

thermomix

thermomix

THERMOMIX® TM5

MANUAL DE INSTRUCCIONES



SÍMBOLOS DE ALERTA Y ADVERTENCIA PARA SU SEGURIDAD



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para advertirle de posibles riesgos de sufrir lesiones físicas. Siga las instrucciones de seguridad que aparecen a continuación del símbolo para evitar posibles daños e incluso la muerte.

Advertencias

Fíjese en el uso de las advertencias de seguridad PELIGRO, ATENCIÓN y PRECAUCIÓN.

Las advertencias de seguridad han sido elegidas en función de las pautas siguientes:



PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, de no ser evitada, puede derivar en la muerte o en lesiones graves.



ATENCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no ser evitada, puede derivar en la muerte o en lesiones graves.



PRECAUCIÓN

Indica una situación peligrosa que, de no ser evitada, puede derivar en lesiones menores o moderadas.



AVISO

Se utiliza para referirse a actividades no relacionadas con lesiones físicas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos, hay que seguir unas directrices de seguridad básicas entre las que se incluyen las siguientes:

Lea todas las instrucciones.

⚠ ATENCIÓN

No adecuado para ser utilizado por niños.

- El Thermomix® TM5 es un electrodoméstico que ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o en entornos similares. No permita que los niños jueguen con él. Mantenga el electrodoméstico y el cable de conexión fuera del alcance de los niños. Si el Thermomix® TM5 se usa en un entorno en el que haya niños considere usar un código de bloqueo (véase página 52).
- El Thermomix® TM5 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños cuando esté funcionando. Asegúrese

de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.

- Se necesita la supervisión de un adulto cuando el Thermomix® TM5 esté siendo utilizado cerca de un niño.
- El electrodoméstico puede ser utilizado 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.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de descarga eléctrica.

- Desconecte el Thermomix® TM5 de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de montarle o retirarle alguna pieza (p. ej. la rejilla de protección) o antes de limpiarlo.

- No sumerja el Thermomix® TM5 en agua u otros líquidos. Límpiolo solamente con un paño húmedo. No permita que entre agua ni suciedad en la unidad central.

- No utilice el Thermomix® TM5 si el cable o el enchufe han sufrido daños, si el aparato no funciona correctamente o si el Thermomix® TM5 se ha caído o se ha dañado de algún modo. Lleve su Thermomix® TM5 al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado, reparado o reajustado mecánica o eléctricamente si este se ha caído o ha resultado dañado de algún modo.

- No utilice el Thermomix® TM5 en el exterior.

⚠ ATENCIÓN

Para evitar quemaduras y laceraciones no intente abrir la tapa por la fuerza.

- Solamente abra la tapa cuando la velocidad seleccionada sea “0” y el mecanismo de cierre la haya liberado.

⚠ ATENCIÓN

Si el bocal de la tapa está cubierto o bloqueado y el calentamiento está activado, puede crearse una presión excesiva dentro del vaso que provoque que el contenido caliente salga despedido por el bocal.

- Mientras cocina, si comprueba que el bocal está bloqueado o que el cubilete está siendo empujado hacia arriba, desconecte el Thermomix® TM5. NO accione los controles.
- No llene el cestillo por encima de la marca de capacidad máxima.
- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros).
- Asegúrese de que el bocal de la tapa permanezca libre de comida.
- Para permitir que el vapor pueda escapar y evitar que se cree una presión excesiva, asegúrese de que el bocal de la tapa no esté bloqueado o tapado, ya sea desde dentro (p. ej. debido a comida) o por fuera (p. ej. con un paño).

⚠ ATENCIÓN

Podría sufrir quemaduras debido al escape de comida caliente, al vapor o por tocar superficies calientes.

- Retire el vaso con cuidado para evitar que el contenido se derrame o salpique.
- Vaya con cuidado a la hora de añadir líquidos al vaso, puesto que estos pueden volver a salir despedidos de repente debido a la evaporación.
- Vigile las salpicaduras de comida caliente que puedan escapar del vaso. Para evitar heridas cuando se procesa comida caliente, coloque el cubilete en el bocal de la tapa y no lo toque ni lo reajuste.
- Para evitar las salpicaduras, utilice el cubilete, el cestillo o la bandeja interior del Varoma para tapar el bocal de la tapa. Solo puede garantizarse la función de seguridad si se utilizan accesorios Thermomix® TM5 originales.
- Asegúrese de que los accesorios y el bocal de la tapa no estén tapados ni bloqueados desde dentro o por fuera, por ejemplo por un paño o similar.
- A altas velocidades, pueden producirse salpicaduras de comida caliente o los líquidos calientes pueden producir espuma. Por este motivo, utilice solo velocidades bajas (🌀 –6) con temperaturas altas (>60 °C o temperatura Varoma).
- Usar el modo turbo o incrementar la velocidad abruptamente con comida caliente dentro del vaso podría causar quemaduras.
- Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente.
- No toque la superficie del vaso ni partes de la tapa, el Varoma o el cubilete, ya que se calentarán cuando se procese comida caliente.
- Cuando el Varoma esté caliente, toque solamente las asas de ambos lados.
- Al retirar el Varoma de encima de la tapa del vaso y dejarlo a un lado, manténgalo siempre tapado con la tapa Varoma.

- El Thermomix® TM5 puede generar un flujo constante de vapor mientras se cocina dependiendo de los ajustes elegidos. Manténgase lejos del vapor. El vapor caliente seguirá saliendo por el bocal cuando se retire el Varoma. El vapor caliente puede escapar por los lados y por la parte de arriba de la tapa Varoma durante la operación.
- No use el Thermomix® TM5 con accesorios dañados.
- Si se calientan grandes cantidades de comida a altas temperaturas (>90 °C y temperatura Varoma) podría causarse quemaduras por derramamiento de comida hirviendo. Si esto ocurre, presione el selector para parar la máquina.
- Cuando quite la tapa Varoma, inclínela hacia el lado contrario de donde se encuentran su cara y su cuerpo para evitar el vapor.
- Asegúrese de que las ranuras del Varoma y de la bandeja permanecen libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor.
- Coloque el Varoma correctamente sobre la tapa del Thermomix® TM5 para evitar que el Varoma se caiga.
- Desenganche y retire la espátula del cestillo después de retirarlo del vaso y colocarlo sobre una superficie plana. Si está enganchada al cestillo, puede hacer que este se vuelque y se vierta el contenido caliente.
- Tenga cuidado cuando retire el cestillo. El contenido del cestillo puede salpicar mientras se retira.
- No desmonte el vaso mientras esté caliente.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de incendio. Una mala colocación puede provocar que el Thermomix® TM5 prenda fuego o se caiga, y cause heridas.

- Su Thermomix® TM5 puede arder si se expone a una fuente de calor externa.
- No lo coloque sobre una superficie caliente o cerca de una.
- Coloque el Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, sólida y plana que no esté caliente para evitar que se deslice o que prenda fuego.

- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque una superficie caliente como la de unos fogones.

ATENCIÓN

El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Vorwerk podría provocar fuego, descargas eléctricas o heridas.

- Nunca use su Thermomix® TM5 en combinación con piezas o equipamiento de generaciones anteriores de Thermomix® TM5.
- Utilice la espátula solo con el disco de seguridad proporcionado para mezclar comida dentro del vaso. No utilice nunca otros utensilios (p. ej. una cuchara). Estos podrían quedar atrapados por el juego de cuchillas en rotación y provocar heridas.

ATENCIÓN

Peligro de laceración.

- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado. Sujete las cuchillas por la parte superior cuando las inserte o las retire.

- Tenga cuidado cuando retire las cuchillas para evitar que se caigan accidentalmente.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso para reducir el riesgo de causar heridas a las personas o daños al Thermomix® TM5.

ATENCIÓN

Los imanes del chip de recetas podrían afectar a los marcapasos.

- Los imanes en los chips de recetas y el puerto para chip de recetas del Thermomix® TM5 podrían afectar a los marcapasos o desfibriladores internos. Mantenga los chips de recetas y el puerto para chip de recetas del Thermomix® TM5 lejos de marcapasos y desfibriladores internos.

PRECAUCIÓN

El mecanismo de bloqueo puede pellizcarle los dedos.

- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Nunca toque los brazos de bloqueo o la tapa cuando se abra o cierre el Thermomix® TM5.

- Mantenga el pelo y la ropa lejos de las partes móviles del Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que la máquina esté apagada y de que el mecanismo de bloqueo esté liberado antes de poner o quitar accesorios.

PRECAUCIÓN

Los accesorios dañados podrían causar lesiones.

- Si algún accesorio del Thermomix® TM5 sufre algún daño por contacto con las cuchillas mientras se cocina, deseché la comida. Contacte con Vorwerk para reemplazar el accesorio.
- Inspeccione la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa inmediatamente. La junta de estanqueidad no es extraíble y, si se intenta extraer, pueden provocarse daños que pueden hacer necesaria la sustitución de la tapa del vaso.

PRECAUCIÓN

Podría sufrir lesiones o dañar su Thermomix® TM5 o su propiedad.

- No modifique su Thermomix® TM5 ni ningún accesorio.
- Nunca deje su Thermomix® TM5 desatendido mientras esté funcionando. (Tenga en cuenta que algunas recetas automáticas que usan velocidades y temperaturas bajas pueden prepararse en el Thermomix® TM5 sin supervisión. Estas excepciones se indicarán explícitamente en la receta.).
- El Thermomix® TM5 puede vibrar cuando se amasa o cuando se trocean alimentos, lo que puede provocar que se mueva sobre la encimera. Mantenga su Thermomix® TM5 alejado del borde para evitar que se caiga.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio por encima y alrededor del Thermomix® TM5 y el Varoma (respecto a armarios y estanterías) para evitar posibles daños producidos por el vapor.

AVISO

- Conecte el electrodoméstico solo a un enchufe de corriente alterna instalado por un especialista cualificado. El voltaje y la frecuencia de la red de alimentación debe corresponderse con los indicados en la etiqueta del enchufe (en la red de suministro eléctrico).
- No gire el selector de velocidad hasta que la mariposa (accesorio mezclador) esté correctamente colocada. No seleccione una velocidad superior a 4 cuando utilice la mariposa; si lo hace, hay muchas posibilidades de que se salga de las cuchillas y sea destruida.
- Nunca use la espátula cuando la mariposa esté colocada.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando esté colocada en el juego de cuchillas y el motor esté funcionando.
- Las fugas alrededor de las cuchillas pueden dañar el Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté ajustada al soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente fijadas a la base del vaso.
- 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® TM5. Si el líquido gotea o se derrama dentro del Thermomix® TM5, desenchúfelo y consulte el capítulo “Limpieza” (pág. 56).
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de secar los pines del vaso a conciencia después de limpiarlos para que no entre humedad dentro del Thermomix® TM5.
- Solamente use su Thermomix® TM5 con una tapa limpia. Asegúrese de que el borde del vaso esté limpio en todo momento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

TABLA DE TEMPERATURAS INTERNAS MÍNIMAS

Son esenciales para prevenir enfermedades producidas por los alimentos las medidas de seguridad que adoptemos en la manipulación, cocina y almacenamiento de los mismos. No se pueden ver, oler, o probar las bacterias que podrían causar enfermedades. Siempre que prepare comida, siga las siguientes directrices para mantener la comida libre de bacterias:

- **Limpiar** – Limpie sus manos y las superficies de trabajo con asiduidad.
- **Separar** – Separe la carne cruda de otros alimentos.
- **Cocinar** – Cocine a la temperatura correcta.
- **Enfriar** – Refrigere la comida enseguida.

Cocine todos los alimentos con estas temperaturas mínimas antes de retirarlos de la fuente de calor. Por preferencias personales, los consumidores pueden elegir cocinar los alimentos a temperaturas superiores.

Producto	Temperatura interna mínima y tiempo de reposo
Vacuno, cerdo, ternera y cordero Filetes, chuletas, asados.	63 °C esperar a que repose 3 minutos
Carnes picadas	72 °C
Jamón , fresco o ahumado (sin cocinar)	63 °C esperar a que repose 3 minutos
Jamón cocido (para recalentar)	74 °C

Producto	Temperatura minima interna
Aves (pechuga, pieza completa, muslos, contramuslos, alitas, aves de tierra y el relleno).	74 °C
Huevos	72 °C
Pescados y mariscos	63 °C
Sobras	74 °C
Cazuelas	74 °C

MANUAL

Símbolos de alerta y advertencias para su seguridad	3
Medidas de seguridad importantes	4
Tabla de temperaturas internas mínimas	11
Características técnicas	14
Introducción	15
Su Thermomix® TM5	16
Antes de empezar	18
Cómo introducir el vaso correctamente	20
Cómo quitar el juego de cuchillas	21
Cómo colocar el juego de cuchillas	22
Accesorios	23
Vaso	23
Base del vaso	23
Tapa del vaso	24
Cubilete	25
Cestillo	26
Espátula	27
Mariposa (accesorio mezclador)	28
Varoma	29
Cómo utilizar el Varoma	30
Trabajo con el Varoma	32
Trabajando con el Thermomix® TM5	33
Puesta en marcha del Thermomix® TM5	33
Apagado del Thermomix® TM5	35
Medidas de seguridad	35
Pesar ingredientes con el Thermomix® TM5	35
Más información relativa a la función báscula	36
Manejo del Thermomix® TM5 desde la pantalla de inicio	37
Ajuste del tiempo programado	38
Selector de temperatura	39
Calentamiento suave a velocidades 2 y 3	40
Selección de la temperatura Varoma	40
Selector de velocidad	41
Mezcla lenta (cuchara)	41
Remover	41
Mezclar/trocear/triturar	42
Función Turbo	42
Giro inverso de las cuchillas	43
Función de amasar	44

Conexión de un libro digital Thermomix® TM5	45
Menú Thermomix® TM5	45
Recetas favoritas	45
Recetas	46
Por categoría	46
De la A a la Z	46
Preparadas recientemente	46
Preparación de una receta de un libro digital Thermomix® TM5 utilizando la “función de cocina guiada”	47
Pasos en paralelo	47
Recetas automáticas	48
Modo de transporte	49
Configuración	49
Quitar de favoritos	49
Idiomas	50
Sistema de unidades	50
Sobre Thermomix® TM5	50
Reinstalar configuración de fábrica	51
Color de fondo de la pantalla	51
Bloquear o desbloquear el Thermomix® TM5	52
Contacto	54
Cosas importantes que recordar	55
Apagado automático	55
Protección electrónica del motor	55
Sobrecarga del motor	55
Limpieza	56
Cómo limpiar el vaso y la tapa	56
Cómo limpiar el juego de cuchillas	57
Cómo limpiar el Varoma	58
Cómo limpiar la unidad central del Thermomix® TM5	58
Como limpiar el área de debajo del vaso	59
Información adicional sobre limpieza	59
Sustitución de la rejilla de protección	60
Sustitución de la rejilla de protección posterior	60
Sustitución de la rejilla de protección inferior	61
Notas para sus propias recetas	62
Incidencias de funcionamiento	63
Regulaciones legales/copyright	64
Garantía/delegaciones	65

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), hasta un máximo de 6.0 kg. de −5 a −3000 gramos (g) en incrementos de 5 gramos (g), hasta un máximo de −6.0 kg.	
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 hercios (TM5-1) Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios Cable de conexión: 1 metro de longitud, enrollable	
Dimensiones y peso del Thermomix® TM5	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 disfrutar 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.

Les deseamos a usted, a su familia y a sus amigos que disfruten muchísimo de su Thermomix® TM5.

Vorwerk Thermomix®

SU THERMOMIX® TM5



- 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 Libro Digital Thermomix® TM5
- ⑮ Sensor de la tapa
- ⑯ Selector

- ⑰ Asa
- ⑱ Libro de recetas
- ⑲ Manual de instrucciones

- Varoma
- ⑥ Tapa Varoma
- ⑦ Bandeja interior Varoma
- ⑧ Recipiente Varoma

ANTES DE EMPEZAR

AVISO

Las fugas alrededor de las cuchillas pueden dañar el Thermomix® TM5.

- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté ajustada al soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente fijadas a la base del vaso.
- 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® TM5. Si el líquido gotea o se derrama dentro del Thermomix® TM5, desenchúfelo y consulte el capítulo “Limpieza” (pág. 56).
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de secar los pines del vaso a conciencia después de limpiarlos para que no entre humedad dentro del Thermomix® TM5.

¡Le felicitamos por haber adquirido el Thermomix® TM5!

Antes de usar su Thermomix® TM5 por primera vez, le recomendamos que participe en una demostración con una de nuestras agentes comerciales Thermomix® cualificadas. Familiarícese con el uso del Thermomix® TM5.



Antes de empezar

⚠ ATENCIÓN

No adecuado para ser utilizado por niños.

- El Thermomix® TM5 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños cuando esté funcionando. Asegúrese de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.

El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Vorwerk podría provocar fuego, descargas eléctricas o heridas.

- No use el Thermomix® TM5 con accesorios dañados.
- No modifique su Thermomix® TM5 ni ningún accesorio.
- Nunca use su Thermomix® TM5 en combinación con piezas o equipamiento de generaciones anteriores de Thermomix® TM5.

Riesgo de incendio. Una mala colocación puede provocar que el Thermomix® TM5 prenda fuego o se caiga, y cause heridas.

- Coloque el Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, sólida y plana que no esté caliente para evitar que se deslice o que prenda fuego.

⚠ PRECAUCIÓN

Los accesorios dañados pueden causar heridas.

- Si algún accesorio del Thermomix® TM5 sufre algún daño por contacto con las cuchillas mientras se cocina, deseche la comida. Contacte con Vorwerk para reemplazar el accesorio.
- Inspeccione la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa inmediatamente. La junta de estanqueidad no es extraíble y, si se intenta extraer, pueden provocarse daños que pueden hacer necesaria la sustitución de la tapa del vaso.

Asegúrese de que coloca su Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme y plana de manera que no resbale. Recomendamos colocar su Thermomix® TM5 en un sitio fijo de su cocina para facilitar su uso. Retire el protector de la pantalla táctil. Limpie su Thermomix® TM5 minuciosamente antes de usarlo por primera vez. Siga las instrucciones que se describen en el capítulo sobre limpieza (pág. 56).

Cómo introducir el vaso correctamente

⚠ ATENCIÓN

Para evitar quemaduras y riesgo de sufrir laceraciones:

- Solamente abra la tapa cuando la velocidad seleccionada sea “0” y el mecanismo de cierre la haya liberado.
- Para evitar las salpicaduras, utilice el cubilete, el cestillo o la bandeja interior del Varoma para tapar el bocal de la tapa. Solo puede garantizarse la función de seguridad si se utilizan accesorios Thermomix® TM5 originales. Asegúrese de que los accesorios y el bocal de la tapa no estén tapados ni bloqueados desde dentro o por fuera, por ejemplo por un paño o similar.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, como la de unos fogones.
- No toque la superficie del vaso ni partes de la tapa, el Varoma o el cubilete, ya que se calentarán cuando se procese comida caliente.
- No desmonte el vaso cuando esté caliente.



⚠ PRECAUCIÓN

El mecanismo de bloqueo puede pellizcarle los dedos.

- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Nunca toque los brazos de bloqueo o la tapa cuando se abra o cierre el Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que la máquina esté apagada y de que el mecanismo de bloqueo esté liberado antes de poner o quitar accesorios.
- Mantenga el pelo y la ropa lejos de las partes móviles del Thermomix® TM5.

Introduzca el vaso con el asa hacia delante y colóquelo con cuidado 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® TM5. Para cerrar el vaso correctamente, coloque la tapa sobre el vaso ②. La tapa quedará automáticamente bloqueada en cuanto el motor esté activo.

Cómo quitar el juego de cuchillas

⚠ ATENCIÓN

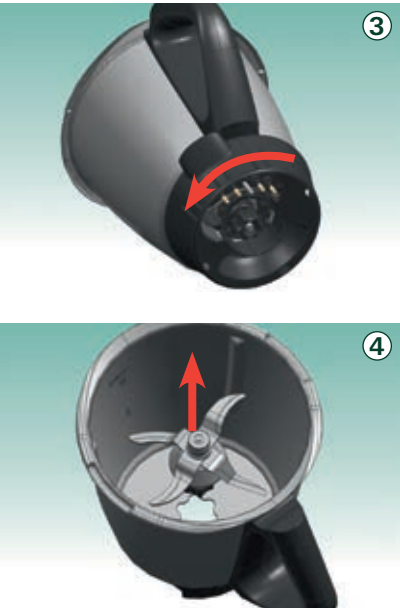
Las cuchillas pueden cortar.

- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado. Sujete las cuchillas por la parte superior cuando las inserte o las retire.
- Tenga cuidado cuando retire las cuchillas para evitar que se caigan accidentalmente.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso para reducir el riesgo de causar heridas a las personas o daños al Thermomix® TM5.
- No desmonte el vaso cuando esté caliente.

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 el sentido contrario a las agujas del reloj y tire de la base del vaso hacia abajo ③. Sujete las cuchillas con cuidado por la parte de arriba y extráigalas junto con su junta de estanqueidad ④.

⚠ PRECAUCIÓN

Mantenga el pelo y la ropa lejos de las partes móviles del Thermomix® TM5.

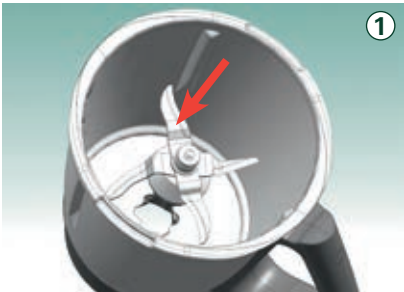


Cómo colocar el juego de cuchillas

AVISO

- Las fugas alrededor de las cuchillas pueden dañar el Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté ajustada al soporte de las cuchillas.
 - Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente fijadas a la base del vaso.
 - 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® TM5. Si el líquido gotea o se derrama dentro del Thermomix® TM5, desenchúfelo y consulte el capítulo “Limpieza” (pág. 56).
 - Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de secar los pines del vaso a conciencia después de limpiarlos para que no entre humedad dentro del Thermomix® TM5.

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 introduciéndolo a través del agujero del fondo del vaso ❶ ❷ 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 ❸ para fijarla.



ACCESORIOS

Antes de que empiece a usar su Thermomix® TM5, nos gustaría presentarle todos sus accesorios de forma más detallada. Son el resultado de un diseño muy estudiado. Cada uno de los accesorios se ha diseñado de forma inteligente y sirven para propósitos diferentes.

Vaso

⚠ ATENCIÓN

- Llenar el vaso de más podría causar quemaduras.
- Asegúrese de que el bocal permanezca libre de comida.
 - Nunca llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros).
 - Retire el vaso con cuidado para evitar que el contenido se derrame o salpique.
 - Vaya con cuidado a la hora de añadir líquidos al vaso, puesto que estos pueden volver a salir despedidos de repente debido a la evaporación.

En la parte interior y exterior del vaso hay marcas que indican los niveles de llenado ❹. El vaso tiene una capacidad máxima de 2,2 litros ❺.



Base del vaso

AVISO

- 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® TM5. Si el líquido gotea o se derrama dentro del Thermomix® TM5, desenchúfelo y consulte el capítulo “Limpieza” (pág. 56).
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de secar los pines del vaso a conciencia después de limpiarlos para que no entre humedad dentro del Thermomix® TM5.



Tapa del vaso

⚠ ATENCIÓN

- Para permitir que el vapor pueda escapar y evitar que se cree una presión excesiva, asegúrese de que el bocal de la tapa no esté bloqueado o tapado, ya sea desde dentro (p. ej. debido a comida) o por fuera (p. ej. con un paño).
- Para evitar las salpicaduras, utilice el cubilete, el cestillo o la bandeja interior del Varoma para tapar el bocal de la tapa. Solo puede garantizarse la función de seguridad si se utilizan accesorios Thermomix® TM5 originales. Asegúrese de que los accesorios y el bocal de la tapa no estén tapados ni bloqueados desde dentro o por fuera, por ejemplo por un paño o similar.
- Para evitar quemaduras y laceraciones no intente abrir la tapa por la fuerza.
- Solamente abra la tapa cuando la velocidad seleccionada sea “0” y el mecanismo de cierre la haya liberado.
- El Thermomix® TM5 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños cuando esté funcionando. Asegúrese de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.

⚠ PRECAUCIÓN

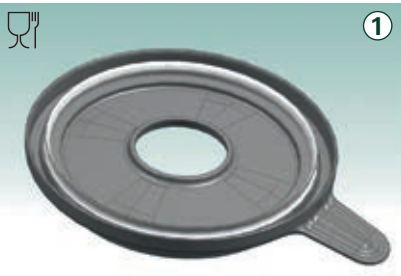
Inspeccione la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa inmediatamente. La junta de estanqueidad no es extraíble y, si se intenta extraer, pueden provocarse daños que pueden hacer necesaria la sustitución de la tapa del vaso.

AVISO

Solamente use su Thermomix® TM5 con una tapa y junta de tapa limpia. Asegúrese de que el borde del vaso esté limpio en todo momento.

La tapa ❶ se utiliza para cerrar el vaso. Por motivos de seguridad, su Thermomix® TM5 no empezará a funcionar si la tapa no se ha colocado y cerrado correctamente. Nunca intente abrirla forzándola cuando el Thermomix® TM5 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 en todo momento.

Tenga en cuenta que existe un retardo entre la selección de la velocidad cero y la liberación del mecanismo de cierre. Este retardo depende de la velocidad del motor y previene el derrame de ingredientes, si el vaso está lleno hasta el indicador máximo.



Cubilete

⚠ ATENCIÓN

- Podría sufrir quemaduras debido al escape de comida caliente, al vapor o por tocar superficies calientes.**
- Para evitar las salpicaduras, utilice el cubilete, el cestillo o la bandeja interior del Varoma para tapar el bocal de la tapa. Solo puede garantizarse la función de seguridad si se utilizan accesorios Thermomix® TM5 originales. Asegúrese de que los accesorios y el bocal de la tapa no estén tapados ni bloqueados desde dentro o por fuera, por ejemplo por un paño o similar.
 - Si el bocal de la tapa está cubierto o bloqueado y el calentamiento está activado, puede crearse una presión excesiva dentro del vaso que provoque que el contenido caliente salga despedido por el bocal.
 - Mientras cocina, si comprueba que el bocal está bloqueado o que el cubilete está siendo empujado hacia arriba, desconecte el Thermomix® TM5. NO accione los controles.
 - No llene el vaso ni el cestillo por encima de la marca de capacidad máxima del vaso.
 - Vigile las salpicaduras de comida caliente que puedan escapar del vaso. Para evitar heridas cuando se procesa comida caliente, coloque el cubilete en el bocal de la tapa y no lo toque ni lo reajuste.
 - Usar el modo turbo o incrementar la velocidad abruptamente con comida caliente dentro del vaso podría causar quemaduras.
 - Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente.

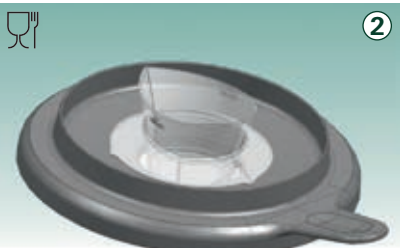
El cubilete es un componente con múltiples funciones. Por un lado, es el tapón de la abertura de la tapa del vaso y sirve para impedir que se pierda calor y que se escapen los alimentos.

También puede usarse el cubilete para medir ingredientes. Tenga en cuenta que cuando el cubilete está lleno contiene hasta 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 ❷.

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 de mayor tamaño por la abertura de la tapa del vaso, levante el cubilete e introdúzcalos dentro del vaso.



Cestillo

⚠ ATENCIÓN

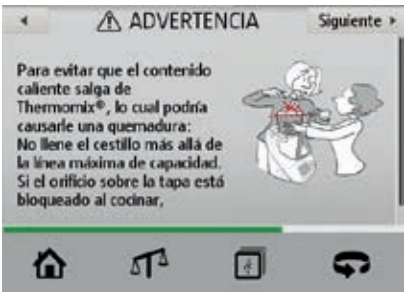
- Podría sufrir quemaduras debido al escape de comida caliente, al vapor o por tocar superficies calientes.**
- Si el bocal de la tapa está cubierto o bloqueado y el calentamiento está activado, puede crearse una presión excesiva dentro del vaso que provoque que el contenido caliente salga despedido por el bocal.
 - Mientras cocina, si comprueba que el bocal está bloqueado o que el cubilete está siendo empujado hacia arriba, desconecte el Thermomix® TM5. NO accione los controles.
 - No llene el cestillo por encima de la marca de capacidad máxima ①.
- La comida que se salga del Thermomix® TM5 puede causar quemaduras.**
- Desenganche y retire la espátula del cestillo después de retirarlo del vaso y colocarlo sobre una superficie plana. Si está enganchada al cestillo, puede hacer que este se vuelque y se vierta el contenido caliente.
 - Tenga cuidado cuando retire el cestillo. El contenido del cestillo puede salpicar mientras se retira.

El cestillo del Thermomix® TM5 está fabricado con un plástico de alta calidad. Es un accesorio con múltiples funciones:

- Sirve para colar los zumos de frutas y de vegetales. Pique los ingredientes y tritúrelos en el Thermomix® TM5, 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 ②.
- 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 ③ y levántelo ④. Puede retirar la espátula en cualquier momento.

- Los pies de la base del cestillo ⑤ permiten que los jugos de los alimentos puedan escurrirse.
- 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 ⑥ en vez del cubilete.



Espátula

⚠ ATENCIÓN

- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Vorwerk podrían causar fuego, descargas eléctricas o heridas.
 - Utilice la espátula solo con el disco de seguridad proporcionado para mezclar comida dentro del vaso. No utilice nunca otros utensilios (p. ej. una cuchara). Estos podrían quedar atrapados por el juego de cuchillas en rotación y provocar heridas.
- La espátula ⑦ del Thermomix® TM5 es el único accesorio que usted necesita para mezclar o remover los ingredientes del vaso. Empújela desde arriba introduciéndola en el vaso a través la abertura de la tapa ⑧. El disco de seguridad impide que la espátula quede atrapada entre las cuchillas, por lo que esta puede usarse mientras el Thermomix® TM5 esté cortando, cocinando o cociendo los alimentos a fuego lento.
- Utilice la espátula para extraer todos los alimentos del vaso tras su preparación. La punta de la espátula ha sido diseñada para que encaje perfectamente entre el juego de cuchillas y la pared del vaso. **No toque la parte afilada de las cuchillas con la espátula, podría dañar la parte suave.**
- 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 ②.
- Con la espátula se puede levantar el cestillo sin ningún esfuerzo ③.



Mariposa (accesorio mezclador)

AVISO

- No gire el selector de velocidad hasta que la mariposa (accesorio mezclador) esté correctamente colocada. No seleccione una velocidad superior a 4 cuando utilice la mariposa; si lo hace, hay muchas posibilidades de que se salga de las cuchillas y sea destruida.
- Nunca use la espátula cuando la mariposa esté colocada.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando esté colocada en el juego de cuchillas y el motor esté funcionando.

La mariposa ① (colocada aquí sobre el juego de cuchillas ②) le ayudará a lograr los mejores resultados cuando monte nata o claras de huevo. Es también el utensilio ideal para preparar 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 fondo del vaso y se quemen.

Es fácil insertar y quitar la mariposa: introdúzcala como se muestra en la foto ③ 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, agárrela por la parte de arriba y tire de ella haciéndola girar en ambas direcciones.



Varoma

⚠ ATENCIÓN

- Peligro de quemaduras.**
- El Thermomix® TM5 puede generar un flujo constante de vapor mientras se cocina dependiendo de los ajustes elegidos. Manténgase lejos del vapor. El vapor caliente seguirá saliendo por el bocal cuando se retire el Varoma. El vapor caliente puede escapar por los lados y por la parte de arriba de la tapa Varoma durante la operación.
 - No use el Thermomix® TM5 con accesorios dañados.
 - Cuando el Varoma esté caliente, toque solamente las asas de ambos lados.
 - Al retirar el Varoma de encima de la tapa del vaso y dejarlo a un lado, manténgalo siempre tapado con la tapa Varoma ④.
 - Cuando quite la tapa Varoma, inclínela hacia el lado contrario de donde se encuentran su cara y su cuerpo para evitar el vapor.
 - A altas velocidades, pueden producirse salpicaduras de comida caliente o los líquidos calientes pueden producir espuma. Por este motivo, utilice solo velocidades bajas (↙ –6) con temperaturas altas (>60 °C o temperatura Varoma).
 - Asegúrese de que las ranuras del Varoma y de la bandeja permanecen libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor.
 - Coloque el Varoma correctamente sobre la tapa del Thermomix® TM5 para evitar que el Varoma se caiga.



⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que haya suficiente espacio por encima y alrededor del Thermomix® TM5 y el Varoma (respecto a armarios y estanterías) para evitar posibles daños producidos por el vapor.

AVISO

Use solamente el Varoma con el Thermomix® TM5 (El Varoma no es adecuado para su uso en microondas, hornos u otros aparatos).

La unidad Varoma ❶ se compone de tres partes ❷:

- 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.

El Varoma también puede utilizarse sin la bandeja interior para cocinar al vapor alimentos de mayor tamaño (p. ej. albóndigas) o preparar una cantidad mayor del mismo alimento.

Como utilizar el Varoma

AVISO

- Nunca coloque el cubilete en la tapa cuando trabaje con el Varoma.
- Si la tapa Varoma no está correctamente colocada, no se generará suficiente vapor en el interior del Varoma, lo que ralentizará el proceso de cocción.
- Utilice solo velocidades bajas (👉 –6) con Varoma. El Thermomix® TM5 desactiva el calentamiento por encima de velocidad 6.

El Varoma es un accesorio diseñado para el Thermomix® TM5 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® TM5.

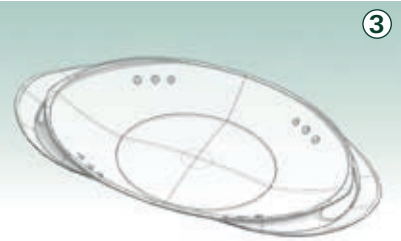
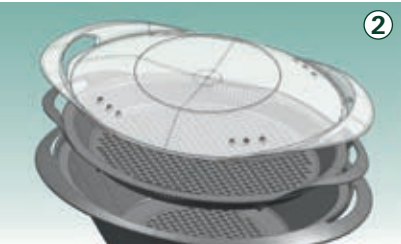
Paso 1: Preparación del Thermomix® TM5

Coloque el vaso en su posición. Llene el vaso del Thermomix® TM5 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.

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 ❸ y el recipiente Varoma encima hasta que encaje perfectamente en la ranura. Ahora ya puede llenar el recipiente Varoma con los ingredientes sin apretarlo ❹. 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.

Cuando utilice la bandeja Varoma, colóquela dentro del recipiente Varoma ❺.

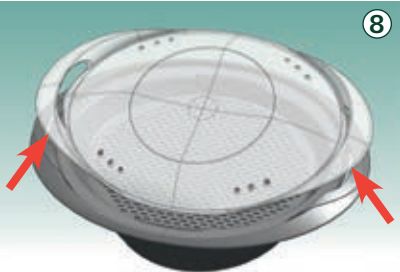
Asegúrese de que el recipiente Varoma esté colocado correctamente sobre la tapa del vaso cerrada (sin el cubilete) de manera que quede bien asentado ❻.

Ponga la tapa del Varoma encima. Debe colocarse recta y sin forzarla para que el Varoma quede bien sellado y no permita ningún escape de vapor.

Paso 3: Cocinar al vapor con el Varoma ❼

Solo tiene que seleccionar el tiempo y la temperatura Varoma. El proceso de cocción empieza cuando se gira el selector con una velocidad baja de entre 👉 y 6. El temporizador se pone en marcha. El agua o líquido que contiene el vaso se calienta y hierve, y produce 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® TM5 y pasa a la unidad Varoma. Los alimentos se cocinan de forma lenta y suave con el vapor caliente.

Si usted quiere comprobar si los alimentos ya están hechos, ponga la velocidad a cero tocando el selector de velocidad de la pantalla de inicio y girándolo hacia la izquierda. 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 ❽. 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

AVISO

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



- Tenga en cuenta las siguientes reglas básicas a la hora de utilizar el Varoma:
- Ponga suficiente agua en el vaso para evitar que los ingredientes se quemen.
 - 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 queden el máximo número de ranuras sin tapar. 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.
 - Los ingredientes se cocinarán de manera uniforme si los 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 en el Varoma.
 - También puede poner la tapa del Varoma del revés sobre la encimera y utilizarla para recoger agua del recipiente y la bandeja Varoma ❶. Además, puede utilizarse como bandeja para servir comida directamente del Varoma.

TRABAJANDO CON EL THERMOMIX® TM5

Puesta en marcha del Thermomix® TM5

⚠ ATENCIÓN

- No adecuado para ser utilizado por niños.**
- El Thermomix® TM5 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños cuando esté funcionando. Asegúrese de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.

- Su Thermomix® TM5 puede arder si se expone a una fuente de calor externa.**
- No lo coloque sobre una superficie caliente o cerca de una.

- Una caída del Thermomix® TM5 puede provocar heridas.**
- Coloque el Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, sólida y plana que no esté caliente para evitar que se deslice o que prenda fuego.

- El contacto con comida caliente que pueda haber escapado del vaso o con vapor, así como tocar superficies calientes, puede provocar quemaduras.**
- No toque la superficie del vaso o partes de la tapa del vaso, el Varoma o el cubilete ya que se calentarán cuando prepare comidas calientes.
 - Para evitar las salpicaduras, utilice el cubilete, el cestillo o la bandeja interior del Varoma para tapar el bocal de la tapa. Solo puede garantizarse la función de seguridad si se utilizan accesorios Thermomix TM5 originales. Asegúrese de que los accesorios y el bocal de la tapa no estén tapados ni bloqueados desde dentro o por fuera, por ejemplo por un paño o similar.

⚠ PRECAUCIÓN

- El vapor podría causar daños a su propiedad.**
- Asegúrese de que haya suficiente espacio por encima y alrededor del Thermomix® TM5 y el Varoma (respecto a armarios y estanterías) para evitar posibles daños producidos por el vapor.
 - Cuando use su Thermomix® TM5 por primera vez es posible que emita olores.

Tire suavemente del cable de conexión para extraerlo de la carcasa del Thermomix® TM5 y conéctelo a la red eléctrica ((220–240 V). Puede seleccionarse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 metro. Si solo necesita una parte del cable, deje el resto dentro del Thermomix® TM5 para evitar que se enrede. Asegúrese de que el cable no esté tensado para que la báscula funcione adecuadamente. No coloque el Thermomix® TM5 sobre el cable. De lo contrario, el Thermomix® TM5 no quedaría bien asentado sobre la encimera y la báscula no pesaría correctamente. Ahora el Thermomix® TM5 ya está listo para ser utilizado.

Encienda el Thermomix® TM5 pulsando el selector. Aparecerá la pantalla de inicio ❶. 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® TM5 de forma permanente para que esté listo para ser usado en cualquier momento. Desconecte el Thermomix® TM5 cuando no lo esté utilizando.



Apagado del Thermomix® TM5

Para apagar el Thermomix® TM5, mantenga pulsado el selector hasta que aparezca el mensaje de que el Thermomix® TM5 se está apagando. A continuación, puede soltar el selector.

Medidas de seguridad

Lea las notas para su seguridad atentamente cuando utilice el Thermomix® TM5 por primera vez y también después de utilizando 50 veces y cuando el Thermomix® TM5 no se haya desconectado correctamente. Para recordar todo aquello que se debe tener en cuenta al usar la máquina, solo debe seleccionar “Medidas de seguridad” en el menú Thermomix® TM5 ❷.

Pesar ingredientes con el Thermomix® TM5

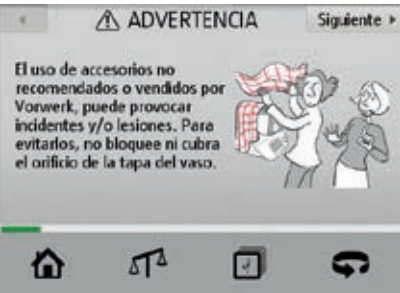
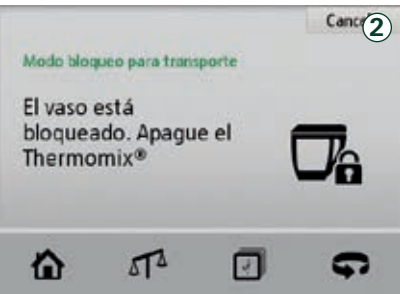
AVISO

Al pesar alimentos, no toque el Thermomix® TM5 ni apoye nada en él. Asegúrese que no haya nada debajo del Thermomix® TM5. Asegúrese de que el cable de conexión quede suelto.

Toque el icono de la báscula para activar la función báscula que lleva integrada su Thermomix® TM5 ❸. 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: Introduzca 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 al vaso ❹.

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



Más información relativa a la función báscula

La función báscula pesa entre 5 g y 6,0 kg en intervalos de 2 veces 3 kg. Cuando pese y agregue ingredientes con la ayuda de la función 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 báscula 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 (“Max.”).

Procure no mover el Thermomix® TM5 durante el proceso de pesaje.

Si no se usa la función báscula durante más de 15 minutos, el Thermomix® TM5 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. El último peso que se haya calculado no se guardará si la máquina se desconecta.

Uso de la báscula mientras se está cocinando:
Usted puede pesar ingredientes mientras el motor esté funcionando hasta la velocidad 4. Tenga en cuenta que esta función solo funcionará cuando el contenido del vaso permita un uso del motor suave y sin sacudidas. El peso indicado puede ser erróneo si el Thermomix® TM5 está vibrando.

Manejo del Thermomix® TM5 desde la pantalla de inicio

 **ATENCIÓN**

Para evitar quemaduras o laceraciones, no intente abrir la tapa por la fuerza.

- Solamente abra la tapa del vaso cuando la velocidad seleccionada sea “0” y el mecanismo de cierre la haya liberado.

 **PRECAUCIÓN**

El mecanismo de cierre puede pellizcarle los dedos.

- Evite el contacto con las partes móviles. Nunca toque los brazos o la tapa del vaso cuando el Thermomix® TM5 se esté abriendo o cerrando.
- Mantenga el pelo y la ropa lejos de las partes móviles del Thermomix® TM5.

AVISO

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

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 hasta 99 minutos.

Seleccione un tiempo de entre
0 y 1 minuto 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 selector de temperatura y gírelo para fijar la temperatura deseada para calentar o cocinar los alimentos que se encuentran dentro del vaso. Si la receta no requiere calentar los alimentos, puede omitirse este paso. Tenga en cuenta que la función de calentamiento del Thermomix® TM5 permanecerá inactiva hasta que se haya seleccionado el tiempo.

Paso 3: Ponga en marcha el Thermomix® TM5. Toque el selector de velocidad y gírelo para seleccionar la velocidad deseada. Una vez seleccionada la velocidad, el mecanismo de cierre ❶ 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 de la velocidad seleccionada el mecanismo de cierre 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 cocer, verá que el Thermomix® TM5 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. Tenga en cuenta de que también puede detener su Thermomix® TM5 manualmente en cualquier momento antes de que finalicen estos 8 segundos pulsando el selector o girándolo hacia la izquierda.

Ajuste del tiempo programado

El tiempo programado se puede modificar en cualquier momento durante la preparación. Toque el selector de tiempo (si es que aún no está activo) y gírelo 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 selector de tiempo y gírelo hacia la izquierda hasta que el tiempo indique 00:00 o presione el selector.

Si no se ha programado el tiempo y el motor está activado, el Thermomix® TM5 se detendrá automáticamente después de un tiempo máximo de 99 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, sonará una señal acústica.



Selector de temperatura

⚠ ATENCIÓN

Podría sufrir quemaduras debido al escape de comida caliente, al vapor o por tocar superficies calientes.

- El Thermomix® TM5 puede generar un flujo constante de vapor mientras se cocina dependiendo de los ajustes elegidos. Manténgase lejos del vapor. El vapor caliente seguirá saliendo por el bocal cuando se retire el Varoma. El vapor caliente puede escapar por los lados y por la parte de arriba de la tapa Varoma durante la operación.
- No use el Thermomix® TM5 con accesorios dañados.
- Si se calientan grandes cantidades de comida a altas temperaturas (>90 °C y temperatura Varoma) podría causarse quemaduras por derramamiento de comida hirviendo. Si esto ocurre, presione el selector para parar la máquina.

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 del selector de temperatura en una escala de colores de azul a rojo ❷. La temperatura estimada del contenido también se mostrará en números más pequeños entre la temperatura deseada y la escala de colores. Mientras el calentamiento esté activado, parpadeará la “°C” dentro del selector de temperatura.

Las temperaturas programadas y reales que se indican son solo valores aproximados.

Asegúrese siempre de que el valor para la temperatura programada está ajustado a “---” si no desea calentar o cocinar alimentos. La función de calentamiento solo se activará si se ha seleccionado un tiempo en el selector de tiempo.

Tenga en cuenta que la temperatura máxima en el Varoma es de 120 °C, dependiendo de los alimentos que esté utilizando, p. ej. aceite.

El Thermomix® TM5 también utiliza varios LED en la unidad central para indicar si está preparando platos fríos (LED verde intermitente) o platos calientes (LED rojo intermitente tan pronto como el vaso haya alcanzado la temperatura de 55 °C – 60 °C) ❸.



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)

Si el modo Turbo se pone en marcha cuando la temperatura del vaso es de 60 °C o más, el sistema electrónico evitará que los alimentos se salgan ralentizando el aumento de velocidad. Este arranque suave solo funcionará si la comida se ha calentado en el Thermomix® TM5. Solo en este caso el sensor de temperatura puede calcular correctamente la temperatura real del alimento y activar el arranque suave en función de esta. Si desea utilizar el Thermomix® TM5 para procesar otros alimentos que no se hayan calentado en el Thermomix® TM5, aumente la velocidad poco a poco y de forma gradual.



Selección de temperatura Varoma

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemaduras.

- A altas velocidades, pueden producirse salpicaduras de comida caliente o los líquidos calientes pueden producir espuma. Por este motivo, utilice solo velocidades bajas (👉 –6) con temperaturas altas (>60 °C o temperatura Varoma).

AVISO

Con agua la temperatura del contenido no puede exceder los 100 °C. Solamente se pueden alcanzar temperaturas superiores con alimentos con alto contenido en sal o azúcar y con líquidos de base no acuosa.

Si se selecciona la temperatura Varoma ①, se pueden alcanzar temperaturas de hasta 120 °C, siempre que los ingredientes que esté utilizando lo permitan, p. ej. aceite. Tenga en cuenta que la temperatura real del contenido cambiará a “Varoma” tan pronto como el vaso alcance los 100 °C, que es la temperatura necesaria para generar vapor. La escala de colores seguirá mostrando la temperatura real del contenido 100 °C–120 °C. Durante 15 minutos a temperatura Varoma, se evaporan 250 g de agua o líquidos de base acuosa. Este ajuste de temperatura se utiliza para cocinar al vapor (véanse págs. 29–32) y reducir líquidos de base acuosa. Para saltar alimentos, se recomienda ajustar la temperatura a 120 °C. Tenga en cuenta que solamente se pueden alcanzar los 120 °C cuando se haya evaporado la mayor parte del agua de los ingredientes.

Selector de velocidad

Toque el selector de velocidad y gírelo para poner el Thermomix® TM5 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	1100–10200
Mezcla Turbo	Turbo	10700



Mezcla lenta (cuchara) 🥄

El ajuste de mezcla lenta ② se puede seleccionar utilizando el selector de velocidad. A esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente como si usted los estuviera removiendo 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

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemaduras.

- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso para reducir el riesgo de heridas o daños al Thermomix® TM5.

Peligro de quemaduras.

- Vigile las salpicaduras de comida caliente que puedan escapar del vaso. Para evitar heridas cuando se procesa comida caliente, coloque el cubilete en el bocal de la tapa y no lo toque ni lo reajuste.
- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros).
- Usar el modo turbo o incrementar la velocidad abruptamente con comida caliente dentro del vaso podría causar quemaduras.
- Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente.

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 evita que los alimentos que se trocen puedan salir disparados del vaso.

Función Turbo

⚠ ATENCIÓN

Peligro de quemaduras.

- Usar el modo turbo o incrementar la velocidad abruptamente con comida caliente dentro del vaso podría causar quemaduras.
- Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente.
- Para evitar heridas cuando se procesa comida caliente, coloque el cubilete en el bocal de la tapa y no lo toque ni lo reajuste.
- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros).
- Retire el vaso con cuidado para evitar que el contenido se derrame o salpique.

AVISO

Su Thermomix® TM5 desconecta el calentamiento a velocidades superiores a la velocidad 6.

Utilice la función Turbo para poner el Thermomix® TM5 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. Ponga en marcha el motor tocando la pantalla del selector y girando el selector.

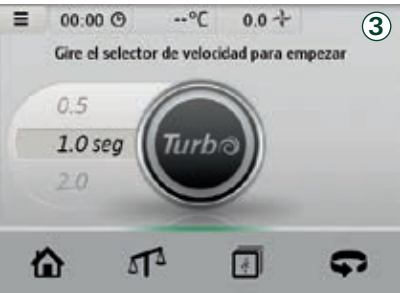
La función Turbo también está indicada para las aplicaciones denominadas de “Intervalo”; por ejemplo, si desea picar grandes cantidades de ingredientes en trozos grandes, active el Turbo 3 o 4 veces durante 0,5 segundos (y repítalo tantas veces como sea necesario). De esta manera, los ingredientes quedarán uniformemente troceados. Puede utilizar la función Turbo a cualquier velocidad.

La función Turbo se desactiva automáticamente cuando la temperatura del vaso supera los 60 °C o si se activa la función de amasar.

Giro inverso de las cuchillas

Toque para invertir el sentido de giro de las cuchillas de modo que giren hacia la izquierda en vez de hacia la derecha ④. Es posible invertir el sentido de giro de las cuchillas a cualquier velocidad. Cuando las cuchillas giran hacia la izquierda aparece el correspondiente 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

ATENCIÓN

Una caída del Thermomix® TM5 puede provocar heridas.

- Coloque el Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, sólida y plana que no esté caliente para evitar que se deslice o que prenda fuego.

ATENCIÓN

El mecanismo de bloqueo puede pellizcarle los dedos.

- Tenga en cuenta que un desequilibrio del Thermomix® TM5 podría hacer que este se moviera sobre la encimera cuando amase o triture. Colóquelo a suficiente distancia del borde para evitar que pueda caerse.
- Nunca deje su Thermomix® TM5 desatendido mientras esté en funcionamiento. (Tenga en cuenta que algunas recetas automáticas que usan bajas revoluciones y bajas temperaturas pueden prepararse en el Thermomix® TM5 sin supervisión). Estas excepciones se harán constar expresamente en la receta.



Utilice esta función para preparar masas de todo tipo. Para activar esta función, toque el icono de funciones ❶ de la pantalla y seleccione el icono de función de amasar, que muestra la imagen de una espiga ❷. En la parte superior de la pantalla aparecerá un mensaje que confirmará su selección. En el selector de velocidad se mostrará una espiga, que indicará que se ha seleccionado la función de amasar. Puede activar la función de amasar tocando selector de velocidad y girándolo. Puede programar un tiempo de amasado 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 confirmará 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. Si la temperatura es más alta, no se podrá iniciar la función de amasar y aparecerá un mensaje de error.

Tenga en cuenta que mientras la función de amasar está activa el sistema de calentamiento, la función Turbo y la función de giro inverso están desactivados.

Conexión de un libro digital Thermomix® TM5

ATENCIÓN

Los imanes en el libro digital de recetas Thermomix® TM5 y el puerto del Thermomix® TM5 pueden afectar a marcapasos y desfibriladores internos. Mantenga los libros digitales Thermomix® TM5 y el correspondiente puerto lejos de marcapasos y desfibriladores internos. Advierta a las personas con marcapasos y desfibriladores internos.

Para conectar un libro digital Thermomix® TM5 a su Thermomix® TM5, hágalo desde el puerto situado en el lateral del Thermomix® TM5. Quedará fijado en su posición cuando el imán esté lo suficientemente cerca ❸.

La pantalla indicará que se ha conectado el libro digital Thermomix® TM5. Se mostrará un icono de libro digital Thermomix® TM5 delante de la entrada de menú “Recetas” del menú principal. Las recetas del libro digital Thermomix® TM5 estarán disponibles para seleccionarlas y cocinarlas desde el menú “Recetas” y el submenú “Recetas favoritas”.

AVISO

Nunca toque el puerto del libro digital Thermomix® TM5 con objetos de metal. Hacer esto podría provocar un cortocircuito en el puerto.

Menú Thermomix® TM5

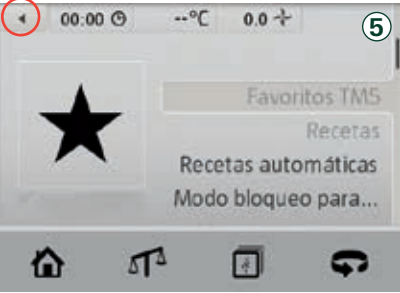
Al tocar en el botón “Menú”, aparecerá una lista con más funciones útiles del Thermomix® TM5 ❹.

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® TM5 ❺.

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 ①.
Hay cuatro maneras diferentes de buscar la receta deseada: por categoría, por nombre de receta, por recetas favoritas o por recetas preparadas recientemente ②.

Por categoría

Cuando busque por categoría, el Thermomix® TM5 le sugerirá diferentes categorías, como entrantes o platos principales con carne. Las recetas están ordenadas alfabéticamente dentro de cada categoría ③.

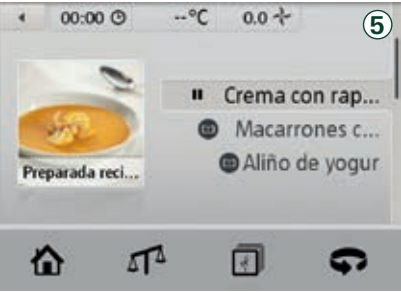
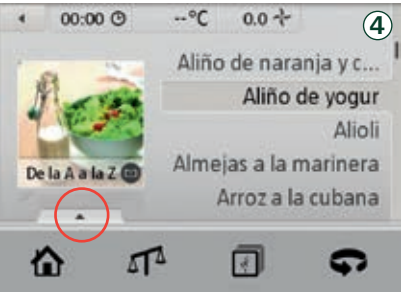
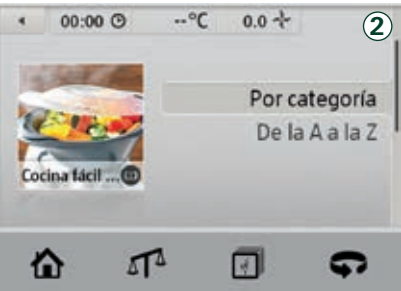
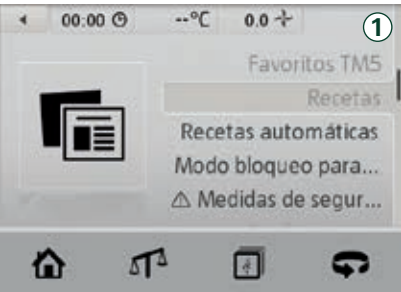
De la A a la Z

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 hacia arriba para introducir la primera letra ④.

Preparadas recientemente

¿Hace poco preparó un plato delicioso y quiere volver a prepararlo? Aquí encontrará todas las recetas preparadas recientemente ⑤.

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. Después de seleccionar la receta que desea preparar, se le preguntará si quiere continuar preparándola o empezarla de nuevo. Utilice esta función para preparar varios platos paralelamente (si los pasos de la correspondiente receta lo permiten). Un icono de libro digital Thermomix® TM5 indica que la receta se completó. Un icono transparente de libro digital Thermomix® TM5 indica que el libro digital Thermomix® TM5 no está colocado en el Thermomix® TM5.



Preparación de una receta de un libro digital Thermomix® TM5 utilizando la “función de cocina guiada”

Pulse “Menú” en la pantalla de inicio y seleccione una receta Una vez seleccionada, 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 ingredientes ⑥.
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 ⑦:

Favorito:
Etiquete la receta como favorita.

Valores nutricionales:
Consulte el valor nutritivo de la receta.

Sugerencias:
Consejos para preparar la receta.

Variantes:
Ideas para darle toques personales a la receta.

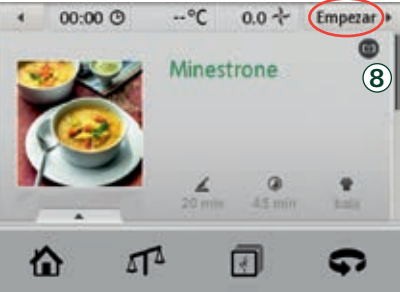
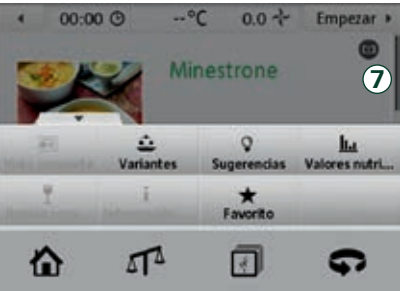
Bebida recomendada:
Se ofrecen sugerencias de bebidas para acompañar cada plato.

Vista completa:
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 ⑧.

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” será sustituido por el icono “Paso paralelo” ● en la esquina superior derecha de la pantalla ⑨. Púlselo después de que comience a funcionar el motor.



Recetas automáticas

Aquí encontrará programas de recetas que incluyen un gran número de pasos de preparación. El Thermomix® TM5 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” ①. Elija la receta que desea preparar ②. El Thermomix® TM5 le indicará los tiempos de preparación y cocción requeridos ③. La receta se iniciará cuando toque en “Empezar” ④. Prepare los ingredientes según la lista que se muestra ⑤. 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” ⑥. La imagen ⑦ muestra el estado de preparación de la receta en el que se encuentra el Thermomix® TM5 en la secuencia 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 ⑧. 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 contenido del vaso ⑨.



Modo de transporte

Si necesita transportar su Thermomix® TM5, primero deberá bloquear el vaso. Para ello, seleccione “Modo de bloqueo para transporte” ⑩.

Seleccione “Cancelar” si desea continuar utilizando el Thermomix® TM5 ⑪.

No transporte nunca el Thermomix® TM5 sujetándolo por los brazos de bloqueo. No apriete, presione ni tire nunca de los brazos de bloqueo. Esto podría ocasionar daños que afectarían el funcionamiento del Thermomix® TM5.

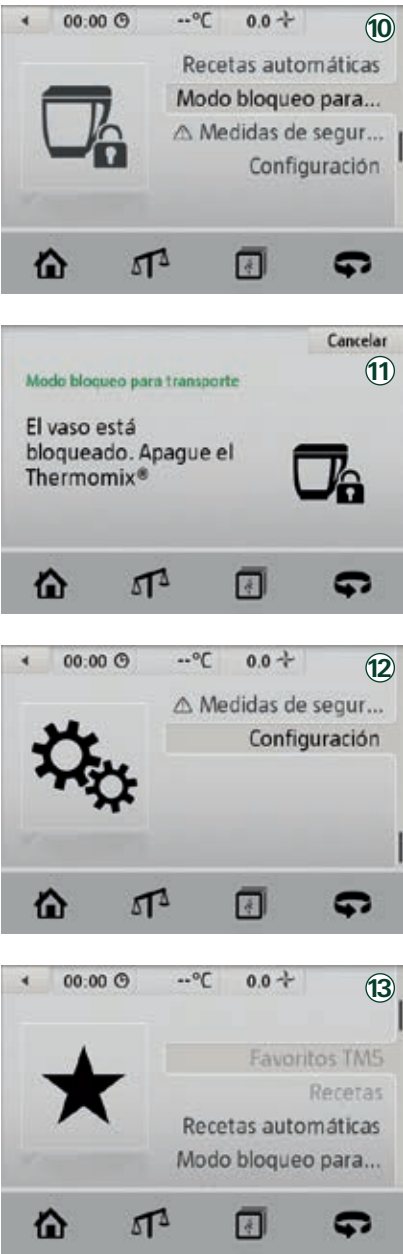
Configuración

Al seleccionar “Configuración”, encontrará una lista de funciones para personalizar aún más su Thermomix® TM5 ⑫. Estas son las siguientes:

- Quitar de favoritos
- Idiomas
- Sistema de unidades
- Sobre Thermomix® TM5
- Color de fondo de la pantalla
- Reinstalar configuración de fábrica
- Bloquear o desbloquear el Thermomix® TM5

Quitar de favoritos

En “Quitar de favoritos” encontrará las opciones para eliminar recetas de su lista de favoritos ⑬.



Idiomas

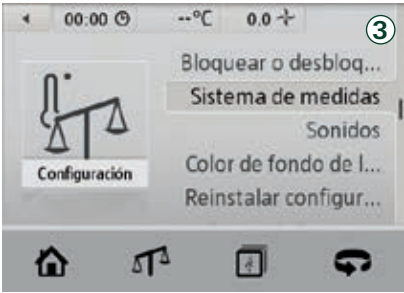
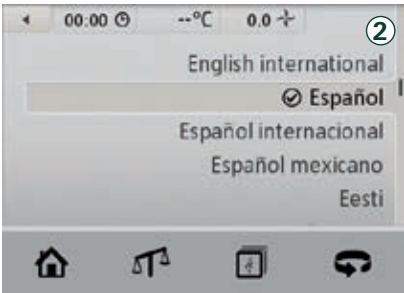
Seleccione el idioma de visualización preferido aquí ①.
Tan pronto como usted haya hecho su selección, toda la información aparecerá en pantalla en el idioma elegido ②.

Sistema de unidades

Configure su Thermomix® TM5 para usar el sistema de unidades métrico o imperial.
Tenga en cuenta que si empieza una receta que usa un sistema de unidades distinto al configurado, su Thermomix® TM5 cambiará automáticamente al sistema de unidades de la receta seleccionada y volverá a cambiar una vez haya finalizado la receta ③.

Sobre Thermomix® TM5

Puede consultar la información sobre el número de serie y la versión actual del software de su Thermomix® TM5 en el menú “Sobre Thermomix®” ④ ⑤.

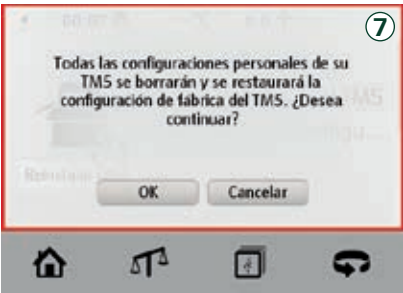


Reinstalar configuración de fábrica

Utilice la función “Reinstalar configuración de fábrica” para volver a la configuración original del fabricante del Thermomix® TM5 ⑥.
Tenga en cuenta que se perderá la configuración personal ⑦.

Color de fondo de la pantalla

Elija entre texto claro sobre fondo oscuro o texto oscuro sobre fondo claro ⑧ ⑨.



Bloquear o desbloquear el Thermomix® TM5

ATENCIÓN

No adecuado para ser utilizado por niños.

- El Thermomix® TM5 es un electrodoméstico que ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o en entornos similares. No permita que los niños jueguen con él. Mantenga el electrodoméstico y el cable de conexión fuera del alcance de los niños. Si el Thermomix® TM5 se usa en un entorno en el que haya niños considere usar un código de bloqueo.
- El Thermomix® TM5 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el electrodoméstico lejos del alcance de los niños cuando esté funcionando. Asegúrese de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.
- Se necesita la supervisión de un adulto cuando el Thermomix® TM5 esté siendo utilizado cerca de un niño.

AVISO

El Thermomix® TM5 no se puede bloquear mientras está en funcionamiento.

Proteja su Thermomix® TM5 de usos no autorizados por parte de niños u otros usuarios. Seleccione la función “Bloquear o desbloquear Thermomix®” para elegir entre dos opciones de bloqueo ①.

- Active y desactive el bloqueo según lo necesite. También puede cambiar su número de identificación personal (PIN) ②.
- Al pulsar “Activar/desactivar bloqueo” por primera vez, el bloqueo estará desactivado ③.
- Seleccione “Bloqueo activado” ④.
- 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 ⑤.
- Cuando haya introducido el PIN, pulse “Guardar” ⑥.
- Aparecerá un mensaje de seguridad. Seleccione “Sí” para confirmar el nuevo PIN ⑦.
- Su Thermomix® TM5 ya está bloqueado y puede apagarlo ⑧.

- La próxima vez que encienda el Thermomix® TM5 se le solicitará el PIN.
- Si ha olvidado su PIN, seleccione “¿Ha olvidado el PIN?” y podrá desbloquear el Thermomix® TM5 utilizando el PIN maestro 62742766 ⑨.
- 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® TM5 y seleccione “Bloqueo desactivado” ⑩.
- Si desea volver a activar el bloqueo, el Thermomix® TM5 le preguntará si desea utilizar el mismo PIN de nuevo. Si selecciona “Sí”, el Thermomix® TM5 se bloqueará inmediatamente. Si selecciona “No”, se le pedirá que introduzca un nuevo PIN y el Thermomix® TM5 se bloqueará una vez que el nuevo PIN se haya guardado ⑪.
- También puede introducir un nuevo PIN en cualquier momento en la opción “Cambiar PIN” ⑫.



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” ❶.
- Seleccione su país en la lista de países ❷.
- Aparecerán los datos de contacto completos ❸.



COSAS IMPORTANTES QUE RECORDAR

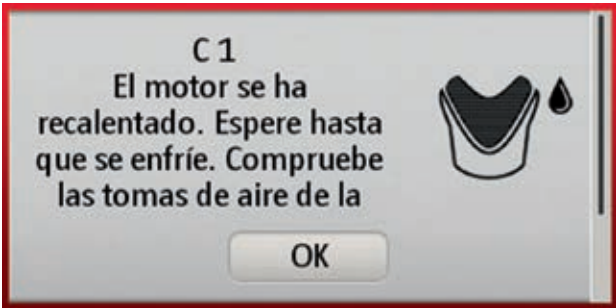
Apagado automático

El Thermomix® TM5 se apaga automáticamente al cabo de 15 minutos. Durante los últimos 30 segundos, parecerá un mensaje en la pantalla avisándole del apagado inminente y dándole la oportunidad de cancelar el apagado automático.

Sobrecarga del motor

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 elThermomix® TM5 se apague automáticamente. Todo esto no tiene mayor importancia y, después de un tiempo de enfriamiento de aproximadamente unos 5 minutos, elThermomix® TM5 volverá a funcionar perfectamente.

Protección electrónica del motor



Si el motor se ha parado:

- Retire el vaso del Thermomix® TM5.
- 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.
- Compruebe que las rejillas de aire de la parte trasera no estén obstruidas.
- Ponga de nuevo en marcha el Thermomix® TM5.

Si el mensaje persiste en la pantalla una vez transcurrido el tiempo de enfriamiento, llame a nuestro Servicio de Atención al Cliente.

AVISO

Durante un corte de energía, los brazos de bloqueo permanecerán cerrados y no será posible vaciar el contenido del vaso. Espere a que se restablezca la energía.

LIMPIEZA

Inspeccione regularmente su Thermomix® TM5 y sus accesorios (incluyendo el vaso, el cable de alimentación y la junta de la tapa) para detectar posibles daños. No utilice su Thermomix® TM5 con accesorios dañados.

Al igual que la vajilla o todo electrodoméstico nuevo, antes de usar el Thermomix® TM5 por primera vez y tras cada uso se debe limpiar a fondo, especialmente el juego de cuchillas, el vaso y la tapa del vaso con la junta de estanqueidad.

Cómo limpiar el vaso y la tapa

⚠ ATENCIÓN

Las cuchillas pueden cortar.

- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado. Sujete las cuchillas por la parte superior cuando las inserte o las retire.
- Tenga cuidado cuando retire las cuchillas para evitar que se caigan accidentalmente.

AVISO

Las fugas alrededor de las cuchillas pueden dañar el Thermomix® TM5.

- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté ajustada al soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente fijadas a la base del vaso.
- 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® TM5. Si el líquido gotea o se derrama dentro del Thermomix® TM5, desenchúfelo y consulte el capítulo “Limpieza” (pág. 56).
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de secar los pines del vaso se sequen a conciencia después de limpiarlos para que no entre humedad dentro del Thermomix® TM5.
- Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para limpiar, ya que estos pueden dañar partes funcionales o pueden afectar a la seguridad del Thermomix® TM5.

Retire el vaso de la unidad central del Thermomix® TM5 y desmonte el juego de cuchillas (véanse págs. 21–22).

A continuación, limpie el vaso por dentro y por fuera (sin el juego de cuchillas) ①, o bien en agua caliente con algún detergente y un paño suave o en el lavavajillas. Tanto el juego de cuchillas, la espátula, la mariposa, el cestillo, el cubilete, 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 o séquelos con un paño si es necesario.

Le recomendamos que desmonte el vaso para limpiarlo, especialmente si lo va a lavar en el lavavajillas.

Para ayudar a prevenir daños en el Thermomix® TM5, asegúrese de que las entradas de aire de la parte posterior e inferior del Thermomix® TM5 están libres de obstrucciones. Esto es especialmente importante si su Thermomix® TM5 tiene rejillas de protección. Asegúrese de quitar las rejillas durante la limpieza.



Cómo limpiar el juego de cuchillas

AVISO

- No deje las cuchillas sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento del juego de cuchillas.
- Dejar las cuchillas con alimentos o usar un jabón muy agresivo podría provocar oxidación. Esta oxidación no es nociva y se puede eliminar fácilmente con un cepillo o con una solución de vinagre suave.
- Las fugas cerca de las cuchillas pueden dañar el Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que la junta de las cuchillas está correctamente instalada en el soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas se encuentran correctamente colocadas en la base del vaso.

Para limpiar el juego de cuchillas, sosténgalo debajo del grifo con las cuchillas mirando hacia arriba, como se muestra en la foto ②. Para facilitar la limpieza, utilice un cepillo o lávelo en el lavavajillas. Monte cuidadosamente el juego de cuchillas en el vaso, incluida la junta de estanqueidad.

Cómo limpiar el Varoma

AVISO

- Todos los componentes se pueden lavar en el lavavajillas. Coloque las partes plásticas, particularmente la tapa, en la bandeja superior del lavaplatos para evitar deformaciones como consecuencia de someterla a altas temperaturas y a presiones de elementos colocados encima.
- 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 otra mancha residual desaparecerá con el tiempo y no tiene ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas piezas.

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 ❶. Evite utilizar objetos afilados o estropajos metálicos, ya que ambas cosas producirían arañazos.



Cómo limpiar la unidad central del Thermomix® TM5

⚠ ATENCIÓN

Peligro de descarga eléctrica.

- Desconecte el Thermomix® TM5 de la toma de corriente antes de limpiarlo, antes de poner o quitar algún elemento (p. ej. la rejilla de protección) y cuando no se esté utilizando.
- No sumerja el Thermomix® TM5 en agua u otro líquido. Límpielo solo con un paño húmedo. No permita que penetre agua ni suciedad en la unidad central.

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

Frote la unidad central del Thermomix® TM5 con un trapo suave húmedo y con un producto de limpieza no agresivo ❷. Utilice agua con moderación para evitar que entre humedad en la máquina.

Cómo limpiar el área de debajo del vaso

Desconecte el Thermomix® TM5. Seque el exceso de líquido del área de debajo del vaso.
Si cree que ha entrado líquido dentro de su Thermomix® TM5, no intente desmontarlo. Este no contiene piezas que el cliente pueda sustituir él mismo. No encienda su Thermomix® TM5. Llame a nuestro servicio de atención al cliente o a su agente comercial.

AVISO

Los pines de contacto del vaso podrían corroerse.

- 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® TM5. Si el líquido gotea o se derrama dentro del Thermomix® TM5, desenchúfelo y consulte el capítulo “Limpieza” (pág. 56).
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de secar los pines del vaso a conciencia después de limpiarlos para que no entre humedad dentro del Thermomix® TM5.

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 solamente están un poco sucios, será suficiente con llevar a cabo una corta operación de mezclado en la máquina para limpiarlos. Ponga aproximadamente un litro de agua en el vaso con unas gotas de algún producto de limpieza suave. Seleccione velocidad 5 o 6 y pulse el icono de giro inverso ↺ varias veces. A continuación aclare bien con agua y seque con un trapo suave si fuera necesario.

Para evitar los malos olores dentro del vaso cuando el Thermomix® TM5 no se esté usando, no deje el cubilete puesto en la tapa del vaso.

SUSTITUCIÓN DE LA REJILLA DE PROTECCIÓN

Accesorio incluido en determinados países.

Sustitución de la rejilla de protección posterior

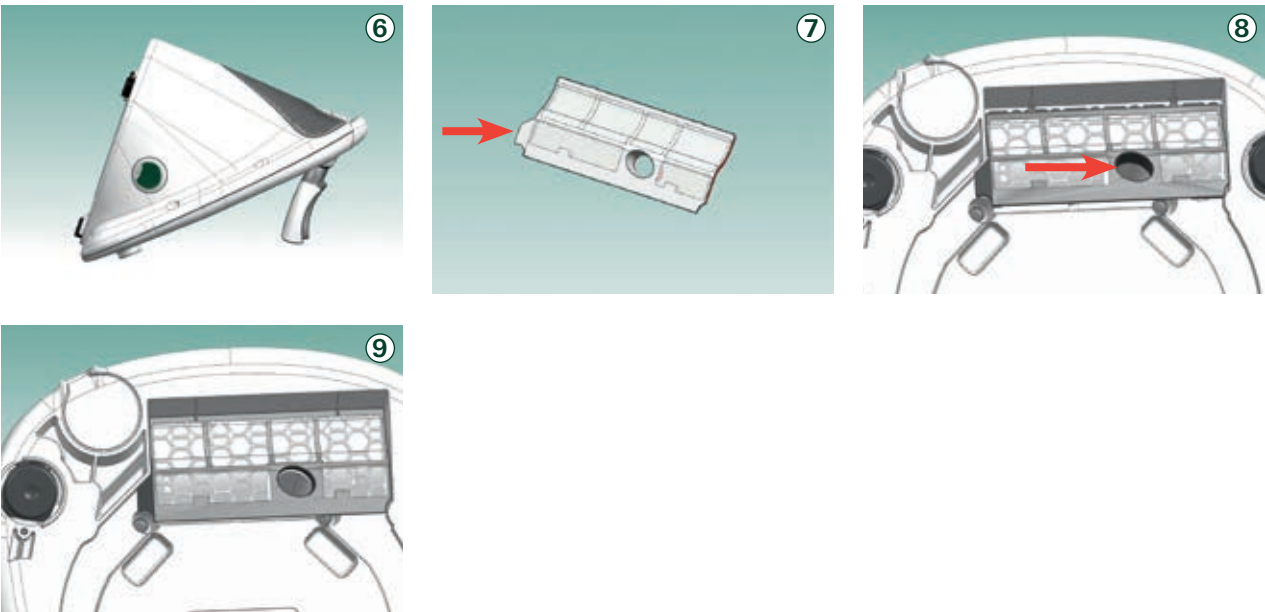
Desconecte el Thermomix® TM5 de la red eléctrica. Retire la rejilla de ventilación levantándola por la pestaña hasta que los clips se suelten ①. Ahora verá la parte de atrás del Thermomix® TM5 con las ranuras de ventilación ②. Coja la rejilla de protección para la parte trasera ③ e insértela. Se ajusta perfectamente a las ranuras de ventilación ④. Ya se puede volver a colocar la rejilla de ventilación, de arriba hacia abajo. Con cuidado, presione en los clips hasta que la rejilla encaje bien en su posición. No ponga nunca el Thermomix® TM5 en funcionamiento sin la rejilla de ventilación ⑤. Compruebe que las rejillas de protección no tienen manchas cada vez que limpie la parte exterior del Thermomix® TM5.



Sustitución de la rejilla de protección inferior

Para colocar la rejilla de protección en la parte inferior del Thermomix® TM5, desconéctelo de la red eléctrica. Retire el vaso e incline el Thermomix® TM5 tal y como se muestra en la imagen ⑥. Coja la rejilla de protección para la parte inferior ⑦. Tiene una protuberancia ovalada que debe mirar hacia la parte inferior del Thermomix® TM5 ⑧. Coloque la rejilla de protección bajo las ranuras superiores hasta que escuche que la rejilla ha encajado en su posición ⑨.

Para retirar la rejilla de protección, desconecte el Thermomix® TM5 de la red eléctrica. Retire el vaso e incline el Thermomix® TM5 del mismo modo que para 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® TM5.

Orden de los ingredientes

Cuando esté preparando platos siguiendo sus propias recetas, tenga en cuenta el orden de los pasos que hay que 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 llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros).

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 Seleccione 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 Seleccione velocidad 1.

Ejemplo: cortar vegetales

Selección: 7 segundos/velocidad 5
① Programe 7 segundos de tiempo.
② Seleccione velocidad 5.

Ejemplo: preparación de masas

Selección: 2 min/:
① Programe 2 minutos de tiempo.
② Seleccione la función de amasar .
③ Toque el selector y gírelo 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:

- ① Temperatura inicial de los ingredientes que deben calentarse.
- ② Cantidad, peso y volumen de los ingredientes. **Atención:** No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros).
- ③ La absorción del calor de los alimentos que se preparan.
- ④ La temperatura seleccionada.
- ⑤ La velocidad.
- ⑥ El uso de accesorios (con o sin cestillo/Varoma).

INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

Error:	Resolución de problemas:
El Thermomix® TM5 no se enciende.	Compruebe que el cable de conexión está bien enchufado a la toma de corriente. Compruebe si el Thermomix® TM5 aún se encuentra en estado de reposo.
El Thermomix® TM5 no calienta.	Compruebe si se ha programado un tiempo de calentamiento y una temperatura.
El Thermomix® TM5 se detiene durante el funcionamiento.	Consulte el apartado “Protección electrónica del motor” de la página 55.
Problemas con la báscula.	Asegúrese de que al pulsar el botón de tara no toca el Thermomix® TM5, que no hay nada apoyado contra él, que el cable no está tensado, que los “pies” del Thermomix® TM5 están limpios, que la superficie de trabajo está limpia, es firme, plana y no vibra, y que el Thermomix® TM5 no se desliza por la encimera.

 **ATENCIÓN**

No utilice su Thermomix® TM5 si el cable o el conector están dañados. Si la máquina no funciona correctamente o si se ha caído o dañado de alguna manera, llévela al servicio técnico autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.

AVISO

Ispeccione el Thermomix® TM5 y sus accesorios, incluido el vaso, regularmente para detectar posibles daños. No utilice su Thermomix® TM5 con accesorios dañados. Si algún accesorio está dañado, reemplácelo. No utilice un Thermomix® TM5 dañado, contacte con Atención al cliente o con un servicio técnico autorizado.

Entre en www.thermomix.com para ver un listado de errores completo.

REGULACIONES LEGALES/ COPYRIGHT

Para consumidores que viven en Estados miembros de la CE:

Appliance disposal

 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 ©

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 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., 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® TM5 (página 16–17) o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®. No utilice nunca el Thermomix® TM5 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