

Thermomix® Sensor

Guía de bienvenida



thermomix
VORWERK



Contenido

- 4** ¿Qué es Thermomix® Sensor?
- 6** Primeros pasos con Thermomix® Sensor
- 8** Cómo configurar Thermomix® Sensor
- 10** Cómo utilizar Thermomix® Sensor

- 14** **Recetas**
 - Precisión con un toque de inspiración
- 18** Carne
- 19** Filete
- 20** Cerdo
- 21** Cordero
- 22** Aves
- 24** Pescado
- 26** Pan
- 30** Repostería

- 34** Preguntas frecuentes
- 41** Nota de seguridad alimentaria

¿Qué es Thermomix® Sensor?

Precisión, perfección,
creatividad y seguridad.

Thermomix® Sensor es mucho más que un termómetro de cocina: es la clave para que tus recetas salgan perfectas y con resultados inigualables.

Cuando te preguntes "¿Ya está listo?", obtendrás seguridad y precisión, logrando platillos al punto y despertando todos tus sentidos.

Lleva la Cocina Guiada con garantía de éxito más allá de tu Thermomix®, hasta el horno, sartén o parrilla. Mide con exactitud la temperatura interna de carnes, pescados, panes y bizcochos para conseguir texturas y resultados perfectos.

Desde masas esponjosas y panes delicados, hasta filetes sellados a la perfección. Domina el horneado, la parrilla y el asado con facilidad. Como parte del ecosistema Thermomix®, te da acceso a una amplia variedad de recetas, modos y técnicas para asegurar siempre el éxito.

Gracias a su uso independiente, funciona en cualquier lugar donde cocines, aportando precisión, seguridad y creatividad en cada platillo. Así podrás disfrutar siempre de ese momento en el que escuchas: "Al punto".

Un
Thermomix®
Sensor, infinitas
opciones





Soporte

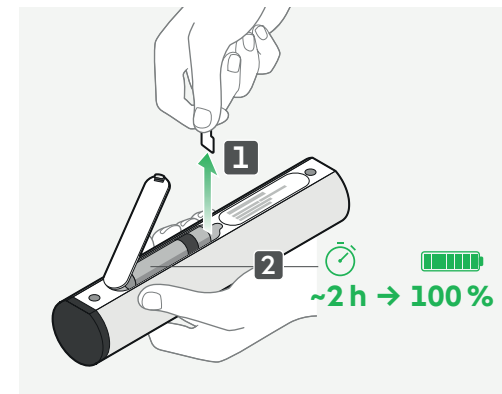
Termómetro

Cargador

Primeros pasos con Thermomix® Sensor

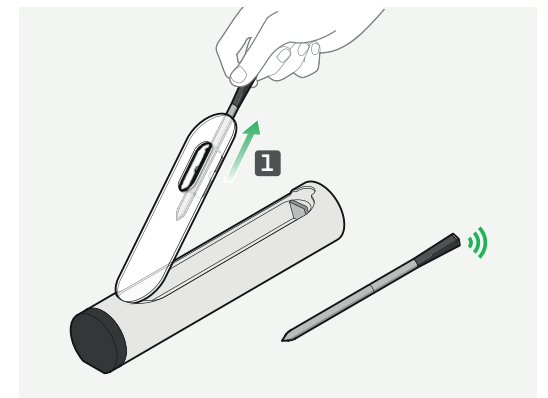
Utilizar Thermomix® Sensor es rápido y sencillo. Basta con configurarlo la primera vez y quedará listo para su uso.

1. Saca de la caja tu Thermomix® Sensor. Abre el compartimento de la pila en la parte posterior del Thermomix® Sensor y retira la película protectora. Al hacerlo, la batería del termómetro comenzará a cargarse.



2. Lee la tarjeta de Inicio rápido y familiarízate con las instrucciones de seguridad del manual de instrucciones.

3. Tras un tiempo máximo de carga inicial de 2 horas, el Thermomix® Sensor estará completamente cargado y listo para usarse. Una vez cargada completamente la batería, durará 24 h.



4. Abre el cargador y retira el termómetro. Al retirar el termómetro del cargador, el LED parpadea en verde indicando que el cargador está conectado a el termómetro.

5. Antes de utilizar el termómetro por primera vez, límpialo con agua y detergente lavavajillas para eliminar cualquier residuo de producción.

**Rápido,
seguro y fácil
de usar**

Cómo **configurar** Thermomix® Sensor

1 Encendido y apagado

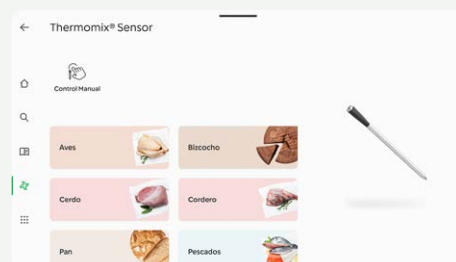
Cuando saques el termómetro del cargador, se encenderá automáticamente y estará listo para su uso.

Para apagarlo, solo tendrás que colocarlo dentro del cargador y cerrarlo.

2 Conecta tu Thermomix® Sensor a Thermomix® TM7

- Da clic en el botón de los cuadrillos del lado izquierdo y selecciona "Más".
- Selecciona "Ajustes".
- Selecciona "Bluetooth®".
- Activa el Bluetooth® si aún no está encendido.
- Pulsa el botón "+ Añadir".
- Asegúrate de que el termómetro esté fuera del cargador.
- Tu Thermomix® Sensor se detectará automáticamente.
- Cuando aparezca en pantalla, pulsa el botón "Conectar".
- Tu Thermomix® Sensor quedará conectado.

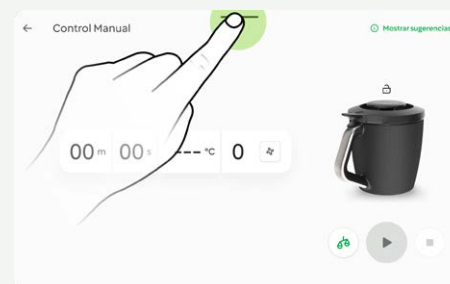
Puedes acceder al Modo de Thermomix® Sensor desde la pantalla de Cocina Manual de tu Thermomix® TM7.



Cooking Center

El Cooking Center te permite comprobar, desde la pantalla de tu Thermomix® TM7, y en cualquier momento, el estado de cocción de tu receta.

Ya sea en Cocina Guiada o Cocina Manual, pulsa en el menú del Cooking Center en la parte superior de la pantalla:



Tendrás acceso a:

- El estado de tu receta: la temperatura actual y objetivo y el tiempo de cocción restante.
- Temporizador
- Thermomix® Sensor



3 Conexión del Thermomix® Sensor a la app Cooking Center

- Escanea el código QR que aparece a continuación para instalar la app Cooking Center desde la App Store o la Playstore de Google.



- Abre la app. Para poder utilizar el Thermomix® Sensor con la app Cooking Center, pulsa el botón "+" en la esquina inferior derecha de la app y selecciona "Thermomix® Sensor". Te pedirá permiso para utilizar Bluetooth® y recibir notificaciones (Android podría pedirte que utilices Servicios Locales). Para que el Thermomix® Sensor funcione, asegúrate de dar tu consentimiento.

Una vez establecida la conexión con Bluetooth®, la app encontrará el Thermomix® Sensor y lo emparejará con la app.

Después, aparecerá una nueva tarjeta con el Thermomix® Sensor en la pantalla de inicio. Toca la tarjeta para empezar.

Para empezar a cocinar u hornear con Thermomix® Sensor, basta con pulsar "Ajustar temperatura" y nuestro asistente te guiará por las mejores opciones para los alimentos que desees preparar. Si conoces la temperatura interna que necesitas alcanzar, también puedes ajustarla manualmente.

Cómo **utilizar** Thermomix® Sensor



1 Colocar el termómetro y el cargador

Durante el proceso de cocción, el termómetro transmite continuamente datos a tu Thermomix® TM7 y a la app.

El cargador actúa como repetidor y amplifica la señal. Por lo tanto, debes asegurarte de que el

cargador esté siempre cerca de el termómetro: por ejemplo, al hornear, coloca el cargador cerca del horno, utilizando o no los imanes que se encuentran en la parte posterior del cargador. La Thermomix® TM7 puede estar un poco más lejos de el termómetro y de su cargador (entre 1 y 50 m según el entorno).

2 Introducir el termómetro en el alimento

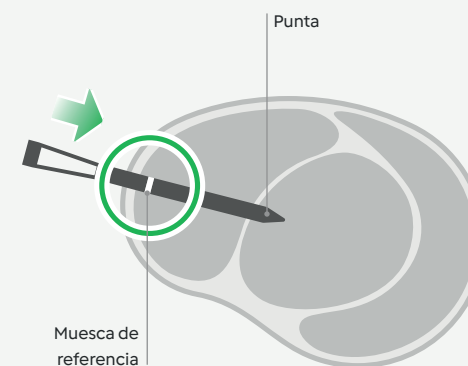
El Thermomix® Sensor es un termómetro Bluetooth® con dos sensores. El sensor de temperatura interno está situado en el primer tercio de la punta. Mide la temperatura interna de los alimentos y, por lo tanto, debe colocarse lo más cerca posible del núcleo del alimento. El segundo sensor se encuentra en el interior del extremo de cerámica negro y mide la temperatura ambiente.

La muesca de referencia (ver ilustración de la página 11) también debe introducirse en el alimento para garantizar una lectura correcta de la temperatura y un cálculo preciso del tiempo. Para masas y mezclas que aumentan de volumen mientras se hornean, la muesca de referencia no debe introducirse por completo, sino colocarse cerca de la superficie de la masa.



Para usar Thermomix® Sensor, los filetes de pescado o carne no deben tener menos de 2 cm de grosor

Inserte el termómetro (punta y muesca de referencia) en el alimento.

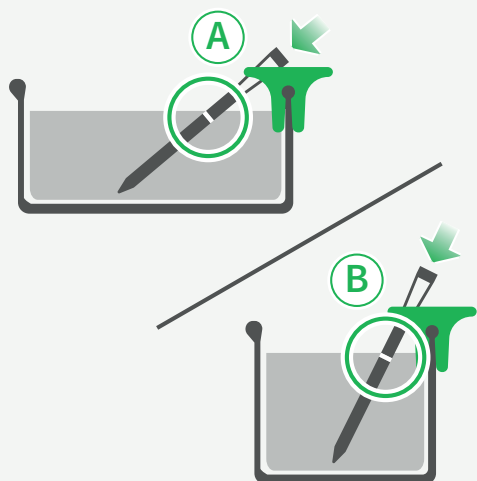


Uso del soporte

Al hornear ciertas masas (p. ej.: una masa de pan con una consistencia blanda o bastante líquida que no pueda sostener el termómetro en posición), es necesario utilizar el soporte para mantenerla en la posición correcta y evitar que se hunda en la masa.

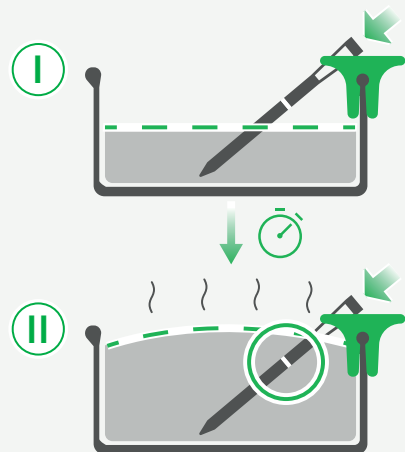
Para utilizar el soporte, puedes elegir entre dos ángulos de inserción diferentes: A y B (ver la siguiente ilustración), en función del tamaño del molde y de la cantidad de masa.

Puedes consultar los vídeos disponibles en las recetas de Cocina Guiada y en la app.



El soporte puede usarse hasta una temperatura de 220 °C

Coloca el soporte en el borde del molde como se muestra a continuación, desliza el termómetro a través del soporte e introdúcela en el alimento.



En el caso de masas que suben, la profundidad de inserción de el termómetro puede variar.

- I. Nivel de la masa antes de la cocción: el termómetro se introduce al menos hasta la mitad entre la punta y la muesca. La muesca de referencia puede quedar a la vista.
- II. La masa sube durante la cocción y cubre la muesca.

Asegúrate de que la punta de el termómetro no tenga en ningún momento contacto con el molde.

3 Cocinar con el termómetro

Durante el proceso de cocción, el Thermomix® Sensor está permanentemente conectado a Thermomix® TM7 y/o a la app Cooking Center (máx. 2 productos conectados). Recibirás información sobre la temperatura y el tiempo de cocción restante en la pantalla. Te avisará cuando sea necesario retirar el alimento de la fuente de calor para dejarlo reposar hasta que alcance la temperatura interna deseada. Una vez transcurrido el tiempo de reposo, tu receta estará lista para servirla (asegúrate de haber permitido las notificaciones en la app).

Cocina Manual

El extremo de cerámica del termómetro no debe exponerse a un calor excesivo. Si lo utilizas con temperaturas muy altas, p. ej.: con una parrilla o una plancha, dora previamente los alimentos a fuego alto y luego a fuego bajo (menos de 275 °C) antes de introducir el termómetro. Si la sonda se calienta demasiado, enviará una notificación al Cooking Center (en app o Thermomix® TM7).

Al cocinar en una sartén o parrilla, recuerda darle la vuelta a la carne o al pescado una vez se haya dorado por abajo

4 Limpieza

- Deja enfriar el termómetro antes de limpiarla.
- Limpia el termómetro y el soporte con agua y detergente lavavajillas después de cada uso. No utilices productos de limpieza que contengan alcohol, amoníaco, benceno o abrasivos para evitar dañar el producto.
- No sumerjas el termómetro en agua durante mucho tiempo.
- Asegúrate de que el termómetro y el soporte estén completamente secos antes de volver a colocarlos en el cargador.
- Tras un uso frecuente, el termómetro puede variar de color. Esto es normal y no afecta al rendimiento el termómetro.

Consejos

- Para obtener mejores resultados con parrillas de carbón, espera a que bajen las llamas. La técnica más sencilla para controlar la temperatura en toda la parrilla es poner todas las brasas a un lado, de modo que haya un lado muy caliente y otro sin calor directo.
- Si usas una parrilla de gas o una sartén sobre un hornillo, asegúrate de no superar la temperatura máxima de 275 °C.
- No pinches ni tranches continuamente la carne mientras se esté cocinando para evitar que pierda jugos y pueda quedar seca. No olvides dar la vuelta a la carne o al pescado 1–2 veces durante el proceso.
- Permanece cerca de la parrilla y evita que haya niños alrededor.



Recetas

Precisión
en todos los
sentidos.



Thermomix® Sensor.

Al punto
en todos los sentidos

Thermomix® Sensor es “el” utensilio que completa tu cocina

Thermomix® Sensor es la clave para que tus recetas salgan perfectas.

Si te preguntas “¿Ya está listo?” responde “Sí” con seguridad y precisión, consiguiendo recetas al punto para que se despierten todos tus sentidos.

Variedad sin límites, un solo sensor – el Thermomix® Sensor lo domina todo: desde masas esponjosas y bizcochos delicados hasta carnes y pescados cocinados a la perfección.

Ya sea en el horno, en la parrilla, o en el sartén, controla todas las técnicas con facilidad.

La Garantía de éxito ahora va más allá de Thermomix®, llegando a tu horno, tu sartén y tu parrilla. Thermomix® Sensor funciona de forma totalmente independiente aportando precisión y seguridad a cualquier método de cocción.



¿Por qué usar Thermomix® Sensor?

- Disfruta por primera vez de la experiencia de la Cocina Guiada más allá del vaso de TM7 con tu horno, estufa y parrilla.
- Disfruta de una mayor seguridad alimentaria al controlar la temperatura interna adecuada.
- Controla el estado de la cocción en el Cooking Center de tu Thermomix® TM7 y recibe notificaciones también en tu celular.
- Obtén resultados de cocción al nivel de un restaurante.
- Alta precisión en el control de la temperatura interna y ambiente.
- Fácil de usar: saca el termómetro del cargador y sigue las instrucciones de la Thermomix® TM7 y de la App.
- Conexión Bluetooth® totalmente fiable.



Thermomix® Sensor puede utilizarse a una temperatura ambiente máxima de 275°C e interna máxima de 100 °C

El trío mágico: Thermomix® + Sensor + app Cooking Center

Thermomix® Sensor es el complemento perfecto para tu Thermomix®. Es muy sencillo:

1. Empieza a cocinar con tu Thermomix® como siempre.
2. Sigue las instrucciones paso a paso de la pantalla de Thermomix® o directamente en la app Cooking Center y utiliza el Thermomix® Sensor tal y como se indica.
3. Comprueba el avance de tu receta mediante el Cooking Center de Thermomix® o espera a recibir una notificación en tu smartphone cuando esté listo.

¿Para qué recetas necesito Thermomix® Sensor?

Pan, repostería, carne, aves y pescado.

¿Dónde lo puedo utilizar?

El Thermomix® Sensor funciona con hornos, parrillas y sartenes.

Si lo usas en el horno el resultado puede variar ligeramente dependiendo de si lo utilizas con ventilación o sin ella.



Filete

¡Un filete Wellington, por favor!

Una de las reglas fundamentales para que la ternera quede tierna es precisamente no dejar que se pase y evitar que quede seca. Ese tono rosado que exigen las recetas a veces nos hace desear poder echar un vistazo a su interior. Conseguirlo en un solomillo sin que la carne quede cruda, no es tarea fácil. Menos aún si se envuelve en hojaldre, como en el caso de el filete Wellington. Aquí no se puede cortar por un ladito para mirar dentro. Por eso... ¡te traemos buenas noticias! Yes que, ¡Thermomix® Sensor te ayudará a que quede en su punto!

El Thermomix® Sensor ofrece la temperatura interna adecuada para que cada corte de carne alcance su nivel deseado de cocción: poco hecha, punto menos, al punto, punto más, hecha y extra tierna (deshecha) (p.ej.: morcillo o aguja deshilachada).



Para filete: Siempre que sea posible, compra un corte de carne de grosor uniforme.

Una vez que hayas seleccionado el filete que deseas preparar, así como el corte en la lista disponible dentro del Modo Thermomix® Sensor en TM7 o en la app, inserta el termómetro

correctamente asegurándote de que la punta se encuentra en el centro de la parte más gruesa del corte y la muesca de referencia queda totalmente insertada.

- Para los filetes, inserta el termómetro horizontalmente desde uno de los lados del filete.
- Para cortes más grandes, como asados, introduce el termómetro en diagonal desde arriba.
- Para cortes con hueso, asegúrate de que el termómetro no tenga contacto con el hueso.

Una vez seleccionado el punto de cocción e insertado el termómetro, pulsa INICIAR.

Thermomix® Sensor mostrará el tiempo de cocción estimado y la temperatura interna en todo momento. En el caso de las carnes, transcurridos unos minutos, el tiempo de cocción inicial estimado se actualizará continuamente a medida que aumente la temperatura interna. Recibirás una notificación para retirar la carne del calor y dejarla reposar hasta que alcance la temperatura interna deseada. Tras el tiempo de reposo, la carne estará lista para servir.

Cerdo

Los puntos de cocción disponibles son: punto menos, medio, punto más, hecho y extra tierna (deshecha), que podrás elegir en función del corte de la carne.

Una vez que hayas seleccionado el corte que desees preparar dentro de las opciones de la app, inserta el termómetro correctamente, asegurándote de que la punta se encuentra en el centro de la parte más gruesa del corte y la muesca de referencia, totalmente insertada.

- Para las chuletas, inserta el termómetro desde uno de los lados horizontalmente.
- Para cortes más grandes, como asados, inserta el termómetro en diagonal desde arriba.
- Para cortes con hueso, asegúrate de que el termómetro no toca el hueso.

Una vez seleccionado el punto de cocción e insertada el termómetro, pulsa INICIAR.

Thermomix® Sensor mostrará el tiempo de cocción estimado y la temperatura interna en todo momento. En el caso de las carnes, transcurridos unos minutos, el tiempo de cocción inicial estimado se actualizará continuamente a medida que aumente la temperatura interna.

Recibirás una notificación para retirar la carne de la fuente de calor y dejarla reposar hasta que alcance la temperatura interna deseada. Tras el tiempo de reposo, la carne estará lista para servir.



Al cocinar costillas, asegúrate de que quedan unos 2 cm de carne en los huesos

Cuando cocines carnes con hueso, inserta el termómetro en paralelo al hueso, sin llegar a tocarlo



Cordero

Los puntos de cocción disponibles son: poco hecho, punto menos, medio, punto más, hecho y extra tierno (deshecha), que podrás elegir en función del corte de la carne.

Una vez que hayas seleccionado el corte que desees preparar dentro de las opciones de la app, inserta el termómetro correctamente asegurándote de que la punta se encuentra en el centro de la parte más gruesa del corte y la muesca de referencia, totalmente insertada.

- Para chuletas o cortes planos, inserta el termómetro horizontalmente por uno de los lados del corte.
- Para cortes más grandes, como asados, inserta el termómetro en diagonal desde arriba.

- Para cortes con hueso, asegúrate de que el termómetro no tenga contacto con el hueso.

Una vez seleccionado el punto de cocción e insertado el termómetro, pulsa INICIAR.

Thermomix® Sensor mostrará el tiempo de cocción estimado y la temperatura interna en todo momento. En el caso de las carnes, transcurridos unos minutos, el tiempo de cocción inicial estimado se actualizará continuamente a medida que aumente la temperatura interna. Recibirás una notificación para retirar la carne del calor y dejarla reposar hasta que alcance la temperatura interna deseada. Tras el tiempo de reposo, la carne estará lista para servir.



Aves

El asado perfecto

Corteza crujiente, tiernas y jugosas pechugas. En el punto preciso.

Cuando se trata de aves, a menudo surgen dudas. ¿Será ésta la temperatura adecuada? ¿La piel quedará tostada y el interior estará bien hecho?

Cocinar aves puede ser todo un desafío, pero ahora puedes relajarte y dejar que el Thermomix® Sensor entre en acción para lograr carnes jugosas, perfectamente cocidas y tiernas. Vivirás una experiencia memorable y disfrutarás del punto perfecto siempre.

Esta categoría abarca aves como: pollo, pavo, pato y ganso.

Los puntos de cocción disponibles varían en función del tipo de ave que elijas. Por ejemplo, las pechugas de pato y ganso admiten puntos de cocción punto menos y poco hecho, mientras que las de pollo y pavo no, por razones de seguridad alimentaria.

Para cocinar aves de caza o silvestres, consulta la categoría del pato.

Una vez seleccionado el tipo de ave de la lista disponible: pollo, pavo, pato o ganso, e indicado el corte: aves enteras, o cortes específicos, con o sin hueso, inserta el termómetro correctamente asegurándote de que la punta esté en el centro de la parte más gruesa del corte y la muesca de referencia completamente insertada en la carne.



- Para aves enteras, inserta el termómetro en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para las pechugas, inserta el termómetro horizontalmente en la parte más gruesa del corte.
- Para cortes con huesos y aves enteras, asegúrate de que el termómetro no toca el hueso.

Una vez seleccionado el punto de cocción e insertado el termómetro, pulsa INICIAR.

Thermomix® Sensor mostrará el tiempo de cocción estimado y la temperatura interna en todo momento. En el caso de las carnes, transcurridos unos minutos, el tiempo de cocción inicial estimado se actualizará continuamente a medida que aumente la temperatura interna. Recibirás una notificación para retirar la carne del calor y dejarla reposar hasta que alcance la temperatura interna deseada. Tras el tiempo de reposo, la carne estará lista para servir.

Al cocinar en una parrilla, asegúrate de que el extremo de cerámica del termómetro esté a una distancia mínima de 10 cm de la fuente de calor



Pescado

Creatividad en todos los sentidos. Al punto.



Cocinar un pescado entero

Como un auténtico experto

*El pescador le dijo al parrillero: ¡Prepáramelo en el punto justo por favor!
El pescado es un alimento muy delicado y no debe cocinarse en exceso.
De hacerlo demasiado, perderá la humedad que permite separar las lascas
de forma fácil y natural.*

*A la plancha, al vapor, hervido, frito o al horno, el pescado es uno de los
alimentos en los que el punto de cocción es esencial. Con Thermomix®
Sensor quedará cocinado en su punto.*

Esta categoría abarca varios tipos de pescados. Si el tipo que buscas no aparece en la lista, selecciona "Otros".

Los puntos de cocción disponibles para el pescado son hecho, bastante hecho y muy hecho.

Una vez hayas seleccionado el tipo de pescado en la lista, así como el corte en la lista disponible, inserta el termómetro correctamente asegurándote de que la punta se encuentra en el centro de la parte más gruesa del corte y la muesca de referencia queda totalmente insertada en el pescado. Ten en cuenta que "Otros" se refiere a pescados enteros o trozos grandes. Ten también en cuenta que los mejores resultados para el pescado se obtienen con filetes grandes o pescado entero.

- Para los filetes, inserta el termómetro horizontalmente en la parte más gruesa.
- Para pescados enteros, inserta el termómetro en la parte más gruesa sin tocar la espina dorsal y las espinas.

Una vez seleccionado el punto de cocción e insertado el termómetro, pulsa INICIAR.

Thermomix® Sensor mostrará el tiempo de cocción estimado y la temperatura interna en todo momento. En el caso del pescado, transcurridos unos minutos, el tiempo de cocción inicial estimado se actualizará continuamente a medida que aumente la temperatura interna. Una vez alcanzada la temperatura interna deseada, emitirá una notificación para que retires el pescado del calor. También se indicará cuánto tiempo debe reposar para asegurarse de que se sirva en su punto.



RECUERDA

El tiempo total de cocción de la receta dependerá del peso, de la temperatura inicial del alimento y el punto de cocción que prefieras.

Pan

Confianza en todos los sentidos. Al punto.



Hornear pan

Bien crujiente y con una miga perfecta

A algunos les gusta crujiente, otros lo prefieren más blando, a algunos les gusta muy hecho, a otros no... Hay cantidad de gustos distintos, y probablemente esto también ocurre en casa. Lo bueno de hacer el pan casero es poder elegir cómo quieres que sea.

Hacer tu propio pan en casa produce una sensación de satisfacción incomparable. Es la experiencia de ser capaz, con solo dos o tres ingredientes básicos, de crear un alimento que es fundamental en la mayoría de las culturas gastronómicas.

Además de la preparación de buena masa y un levado adecuado, el horneado es crucial. La mayoría de las veces hay que precalentar el horno para alcanzar una temperatura más alta y crear la tan deseada corteza crujiente. Es crucial que la cocción alcance su punto ideal, y para ello ya no es necesario abrir el horno y golpear la parte inferior del pan caliente, esperando oír un sonido hueco.

Ahora basta con esperar a recibir una notificación en el smartphone. ¡Listo para untar con mantequilla!



Asegúrate de que la punta de el termómetro tenga en ningún momento contacto con el molde

Lo primero, es necesario identificar si la receta que deseas preparar pertenece al grupo de los panes. Si es así, solo queda identificar el tipo de pan.

Las masas de pan son básicamente una combinación de harina, agua, sal y levadura. Algunas masas pueden contener cerveza o masa madre como agentes leudantes. Las masas pueden ser saladas o dulces. En la mayoría de los casos, pueden manipularse con las manos.

- **Las masas básicas** contienen harina, agua u otro líquido no graso, sal y levadura u otro agente leudante. También pueden contener hierbas, especias y semillas.
- Además de harina, agua, sal y levadura, las **masas enriquecidas** contienen grasa (mantequilla, aceite, manteca de cerdo), azúcar o miel, huevos, nata, etc. Una masa enriquecida puede contener

parte o la totalidad de estos ingredientes (p. ej.: brioche, panettone, Rosca de Reyes, entre otros).

Algunos panqués que contienen fruta fresca, verduras, huevos y azúcar, pero no levadura, pueden considerarse "pasteles" (p. ej.: el panqué de plátano). Deben hornearse utilizando la categoría Pasteles (opción Pasteles básicos y de frutas frescas en lugar de la opción Pan).

Una vez que la masa esté lista para hornear, elige si se trata de una masa básica o enriquecida. Inserta el termómetro correctamente en la masa asegurándote de que la punta se encuentra en el centro de la masa y la muesca de referencia totalmente o cerca (máx. a 1 cm) de la superficie de la masa. La masa la cubrirá al hornearse. Asegúrate de que la punta de el termómetro no toca el molde.



Si la masa no es lo suficientemente firme como para sostener el termómetro, será necesario utilizar un molde. En tal caso, utiliza el soporte para mantener el termómetro en su sitio.

Una vez seleccionado el tipo de pan e insertado el termómetro, pulsa INICIAR.

Hornea hasta que el Cookig Center indique ha alcanzado a la temperatura deseada. Thermomix® Sensor mostrará el tiempo de horneado estimado y la temperatura interna en todo momento. El tiempo de horneado estimado se ajustará progresivamente según aumente la temperatura interna.

Una vez alcanzada la temperatura interna, recibirás una notificación para retirar el pan del

horno. Si prefieres una corteza tostada, hornea el pan de 3 a 5 minutos más después de recibir la notificación para retirarlo del calor.

Siempre deja enfriar el pan fuera del horno antes de retirar el termómetro, cortarlo y servirlo. Si el pan se corta/sirve estando aún muy caliente, la miga seguirá estando húmeda y no tendrá la suficiente consistencia.

Thermomix® Sensor garantiza un control preciso de la cocción, independientemente del tipo de horno que utilices, de la forma de la masa o del molde. Garantiza la temperatura interna perfecta aunque el tiempo de horneado varíe con respecto al de la receta.

Repostería

Orgullo en todos los sentidos. Al punto.



Dominar la repostería

Pastelería en casa

Las masas para bizcochos suelen ser más líquidas que las de pan y requieren un molde. La mayoría de las masas contienen harina, huevos, azúcar y un agente leudante, ya sea levadura química en polvo, bicarbonato de sodio o claras de huevo batidas.

En la categoría Pasteles podrás encontrar las siguientes opciones:

- **Pasteles básicos y de frutas frescas:**

→ **Pastel básico:** contienen poca o ninguna grasa adicional aparte de las yemas de huevo (p. ej.: bizcocho genovés, bizcocho Victoria, angel food cake).

→ **Pastel de fruta fresca:** tienen una cantidad relevante de fruta o verdura cruda/cocida mezclada en la masa además de ingredientes adicionales como mantequilla (p. ej.: panqué de plátano, bizcocho de zanahoria).

- **Pastel enriquecido:** bizcochos con grasa y/o ingredientes adicionales como chocolate, caramelo y/u otras cremas (p. ej.: bizcocho veteado, bizcocho de limón, bizcocho de yogur).

- **Pastel con frutos secos:** contienen una cantidad relevante de frutos secos más ingredientes adicionales, como especias y cáscaras (p. ej.: plum cake, cake de frutas deshidratadas).

- **Otros:** bizcochos cuyo núcleo tiene una consistencia más húmeda, blanda y cremosa (p. ej.: volcán de chocolate).

Thermomix® Sensor proporciona la temperatura interna adecuada para el tipo de pastel que hayas elegido.

Elige el tipo de bizcocho y la opción que necesites:

- Pastel básico y de fruta seca
- Pastel enriquecido
- Pastel con frutos secos
- Otros

Coloca el soporte en el borde del molde, con la posición A o B hacia el interior del molde, según las instrucciones de la receta:

- Utiliza la posición A para moldes estándar rectangulares (en el lado corto) o redondos
- Utiliza la posición B si el soporte se coloca en el borde interior (moldes de corona o moldes estrechos y profundos)

Apto para la mayoría de tipos de moldes





Para obtener los mejores resultados, asegúrate de que el molde se llene de $\frac{1}{2}$ a $\frac{2}{3}$ del alto

Inserta bien la punta del termómetro por la posición A o B (ver pág. 12) en la masa, asegurándote de que la punta quede en la parte central de la masa. Es posible que la muesca de referencia no se inserte del todo, debe estar lo más cerca posible a la superficie de la masa (máx. 1 cm), la masa subirá conforme se hornee.

Una vez seleccionado el punto de cocción e insertado el termómetro, pulsa INICIAR.

Thermomix® Sensor mostrará el tiempo de horneado estimado y la temperatura interna en todo momento. El tiempo de horneado estimado se ajustará progresivamente según aumente la temperatura interna.

Una vez alcanzada la temperatura interna, emitirá una notificación para retirar el panqué del horno. Deja enfriar siempre los productos horneados antes de retirar el termómetro.

Los mejores resultados se obtienen con moldes de forma regular (circulares y rectangulares o de cualquier otra forma siempre que el sensor interno del termómetro pueda alcanzar el centro de la masa), con bordes rectos regulares y bordes finos (sin bordes estriados ni bordes anchos).

Para obtener un buen resultado y lecturas precisas de la temperatura, es esencial que el soporte esté correctamente colocado de forma estable y el termómetro esté insertado en el centro del alimento.

Esto no será posible si se usan moldes con bordes grandes o anchos, moldes pequeños como bandejas para magdalenas o moldes con formas específicas.



RECUERDA

El tiempo de cocción dependerá del tipo de masa, del tamaño del molde y de si el horno lo utilizas con ventilación o sin ella. Basta con seguir las instrucciones, dadas por Thermomix® Sensor, que garantiza un control preciso del horneado y asegura la temperatura interna perfecta incluso si el tiempo de horneado varía.



Si el panqué se dora demasiado rápido, cúbrelo con papel de hornear

Preguntas frecuentes

¿Cómo puedo comprobar la carga de la batería?

En Thermomix® TM7:

- Abre Configuración
- Productos conectados
- Thermomix® Sensor
- Versión y actualización del Thermomix® Sensor

En tu teléfono móvil:

- Abre la app Cooking Center
- Selecciona Thermomix® Sensor
- Pulsa "Configuración" en la esquina superior derecha de la pantalla para acceder a la pantalla del producto

¿Debo cambiar la pila del cargador?

La pila del cargador puede durar hasta un año si se utiliza una media de dos veces por semana. Sabrás cuándo hay que cambiar la pila porque recibirás un aviso en tu Thermomix® TM7 o en tu teléfono móvil. Para cambiarla, retira la tapa trasera, utiliza la tira de plástico negra para extraer fácilmente la pila usada y sustituirla por una pila AAA nueva.

¿Cuánto dura la batería del termómetro del Thermomix® Sensor?

Una vez cargada completamente la batería del termómetro, durará 24 h.

¿Qué debo hacer si el termómetro del Thermomix® Sensor deja de conectarse?

Mientras cocinas, es posible que se acumulen muchos residuos en el termómetro. Estos residuos actúan como una barrera entre el termómetro y el cargador. Podrían ser trozos de comida u hollín del humo, pero en la mayoría de los casos es solo un poco de grasa que quizá ni siquiera se pueda apreciar.

Si esto ocurre, el termómetro no puede cargarse, por lo que es posible que esté completamente descargada la siguiente vez que desees utilizarla. Este es uno de los problemas más frecuentes, por lo que es imprescindible limpiar el termómetro después de cada uso.

Es
imprescindible
limpiar el
termómetro
después de
cada uso



La forma más eficaz de eliminar cualquier residuo es frotar bien el termómetro con una mezcla de bicarbonato sódico y vinagre blanco utilizando un estropajo y, a continuación, darle un lavado rápido asegurándose de que esté completamente seco antes de volver a colocarla en el cargador. No te preocupes: ¡el termómetro no le pasará nada bajo el grifo y aguantará un buen fregado! También puedes limpiar los puntos de contacto metálicos del cargador con un paño seco para eliminar cualquier posible residuo que pueda tener. Una vez hecho esto, deja que el termómetro se cargue durante 2 horas.

Tras haber conectado de nuevo el termómetro, asegúrese de limpiarlo a conciencia después de cada uso. La mayoría de las veces bastará con agua caliente jabonosa y el lado áspero de una esponja, aunque tal vez convenga sacar de nuevo el bicarbonato y el vinagre si empiezas a notar mucha decoloración.

¿Por qué mi Thermomix® Sensor se desconecta continuamente mientras estoy cocinando?

El cargador del Thermomix® Sensor tiene un repetidor Bluetooth® incorporado para amplificar la señal del termómetro, por lo que



deberás mantenerlo cerca del termómetro durante la sesión de cocina para obtener el alcance adecuado.

- Si el LED del cargador parpadea en rojo, indica que el cargador está intentando establecer una conexión con el termómetro o que no hay conexión. Debes colocar el cargador más cerca de la fuente de calor.

Si esto no ayuda, retira con cuidado el termómetro del alimento, límpialo y vuelve a colocarlo en el cargador durante 5 segundos antes de introducirlo de nuevo en el alimento.

- Si el LED del cargador parpadea en verde, indica que el cargador está encendido y conectado a el termómetro.
- Si en el cargador del Thermomix® Sensor parpadea una luz verde, indica que el cargador está encendido y conectado a el termómetro.

¿Debería preocuparme si el termómetro de mi Thermomix® Sensor se desconecta continuamente?

El termómetro del Thermomix® Sensor utiliza Bluetooth® para comunicarse con Thermomix® TM7 y la app. Con Bluetooth® hay limitaciones en el alcance, especialmente si se cocina con

electrodomésticos de cocina muy aislados. Deberías poder gozar de un máximo de 50 m de su termómetro al aire libre. Algunos ahumadores/parrillas y hornos (según lo grueso del material y los huecos que haya para que escape la señal) harán que disminuya el alcance.

Si el termómetro del Thermomix® Sensor se desconecta, no te preocupes: la app Cooking Center ha sido diseñada para gestionar todo tipo de desconexiones, lo que significa que, cuando se vuelva a conectar, el proceso de cocción se actualizará y continuará con normalidad.

Hacia el final del tiempo de cocción, te recomendamos mantener la conexión activa para no perderte ninguna notificación importante.

Mi Thermomix® Sensor se desconecta en cuanto cierro la puerta del horno. ¿Está defectuoso?

Algunas puertas de horno están más aisladas que otras, lo que puede hacer que se caiga la conexión Bluetooth®. También puede ser que el extremo de cerámica del termómetro esté cubierto de comida o en contacto con el molde. Usar una cazuela metálica con tapa o cubrir la fuente con papel de aluminio en lugar de papel de horno también puede hacer que se caiga la conexión Bluetooth®.

Coloca siempre el cargador lo más cerca posible de la puerta del horno, idealmente utilizando los contactos magnéticos del cargador. Puede ocurrir que se caiga la conexión Bluetooth®. Si esto ocurre, apaga el Bluetooth® y vuelve a encenderlo. Disponer de un dispositivo adicional (como un teléfono móvil) puede ayudar a comprobar si el termómetro está conectada o no. Si compruebas que, al abrir la puerta del horno, vuelve a conectarse el termómetro fácilmente, lo más probable es que tu horno esté demasiado aislado para permitir una conexión Bluetooth® estable.

¿Cómo guardo correctamente el termómetro de mi Thermomix® Sensor en el cargador?

Antes de volver a colocar el termómetro en el cargador, asegúrate de haberlo limpiado correctamente y haber eliminado todos los restos de grasa. El termómetro debe estar completamente seco antes de volverlo a colocar en el cargador.

¿Cuántos dispositivos inteligentes puedo conectar a la vez al Thermomix® Sensor?

Thermomix® Sensor puede conectarse a 2 dispositivos a la vez, ya sean 2 Thermomix® TM7, 1 Thermomix® TM7 y un teléfono móvil, o 2 móviles.

¿Por qué no funciona la actualización del firmware del Thermomix® Sensor?

Asegúrate de que tu Thermomix® Sensor esté cerca de tu smartphone y conectado a la app Cooking Center. Una vez establecida la conexión, la app te pedirá que actualices el firmware de el termómetro si es necesario. Si no aparece ningún aviso de actualización en la app, significa que ya tienes instalada la última versión del firmware en tu dispositivo.

Actualización de Thermomix® Sensor

(ver ilustración de la izquierda).

Si Thermomix® Sensor está conectado a la app Cooking Center y es necesaria una actualización del firmware, recibirás un diálogo de actualización en la pantalla principal de la app. Al pulsar en el aviso, se abrirá el cuadro de diálogo de actualización, que te guiará a través del proceso de actualización del firmware.



No
utilices el
termómetro en
el microondas
ni en una olla a
presión

¿Puedo utilizar Thermomix® Sensor en una olla a presión?

Thermomix® Sensor no lo permite debido a que el aumento de presión podría hacer que la humedad entrara en el termómetro y dañar así los circuitos.

El uso del Thermomix® Sensor en una olla a presión anularía la garantía, aunque no necesariamente rompería el producto.

¿Puedo utilizar Thermomix® Sensor en un microondas o en un horno combinado?

No, no se puede utilizar Thermomix® Sensor en un microondas, ya que causaría daños irreparables en los circuitos del interior de el termómetro. Además, esto supone un riesgo de incendio.

¿Puedo meter el termómetro del Thermomix® Sensor en el lavavajillas?

Sí, podrías. Pero recomendamos limpiar el termómetro manualmente.

¿Debo preocuparme si la temperatura ambiente indicada por Thermomix® Sensor no coincide con la de mi fuente de calor (horno, parrilla, etc.)?

En la mayoría de los casos, los termómetros de cocina integrados miden la temperatura en un lugar distinto de donde se colocan los alimentos, como en la parte trasera del horno o en la tapa de la parrilla. Además, suele haber puntos calientes y fríos en el electrodoméstico de cocción, y no suele haber una temperatura constante en toda la cámara.

El sensor de temperatura ambiente del Thermomix® Sensor se encuentra en el extremo de cerámica negro. Es el que te indica la temperatura real a la que están expuestos los alimentos y ayuda a calcular un tiempo de cocción de forma más precisa.

¿Debo preocuparme si la temperatura interna indicada por Thermomix® Sensor no coincide con la de otro termómetro que estoy usando?

Si, además del termómetro del Thermomix® Sensor, utilizas otro termómetro para comprobar la temperatura del alimento, deberás tener en cuenta lo siguiente:

- Mientras los alimentos se cocinan, puede haber variaciones de temperatura en distintas partes del alimento. Esto puede deberse a diferencias en el grosor, contenido graso o proximidad a los huesos.
- Aunque intentes medir exactamente en el mismo punto, la mayoría de los otros termómetros tienen los sensores justo en la punta, mientras que el nuestro está a unos 2 cm del extremo puntiagudo.

La función principal del Thermomix® Sensor es ofrecerte siempre resultados perfectos y uniformes. Es por ello que todos los sensores internos de nuestros termómetros se calibran en fábrica con una precisión de +/- 0,5 °C (1 °F) mediante herramientas certificadas y se someten a pruebas exhaustivas.

¿Por qué se ha alcanzado la temperatura interna de mi pan, pero la corteza aún no parece lo suficientemente oscura?

El resultado puede variar en función de los ajustes del horno y de si se utiliza un horno con o sin ventilación.

La garantía
estándar del
Thermomix®
Sensor es
de 2 años

Thermomix® Sensor me ha indicado que la carne o el pescado están listos, pero no ha alcanzado el punto de cocción que quería. ¿Por qué?

La mayoría de los problemas de cocción insuficiente se deben a la colocación del termómetro. El sensor interno del termómetro está situado a unos 2 cm por encima del extremo puntiagudo. Es importante que esta parte del termómetro esté colocado en la parte más gruesa de la carne o pescado.

Otros problemas al cocinar manualmente pueden estar relacionados con la temperatura del horno, que debe ajustarse en función del tipo de carne que se esté cocinando:

- Para carnes con una temperatura interna más alta (p. ej.: panceta de cerdo blanda a 95 °C), utiliza una temperatura de horno más baja (p. ej.: 150 °C sin ventilador) para evitar que se sequen o se quemen.
- Para temperaturas internas más bajas (p. ej.: magret de pato poco hecho a 57 °C), utiliza una temperatura de horno más alta (p. ej.: 200 °C con ventilador) para conseguir una piel crujiente sin cocer demasiado el centro.
- Para la carne tierna (deshecha) (p. ej.: cortes duros ricos en colágeno, como la carne de cerdo desmenuzada), recomendamos cocinar a una temperatura de horno baja, como 95 °C. Este tiempo de cocción más largo a una temperatura más baja ayuda a descomponer el colágeno y da como resultado una textura tierna.

¿Cómo registro mis productos Thermomix® Sensor?

Tu garantía se activa automáticamente al comprar nuestro producto a un vendedor autorizado, por lo que no tenemos un proceso de registro del producto.

Si tienes problemas con tu Thermomix® Sensor, ponte en contacto con tu Servicio local de atención al cliente.

Teléfono de atención al cliente:
800 200 1121



Nota de **seguridad** **alimentaria**

La seguridad alimentaria es importante para todos. Sin embargo, la población vulnerable (niños menores de 5 años, adultos de a partir de 65 años, mujeres embarazadas y personas con sistemas inmunes debilitados) corre un mayor riesgo de intoxicación alimentaria y debe consumir siempre alimentos cocinados a una temperatura interna segura.

Los puntos de cocción predeterminados no son siempre temperaturas básicas seguras para todas las opciones y, por lo tanto, no deben utilizarse cuando se cocina para personas vulnerables con mayor riesgo de seguridad alimentaria.

Para conocer las temperaturas de cocción internas seguras, consulta el manual de instrucciones del Thermomix® Sensor.

Fotografías y estilismo

Ana Teixeira, Nantes, Francia, pág. 24
Antonio Nascimento, Portugal, pág. 20
Ben Dearnley, Australia, pág. 33 (inferior izquierda)
Craig Kinder, Australia, pág. 25
Cristian Barnett, Reino Unido, pág. 12 y 19
Dennis Savini, Suiza, pág. 23 (superior derecha) y 28
Diana Moschitz, Vorwerk Internacional, pág. 11, 14, 16 y 31
D3 Studio, Nantes, Francia, pág. 21
Laurent Grivet (foto) y Gaëlle Goumand (estilista), Rennes, Francia, pág. 29
Martin Gentschow, Düsseldorf, Alemania, pág. 32
Marie Sjoberg, Barcelona, España, portada, pág. 2, 18, 24, 26 y 30
Rob White, Suiza, pág. 33 (superior derecha)
Sonja Priller, Austria, pág. 23 (inferior izquierda) y 27
Superhumans, Italia, pág. 6 y 7
Vorwerk International, pág. 5, 9, 17, 35, 36 y 41



La marca denominativa y los logotipos de Bluetooth® son marcas registradas y son propiedad de Bluetooth SIG, Inc. Cualquier uso de dichas marcas por parte de Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG se hace bajo licencia.

