
thermomix

thermomix

THERMOMIX® TM5

MANUAL DE INSTRUCCIONES



VORWERK

VORWERK

ID: 20700-2105 ES V1

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Notas para su seguridad	5
Características técnicas	10
Introducción	11
Su Thermomix® TM5	12
Antes de empezar	14
Cómo colocar el vaso correctamente	14
Cómo quitar el juego de cuchillas	15
Cómo colocar el juego de cuchillas	16
Accesorios	17
Vaso, base del vaso	17
Tapa del vaso, cubilete	18
Cestillo	19
Espátula	20
Mariposa (accesorio mezclador)	21
Varoma	22
Cómo combinar las partes del Varoma	22
Cómo utilizar el Varoma	23
Trabajo con el Varoma	26
Trabajando con el Thermomix®	27
Puesta en marcha del Thermomix®	27
Apagado del Thermomix®	28
Medidas de seguridad	28
Pesar ingredientes con el Thermomix®	29
Más información relativa a la función de báscula	29
Manejo del Thermomix® desde la pantalla de inicio	30
Ajuste del tiempo programado	31
Icono de selección de temperatura	32

Calentamiento suave a velocidades 2 y 3	32
Selección de la temperatura Varoma	33
Selector de velocidad	33
Mezcla lenta (cuchara)	33
Remove	33
Mezclar/trocear/triturar.....	34
Función Turbo	34
Giro inverso de las cuchillas	35
Función de amasar	35
Menú Thermomix®	36
Recetas favoritas	36
Recetas	36
Por categoría	37
De la A a la Z	37
Preparadas recientemente	37
Preparación de una receta de un libro digital Thermomix® utilizando la “función de cocina guiada”	38
Pasos en paralelo	38
Conexión de un libro digital Thermomix®	38
Recetas automáticas	39
Modo de bloqueo para transporte	40
Configuración	40
Gestión de favoritos	40
Idiomas	41
Sobre Thermomix®.....	41
Reinstalar configuración de fábrica	42
Color de fondo del Thermomix®	42
Bloquear o desbloquear el Thermomix®	43
Contacto	44
Cosas importantes que recordar	45
Estado de reposo	45
Protección electrónica del motor	45
Primera utilización y grandes esfuerzos del motor	45
Limpieza	46
Cómo limpiar el vaso y la tapa	46
Cómo limpiar el juego de cuchillas	47
Cómo limpiar el Varoma	47
Cómo limpiar la unidad central del Thermomix®	48
Información adicional sobre limpieza	48
Sustitución de la rejilla de protección	49
Sustitución de la rejilla de protección posterior	49
Sustitución de la rejilla de protección inferior	50
Notas para sus propias recetas	51
Incidencias de funcionamiento	52
Regulaciones legales/copyright	53
Garantía/delegaciones	54

NOTAS PARA SU SEGURIDAD

El Thermomix® TM5 está destinado al uso doméstico y a otros usos similares. Cumple con las normas de seguridad más avanzadas. Por su propia seguridad, lea este manual de instrucciones detenidamente antes de usar el Thermomix® TM5 por primera vez, y asegúrese de tomar nota de todo lo que sigue a continuación. Guarde el manual de instrucciones como referencia para futuras consultas. Este manual de instrucciones es parte del Thermomix® TM5. Por lo tanto, entregue siempre este manual de instrucciones cuando una persona utilice la máquina por primera vez. Las principales instrucciones de seguridad también están disponibles en el menú de funcionamiento del Thermomix® TM5 (véase también la página 28).

El Thermomix® TM5 no está destinado para usuarios(incluyendo niños) con capacidad física, mental o sensorial reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que les supervise o instruya sobre el uso de la máquina una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el Thermomix® TM5. El Thermomix® TM5 cumple con todas

las normas de seguridad del país en el que ha sido vendido por un distribuidor Vorwerk autorizado. En caso de que el Thermomix® TM5 se utilice en otro país, no podemos garantizar que cumpla con las normas de seguridad correspondientes. Por este motivo, Vorwerk no asume ninguna responsabilidad en caso de daños producidos como consecuencia de su uso en otro país.

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el Thermomix® TM5 de la toma de corriente antes de limpiarlo y también si el Thermomix® TM5 no va a utilizarse durante un espacio de tiempo prolongado.
- No sumerja el Thermomix® TM5 en agua. Límpielo solo con un paño húmedo. No permita que entre agua ni suciedad en la unidad central. Esto también incluye restos de comida, tanto sólidos como líquidos.
- Inspeccione periódicamente su Thermomix® TM5 y sus accesorios, incluyendo el vaso y el cable de conexión, para detectar posibles daños. Una pieza dañada puede suponer un peligro. Si detecta algún daño, no utilice el Thermomix® TM5 y contacte

con el Servicio de Atención al Cliente de Vorwerk o con un servicio técnico autorizado.

- El Thermomix® TM5 solo puede ser reparado por los servicios técnicos propios de Vorwerk o en servicios externos autorizados por Vorwerk. Esto también es aplicable en caso de daño en el cable de conexión, que solo puede ser sustituido en los servicios técnicos propios de Vorwerk o en servicios externos autorizados por Vorwerk. Las reparaciones incorrectas o un manejo inadecuado pueden comportar graves riesgos para el usuario.

Peligro de lesiones debido a las cuchillas afiladas

- No toque los filos de las cuchillas, ya que están muy afilados. Para poner o quitar el juego de cuchillas, sujételo por la parte superior.
- No introduzca los dedos por la abertura de la tapa cuando el Thermomix® TM5 esté en funcionamiento.

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- No ponga más de 2,2 litros de ingredientes dentro del vaso.
- Fíjese en las marcas de nivel de llenado del vaso.
- Use el Thermomix® TM5 solo con la tapa del vaso y la junta de estanqueidad

limpias. Asegúrese de que el borde del vaso esté limpio en todo momento. Revise periódicamente la junta de estanqueidad para comprobar que no presenta daños. En caso de detectar daños o producirse fugas, cambie la tapa del vaso inmediatamente. Tenga en cuenta que la junta no es reemplazable y cualquier intento de hacerlo puede tener como resultado daños en la tapa del vaso que hagan necesaria su sustitución.

- No intente nunca abrir la tapa del vaso forzándola. Abra la tapa del vaso solo cuando la velocidad sea “0” y el mecanismo de bloqueo esté liberado.
- Nunca utilice la función Turbo ni suba repentinamente la velocidad cuando esté procesando alimentos calientes (con una temperatura superior a los 60 °C), especialmente si no han sido previamente calentados en el Thermomix® TM5. No sujete nunca el cubilete al procesar alimentos calientes.
- Tenga cuidado con las pequeñas gotas de comida caliente que puedan salpicar por la abertura de la tapa del vaso. Coloque el cubilete correctamente en la abertura y déjelo en su lugar, especialmente al procesar alimentos calientes (p. ej. mermelada, sopa) a velocidad media (3–6) o alta (7–10).
- Al procesar alimentos calientes (a temperaturas superiores a 60 °C), no toque el cubilete ni active la función Turbo.
- No use la temperatura Varoma para calentar o cocinar grandes cantidades de comida.

- Utilice únicamente velocidades bajas (3–6) cuando seleccione temperatura Varoma. Usar velocidades más altas puede hacer que la comida caliente salpique o rebese.
- Asegúrese de poner el Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor, sobre todo cuando utilice el Varoma.
- Retire el vaso con cuidado de la unidad central para evitar que se derrame comida, en especial si el contenido del vaso está caliente.

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al líquido de condensación caliente

- Asegúrese de colocar el Varoma correctamente sobre el vaso y el Thermomix® TM5.
- Tenga presente que, mientras se utiliza el Varoma, sale vapor caliente por los lados y la parte superior de la tapa del Varoma.
- Toque solo las asas situadas a ambos lados del Varoma.
- Nunca utilice el Varoma sin su tapa.
- Sujete la tapa del Varoma de forma que el vapor o las gotas de líquido de condensación caliente no puedan tocarle, sobre todo cuando la levante para retirarla. Tenga cuidado con el vapor caliente que seguirá saliendo por la abertura de la tapa del vaso al quitar el Varoma.

- Mantenga a los niños alejados del Thermomix® TM5 cuando utilice el Varoma y prevéngales del peligro del vapor caliente y del líquido de condensación caliente.
- Asegúrese de que la abertura de la tapa del vaso y las pequeñas ranuras del Varoma no están obstruidas. De lo contrario, podría producirse un escape descontrolado de vapor.

Peligro de lesiones por contacto con piezas calientes

- Mantenga siempre el Thermomix® TM5 fuera del alcance de los niños y adviértales de que el vaso y el Varoma se calentarán.

Peligro de daños por escape de comida fría (temperaturas inferiores a 60 °C)

Sujete el cubilete firmemente mientras utiliza el Thermomix® TM5 a velocidades medias (3–6) y altas (7–10) o cuando active la función Turbo para picar o triturar alimentos fríos.

Peligro de lesiones por bordes afilados

- La pantalla táctil del Thermomix® TM5 está hecha de cristal, por lo que puede romperse si no se usa correctamente.

Peligro de lesiones por uso incorrecto

No toque nunca los brazos de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre el Thermomix® TM5. No intente extraer el vaso ni la tapa del vaso forzándolos.

- No caliente nunca el vaso si está vacío.
- No seleccione la velocidad hasta que la mariposa (accesorio mezclador) esté correctamente colocada.
- No seleccione una velocidad superior a 4 cuando tenga colocada la mariposa.
- No utilice nunca la espátula cuando tenga colocada la mariposa.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando está colocada sobre el juego de cuchillas y el motor se encuentra en funcionamiento.

Peligro de lesiones por el uso de material o utensilios inadecuados

- Utilice solo las piezas suministradas junto con el Thermomix® TM5 (páginas 12–13) o las piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix® las cuales han sido específicamente aprobadas para su uso con el Thermomix® TM5.
- Nunca utilice el Thermomix® TM5 en combinación con piezas o materiales diseñados para modelos anteriores o incluso no suministrados por Vorwerk.
- Utilice solo la tapa suministrada para cerrar el vaso.

- Utilice solo el cubilete del Thermomix® TM5 para cerrar la abertura de la tapa del vaso. No cubra la tapa del vaso con paños ni otros objetos.
- Utilice solo la espátula del Thermomix® TM5 con el disco de seguridad para remover la comida dentro del vaso. Nunca utilice otros utensilios, como cucharas, cucharones o cualquier otro tipo de utensilio, para remover. Estos pueden engancharse en las cuchillas y, como consecuencia, podrían provocar lesiones.
- Bloquee la tapa del vaso antes de introducir la espátula del Thermomix® TM5 por la abertura de la tapa del vaso

Daños materiales

El Thermomix® TM5 se puede mover

- Coloque su Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor para evitar que pueda resbalar. Mantenga el Thermomix® TM5 a una distancia suficiente del borde de la superficie para evitar que se caiga. Cuando prepare masas o trocee alimentos, puede producirse un cierto balanceo en el vaso que, en algunos casos, puede hacer que toda la máquina se mueva. Por lo tanto, no deje la máquina desatendida mientras está funcionando, ya que podría caerse al suelo.

Peligro de daños

- **Por vapor caliente:** asegúrese de que hay una distancia suficiente por encima y alrededor del Thermomix® TM5 y del Varoma (armarios colgantes, estantes...) para evitar daños por el vapor caliente que pudiera salir.
- **Por una fuente de calor externa:** mantenga una distancia suficiente entre el Thermomix® TM5 y fuentes de calor externas. No coloque el Thermomix® TM5 ni su cable de conexión sobre ninguna fuente de calor (p. ej. placas calientes, elementos de cocción, cocina u horno), ya que podrían ponerse en marcha de forma accidental y causar daños en la máquina. No coloque el Thermomix® TM5 sobre superficies calientes.
- **Por derrame de ingredientes:** asegúrese de que la junta de estanqueidad del juego de cuchillas está bien colocada al montarlas. Si no se pone la junta de estanqueidad, los ingredientes que hay en el vaso pueden salirse y dañar el Thermomix® TM5. Asegúrese también de que las cuchillas están correctamente fijadas en el vaso usando para ello la base de vaso.
- **Por ventilación insuficiente del Thermomix® TM5:** asegúrese de que las aberturas de ventilación situadas en la parte posterior y en la parte inferior de la máquina están siempre libres de salpicaduras de grasa, restos de comida o similares y de que no

- estén tapadas. En caso contrario, el Thermomix® TM5 podría dañarse. Esto es especialmente importante si las aberturas de ventilación están protegidas con las rejillas de protección. Asegúrese de extraer las rejillas de protección durante cada proceso de limpieza.
- **En caso de uso inadecuado:** utilice el Thermomix® TM5 con corriente alterna y conectado a una instalación eléctrica correctamente realizada por un electricista profesional. La tensión de alimentación y la frecuencia de la red deben coincidir con las indicadas en la placa de características, que se encuentra en la base de la unidad central del Thermomix® TM5.
- **En caso de corrosión:** asegúrese de secar bien los pines de contacto del vaso después de lavarlo a mano o en el lavavajillas para que no penetre humedad en el Thermomix® TM5 a través de los pines de contacto.
- Por cortocircuito en la conexión del libro digital Thermomix®: Nunca toque los contactos del libro digital Thermomix® con objetos metálicos como por ejemplo cucharas. Podría dañar el Thermomix® TM5.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Símbolo de conformidad/
Marca de conformidad



Motor	Tipo: Motor Vorwerk de reluctancia variable Potencia nominal: 500 vatios Velocidad: Ajustable de forma continua entre 100 y 10.700 revoluciones/minuto. Mezcla suave: 40 revoluciones/minuto Modo alternante: Ajuste especial para la preparación de masas Protección: Electrónica del motor para evitar sobrecargas															
Sistema de calentamiento	Consumo eléctrico: 1000 vatios Protección contra sobrecalentamiento.															
Báscula integrada	Rango de pesaje: de + 5 a + 3000 gramos (g) en incrementos de 5 gramos (g) de -5 a -3000 gramos (g) en incrementos de 5 gramos (g)															
Carcasa de la unidad central	Plástico de alta calidad.															
Vaso	Acero inoxidable. Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados Capacidad máxima: 2,2 litros.															
Conexión eléctrica	Conexión eléctrica : 220 ... 240 voltios, 50 / 60 hertzios (TM5-1). Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios Cable de conexión : 1 metro de longitud, enrollable															
Dimensiones y peso del Thermomix® TM5	<table><thead><tr><th></th><th>Sin Varoma</th><th>Varoma</th></tr></thead><tbody><tr><td>Altura</td><td>34,1 cm</td><td>Altura 13,1 cm</td></tr><tr><td>Ancho</td><td>32,6 cm</td><td>Ancho 38,3 cm</td></tr><tr><td>Fondo</td><td>32,6 cm</td><td>Fondo 27,5 cm</td></tr><tr><td>Peso</td><td>7,95 kg</td><td>Peso 0,8 kg</td></tr></tbody></table>		Sin Varoma	Varoma	Altura	34,1 cm	Altura 13,1 cm	Ancho	32,6 cm	Ancho 38,3 cm	Fondo	32,6 cm	Fondo 27,5 cm	Peso	7,95 kg	Peso 0,8 kg
	Sin Varoma	Varoma														
Altura	34,1 cm	Altura 13,1 cm														
Ancho	32,6 cm	Ancho 38,3 cm														
Fondo	32,6 cm	Fondo 27,5 cm														
Peso	7,95 kg	Peso 0,8 kg														

INTRODUCCIÓN

Estimada/o clienta/e:

¡Felicidades por haber escogido el Thermomix® TM5!

Durante una demostración del Thermomix® TM5, usted ya pudo experimentar y saborear con los cinco sentidos todo lo que es capaz de hacer el nuevo Thermomix® TM5. Un agente comercial de Thermomix® con experiencia le ayudó a optimizar el uso de todas las funciones posibles para adaptarlas a sus necesidades individuales.

Seguramente ahora usted está impaciente por comenzar a utilizar su propio Thermomix® TM5 y beneficiarse de sus funciones. El proceso de preparación de alimentos sanos y sabrosos será más rápido y fácil que nunca. Cocinar con Thermomix® TM5 le ahorra tiempo para realizar otras actividades.

Con este manual de instrucciones, usted podrá familiarizarse paso a paso con su nuevo Thermomix® TM5. Léalo con detenimiento. Con cada paso usted sentirá que, en el diseño de este producto de gran calidad, hemos tenido en cuenta sus intereses y necesidades.

El diseño de nuestras recetas, paso a paso y muy fácil de seguir, le permitirá preparar todas sus comidas y platos con gran éxito.

¡Le deseamos a usted, a su familia y a sus amigos que disfruten muchísimo de su Thermomix® TM5!

Vorwerk Thermomix®

SU THERMOMIX® TM5

Al desembalar su Thermomix® TM5, compruebe que la caja incluye todos los componentes. Estos son:

- El Thermomix® TM5 con el vaso y la tapa del vaso
- Cestillo
- Mariposa (accesorio mezclador)
- Cubilete
- Espátula
- Varoma
- Libro digital
- Manual de instrucciones
- Conexión Libro Digital Thermomix®



① Unidad central del Thermomix® TM5

② Vaso

③ Base del vaso

④ Junta de estanqueidad de las cuchillas

⑤ Juego de cuchillas

⑨ Tapa del vaso

⑩ Mariposa (accesorio mezclador)

⑪ Espátula con disco de seguridad

⑫ Cestillo

⑬ Cubilete

⑭ Conexión Libro Digital Thermomix®

⑮ Sensor de la tapa

⑯ Selector

⑰ Asa

Varoma

⑥ Tapa Varoma

⑦ Bandeja interior Varoma

⑧ Recipiente Varoma

ANTES DE EMPEZAR

¡Le felicitamos por haber adquirido el Thermomix® TM5!

Antes de usar su Thermomix® TM5 (en adelante simplemente "Thermomix®") por primera vez, le recomendamos que participe en una demostración con una de nuestras agentes comerciales Thermomix® cualificadas. Familiarícese con el Thermomix® a medida que vaya utilizándolo.

Antes de empezar

Asegúrese de que coloca su Thermomix® sobre una superficie limpia, firme y plana de manera que no resbale. Recomendamos colocar su Thermomix® en un sitio fijo de su cocina para facilitar su uso. Retire el protector de la pantalla táctil. Limpie su Thermomix® minuciosamente antes del primer uso. Siga las instrucciones que se describen en el capítulo sobre limpieza (pág. 46).

Cómo introducir el vaso correctamente

Introduzca el vaso con el asa hacia delante y presione suavemente hasta que encaje en su posición ①.

El vaso estará correctamente colocado si el asa se encuentra delante, tal y como se muestra en la ilustración ①, y si está bien asentado dentro de la unidad central del Thermomix®. Para cerrar el vaso correctamente, coloque la tapa verticalmente sobre el vaso ②. La tapa quedará automáticamente bloqueada en cuanto se seleccione una velocidad.



⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- No intente abrir la tapa del vaso forzándola. Abra la tapa del vaso solo cuando el selector de velocidad esté situado en la posición 0, los brazos de bloqueo abiertos y el contenido del vaso no esté en movimiento.

Peligro de lesiones

- No toque nunca los brazos de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre el Thermomix®.

Cómo quitar el juego de cuchillas

Para quitar el juego de cuchillas, sujete el vaso con una mano con el punto de apertura hacia arriba y, con la otra, gire la base del vaso 30 grados en sentido contrario a las agujas del reloj y tire de la base del vaso hacia abajo ③. Sujete el juego de cuchillas con cuidado por la parte de arriba y extraígalo junto con su junta de estanqueidad ④.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por el filo de las cuchillas

No toque los filos de las cuchillas, ya que están muy afilados. Para poner o quitar el juego de cuchillas, sujételo por la parte superior.

IMPORTANTE:

Tome precauciones para evitar que el juego de cuchillas pueda caerse accidentalmente.



Cómo colocar las cuchillas

Para volver a insertar el juego de cuchillas coloque la base del vaso sobre una superficie limpia y plana, coloque el vaso encima de la base y sujételo por el asa con firmeza. Ahora coloque el juego de cuchillas en el vaso ① introduciéndolo a través del agujero del fondo del vaso ② hasta que la junta de estanqueidad toque el fondo del mismo. Entonces gire la base 30 grados en el sentido de las agujas del reloj ③ para fijarla.



AVISO

Riesgo de daños en caso de que los ingredientes se salgan

Antes de insertar el juego de cuchillas, asegúrese de que la junta de estanqueidad del juego de cuchillas está colocada correctamente. Si la junta no está puesta, los alimentos a mezclar o cocinar pueden salirse del vaso y dañar la unidad central del Thermomix®.

ACCESORIOS

Antes de empezar a utilizar su Thermomix® nos gustaría presentarle sus accesorios de forma más detallada. Todos ellos son ejemplos de un diseño bien pensado. Cada una de las partes ha sido diseñada de manera inteligente y tiene diferentes funciones.

Vaso

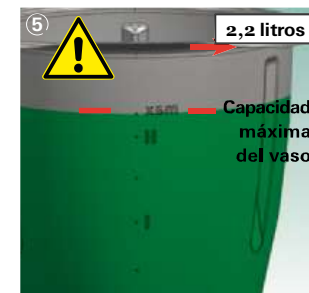
En la parte interior y exterior del vaso hay marcas que indican los niveles de llenado ④. Cada marca corresponde a 0,5 litros. El vaso tiene una capacidad máxima de 2,2 litros ⑤.



⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- Nunca ponga en el vaso más de 2,2 litros de alimentos y/o líquidos.
- Observe las marcas de nivel de llenado del vaso.

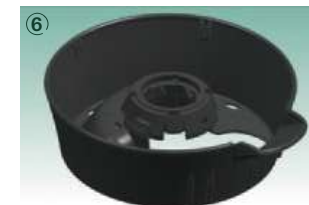


Base del vaso

La base del vaso ⑥ sirve para fijar o liberar el juego de cuchillas dentro del vaso. El vaso completo puede colocarse sobre cualquier superficie de trabajo.

¡IMPORTANTE!

Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes del Thermomix®.



Tapa del vaso

La tapa ① se utiliza para cerrar el vaso. Por motivos de seguridad, su Thermomix® no empezará a funcionar si la tapa no se ha colocado y cerrado correctamente. Nunca intente abrirla forzándola cuando el Thermomix® esté bloqueado. La tapa del vaso queda asegurada por el mecanismo de cierre automático. Este consiste en dos brazos de bloqueo y un sensor que se encuentra en la carcasa superior entre los dos brazos. Asegúrese de mantener limpio este sensor.

Por favor tenga en cuenta que existe un retardo entre la selección de la velocidad cero y la liberación del mecanismo de cierre. Este depende de la velocidad del motor y previene de derrame de ingredientes.



⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por uso inadecuado

- Utilice solo la tapa suministrada para cerrar el vaso.
- Inspeccione la junta de estanqueidad periódicamente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa del vaso inmediatamente. No es posible separar la junta de estanqueidad de la tapa para su sustitución.

Peligro de lesiones

- No toque nunca los brazos de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre el Thermomix®.

Cubilete

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- Tenga cuidado con las pequeñas gotas de comida caliente que puedan salpicar al abrir la tapa del vaso. Coloque el cubilete correctamente en la abertura y déjelo en su lugar, en especial al procesar alimentos calientes (p. ej. mermelada, sopa) a velocidad media (3-6) o alta (7-10, Turbo). No cubra la tapa del vaso con toallas ni objetos similares.

El cubilete es un componente con múltiples funciones. Por un lado, es el tapón de la abertura de la tapa del vaso y sirve para impedir que se pierda calor y que se escapen los alimentos a mezclar o cocinar.

También puede usarse el cubilete para medir ingredientes. Además de la marca de 100 ml, tenga en cuenta que cuando el cubilete está lleno contiene más de 100 ml y que cuando lo está hasta la muesca contiene 50 ml de líquido.

Coloque el cubilete dentro de la abertura de la tapa del vaso con la parte abierta mirando hacia arriba ②.

Si desea añadir más líquido, no es necesario extraer el cubilete. Simplemente vierta el líquido sobre la tapa y este irá entrando gradualmente en el vaso.

Para agregar ingredientes por la abertura de la tapa del vaso, levante el cubilete e introdúzcalos en el vaso.



Cestillo

El cestillo del Thermomix® está fabricado con un plástico de alta calidad. Es un utensilio con múltiples funciones:

- Sirve para colar los zumos de frutas y de vegetales. Pique los ingredientes y tritúrelos en el Thermomix® y luego introduzca el cestillo y utilícelo como colador para retirar el zumo del vaso. Cuando realice esta operación, use la espátula para sostener el cestillo ③.
- Los alimentos blandos, como las albóndigas de carne o de pescado, cuya preparación no puede realizarse completamente en el vaso, deben colocarse dentro del cestillo para cocinarlos.

Para retirar el cestillo: coloque el gancho de la espátula en la muesca del cestillo ④ y levántelo ⑤. Puede retirar la espátula en cualquier momento.

- Los pies de la base del cestillo ⑥ permiten que se escurran los jugos de los alimentos.
- En caso de que se necesite reducir el líquido de algunos alimentos (por ej. una salsa), utilice el cestillo para cubrir la abertura de la tapa ⑦ en vez del cubilete.

Espátula

La espátula ① es otro ejemplo del inteligente diseño del Thermomix®.

- La espátula del Thermomix® es el único accesorio que usted necesita para mezclar o remover los ingredientes del vaso ②. Emptíjela desde arriba introduciéndola en el vaso a través la abertura de la tapa. El disco de seguridad impide que la espátula quede atrapada entre las cuchillas, por lo que ésta puede usarse mientras el Thermomix® esté cortando, cocinando o hirviendo los alimentos a fuego lento.
- Utilice la espátula para extraer todo el contenido del vaso. La punta de la espátula ha sido diseñada para que encaje perfectamente entre el juego de cuchillas y la pared del vaso.
- El disco de seguridad de la espátula ha sido especialmente diseñado para evitar que ruede por la encimera.
- Cuando cuele los zumos de frutas o de vegetales, utilice la espátula para mantener el cestillo en su posición.
- Con la espátula se puede levantar el cestillo sin ningún esfuerzo (véase pág. 19, foto ④).



⚠ ATENCIÓN

Peligro de daños por el uso de utensilios inadecuados

- Utilice solo la espátula con el disco de seguridad (suministrada con el Thermomix®) para remover la comida que se encuentra dentro del vaso.
- Cierre la tapa del vaso antes de introducir la espátula por la abertura de la tapa.
- No utilice nunca otros utensilios, como cucharas, cucharones u otros, para remover. Estos utensilios podrían engancharse en las cuchillas y provocar graves lesiones.

Mariposa (accesorio mezclador)

- La mariposa ③ (colocada aquí sobre el juego de cuchillas) ④ le ayudará a lograr los mejores resultados cuando vaya a montar nata o claras de huevo. Es también el utensilio ideal para la preparación de cremas o postres cremosos.
- Al calentar leche o preparar cremas o salsas, la mariposa va removiendo constantemente los ingredientes, lo que evita que estos se peguen en el interior del vaso.
- Es fácil insertar y quitar la mariposa: introdúzcala como se muestra en la foto ⑤ y gírela suavemente en dirección contraria a la de rotación del juego de cuchillas. Deberá quedar enganchada bajo las cuchillas y no será posible sacarla verticalmente. La parte de arriba, con su forma redondeada, hace posible una fácil extracción. Para retirar la mariposa para batir, agárrela por la parte de arriba y tire de ella haciéndola girar en ambas direcciones.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por uso incorrecto

- Conecte la velocidad solo después de haber colocado la mariposa en su posición.
- No seleccione una velocidad superior a 4 cuando utilice la mariposa.
- Nunca utilice la espátula con la mariposa puesta.
- No agregue ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando las cuchillas estén en funcionamiento y la mariposa esté colocada.



Varoma

La unidad Varoma ① se compone de tres partes ②:

- Recipiente Varoma (parte inferior)
- Bandeja interior Varoma (parte central)
- Tapa Varoma (parte superior)

Todas las piezas están fabricadas en plástico de alta calidad apto para el contacto con alimentos.

ATENCIÓN

- Guarde siempre el Varoma con la tapa puesta ①.
- Solo utilice el Varoma con el Thermomix® (no es apropiado para microondas, horno u otros electrodomésticos).

Cómo combinar las partes del Varoma

Usted puede utilizar su Varoma en cualquiera de las siguientes 2 combinaciones:

Combinación 1:

Recipiente Varoma más la bandeja Varoma y su tapa ②.

Utilice esta combinación para cocinar diferentes platos, como por ejemplo verduras con carne o pescado, o una cantidad mayor del mismo alimento, por ejemplo albóndigas.

Combinación 2:

Recipiente Varoma más la tapa Varoma ③. Utilice esta combinación para cocinar grandes cantidades del mismo alimento, como por ejemplo verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente y al agua de condensación caliente. Nunca utilice el Varoma sin su tapa.

IMPORTANTE:

Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y los alimentos que contiene el Varoma no se cocinarán correctamente.



Cómo utilizar correctamente el Varoma

Su Varoma es un accesorio diseñado para el Thermomix® y solo se puede utilizar junto con él. Antes de empezar a cocinar al vapor con el Varoma, es necesario que prepare correctamente su Thermomix®.

Paso 1: Preparación del Thermomix®.

Coloque el vaso en su posición. Llene el vaso del Thermomix® con al menos 0,5 litros (500 g) de agua para una cocción al vapor de 30 minutos. Si cocina al vapor con el cestillo, inserte el cestillo con los ingredientes en su interior, como por ejemplo patatas o arroz. Cierre el vaso con la tapa y asegúrese de que queda bloqueada.

Para conseguir un sabor más intenso, puede utilizar un caldo vegetal o una mezcla de agua y vino en lugar de solo agua.

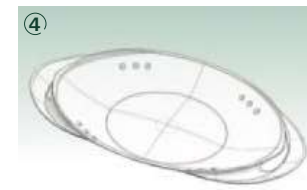
Paso 2: Llenado del Varoma.

Coloque la tapa del Varoma sobre la superficie de trabajo ④ y el recipiente Varoma encima hasta que encaje perfectamente en la ranura. Ahora ya puede llenar el recipiente Varoma con los ingredientes sin apretarlo ⑤. Asegúrese de que algunas ranuras queden sin tapar para que el vapor pueda repartirse uniformemente. A medida que llene el Varoma, ponga los alimentos que requieran mayor tiempo de cocción en la parte de abajo y los que tarden menos en cocinarse en la parte de arriba. La tapa del Varoma debajo del recipiente Varoma evita que el líquido de las verduras recién lavadas, las frutas maduras, la carne cruda o el pescado moje la encimera.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente.

- Asegúrese de que la abertura de la tapa y algunas ranuras del recipiente Varoma queden sin tapar para evitar que el vapor salga de forma incontrolada.
- Asegúrese de colocar el Varoma correctamente sobre el vaso y el Thermomix®.



Cuando utilice la bandeja del Varoma, colóquela dentro del recipiente Varoma. Asegúrese de que la bandeja del Varoma esté colocada holgadamente y de manera correcta. Después deposite los alimentos dentro de la bandeja ①. Coloque el Varoma verticalmente en su posición sobre la tapa del vaso cerrado (sin el cubilete) de manera que quede bien asentado ②.



Ponga la tapa del Varoma encima. Debe ser colocada de manera suave y sin forzarla de forma que el Varoma quede bien sellado y no permita ningún escape de vapor.



IMPORTANTE:

Nunca deje el cubilete colocado en la tapa del vaso cuando utilice el Varoma.
Si la tapa del Varoma no está correctamente colocada, el vapor del interior puede ser insuficiente para cocinar. Esto retrasará el proceso de cocción.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente

- Tenga presente que, mientras se utiliza el Varoma, sale vapor caliente por los lados y la parte superior de la tapa del Varoma.
- Mantenga a los niños alejados del Thermomix® cuando utilice el Varoma y prevéngales del peligro del vapor caliente y del agua de condensación caliente.

Peligro de sufrir quemaduras debido a salpicaduras de alimentos calientes

- Utilice solamente velocidades bajas (👉-6) cuando seleccione temperaturas por debajo de 60°. Las velocidades altas pueden provocar que los alimentos calientes salpiquen o rebosen.

Paso 3: Cocinar al vapor con el Varoma ③

Solo tiene que seleccionar el tiempo y la temperatura Varoma usando el panel de control y el selector de velocidad. El proceso de cocción empieza cuando se activa el selector de velocidad a una velocidad de entre (👉) y 6. El temporizador se pone en marcha. El agua o líquido que contiene el vaso se calienta y hierve, produciendo 250 g de vapor cada 15 minutos para cocinar al vapor o reducir líquidos. El vapor sale a través la abertura de la tapa del Thermomix® y pasa a la unidad Varoma.

Los alimentos se cocinan de forma lenta y suave con el vapor caliente. Tenga en cuenta que la temperatura máxima que puede alcanzar el Thermomix® al seleccionar la temperatura Varoma es de 120 °C, dependiendo de la naturaleza de los ingredientes que se estén utilizando, p. ej. aceite.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente

- Toque solo las asas situadas a ambos lados del Varoma.
- Sujete la tapa del Varoma de forma que el vapor o las gotas de agua de condensación caliente no puedan tocarle, sobre todo cuando la levante para retirarla.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que seguirá saliendo por el bocal de la tapa del vaso al quitar el Varoma.



Si usted quiere comprobar si los alimentos están ya cocinados o no, ponga la velocidad a cero tocando el icono de selección de velocidad de la pantalla de inicio y girando el selector en sentido contrario a las agujas del reloj. Para abrir el Varoma, incline ligeramente y con cuidado la tapa del Varoma hacia delante de manera que el vapor pueda salir por la parte de atrás ④. Procure sujetar la tapa del Varoma sobre el recipiente y la bandeja Varoma para que las gotas de vapor condensado caigan dentro del recipiente Varoma. Después, retire cuidadosamente la tapa del Varoma y colóquela boca arriba sobre la encimera.

Levante el recipiente y la bandeja Varoma y espere unos segundos para que las gotas de agua de condensación caigan dentro del vaso. Luego coloque el recipiente Varoma con la bandeja sobre la tapa del Varoma.

Trabajo con el Varoma

A continuación le describimos lo fácil que resulta usar el Varoma.

Tenga en cuenta las siguientes reglas básicas a la hora de utilizar el Varoma:

- Ponga suficiente agua en el vaso.



IMPORTANTE:

30 minutos de cocción requieren ½ litro (500 g) de agua. Por cada 15 minutos adicionales, ponga otros 250 g de agua.

- La parte inferior del recipiente Varoma y la bandeja interior han sido diseñadas con pequeñas ranuras para garantizar que el vapor se distribuya uniformemente por todo el Varoma.
- Coloque los alimentos de manera que algunas ranuras queden sin tapan. Para ello, basta simplemente con colocar los alimentos "holgadamente".
- Puede cocinar alimentos de diferentes consistencias y grados de dureza. Coloque los alimentos que requieren más tiempo de cocción en la parte inferior y los que necesitan menos tiempo en la superior. Por ejemplo, verduras en el recipiente Varoma y pescado en la bandeja Varoma.
- Las verduras se cocinarán de manera uniforme si las corta en trozos de tamaño similar. Los tiempos de cocción indicados son aproximados, ya que estos dependen de la calidad, el grado de maduración y el tamaño de los alimentos, así como de sus gustos personales.
- Engrase el recipiente y la bandeja Varoma para asegurarse de que ingredientes tales como la carne, el pescado o la masa no se peguen.
- No espese las salsas y sopas hasta después de que finalice la cocción al vapor. Los espesantes pueden impedir la formación homogénea de vapor en el vaso y retrasar todo el proceso de cocción.
- También puede poner la tapa del Varoma del revés sobre la encimera y utilizarla para recoger agua del recipiente y la bandeja Varoma ①. Además, puede utilizarse como bandeja para servir comida directamente del Varoma.

TRABAJANDO CON EL THERMOMIX®

Puesta en marcha del Thermomix®

Tire suavemente del cable eléctrico para extraerlo de la unidad central y conéctelo a la red. Puede seleccionarse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 metro. Si solo necesita una parte, deje el resto dentro del Thermomix® para evitar los molestos enredos de cables. Asegúrese de que el cable no esté tenso para que la báscula funcione adecuadamente. No coloque el Thermomix® sobre el cable. De lo contrario, el Thermomix® no quedaría bien asentado sobre la encimera y la báscula no pesaría correctamente. Ahora el Thermomix® ya está listo para ser utilizado.

Encienda el Thermomix® pulsando el selector. Aparecerá la pantalla de inicio ②.

Toque el icono de inicio (casa) para volver a la pantalla de inicio desde cualquier opción de menú. En la pantalla de inicio pueden ponerse a cero los iconos de selección manteniendo pulsado el icono de inicio. Busque un lugar en la cocina para colocar su Thermomix® de forma permanente a fin de que esté listo para ser usado en cualquier momento.

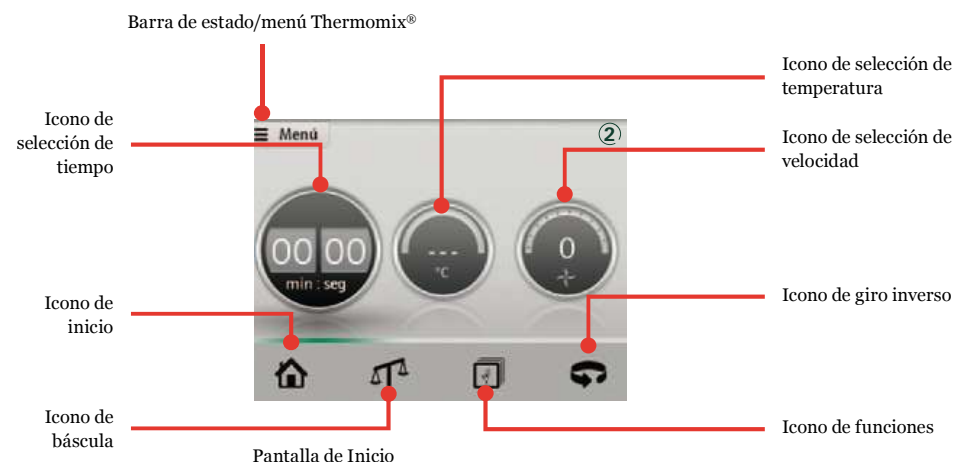
AVISO:

El Thermomix® se puede mover

Coloque su Thermomix® sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor para evitar que pueda resbalar. Manténgalo a una distancia prudente del borde para evitar que se caiga de la encimera.

Peligro de lesiones debido al vapor caliente

Asegúrese de que hay una distancia suficiente por encima del Thermomix® y del Varoma (armarios colgantes, estantes...) y alrededor para evitar daños provocados por el vapor que pudiera salir.



Apagado del Thermomix®

Para apagar el Thermomix®, mantenga pulsado el selector de velocidad hasta que aparezca un mensaje de que el Thermomix® está apagándose. A continuación, puede soltar el selector de velocidad.

⚠ ATENCIÓN

Aunque el Thermomix® cuenta con amplias funciones de seguridad, sigue siendo un aparato que calienta los alimentos hasta 120 °C y que mezcla y tritura mediante un juego de cuchillas que gira a una velocidad de hasta 10.700 revoluciones por minuto. Durante el proceso de preparación de la comida se producen reacciones físicas con las que ya estará familiarizado al usar ollas y fogones (por ejemplo, leche que rebosa) y que no se pueden evitar. Por lo tanto, le aconsejamos que siempre cuide y maneje el Thermomix® teniendo esto en cuenta.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones por bordes afilados

La pantalla táctil del Thermomix® está hecha de cristal, por lo que puede romperse si no se usa correctamente.



Medidas de seguridad

Lea las notas para su seguridad atentamente cuando utilice el Thermomix® por primera vez. Para recordar todo aquello de debe tener en cuenta al usar la máquina, solo tiene que seleccionar “Medidas de seguridad” en el menú Thermomix® ①.

Pesar ingredientes con el Thermomix®

Toque el icono de la báscula para activar la función de báscula que lleva integrada su Thermomix® ②. Puede pesar los ingredientes directamente dentro del vaso o del Varoma. Siga estos pasos para utilizar la báscula:

Paso 1: inserte el vaso.

Paso 2: toque el icono de la báscula.

Paso 3: ponga el primer ingrediente (3,0 kg máx.) y compruebe la cantidad en la pantalla.

Paso 4: si desea añadir más ingredientes, vuelva a pulsar el botón de tara de nuevo y añada el siguiente ingrediente ③.

Repita estos pasos tantas veces como sea necesario hasta alcanzar al peso máximo (6 kg). La variación hasta 3 kg es de +/-30 g.

IMPORTANTE:

Al pesar alimentos, no toque el Thermomix® ni apoye nada contra él. Asegúrese que no hay nada debajo del Thermomix®. Asegúrese de que el cable de conexión queda suelto.



Más información relativa a la función de báscula

La función de báscula trabaja entre 5 g y 6,0 kg en pasos de 2 veces 3 kg. Cuando pese y agregue ingredientes con la ayuda de la función de báscula, hágalo poco a poco porque la báscula necesita dos o tres segundos para mostrar el peso correcto.

Si usted decide retirar un ingrediente del vaso, la báscula indicará un valor negativo equivalente al peso del ingrediente que se haya retirado.

Cuando use la función de tara para añadir ingredientes, no ponga más de 3,0 kg a la vez. Si se excede este peso, se mostrará un mensaje de sobrepeso en la pantalla.

Antes de pesar o de usar la función de báscula, asegúrese de pulsar primero siempre el icono de la báscula, ya que esto aumenta la precisión de la misma. Procure no mover el Thermomix® durante el proceso de pesaje.

Si no se usa la función de báscula durante más de 15 minutos, el Thermomix® la desconectará automáticamente. Si vuelve a tocar el icono de la báscula antes de que transcurra ese tiempo, los 15 minutos empezarán a contar de nuevo.

Uso de la balanza mientras cocina: Usted puede pesar ingredientes mientras el motor este funcionando por debajo de la velocidad 4.

Manejo del Thermomix® desde la pantalla de inicio

Paso 1: ajuste el tiempo

Toque el icono de selección de tiempo en la pantalla y utilice el selector para programar un tiempo de funcionamiento desde 1 segundo hasta 99 minutos.

Seleccione un tiempo de 0-1 minutos en incrementos de 1 segundo,

1-5 minutos en incrementos de 10 segundos,

5-20 minutos en incrementos de 30 segundos y

20-99 minutos en incrementos de 60 segundos.

Paso 2: Ajuste la temperatura

Toque el icono de selección de temperatura y gire el selector para fijar la temperatura deseada para calentar o cocinar los alimentos que se encuentran dentro del vaso. Si no hay que calentar el plato, puede omitirse este paso. Tenga en cuenta que la función de calentamiento del Thermomix® permanecerá inactiva aunque no se haya fijado una temperatura, si no se ha seleccionado el tiempo.

Paso 3: Ponga en marcha el Thermomix®

Toque el icono de selección de velocidad y gire el selector para seleccionar la velocidad deseada. Una vez seleccionada la velocidad, el mecanismo de bloqueo ① asegurará la tapa y el tiempo programado empezará a contar hacia atrás hasta llegar a 00:00 en intervalos de un segundo. En el modo de mezcla en frío, la velocidad de mezcla se desactivará una vez finalizado el tiempo seleccionado. Una señal acústica indicará el final del proceso y la tapa ya podrá retirarse. En función del tiempo programado, el mecanismo de bloqueo no desbloqueará la tapa hasta transcurridos unos segundos para asegurar que no haya derrames de líquido. En el modo de mezcla en caliente, después de calentar y hervir, verá que el Thermomix® se comporta de manera diferente a como lo hace en el modo de mezcla en frío. Una vez finalizado el tiempo seleccionado, las cuchillas seguirán removiendo suavemente el contenido del vaso durante 8 segundos para evitar que se pegue al fondo del vaso. Una vez transcurridos estos 8 segundos adicionales, una señal acústica indicará el final del proceso y la tapa ya podrá retirarse.



Mecanismo de cierre

⚠ IMPORTANTE

La función de calentar y cocinar solo es posible si se ha programado un período de tiempo.

Ajuste del tiempo programado

El tiempo programado se puede modificar en cualquier momento durante la preparación. Toque el icono de selección de tiempo (si es que aún no está activo) y gire el selector hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para disminuirlo. Si las cuchillas se detienen antes de que haya transcurrido el tiempo programado, para añadir un ingrediente por ejemplo, el temporizador se detendrá. La cuenta atrás se reanudará una vez que se haya seleccionado una nueva velocidad. Para detener el proceso de mezcla antes de que haya transcurrido el tiempo programado, pulse el icono de selección de tiempo y gire el selector hacia la izquierda hasta que el tiempo indique 00:00 o presione el selector de velocidad.

Si no se ha programado el tiempo y el selector de velocidad está activado, el Thermomix® se detendrá automáticamente después de un tiempo máximo de 99 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, sonará una señal acústica.

⚠ ATENCIÓN

Retire el vaso con cuidado para evitar cualquier derrame, sobre todo si contiene alimentos calientes.

IMPORTANTE:

Limpe la superficie del Thermomix® inmediatamente si se produce algún rebose de comida.

⚠ ATENCIÓN:

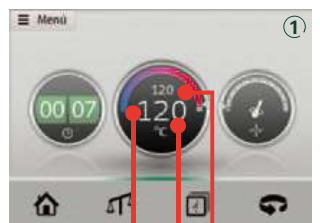
Compruebe que la junta de estanqueidad del juego de cuchillas está correctamente colocada cada vez que quiera utilizar su Thermomix®. Su Thermomix® puede resultar dañado si se usa sin cuchillas, junta de estanqueidad o base del vaso.

⚠ ATENCIÓN

No toque nunca el mecanismo de bloqueo ni la tapa del vaso al bloquear o desbloquear el mecanismo de bloqueo.

Icono de selección de temperatura

Puede ajustarse una temperatura de entre 37 °C y 120 °C. La temperatura deseada se indicará en el centro del selector con números grandes. La temperatura del vaso se indicará en la parte superior de la línea de temperatura en una escala de colores de azul a rojo. La temperatura actual del vaso también se mostrará en números más pequeños entre la temperatura deseada y la escala de colores ①.



Escala de colores
Temperatura programada
Temperatura actual del vaso



Las temperaturas programadas y actuales son solo valores aproximados. Asegúrese siempre de que el valor para la temperatura programada está ajustado a “---” si no desea calentar o cocinar alimentos. También puede apagar la función de calentamiento tocando el Icono de selección de temperatura y girando el selector en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que indique “---”. Esto evitará un posible calentamiento no deseado de los ingredientes en el vaso si se ha programado un tiempo. La función de calentamiento solo se activará si se ha seleccionado un tiempo en el icono de selección de tiempo.

El Thermomix® también utiliza varios LED en la unidad central para indicar si está preparando platos fríos (verde intermitente) o platos calientes (rojo intermitente tan pronto como el vaso haya alcanzado la temperatura de 55 °C – 60 °C) ②.

Calentamiento suave a velocidades 2 y 3

Las velocidades 2 y 3 han sido diseñadas para un calentamiento suave. Cuando se seleccionan estas velocidades, la temperatura aumenta más gradualmente que con las otras velocidades. Esto permite que los ingredientes más delicados vayan cocinándose lentamente (por ejemplo, unas natillas).

Arranque suave (por encima de 60 °C/140 °F)

Si la función Turbo está activada o el motor se pone en marcha cuando la temperatura del vaso es de 60 °C o más, el sistema electrónico evitará que los alimentos se salgan retrasando el aumento de velocidad. Este arranque suave solo funcionará si la comida se ha calentado en el Thermomix®. Solo entonces el sensor de temperatura puede calcular correctamente la temperatura actual y activar el arranque suave en función de esta. Si desea utilizar el Thermomix® para procesar otros alimentos que no se hayan calentado en el Thermomix® (por ejemplo, para preparar una salsa con el jugo de la carne caliente), solo debería aumentar la velocidad poco a poco y de forma gradual.

Selección de la temperatura Varoma

Si se selecciona la temperatura Varoma ③, se pueden alcanzar temperaturas de hasta 120 °C (248 °F), siempre que los ingredientes que esté utilizando lo permitan, p. ej. aceite. Durante 15 minutos a temperatura Varoma, se evaporan 250 g de agua o líquidos a base de agua. Este ajuste de temperatura se utiliza para cocinar al vapor (véanse págs. 22–26) y saltar ingredientes.

IMPORTANTE:

Nunca ponga a calentar el vaso cuando esté vacío.



Selector de velocidad

Toque el icono de selección de velocidad y gire el selector para poner el Thermomix® en marcha. Estas son las velocidades disponibles:

Denominación	Velocidad/Modo	Revoluciones/min
Mezcla lenta		40
Remover	1–3	100–500
Mezclar/trocear/triturar	4–10	1100–10.200
Mezcla Turbo	Turbo	10.700



Mezcla lenta (cuchara)/🥄

El ajuste de mezcla lenta ④ se puede seleccionar utilizando el selector de velocidad. A esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente como si usted los removiera periódicamente en una cazuela. Si se selecciona esta función, los alimentos no quedan triturados, sino que quedan en trozos grandes.

Remover

Utilice las velocidades bajas 1–3 para remover suavemente. Estas son ideales para preparar deliciosos guisos.

Mezclar/trocear/triturar

Utilice las velocidades de 4 a 10 para trocear porciones grandes, medianas y pequeñas y para mezclar y triturar. Asegúrese de ir ajustando progresivamente la velocidad hasta llegar a la posición deseada con el cubilete puesto en la tapa del vaso. Esto impide que los alimentos salpiquen.

⚠ ATENCIÓN:

No introduzca la mano por la abertura de la tapa del vaso cuando el Thermomix® esté funcionando.



Función Turbo

Utilice la función Turbo para poner el Thermomix® a velocidad máxima. Para activar la función Turbo, toque el icono de funciones (1) y seleccione Turbo (2). En la pantalla de la función Turbo (3), seleccione el tiempo de triturado deseado entre 0,5 y 2 segundos tocando en el área correspondiente y girando el selector. Por ejemplo, si desea picar grandes cantidades de ingredientes en trozos grandes, active el Turbo 3 o 4 veces durante 0,5 segundos (y repítalo tantas veces como sea necesario). De esta manera, los ingredientes quedarán uniformemente troceados. La función Turbo está también disponible mientras el motor está funcionando y se desactiva automáticamente cuando la temperatura del vaso supera los 60 °C o si se activa la función de amasar.

⚠ PRECAUCIÓN:



Peligro de sufrir quemaduras debido al vapor caliente o al agua de condensación caliente

- Nunca active la función Turbo y aumente la velocidad de forma abrupta al procesar alimentos calientes (a una temperatura superior a los 60 °C), especialmente si estos no se han calentado en el Thermomix®. No sujete nunca el cubilete cuando esté procesando alimentos calientes.
- Retire el vaso con cuidado de la unidad central para evitar que se derrame comida, en especial si el contenido del vaso está caliente.

IMPORTANTE:

Para triturar ingredientes a una temperatura superior a los 60 °C (por ejemplo, para preparar una salsa con el jugo de la carne caliente), puede aumentar la velocidad girando el selector. Le recomendamos ir aumentando la velocidad poco a poco y de forma gradual.

Giro inverso de las cuchillas

Toque  para invertir el sentido de giro de las cuchillas de modo que giren hacia la izquierda (4). Es posible invertir el sentido de giro de las cuchillas a cualquier velocidad, excepto en la función Turbo. Cuando las cuchillas giran hacia la izquierda aparece un símbolo en la pantalla. Para volver a cambiar al giro a la derecha, toque  de nuevo, o espere hasta que el tiempo seleccionado se agote y el giro a la derecha se active automáticamente. El giro hacia la izquierda está pensado para remover suavemente alimentos delicados y evitar que queden troceados.



Función de amasar

Utilice esta función para preparar masas de todo tipo. Para activar esta función, toque el icono de funciones (5) de la pantalla y seleccione el icono de función de amasar (6). En la parte superior de la pantalla aparecerá un mensaje que confirma su selección. En el icono de selección de la velocidad se mostrará una espiga, que indica que se ha seleccionado la función de amasar. Puede activar la función de amasar tocando el icono de selección de velocidad y girando el selector. Puede programar un tiempo o no, según su elección. La función alternante, durante la cual la masa se mezcla en el sentido de las agujas del reloj y también en el sentido contrario, asegura un amasado uniforme de toda la masa dentro del vaso.

Para desactivar la función de amasar, vuelva a pulsar el icono de funciones. Aparecerá un mensaje que confirma su selección en la parte superior de la pantalla.

La función de amasar solo puede activarse si el contenido del vaso se ha enfriado después de cocinar a una temperatura inferior a 60 °C (140 °F). Si la temperatura es más alta, no se podrá iniciar la función de amasar y aparecerá un mensaje de error.

Un sistema electrónico impide que se active el sistema de calentamiento, la función Turbo y giro inverso cuando se selecciona la función de amasar, a fin de evitar un calentamiento accidental de la masa.

IMPORTANTE:

El Thermomix® se puede mover

Coloque su Thermomix® sobre una superficie limpia, firme, plana y que no irradie calor para evitar que pueda resbalar. Manténgalo a una distancia suficiente del borde de la encimera para evitar que el Thermomix® pueda caerse.

Cuando amase o trocee alimentos, puede producirse un ligero balanceo del vaso que, en algunos casos, puede provocar que toda la máquina se mueva. Por lo tanto, no deje el Thermomix® desatendido mientras está amasando, ya que este podría caerse de la superficie de trabajo.

Menú Thermomix®

Al tocar en el botón “Menú”, aparecerá una lista de funciones útiles del Thermomix® ①.



Recetas favoritas

Seleccionar “Recetas favoritas” es la manera más rápida de acceder a las recetas que usted haya marcado como favoritas.

Importante: utilice la flecha izquierda situada en la esquina superior izquierda de la pantalla para volver al menú paso a paso del Thermomix® ②. En caso de que el nombre de una entrada del menú exceda el espacio disponible en la línea, aparecerán tres puntos al final de la línea que indican que, si se desliza el dedo por el texto, los caracteres ocultos se mostrarán.



Recetas

Seleccione “Recetas” en la lista para empezar a buscar entre todas las recetas ③. Hay cuatro maneras diferentes de buscar la receta deseada: por categoría, por nombre de receta, por recetas favoritas o por recetas preparadas recientemente ④.



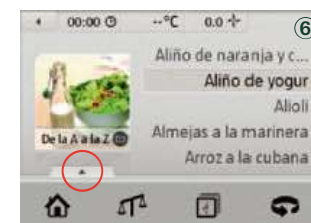
Por categoría

Cuando busque por categoría, el Thermomix® le sugerirá diferentes categorías, como entrantes o platos principales con carne. Las recetas están ordenadas alfabéticamente dentro de cada categoría ⑤.



De la A a la Z

Puede buscar una receta por su nombre en la lista alfabética. Puede desplazarse por la lista deslizando el dedo verticalmente por la pantalla o utilizando la barra de desplazamiento situada en el lado derecho de la pantalla. Utilice la pestaña con la flecha arriba para introducir la primera letra ⑥.



Preparadas recientemente

¿Hace poco preparó un plato delicioso y quiere volver a prepararlo? Aquí encontrará todas las recetas preparadas recientemente ⑦. Antes de las entradas del menú encontrará símbolos que indican el estado de las recetas cuando usted salió de ellas. Un icono de pausa ■■ indica que usted abandonó la receta durante la preparación. Un icono de libro digital Thermomix® indica que la receta se completó. Un icono transparente de libro digital Thermomix® indica que el libro digital Thermomix® no está colocado en el Thermomix®.



Preparación de una receta de un libro digital Thermomix® utilizando la “función de cocina guiada”

Pulse “Menú” en la pantalla de inicio y seleccione una receta del menú de “Recetas favoritas” o del menú de “Recetas” y los submenús.

Una vez haya seleccionado una receta, esta se mostrará en pantalla completa, lo que le permite desplazarse hacia arriba y hacia abajo y leer toda la receta y la lista de ingrediente (1). Hay una pestaña en la parte inferior de la pantalla. Al seleccionarla, se mostrará un menú adicional que ofrece información más detallada sobre la receta (2):

Receta favorita

Etiquete la receta como favorita.

Valor nutritivo

Consulte el valor nutritivo de la receta.

Consejos

Consejos para preparar la receta.

Variaciones

Ideas para darle toques personales a la receta.

Sugerencias de bebidas

Se ofrecen sugerencias de bebidas para acompañar cada plato.

Vista

Se pueden seleccionar varias vistas distintas para determinados platos.

Si usted desea preparar la receta, puede cambiar entre el modo de lectura y la pantalla del menú principal, o pulsar en “Empezar” en la esquina superior derecha de la pantalla y seguir las instrucciones que a continuación vayan apareciendo en la pantalla (3).

Pasos en paralelo.

Algunas recetas tienen pasos en paralelo mientras se cocina o trocea para acortar el tiempo de preparación de la receta. En estos casos el icono “Siguiente” aparecerá sustituido por “Paso paralelo” en la esquina superior derecha de la pantalla (5), púlselo después de que comience a funcionar el motor.

Conexión de un libro digital Thermomix®

Para conectar un libro digital Thermomix® a su Thermomix®, hágalo desde el puerto situado en el lateral del Thermomix®. Quedará fijado en su posición cuando el imán esté lo suficientemente cerca (5).

La pantalla indicará que el libro digital Thermomix® ha sido conectado. Se mostrará el icono de libro digital Thermomix® delante de la entrada de menú “Recetas” del menú principal. Las recetas del libro digital Thermomix® estarán disponibles para seleccionarlas y cocinarlas desde el menú “Recetas” y el submenú “Recetas favoritas”.



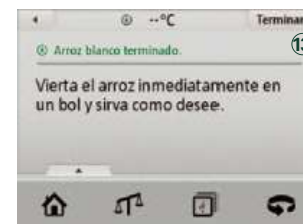
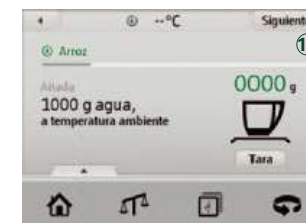
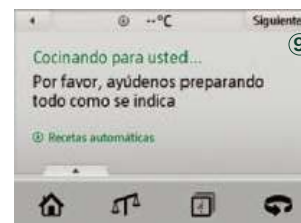
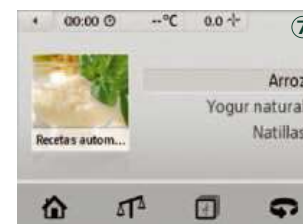
Recetas automáticas

Aquí encontrará programas de recetas que incluyen un gran número de pasos de preparación. El Thermomix® utiliza sus sensores integrados para detectar el estado de los alimentos cocinados y responder en consecuencia. El programa le guiará a lo largo de todo el proceso de preparación, paso a paso.

Seleccione la opción “Recetas automáticas” (6). Elija la receta que desea preparar (7). El Thermomix® le indicará los tiempos de preparación y cocción requeridos (8). La receta se iniciará cuando toque en “Empezar” (9). Prepare los ingredientes según la lista que se muestra (10). Una vez tenga todos los ingredientes, ya puede empezar a cocinar. Siga las instrucciones de la pantalla. A medida que complete cada paso, seleccione “Siguiente” (11). La imagen (12) muestra el estado de preparación de la receta

en el que se encuentra el Thermomix® en la rutina automática. Tenga en cuenta que el tiempo dado solo es aproximado, ya que depende de la calidad de los ingredientes y del entorno en el que esté cocinando.

Cuando aparezca “Finalizar” en la esquina superior derecha, el plato está listo y ya puede servirse (13). Una vez finalizada la receta, se muestra la pantalla de inicio, en la que se indica la temperatura del vaso. Por su seguridad, la pantalla le informa de la temperatura aproximada del vaso (14).



Modo de bloqueo para transporte

Si necesita transportar su Thermomix®, primero deberá bloquear el vaso. Para ello, seleccione “Modo de bloqueo para transporte” ①. Se mostrará un mensaje explicando cómo activar el modo de bloqueo para transporte ②. No transporte nunca el Thermomix® sujetándolo por los brazos de bloqueo.

No apriete, presione ni tire nunca de los brazos de bloqueo. Esto podría resultar en daños que afectarían el funcionamiento del Thermomix®.

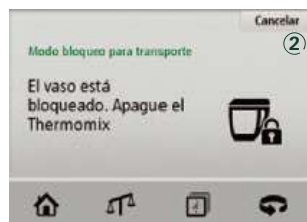
Configuración

Al seleccionar “Configuración”, encontrará una lista de funciones para personalizar aún más su Thermomix® ③. Estas son las siguientes:

- Gestión de favoritos.
- Selección de idioma.
- Información sobre el Thermomix®.
- Color de fondo.
- Restablecimiento de la configuración de fábrica del desbloquear.
- Bloquear o desbloquear Thermomix®.

Gestión de favoritos

En “Gestión de favoritos” encontrará las opciones para eliminar recetas de su lista de favoritos ④.

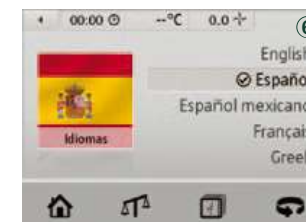


Idiomas

Seleccione el idioma de visualización preferido aquí ⑤. Tan pronto como usted haya hecho su selección, toda la información aparecerá en pantalla en el idioma elegido ⑥.

Sobre Thermomix®

La información sobre el número de serie de su Thermomix® y la versión actual del software está disponible en la opción “Sobre Thermomix®” ⑦ ⑧.

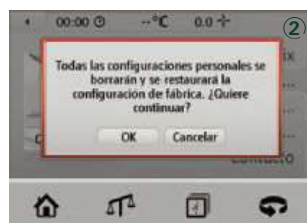


Reinstalar configuración de fábrica

Utilice la función “Reinstalar la configuración de fábrica” para volver a la configuración original del fabricante del Thermomix® ①. Tenga en cuenta que se perderá la configuración personal ②.

Color de fondo del Thermomix®

Elija entre texto claro sobre fondo oscuro o texto oscuro sobre fondo claro ③ ④.



Bloquear o desbloquear el Thermomix®

Prevenga usos no autorizados de su Thermomix® por parte de niños u otros usuarios. Seleccione la función “Bloquear o desbloquear Thermomix®” para elegir entre las opciones de bloqueo ⑤.

Active y desactive el bloqueo según lo necesite. También puede cambiar su número de identificación personal (PIN) ⑥.

Al pulsar “Activar/desactivar bloqueo” por primera vez, el bloqueo estará desactivado ⑦. Seleccione “Bloqueo activado” ⑧.

Aparecerá un teclado numérico y se le pedirá que introduzca un número de identificación personal (PIN). Introduzca un código de 4 dígitos de su elección ⑨. Cuando haya introducido el PIN, pulse “Guardar” ⑩.

Aparecerá un mensaje de seguridad. Seleccione “Sí” para confirmar el nuevo PIN ⑪. Su Thermomix® ya está bloqueado y puede apagarlo ⑫.

La próxima vez que encienda el Thermomix® se le solicitará el PIN. Si ha olvidado su PIN, seleccione “¿Ha olvidado el PIN?” y podrá desbloquear el Thermomix® utilizando el PIN maestro 62742766 ⑬.

Después de introducir su PIN, puede desactivar el bloqueo de nuevo de forma muy sencilla. Seleccione “Activar/desactivar bloqueo” en la opción “Configuración” del menú Thermomix® y seleccione “Bloqueo desactivado” ⑭.

Si desea activar el bloqueo de nuevo, el Thermomix® le preguntará si desea utilizar el mismo PIN de nuevo. Si selecciona “Sí”, el Thermomix® se bloqueará inmediatamente. Si selecciona “No”, se le pedirá que introduzca un nuevo PIN y el Thermomix® se bloqueará una vez que el nuevo PIN se haya guardado ⑮.

También puede introducir un nuevo PIN en cualquier momento en de la opción “Cambiar PIN” ⑯.





Contacto

Puede encontrar los datos de contacto de su Servicio de Atención al Cliente local de la siguiente manera: Seleccione “Contacto” en el menú “Configuración” 17. Seleccione su país en la lista de países 18. Aparecerán los datos de contacto completos 19.



COSAS IMPORTANTES QUE RECORDAR

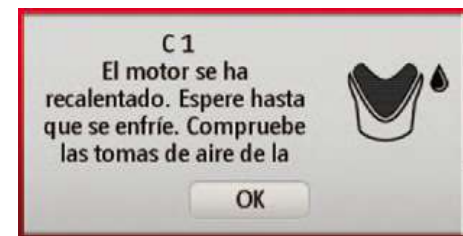
Estado de reposo

El Thermomix® se apaga automáticamente al cabo de 15 minutos. Durante los últimos 30 segundos, aparecerá un mensaje en la pantalla avisándole del apagado inminente y dándole la oportunidad de cancelar el apagado automático.

Primera utilización y grandes esfuerzos del motor

Cuando vaya a usar el Thermomix® por primera vez, este puede desprender cierto olor. Si se somete el motor a un gran esfuerzo durante la preparación de los alimentos, el motor se puede sobrecalentar y empezar a oler. Además, existe la posibilidad de que el Thermomix® se apague automáticamente. Todo esto no tiene mayor importancia y, después del tiempo indicado de enfriamiento, el Thermomix® volverá a funcionar perfectamente.

Protección electrónica del motor



Si el motor se ha apagado:

- Retire el vaso de la unidad central del Thermomix®.
 - Reduzca el contenido del vaso y/o agregue algo de líquido, según sea necesario teniendo en cuenta la receta.
 - Espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento).
 - Vuelva a colocar el vaso.
 - Ponga de nuevo en marcha el Thermomix®.
- Si el mensaje persiste en la pantalla una vez transcurrido el tiempo de enfriamiento, llame a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

LIMPIEZA

Al igual que la vajilla o todo aparato de cocina nuevo, antes de usar el Thermomix® por primera vez, y tras cada uso, se debe limpiar a fondo, especialmente el juego de cuchillas, el vaso, la tapa del vaso y la junta de estanqueidad.

Cómo limpiar el vaso y la tapa

Retire el vaso de la unidad central del Thermomix® y desmonte el juego de cuchillas (véanse págs. 14-16).

⚠ ATENCIÓN

Peligro de lesiones debido a las cuchillas

No toque los filos de las cuchillas, ya que están muy afilados. Para poner o quitar el juego de cuchillas, sujételo por la parte superior.

A continuación, limpie el vaso por dentro y por fuera (sin el juego de cuchillas) ①, o bien en agua caliente con algún limpiador y un paño suave o en el lavavajillas. Tanto el juego de cuchillas, la espátula, la mariposa, el cestillo, el cubilete y la tapa del vaso como los accesorios del Varoma se pueden limpiar de la misma manera.

Si se ha pegado comida en el vaso, utilice un limpiador especial para acero inoxidable.

Asegúrese de que los pines de contacto de la base del vaso estén siempre limpios y secos antes de colocar el vaso. Límpielos con un paño si es necesario. Le recomendamos que desmonte el vaso para limpiarlo, especialmente si lo va a lavar en el lavavajillas.

IMPORTANTE:

Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que pueden dañar partes funcionales o afectar la seguridad del Thermomix®.



Cómo limpiar el juego de cuchillas

Para limpiar el juego de cuchillas, sosténgalo debajo del grifo con las cuchillas apuntando hacia arriba, como se muestra en la foto ②. A fin de facilitar la limpieza, utilice un cepillo o lávelo en el lavavajillas.

IMPORTANTE:

No deje el juego de cuchillas sumergido en agua por un período de tiempo muy largo. Esto podría dañar las partes internas.

Monte cuidadosamente el juego de cuchillas en el vaso, incluida la junta de estanqueidad.

Cómo limpiar el Varoma

Para limpiar el Varoma lave el recipiente, la bandeja y la tapa cuidadosamente con agua jabonosa templada o en el lavavajillas. Utilice un trapo suave y limpio y un producto no abrasivo para su limpieza ③. Evite utilizar objetos afilados o estropajos metálicos, ya que ambas cosas producirían arañazos.

IMPORTANTE:

Todos los componentes se pueden lavar en el lavavajillas. Ponga las partes plásticas, especialmente la tapa del vaso, en la parte superior del lavavajillas para evitar que se deformen como resultado de las altas temperaturas.

Algunos ingredientes, como el curry, el zumo de zanahoria y los que contienen ácido cítrico, pueden causar manchas. Limpie dichas sustancias de la tapa del vaso, de su junta de estanqueidad, de la espátula, del cestillo y de todas las piezas del Varoma tan pronto como pueda. Cualquier mancha causada por residuos desaparece con el tiempo y no tiene ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas partes.



Cómo limpiar la unidad central del Thermomix®

Desconecte la máquina de la toma de corriente antes de limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el Thermomix® de la toma de corriente antes de limpiarlo y si no va a utilizarse durante un espacio de tiempo prolongado.
- No sumerja el Thermomix® en agua. Límpielo solo con un paño húmedo. No permita que penetre agua ni suciedad en la unidad central.

Frote la unidad central del Thermomix® con un trapo suave húmedo y con un producto de limpieza no agresivo ①. Utilice agua con moderación para evitar que entre humedad en la máquina.



Información adicional sobre limpieza

Algunas partes de plástico pueden perder un poco su color, pero esto no tendrá ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas partes.

Si el vaso con las cuchillas, la tapa del vaso y el cubilete están solamente un poco sucios, será suficiente con realizar una corta operación de mezclado para limpiarlos. Ponga un litro de agua aproximadamente en el vaso con unas gotas de algún producto de limpieza suave. Seleccione velocidad 5 o 6 y toque el icono de giro hacia atrás varias veces. A continuación aclare bien con agua y seque con un trapo suave si es necesario.

Para evitar los malos olores dentro del vaso, no deje el cubilete puesto en la tapa del vaso.

ADVERTENCIA:

Peligro de daños por corrosión

Asegúrese de secar bien los pines de contacto del vaso después de lavarlo a mano o en el lavavajillas para que no penetre humedad en el Thermomix® a través de estos.

SUSTITUCIÓN DE LA REJILLA DE PROTECCIÓN

Accesorio incluido para determinados países

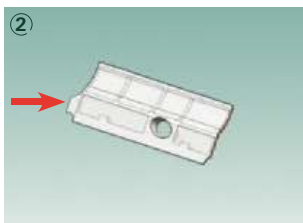
Sustitución de la rejilla de protección posterior
Desconecte el Thermomix® de la red eléctrica. Retire la rejilla de ventilación levantándola por los agarres hasta que los clips se suelten ②. Ahora verá la parte de atrás del Thermomix® con las ranuras de ventilación ③. Coja la rejilla de protección para la parte trasera ④ e insértela. Se ajusta perfectamente a las ranuras de ventilación ⑤. Ya se puede volver a colocar la rejilla de ventilación. Con cuidado, presione en los clips hasta que encaje

completamente en su posición. No ponga nunca el Thermomix® en funcionamiento sin la rejilla de ventilación ⑥. Compruebe que las rejillas de protección no tienen manchas cada vez que limpie la parte exterior del Thermomix®.



Sustitución de la rejilla de protección inferior

Para colocar la rejilla de protección en la parte inferior del Thermomix®, desconéctelo de la red eléctrica. Retire el vaso e incline el Thermomix® tal y como se muestra en la imagen ①. Coja la rejilla de protección por la parte inferior ②. Tiene una protuberancia ovalada que debe mirar hacia la parte inferior del Thermomix® ③. Coloque la rejilla de protección bajo las ranuras superiores hasta que escuche que la rejilla ha encajado en su posición ④. Para retirar la rejilla de protección, desconecte el Thermomix® de la red eléctrica. Retire el vaso e incline el Thermomix® del mismo modo que al insertar la rejilla. Hay una pestaña en la parte izquierda de la rejilla de protección. Tire de ella para extraerla.



NOTAS PARA SUS PROPIAS RECETAS

Utilice recetas parecidas a las de los libros de cocina del Thermomix® como guía para adaptar sus propias recetas. El diseño de nuestras recetas, con unas instrucciones paso a paso muy fáciles de seguir, le permite preparar sus propias recetas con el Thermomix®.

Orden de los ingredientes

Cuando esté preparando platos siguiendo sus propias recetas, tenga en cuenta el orden de los pasos a seguir. Por ejemplo, prepare primero los ingredientes secos.

Pesar los ingredientes

Antes de pesar cada ingrediente, pulse el icono de la báscula y esta se pondrá en 0.000. Añada su ingrediente. **Atención:** no exceda nunca la capacidad máxima del vaso y del Varoma.

Selección del tiempo, la temperatura y la velocidad

Tenga en cuenta los siguientes ejemplos para obtener los mejores resultados:

Ejemplo: calentamiento normal

Selección: 5 min/100 °C/velocidad 1

- ① Programe 5 minutos de tiempo.
- ② Seleccione 100 °C de temperatura.
- ③ Ponga la velocidad 1.

Ejemplo: preparar platos delicados

Selección: 5 min/90 °C//velocidad 1

- ① Programe 5 minutos de tiempo.
- ② Seleccione 90 °C de temperatura.
- ③ Seleccione .
- ④ Ponga la velocidad 1.

Ejemplo: cortar vegetales

Selección: 7 segundos/velocidad 5

- ① Programe 7 segundos de tiempo.
- ② Ponga la velocidad 5.

Ejemplo: preparación de masas

Selección: 2 min/.

- ① Programe 2 minutos de tiempo.
- ② Seleccione la función de amasar .
- ③ Gire el selector hacia la derecha.

Cortar en trozos y triturar

Cuando vaya a trocear ingredientes o a triturarlos, programe primero un tiempo corto y compruebe los resultados. Si no ha logrado el resultado deseado, prolongue el tiempo.

Tiempos de calentamiento

El tiempo de calentamiento depende de los siguientes factores:

- a) Temperatura inicial de los ingredientes que deben calentarse.
- b) Cantidad, peso y volumen de los ingredientes. **Atención:** no exceda nunca la capacidad máxima del vaso o del recipiente Varoma!
- c) La absorción del calor de los alimentos que se preparan.
- d) La temperatura seleccionada.
- e) La velocidad.
- f) El uso de accesorios. (Con o sin cestillo/Varoma).

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

Incidencia:	Solución:
El Thermomix® no se enciende.	Compruebe que el cable de conexión está bien enchufado a la toma de corriente. Compruebe si el Thermomix® aún se encuentra en estado de reposo.
El Thermomix® no calienta.	Compruebe si se ha programado un tiempo de calentamiento y una temperatura.
El Thermomix® se detiene durante el funcionamiento.	Consulte el apartado "Protección electrónica del motor" de la página 45.
Problemas con la báscula.	Asegúrese de que al pulsar el botón de tara no toca el Thermomix®, que no hay nada apoyado contra él, que el cable no está tenso, que los "pies" del Thermomix® están limpios, que la superficie de trabajo está limpia, es firme, plana y no vibra, y que el Thermomix® no se desliza por la encimera.


ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Inspeccione el Thermomix® y sus accesorios, incluido el vaso, regularmente para detectar posibles daños. Las piezas dañadas pueden representar un peligro para la seguridad. Si detecta un daño, no utilice el Thermomix® y contacte con el Servicio de Atención al Cliente de Vorwerk o con un servicio técnico autorizado por Vorwerk.

REGULACIONES LEGALES/ COPYRIGHT

Para consumidores que viven en Estados miembros de la CE:

 Como propietario de un producto eléctrico o electrónico, usted no está autorizado por ley (de acuerdo con la directiva de la UE 2002/96/CE, de 27 de enero de 2003, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, y con las leyes nacionales específicas de los Estados miembros de la Unión Europea que transponen esta directiva) a eliminar este producto ni sus accesorios eléctricos/electrónicos como basura doméstica no clasificada. Debe hacer uso de las posibilidades designadas gratuitamente para su reciclaje. Póngase en contacto con el ayuntamiento de su ciudad o con las autoridades municipales para solicitar más información.

Número de registro: n.º de reg.
RAEE DE 86265910.

Copyright © 2014 by Vorwerk International Strecker & Co.

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International Strecker & Co. (Suiza). Quedan reservados todos los derechos.

No está permitido reproducir, guardar en un sistema de recuperación, transmitir o distribuir por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) todo o parte del contenido de esta publicación sin la previa autorización de Vorwerk International Strecker & Co.

Indicaciones en relación con el mercado estadounidense

Tenga en cuenta que, hasta la fecha, el Thermomix® TM5 solo ha sido producido, comercializado, vendido y distribuido por Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk").

El producto no ha sido desarrollado/diseñado ni aprobado para el mercado de los EE.UU. ni se ha puesto nunca a la venta en dicho mercado. Como consecuencia, de forma deliberada, ni Vorwerk ni ninguna otra empresa autorizada están vendiendo o promocionando el producto en los EE.UU., de forma deliberada, ni, y no se ofrece ningún servicio de atención al cliente en relación con el producto por parte de Vorwerk ni cualquier otra empresa autorizada en los EE.UU.

Vorwerk no acepta ni aceptará ninguna responsabilidad por los daños y/o pérdidas de cualquier tipo (incluidos, pero sin limitarse a ellos, los daños directos, indirectos, especiales, incidentales, punitivos o consecuenciales, las pérdidas, pérdidas de beneficios o descenso de actividad comercial o los daños y perjuicios relativos a daños, lesiones o incluso la muerte) derivados directa o indirectamente de, o bien causados por o como resultado de la utilización del producto en los EE.UU. (incluyendo daños y/o pérdidas debidos a las diferentes tensiones de red utilizadas en los EE.UU.). Las personas que utilicen el producto en los EE.UU. lo hacen bajo su propia responsabilidad.

GARANTÍA/ DELEGACIONES

Garantía

Consultar el contrato de compra para conocer el periodo de garantía.

Esta garantía cubre el coste total de las reparaciones a realizar durante dicho periodo, siempre que estas se realicen en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado por Vorwerk.

La garantía cubre los defectos de conformidad del producto, en España. Para ello han de seguirse estrictamente las instrucciones dadas en los manuales de uso, publicaciones y páginas Web oficiales de Vorwerk.

EXCLUSIONES

La garantía no será aplicable en los siguientes casos:

- Averías y daños a personas, animales o cosas provocados por actos malintencionados, negligencia o uso inapropiado del producto por parte del cliente o terceros.
- Averías producidas por causas fortuitas o de fuerza mayor tales como fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios y vandalismo.
- Averías causadas por elementos ajenos al producto.
- Uso o instalación de partes o accesorios no originales.
- Incorrecta instalación o mantenimiento del producto, todo ello de conformidad con las recomendaciones de uso recogidas en los manuales de instrucciones.
- Desgastes y deterioros producidos por el uso, y las piezas y/o operaciones necesarias para repararlos.

El coste de la reparación en estos casos será asumido completamente por el usuario.

Esta garantía quedará anulada si el aparato ha sido manipulado, modificado o reparado por personas o servicios técnicos no autorizados por Vorwerk.

Para hacer uso de esta garantía es imprescindible que el usuario se acredite ante el Servicio de Asistencia Técnica autorizado por Vorwerk, mediante la presentación de el contrato de compra.

Los derechos de que dispone el consumidor son los previstos en el RDL 01/2007 de 16 de Noviembre. Esta garantía no afecta a dichos derechos.

En caso de reclamación, el consumidor puede acudir a cualquier Servicio de Asistencia Técnica Autorizado por Vorwerk o llamar al Servicio de Atención al Cliente 902 33 33 50.

Utilice solo las piezas que se suministran con el Thermomix® (página 12–13) o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®.

No utilice nunca el Thermomix® en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix®. De lo contrario, quedará extinguida su garantía.

Servicio de Atención al Cliente

Para obtener información más detallada, contacte con su agente comercial Thermomix®, con la empresa distribuidora de su país o consulte www.thermomix.com.

Producido por

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Su agente Thermomix®:

Teléfono _____

Fax _____

Móvil _____

Correo electrónico _____

Servicio de Atención al Cliente de Thermomix®:

De lunes a viernes de 09:00 a 20:00

Teléfono +34 902 33 33 50, fax +34 91 728 36 12

Correo electrónico : atencion.cliente@vorwerk.es

Servicio Técnico de Vorwerk

Entre en la página www.thermomix.es para saber cuál es el Servicio Técnico de Vorwerk más próximo a su domicilio.

Vorwerk España M.S.L S.C

Avda Arroyo del Santo 7, 28042 Madrid

Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.thermomix.com

