genom uppdateringen.

Kan Thermomix® Sensor användas i en tryckkokare?

Thermomix® Sensor stöder inte tryckkokning. Det beror på att det förhöjda trycket kan få fukt att tränga in i sonden och skada kretsarna.

Om Thermomix® Sensor används i en tryckkokare upphör garantin, trots att enheten inte nödvändigtvis går sönder.

Kan Thermomix® Sensor användas i en mikrovågsugn eller kombiugn?

Tyvärr kan du inte använda Thermomix® Sensor i en mikrovågsugn, eftersom det orsakar irreparabla skador på kretsarna inuti sonden. Dessutom är detta en brandrisk.

Kan jag diska Thermomix® Sensor-sonden i diskmaskin?

Ja det går. Men vi rekommenderar att sonden rengörs för hand.

Ska jag bli orolig om min Thermomix® Sensor-sonds omgivnings-sensor inte överensstämmer med min kökstermometer?

I de flesta fallen mäter inbyggda kökstermometrar temperaturen på en annan plats än där maten ställs t.ex. i bakre delen av ugnen eller vid grillens lucka. Dessutom finns det oftast varma och kalla delar i ugnen, istället för en jämn temperatur i hela kammaren. Därför är det viktigt för Thermomix® Sensors omgivningssensor att läsa av temperaturen direkt vid det svarta keramiska handtaget. Den informerar om den verkliga temperaturen som maten utsätts för att hjälper till att beräkna en mer korrekt tillagningstid.

Ska jag bli orolig om min Thermomix® Sensor-sonds inre sensor inte överensstämmer med en annan termometer som jag använder?

Om du använder mer än en termometer för att kontrollera köttets temperatur måste du tänka på några saker:

- Medan köttet fortfarande tillagas kan det förekomma temperaturvariationer i olika delar av köttet. Det kan bero på variationer i tjockleken, fettinnehållet eller avståndet till ben.
- Även om du försöker mäta vid exakt samma ställe har de flesta andra termometrar sina sensorer i spetsen medan vår sitter cirka 2 cm från den spetsiga änden.

Thermomix® Sensors huvudfunktion är att ge perfekta och konsekventa resultat varje gång. Därför är alla inre sensorer i våra sonder kalibrerade till +/- 0,5°C (1 °F) på fabriken med hjälp av certifierade instrument. Därefter undergår de noggranna tester.

Varför ser skorpan inte tillräckligt mörk ut trots att brödet nått kärntemperatur?

Resultatet kan variera beroende på ugnens inställningar samt om du har en vanlig ugn eller en varmluftsugn.

Thermomix® Sensor angav att köttet eller fisken var klar, men färdighetsgraden uppnåddes inte. Varför?

De flesta problemen när färdighetsgraden inte uppnås beror på sondens placering. Den inre sonden i sonden sitter cirka 2 cm över spetsen. Det är viktigt att denna del av sonden är i den tjockaste delen av köttet eller fisken.

Andra problem vid manuell tillagning kan ha att göra med ugnstemperaturen som behöver justeras beroende på vilket kött som tillagas:

- För kött med högre innetemperatur (t.ex. pork belly på 95°C) ska en lägre ugnstemperatur användas (t.ex. 150°C med vanlig ugnsvärme) för att undvika att köttet blir torrt eller bränt.
- För lägre innetemperatur (t.ex. rosa ankbröst vid 57°C) ska en högre ugnstemperatur (t.ex. 200°C med varmluftsugn) för att få ett knaprigt skinn utan att mitten blir överkokt
- För sönderkokt kött (t.ex. kollagenrika segare delar som pulled pork) rekommenderar vi tillagning vid låg ugnstemperatur som 95°C. Längre tillagningstid vid lägre temperatur hjälper till att bryta ned kollagen vilket ger ett mörare kött.

Garantin för
Thermomix®
Sensor
är normalt
två år.

Hur kan jag registrera mina Thermomix® Sensor-produkter?

Din garanti aktiveras automatiskt om du köper vår produkt av en auktoriserad återförsäljare. Vi tillämpar därför inte produktregistrering.

Kontakta med den lokala kundtjänsten om du har problem med din Thermomix® Sensor.



Information om livsmedelssäkerhet

Livsmedelssäkerhet är viktig för alla. Känsliga personer (barn under 5 år, personer över 60 år, gravida och personer med nedsatt immunförsvar) löper ökad risk för matförgiftning och bör alltid äta mat med säker kärntemperatur.

De vanliga tillagningsgraderna är inte inner-temperaturer ur livsmedelssäkerhetssynpunkt och bör därför inte tillämpas vid matlagning för känsliga personer.

Se bruksanvisningen för Thermomix® Sensor för att uppnå en säker inre tillagningstemperatur.

Fotografering av recept och styling

Ana Teixeira, Nantes, Frankrike, sida 24

Antonio Nascimento, Portugal, sida 20

Ben Dearnley, Australien, sida 33 (nere till vänster)

Craig Kinder, Australien, sida 25

Cristian Barnett, Storbritannien, sida 18, 19, 22
och 30

Dennis Savini, Schweiz, sida 23 (uppe till höger)
och 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, omslag,
sida 11, 14, 16 och 31

D3 Studio, Nantes, Frankrike, sida 21

Laurent Grivet (foto) och Gaëlle Goumand
(stylist), Rennes, Frankrike, sida 29

Lukas Kirchgasser Fotografie, sida 26

Martin Gentschow, Dusseldorf, Tyskland, sida 32

Marie Sjoberg, Spanien, sida 1–2

Rob White, Schweiz, sida 33 (uppe till höger)

Sonja Priller, Österrike, sida 23 (nere till vänster)
och 27

Superhumans, Italien, sida 5, 6, 7, 9, 17, 35 36
och 41



Symbolen Bluetooth® och logotyperna är registrerade varumärken som ägs av Bluetooth SIG, Inc. Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG använder dessa symboler och logotyper med licens.

