

Thermomix® Sensor

Velkomsthæfte



thermomix
VORWERK



Indhold

- 4** Hvad er Thermomix® Sensor?
- 6** Første trin
- 8** Hvordan du installerer Thermomix® Sensor
- 10** Hvordan du bruger Thermomix® Sensor

- 14** Opskrifter
 - Perfekt hele vejen igennem
- 18** Kød
- 19** Oksekød
- 20** Svinekød
- 21** Lammekød
- 22** Fjerkræ
- 24** Fisk
- 26** Brød
- 30** Kage

- 34** FAQ
- 41** Bemærkning om fødevarerikkerhed

Hvad er Thermomix® Sensor?

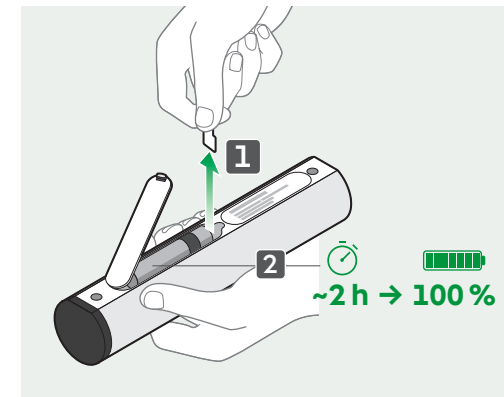
Thermomix® Sensor er et madtermometer, men det er også meget mere end det. Med Thermomix® Sensor udvider vi for allerførste gang Thermomix® Guided Cooking oplevelsen til ovn, komfur og grill. Det handler om at kende den præcise kerntemperatur for at få den perfekte konsistens af dine kager, brød, kød og fisk. Det lyder himmelsk, gør det ikke?



De første trin

At komme i gang med Thermomix® Sensor er hurtigt og nemt. Bare sæt den op en gang for alle og brug den i din daglige madlavning. Så nemt er det: »Indsæt Thermomix® Sensor«.

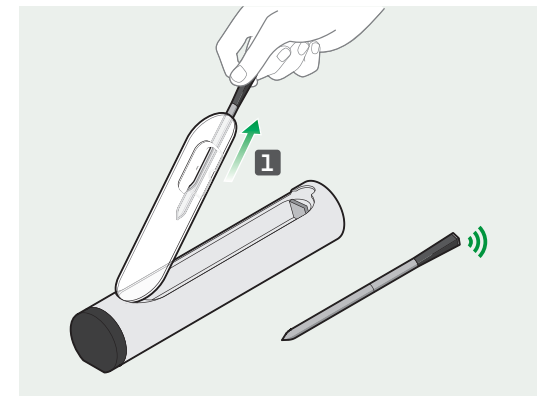
1. Tag Thermomix® Sensor ud af æsken. Åbn batterirummet på bagsiden af Thermomix® Sensor og fjern den beskyttende film for at frigøre batteriet. Ved at gøre dette starter du opladningen af temperaturfølerens batteri.



2. Læs hurtigstart-kortet og sæt dig ind i sikkerhedsinstruktionerne i brugervejledningen.

3. Efter 2 timers maksimal indledende opladningstid, er din Thermomix® Sensor fuldt opladet og klar til brug.

Fuldt opladet er batteritiden 24 t.



4. Åbn opladeren og tag temperaturføleren ud. Når du tager temperaturføleren ud af opladeren, blinker LED'en grønt, hvilket viser, at opladeren er forbundet med temperaturføleren.

5. Før du bruger den for første gang, skal du rengøre temperaturføleren med vand og opvaskemiddel for at fjerne eventuelle restprodukter fra produktionen.

Hurtig,
sikker og let
at bruge.



Holder

Temperaturføler

Oplader

Hvordan du installerer Thermomix® Sensor

1 Tænde og slukke

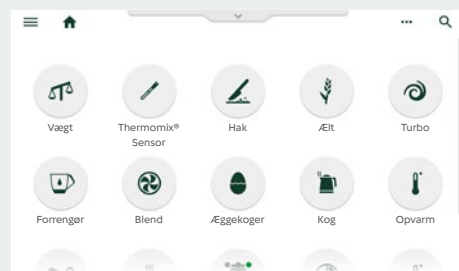
Når du tager temperaturføleren ud af opladeren, bliver den automatisk tændt og er klar til brug. For at slukke for temperaturføleren, læg den tilbage i opladeren og luk denne.

2 Tilslut din Thermomix® Sensor til Thermomix® TM6

På enhedens skærm skal du nu gøre følgende:

- Vælg »Menu«.
- Vælg »Indstillinger«.
- Aktiver Bluetooth®, hvis det ikke allerede er slået til.
- Vælg »Tilslutning af enheder« (Bemærk, at der kun kan være tilsluttet 1 temperaturføler ad gangen til din Thermomix® enhed).
- Vælg »Thermomix® Sensor«/»Tilføj enhed«.
- Thermomix® Sensor er nu tilsluttet.

Du kan få adgang til Thermomix® Sensor-tilstanden via Tilstande og værktøjer-skærmen på Thermomix® TM6.



Cooking Center

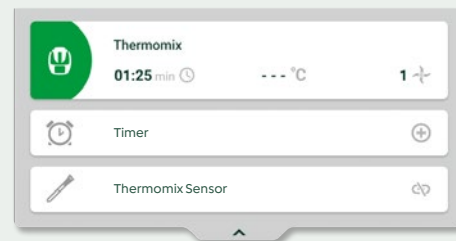
Cooking Center lader dig kontrollere den nuværende tilberedningsstatus i dit opskriftstrin, fra alle skærme på din Thermomix® TM6's display og til enhver tid under madlavningen.

Uanset om du bruger Guidet tilberedningstilstand eller tilbereder manuelt, skal du klikke på Madlavningscenter-menuen på toppen af skærmen:



Og gå til:

- Din opskriftsstatus: resterende tilberedningstid, nuværende og måltemperatur og hastighed.
- Timer
- Thermomix® Sensor



3 Tilslutning af din Thermomix® Sensor til Madlavningscenter mobil-appen

- Scan QR-koden herunder for at installere Cooking Center Mobile-appen fra App Store eller Googles Playstore.



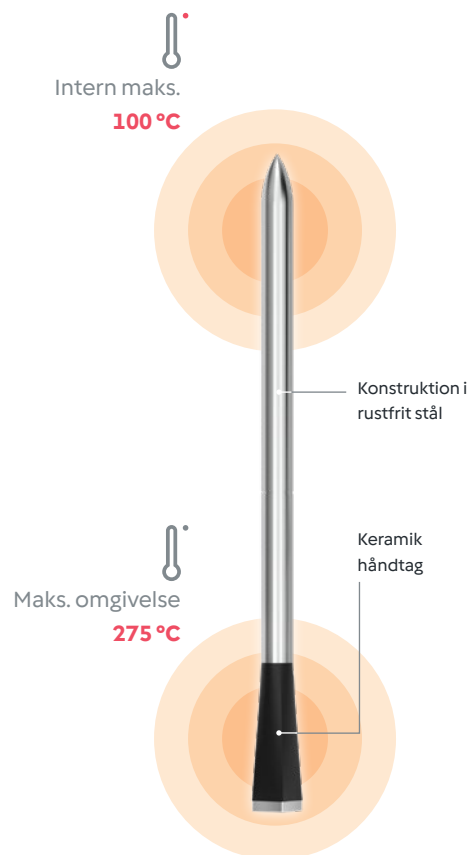
- Åbn appen. For at kunne bruge Thermomix® Sensor med Cooking Center Mobile-appen, tryk på »+«-knappen i det nederste højre hjørne af appen, og vælg derefter »Thermomix® Sensor«. Du bliver bedt om at give tilladelse til at bruge Bluetooth® og modtage beskeder (Android kan evt. bede om at bruge Lokale Services). For at Thermomix® Sensor skal kunne fungere, skal du give dit samtykke.

Når Bluetooth® er tilsluttet, vil appen finde Thermomix® Sensor og parre den til appen.

Efter parring af Thermomix® Sensor, vil der være et nyt kort med Thermomix® Sensor på hjemmeskærmen. tryk på kortet for at starte.

Du kan begynde madlavning eller bagning med Thermomix® Sensor ved simpelthen at trykke på »indstil temperatur«, og vores guide vil føre dig gennem de bedste valg for den mad, du vil tilberede. Hvis du kender den ønskede kerntemperatur, kan du også indstille temperaturen manuelt.

Hvordan du bruger Thermomix® Sensor



1 Placering af temperaturføler og oplader

Under madlavningen sender temperaturføleren hele tiden data til Thermomix® TM6 og appen. Opladeren fungerer som en repeater og forstærker signalet. Du skal derfor sørge for, at opladeren altid er i nærheden af temperaturføleren:

når du f. ks. bager, så placer opladeren tæt ved ovnen, og du kan evt. bruge magneterne, som sidder på bagsiden af opladeren. Thermomix® TM6 kan være lidt længere væk fra temperaturføleren og dens oplader (mellem 1 og 50 m, afhængigt af omgivelserne).

2 Indsætning af temperaturføleren i maden

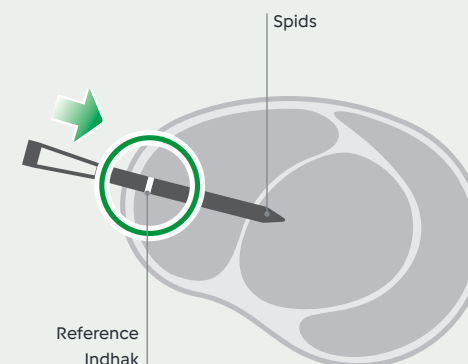
Thermomix® Sensor er et Bluetooth® termometer med to sensorer. Den interne temperatursensor er placeret i den første tredjedel af spidsen. Den måler madens interne temperatur og skal derfor være placeret så tæt som muligt på midten af maden. Den anden sensor er placeret indeni den sorte keramikende og måler omgivelsetemperaturen.

Referenceindhakket (se illustrationen på side 11) skal også være inde i maden for at sikre korrekte temperaturmålinger og præcise tidsberegninger. Brøddeje og rørte deje, som fortsætter med at hæve under bagningen, behøver ikke nødvendigvis at have indhakket helt inde men placeret tæt på dejens overflade.



Ved brug af Thermomix® Sensor må fisk eller kød-fileter ikke være mindre end 2 cm tykke.

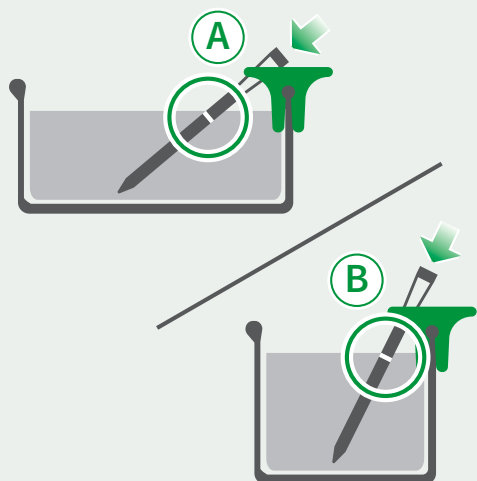
Indsæt temperaturføleren (spids og referenceindhak) i maden.



Brug af holderen

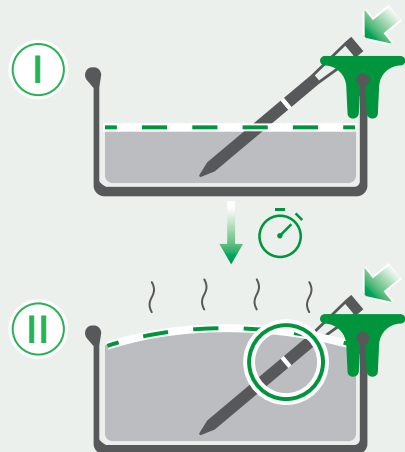
Ved bagning af visse deje (f.eks. en kagedej med en blød eller ret flydende konsistens, som ikke kan holde temperaturføleren på plads), skal du bruge holderen til at sikre, at temperaturføleren bliver på plads i maden og forhindre, at den synker ned i dejen.

Når du bruger holderen, kan du vælge mellem to forskellige indsætningsvinkler, A og B (se illustrationen nedenfor), afhængigt af størrelsen bageformens størrelse og mængden af dej. Se eventuelt videoerne, som findes i TM6 Guidede opskrifter og i appen.



Holderen kan bruges op til en temperatur på 220°C.

Placer holderen på kanten af bageformen som vist her nedenfor, og skub temperaturføleren gennem holderen og ned i maden.



Temperaturfølerens indsætningsdybde kan variere for dej, der hæver.

- I. Dejniveau inden bagning: temperaturføleren er indsat mindst halvvejs mellem spidsen og indhakkets. Referencehakkets må ikke være synligt.
- II. Dej hæver under bagningen og dækker indhakkets.

Sørg for, at spidsen af temperaturføleren aldrig rører ved bageformen.

3 Madlavning med temperaturføleren

Under madlavningen er Thermomix® Sensor permanent tilsluttet din Thermomix® TM6 og/eller til madlavningscenter-appen (maks. 2 tilsluttede enheder). Du får information om temperaturen og resterende tilberedningstid på displayet. Information om temperaturen og resterende tilberedningstid findes på displayet. Du får besked, når kødet eller fisken skal tages af varmen for at lade det hvile, indtil kernetemperaturen er nået. Efter hviletiden er retten klar til servering (sørg for, at du har tilladt beskeder i appen).

4 Rengøring

- Lad temperaturføleren køle ned, inden du rengør den.
- Rengør temperaturføleren og holderen med vand og opvaskemiddel efter hver brug. Brug ikke rengøringsprodukter, som indeholder alkohol, ammoniak, benzen eller slibemidler, da disse kan skade enheden.
- Sænk ikke temperaturføleren ned i vand i en længere periode.
- Sørg for, at temperaturføleren og holderen er fuldstændigt tørre, inden du sætter dem tilbage i opladeren.
- Efter nogen tids brug, kan temperaturføleren blive mat. Dette er normalt og vil ikke påvirke temperaturfølerens ydeevne.

Freestyle madlavning

Keramikenden af temperaturføleren må ikke udsættes for kraftig varme. Hvis du bruger den med høje temperaturer, for eksempel ved en grill eller sydeplade, bras først maden ved høj varme og flyt den derefter til lavere varme (under 275 °C) inden du isætter sensoren. Hvis temperaturføleren bliver for varm, får du en besked i Cooking Center (appen eller enheden).

Tips

- For at opnå det bedste resultat med kulgrill, vent indtil flammerne er døde ud. Den nemmeste teknik til at kontrollere temperaturen af grillen er at lægge alle kullene i den ene side, så du har en meget varm side og en side, der ikke har direkte varme.
- Hvis du bruger en gasgrill eller en pande på et komfur, skal du sørge for ikke at overskride maksimumtemperaturen på 275 °C.
- Undgå løbende at stikke eller hakke i kødet, mens det tilberedes, da det kan få saften til at løbe ud og gøre maden tør. Glem ikke at vende kødet eller fisken en gang eller to under tilberedningen.
- Hold dig i nærheden af grillen, hvis du er den ansvarlige, og hold øje med, hvor små hænder befinder sig.

Når du laver mad i en pande eller på grillen, så husk at vende kødet eller fisken når undersiden er brunet.



Opskrifter

Perfekt hele
vejen igennem



Gør et gæt til en succes med
Thermomix® Sensor.

Thermomix® Sensor er tilbehøret der fuldender dit køkken

Thermomix® Sensor gør dine daglige måltider og festligheder til at stole på med resultater, der er intet mindre end perfekte.

Hvad om du kunne mærke maden fra indersiden...og være i stand til at kontrollere, om en kage er bagt eller en fisk perfekt tilberedt? Hvor mange gange har du afholdt dig fra at afprøve nye opskrifter af frygt for, at du ikke kunne lykkes med dem?

Thermomix® Sensor bliver din bedste forbundsfælle fordi al mad har sit eget tilberedningspunkt og kun Thermomix® Sensors præcision vil hjælpe dig til at nå perfektion.



Hvorfor bruge Thermomix® Sensor?

- Nyd oplevelsen af Guidet tilberedning for allerførste gang udenfor røreskålen for din ovn, dit komfur eller din grill
- Sørg for bedre fødevarer sikkerhed ved at garantere den rigtige kernetemperatur
- Overvåg tilberedningsstatus i din Thermomix® TM6's Madlavningscenter og få også beskeder på din mobil
- Opnå resultater af kokkekvalitet
- Høj præcision i overvågningen af kerne- og omgivelsestemperaturer
- Enkel at bruge: tag temperaturføleren ud af opladeren og følg instruktionerne på Thermomix® TM6 og i appen
- Pålideligt Bluetooth® system



Thermomix® Sensor temperaturføler kan bruges ved en maksimal omgivelsestemperatur på 275 °C. Den maksimale kernetemperatur, som kan måles, er 100 °C.

Den magiske trio: Thermomix® + Sensor + Madlavningscenter app.

Thermomix® Sensor er det perfekte supplement til din Thermomix®. Forløbet er meget enkelt:

1. Begynd at tilberede som sædvanligt med din Thermomix®.
2. Følg trin-for-trin vejledningen på dit Thermomix® display eller direkte i Madlavningscenter appen og brug Thermomix® Sensor som angivet.
3. Kontroller forløbet af din opskrift gennem Cooking Center-menuen på din Thermomix® eller vent på beskeden på din smartphone, når dit kød, din fisk eller dit brød er færdigt.

Til hvad skal jeg bruge Thermomix® Sensor?

Brug den med brød, kager, kød, fjerkræ og fisk.

Hvilke enheder kan den bruges med?

Thermomix® Sensor fungerer med det følgende køkkenudstyr: ovn, grill og gryder og pander til komfuret.



Oksekød

En Bøf Wellington, tak!

En af de grundlæggende regler for mørt oksekød er præcist ikke at lade det komme forbi det punkt, hvor det bliver tørt, svært at skære og at spise. Den lyserøde tone som opskrifter sommetider beder om, får os til at ønske os at kunne se indenfor. Det er ingen nem sag at få en lyserød kulør indeni en mørbrad. Endnu mindre hvis den er pakket ind i butterdej, som en Bøf Wellington. Det er ikke lige sådan en situation, hvor du bare kan skære et hjørne af og kigge ind.

Vi har godt nyt til dig!

Thermomix® Sensor vil hjælpe dig til at gøre det helt rigtigt!

Thermomix® Sensor fortæller dig den kernetemperatur, der skal bruges for hver udskæring af kødet for at opnå dit foretrukne niveau af mørhed, om det er let stegt, mellemstegt, mellem-gennemstegt, gennemstegt eller falde fra hinanden mørt (f.eks. pulled pork eller spidsbryst).



Steak – køb, om muligt, et ensartet tykt stykke kød.

Når du har valgt det stykke oksekød, du vil tilberede, og valgt udskæringen i listen der findes i Thermomix® Sensor tilstanden på TM6 eller i appen, isæt temperaturføleren korrekt, hvor du sikrer, at spidsen er i midten af den tykkeste del af udskæringen og referenceindhakket er helt inde.

- Ved steaks indsættes temperaturføleren vandret fra den ene side af steaken.
- Ved større udskæringer, så som stege, indsættes temperaturføleren lodret fra toppen.
- Ved udskæringer med ben skal det sikres, at temperaturføleren ikke rører ved benet.

Når tilberedningspunktet er valgt og temperaturføleren er indsat, tryk på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede tilberedningstid og den nuværende kernetemperatur. Ved kød vil den indledende beregnede tilberedningstid efter nogle få minutter blive løbende opdateret, efterhånden som kernetemperaturen stiger. Du får en besked om at tage kødet af varmen og lade det hvile, indtil kernetemperaturen er nået. Efter hviletiden er kødet klar til servering.

Svinekød

Tilberedningspunkterne for svin er medium-let, medium, medium-gennemstegt, gennemstegt og pulled, hver af dem tilgængelige for de udskæringer, hvor de er relevante.

Når du har valgt det stykke svinekød, du vil tilberede, og valgt udskæringen i listen, isæt temperaturføleren korrekt, hvor du sikrer, at spidsen er i midten af den tykkeste del af udskæringen og referenceindhakket er helt inde.

- Ved steaks (f.eks. koteletter) indsættes temperaturføleren vandret fra den ene side af steaken.
- Ved større udskæringer, så som stege, indsættes temperaturføleren lodret fra toppen.
- Ved udskæringer med ben skal det sikres, at temperaturføleren ikke rører ved benet.

Når tilberedningspunktet er valgt og temperaturføleren er indsat, tryk på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede tilberedningstid og den nuværende kernetemperatur. Ved kød vil den indledende beregnede tilberedningstid efter nogle få minutter blive løbende opdateret, efterhånden som kernetemperaturen stiger.

Du får en besked om at tage kødet af varmen og lade det hvile, indtil kernetemperaturen er nået. Efter hviletiden er kødet klar til servering.



Når du tilbereder ribben skal du sikre, at der mindst 2 cm kød på benene.



Når du tilbereder kød med ben, så indsæt temperaturføleren langs med benet uden at den peger mod det.

Lammekød

Tilberedningspunkterne for lammekød er medium-let, medium, medium-gennemstegt, gennemstegt og falde fra hinanden-mørt, hver af dem tilgængelige for de udskæringer, hvor de er relevante.

Når du har valgt det stykke lammekød, du vil tilberede, og valgt udskæringen i listen, isæt temperaturføleren korrekt, hvor du sikrer, at spidsen er i midten af den tykkeste del af udskæringen og referenceindhakket er helt inde.

- Ved steaks eller flade udskæringer indsættes temperaturføleren vandret fra den ene side af udskæringen.
- Ved større udskæringer, så som stege, indsættes temperaturføleren lodret fra toppen.

- Ved udskæringer med ben skal det sikres, at temperaturføleren ikke rører ved benet.

Når tilberedningspunktet er valgt og temperaturføleren er indsat, tryk på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede tilberedningstid og den nuværende kernetemperatur. Ved kød vil den indledende beregnede tilberedningstid efter nogle få minutter blive løbende opdateret, efterhånden som kernetemperaturen stiger.

Du får en besked om at tage kødet af varmen og lade det hvile, indtil kernetemperaturen er nået. Efter hviletiden er kødet klar til servering.



Fjerkræ

Perfekt kalkun

Ikke for meget, ikke for lidt. Lige tilpas.

Tilberedning af den perfekte kalkun kan sommetider være en udfordring, for at sige det mildt: det er ikke let at vide, hvornår man skal tage den ud af ovnen. Må ikke være for tidligt, men heller ikke for sent. Skal være lige til tiden, så den er helt tilberedt men ikke tør, og stadig smukt gylden udenpå og saftig og mør indeni.

Som al anden mad har kalkun et optimalt punkt! Tid til marinerung, som traditionen byder. Tid til at tilberede jævnt og tid til at blive smagfuldt nydt.

Mens den er i ovnen, tænker du måske... om temperaturen er rigtig? Eller om skindet bliver sprødt, præcist sådan som du kan lide det...? Så du går frem og tilbage til køkkenet for at holde øje med kalkunen. Men det var dengang! Nu kan du bruge tiden bedst muligt mens kalkunen steger, og nyde en kop te indtil du får en besked på din mobil.

Kalkunen er klar. Ikke for meget, ikke for lidt. Lige tilpas.

Fjerkræ-kategorien dækker over et varieret udvalg af fugle fra kylling til gås.

De tilgængelige tilberedningspunkter vil være forskellige afhængigt af den type af fjerkræ, du vælger.

For eksempel tillader ande- og gåsebryst let og medium-let som tilberedningspunkter, mens kylling og kalkun ikke gør det, at fødevarer sikkerhedshensyn.

Hvis du tilbereder fjeret vildt eller vildt fjerkræ, brug kategorien and.

Når du har valgt typen af fjerkræ fra listen: kylling, kalkun, and eller gås, og valgt udskæringen i listen: hele fugle eller specielle udskæringer med eller uden ben (bryst, underlår eller overlår), indsæt temperaturføleren korrekt, hvor du sikrer, at spidsen er i midten af den tykkeste del af udskæringen og referenceindhakket er helt inde i kødet.

Når du tilbereder på en grill, sørg for at temperaturfølerens keramikende er mindst 10 cm fra varmekilden.



- Ved hele fugle indsættes temperaturføleren i den tykkeste del af brystkødet.
- Ved brystkød indsættes temperaturføleren vandret i den tykkeste del af udskæringen.
- Ved udskæringer med ben og hele fugle skal det sikres, at temperaturføleren ikke rører ved benene.

Når tilberedningspunktet er valgt og temperaturføleren er indsat, tryk på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede tilberedningstid og den nuværende kerntemperatur. Ved kød vil den indledende beregnede tilberedningstid efter nogle få minutter blive løbende opdateret, efterhånden som kerntemperaturen stiger.

Du får en besked om at tage kødet af varmen og lade det hvile, indtil kerntemperaturen er nået. Efter hviletiden er kødet klar til servering.

Fisk



Tilbered en hel fisk

lige som en fisker

En fisker sagde til grill-manden:

»Hey, til mig skal den bare grilles indtil blodet kommer ud«.

Med andre ord, så betyder det, at fisken er meget skrøbelig og aldrig må tilberedes for meget, da den så vil miste al dens saftighed og fine struktur, som lader fisk skilles i flager, smukt og naturligt. Grillet, dampet, kogt, stegt eller ovn-bagt, fisk er en af de fødevarer for hvilke det helt rigtige niveau af mørhed er altafgørende. Tænk på din Thermomix® Sensor som din »fisker«, som mærker på fisken fra indersiden og fortæller dig, når den er perfekt tilberedt.

Kategorien fisk dækker over forskellige typer af fisk. Hvis den præcise type, du leder efter, ikke er på listen, så vælg »anden«.

De tilgængelige tilberedningspunkter for fisk er medium, medium-gennemstegt og gennemstegt.

Når du har valgt det stykke lammekød, du vil tilberede, og valgt udskæringen i listen, isæt temperaturføleren korrekt, hvor du sikrer, at spidsen er i midten af den tykkeste del af udskæringen og referenceindhakket er helt inde i fisken. Bemærk, at »Anden« svarer til hele fisk eller større udskæringer. Bemærk, at de bedste resultater for fisk opnås med store fileter eller hele fisk.

- Ved fileter indsættes temperaturføleren vandret i den tykkeste del.
- Ved hele fisk indsættes temperaturføleren i den tykkeste del – undgå at den rører ved rygrad og ben.

Når tilberedningspunktet er valgt og temperaturføleren er indsat, tryk på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede tilberedningstid og den nuværende

kernetemperatur. Ved fisk vil den indledende beregnede tilberedningstid efter nogle få minutter blive løbende opdateret, efterhånden som kernetemperaturen stiger.

Når kernetemperaturen er opnået, får du en besked om at tage fisken af varmen. Den vil også fortælle dig, hvor længe fisken skal hvile for at du kan servere den helt perfekt.



GODTATVIDE

Den totale tilberedningstid for opskriften vil afhænge af vægten af kødet eller fisken, starttemperaturen for maden og din foretrukne grad af tilberedning.

Brød



Bagning af brød

Stor sprødhed med perfekt krumme

Har du nogensinde lagt mærke til folks særlige ønsker, når de køber brød? Nogle kan lide det sprødt, andre foretrækker det mere blødt, nogle kan lide det godt gennembagt, andre ikke...smag er forskellig, og det er sikkert også tilfældet hjemme. Det gode ved at bage brød hjemme er, at du kan vælge at få det lige som du vil havde det!

At bage hjemmelavet brød giver dig en følelse af tilfredshed uden sammenligning. Det er oplevelsen af med bare to eller tre grundlæggende ingredienser at kunne skabe en fødevarer som er central for næsten alle gastronomiske kulturer.

Foruden en god dej og den rette hævning er bagningen afgørende.

For det meste skal ovnen være forvarmet for at nå en højere temperatur og skabe den meget eftertragtede sprødhed. Det er vigtigt at nå det ideelle bagepunkt, og for dét behøver du ikke længere at banke på bunden af det varme brød for at kontrollere, om det har den ønskede hule lyd.

Nu er alt, hvad du behøver at gøre, at vente på beskeden på din smartphone. Vær klar til at smøre smør på!



Sørg for, at spidsen af temperaturføleren aldrig rører ved bageformen.

For det første er det vigtigt at kontrollere om den opskrift, du ønsker at forberede, hører til Brød-gruppen. Hvis den gør, så skal du afgøre brødtypen.

Brøddeje er grundlæggende en kombination af mel, vand, salt og gær eller surdej. Nogle deje kan indeholde øl eller bagepulver som hævemidler. Deje kan være syrlige eller søde. I de fleste tilfælde kan deje håndteres med hænderne.

- **Basale deje** indeholder mel, vand eller anden fedtfri væske, salt og gær eller et andet gæringsmiddel. De kan også indeholde urter, krydderier og frø.
- Foruden mel, vand, salt og gær, indeholder **rige deje** også fedt (smør, olie, spæk), sukker eller honning, æg, fløde, osv. En rig dej kan indeholde nogle eller alle disse ingredienser (f.eks. brioche, panettone, helligtrekongerskage ...)



Nogle kager, der indeholder frisk frugt, grøntsager, æg og sukker, men ikke gær, kan kaldes brød (f.eks. bananbrød). De skal bages i Kage-tilstand (Basal og frisk frugt-muligheden i stedet for Brød-tilstand).

Når dejen er klar til at blive bagt, vælges om det er en basal eller en rig dej.

Isæt temperaturføleren korrekt i dejen, hvor du sikrer, at spidsen er i midten af dejen og reference-indhakkert er helt inde eller tæt (maks. 1 cm) på dejens overflade. Dejen kommer til at dække det, når den hæver. Sørg for, at spidsen af temperaturføleren ikke rører ved bageformen.

Hvis dejen ikke er fast nok til at holde temperaturføleren, er der brug for en bageform. I sådanne tilfælde bruges holderen til at holde temperaturføleren på plads.

Når brødtypen er valgt og temperaturføleren er indsat, tryk på START.



Bag brødet indtil kernetemperaturen vist i madlavningscenteret når måltemperaturen. Thermomix® Sensor viser den beregnede bagetid og den nuværende kernetemperatur. Den beregnede bagetid vil blive justeret løbende, efterhånden som kernetemperaturen øges.

Når kernetemperaturen er opnået, får du en besked om at tage brødet ud af ovnen. Hvis du foretrækker en mørkere skorpe, bages yderligere 3-5 minutter efter beskeden om at tage brødet af varmen.

Lad altid brødet køle ned udenfor ovnen inden du fjerner temperaturføleren, skærer det og serverer. Hvis brødet skæres/serveres, mens det stadig er meget varmt, vil krummen stadig være fugtig og vil ikke holde sammen på sig selv.

Thermomix® Sensor garanterer præcis kontrol over din bagning, uanset typen af ovn, du bruger, dejens form og bageform. Den sikrer den perfekte kernetemperatur selv hvis bagetiden afviger fra den i opskriften.

Kage



Hvordan mestrer man delikatesse?

Find ud af hvordan de føles indeni

Rørte kagedeje er normalt tyndere end brøddeje og kræver en bageform. De fleste rørte deje indeholder mel, æg og sukker med et hævemiddel enten som bagepulver, natron eller piskede æggehvider.

De tilgængelige kagetyper i Thermomix® Sensor-tilstand er følgende:

- **Basale og kager med frisk frugt:**

→ Basale kager indeholder lidt eller intet fedt udover æggeblommer (f.eks. sponge cake/let sandkage)

→ Kager med frisk frugt har passende mængder af rå eller tilberedt frugt eller grøntsager blandet i dejen (f.eks. bananbrød eller gulerodskage) plus yderligere ingredienser, såsom smør

- **Rige kager** er basale kager med yderligere fedt og/eller ingredienser såsom chokolade, karamel og/eller cremer (f.eks. marmorkage, yoghurtkage, citronkage og pund-til-pund-kager)

- **Kager med tørret frugt** er kager, der indeholder en passende mængde tørret frugt plus yderligere ingredienser såsom krydderier og skaller (f.eks. julekage og krydderkage)

- **Andre kager:** kager med en fugtig, blød og cremet kernekonsistens (f.eks. blødende chokoladekage)

Thermomix® Sensor giver dig den rigtige kerntemperatur for den kagetype, du har valgt.

Vælg typen af kage og den valgmulighed, du har brug for:

- Basale og kager med frisk frugt
- Rige kager og pund-til-pund-kager
- Kager med tørret frugt
- Andre kager

Sæt holderen på kanten af bageformen, position A og B vender ind i formen ifølge opskriftens vejledning eller til dybden af den rørte dej:

- Brug position A til typiske rektangulære (på den korte side) eller runde kageforme
- Brug position B, når holderen er placeret på den indre kant (ringforme eller smalle og dybe forme)

Passer til de fleste typer af kageforme.





For at opnå de bedste resultater skal formen fyldes op til mellem $\frac{1}{2}$ til $\frac{2}{3}$ af dens kapacitet.

Isæt temperaturløberen korrekt, med position A eller B (se s. 12), i dejen, hvor du sikrer, at spidsen er i midten af den centrale del af dejen.

Referenceindhakket er måske ikke helt inde i dejen men ska være så tæt på dej-overfladen som muligt (maks. 1 cm), da dejen vil dække det når den hæver under bagningen.

Når tilberedningspunktet er valgt og temperaturløberen er indsat, tryk på START.

Thermomix® Sensor viser den beregnede bagetid og den nuværende kernetemperatur. Den beregnede bagetid vil blive justeret løbende, efterhånden som kernetemperaturen øges.

Når kernetemperaturen er opnået, får du en besked om at tage kagen ud af ovnen. Lad altid bakte emner køle ned, inden du fjerner temperaturløberen.

De bedste resultater opnås med forme i almindelige faconer (cirkulære og rektangulære eller enhver anden form underforudsætning af, at temperaturløberens interne sensor kan nå kernen af dejen), med regulære lige sider og tynde kanter (ikke bølgede sider eller brede kanter).

For at opnå gode resultater og præcise temperaturmålinger er det vigtigt, at holderen er korrekt placeret på en stabil måde, og at temperaturløberen er korrekt indsat i kerne af maden.

Dette vil ikke være muligt, hvis man bruger forme med store eller brede kanter, små forme såsom muffinforme eller specielle form-faconer.



GODTATVIDE

Ved bagning vil tilberedningstiden afhænge af typen af dej, størrelsen af formen og om du bruger en varmlufts- eller traditionel ovn.

Følg blot vejledningen, som Thermomix® Sensor giver dig, hvilket garanterer præcis kontrol over din bagning og sikrer den perfekte kernetemperatur, selv når bagetiden varierer.



Hvis din kage bruner for hurtigt, dæk den med bagepapir.

FAQ

Hvordan kan jeg kontrollere batteriniveauet?

På Thermomix® TM6:

- Åbn Indstillinger
- Tilsluttede enheder
- Thermomix® Sensor
- Thermomix® Sensor version og opdatering

På din mobil:

- Åbn Madlavningscenter-appen
- Vælg Thermomix® Sensor-kortet
- tryk på »Indstillinger« i øverste højre hjørne af skærmen for at nå enhedsskærmen

Skal jeg udskifte opladerens batteri?

Opladerens batteri kan holde i op til et år, hvis det bruges gennemsnitligt to gange om ugen. Du finder ud af, hvornår batteriet skal udskiftes, idet du modtager et varsel på Thermomix® TM6 eller din mobil. For at skifte batteriet skal du fjerne dækslet på bagsiden af opladeren, bruge den sorte plastikstrimmel til nemt at fjerne det brugte batteri, og udskifte det med et nyt AAA-batteri.

Hvor længe holder Thermomix® Sensor temperaturfølerens batteri?

Fuldt opladet er temperaturfølerens batteritid 24 t.

Hvad skal jeg gøre, hvis Thermomix® Sensor temperaturføleren holder op med at tilslutte?

Mens du laver mad, kan en masse snavs samle sig på temperaturføleren. Dette snavs virker som en barriere mellem temperaturføleren og opladeren. Det kan være madrester eller sod fra røg, men i de fleste tilfælde er det bare lidt fedtstof, som du måske ikke engang kan se. Når dette sker, kan temperaturføler ikke lade op, så den kan være løbet helt tør for strøm næste gang, du vil bruge den. Dette er et af de mest almindelige problemer, der kan opstå, hvorfor det er vigtigt at rengøre temperaturføleren efter hver brug.

Den mest effektive måde at slippe af med snavs er at skrubbe temperaturføleren godt med en blanding af bagepulver (bikarbonat eller natron) og hvid vineddike ved hjælp af en skuresvamp, og derefter give den en hurtig vask og sørge for, at den er fuldstændigt tør, inden



du sætter den tilbage i opladeren. Ingen grund til bekymring: temperaturføleren klarer sig fint under rindende vand, og den kan holde til en grundig skrubning! Du kan også tørre metalkontaktpunkterne på opladeren med en tør klud for at fjerne eventuelt resterende snavs. Når det er gjort, skal du bare lade temperaturføleren lade op i 2 timer. Når du igen har tilsluttet temperaturføleren, så sørg for at gøre den skinnende ren efter hver brug. Som regel er varmt sæbevand og den grove side af en svamp nok, selv om du måske kan få lyst til at finde bagepulver og vineddike frem igen, hvis du begynder at se en masse misfarvning.

Hvorfor bliver min Thermomix® Sensor ved med at afbryde, mens jeg er midt i madlavningen?

Thermomix® Sensor-opladeren har en indbygget Bluetooth® repeater til at forstærke temperaturfølerens signal, så du er nødt til at have den tæt på temperaturføleren under madlavningen for at få en god udvidelse af rækkevidden.

Er det vigtigt at rengøre temperaturføleren efter hver brug.



- Hvis LED'en på opladeren blinker rødt, angiver det, at opladeren forsøger at etablere en forbindelse med temperaturføleren, eller at der ikke er nogen forbindelse. Du er nødt til at placere opladeren tættere på ovnen (eller grillen). Hvis dette ikke hjælper, så tag forsigtigt temperaturføleren ud af maden, gør den ren, sæt den tilbage i opladeren i 5 sekunder, inden du sætter den tilbage i maden.
- Hvis LED'en på opladeren blinker grønt, er opladeren tændt og forbundet til temperaturføleren.
- Et grønt blinkende lys på Thermomix® Sensor-opladeren viser, at opladeren tændt og forbundet til temperaturføleren.

Skal jeg være bekymret over, at min Thermomix® Sensor temperaturføler bliver ved med at afbryde?

Thermomix® Sensor temperaturføler bruger Bluetooth® til at kommunikere med din enhed og appen.

Med Bluetooth® er der begrænsninger i rækkevidden, især hvis du laver mad med stærkt isolerende køkkenredskaber. Du bør være i stand til at være maks. 50 m fra din temperaturføler i fri luft, men

visse rygeovne/griller og ovne vil reducere rækkevidden (jo tykkere materiale og færre åbninger som signalet kan undslippe gennem). Hvis du oplever, at Thermomix® Sensor temperaturføleren afbryder, skal du ikke bekymre dig, for Thermomix® Sensor-appen er udviklet til at kunne håndtere alle typer af afbrydelser, hvilket betyder, at når du tilslutter igen, vil tilberedningen opdatere og fortsætte som normalt.

Hen mod slutningen af tilberedningstiden, vil vi anbefale at holde forbindelsen i live, så du ikke går glip af nogen vigtige beskeder.

Min Thermomix® Sensor afbryder, så snart jeg lukker ovndøren. er den defekt?

Visse ovndøre er mere isolerede end andre, hvilket kan forårsage, at Bluetooth® forbindelsen mistes. Det kan også være, at temperaturfølerens keramikende er dækket af mad eller rører ved formen. Brug af en metalgryde med låg eller overdækning af fadet med alufolie i stedet for bagepapir kan også forårsage, at Bluetooth® forbindelsen mistes.

Placer altid opladeren så tæt på ovndøren som muligt, ideelt ved brug af opladerens magnetiske kontakter.

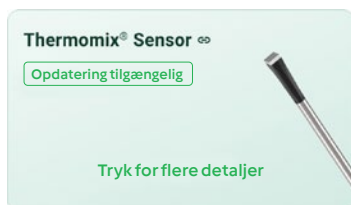
Det kan forekomme, at Bluetooth® forbindelsen mistes. Hvis det sker, så slå Bluetooth® fra og til igen. Det kan hjælpe at have en ekstra enhed (såsom en mobil) til at kontrollere, om din temperaturføler er forbundet eller ej. Hvis du ser, at du nemt kan tilslutte din temperaturføler, når du åbner ovndøren, er det mest sandsynligt, at din ovndør er for isoleret til at tillade en stabil Bluetooth® forbindelse.

Hvordan opbevarer jeg min Thermomix® Sensor temperaturføler korrekt i opladeren?

Inden du sætter temperaturføler tilbage i opladeren, skal du sørge for, at den er blevet grundigt rengjort og at al fedt, der sad tilbage, er blevet fjernet. Temperaturføleren skal være fuldstændigt tør, inden den sættes tilbage i opladeren.

Hvor mange smarte enheder kan jeg tilslutte samtidigt til Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor kan kun være tilsluttet til 2 enheder ad gangen, og det kan være 2 Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 og en mobil, eller 2 mobiler.



**Brug ikke
temperaturføleren
i en mikrobølgeovn
eller en trykkoger.**

Hvorfor virker Thermomix® Sensor-firmwareopdateringen ikke?

Sørg for, at din Thermomix® Sensor er tæt på din smartphone og tilsluttet Cooking Center-appen. Når en forbindelse er etableret, vil appen bede om opdatering af sensor-firmwaren om nødvendigt. Hvis der ikke er nogen opdateringsanmodning i appen, har du allerede den seneste version af firmwaren installeret på din enhed.

Opdatering af din Thermomix® Sensor-enhed

(Se illustrationen til venstre.)

Hvis din Thermomix® Sensor er tilsluttet madlavningscenter-appen, og en firmwareopdatering er påkrævet, vil du se en opdateringsdialog på appens hovedskærm. Et tryk på anmodningen vil starte opdateringsdialogen, som vil lede dig gennem firmwareopdateringsprocessen.

Kan jeg bruge Thermomix® Sensor i en trykkoger?

Thermomix® Sensor understøtter ikke trykkogning på grund af øget tryk, der kunne medføre, at snavs kom ind i temperaturføleren og dermed skadede elektronikken.

Brug af Thermomix® Sensor i en trykkoger ville gøre garantien ugyldig, selv om det ikke nødvendigvis ville ødelægge enheden.

Kan jeg bruge Thermomix® Sensor i en mikrobølge- eller kombinationsovn?

Desværre kan du ikke bruge Thermomix® Sensor i en mikroovn, da dette kunne forårsage uoprettelig skade på elektronikken indeni selve temperaturføleren. Desuden udgør det en brandfare.

Kan jeg lægge min Thermomix® Sensor i opvaskemaskinen?

Ja, det ville du kunne. Men vi anbefaler at rengøre temperaturføleren manuelt.

Bør jeg være bekymret, hvis min Thermomix® Sensor temperaturfølers omgivelsessensor ikke matcher mit komfur?

I de fleste tilfælde vil indbyggede termometre i komfurer måle temperaturen på et andet sted end der, hvor du placerer din mad, som bagerst i ovnen eller låget af grillen. Desuden er der typisk varme og kolde steder i et komfur, i stedet for at have en konsistent temperatur i hele rummet.

Derfor er det vigtigt for Thermomix® Sensors omgivelsessensor at aflæse temperaturen netop ved det sorte keramikhåndtag. Det fortæller dig den præcise temperatur, din mad udsættes for, og hjælper til at beregne en mere præcis tilberedningstid.

Bør jeg være bekymret, hvis min Thermomix® Sensor temperaturfølers interne sensor ikke matcher et andet termometer, jeg bruger?

Hvis du bruger mere end ét termometer til at kontrollere din kødtemperatur, er der et par vigtige ting at huske på:

- Mens kødet stadig tilberedes, kan der være variationer i temperaturen mellem forskellige dele af kødet. Dette kan ske på grund af forskelle i tykkelse, fedtindhold eller nærhed til ben.
- Selv om du forsøger at måle på præcist samme sted, har de fleste andre termometre deres sensor præcist i spidsen, hvor vores er omkring 2 cm fra den spidse ende.

Kernefunktionen i Thermomix® Sensor er at give dig perfekte og konsistente resultater hver gang. Derfor er alle vores temperaturfølers interne sensorer kalibreret til $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ (1°F) på fabrikken ved hjælp af certificerede værktøjer, og derefter grundigt testede.

Hvorfor er kernetemperaturen i mit brød blevet opnået, men skorpen ser stadig ikke tilstrækkeligt mørk ud?

Resultatet kan variere, afhængigt af dine ovnindstillinger og om du bruger en traditionel eller varmluftsovn.

Thermomix® Sensor sagde, at mit kød eller fisk var færdigt, men den opnåede ikke den mørhed, jeg stilede efter, hvorfor?

De fleste problemer med under-tilberedning skyldes placeringen af temperaturføleren. Den interne sensor i temperaturføleren er placeret ca. 2 cm over den spidse ende.

Det er vigtigt, at denne del af temperaturføleren er i den tykkeste del af kødet eller fisken.

Andre problemer når man tilbereder manuelt kan være relateret til ovntemperaturen, som skal justeres i forhold til typen af kød, du tilbereder:

- Ved kød med en højere kernetemperatur (f.eks. blød grisemave ved 95°C) skal du bruge en lavere ovntemperatur (f.eks. 150°C i traditionel ovn) for at forhindre udtørring og at det bliver brændt.

Garantien
for
Thermomix®
Sensor er
2 år.

- Ved lavere kernetemperaturer (f.eks. medium-let andebryst ved 57 °C) skal du bruge en højere ovntemperatur (f.eks. 200 °C varmluft) for at opnå sprødt skind uden at overtilberede kernen.
- Ved fald fra hinanden-kød (f.eks. kollagenrige grove udskæringer som pulled pork) anbefaler vi at tilberede ved en lav ovntemperatur såsom 95 °C. Denne længere tilberedningstid ved en lavere temperatur hjælper til at nedbryde kollagenet og resultere i en gaffelmør konsistens.

Hvordan registrerer jeg mine Thermomix® Sensor-produkter?

Din garanti er automatisk aktiv, når du køber vores produkt fra en autoriseret forhandler, så vi har ikke en produktregistreringsproces. Hvis du har problemer med den Thermomix® Sensor, så kontakt din lokale kundeservice.



Bemærkning om fødevarerikkerhed

Fødevarerikkerhed er vigtig for alle. Dog har sårbar population (børn under 5, voksne på 60 og over, gravide kvinder og folk med svækket immunsystem) øget risiko for madforgiftning og bør altid indtage mad, som er tilberedt ved sikre kernetemperaturer.

Standard-tilberedningspunkter er ikke fødevarerikker kernetemperaturer for alle valgmuligheder og bør derfor ikke bruges, når der laves mad til sårbare mennesker med øget fødevarerikkerhedsrisiko.

Sikre interne tilberedningstemperaturer kan ses i Thermomix® Sensor brugervejledning.

Opskriftsfotografi og styling

Ana Teixeira, Nantes, Frankrig, s. 24

Antonio Nascimento, Portugal, s. 20

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

Craig Kinder, Australien, s. 25

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

Dennis Savini, Schweiz, s. 23 (øverst til højre) og 28

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

D3 Studio, Nantes, Frankrig, s. 21

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

Lukas Kirchgasser Fotografie, s. 26

Martin Gentschow, Düsseldorf, Tyskland, s. 32

Marie Sjoberg, Spanien, s. 1–2

Rob White, Schweiz, s. 33 (øverst til højre)

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

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



Bluetooth® ordmærke og logoer er registrerede varemærker ejet af Bluetooth SIG, Inc. Enhver brug af disse ordmærker og logoer af Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG er under licens.

