

Thermomix® Sensor

Alles für einen
einfachen Start.



thermomix
VORWERK



Inhalt

- 4** Was ist der Thermomix® Sensor?
- 6** Erste Schritte
- 8** Thermomix® Sensor einrichten
- 10** Thermomix® Sensor verwenden

- 14** **Rezepte**
 - Rundum gelungen
- 18** Fleisch
- 19** Rind
- 20** Schwein
- 21** Lamm
- 22** Geflügel
- 24** Fisch
- 26** Brot
- 30** Kuchen

- 34** **FAQ**
- 41** Hinweis zur Wahl der Kerntemperaturen

Was ist der Thermomix® Sensor?

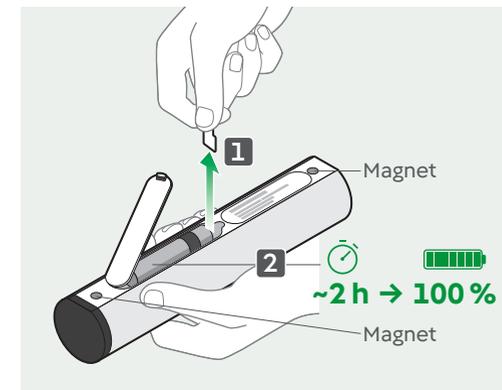
Der Thermomix® Sensor ist so viel mehr als ein gewöhnliches Lebensmittelthermometer. Mit dem Thermomix® Sensor erweitern wir zum ersten Mal die Gelinggarantie für unsere Guided-Cooking-Rezepte auf deinen Herd, Backofen und Grill. Mit der richtigen Kerntemperatur erzielst du perfekte Ergebnisse bei Kuchen, Broten, Fleisch oder Fisch. Entdecke die neuen Möglichkeiten für grenzenlosen Genuss!



Erste Schritte

Den Thermomix® Sensor startklar machen – schnell und einfach

1. Entnimm den Thermomix® Sensor der Verpackung. Öffne das Batteriefach an der Rückseite der Thermomix® Sensor Ladestation und entferne die Schutzfolie (1), um den Akku zu aktivieren (2). Auf diese Weise startest du den Ladevorgang des Sensor-Akkus.



2. Lies die Kurzanleitung (Quick Start), die der Verpackung beiliegt, und mache dich mit den Sicherheitshinweisen in der Gebrauchsanleitung vertraut.

3. Nach maximal 2 Stunden Erstladezeit ist dein Thermomix® Sensor vollständig aufgeladen und einsatzbereit. Nach vollständiger Aufladung beträgt die Akkulaufzeit des Thermomix® Sensors ca. 24 Stunden.



4. Öffne die Ladestation (3) und nimm den Sensor heraus. Wenn du den Sensor aus der Ladestation entnommen hast, blinkt die LED grün und zeigt an, dass der Sensor und die Ladestation miteinander verbunden sind.

5. Bevor du den Sensor das erste Mal verwendest, reinige ihn mithilfe von Wasser und Spülmittel gründlich, um etwaige Produktionsrückstände zu beseitigen.



Sensor Halterung

Sensor

Ladestation

Thermomix® Sensor einrichten

1 Ein- und ausschalten

Wenn du den Sensor aus der Ladestation nimmst, startet er automatisch.

Um den Sensor auszuschalten, führe ihn zurück in die Ladestation und schliesse die Abdeckung.

2 Thermomix® Sensor mit deinem Thermomix® TM6 verbinden

Führe die folgenden Schritte auf dem Display deines Thermomix® TM6 aus:

- Öffne das Hauptmenü (oben links im Display).
- Wähle „Einstellungen“ aus.
- Aktiviere die Bluetooth®-Funktion, wenn sie nicht bereits eingeschaltet ist.
- Wähle „Verbundene Geräte“ aus (bitte beachte, dass nur jeweils 1 Sensor mit deinem Thermomix® verbunden werden kann).
- Tippe auf „+“ und wähle „Thermomix® Sensor“/ „Gerät hinzufügen“ aus (du kannst den Sensor erst verbinden, wenn du ihn aus der Ladestation entnommen hast).
- Der Thermomix® Sensor ist jetzt verbunden.

In der Modi-Übersicht auf deinem Thermomix® TM6 findest du den Modus für den Thermomix® Sensor.

Cooking Center

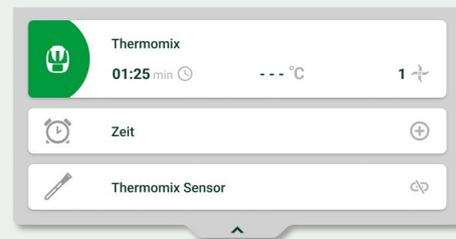
Mit dem Cooking Center kannst du jederzeit den Fortschritt deines Kochvorgangs auf dem Display deines Thermomix® TM6 verfolgen.

Klicke im Guided-Cooking oder beim manuellen Kochen auf das Cooking Center Menü oben auf dem Display.



Gehe zu:

- Rezeptstatus: verbleibende Garzeit, aktuelle Temperatur, Zieltemperatur und Geschwindigkeit
- Zeit-Anzeige
- Thermomix® Sensor



3 Thermomix® Sensor mit der Cooking Center App verbinden

- Scanne den QR-Code, um die Cooking Center App aus dem App Store oder dem Google Play Store zu installieren.



JETZT BEI
Google Play

Laden im
App Store

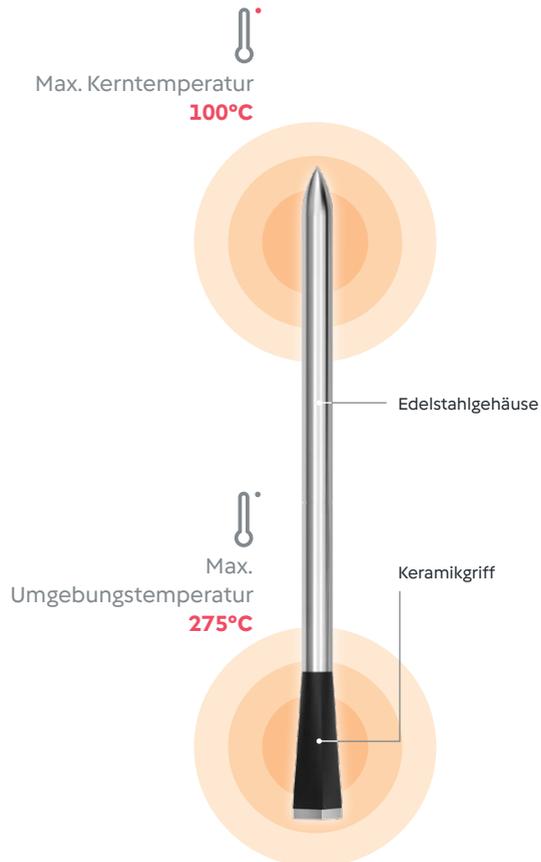
- Öffne die App. Um den Thermomix® Sensor mit der Cooking Center App benutzen zu können, tippe unten rechts in der App auf „+“ und wähle dann „Thermomix® Sensor“ aus. Du wirst aufgefordert, die Verwendung von Bluetooth® und den Empfang von Mitteilungen zu erlauben (Android fragt möglicherweise nach dem Zugriff auf deinen Standort). Hier musst du deine Zustimmung geben, damit der Thermomix® Sensor funktioniert.

Sobald die Bluetooth®-Verbindung hergestellt ist, findet die App den Thermomix® Sensor und koppelt diesen mit der App.

Nach dem Koppeln des Thermomix® Sensors mit der App wird eine neue Registerkarte mit dem Thermomix® Sensor auf dem Startbildschirm angezeigt. Tippe auf die Registerkarte, um zu starten.

Um mit dem Thermomix® Sensor zu kochen oder zu backen, tippe einfach auf „Temperatur einstellen“ und der Assistent führt dich durch die Optionen für die Zubereitung deiner Speisen. Wenn du die benötigte Kerntemperatur kennst, kannst du diese auch manuell einstellen.

Thermomix® Sensor verwenden



1 Sensor und Ladestation platzieren

Während des Garprozesses übermittelt der Sensor kontinuierlich Daten an den Thermomix® TM6 und die Cooking Center App. Die Ladestation fungiert als Verstärker für das Signal. Stelle daher sicher, dass die Ladestation

immer in der Nähe des Sensors bleibt: Platziere die Ladestation zum Beispiel beim Backen in der Nähe des Backofens und verwende bei Bedarf die Magnete an der Ladestation, um diese am Ofen zu fixieren.

Der Thermomix® TM6 kann weiter entfernt vom Sensor und seiner Ladestation stehen (1 bis 50m, je nach Umgebung).

2 Sensor im Gargut platzieren

Der Thermomix® Sensor ist ein Bluetooth®-Thermometer mit zwei Messeinheiten. Der Kerntempersensord befindet sich ca. 2 cm von der Spitze entfernt und misst die Kerntemperatur des Lebensmittels. Die Kerntemperatur ist die Temperatur, die im Inneren des Lebensmittels mittig vorliegt. Im oberen Bereich des Sensors befindet sich der Umgebungstemperatursensor, der die Umgebungstemperatur misst, also die Temperatur z. B. im Backofen oder Grill.

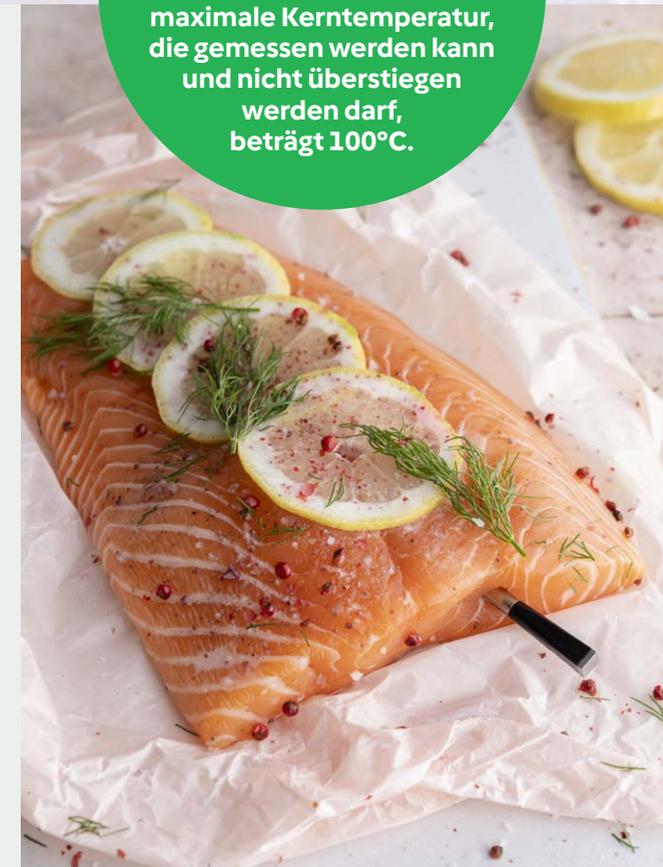
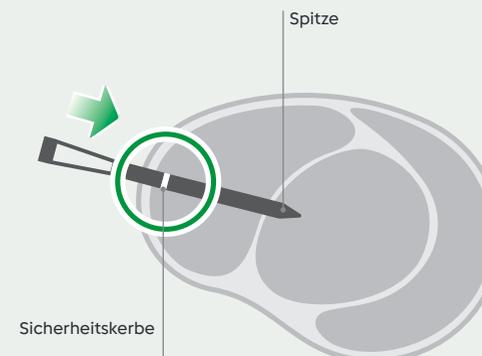
Die Sicherheitskerbe (siehe Abbildung Seite 11) muss ebenfalls in das Gargut eingeführt werden, um die perfekte Temperatur und Zeitberechnung zu gewährleisten. Eine Ausnahme bilden Lebensmittel, die ihr Volumen deutlich vergrößern, z. B. Kuchenteig. Hier darf die Sicherheitskerbe zunächst frei liegen und erst im Laufe des Backvorgangs bedeckt werden.

Stelle sicher, dass der Sensor fest sitzt und sich nicht ungewollt aus der Position löst.



Der Thermomix® Sensor kann bis zu einer maximalen Umgebungstemperatur von **275°C** (ohne Sensor Halterung) verwendet werden. Die maximale Kerntemperatur, die gemessen werden kann und nicht überstiegen werden darf, beträgt **100°C**.

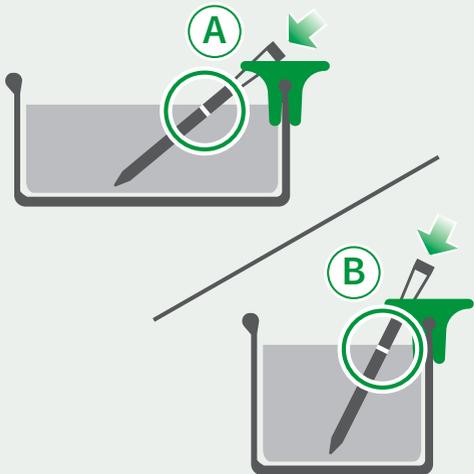
Führe den Sensor (Spitze und Sicherheitskerbe) in das Gargut ein.



Mit Sensor Halterung

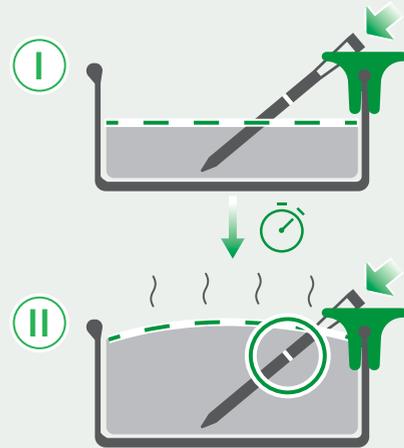
Beim Backen bestimmter Teige (z. B. Kuchenteig mit weicher oder flüssiger Konsistenz) musst du die Sensor Halterung verwenden, um den Sensor in der richtigen Position im Gargut zu halten und zu verhindern, dass er in den Teig sinkt.

Wenn du die Sensor Halterung verwendest, kannst du je nach Grösse der Backform und der Teigmenge zwischen zwei unterschiedlichen Einsteckwinkeln, A und B, wählen (siehe Abbildungen unten). Du kannst dir dazu die Videos in der Guided-Cooking-Funktion der TM6 Rezepte oder in der App ansehen.



Die Sensor Halterung kann bis zu einer Temperatur von 220°C verwendet werden.

Setze die Sensor Halterung auf den Rand der Backform, wie unten gezeigt, und schiebe den Sensor durch die Sensor Halterung in das Gargut.



Bei aufgehenden Teigen kann die Einstecktiefe des Sensors variieren.

- I Teigfüllung vor dem Backen: Der Sensor ist mindestens bis zur Mitte zwischen Spitze und Sicherheitskerbe eingetaucht. Die Sicherheitskerbe darf frei liegen.
- II Während des Backvorgangs geht der Teig auf und bedeckt die Sicherheitskerbe.

Stelle sicher, dass die Spitze des Sensors die Backform nicht berührt.

3 Garen mit dem Sensor

Während des Garprozesses ist der Thermomix® Sensor permanent mit deinem Thermomix® TM6 bzw. der Cooking Center App verbunden (max. 2 verbundene Geräte). So findest du auf dem Display Informationen zur Temperatur und zur verbleibenden Garzeit. Du erhältst eine Mitteilung, wenn das Fleisch oder der Fisch vom Herd genommen werden muss, um zu ruhen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Nach der Ruhezeit ist dein Gericht servierbereit. Stelle sicher, dass du Mitteilungen in der App erlaubt hast.

4 Reinigung

- Lass den Sensor abkühlen, bevor du ihn reinigst.
- Reinige den Sensor und die Sensor Halterung nach jeder Verwendung mit Wasser und Spülmittel. Verwende keine Reinigungsmittel, die Alkohol, Ammonium, Benzol oder Scheuermittel enthalten, da diese den Sensor beschädigen können.
- Tauche den Sensor nicht über einen längeren Zeitraum unter Wasser.
- Stelle sicher, dass der Sensor und die Sensor Halterung vollständig trocken sind, bevor du sie zurück in die Ladestation legst.
- Nach längerem Gebrauch kann sich der Sensor verfärben, dies hat keinen Einfluss auf die Funktion des Sensors.

Manuelles Kochen

Der Keramikgriff des Sensors sollte nicht übermässiger Hitze ausgesetzt werden. Wenn du den Sensor bei sehr hohen Temperaturen verwendest, zum Beispiel beim Grillen oder Anbraten, brate zunächst das Gargut scharf an und reduziere dann die Hitze (auf unter 275°C), bevor du den Sensor einsteckst. Wenn der Sensor zu heiss wird, erhältst du eine Mitteilung im Cooking Center (App oder Thermomix® TM6).

Tipps

- Um beste Ergebnisse auf dem Holzkohlegrill zu erzielen, warte bis die Kohle glüht und keine Flammen mehr vorhanden sind. Am einfachsten lässt sich die Temperatur auf dem Grill regulieren, indem alle Kohlen auf eine Seite geschoben werden, so entsteht eine sehr heisse Seite und eine Seite ohne direkte Hitze.
- Wenn du einen Gasgrill oder eine Pfanne auf einem Herd verwendest, achte darauf, dass die Höchsttemperatur von 275°C nicht überschritten wird.
- Damit der Saft nicht entweicht und es nicht trocken wird, schneide das Fleisch nicht an, während es gart. Vergiss nicht, das Fleisch oder den Fisch während des Garprozesses ein- oder zweimal zu wenden.

Denke daran, das Fleisch oder den Fisch in der Pfanne zu wenden, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist.



Rezepte Rundum gelungen



Thermomix® Sensor:
Gelinggarantie über den
Thermomix® Mixtopf hinaus.

Der Thermomix® Sensor ist das i-Tüpfelchen in deiner Küche

Im Alltag, am Wochenende oder auch zu besonderen Anlässen hast du mit dem Thermomix® Sensor noch mehr Kontrolle in deiner Küche und erzielst mühelos perfekte Ergebnisse.

Fleisch und Fisch in Perfektion gegart, luftig-lockere Kuchen, knusprige Brote:

Mit dem Thermomix® Sensor verpasst du keinen einzigen Garpunkt mehr und kannst deiner kulinarischen Experimentierfreude freien Lauf lassen.



Warum den Thermomix® Sensor verwenden?

- Gelinggarantie für Geschmack, Konsistenz und punktgenaue Perfektion bei allen Lebensmitteln über den Mixtopf hinaus
- Mitteilungen auf deinem Thermomix® TM6 und Smartphone
- Kochergebnisse in Spitzenküchen-Qualität
- Hohe Präzision bei der Überwachung der Kern- und Umgebungstemperaturen
- Einfache Bedienung: Nimm den Sensor aus der Ladestation und folge der Anleitung auf dem Thermomix® TM6 und in der App.
- Zuverlässiges Bluetooth®-System



Der Thermomix® Sensor kann bis zu einer maximalen Umgebungstemperatur von 275°C verwendet werden. Die maximale Kerntemperatur, die gemessen werden kann, beträgt 100°C.

Das erfolgreiche Trio:

Thermomix® + Sensor + Cooking Center App

Der Thermomix® Sensor ist die perfekte Ergänzung für deinen Thermomix®. Der Ablauf ist ganz einfach:

1. Beginne das Kochen wie gewohnt mit deinem Thermomix®.
2. Folge der Schritt-für-Schritt-Anleitung auf deinem Thermomix® Display oder direkt in der Cooking Center App und verwende den Thermomix® Sensor wie angegeben.
3. Überprüfe die Garstufe deines Gerichts über das Cooking Center auf deinem Thermomix® TM6 oder warte, bis die Mitteilung auf deinem Smartphone erscheint, dass dein Fleisch, Fisch oder Brot fertig ist.

Wofür brauche ich den Thermomix® Sensor?

Verwende ihn für Brot, Kuchen, Fleisch, Geflügel und Fisch.

Mit welchen Geräten kann er verwendet werden?

Der Thermomix® Sensor kann mit den folgenden Küchengeräten verwendet werden: Backofen, Grill und Kochgeschirr für den Herd.



Rind

Ein Beef Wellington, bitte!

Eine der Grundregeln für zartes Rindfleisch besteht genau darin, den perfekten Garpunkt zu finden, damit es nicht trocken, schwer zu schneiden und zu essen ist. Das zarte Rosa, das in den Rezepten vorgegeben wird, weckt manchmal den Wunsch, einen Blick ins Innere werfen zu können.

Es ist nicht einfach, ein Roastbeef im Inneren perfekt rosa zu garen, ohne dass es noch roh ist. Noch schwieriger ist es, wenn dieses in Blätterteig gewickelt wird, wie beim Beef Wellington. Du kannst es nicht einfach anschneiden, um hineinzusehen.

Wir haben gute Nachrichten für dich!

Der Thermomix® Sensor hilft dir dabei, es punktgenau zuzubereiten!

Der Thermomix® Sensor gibt dir die Kerntemperatur an, die erforderlich ist, um bei jedem Stück Rindfleisch die gewünschte Garstufe zu erreichen, sei es blutig, englisch, rosa, halbroso, durch oder zart zerfallen.



Für Steak – Kaufe nach Möglichkeit eine gleichmässig dicke Scheibe.

Nachdem du das Stück Rindfleisch, das du zubereiten möchtest, und das Teilstück aus der Liste, die auf dem TM6 im Thermomix® Sensor Modus oder in der App verfügbar ist, ausgewählt

hast, führe den Sensor korrekt in das Gargut ein und achte darauf, dass sich die Spitze mittig im dicksten Teil des Fleisches befindet und dass die Sicherheitskerbe nicht mehr zu sehen ist.

- Bei Steaks führe den Sensor horizontal von einer Seite des Steaks ein.
- Bei grösseren Teilstücken, wie z. B. Braten, führe den Sensor schräg von oben ein.
- Stelle bei Teilstücken mit Knochen sicher, dass der Sensor den Knochen nicht berührt.

Sobald der Garpunkt ausgewählt und der Sensor eingeführt ist, drücke auf START.

Der Thermomix® Sensor zeigt die geschätzte Garzeit und die aktuelle Kerntemperatur an. Bei Fleisch aktualisiert sich die anfangs geschätzte Garzeit nach einigen Minuten mit steigender Kerntemperatur kontinuierlich.

Du erhältst eine Mitteilung, das Fleisch vom Herd oder aus dem Ofen zu nehmen und ruhen zu lassen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Nach der Ruhezeit ist das Fleisch servierbereit.

Schwein

Die für Schweinefleisch verfügbaren Garstufen sind englisch, rosa, halbbrosa, durch und zerfallen, wobei jede Garstufe nur für bestimmte Teilstücke vorgeschlagen wird.

Nachdem du das Stück Schweinefleisch, das du zubereiten möchtest, und das Teilstück aus der verfügbaren Liste ausgewählt hast, führe den Sensor korrekt in das Gargut ein und achte darauf, dass sich die Spitze mittig im dicksten Teil des Fleisches befindet und dass die Sicherheitskerbe nicht mehr zu sehen ist.

- Bei Steaks (z. B. Koteletts) führe den Sensor horizontal von einer Seite des Steaks ein.
- Bei grösseren Teilstücken, wie z. B. Braten, führe den Sensor schräg von oben ein.

- Stelle bei Teilstücken mit Knochen sicher, dass der Sensor den Knochen nicht berührt.

Sobald der Garpunkt ausgewählt und der Sensor eingeführt ist, drücke auf START.

Der Thermomix® Sensor zeigt die geschätzte Garzeit und die aktuelle Kerntemperatur an. Bei Fleisch aktualisiert sich die anfangs geschätzte Garzeit nach einigen Minuten mit steigender Kerntemperatur kontinuierlich.

Du erhältst eine Mitteilung, das Fleisch vom Herd oder aus dem Ofen zu nehmen und ruhen zu lassen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Nach der Ruhezeit ist das Fleisch servierbereit.



Beim Garen von Koteletts achte darauf, dass ca. 2 cm Fleisch am Knochen vorhanden sind.



Beim Garen von Fleisch mit Knochen führe den Sensor parallel zum Knochen ein, nicht zum Knochen hin.

Lamm

Die für Lammfleisch verfügbaren Garstufen sind blutig, englisch, rosa, halbbrosa, durch und zart zerfallen, wobei dir für bestimmte Teilstücke die optimale Garstufe vorgeschlagen wird.

Nachdem du das Stück Lammfleisch, das du zubereiten möchtest, und das Teilstück aus der verfügbaren Liste ausgewählt hast, führe den Sensor korrekt in das Gargut ein und achte darauf, dass sich die Spitze mittig im dicksten Teil des Fleisches befindet und dass die Sicherheitskerbe nicht mehr zu sehen ist.

- Bei Koteletts oder dünnen Teilstücken führe den Sensor horizontal von einer Seite des Fleischstücks ein.
- Bei grösseren Teilstücken, wie z. B. Braten, führe den Sensor schräg von oben ein.

- Stelle bei Teilstücken mit Knochen sicher, dass der Sensor den Knochen nicht berührt.

Sobald der Garpunkt ausgewählt und der Sensor eingeführt ist, drücke auf START.

Der Thermomix® Sensor zeigt die geschätzte Garzeit und die aktuelle Kerntemperatur an. Bei Fleisch aktualisiert sich die anfangs geschätzte Garzeit nach einigen Minuten mit steigender Kerntemperatur kontinuierlich.

Du erhältst eine Mitteilung, das Fleisch vom Herd oder aus dem Ofen zu nehmen und ruhen zu lassen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Nach der Ruhezeit ist das Fleisch servierbereit.



Geflügel

Perfekter Truthahn

Ein Highlight für Heiligabend gesucht?

Unser Tipp für dein nächstes Meisterstück: gefüllter Truthahn aus dem Backofen – aussen knusprig-golden und innen butterzart.

Der Thermomix® Sensor hält dir den Rücken frei, sodass du kulinarisch glänzen und gleichzeitig das Fest mit deinen Liebsten ganz entspannt geniessen kannst.

Er sorgt verlässlich für die perfekte Harmonie während des Garvorgangs und für ein köstliches Weihnachtsmenü, das auf der Zunge zergeht.

Die Kategorie Geflügel umfasst eine grosse Vielzahl unterschiedlicher Vögel, die als Nutztiere gezüchtet werden, vom Huhn bis zur Gans.

Die verfügbaren Garstufen sind je nach Art des gewählten Geflügels unterschiedlich. Bei Enten- und Gänsebrust beispielsweise sind die Garstufen blutig und englisch möglich, bei Huhn und Pute aus Gründen der Lebensmittelsicherheit nicht.

Richte dich beim Garen von Federwild oder Wildgeflügel nach den Empfehlungen für die Kategorie Ente.

Wenn du die Geflügelart aus der verfügbaren Liste - Huhn, Pute, Ente oder Gans - und das Teilstück aus der verfügbaren Liste - ganze Vögel oder bestimmte Teilstücke, mit oder ohne Knochen (Brust, Keule oder Schenkel) - ausgewählt hast,



führe den Sensor korrekt in das Gargut ein und achte darauf, dass sich die Spitze mittig im dicksten Teil des Fleisches befindet und dass die Sicherheitskerbe nicht mehr zu sehen ist.

- Bei Geflügel im Ganzen führe den Sensor in den dicksten Teil der Brust ein.
- Bei Bruststücken führe den Sensor horizontal in den dicksten Teil des Teilstücks ein.
- Stelle bei Fleischstücken mit Knochen und Geflügel im Ganzen sicher, dass der Sensor die Knochen nicht berührt.

Sobald der Garpunkt ausgewählt und der Sensor eingeführt ist, drücke auf START.

Der Thermomix® Sensor zeigt die geschätzte Garzeit und die aktuelle Kerntemperatur an. Bei Fleisch aktualisiert sich die anfangs geschätzte Garzeit nach einigen Minuten mit steigender Kerntemperatur kontinuierlich. Du erhältst eine Mitteilung, das Fleisch vom Herd oder aus dem Ofen zu nehmen und ruhen zu lassen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Nach der Ruhezeit ist das Fleisch servierbereit.

Achte beim Grillen darauf, dass der Keramikgriff des Sensors mindestens 10 cm von der Wärmequelle entfernt ist.



Fisch



Einen ganzen Fisch garen

Fisch ist sehr zart und sollte nicht zu lange gegart werden, da er sonst seine Saftigkeit und zarte Textur verliert.

Ob gegrillt, gedünstet, gekocht, gebraten oder im Backofen gegart – Fisch gehört zu den Lebensmitteln, bei denen die richtige Garstufe von entscheidender Bedeutung ist. Der Thermomix® Sensor eignet sich sehr gut für Fisch, denn er erkennt, wann der Fisch perfekt gegart ist.

Die Kategorie Fisch umfasst verschiedene Fischarten.

Wenn die von dir gesuchte Art nicht aufgeführt ist, wähle „Sonstige“.

Die für Fisch verfügbaren Garstufen sind medium, gekocht und durchgegart.

Nachdem du die Fischart aus der Liste und das Teilstück aus der verfügbaren Liste ausgewählt hast, führe den Sensor korrekt in das Gargut ein und achte darauf, dass sich die Spitze mittig im dicksten Teil des Fisches befindet und dass die Sicherheitskerbe nicht mehr zu sehen ist. Bitte beachte, dass „Sonstige“ sich auf ganze Fische oder grössere Teilstücke bezieht. Die besten Ergebnisse bei Fisch erzielst du mit grossen Filets oder ganzen Fischen.

- Bei Filets führe den Sensor horizontal in den dicksten Teil ein.
- Bei ganzen Fischen führe den Sensor in den dicksten Teil ein, ohne dass dieser die Gräten und Knochen berührt.

Sobald der Garpunkt ausgewählt und der Sensor eingeführt ist, drücke auf START.

Der Thermomix® Sensor zeigt die geschätzte Garzeit und die aktuelle Kerntemperatur an. Bei Fisch aktualisiert sich die anfangs geschätzte Garzeit nach einigen Minuten mit steigender Kerntemperatur kontinuierlich.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, erhältst du eine Mitteilung mit der Aufforderung, den Garprozess zu beenden. Ausserdem erfährst du, welche Ruhezeit empfohlen wird, damit du dein Gericht punktgenau servieren kannst.



GUT ZU WISSEN

Die Gesamtgarzeit des Gerichts hängt vom Gewicht des Fleisches oder Fisches, der Ausgangstemperatur des Garguts und der gewünschten Garstufe ab.

Brot



Brot backen

Schön knusprig mit perfekter Krume

Ist dir schon einmal aufgefallen, welche Vorlieben die Leute beim Brotkauf haben? Die einen mögen es knusprig, die anderen eher weich, manche mögen es gut durchgebacken, andere nicht.

Die Geschmäcker sind verschieden und das ist wahrscheinlich auch bei dir zuhause der Fall. Das Gute daran, selbst Brot zu backen, ist, dass man es so zubereiten kann, wie man es gerne mag!

Selbst Brot backen macht unglaublich zufrieden, da man aus nur zwei oder drei Grundzutaten ein Lebensmittel zubereiten kann, das praktisch in jeder Landesküche vorkommt.

Neben einem guten Teig und dem richtigen Backtriebmittel ist der Backvorgang entscheidend. In den meisten Fällen muss der Backofen vorgeheizt werden, um eine höhere Temperatur zu erreichen und die begehrte knusprige Kruste zu erzeugen. Es ist wichtig, den idealen Garpunkt zu erreichen, und dazu brauchst du nun nicht mehr auf die Unterseite des heißen Brotes zu klopfen, um zu prüfen, ob es hohl klingt. Ab jetzt genügt ein Blick auf dein Smartphone, denn du erhältst eine Mitteilung, sobald dein Brot fertig ist. Nur noch kurz abkühlen lassen und geniessen!



Stelle sicher, dass die Spitze des Sensors nicht die Backform berührt.

Gehört das Rezept, das du zubereiten möchtest, in die Kategorie Brot? In diesem Fall bestimme bitte die Brotsorte.

Brotteige sind in der Regel eine Kombination aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe oder Sauerteig. Einige Teige können Bier oder Backpulver als Backtriebmittel enthalten. Teige können herzhaft oder süß sein. In den meisten Fällen können die Teige mit den Händen bearbeitet werden.

- **Grundteige** bestehen aus Mehl, Wasser oder anderen fettfreien Flüssigkeiten, Salz und Hefe oder einem anderen Gärmittel. Sie können auch Kräuter, Gewürze und Samen enthalten.
- Neben Mehl, Wasser, Salz und Hefe enthalten **reichhaltige Teige** auch Fett (Butter, Öl, Schmalz), Zucker oder Honig, Eier, Rahm usw. Ein reichhaltiger Teig kann einen Teil oder alle diese Zutaten enthalten (z. B. Brioche, Panettone ...).



Einige Backwaren, die frisches Obst, Gemüse, Eier und Zucker, aber keine Hefe enthalten, werden möglicherweise als Brot bezeichnet (z. B. Bananenbrot). Sie sollten im Kuchen-Modus gebacken werden (Option „Einfache und frische Obstkuchen“ anstelle des Brot-Modus).

Sobald der Teig zum Backen bereit ist, wähle, ob es sich um einen einfachen oder einen reichhaltigen Teig handelt.

Führe den Sensor korrekt in den Teig ein und achte darauf, dass sich die Spitze mittig im Teig und die Sicherheitskerbe direkt oder nahe (maximal 1 cm) an der Teigoberfläche befindet. Wenn der Teig aufgeht, wird er die Sicherheitskerbe bedecken. Stelle sicher, dass die Spitze des Sensors nicht die Backform berührt.



Wenn der Teig nicht fest genug ist, um den Sensor zu halten, wird eine Backform benötigt. Verwende nun die Sensorhalterung, um den Sensor zu fixieren. Sobald die Brotsorte ausgewählt und der Sensor eingeführt ist, drücke auf START.

Backe das Brot, bis die im Cooking Center angezeigte Kerntemperatur die Zieltemperatur erreicht hat. Der Thermomix® Sensor zeigt die geschätzte Backzeit und die aktuelle Kerntemperatur an. Die geschätzte Backzeit passt sich mit steigender Kerntemperatur schrittweise an.

Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, erhältst du eine Mitteilung mit der Aufforderung, das Brot aus dem Backofen zu nehmen. Wenn du eine dunklere Kruste bevorzugst, backe das Brot weitere 3–5 Minuten, nachdem du die Mitteilung

erhalten hast, das Brot aus dem Backofen zu nehmen. Bitte beachte, dass die Kerntemperatur von 100°C dabei niemals überschritten werden darf.

Lass das Brot immer ausserhalb des Backofens abkühlen, bevor du den Sensor entfernst, das Brot anschneidest und servierst. Wenn Brot beim Anschneiden oder Servieren noch heiss ist, bleibt die Krume feucht und fällt zusammen.

Der Thermomix® Sensor garantiert eine präzise Kontrolle des Backvorgangs, unabhängig von der Art des verwendeten Backofens, des Teigs oder der Backform. Er sorgt für die perfekte Kerntemperatur, auch wenn die Backzeit vom Rezept abweichen kann.

Kuchen



Wie gelingt ein köstlicher Kuchen?

Kuchenteige sind normalerweise dünner als Brotteige und erfordern eine Backform. Die meisten Kuchenteige bestehen aus Mehl, Eiern, Zucker und einem Backtriebmittel wie Backpulver, Natron oder Eischnee.

Die folgenden Kuchensorten sind im Thermomix® Sensor Modus verfügbar:

- **Einfache Rührteige:**

- Einfache Kuchen enthalten ausser Eigelb wenig oder kein zusätzliches Fett (z. B. Biskuitkuchen).
- Bei frischem Obstkuchen wird eine entsprechende Menge an rohem oder gekochtem Obst oder Gemüse in den Teig gegeben (z. B. Bananenbrot, Karottenkuchen) und zusätzliche Zutaten wie Butter.

- **Zu den schweren Rührteigen zählen** einfache Kuchen mit zusätzlichem Fett und/oder Zutaten wie Schokolade, Karamell und/oder anderen Cremes oder Aufstrichen (z. B. Marmorkuchen, Joghurtkuchen, Zitronenkuchen, Napfkuchen).

- **Früchtebrote** enthalten eine entsprechende Menge an Trockenfrüchten sowie zusätzliche Zutaten wie Gewürze und Schalenabrieb (z. B. Weihnachtskuchen).

- **Andere Kuchen:** Kuchen, deren Kernkonsistenz feucht, weicher und cremiger ist (z. B. Lava-Cake)

Der Thermomix® Sensor gibt dir die richtige Kerntemperatur für die von dir gewählte Kuchensorte an.

Wähle die Kuchensorte und die benötigte Option aus:

- Einfache Rührteige
- Schwere Rührteige
- Früchtebrote
- Andere Kuchen

Setze die Sensor Halterung auf den Rand der Backform, Position A oder B zur Innenseite der Form gewandt, gemäss den Angaben des Rezepts oder der Höhe des Teigs.

- Verwende Position A für rechteckige (an der kurzen Seite) oder runde Standardkuchenformen.
- Verwende Position B, wenn die Sensor Halterung auf dem Innenrand platziert ist (Gugelhupfform oder schmale und tiefe Backformen).

Für die meisten Kuchenformen geeignet





Für optimale Ergebnisse fülle die Backform zwischen $\frac{1}{2}$ und $\frac{2}{3}$ der Höhe.

Führe den Sensor in Position A oder B (siehe Seite 12) korrekt in den Kuchenteig ein und achte darauf, dass sich die Spitze mittig im Teig befindet. Die Sicherheitskerbe sollte nicht ganz bedeckt werden, aber so nah wie möglich an der Teigoberfläche liegen (max. 1 cm), da der Teig während des Backvorgangs aufgeht und sie bedecken wird.

Sobald der Garpunkt ausgewählt und der Sensor eingeführt ist, drücke auf START.

Der Thermomix® Sensor zeigt die geschätzte Backzeit und die aktuelle Kerntemperatur an. Die geschätzte Backzeit passt sich mit steigender Kerntemperatur schrittweise an. Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, erhältst du die Mitteilung, den Kuchen aus dem Backofen zu nehmen. Lass das Gargut immer abkühlen, bevor du den Sensor entfernst.

Die besten Ergebnisse werden mit gleichmässigen Formen erzielt (rund, rechteckig oder jede andere Form, vorausgesetzt, der Kerntemperaturfühler des Sensors kann den Kern des Teigs erreichen), mit gleichmässigen, geraden Kanten und dünnen Rändern (keine gerillten Kanten oder breiten Ränder).

Um ein gutes Ergebnis und genaue Temperaturmessungen zu erzielen, ist es wichtig, dass die Sensor Halterung korrekt und stabil platziert und der Sensor möglichst mittig in das Gargut eingeführt wird.

Dies ist nicht möglich, wenn du Formen mit grossen oder breiten Rändern, kleine Formen wie Muffinbleche oder spezielle Backformen verwendest.



GUT ZU WISSEN

Die Backzeit hängt von der Art des Teigs, der Grösse der Form und davon ab, ob du mit Umluft oder mit Ober- und Unterhitze backst.

Befolge einfach die Hinweise des Thermomix® Sensors, der deinen Backvorgang präzise überwacht und für die perfekte Kerntemperatur sorgt, selbst wenn die Backzeit mit Sensor von der im Rezept abweicht.



Wenn dein Kuchen zu schnell braun wird, decke ihn mit Backpapier ab.

FAQ

Der Sensor muss unbedingt nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Wie kann ich den Ladestand meiner Batterie überprüfen?

Auf dem Thermomix® TM6:

- Öffne Einstellungen
- Verbundene Geräte
- Thermomix® Sensor
- Thermomix® Sensor Version und Update

Auf deinem Smartphone:

- Öffne die Cooking Center App.
- Wähle die Registerkarte Thermomix® Sensor aus.
- Tippe auf „Einstellungen“ in der oberen rechten Ecke des Bildschirms, um zum Gerätebildschirm zu gelangen.

Muss ich die Batterie der Ladestation wechseln?

Die Batterie der Ladestation kann bis zu ein Jahr halten, wenn sie durchschnittlich zweimal pro Woche benutzt wird. Wenn die Batterie gewechselt werden muss, erhältst du eine Mitteilung auf deinem Thermomix® TM6 oder deinem Smartphone. Um die Batterie zu wechseln, nimm die Abdeckung ab, entferne die entladene Batterie mithilfe des schwarzen Kunststoffstreifens und ersetze sie durch eine neue AAA-Batterie.

Wie lange hält der Akku des Thermomix® Sensors?

Nach vollständiger Aufladung beträgt die Akkulaufzeit des Sensors bis zu 24 Stunden.

Was soll ich tun, wenn der Thermomix® Sensor sich nicht verbindet?

Während des Kochvorgangs können sich viele Rückstände am Sensor ablagern. Diese Rückstände wirken wie eine Barriere zwischen dem Sensor und der Ladestation. Dies können kleine Stückchen Gargut oder Russ vom Rauch sein, aber in den meisten Fällen handelt es sich nur um kleine Fettablagerungen, die mit dem blossen Auge nicht einmal erkennbar sind. In einem solchen Fall kann der Sensor nicht laden, sodass er bei der nächsten Verwendung möglicherweise vollständig entladen ist. Deshalb ist es unbedingt erforderlich, den Sensor nach jedem Gebrauch zu reinigen. In den meisten Fällen reichen heisses Wasser, Spülmittel und die raue Seite eines Schwammes aus.



Die effektivste Methode, um hartnäckige Rückstände zu entfernen, besteht darin, den Sensor mit einem Küchenschwamm und einer Mischung aus Backpulver (Natron) und weissem Essig gründlich zu reinigen und ihn dann kurz abzuspülen. Achte darauf, dass er vollständig trocken ist, bevor er wieder in die Ladestation gelegt wird. Du kannst auch die Metallkontaktstellen der Ladestation mit einem trockenen Tuch abwischen, um eventuelle Rückstände zu entfernen. Danach lade den Sensor 2 Stunden lang und stelle sicher, dass er nach jedem Gebrauch wieder sauber ist.

Warum bricht die Verbindung während des Garvorgangs mit dem Thermomix® Sensor immer wieder ab?

Die Ladestation des Thermomix® Sensors verfügt über einen eingebauten Bluetooth®-Repeater zur Verstärkung des Sensorsignals. Du musst also dafür sorgen, dass sie während des Garvorgangs in der Nähe des Sensors bleibt, um das Signal ausreichend zu verstärken.

- Wenn die LED an der Ladestation rot blinkt, bedeutet dies, dass keine Verbindung besteht und die Ladestation das Signal des Sensors sucht.



- Platziere die Ladestation möglichst nahe zum Sensor.
Falls das Problem weiter besteht, entferne den Sensor vorsichtig aus dem Gargut, reinige ihn und lege ihn 5 Sekunden lang zurück in die Ladestation, bevor du ihn wieder in das Gargut steckst.
- Wenn die LED an der Ladestation grün blinkt, ist die Ladestation eingeschaltet und mit dem Sensor verbunden.

Muss ich mir Sorgen machen, wenn mein Thermomix® Sensor die Verbindung immer wieder abbricht?

Der Thermomix® Sensor kommuniziert über Bluetooth® mit deinem Gerät und der App.

Bei Bluetooth® ist die Reichweite begrenzt, insbesondere wenn du mit stark isolierten Kochgeräten arbeitest. Du solltest dich im Freien maximal 50 m von deinem Sensor bzw. der Ladestation entfernen, aber einige Smoker/Grills und Backöfen (je dicker das Material ist und je weniger Spalte das Signal durchlassen) verringern die Reichweite.

Es ist also kein Problem, wenn dein Thermomix® Sensor die Verbindung abbricht. Die Cooking Center App wurde so entwickelt, dass sie mit allen Arten von Unterbrechungen zurechtkommt,

sobald die Verbindung wiederhergestellt ist, wird der Garvorgang aktualisiert und wie geplant fortgesetzt.
Gegen Ende der Garzeit empfehlen wir, für eine stabile Verbindung zu sorgen, damit du keine wichtigen Mitteilungen verpasst.

Mein Thermomix® Sensor bricht die Verbindung ab, sobald ich die Backofentür schliesse. Ist er defekt?

Manche Backofentüren sind stärker isoliert als andere, was dazu führen kann, dass die Bluetooth®-Verbindung abbricht. Es könnte auch sein, dass der Keramikgriff des Sensors mit Lebensmitteln bedeckt ist oder die Backform berührt. Auch die Verwendung eines Metalltopfs mit Deckel oder das Abdecken der Auflaufform mit Alufolie statt mit Backpapier kann dazu führen, dass die Bluetooth®-Verbindung abbricht.

Platziere die Ladestation immer so nah wie möglich an der Backofentür, mithilfe der Magnetkontakte der Ladestation. Falls die Bluetooth®-Verbindung unterbrochen wird, schalte Bluetooth® aus und wieder ein. Mit einem zusätzlichen Gerät (z. B. einem Smartphone) kannst du überprüfen, ob dein Sensor verbunden ist oder nicht. Wenn du beim Öffnen der Backofentür feststellst, dass du die Verbindung zum Sensor problemlos wiederherstellen kannst, ist dein Backofen wahrscheinlich zu stark isoliert, um eine stabile Bluetooth®-Verbindung zu gewährleisten.

Wie bewahre ich meinen Thermomix® Sensor richtig in der Ladestation auf?

Bevor du den Sensor wieder in die Ladestation legst, vergewissere dich, dass er ordnungsgemäss gereinigt wurde und alle Fettrückstände entfernt sind. Der Sensor sollte vollständig trocken sein, bevor er wieder in die Ladestation gelegt wird.

Wie viele Geräte kann ich gleichzeitig mit dem Thermomix® Sensor verbinden?

Der Thermomix® Sensor kann nur mit 2 Geräten gleichzeitig verbunden werden, entweder 2 Thermomix® TM6, 1 Thermomix® TM6 und 1 Smartphone oder 2 Smartphones.

Warum funktioniert das Firmware-Update für den Thermomix® Sensor nicht?

Stelle sicher, dass sich dein Thermomix® Sensor in der Nähe deines Smartphones befindet und mit der Cooking Center App verbunden ist. Sobald die Verbindung hergestellt ist, fordert die App dich auf, die

Firmware deines Sensors zu aktualisieren, wenn dies erforderlich ist. Wenn in der App keine Mitteilung zur Aktualisierung angezeigt wird, ist bereits die neueste Version der Firmware auf deinem Gerät installiert.

Thermomix® Sensor aktualisieren

(Siehe Abbildung links)

Wenn dein Thermomix® Sensor mit der Cooking Center App verbunden und ein Firmware-Update erforderlich ist, wird ein Update-Dialog in der App angezeigt. Durch Antippen der Mitteilung wird der Update-Dialog gestartet, der dich durch das Firmware-Update führt.



Kann ich den Thermomix® Sensor in einem Schnellkochtopf verwenden?

Der Thermomix® Sensor unterstützt das Druckgaren nicht, da durch den erhöhten Druck Feuchtigkeit in den Sensor eindringen und die Schaltkreise beschädigt werden können.

Die Verwendung des Thermomix® Sensors in einem Schnellkochtopf kann zum Erlöschen von Gewährleistungsansprüchen führen, auch wenn der Sensor dadurch augenscheinlich nicht in Mitleidenschaft gezogen wurde.

Kann ich den Thermomix® Sensor in einer Mikrowelle oder einer Kombi-Mikrowelle verwenden?

Der Thermomix® Sensor ist für eine Benutzung in Mikrowellen oder Kombi-Mikrowellen-Geräten nicht geeignet, da dies zu irreparablen Schäden an den Schaltkreisen im Inneren des Sensors führen würde. Ausserdem besteht Brandgefahr.

Kann ich meinen Thermomix® Sensor in der Spülmaschine reinigen?

Ja, das ist möglich. Wir empfehlen jedoch, den Sensor per Hand zu reinigen.

Was ist, wenn der Umgebungstemperaturfühler meines Thermomix® Sensors nicht mit dem Thermometer meines Kochgeräts übereinstimmt?

In den meisten Fällen messen eingebaute Garthermometer die Temperatur an einer anderen Stelle als der, an welcher du dein Gargut platzierst, z. B. im hinteren Teil des Backofens oder im Deckel des Grills. Ausserdem ist die Temperatur im Herd nicht überall gleich. In der Regel gibt es heisse und kühlere Zonen sowie Temperaturschichtungen.

Deshalb ist es wichtig, dass der Umgebungstemperaturfühler des Thermomix® Sensors die Temperatur direkt am schwarzen Keramikgriff misst. Er zeigt dir die tatsächliche Umgebungstemperatur deines Garguts an und ermöglicht eine genauere Berechnung der Garzeit.

Was ist, wenn der Kerntemperaturfühler meines Thermomix® Sensors nicht mit einem anderen von mir verwendeten Thermometer übereinstimmt?

Wenn du mehrere Thermometer verwendest, um die Fleischtemperatur zu messen, solltest du einige wichtige Dinge beachten:

- Während des Garprozesses kann es an verschiedenen Stellen des Fleisches zu Temperaturschwankungen kommen. Der Grund hierfür sind Unterschiede in der Dicke, im Fettgehalt oder in der Nähe zu Knochen.
- Selbst wenn du versuchst, genau an der gleichen Stelle zu messen, befinden sich die Fühler bei den meisten anderen Thermometern direkt in der Spitze, während unserer etwa 2 cm vom spitzen Ende entfernt sitzt.

Die entscheidende Funktion des Thermomix® Sensors ist es, dir immer perfekte und gleich bleibende Ergebnisse zu liefern. Aus diesem Grund werden alle Kerntemperaturfühler unserer Sensoren im Werk mit zertifizierten Werkzeugen auf $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ (1°F) kalibriert und anschliessend umfangreichen Prüfungen unterzogen.

Warum ist die Kerntemperatur meines Brotes erreicht, aber die Kruste sieht noch nicht dunkel genug aus?

Das Ergebnis kann je nach Einstellung deines Backofens und je nachdem, ob du mit Umluft oder mit Ober- und Unterhitze backst, variieren. Wenn du eine dunklere Kruste bevorzugst, backe das Brot weitere 3-5 Minuten, nachdem du die Mitteilung erhalten hast, das Brot aus dem Backofen zu nehmen. Bitte beachte, dass die Kerntemperatur von 100°C dabei niemals überschritten werden darf.

Der Thermomix® Sensor meldet, dass mein Fleisch oder Fisch fertig ist, aber der gewünschte Gargrad wurde nicht erreicht, warum?

Ein unzureichender Gargrad ist meistens auf die Platzierung des Sensors zurückzuführen. Der Kerntemperaturfühler des Sensors befindet sich ca. 2 cm oberhalb der Spitze.

Verwende den Sensor nicht in einer Mikrowelle oder einem Schnellkochtopf.

Es ist wichtig, dass sich dieser Teil des Sensors in der dicksten Stelle des Fleisches oder Fisches befindet.

Andere Probleme beim manuellen Garen können mit der Ofentemperatur zusammenhängen, die entsprechend der Fleischsorte, die du garen möchtest, angepasst werden muss:

- Bei Fleisch mit einer höheren Kerntemperatur (z. B. weicher Schweinebauch bei 95°C) sollte eine niedrigere Ofentemperatur (z. B. 150°C, Ober- und Unterhitze) gewählt werden, um ein Austrocknen oder Anbrennen zu vermeiden.
- Bei niedrigeren Kerntemperaturen (z. B. Entenbrust englisch bei 57°C) stelle eine höhere Ofentemperatur (z. B. 200°C, Umluft) ein, um eine knusprige Haut zu erhalten, ohne den Kern zu übergaren.
- Für zerfallenes, zartes Fleisch (z. B. kollagenreiche, zähe Stücke wie Pulled Pork) empfehlen wir das Garen bei einer niedrigen Ofentemperatur, z. B. 95°C. Diese längere Garzeit bei niedrigerer Temperatur trägt zum Abbau des Kollagens bei und führt zu einer gabelartigen Textur.

Wie kann ich meinen Thermomix® Sensor registrieren?

Dein Thermomix® Sensor ist sofort einsatzbereit und muss nicht registriert werden.

Bei Problemen mit deinem Thermomix® Sensor wende dich bitte an den Kundenservice vor Ort.

Vorwerk Schweiz AG

Kundenservice

Montag bis Donnerstag

09:00–12:00 und 13:30–16:30

Freitag

09:00–12:00 und 13:30–16:00

Telefonnummer: 041 422 10 08

Kontaktformular: <https://vorwerk.ch/kontaktiere-uns/>



Hinweis zur Wahl der Kerntemperatur

Lebensmittelsicherheit ist für alle wichtig. Gefährdete Bevölkerungsgruppen (Kinder unter 5 Jahren, ältere Menschen ab 60 Jahren, Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem) sind einem erhöhten Risiko für Lebensmittelvergiftungen ausgesetzt und sollten immer Lebensmittel verzehren, die bei einer sicheren Kerntemperatur gegart wurden.

Die voreingestellten Garstufen sind nicht für alle Optionen lebensmittelsichere Kerntemperaturen und sollten daher beim Kochen für gefährdete Personen mit erhöhtem Lebensmittelsicherheitsrisiko nicht verwendet werden.

Food-Fotografie und -Styling

Ana Teixeira, Nantes, Frankreich, S. 24

Antonio Nascimento, Portugal, S. 20

Ben Dearnley, Australien, S. 33 (unten links)

Craig Kinder, Australien, S. 25

Cristian Barnett, UK, S. 18, 19, 22 und 30

Dennis Savini, Schweiz, S. 23 (oben rechts) und 28

Diana Moschitz, Vorwerk International, Titelbild,
S. 11, 14, 16 und 31

D3 Studio, Nantes, Frankreich, S. 21

Laurent Grivet (Foto) und Gaëlle Goumand
(Stylist), Rennes, Frankreich, S. 29

Lukas Kirchgasser Fotografie, S. 26

Martin Gentschow, Düsseldorf, Deutschland, S. 32

Marie Sjoberg, Spanien, S. 2–3

Rob White, Schweiz, S. 33 (oben rechts)

Sonja Priller, Österreich, S. 23 (unten links) und 27

Superhumans, Italien, S. 5, 6, 7, 9, 17, 35, 36 und 41



Die Bluetooth®-Wortmarke wie auch die
Bildzeichen (Logos) sind eingetragene
Warenzeichen und Eigentum der Bluetooth SIG,
Inc. Jegliche Verwendung dieser Wortmarke/
Bildzeichen durch die Vorwerk Elektrowerke
GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.

