

# Thermomix® Sensor

## Guide de prise en main



# Sommaire

- 4** Découvrir le Thermomix® Sensor
- 6** Premiers pas
- 8** Comment connecter le Thermomix® Sensor
- 10** Comment utiliser le Thermomix® Sensor
  
- 14** Recettes
  - Parfait à l'intérieur comme à l'extérieur
- 18** Viande
- 19** *Boeuf*
- 20** *Porc*
- 21** *Agneau*
- 22** *Volaille*
- 24** Poissons
- 26** Pain
- 30** Gâteaux
  
- 34** FAQ
- 41** Note sur la sécurité alimentaire



# Découvrir le Thermomix® Sensor

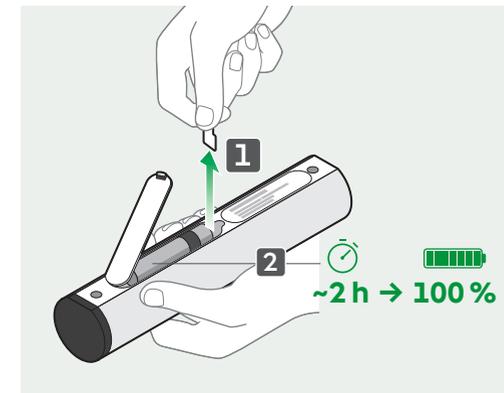
Le Thermomix® Sensor est un thermomètre de cuisson, mais il est bien plus que cela. Grâce au Thermomix® Sensor, nous élargissons pour la première fois l'expérience de la cuisine guidée Thermomix® à votre four, votre cuisinière et votre barbecue. Tout l'intérêt est de connaître la température interne précise afin d'obtenir la texture parfaite idéale pour vos gâteaux, vos pains, vos viandes et vos poissons.



# Premiers pas

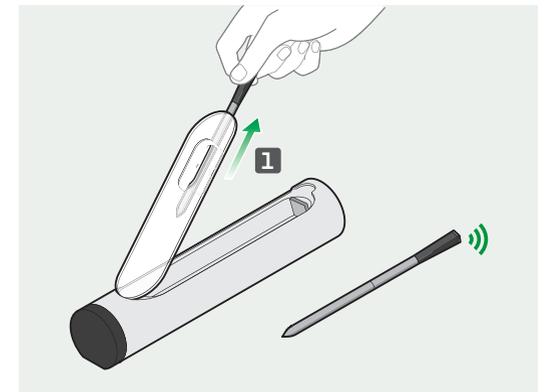
La prise en main du Thermomix® Sensor est simple et rapide. Une fois installé, vous pouvez l'utiliser au quotidien.

**1.** Déballez votre Thermomix® Sensor. Ouvrez le compartiment à piles à l'arrière du Thermomix® Sensor et retirez le film de protection pour libérer la pile. Ainsi, vous lancez le chargement de la pile de la sonde.



**2.** Lisez le guide de démarrage rapide et familiarisez-vous avec les consignes de sécurité contenues dans le manuel d'utilisation.

**3.** Après 2 heures de charge initiale maximum, votre Thermomix® Sensor est complètement chargé et prêt à l'emploi. Une fois complètement chargée, la pile a une autonomie de 24 heures.



**4.** Ouvrez le chargeur et retirez la sonde. Lorsque vous retirez la sonde du chargeur, l'indicateur lumineux clignote en vert, indiquant que le chargeur est connecté à la sonde.

**5.** Avant d'utiliser la sonde pour la première fois, nettoyez-la avec de l'eau et du savon à vaisselle pour éliminer les éventuels résidus de production.

Rapide,  
sûr et facile à  
utiliser.

Support

Sonde

Chargeur

# Comment connecter le Thermomix® Sensor

## 1 Mise en marche et arrêt

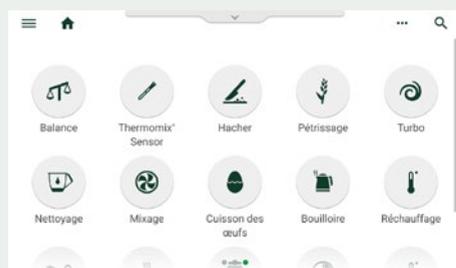
Lorsque vous retirez la sonde du chargeur, elle s'allume et démarre automatiquement. Pour éteindre la sonde, remettez-la dans le chargeur et fermez le couvercle.

## 2 Connecter le Thermomix® Sensor au Thermomix® TM6®

Sur l'écran de votre appareil, procédez comme suit :

- Retirez la sonde du chargeur.
- Sélectionnez « Menu ».
- Sélectionnez « Paramètres ».
- Activez le Bluetooth® s'il n'est pas déjà activé.
- Sélectionnez « Appareils connectés ». (Veuillez noter que vous ne pouvez connecter qu'une seule sonde à la fois à votre appareil Thermomix®).
- Sélectionnez « Thermomix® Sensor »/« Ajouter un appareil ».
- Cliquez sur le nouveau Thermomix® Sensor pour démarrer le jumelage.
- Le Thermomix® Sensor est désormais connecté.

Vous pouvez accéder au mode Thermomix® Sensor via l'écran Modes et outils du Thermomix® TM6®.



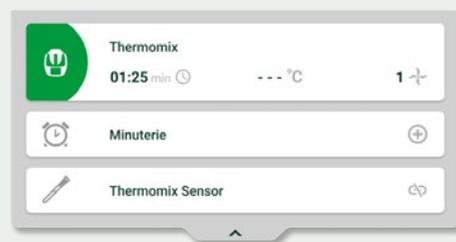
## Centre de cuisson

Le Centre de cuisson vous permet de vérifier, à partir de n'importe quel écran de votre Thermomix® TM6® et à chaque étape de votre recette, l'état actuel de la cuisson.

Que vous cuisiniez en mode Cuisine guidée ou manuellement, cliquez sur le menu du Centre de cuisson en haut de votre écran. Et accédez aux éléments suivants :



- État de votre recette : temps de cuisson restant, température et vitesse actuelles et programmées.
- Durée
- Thermomix® Sensor



## 3 Connecter le Thermomix® Sensor à l'application Centre de cuisson.

- Scannez le code QR ci-dessous pour installer l'application Centre de cuisson depuis l'App Store ou le Play Store de Google.



- Ouvrez l'application. Pour pouvoir utiliser le Thermomix® Sensor avec l'application Centre de cuisson, appuyez sur le bouton « + » dans le coin inférieur droit de l'application, puis sélectionnez « Thermomix® Sensor ». Vous devez autoriser l'utilisation du Bluetooth® et la réception de notifications (Android peut vous demander l'autorisation d'utiliser les services locaux). Pour que le Thermomix® Sensor fonctionne, assurez-vous de donner votre consentement.

Une fois la connexion Bluetooth® établie, l'application trouvera le Thermomix® Sensor et le jumèlera à l'application.

Après avoir jumelé le Thermomix® Sensor à l'application, une nouvelle image affichant le Thermomix® Sensor apparaîtra sur l'écran d'accueil. Tapez sur l'image pour démarrer.

Pour commencer à cuisiner ou à cuire au four avec le Thermomix® Sensor, il suffit d'appuyer sur « Régler la température » et notre assistant vous guidera vers les meilleures options pour les aliments que vous souhaitez préparer. Si vous connaissez la température interne dont vous avez besoin, vous pouvez également la régler manuellement.

# Comment utiliser le Thermomix® Sensor



## 1 Positionner la sonde et le chargeur

Pendant la cuisson, la sonde transmet en continu des données au Thermomix® TM6® et à l'application.

Le chargeur fonctionne comme un répéteur et amplifie le signal. Pour cette raison, assurez-vous

que le chargeur reste toujours à proximité de la sonde : par exemple, lors de la cuisson au four. Le chargeur peut être placé à l'extérieur du four à l'aide des aimants situés à l'arrière du boîtier du chargeur.

Le Thermomix® TM6® peut être plus éloigné de la sonde et de son chargeur (entre 1 et 50 m/3 et 164 pi) en fonction de l'environnement).

## 2 Insérer la sonde dans l'aliment

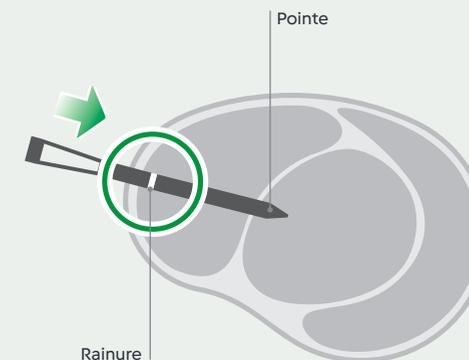
Le Thermomix® Sensor est un thermomètre Bluetooth® doté de deux capteurs. Le capteur de température interne se trouve dans le premier tiers de la pointe. Il mesure la température interne de l'aliment et doit donc être placé le plus près possible du centre de celui-ci. Le second capteur est situé à l'intérieur du manche en céramique noir et mesure la température ambiante.

La rainure de référence (voir illustration en p. 11) doit également être insérée dans l'aliment pour assurer une mesure correcte de la température et un calcul précis de la durée. Pour les pâtes qui continuent à lever pendant la cuisson, la rainure de référence ne doit pas forcément être complètement insérée, mais placée près de la surface de la pâte.



Pour utiliser le Thermomix® Sensor, les filets de poisson ou de viande ne doivent pas avoir moins de 2 cm (¾ po) d'épaisseur.

Insérez la sonde (pointe et rainure) au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment.

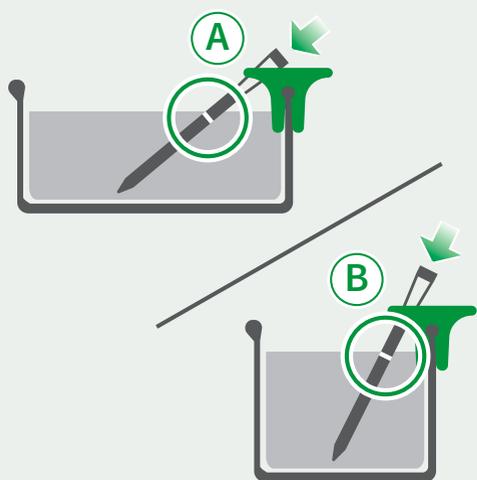


### Utilisation du support

Lors de la cuisson de certaines pâtes (par exemple une pâte à gâteau de consistance molle ou assez liquide qui ne peut pas maintenir la sonde en position), il faut utiliser le support pour maintenir la sonde dans la bonne position dans l'aliment et éviter qu'elle ne s'enfonce dans la pâte.

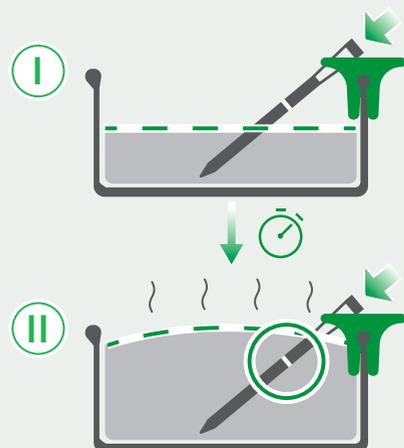
Pour utiliser le support, vous pouvez choisir entre deux angles d'insertion, A et B (voir l'illustration ci-dessous), en fonction de la taille du moule et de la quantité de pâte.

Référez-vous aux vidéos présentées dans les recettes en mode Cuisine guidée de votre TM6® et sur l'application.



**Le support ne peut pas être utilisé à des températures supérieures à 220 °C (425 °F).**

Placez le support sur le bord du moule comme indiqué ci-dessous, faites glisser la sonde à travers le support, puis insérez-la dans l'aliment.



Pour les pâtes qui lèvent, la profondeur d'insertion de la sonde peut varier.

- I. Niveau de remplissage de la pâte avant la cuisson au four : la sonde est immergée au moins à mi-distance entre la pointe et la rainure. La rainure de référence peut être visible.
- II. Pendant la cuisson, la pâte lève et recouvre la rainure.

Assurez-vous que la pointe de la sonde n'est pas en contact avec le moule.

### 3 Cuire avec la sonde

Pendant la cuisson, le Thermomix® Sensor est connecté en permanence avec votre Thermomix® TM6® et l'application Centre de cuisson (max. 2 appareils connectés). Assurez-vous d'avoir autorisé les notifications dans les paramètres de l'application. Ainsi, vous serez averti lorsqu'il faudra retirer la viande ou le poisson de la chaleur pour les laisser reposer jusqu'à ce que la température interne soit atteinte. Après le temps de repos, votre plat sera prêt à être servi.

### 4 Nettoyage

- Laissez la sonde refroidir avant de la nettoyer.
- Nettoyez la sonde et le support avec de l'eau et du savon à vaisselle après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant de l'alcool, de l'ammoniaque, du benzène ou des abrasifs, car ils pourraient endommager l'appareil.
- Ne plongez pas la sonde dans l'eau pendant une période prolongée.
- Assurez-vous que la sonde et le support sont complètement secs avant de les replacer dans le chargeur.
- Après une utilisation prolongée, la sonde peut se ternir. Ce phénomène est normal et n'affecte pas les performances de la sonde.

### Cuisiner en mode style libre

L'extrémité noire en céramique de la sonde ne doit pas être exposée à une chaleur excessive. Si vous l'utilisez à des températures très élevées, par exemple sur un barbecue ou une plancha, saisissez d'abord l'aliment à feu vif, puis continuez la cuisson à feu plus doux (moins de 275 °C/525 °C) avant d'insérer la sonde. Si la sonde devient trop chaude, vous recevrez une notification sur le Centre de Cuisson (application ou appareil).

### Astuces

- Pour obtenir les meilleurs résultats avec les barbecues au charbon de bois, attendez qu'il n'y ait plus de flammes. La technique la plus simple pour contrôler la température sur le barbecue consiste à mettre toutes les braises d'un côté, afin d'avoir un côté très chaud et un côté sans chaleur directe.
- Si vous utilisez un barbecue à gaz ou une poêle sur une cuisinière, veillez à ne pas dépasser la température maximale de 275 °C (525 °F).
- N'entaillez pas ou ne coupez pas la viande pendant qu'elle cuit afin d'éviter que le jus ne s'écoule et que la viande ne devienne sèche. N'oubliez pas de retourner la viande ou le poisson une ou deux fois pendant le processus de cuisson.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance en présence d'enfants ou d'animaux.

**Lorsque vous cuisinez à la poêle ou sur le barbecue, n'oubliez pas de retourner la viande ou le poisson une fois que la surface est dorée.**



## Recettes

Résultat parfait à  
l'intérieur comme  
à l'extérieur



Réussissez à coup sûr grâce  
à la précision du  
Thermomix® Sensor!

## Le Thermomix® Sensor est l'accessoire idéal pour parfaire votre cuisine

*Le Thermomix® Sensor vous permet de préparer vos repas quotidiens ou vos réceptions en toute confiance en vous offrant des résultats absolument parfaits.*

*Et si vous pouviez sonder votre aliment de l'intérieur... et voir si un gâteau est prêt à être sorti du four ou qu'un poisson est parfaitement cuit ?*

*Combien de fois avez-vous renoncé à essayer de nouvelles recettes craignant de ne pas les réussir ?*

*Le Thermomix® Sensor sera votre meilleur allié car chaque aliment a son propre point de cuisson et seule la précision du Thermomix® Sensor vous permettra d'atteindre la perfection.*



### Pourquoi utiliser le Thermomix® Sensor ?

- Bénéficiez pour la première fois de l'expérience de la Cuisine guidée en dehors du bol de mixage et ce, dans votre four, sur votre cuisinière et sur votre barbecue
- Soyez assuré d'une plus grande sécurité alimentaire en garantissant la bonne température interne
- Surveillez tous les aspects de votre cuisson dans le Centre de Cuisson de votre Thermomix® TM6® et recevez également des notifications sur votre téléphone intelligent
- Obtenez des résultats de cuisson dignes d'un chef
- Surveillance très précise des températures interne et ambiante
- Facile à utiliser : retirez la sonde du chargeur et suivez les instructions sur le Thermomix® TM6® et/ou l'application
- Système Bluetooth® fiable



La sonde du Thermomix® Sensor peut être utilisée à une température ambiante maximale de 275 °C (525 °F). La température interne maximale pouvant être mesurée est de 100 °C (212 °F).

### Le trio magique : Thermomix® + Sensor + application Centre de cuisson

Le Thermomix® Sensor est le complément parfait de votre Thermomix®. L'utilisation est très simple :

1. Commencez à cuisiner comme d'habitude avec votre Thermomix®.
2. Suivez les instructions étape par étape sur l'écran de votre Thermomix® ou directement dans l'application Centre de cuisson et utilisez le Thermomix® Sensor comme indiqué.
3. Vérifiez la progression de votre recette via le l'onglet du Centre de cuisson sur votre Thermomix® ou attendez la notification sur votre téléphone intelligent lorsque votre viande, votre poisson ou votre pain est prêt.

### Que puis-je cuisiner avec Thermomix® Sensor ?

Cuisinez des pains, des gâteaux, des viandes, de la volaille et du poisson.

### Avec quels appareils peut-on l'utiliser ?

Le Thermomix® Sensor fonctionne avec les appareils de cuisine suivants : le four, le barbecue et les casseroles pour cuisinière.

# Viande



## Boeuf

### Un bœuf Wellington, s'il vous plaît !

*L'une des règles fondamentales pour obtenir une viande de bœuf tendre est de la cuire avec précision jusqu'au degré de cuisson souhaité.*

*Obtenir une teinte rosée à l'intérieur d'un faux-filet, sans que la viande soit crue, n'est pas chose aisée. Encore moins si elle est enveloppée dans une pâte feuilletée. Nous avons une bonne nouvelle pour vous ! Le Thermomix® Sensor vous aidera à obtenir un résultat parfait.*

Le Thermomix® Sensor vous indique la température interne nécessaire pour que chaque morceau de bœuf atteigne le point de cuisson souhaité, que ce soit bleu, saignant, à point, bien cuit ou braisé (p. ex. porc effiloché ou pointe de poitrine).



**Pour le steak** – Si possible, achetez un morceau de viande d'épaisseur uniforme.

Une fois que vous avez choisi le morceau de bœuf que vous souhaitez préparer et que vous avez sélectionné la coupe dans la liste affichée dans le mode Thermomix® Sensor sur le TM6® ou dans l'application, insérez la sonde en veillant à ce que

la pointe soit complètement insérée au centre de la partie la plus épaisse de la coupe et que la rainure soit complètement insérée dans la viande.

- Pour les steaks, insérez la sonde horizontalement sur l'un des côtés du steak.
- Pour les morceaux plus gros, tels que les rôtis, insérez la sonde en diagonale à partir du haut.
- Pour les découpes avec os, assurez-vous que la sonde ne touche pas l'os.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde correctement insérée, appuyez sur DÉMARRER.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température interne actuelle. Pour les viandes, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé sera continuellement mis à jour au fur et à mesure que la température interne augmentera. Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande de la chaleur et la laisser reposer jusqu'à ce que la température interne soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.

# Porc

Les points de cuisson proposés pour le porc sont saignant, rosé, à point, bien cuit ou effiloché, chacun d'entre eux étant proposé pour les pièces définies uniquement.

Une fois que vous avez choisi le morceau de porc que vous souhaitez préparer et que vous avez sélectionné la pièce dans la liste offerte, insérez la sonde en veillant à ce que la pointe soit complètement insérée au centre de la partie la plus épaisse de la coupe et que la rainure soit complètement insérée dans la viande.

- Pour les steaks (par exemple les côtelettes), insérez la sonde horizontalement sur l'un des côtés du steak.
- Pour les morceaux plus gros, tels que les rôtis, insérez la sonde en diagonale à partir du haut.
- Pour les coupes avec os, assurez-vous que la sonde ne touche pas l'os.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée correctement, appuyez sur DÉMARRER.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température interne actuelle. Pour les viandes, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé sera continuellement mis à jour au fur et à mesure que la température interne augmentera.

Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande de la chaleur et laisser reposer jusqu'à ce que la température interne soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.



Lorsque vous cuisinez des côtelettes, veillez à ce qu'il y ait environ 2 cm (¾ po) de viande sur les os.



Lorsque vous cuisinez de la viande avec des os, insérez la sonde parallèlement à l'os et ne la pointez pas vers celui-ci.

# Agneau

Les points de cuisson disponibles pour l'agneau sont rosé, saignant, à point, bien cuit ou tendre et fondant chacun d'entre eux étant proposé pour les pièces définies uniquement.

Une fois que vous avez choisi le morceau d'agneau que vous souhaitez préparer et que vous avez sélectionné la pièce dans la liste offerte, insérez la sonde en veillant à ce que la pointe soit complètement insérée au centre de la partie la plus épaisse de la coupe et que la rainure de référence soit complètement insérée dans la viande.

- Pour les côtelettes ou les pièces peu épaisses, insérez la sonde horizontalement sur l'un des côtés du steak.
- Pour les morceaux plus gros, tels que les rôtis, insérez la sonde en diagonale à partir du haut.

- Pour les coupes avec os, assurez-vous que la sonde ne touche pas l'os.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde insérée correctement, appuyez sur DÉMARRER.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température interne actuelle. Pour les viandes, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé sera continuellement mis à jour au fur et à mesure que la température interne augmentera.

Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande de la chaleur et la laisser reposer jusqu'à ce que la température interne soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.



# Volaille

## Une dinde parfaite

*Ni trop cuit, ni pas assez. Juste comme il faut.*

*Cuisiner la dinde parfaite peut parfois se révéler un véritable défi, et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il n'est pas évident de savoir à quel moment la retirer du four.*

*Comme pour tous les aliments, la dinde a ses étapes de préparation à respecter pour atteindre la perfection ! Le temps d'assaisonner la dinde comme le veut la tradition. Le temps de la cuire correctement et le temps de la déguster avec délectation. Pour la personne qui reçoit, c'est là que la tension monte. La température sera-t-elle bonne ? La peau sera-t-elle grillée et croustillante... et l'intérieur trop cuit et sec ? Mille allers-retours vers la cuisine en gardant toujours un œil sur la dinde. Mais pas cette fois-ci ! Cette fois, vous pouvez profiter de votre temps pendant que la dinde rôtit, et savourer une tasse de thé jusqu'à ce que vous receviez un message sur votre téléphone intelligent.*

*La dinde est prête. Ni trop, ni trop peu. Juste comme il faut.*

La catégorie « Volaille » couvre une gamme variée d'oiseaux, du poulet à l'oie.

Les points de cuisson disponibles diffèrent selon le type de volaille sélectionné. Les poitrines de canard et d'oie, par exemple, peuvent être cuites bleu et saignantes, alors que le poulet et la dinde ne le permettent pas pour des raisons de sécurité alimentaire.

Pour cuire du gibier à plumes ou de la volaille sauvage, référez-vous à la catégorie canard.

Après avoir choisi le type de volaille dans la liste proposée : poulet, dinde, canard ou oie, et sélectionné la pièce dans la liste proposée : volailles entières ou pièces spécifiques, avec ou sans os (poitrine, patte ou cuisse), insérez la sonde en veillant à ce que la pointe soit complètement insérée au centre de la partie la plus épaisse de la coupe et que la rainure de référence soit complètement insérée dans la viande.

**Lorsque vous cuisinez sur un barbecue, veillez à ce que l'extrémité en céramique de la sonde se trouve à plus de 10 cm de la source de chaleur.**



- Pour les volailles entières, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les poitrines, insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du morceau.
- Pour les coupes avec os et les volailles entières, assurez-vous que la sonde ne touche pas les os.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde correctement insérée, appuyez sur DÉMARRER.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température interne actuelle. Pour la volaille, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé sera continuellement mis à jour au fur et à mesure que la température interne augmentera.

Vous recevrez une notification lorsqu'il faudra retirer la viande de la chaleur et la laisser reposer jusqu'à ce que la température interne soit atteinte. Après le temps de repos, la viande est prête à être servie.

# Poisson



## Cuire un poisson entier

*En toute confiance*

*Le poisson a une chair très délicate. La cuisson avec le Thermomix® Sensor permet de préserver sa texture fine et floconneuse.*

*Grillé, cuit à la vapeur, bouilli, frit ou rôti au four, le poisson est l'un des aliments pour lesquels le bon niveau de cuisson est essentiel. Considérez votre Thermomix® Sensor comme votre guide pour une cuisson parfaite du poisson.*

La catégorie « Poisson » dans l'application Centre de cuisson couvre différents types de poissons. Si le type exact que vous recherchez ne figure pas sur la liste, sélectionnez « Autres ».

Les points de cuisson disponibles pour le poisson sont nacré, à point et bien cuit.

Une fois que vous avez choisi le type de poisson dans la liste et que vous avez sélectionné la pièce dans la liste disponible, insérez la sonde en veillant à ce que la pointe soit complètement insérée au centre de la partie la plus épaisse de la coupe et que la rainure de référence soit complètement insérée dans la chair du poisson. Veuillez noter que « Autres » fait référence à des poissons entiers ou des morceaux plus gros. Veuillez noter que les meilleurs résultats pour le poisson sont obtenus avec de gros filets ou des poissons entiers.

- Pour les filets, insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse.
- Pour les poissons entiers, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse en évitant tout contact avec la colonne vertébrale et les arêtes.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde correctement insérée, appuyez sur DÉMARRER.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température interne actuelle. Pour le poisson, après quelques minutes, le temps de cuisson initial estimé sera continuellement mis à jour au fur et à mesure que la température interne augmentera.

Une fois la température interne atteinte, vous recevrez une notification vous demandant de retirer le poisson de la chaleur. Il vous indiquera également combien de temps il doit reposer pour que vous puissiez le servir cuit à la perfection.



### BON À SAVOIR

Le temps de cuisson total de la recette dépend du poids de la viande ou du poisson, de la température initiale des aliments et de votre degré de cuisson préféré.

# Pain



## Cuire du pain

*A la perfection*

*L'avantage de faire du pain à la maison, c'est que vous pouvez le cuire comme vous le souhaitez ! Que vous le préfériez croustillant, moelleux ou bien cuit, le Thermomix® Sensor vous permet de cuire votre pain selon le degré de cuisson souhaité.*

*Faire du pain peut souvent sembler assez intimidant. C'est l'expérience de pouvoir préparer, avec seulement deux ou trois ingrédients de base, un aliment qui est au cœur de la plupart des cultures gastronomiques.*

*En plus d'une bonne pâte et d'un bon levain, la cuisson est déterminante.*

*La plupart du temps, le four doit être préchauffé pour atteindre une température plus élevée et créer cette croûte croustillante tant désirée. Il est important d'atteindre le point de cuisson idéal et pour ce faire, il n'est plus nécessaire de tapoter la croûte du pain chaud pour vérifier qu'elle émet bien le son creux souhaité. Il ne vous reste plus qu'à attendre la notification sur votre téléphone intelligent. Soyez prêt à le tartiner de beurre !*

**Assurez-vous que la pointe de la sonde n'est pas en contact avec le moule.**



Tout d'abord, il est important de vérifier si la recette que vous souhaitez préparer appartient au groupe des pains. Si oui, vous devez identifier le type de pain.

Les pâtes à pain sont essentiellement composées de farine, d'eau, de sel et de levure ou de levain. Certaines pâtes peuvent contenir de la bière ou de la poudre à pâte comme agents de levage. Les pâtes peuvent être salées ou sucrées. Dans la plupart des cas, les pâtes peuvent être manipulées à la main.

- **Les pâtes de base** contiennent de la farine, de l'eau ou un autre liquide non gras, du sel et de la levure ou un autre agent de fermentation. Elles peuvent également contenir des herbes, des épices et des graines.



- Outre la farine, l'eau, le sel et la levure, les **pâtes enrichies** contiennent également des matières grasses (beurre, huile, saindoux), du sucre ou du miel, des œufs, de la crème, etc. Une pâte enrichie peut contenir en tout ou en partie de ces ingrédients (p. ex. : brioche, panettone, brioche des Rois espagnole...).

Certains gâteaux contenant des fruits frais, des légumes, des œufs, du sucre, mais pas de levure, peuvent être appelés pain (p. ex. le pain aux bananes). Il est conseillé de les faire cuire en mode Gâteaux (option Gâteaux de base et aux fruits frais, plutôt qu'en mode Pain).

Lorsque la pâte est prête à être enfournée, choisissez entre pâte de base et pâte enrichie. Insérez la sonde dans la pâte en veillant à ce que la



pointe se trouve au cœur de la pâte et que la rainure de référence soit tout juste découverte ou à proximité (min. 1 cm/½ po) de la surface de la pâte. La pâte la recouvrira lorsqu'elle lèvera. Assurez-vous que la pointe de la sonde n'est pas en contact avec le moule.

Si la pâte n'est pas assez ferme pour tenir la sonde, un moule sera nécessaire. Dans ce cas, utilisez le support pour maintenir la sonde en place. Une fois le type de pain sélectionné et la sonde correctement insérée, appuyez sur DÉMARRER.

Faites cuire le pain jusqu'à ce que la température interne indiquée dans le Centre de cuisson atteigne la température souhaitée. Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température interne actuelle. Le temps de cuisson estimé s'ajustera au fur et à mesure que la température interne augmentera.

Une fois la température interne atteinte, vous recevrez une notification vous demandant de sortir le pain du four. Si vous préférez une croûte plus foncée, prolongez la cuisson de 3 à 5 minutes après la notification de retirer le pain du four.

Laissez toujours refroidir le pain qui sort du four avant de retirer la sonde, de le couper et de le servir. L'intérieur d'un pain chaud est encore légèrement humide. En coupant/servant le pain chaud, la mie s'aplatira.

Le Thermomix® Sensor élimine les incertitudes liées à la cuisson, quel que soit le four utilisé, le type de pâte ou le moule de cuisson. Il garantit une température interne parfaite, même si le temps de cuisson diffère de celui de la recette.

# Gâteaux



## Gâteaux gourmands et douceurs sucrées

A portée de doigt

Les pâtes à gâteau sont généralement plus liquides que les pâtes à pain et nécessitent un moule. La plupart des pâtes à gâteau contiennent de la farine, des œufs, du sucre et un agent levant tel que la poudre à pâte, le bicarbonate de soude ou les blancs d'œufs battus en neige.

Les types de gâteaux proposés en mode Thermomix® Sensor sont les suivants :

- **Gâteaux de base et aux fruits frais :**

→ Les Gâteaux de base contiennent peu ou pas de matières grasses autres que les jaunes d'œuf (p. ex. la génoise).

→ Les Gâteaux aux fruits frais contiennent une certaine quantité de fruits ou de légumes crus ou cuits mélangés à la pâte (p. ex. pain aux bananes, gâteau aux carottes) ainsi que des ingrédients supplémentaires tels que le beurre.

- Les **Gâteaux riches** sont des gâteaux de base contenant des matières grasses et/ou des ingrédients supplémentaires tels que le chocolat, le caramel et/ou d'autres crèmes ou pâtes à tartiner (p. ex. gâteau marbré, gâteau au yogourt, gâteau au citron, quatre-quarts).

- Les **Gâteaux aux fruits secs** sont des gâteaux contenant une certaine quantité de fruits secs ainsi que des ingrédients supplémentaires tels que des épices et des écorces d'agrumes (p. ex. gâteau de Noël, gâteau aux fruits).

- **Les Autres gâteaux :** gâteaux avec cœur à consistance humide, plus moelleuse et plus crémeuse (p. ex. mi-cuit ou fondant au chocolat).

Le Thermomix® Sensor vous indique la bonne température interne pour le type de gâteau que vous avez sélectionné.

Sélectionnez le type de gâteau et l'option dont vous avez besoin :

- Gâteaux de base et aux fruits frais
- Gâteaux riches et quatre-quarts
- Gâteaux aux fruits secs
- Autres gâteaux (p. ex. mi-cuit ou fondant au chocolat)

Placez le support sur le bord du moule, position A ou B vers l'intérieur du moule, selon les instructions de la recette ou le niveau de remplissage de la pâte :

- Utilisez la position A pour les moules à gâteaux rectangulaires (placé sur le petit côté) ou ronds standards.
- Utilisez la position B lorsque le support est placé sur le bord intérieur (moules à cheminée ou moules étroits et profonds).



Convient à la plupart des moules à gâteaux.



Pour de meilleurs résultats, remplissez les moules à gâteaux de pâte jusqu'à 2/3 de hauteur ou jusqu'à la moitié pour les moules peu profonds.

Insérez la sonde, en utilisant la position A ou B (voir p. 12), tout en veillant à ce que la pointe soit insérée au centre de la pâte. La rainure de référence ne doit pas être complètement insérée, mais placée au plus près de la surface de la pâte (min. 1 cm/1/2 po) étant donné que la pâte lèvera pendant la cuisson.

Une fois le point de cuisson sélectionné et la sonde correctement insérée, appuyez sur DÉMARRER.

Le Thermomix® Sensor affiche le temps de cuisson estimé et la température interne actuelle. Le temps de cuisson estimé s'ajustera au fur et à mesure que la température interne augmentera. Une fois la température interne atteinte, vous recevrez une notification vous demandant de sortir le gâteau du four. Laissez toujours refroidir les produits de boulangerie avant de retirer la sonde.

Les meilleurs résultats sont obtenus avec des moules de forme régulière (ronde et rectangulaire ou toute autre forme à condition que le capteur interne de la sonde puisse atteindre le centre de la pâte), avec des bords droits réguliers et des bords fins (pas de bords cannelés ou épais).

Pour obtenir des températures précises, il est essentiel que le support soit correctement placé de manière stable et que la sonde soit bien insérée au centre de l'aliment. Cela ne sera pas possible avec des moules à bords larges, de petits moules tels que des moules à muffins ou des moules de spécialités ou façonnés.



#### BON À SAVOIR

Le temps de cuisson d'un gâteau dépend du type de pâte, de la taille du moule et de l'utilisation d'un four à convection ou classique.

Suivez simplement les instructions données par le Thermomix® Sensor qui contrôle avec précision votre cuisson et garantit une température interne parfaite même si le temps de cuisson varie.



Si votre gâteau brunit trop vite, couvrez-le de papier cuisson.

# FAQ

## Comment puis-je vérifier le niveau de charge de ma pile ?

Sur le Thermomix® TM6® :

- Sélectionnez « Menu principal (icône 3 bandes horizontales) »
- Sélectionnez « Appareils connectés »
- Sélectionnez « Thermomix® Sensor »
- Sélectionnez « Version et mise à jour du Thermomix® Sensor . »

Sur votre smartphone :

- Ouvrez l'application Centre de cuisson
- Sélectionnez l'image Thermomix® Sensor
- Appuyez sur « Paramètres » dans le coin supérieur droit de l'écran pour accéder à l'écran de l'appareil

## Faut-il remplacer la pile du chargeur ?

La pile du chargeur peut durer jusqu'à un an si elle est utilisée en moyenne deux fois par semaine. Lorsque la pile doit être remplacée, vous recevrez un avertissement sur le Thermomix® TM6® ou sur votre téléphone intelligent. Pour changer la pile, enlevez le couvercle arrière et retirez la pile usagée à l'aide de la languette noire. Remplacez-la par une nouvelle pile AAA.

## Quelle est l'autonomie de la pile de la sonde du Thermomix® Sensor ?

Une fois complètement chargée, la pile de la sonde a une autonomie de 24 heures.

## Que dois-je faire si la sonde du Thermomix® Sensor ne se connecte plus ?

Nettoyez soigneusement la sonde et la pointe, car des résidus peuvent s'accumuler sur la sonde, même si vous ne pouvez pas les voir.

Le moyen le plus efficace d'enlever des résidus consiste à frotter la sonde avec un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre blanc à l'aide d'une éponge à récurer. Lavez-la ensuite rapidement en veillant à ce qu'elle soit complètement sèche avant de la replacer dans le chargeur. Vous pouvez également essuyer les points de contact métalliques du chargeur à l'aide d'un chiffon sec afin d'éliminer tout résidu éventuel. Ensuite, il suffit de laisser la sonde se recharger pendant 2 heures.



Une fois que vous avez reconnecté votre sonde, veillez à ce qu'elle soit parfaitement propre après chaque utilisation. La plupart du temps, de l'eau chaude savonneuse et le côté rugueux d'une éponge suffisent. En cas de décoloration, utilisez un mélange de bicarbonate de soude et de vinaigre et frottez avec le côté rugueux d'une éponge.

## Pourquoi mon Thermomix® Sensor se déconnecte-t-il sans cesse en cours de cuisson ?

Le chargeur du Thermomix® Sensor est doté d'un répéteur Bluetooth® intégré qui amplifie le signal de la sonde. Vous devez donc le garder à proximité de la sonde pendant la cuisson pour obtenir une extension de portée correcte.

- Si l'indicateur lumineux du chargeur clignote en rouge, cela indique que le chargeur essaie d'établir une connexion avec la sonde ou qu'il n'y a pas de connexion. Vous devez placer le chargeur plus près du four (ou du barbecue).

Si cela ne suffit pas, retirez délicatement la sonde de l'aliment, nettoyez-la, replacez-la dans le chargeur pendant 5 secondes avant de la réinsérer dans l'aliment.

- Un voyant clignotant en vert sur le chargeur indique que le chargeur est allumé et connecté à la sonde.

Il est très important de nettoyer la sonde après chaque utilisation.



### Dois-je m'inquiéter du fait que la sonde de mon Thermomix® Sensor ne cesse de se déconnecter ?

La sonde du Thermomix® Sensor utilise le Bluetooth® pour communiquer avec votre appareil et l'application.

Avec le Bluetooth®, la portée est limitée, en particulier si vous cuisinez avec des appareils de cuisson fortement isolés. Vous devriez pouvoir vous éloigner au maximum à 50 m (164 pi) de votre sonde à l'air libre, mais certains barbecues/fumoirs et fours (plus le matériau est épais et moins il y a d'espaces pour que le signal s'échappe) réduiront la portée.

Si vous constatez que la sonde de votre Thermomix® Sensor se déconnecte, ne vous inquiétez pas, l'application Thermomix® Sensor a été conçue pour gérer tous types de déconnexions, ce qui signifie que lorsque vous vous reconnectez, le processus de cuisson se met à jour et se poursuit normalement.

Vers la fin du temps de cuisson, nous vous recommandons de maintenir la connexion active, afin de ne manquer aucune notification importante.

### Mon Thermomix® Sensor se déconnecte dès que je ferme la porte du four, est-il défectueux ?

Certaines portes de four sont plus isolées que d'autres, ce qui peut entraîner une interruption de la connexion Bluetooth®. Il se peut également que l'extrémité en céramique de la sonde soit recouverte d'aliments ou touche la casserole. L'utilisation d'une casserole métallique avec un couvercle ou le fait de couvrir le plat avec du papier d'aluminium plutôt qu'avec du papier cuisson peut également entraîner une coupure de la connexion Bluetooth®. Placez toujours le chargeur aussi près que possible de la porte du four, de préférence en utilisant les contacts magnétiques du chargeur. Il peut arriver que la connexion Bluetooth® soit interrompue. Dans ce cas, désactivez et réactivez le Bluetooth®. L'utilisation d'un appareil supplémentaire (tel qu'un téléphone intelligent) peut vous aider à vérifier si votre sonde est connectée ou non. Si vous constatez que vous pouvez vous reconnecter facilement à la sonde lorsque vous ouvrez la porte du four, il est très probable que votre four soit trop isolé pour permettre une connexion Bluetooth® stable.

### Comment ranger correctement la sonde du Thermomix® Sensor dans le chargeur ?

Avant de replacer la sonde dans le chargeur, assurez-vous qu'elle a été correctement nettoyée et que tous les résidus de graisse ont été éliminés. La sonde doit être complètement sèche avant d'être enfilée dans les trous du couvercle en plastique transparent et de fermer le chargeur.

### Combien d'appareils intelligents puis-je connecter en même temps au Thermomix® Sensor ?

Le Thermomix® Sensor ne peut être connecté qu'à 2 appareils à la fois, que ce soit 2 Thermomix® TM6®, 1 Thermomix® TM6® et un téléphone intelligent ou 2 téléphones intelligents.

### Pourquoi la mise à jour du logiciel d'exploitation du Thermomix® Sensor ne fonctionne-t-elle pas ?

Assurez-vous que votre Thermomix® Sensor est proche de votre téléphone intelligent et qu'il est connecté à l'application Centre de cuisson. Une fois la connexion établie, l'application vous invite à mettre à jour le logiciel d'exploitation de votre sonde si nécessaire.



**Ne pas utiliser la sonde dans un four micro-ondes ou un autocuiseur.**

Si aucune mise à jour n'est disponible dans l'application, la dernière version du logiciel d'exploitation est déjà installée sur votre appareil.

### Mise à jour de votre Thermomix® Sensor

(Voir l'illustration à gauche).

Si votre Thermomix® Sensor est connecté à l'application Centre de cuisson et qu'une mise à jour du logiciel d'exploitation est nécessaire, un dialogue de mise à jour s'affichera sur l'écran principal de l'application. Appuyez sur le message pour lancer la boîte de dialogue de mise à jour qui vous guidera tout au long du processus de mise à jour du logiciel d'exploitation.

### Puis-je utiliser le Thermomix® Sensor dans un autocuiseur ?

Le Thermomix® Sensor ne supporte pas la cuisson sous pression, car, sous l'effet d'une pression accrue, de l'humidité pourrait s'infiltrer dans la sonde et endommager les circuits.

L'utilisation du Thermomix® Sensor dans un autocuiseur annulerait la garantie, même si l'appareil n'est pas nécessairement endommagé.

### Puis-je utiliser le Thermomix® Sensor dans un four micro-ondes ou un micro-ondes combiné ?

Malheureusement, vous ne pouvez pas utiliser le Thermomix® Sensor dans un four micro-ondes car cela causerait des dommages irréparables aux circuits à l'intérieur de la sonde. De plus, cela pourrait provoquer un incendie.

### Puis-je mettre la sonde de mon Thermomix® Sensor au lave-vaisselle ?

Il est recommandé de nettoyer la sonde à la main pour prolonger sa durée de vie plutôt que de la mettre au lave-vaisselle.

### Dois-je m'inquiéter si le capteur de température ambiante de mon Thermomix® Sensor ne correspond pas à ma cuisinière ?

Dans la plupart des cas, les thermomètres de cuisson intégrés mesurent la température à un endroit différent de celui où vous placez vos aliments, comme à l'arrière du four ou sur le couvercle du barbecue. Par ailleurs, il y a généralement des points chauds et froids dans une cuisinière, plutôt que d'avoir une température constante dans toute l'enceinte de cuisson.

Voilà pourquoi il est important que le capteur de température ambiante du Thermomix® Sensor mesure la température au niveau du manche en céramique noir. Il vous indique la température réelle à laquelle vos aliments sont exposés et permet de calculer un temps de cuisson plus précis.

### Dois-je m'inquiéter si le capteur de température interne de mon Thermomix® Sensor ne correspond pas à un autre thermomètre que j'utilise ?

Si vous utilisez plus d'un thermomètre pour vérifier la température de votre viande, vous devez tenir compte de quelques points importants :

- Pendant la cuisson de la viande, il peut y avoir des variations de température dans les différentes parties de la viande. Cela peut être dû à des différences d'épaisseur, de teneur en graisse ou de proximité des os.
- Même si vous essayez de mesurer exactement au même endroit, les capteurs de la plupart des autres thermomètres se trouvent dans la pointe, alors que le nôtre se trouve à environ 2 cm (¾ po) de l'extrémité pointue.

La fonction principale du Thermomix® Sensor est de vous donner toujours des résultats parfaits et constants. Pour ce faire, tous les capteurs internes de nos sondes sont calibrés à +/- 0,5 °C (1 °F) en usine à l'aide d'outils certifiés, puis testés rigoureusement.

### Pourquoi la température interne de mon pain a-t-elle été atteinte, mais la croûte n'est toujours pas assez foncée ?

Le résultat peut varier en fonction des réglages de votre four et selon que vous utilisez un four traditionnel ou un four à convection.

### Le Thermomix® Sensor m'a indiqué que ma viande ou mon poisson était prêt, mais le degré de cuisson attendu n'a pas été atteint.

#### Pourquoi ?

Dans la plupart des cas, une cuisson insuffisante est due au positionnement de la sonde. Le capteur de température interne de la sonde se situe à environ 2 cm (¾ po) de l'extrémité pointue. D'autres difficultés rencontrées lors de la cuisson manuelle peuvent être liées à la température du four qui doit être ajustée en fonction du type de viande que vous cuisinez :

La garantie  
du Thermomix®  
Sensor est de 2 ans

- Pour les viandes nécessitant une température interne plus élevée (p. ex. le flanc de porc moelleux à 95 °C/200 °F), optez pour une température de four plus basse (p. ex. 150 °C/300 °F en chauffage conventionnel) afin d'éviter qu'elles ne sèchent ou ne brûlent.
- Pour les viandes dont le centre est moins cuit (p. ex. le canard saignant à 60 °C/135 °F), optez pour une température de four plus élevée (p. ex. 205 °C/400 °F en chauffage par convection) afin d'obtenir une peau croustillante sans trop cuire le centre.
- Pour des viandes fondantes et juteuses (p. ex. avec des coupes plus coriaces, riches en collagène telles que le porc effiloché et les braisés), nous recommandons de cuire à une température de four basse, telle que 95 °C/200 °F. Ce temps de cuisson plus long, à une température plus basse, permet de décomposer le collagène et d'obtenir une texture tendre qui se défait à la fourchette.

#### Comment puis-je enregistrer mes produits Thermomix® Sensor ?

Votre garantie est automatiquement activée lorsque vous achetez notre produit auprès d'un vendeur agréé, il n'y a donc pas de procédure d'enregistrement.

Si vous rencontrez des problèmes avec votre Thermomix® Sensor, contactez votre Service satisfaction du client Canada.

355 rue Burrard, bur. 1820  
Vancouver (Colombie-Britannique) B6C 2G8  
Canada

Du lundi au vendredi de 7 h à 17 h HNP  
+1 (855) 867-9904  
Courriel : [service@thermomix.ca](mailto:service@thermomix.ca)



## Note sur la sécurité alimentaire

**La sécurité alimentaire est importante pour tout le monde. Toutefois, les personnes vulnérables (enfants de moins de 5 ans, adultes âgés de 60 ans et plus, femmes enceintes et personnes dont le système immunitaire est affaibli) courent un risque accru d'intoxication alimentaire et devraient toujours consommer des aliments cuits à des températures internes sûres.**

**Les points de cuisson prédéfinis ne sont pas des températures internes sûres pour toutes les options. Il n'est donc pas conseillé de les utiliser lorsque vous cuisinez pour des personnes vulnérables exposées à un risque accru en matière de sécurité alimentaire.**

### **Photographie et stylisme culinaire**

Ana Teixeira, Nantes, France, p. 24

Antonio Nascimento, Portugal, p. 20

Ben Dearnley, Australie, p. 33 (en bas à gauche)

Craig Kinder, Australie, p. 25

Cristian Barnett, UK, p. 18, 19, 22 et 30

Dennis Savini, Suisse, p. 23 (en haut à droite) et 28

Diana Moschitz, Vorwerk International,

Couverture, p. 11, 14, 16 et 31

D3 Studio, Nantes, France, p. 21

Laurent Grivet (photo) and Gaëlle Goumand

(stylisme), Rennes, France, p. 29

Lukas Kirchgasser photographie, p. 26

Martin Gentschow, Dusseldorf, Allemagne, p. 32

Marie Sjoberg, Espagne, p. 1-2

Rob White, Suisse, p. 33 (en haut à droite)

Sonja Priller, Autriche, p. 23 (en bas à gauche) et 27

Superhumans, Italie, p. 5, 6, 7, 9, 17, 35, 36 et 41



Le nom de marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. Toute utilisation de ces noms/ logos est concédée sous licence à Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG.

