



Manual de instrucciones

TM7

thermomix
VORWERK

Índice de contenido

1	Antes de empezar	3	7.1	Encendido y apagado	14
1.1	Acerca de este documento	3	7.2	Apertura y cierre de la tapa	15
1.2	Obligaciones del usuario	4	7.3	Ajuste de la velocidad	15
2	Vista general del producto	5	7.4	Vista general de los niveles de velocidad	15
3	Utilización conforme a lo previsto	6	7.5	Selección de temperatura	15
3.1	Cantidades máximas de llenado	7	7.6	Selección de tiempo	16
3.2	Límites de utilización	7	7.7	Vaciado del vaso	16
4	Para su seguridad	7	7.8	Menú principal	16
4.1	Elegir un lugar de instalación seguro	7	7.9	Pantalla inicial	16
4.2	Trabajar con cuidado con las altas temperaturas	8	7.10	Búsqueda	16
4.3	Procesar alimentos con seguridad	10	7.11	Recetas	16
4.4	Uso seguro del producto y los accesorios	10	7.12	Cocina manual	16
4.5	Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios	10	7.13	Modos	16
5	Primera puesta en marcha	11	7.14	Más	17
5.1	Seleccionar el lugar de instalación	11	7.15	Cocina al vapor	17
5.2	Primera limpieza	11	8	Limpieza	18
5.3	Primer encendido	11	8.1	Prelavado	18
5.4	Puesta en marcha	11	9	Mantenimiento regular	19
6	Presentación de los accesorios	12	9.1	Cambio del juego de cuchillas	19
6.1	Vaso	12	10	Incidencias de funcionamiento	19
6.2	Desmontaje del vaso	12	11	Protección medioambiental	20
6.3	Montaje del vaso	13	12	Características técnicas	20
6.4	Espátula	13	12.1	Dimensiones y peso	20
6.5	Cestillo	13	12.2	Potencia y conexión eléctrica	20
6.6	Mariposa	14	12.3	Marcas de seguridad y certificación, conformidad	21
6.7	Varoma®	14	12.4	Material	21
7	Uso	14	12.5	Conectividad	21
			12.6	Fabricante	21

1 Antes de empezar

¡Felicidades por la compra de su Thermomix® TM7!

1. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar el Thermomix® TM7 y sus accesorios por primera vez.
2. Familiarícese con su Thermomix® TM7.
3. Asista a una demostración a cargo de un/a Agente Comercial de Thermomix® y mire los tutoriales online y en el producto.

1.1 Acerca de este documento

Gama de funciones y accesorios

Es posible que algunas funciones descritas en este documento no estén disponibles en todas las regiones. Para más información, póngase en contacto con su Agente Comercial.

Copyright

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International & Co. KmG (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 & Co. KmG.

1.2 Obligaciones del usuario

Para garantizar el correcto funcionamiento del producto Vorwerk y sus accesorios, tenga en cuenta lo siguiente:

- ▶ Lea atentamente todos los documentos relacionados.
- ▶ Guarde los documentos suministrados en un lugar donde pueda encontrarlos fácilmente cuando los necesite.
- ▶ Asegúrese de que cualquier daño se repare inmediatamente y de que las piezas dañadas se sustituyan rápidamente. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

2 Vista general del producto



A vaso TM7

- | | |
|----|-------------------------------------|
| 1 | Cubretapa |
| 2 | Tapa |
| 3 | Abertura de la tapa |
| 4 | Vaso de acero inoxidable |
| 5 | Cubierta aislante del vaso |
| 6 | Marcas de nivel de capacidad |
| 7 | Acoplamiento de las cuchillas |
| 8 | Cuchillas |
| 9 | Junta de las cuchillas |
| 10 | Palanca de bloqueo de las cuchillas |
| 11 | Asa del vaso |
| 12 | Pines del vaso |

En el vaso se procesan y se calientan los alimentos. El vaso se compone de la tapa (2) con cubretapa (1), el vaso de acero inoxidable (4), las cuchillas (8) y la cubierta aislante del vaso (5) con palanca de bloqueo de las cuchillas (10) y asa (11).

Durante la cocción, el cubretapa se deja colocado en la tapa. Puede retirar el cubretapa al limpiar la tapa del vaso o antes de colocar el Varoma®.

En el vaso de acero inoxidable hay marcas de nivel de llenado (6) en incrementos de 0,5 litros. La capacidad máxima es de 2,2 litros (marca «max»).

Marca de llenado

max
II
I

Capacidad

2,2 litros
2 litros
1 litro



B Unidad central Thermomix®

- | | |
|----|--------------------------------|
| 13 | Abertura para las cuchillas |
| 14 | Módulo de conexiones del vaso |
| 15 | Pie deslizante |
| 16 | Pies de goma |
| 17 | Pantalla táctil de 10 pulgadas |
| 18 | Interruptor de encendido |

La unidad central dispone de una gran pantalla táctil (17) y un interruptor (18).

Detrás se encuentra el pie deslizante (15). Si levanta la unidad central por la parte delantera, podrá tirar fácilmente de esta hacia usted y desplazarla sobre la encimera.

Junto con el pie deslizante, los pies delanteros (16) garantizan estabilidad a la unidad central y a la báscula, y, además, también funcionan como báscula.

El vaso se conecta con la unidad central mediante el módulo de conexiones del vaso (14).

Con velocidades superiores a 2, el vaso y la tapa del vaso (2) se quedan bloqueados con la unidad central.



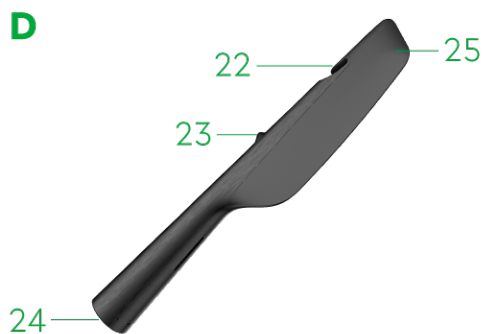
C Varoma®

- 19 Tapa Varoma®
- 20 Bandeja Varoma®
- 21 Recipiente Varoma®

El Varoma® consta de tres piezas y se compone de recipiente, bandeja y tapa. El recipiente Varoma® y la bandeja Varoma® tienen ranuras que permiten el paso del vapor.

Las ranuras permiten cocinar al vapor en todos los niveles. La bandeja ofrece la posibilidad de cocinar alimentos adicionales.

De esta forma, por ejemplo, se pueden preparar patatas en el cestillo (E) en el interior del vaso, verduras en el recipiente Varoma® y pescado sobre la bandeja. Con la tapa Varoma® se cubre el Varoma®.



D Espátula

- 22 Muesca de la espátula
- 23 Soporte de la espátula
- 24 Desprendedor de masa de la espátula
- 25 Punta de la espátula

Con la espátula se puede trabajar en el interior del vaso. El lado flexible permite sacar fácilmente del vaso alimentos como masas, cremas o helados.

Además, la espátula tiene una práctica muesca (22) con la que se puede retirar el cestillo caliente (E) del interior del vaso.

Con el desprendedor de masa (24) del mango se giran las cuchillas (8) para, p. ej., despegar una masa de forma segura.



E Cestillo

- 26 Tapa del cestillo
- 27 Muesca del cestillo
- 28 Abertura ovalada

El cestillo permite cocer al vapor ingredientes como arroz, carne y verduras dentro del vaso y protegerlos de las cuchillas. La tapa del cestillo (26) está montada de forma fija. Si la comida todavía está caliente, abra la tapa con cuidado insertando la punta de la espátula en la abertura ovalada (28).



F Mariposa

La mariposa garantiza una mezcla y un calentamiento más uniformes y le ayudan a montar nata o claras de huevo. La mariposa es fácil de colocar e igual de fácil de quitar y limpiar.

La mariposa puede utilizarse hasta la **velocidad 4 como máximo** y debe retirarse antes de iniciar el modo de prelavado.

3 Utilización conforme a lo previsto

Utilice el aparato y los accesorios de forma apropiada y conforme a las indicaciones para evitar ponerse a usted o a otros en peligro y para minimizar daños en el aparato y otros objetos.

Ámbito de aplicación

El Thermomix® TM7 es un electrodoméstico para la preparación de alimentos y es apto para uso doméstico o similar.

Vida útil

La vida útil establecida por el Ministerio de Comercio alemán para aparatos de cocción es de 7 años.

Grupo de usuarios

El Thermomix® TM7 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga lejos del alcance de los niños el cable de alimentación y el electrodoméstico cuando esté funcionando.

Advierta a los niños de los peligros asociados al uso del producto y sus accesorios, en particular del exceso de calor y vapores potencialmente peligrosos, la condensación caliente y las superficies calientes.

Se necesita la supervisión de un adulto cuando el Thermomix® TM7 esté siendo utilizado cerca de un niño.

No permita que los niños jueguen con el Thermomix® TM7.

Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, si se les supervisa o instruye para utilizar la máquina con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.

Desenchufe siempre el aparato si no está bajo supervisión, y también antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Uso no previsto

El Thermomix® TM7 y sus accesorios no están destinados a utilizarse en el microondas, en un fogón o en el horno.

No se permite otro uso que no sea el uso previsto. El fabricante no se responsabilizará de los daños resultantes de un uso no previsto. No podrá reclamar ninguna garantía ni presentar reclamación por defectos de conformidad en caso de realizar modificaciones técnicas en el producto. La obligación de compensación por parte del fabricante en virtud de la responsabilidad relativa al producto y/o por parte del distribuidor en virtud de la responsabilidad por defectos materiales no se aplicará si se realizan modificaciones técnicas en el producto.

Documentos vigentes

En todos los trabajos que se realicen, en y con el producto, deberán observarse los documentos correspondientes y las indicaciones de la pantalla. En caso de un uso inadecuado, el fabricante no se responsabilizará de los daños que se deriven de ello.

Normativa local de seguridad

El equipo cumple con las normas de seguridad del país, debido a que fue distribuido por una organización autorizada por Vorwerk. Al usar ese equipo en otro país que no sea el país de venta, no se puede garantizar el cumplimiento de normas de seguridad locales del otro país. Es por ello que Vorwerk no asume la responsabilidad de los riesgos de seguridad que de ahí resulten para el usuario.

3.1 Cantidades máximas de llenado

Vaso	Líquidos / alimentos cocinados	2,2 litros (marca «max»)
	Aceite (para Modo dorar)	100 ml
Cestillo		1,4 litros (p. ej., 350 g de arroz)

3.2 Límites de utilización

Unidad central	Únicamente en interiores a una temperatura ambiente de 10 °C a 40 °C
Mariposa	Velocidad 4 como máximo, a un máximo de 100 °C durante un máximo de 2 h
Cestillo	Máximo a 100 °C
Espátula	Exclusivamente para uso a corto plazo en el vaso. No usarla en ollas o sartenes

4 Para su seguridad

Su seguridad es nuestra máxima prioridad. Familiarícese con los peligros y riesgos antes de utilizar el producto por primera vez. Si conoce los riesgos y tiene cuidado, podrá evitar accidentes.

4.1 Elegir un lugar de instalación seguro

Riesgo de descarga eléctrica

Penetración de humedad

- Proteja de la humedad el producto y, en especial, las piezas conductoras de electricidad.

- Procure que no entre agua ni suciedad en la unidad central **(B)**.
- No sumerja nunca la unidad central en agua y nunca la ponga bajo el agua del grifo.
- No utilice el aparato al aire libre.

Riesgo de descarga eléctrica

Manipulación incorrecta

- Nunca desconecte el enchufe de la toma tirando del cable, sino cogiéndolo del mismo enchufe.
- No lleve nunca el aparato colgado del cable de alimentación.
- Utilice el producto solo con una conexión instalada por un profesional.
- Desconecte el enchufe cuando no utilice el aparato.
- No introduzca nunca la mano por las aberturas del módulo de conexiones del vaso **(14)** y no inserte ningún objeto a través de estas aberturas.

Riesgo de incendio

Fuentes de calor externas

- No coloque nunca el producto sobre superficies calientes o que puedan calentarse, como placas de cocción, placas de inducción o similares. El producto y sus accesorios contienen elementos metálicos visibles y no visibles, y también pueden calentarse con una placa de inducción.
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a superficies calientes y fuentes de calor externas (p. ej., fogones, tostadora, etc.).
- Mantenga siempre el cable de alimentación alejado de fuentes de calor.

Riesgo de incendio

Toma eléctrica inadecuada

- Use la unidad central únicamente en una conexión instalada por un profesional que esté suficientemente dimensionada para el funcionamiento del producto (véase la placa de características).
- No utilice regletas multicontactos, cables alargadores ni otros elementos entre la toma de corriente y el producto.

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Falta de estabilidad

- Coloque el producto sobre una superficie limpia, sólida, plana y horizontal.
- Mantenga el aparato alejado del borde.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- Mantenga a los niños alejados del producto.
- Nunca deje el producto desatendido mientras esté funcionando. Puede moverse y caerse, sobre todo a altas velocidades, durante los procesos de trituración o en determinados modos.

Daños materiales

Vapor

- Coloque el producto de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados. Si coloca el aparato directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.
- Tenga en cuenta la altura adicional del Varoma® **(C)**.

Daños materiales

Superficies sensibles

- No coloque el producto sobre superficies sensibles. La función de deslizamiento y también los movimientos durante el funcionamiento podrían rayar la superficie. Si no sabe hasta qué punto es sensible una superficie, pruebe su sensibilidad a los arañazos en un lugar discreto antes de instalar la unidad central o utilizar la función de deslizamiento.

4.2 Trabajar con cuidado con las altas temperaturas

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Alimentos y líquidos calientes

- Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.
- No supere nunca las cantidades máximas de llenado.
- Manipule el vaso con especial cuidado cuando esté lleno de comida caliente.
- Procure que el vaso no se le vuelque. A velocidades hasta el nivel 2, no está bloqueado junto con la unidad central y podría caerse de esta.

- ▶ Nunca desmonte el vaso estando lleno. Retírelo de la unidad central y vacíelo antes de soltar el bloqueo.
- ▶ Asegúrese de que el cubretapa (1) se asiente correctamente en la tapa del vaso (2).
- ▶ Proceda con especial cuidado a la hora de añadir líquidos calientes al vaso.
- ▶ Deje que los alimentos muy calientes se enfríen antes de verterlos en líquidos contenidos en el vaso.
- ▶ No retire nunca el vaso del aparato durante el funcionamiento.
- ▶ Nunca intente abrir la tapa a la fuerza.
- ▶ Tenga mucho cuidado al preparar y procesar el caramelo, ya que se enfría muy lentamente.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Exceso de cocción

- ▶ Cocine sopas, guisos y mermeladas a una temperatura máxima de 100 °C.
- ▶ Si se produce un exceso de cocción, reduzca la temperatura o pulse el interruptor (18) para cancelar la función de cocinado.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con la tapa del vaso limpia.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Exceso de presión

- ▶ Cocine siempre las sopas, los guisos y las mermeladas sin bloquear la tapa (máx. vel. 2).
- ▶ Asegúrese de que las aberturas de la tapa del vaso permanezcan libres de alimentos y otras impurezas, y nunca tape las aberturas desde el exterior con objetos. Si el vapor no puede salir de forma uniforme, se acumula un exceso de presión en el interior del vaso y el contenido caliente podría salir de forma repentina e incontrolada.
- ▶ Si observa que la tapa se levanta mientras se cocina con el vaso tapado y bloqueado, detenga el proceso de cocinado pulsando el interruptor (18). Espere a que el Thermomix® se desbloquee por sí solo.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Cocinar al vapor con el Varoma®

- ▶ Manténgase lejos del vapor.
- ▶ No toque la tapa del vaso cuando procese alimentos calientes.
- ▶ Asegúrese de que el vapor pueda salir siempre de forma uniforme y sin obstáculos: No tape las aberturas y mantenga siempre libres algunas ranuras del recipiente Varoma®.
- ▶ Retire el cubretapa (1) de la tapa del vaso (2) antes de colocar el recipiente Varoma® (21) sobre la tapa del vaso y asegúrese de que el recipiente Varoma® esté correctamente colocado sobre la tapa del vaso para evitar que vuelque y se caiga.
- ▶ Maneje el recipiente Varoma® lleno y caliente con especial atención.
Por las ranuras inferiores para la salida del vapor puede gotear líquido caliente del recipiente. Por ello, coloque el recipiente sobre, p. ej., un plato o la tapa Varoma® invertida al retirarlo de la tapa del vaso para no escaldarse.
- ▶ Inclina la tapa del vaso (2) y la tapa del Varoma® (19) lejos de su cara y su cuerpo cuando la abra para evitar el contacto con el vapor que sale.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Cocinar con el cestillo

- ▶ Tenga mucho cuidado al retirar el cestillo (E) para evitar escaldarse.
- ▶ Extraiga el cestillo caliente (E) del vaso con ayuda de la espátula y asegúrese de que la espátula esté enganchada con la muesca (22) de forma estable en la abertura para ello (27) antes de levantarlo del interior del vaso.
- ▶ Retire la espátula después de haber dejado a un lado el cestillo para evitar que este último se vuelque.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Grasa caliente (Modo dorar)

- ▶ Tenga cuidado al calentar grasa, ya que puede salpicar.
- ▶ No vierta nunca grasa ya calentada en el vaso y nunca caliente aceite sin otros ingredientes. Si añade los ingredientes demasiado tarde, el aceite caliente chisporrotea mucho.
- ▶ Utilice el vaso y los accesorios (p. ej., la espátula) solo si están bien secos en combinación con grasa caliente. Incluso pequeñas gotas de agua o residuos de agua pueden provocar salpicaduras muy fuertes.
- ▶ Siga las instrucciones para el Modo dorar que aparecen en la pantalla.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Superficies calientes

- ▶ Maneje con cuidado el vaso, la tapa del vaso y el cubretapa, las cuchillas y los accesorios, especialmente durante y tras la preparación de comida caliente.
- ▶ Toque los componentes solo por las asas y superficies de agarre previstas.
- ▶ Deje que el vaso de acero inoxidable y las cuchillas se enfríen lo suficiente antes de desmontar el vaso y retirar las cuchillas.

- ▶ Nunca utilice el vaso de acero inoxidable (4) sin aislamiento (5).

4.3 Procesar alimentos con seguridad

Riesgo para la salud

- ▶ Antes del primer uso, lave todos los componentes que entren en contacto con los alimentos para eliminar cualquier residuo de producción.
- ▶ Asegúrese de que se mantenga la cadena de frío y trabaje de forma higiénica durante la preparación y el cocinado. Asegúrese de refrigerar los alimentos perecederos poco después de su preparación o consúmalos inmediatamente.
- ▶ No utilice los accesorios para otros fines, especialmente con altas temperaturas. No utilice la espátula (D) en ollas o sartenes calientes.

4.4 Uso seguro del producto y los accesorios

Uso seguro del producto y los accesorios

Riesgo de lesiones

- ▶ Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente bloqueadas en el vaso (la palanca (10) debe empujarse hacia el asa (11)).
- ▶ No modifique el producto ni sus accesorios, y nunca lo utilice si está dañado.
- ▶ Utilice exclusivamente accesorios originales de Thermomix® y piezas, repuestos y componentes originales de Thermomix®.
- ▶ Manipule con cuidado las cuchillas (8) y nunca las agarre por el filo.
- ▶ Nunca desmonte el vaso estando lleno. Vacíelo antes de soltar el bloqueo (10).
- ▶ Al desmontar el vaso, recuerde que las cuchillas pueden caerse si el bloqueo (10) está desbloqueado.
- ▶ No cuelgue la tapa en el borde del vaso. La tapa se podría dañar.
- ▶ No meta la mano dentro del vaso.
- ▶ Mantenga las partes del cuerpo y el cabello alejados de las cuchillas y otras piezas móviles.
- ▶ Utilice los accesorios de Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla.
- ▶ Asegúrese de que los accesorios necesarios estén insertados correctamente y de forma segura, y de que no haya ningún accesorio suelto en el vaso antes de seleccionar la velocidad.
- ▶ Después de su uso, compruebe si las cuchillas y los accesorios presentan daños.
- ▶ Si se han dañado los accesorios, elimine los alimentos preparados, ya que podrían contener pequeñas astillas.

Peligro para la salud debido a los imanes

- ▶ En la zona de la tapa que queda encima del asa del vaso hay imanes. Mantenga la tapa alejada de marcapasos, desfibriladores internos u otros implantes activos.
- ▶ Advierta a las personas a quienes pueda afectar.

Daños materiales

- ▶ Asegúrese de que los accesorios utilizados en el vaso (cestillo, mariposa, cubrecuchillas, Cortador+) estén siempre bien colocados. Observe el manual de instrucciones de los respectivos accesorios. No añada nunca alimentos para los que el accesorio correspondiente no sea adecuado y que puedan bloquear o dañar el accesorio.
- ▶ Procure no dañar la espátula con las cuchillas. La parte flexible es especialmente sensible. Manipule la espátula (D) en el vaso con cuidado y mueva la punta de la espátula (25) en sentido horario en la zona de las cuchillas.
- ▶ Cuando cocine al vapor, asegúrese de que siempre haya suficiente agua en el vaso. Al cocinar al vapor con Varoma®, en el Thermomix® TM7 se evaporan aproximadamente 250 ml de agua en 15 minutos.
- ▶ Asegúrese de que la calidad del agua sea suficiente para cocciones largas. Si es necesario, utilice aditivos que impidan la formación de óxido, p. ej., ácido cítrico. Preste atención a los avisos en la pantalla.

4.5 Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios

Riesgo de descarga eléctrica

Limpieza

- ▶ Desconecte el enchufe antes de limpiar la unidad central.
- ▶ Limpie la unidad central solamente con un paño seco o ligeramente húmedo (no mojado).

Riesgo de descarga eléctrica

Mantenimiento y reparación

- ▶ Compruebe regularmente la unidad central, el cable, el enchufe y los accesorios para ver si presentan algún daño.

- ▶ No utilice nunca la unidad central con el cable de alimentación dañado. No conecte nunca el cable de alimentación dañado a la toma de corriente.
- ▶ ¡Nunca intente reparar el producto por su cuenta!
- ▶ No utilice el producto si se ha caído o si se ha dañado de algún modo. En caso de daños en el producto o en el cable de alimentación, envíe la unidad central al servicio de reparación de Vorwerk para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Tapa dañada

- ▶ Compruebe con regularidad que la tapa completa, incluida la junta de la tapa, no esté dañada. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa inmediatamente.
- ▶ Nunca utilice el producto si la tapa o la junta de la tapa están dañadas.

Daños materiales

- ▶ No limpie nunca el producto con estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona.
- ▶ En particular, deje que los pines (12) de la parte inferior del vaso se sequen completamente antes de colocar el vaso en la unidad central para evitar que se forme óxido en el interior de la unidad central.
- ▶ Limpie rápidamente todos los componentes y no deje las cuchillas sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse la junta y el eje de las cuchillas.

5 Primera puesta en marcha

5.1 Seleccionar el lugar de instalación

1. Recomendamos colocar su Thermomix® TM7 en un sitio fijo de su cocina para facilitar su uso.

Al elegir el lugar de colocación, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Lea y observe los requisitos básicos de seguridad relativos al lugar de instalación, véase Elegir un lugar de instalación seguro [► 7].
2. Asegúrese de colocar el Thermomix® TM7 sobre una superficie limpia, firme y plana de manera que no resbale.
3. Asegúrese de que la entrada de aire de la parte posterior de la unidad central se mantenga limpia (libre de salpicaduras de grasa o similares).
4. Retire la lámina protectora de la pantalla.
5. Tire suavemente del cable de alimentación para extraerlo de la carcasa del Thermomix® TM7 y conecte el Thermomix® TM7 a la red eléctrica.
6. Puede extraerse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 metro. Si solo necesita una parte del cable, deje el resto dentro del Thermomix® TM7.
7. No coloque la unidad central sobre el cable, ya que el Thermomix® TM7 no quedaría bien asentado sobre la encimera y la balanza no funcionaría bien.

5.2 Primera limpieza

¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo para la salud! Antes del primer uso, lave todos los componentes que entren en contacto con los alimentos para eliminar cualquier residuo de producción.

Proceda del siguiente modo en la primera limpieza:

1. Desmonte el vaso (consulte el capítulo Desmontaje del vaso [► 12]).
2. Lave todas las piezas y accesorios a mano o en el lavavajillas (a excepción de la unidad central).

Encontrará más detalles sobre la limpieza en el capítulo Limpieza [► 18].

5.3 Primer encendido

1. Pulse el botón para poner en marcha el Thermomix® TM7.

Tras encenderlo por primera vez, su Thermomix® TM7 le guiará automáticamente a través del proceso de puesta en marcha (consulte el capítulo Puesta en marcha [► 11]).

5.4 Puesta en marcha

Para poder utilizar todas las funciones, necesita acceso a la Wi-Fi y a su cuenta Cookidoo®.

1. Tenga a mano los datos de acceso.
2. Siga las instrucciones de la pantalla.

Podrá cambiar los ajustes más tarde.

Actualización

Si es necesario, se realizará una actualización inmediatamente después de la puesta en marcha para que disponga de la versión más actual.

Posibilidades de configuración

Tras concluir la puesta en marcha, encontrará más datos sobre las posibilidades de configuración en Más [► 17].

6 Presentación de los accesorios

Descubra aquí cómo utilizar el accesorio. **¡ADVERTENCIA! Familiarícese con los requisitos generales de seguridad antes de su uso (consulte el capítulo Para su seguridad [► 7]).**

6.1 Vaso



En el vaso se procesan y se calientan los alimentos. El vaso se compone de la tapa (2) con cubretapa (1), el vaso de acero inoxidable (4), las cuchillas (8) y la cubierta aislante del vaso (5) con palanca de bloqueo de las cuchillas (10) y asa (11).

Durante la cocción, el cubretapa se deja colocado en la tapa. Puede retirar el cubretapa al limpiar la tapa del vaso o antes de colocar el Varoma®.

En el vaso de acero inoxidable hay marcas de nivel de llenado (6) en incrementos de 0,5 litros. La capacidad máxima es de 2,2 litros (marca «max»).

Marca de llenado	Capacidad
max	2,2 litros
II	2 litros
I	1 litro

6.2 Desmontaje del vaso

Para desmontar el vaso, haga lo siguiente:

¡PRECAUCIÓN! Deje que el vaso se enfríe lo suficiente antes de desmontarlo para no quemarse.



1. Deslice la palanca de bloqueo alejándola del asa. **¡PRECAUCIÓN! El vaso se habrá desbloqueado. No le dé la vuelta: las cuchillas y el vaso de acero inoxidable podrían caerse y lesionarle.**
2. Coja con cuidado la parte superior de las cuchillas y sáquelas del vaso. **¡PRECAUCIÓN! Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado al manipularlas.**
3. Sujete el interior del vaso por el borde y levántelo hacia arriba.

6.3 Montaje del vaso

Para montar el vaso, haga lo siguiente:



1. Coloque el vaso de acero inoxidable en el aislamiento. La ayuda de posicionamiento del vaso de acero inoxidable debe señalar hacia el asa del vaso.
2. Coloque las cuchillas. **¡PRECAUCIÓN! Las cuchillas están afiladas. Tenga cuidado al manipularlas.**
3. Deslice la palanca de bloqueo hacia el asa del vaso.

6.4 Espátula



Con la espátula se puede trabajar en el interior del vaso. El lado flexible permite sacar fácilmente del vaso alimentos como masas, cremas o helados.

Además, la espátula tiene una práctica muesca (22) con la que se puede retirar el cestillo caliente (E) del interior del vaso.

Con el desprendedor de masa (24) del mango se giran las cuchillas (8) para, p. ej., despegar una masa de forma segura.

6.5 Cestillo



El cestillo permite cocer al vapor ingredientes como arroz, carne y verduras dentro del vaso y protegerlos de las cuchillas. La tapa del cestillo (26) está montada de forma fija. Si la comida todavía está caliente, abra la tapa con cuidado insertando la punta de la espátula en la abertura ovalada (28).

Colocación del cestillo

1. Coloque el cestillo **(E)** en el interior del vaso por arriba. La muesca para la espátula debe señalar hacia el asa del vaso.

Extracción del cestillo y apertura

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de escaldaduras! Tenga mucho cuidado al retirar el cestillo para evitar escaldarse con la comida caliente.

Para retirar el cestillo utilice la espátula.

1. Coloque la muesca de la espátula en la abertura **(27)** del cestillo.
Asegúrese de que queden bien encajados.
2. Tome el cestillo por la empuñadura de la espátula para sacarlo del vaso y déjelo, p. ej., en el fregadero para que los alimentos puedan escurrirse.
3. Retire la espátula después de haber dejado a un lado el cestillo para evitar que este último se vuelque.
Para soltar la espátula del cestillo, separe ambas muescas.
4. Si la comida todavía está caliente, abra la tapa con cuidado insertando la punta de la espátula en la abertura ovalada.

6.6 Mariposa



La mariposa garantiza una mezcla y un calentamiento más uniformes y le ayudan a montar nata o claras de huevo. La mariposa es fácil de colocar e igual de fácil de quitar y limpiar.

La mariposa puede utilizarse hasta la **velocidad 4 como máximo** y debe retirarse antes de iniciar el modo de prelavado.

Colocación de la mariposa

1. Introduzca la mariposa en el vaso y gírela suavemente en dirección contraria a las agujas del reloj.
2. Asegúrese de que quede enganchada y no sea posible sacarla verticalmente.

Extracción de la mariposa

1. Para retirar la mariposa, tire de ella por la parte redondeada superior haciéndola girar en ambas direcciones.

6.7 Varoma®



El Varoma® consta de tres piezas y se compone de recipiente, bandeja y tapa. El recipiente Varoma® y la bandeja Varoma® tienen ranuras que permiten el paso del vapor.

Las ranuras permiten cocinar al vapor en todos los niveles. La bandeja ofrece la posibilidad de cocinar alimentos adicionales.

De esta forma, por ejemplo, se pueden preparar patatas en el cestillo **(E)** en el interior del vaso, verduras en el recipiente Varoma® y pescado sobre la bandeja. Con la tapa Varoma® se cubre el Varoma®.

Puede consultar cómo utilizar el Varoma® en el capítulo Cocina al vapor [► 17].

7 Uso

7.1 Encendido y apagado

Encendido

Pulse el botón de encendido para poner en marcha el Thermomix® TM7.

Cancelación de la función de cocinado
Pulsando brevemente el botón de encendido se cancela la función de cocinado en curso.

Apagado
Con una pulsación larga (aprox. 3 segundos) del botón de encendido se apaga el Thermomix® TM7.

Apagado automático
Si no se utiliza el Thermomix® TM7, se apaga automáticamente después de unos 15 minutos para ahorrar energía.

7.2 Apertura y cierre de la tapa

Su Thermomix® TM7 no bloqueará la tapa si se utiliza con la velocidad 2 o inferior. Así le resultará más fácil añadir ingredientes o comprobar el resultado de la receta. Para que el juego de cuchillas funcione, la tapa debe estar colocada en el vaso. TM7 reconoce si la tapa está en la posición correcta o no.

Cuando las cuchillas alcanzan una velocidad superior a 2 durante un paso de preparación, la tapa se bloquea automáticamente. Reconocerá el bloqueo de la tapa por el pequeño símbolo del candado que aparece en la pantalla.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de escaldaduras! ¡Nunca intente abrir la tapa a la fuerza!

Apertura de la tapa
Cuando la tapa del vaso esté desbloqueada, podrá retirarla levantándola. **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de escaldaduras! ¡Tenga especial cuidado después de preparar alimentos calientes y asegúrese de no escaldarse con el vapor o el contenido caliente!**

Cierre de la tapa



- 1. Para cerrar la tapa, colóquela sobre el vaso. Alinee el asa de la tapa con el asa del vaso.
- 2. Presione la tapa ligeramente hacia abajo hasta que descansa uniformemente sobre el vaso.

7.3 Ajuste de la velocidad

Si cocina siguiendo una receta, con los Modos y funciones o al seleccionar determinados ingredientes, la velocidad de las cuchillas ya está preajustada de forma óptima.
Alternativamente, puede ajustar una velocidad personalizada en Ajustes manuales.

7.4 Vista general de los niveles de velocidad

	Nivel Mezcla suave 🌀 – 2	Nivel 2.5 – 10
Revoluciones por minuto	40 – 300 rpm	350 – 10 200 rpm
Tapa del vaso	sin bloqueo	con bloqueo
Vaso	sin bloqueo	con bloqueo
Uso	Los alimentos se mezclan suavemente con el nivel Mezcla suave 🌀 hasta máx. nivel 2. Se puede retirar la tapa y, p. ej., añadir más ingredientes.	Para picar de gruesa a muy finamente, mezclar y triturar. A partir del nivel 2.5, la tapa del vaso, el vaso y la unidad central se quedan bloqueados entre sí.

7.5 Selección de temperatura

La temperatura se preajusta en función de la receta o del ingrediente seleccionado. **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de escaldaduras! Antes de trabajar con altas temperaturas, familiarícese con los riesgos (consulte el capítulo Trabajar con cuidado con las altas temperaturas [► 8]).**
Alternativamente, puede ajustar una temperatura personalizada en Ajustes manuales.

7.6 Selección de tiempo

Normalmente ya está preajustado el tiempo necesario para cada paso de la elaboración. Alternativamente, puede ajustar una duración personalizada en `Ajustes manuales`.

7.7 Vaciado del vaso

Una vez finalizada la fase de preparación, la tapa del vaso se desbloquea automáticamente. Puede quitar la tapa del vaso y vaciarlo. **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras y escaldaduras! ¡Tenga especial cuidado después de preparar alimentos calientes y asegúrese de no escaldarse con el vaso o su contenido!**

- 1. Si ha utilizado un accesorio (como el cestillo) en el vaso, retire con cuidado el accesorio del vaso.
- 2. Retire el vaso de la unidad central y vacíelo. Si es necesario, utilice la espátula para retirar los alimentos del borde del vaso.

7.8 Menú principal

Puede acceder al menú principal en la parte izquierda de la pantalla.

	Menú	Más información
	Pantalla inicial	Consulte el capítulo Pantalla inicial [► 16]
	Búsqueda	Consulte el capítulo Búsqueda [► 16]
	Recetas	Consulte el capítulo Recetas [► 16]
	Cocina manual	Consulte el capítulo Cocina manual [► 16]
	Más	Consulte el capítulo Más [► 17]

7.9 Pantalla inicial

La pantalla inicial es el punto de contacto central que se ve al encender el producto. Ahí encontrará todo lo que necesita para empezar rápidamente. Podrá acceder inmediatamente a sus funciones y recetas más importantes.

7.10 Búsqueda

La función de búsqueda es una herramienta esencial que le ayuda a encontrar la información que necesita de forma rápida y eficaz. Puede buscar platos, ingredientes o recetas concretos y utilizar varios filtros para acotar los resultados. También puede buscar en su producto funciones o modos especiales.

7.11 Recetas

En Recetas podrá descubrir nuevos platos e inspirarse para cocinar. Tanto si busca un plato específico como si simplemente necesita nuevas ideas, encontrará innumerables recetas con solo unos clics.

Una vez que se haya decidido por una receta, podrá ponerse manos a la obra inmediatamente o guardar o planificar la receta para más adelante.

7.12 Cocina manual

En el menú `Cocina manual` encontrará todas las funciones y ajustes para preparar alimentos fuera de las recetas.

7.13 Modos

En la parte superior del menú `Cocina manual` encontrará el menú `Modos`. Debajo encontrará muchas otras ayudas prácticas para cocinar.

En el icono de información de la esquina superior derecha encontrará más detalles sobre las posibilidades de ajuste.

7.14 Más

En el menú **Más** encontrará otros widgets útiles para la gestión y la personalización.

En el widget **Mi semana** podrá planificar cómodamente las recetas de los próximos días y crear listas de la compra. El widget se sincroniza con su aplicación Cookidoo® para que siempre lleve consigo la lista de la compra.

En **Ajustes** podrá adaptar su producto a sus preferencias personales, como la pantalla inicial, el idioma y el tamaño de letra, las notificaciones, la protección de datos y otros ajustes generales.

El widget **Tutoriales y ayuda** le conduce al manual de instrucciones y contiene muchos otros tutoriales útiles que le ayudarán a sacar el máximo partido de las funciones y a familiarizarse con su uso.

En **Perfil** y **Cookidoo** encontrará toda la información y las opciones relativas a su cuenta de usuario.

7.15 Cocina al vapor

En el Modo **Al vapor**, el agua o el líquido de cocción del vaso se calienta de forma que se generan 250 ml de vapor cada 15 minutos. Este vapor sube a través del cestillo o de la abertura de la tapa del vaso al Varoma®. De este modo, los alimentos se cocinan suavemente.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de escaldaduras! Antes de utilizar el modo Al vapor, familiarícese con los riesgos (consulte Trabajar con cuidado con las altas temperaturas [► 8]).

1. Seleccione el modo **Al vapor** a través del menú **Modos**.
2. Siga las instrucciones de la pantalla.

Observación sobre la velocidad

El modo **Al vapor** solo funciona en combinación con velocidades hasta el 6.

Cocinar al vapor con el modo **Al vapor**

1. Coloque el vaso correctamente sobre la unidad central.
2. Rellene el vaso con al menos 0,5 litros (500 g) de agua para un tiempo de cocción de 30 minutos.
En lugar de agua, también puede utilizar caldo de verduras o una mezcla de agua y vino.
3. Si utiliza el cestillo al cocinar al vapor, colóquelo en el vaso y llénelo de alimentos.
4. Cierre el vaso con la tapa del vaso **sin el cubretapa**.
5. Coloque la tapa Varoma® al revés sobre la superficie de trabajo y coloque encima el recipiente Varoma® (encaja perfectamente en el hueco de la tapa).
6. Llene de alimentos el recipiente Varoma® de forma que queden sueltos.
7. Asegúrese de que queden ranuras libres para que el vapor pueda subir y circular.

Al llenar el Varoma®, procure que los alimentos que tardan más en cocinarse estén en el fondo y que los que requieren menos tiempo se encuentren por encima (dado el caso, en la bandeja Varoma®).

Apertura del modo **Al vapor**

8 Limpieza

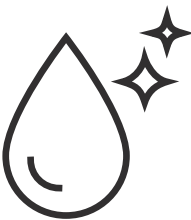
Limpie su Thermomix® TM7 antes del primer uso y después de cada uso, y deje que todos los componentes se sequen bien.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Desconecte el enchufe antes de limpiar la unidad central. Limpie la unidad central solamente con un paño seco o ligeramente húmedo (no mojado).

¡NOTA! ¡Peligro de daños materiales! No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona.

	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓ recomendado	✓	admisible	✗ inadmisible					

8.1 Prelavado



Entre dos pasos de preparación o dos platos cocinados seguidos se puede utilizar el modo Prelavado si el vaso está un poco sucio. Encontrará este modo en Cocina manual. Encontrará más información sobre su uso tocando el icono de información de la parte superior derecha. Siga las instrucciones de la pantalla.

Apertura del prelavado

9 Mantenimiento regular

Un mantenimiento regular aumenta la vida útil del Thermomix® TM7.

1. Inspeccione regularmente su Thermomix® TM7 y sus accesorios (incluyendo el vaso, el cable de alimentación y la junta de estanqueidad de la tapa) para detectar posibles daños.
2. No utilice su Thermomix® TM7 con accesorios dañados.
3. Compruebe periódicamente si las entradas de aire de la unidad central están despejadas para evitar daños en el Thermomix® TM7.
4. Desconecte el Thermomix® TM7 cuando no se esté utilizando.

9.1 Cambio del juego de cuchillas

Debido al uso frecuente del Thermomix® TM7 para trocear alimentos duros, el juego de cuchillas se desgasta. En la siguiente tabla podrá ver cuándo se recomienda cambiar el juego de cuchillas.

Desgaste del juego de cuchillas	Ejemplo de uso	Cambio del juego de cuchillas tras
Fuerte	Trituro hielo, muelo grano y similares cada día.	½ año
Medio	Trituro hielo, muelo grano y similares una vez a la semana.	2 años
Bajo	Casi nunca trituro hielo ni muelo grano.	4 años

Podrá solicitar un nuevo juego de cuchillas a través de su Agente Comercial de Thermomix®, la tienda online o el Delegación de Vorwerk.

10 Incidencias de funcionamiento

Error:	Posible causa y solución:
Ha entrado humedad en la zona que hay debajo del vaso.	• Apague inmediatamente el producto o desconecte el enchufe. • Elimine con un paño el exceso de líquido del área de debajo del vaso. • No mueva ni incline la unidad central para que no pueda entrar humedad en los componentes delicados del interior de la unidad central. • No intente desmontar el producto. Este no contiene piezas que pueda sustituir por su propia cuenta. • Si no tiene la seguridad de que no haya entrado humedad en el interior de la unidad central, no encienda el Thermomix® TM7. En lugar de ello, póngase en contacto con el Delegación.
El Thermomix® TM7 no se enciende.	Es probable que la unidad central no esté bien conectada. • Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma de corriente. • Compruebe el suministro de corriente de la conexión principal.
No se puede colocar el vaso en el Thermomix® TM7.	Es posible que el vaso no esté bien montado. • Compruebe que las cuchillas y el aislamiento estén correctamente montados y bloqueados.
El Thermomix® TM7 no calienta.	Es posible que no se haya configurado correctamente el tiempo de calentamiento. • Compruebe si se ha ajustado el tiempo. Es posible que no se haya seleccionado la temperatura: • Compruebe si ha programado la temperatura.
El Thermomix® TM7 no pesa bien.	Es posible que el Thermomix® TM7 no se haya colocado correctamente. • Asegúrese de que no haya ningún objeto apoyado en la unidad central. • Asegúrese de que el cable de alimentación no esté tenso. • Asegúrese de que el Thermomix® TM7 se encuentre en una superficie plana, limpia y que no resbale. • No toque el Thermomix® TM7 durante el proceso de pesaje.

El Thermomix® TM7 no se conecta con la red Wi-Fi.	Es posible que los datos de acceso sean incorrectos. - Compruebe si el nombre de usuario y la contraseña son correctos y si se han introducido debidamente. Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada. - Configure una red (véase el capítulo Configuración de la red). Es posible que no haya ninguna red disponible. - Compruebe su Wi-Fi doméstica. En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con el Delegación.
Error 13100	Asegúrese de que el producto no se encuentre cerca de fuertes campos magnéticos (p. ej., campos magnéticos propiamente dichos o placas de inducción).

11 Protección medioambiental



El icono significa lo siguiente:

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: RAEE DE 86265910

12 Características técnicas

TM7 (tipo: 71A, tipo: 71B)

12.1 Dimensiones y peso

Dimensiones de la unidad central (An x Pr x Al)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensiones del vaso (An x Pr x Al)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensiones de unidad central incl. vaso (An x Pr x Al)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensiones del Varoma® (An x Pr x Al)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Peso de la unidad central	6500 g
Peso del vaso	2100 g
Peso del Varoma®	840 g

12.2 Potencia y conexión eléctrica

Motor	Motor síncrono Vorwerk libre de mantenimiento, potencia nominal de 500 W Ajuste de velocidad de 10 a 40 700 rpm Velocidad especial (intervalos) para el modo «Amasar». Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas.
Sistema de calentamiento	Consumo de energía: 1000 W. Protección contra el sobrecalentamiento.
Conexión eléctrica	Solo para corriente alterna de 220–240 voltios, 50/60 Hz (cambio automático) Consumo máx. de energía: 2000 W. Longitud del cable de alimentación: 1 m, enrollable.
Consumo en modo de espera	0 W
Apagado automático	Tras 15 minutos
Báscula integrada	Lista para el uso hasta el nivel 2 incluido Rango de pesaje: de 1 a 3000 g Rango de pesaje: de -1 a -3000 g

12.3 Marcas de seguridad y certificación, conformidad

**Símbolo de conformidad /
Marca de conformidad**



Conformidad

Por la presente, Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG declara que el equipo de radio Thermomix® TM7 es conforme a la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet:
<https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity>

12.4 Material

Carcasa

Plástico de alta calidad

Vaso

Acero inoxidable. Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados. Capacidad máxima: 2,2 litros

12.5 Conectividad

Datos sobre la conectividad Wi-Fi

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	11,74 dBm	IEEE 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	IEEE 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE 802,11a/n/ac/ax™



El aparato está diseñado exclusivamente para uso en interiores si se utiliza en el rango de frecuencias de 5,150 GHz a 5,350 GHz en AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO y TR.

Datos sobre la conectividad Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

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

12.6 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Alemania

