



*Lo mejor de nosotros para su familia*

Vorwerk ofrece sus máquinas, accesorios, publicaciones y consumibles exclusivamente a través de sus representantes acreditados o servicios técnicos autorizados, no en supermercados o tiendas. Los productos adquiridos en estos últimos no están garantizados por Vorwerk, así como tampoco se responsabiliza de los problemas ocasionados por las indicaciones de publicaciones no editadas por Vorwerk.

**Teléfono de atención al Cliente:**

**902 - 33.33.50**

9ª EDICIÓN



*Lo mejor de nosotros para su familia*

**Manual de uso**

**Thermomix TM 21**



## Índice

	Página
Datos técnicos	3
Desembalaje y descripción de componentes	4
Limpieza antes del primer uso	5
Montaje	6
Descripción del funcionamiento	7 - 10
Trabajar con el Thermomix	
Indicaciones para recetas propias	17
Limpieza	18
Mantenimiento	19
Anomalías de funcionamiento	20
Red de servicios técnicos Vorwerk	21
Tabla de funciones básicas TM 21	23

### INDICACIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

- Lea por favor, cuidadosamente, las instrucciones de uso. Le ayudarán a manejar el aparato con seguridad y sin equivocaciones.
- No coloque el Thermomix NUNCA cerca de una fuente de calor (por ejemplo, calefacción).
- No transporte NUNCA el Thermomix cogiéndole del asa del vaso.
- Mantenga a sus hijos pequeños lejos del aparato, previniéndoles del calor del vaso.
- No caliente NUNCA el vaso en vacío.
- **Para triturar alimentos que han sido cocinados fuera del Thermomix, espere a que bajen de temperatura. No utilizar NUNCA la velocidad Espiga ni presionar el botón Turbo ya que existe el peligro de quemarse.**
- No trabajar nunca con velocidades mayores a la 3, con la mariposa colocada en las cuchillas, **sobre todo con recetas de cocción. PELIGRO DE QUEMADURAS.**
- Para remover, use solamente la espátula que se adjunta, con la arandela de freno, nunca otros objetos como cucharas, etc.
- Maniobre la palanca de apertura del vaso solamente cuando el selector de velocidad esté en **coro**.
- No sobrepase NUNCA la cantidad máxima de llenado de 2 litros.
- **Antes de limpiar el aparato, desconéctelo del enchufe.**
- Para limpiar, solamente se puede sumergir el vaso sin cuchillas, NUNCA el aparato.
- Los aparatos eléctricos de Vorwerk se ajustan a las normas de seguridad vigentes para electrodomésticos. Las reparaciones se realizan exclusivamente por los servicios técnicos Vorwerk autorizados.

**De las reparaciones hechas por personal no cualificado, así como del uso inadecuado del aparato, se pueden derivar graves peligros para el usuario.**

## Datos técnicos

### Thermomix TM 21

#### Homologaciones:



<b>Motor:</b>	Motor universal libre de mantenimiento, potencia nominal 600 W. Regulación de velocidad sin escalamiento desde 100 hasta 12.000 revoluciones por minuto/ tecla Turbo. Velocidad especial (intervalos) para amasar. Protección contra sobrecarga por interruptor automático.
<b>Calor:</b>	Potencia nominal 1.350 W. Protección contra sobrecalentamiento.
<b>Carcasa exterior:</b>	Material sintético altamente resistente, apto para el contacto con alimentos.
<b>Vaso mezclador:</b>	Acero noble inoxidable. Base de apoyo de aleación de aluminio de alta calidad. Volumen de llenado máximo: 2 litros.
<b>Valores de conexión eléctrica:</b>	Sólo tensión alterna de 220 - 230 V. 50 Hz. Consumo máximo 1.950 W. Largo de cable de conexión 1 m., extraíble.
<b>Medidas y peso:</b>	alto 30 cm. ancho 27 cm. fondo 42 cm. peso 7,4 kg.

Vorwerk España M.S.L., S.C. se reserva el derecho de cambiar o modificar cualquier característica de sus productos sin previo aviso.

Los materiales usados, que pueden llegar a estar en contacto con alimentos, son los recomendados por el Ministerio de Sanidad.

## Desembalaje y descripción de componentes

Después de abrir la caja, asegúrese de que los accesorios del Thermomix están completos. La entrega estandarizada incluye:

- Thermomix TM 21
- libro de recetas con manual de uso
- accesorios:
  - cestillo
  - mariposa (embalado por separado)
  - cubilete
  - espátula (embalado por separado)

### Información detallada del TM 21:

- ⚡ = interruptor general (ver pág. 5)
- 1 = pantalla combinada (tiempo/peso)
- 2 = selector de tiempo (minutero)
- 3 = selector de temperatura
- 4 = tecla velocidad Turbo
- 5 = selector de velocidad
- 6 = tecla puesta a cero balanza
- 7 = carcasa superior
- 8 = bocallave de la carcasa
- 9 = apertura de drenaje
- 10 = sensor térmico
- 11 = banda conductora de calor
- 12 = indicador luminoso velocidad
- 13 = indicador luminoso temperatura

### Accesorios:

- 14 = vaso
- 15 = palanca cierre de seguridad
- 16 = asa vaso
- 17 = cuchillas
- 18 = arandela de goma para cuchillas
- 19 = base o tuerca cuchillas
- 20 = receptor calorífico del vaso (aluminio)
- 21 = cestillo
- 22 = mariposa (soporte giratorio)
- 23 = espátula
- 24 = tapa vaso
- 25 = junta anular para tapa
- 26 = cubilete



## Limpieza antes del primer uso

Antes de montar y usar su Thermomix por primera vez, hay que limpiarlo cuidadosamente.

Para limpiar el vaso (14) gire la palanca del cierre de seguridad (15) hacia la derecha y retire la tapa (24).

Sacar del vaso cualquier accesorio que se encuentre dentro y a continuación sacar las cuchillas (17).

Para ello se gira la base (19) 180° hacia la izquierda y, una vez suelta, se retira hacia abajo.

Entonces se pueden separar cuidadosamente las cuchillas y su junta (18) del vaso.



Limpie el interior del vaso (14) cuidadosamente con un estropajo.

A continuación, limpie la parte superior externa del vaso.

Para limpiar y mantener en perfecto estado la parte inferior, utilizar un estropajo para aluminio.



**Atención:** Para limpiar la banda conductora (11) de calor es recomendable utilizar solamente un paño húmedo suave, para no dañar su superficie antiadherente.

Siempre que lave las cuchillas (17), póngalas como muestra la foto y pase un cepillo. Al lavarlas, NUNCA invierta las cuchillas (17) para que no entre agua o detergente.



**Atención:** En ningún caso las cuchillas deben permanecer sumergidas en el agua o ser lavadas en lavavajillas, ya que el agua o el detergente pueden destruir los cojinetes de las mismas.

## Montaje

### 1. Montaje de las cuchillas (17)

Asegúrese antes de la colocación de las cuchillas en el vaso (14), que la arandela de goma (18) esté colocada. Ahora colóquelas en el vaso con cuidado para evitar cortes.



Encaje la base del vaso desde abajo en el zócalo de las cuchillas de modo que coincidan las 2 muescas. El cierre se realiza girando la base 180° hacia la derecha.



### 2. Montaje del vaso

Asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición "0". La palanca del cierre de seguridad debe estar situada en su tope derecho. Insertar el vaso con dos manos con el asa hacia delante hasta que encaje completamente en la base. Si fuera necesario, girar el vaso hasta que la barra del asa entre en la bocallave correspondiente de la carcasa para que no interfiera en las mediciones de la balanza.



Enganchar la tapa con la junta anular montada en la articulación del vaso y bajar hasta que encajen las muescas del asa. Girar la palanca de seguridad completamente hasta el tope izquierdo. De lo contrario, el cierre de seguridad impide que se ponga en marcha la máquina, avisando de una anomalía con una señal acústica.



## Descripción del funcionamiento

### Cubilete (26)

El cubilete tiene una doble función:

1. **Cerrar la apertura de la tapa** para evitar que salpique y pierda calor durante la cocción.

El cubilete siempre ha de colocarse con la apertura hacia arriba. Los ingredientes líquidos se pueden introducir sin levantar el cubilete.



### 2. Medir los ingredientes

Un cubilete lleno hasta su borde contiene aproximadamente:

Agua, leche, aceite	100 gramos *
Aroz	100 gramos
Azúcar	100 gramos
Harina	60 gramos
Maizena	50 gramos
Pan rallado	40 gramos
Parmesano rallado	50 gramos
* 100 gramos = 1 decilitro = 100 ml	
Contenido 1/2 cubilete (muesca) = 50 ml	



### Tapa (24)

Para trabajar con el Thermomix es necesario que se utilice la tapa, con la junta montada correctamente (el labio en forma de "V" tiene que apuntar hacia abajo), colocada encima del vaso (ver página 6).

Limpiar la superficie de la tapa con elementos no abrasivos, ya que de lo contrario perderá la película de protección que la cubre y podrá quedar manchada por algunos de los ácidos de los alimentos.

**Atención:** Puede ponerse la tapa fuera de la máquina sin cerrar la palanca de seguridad, pues esto impediría su posterior colocación correcta en la máquina.



#### Vaso (14)

La cantidad máxima de llenado son 2 litros, que no deben ser sobrepasados en ningún caso. En el interior del vaso hay cuatro muescas. Cada una de ellas marca 1/2 litro.



**Atención:** No lavar nunca el vaso en el lavavajillas con las cuchillas puestas.

#### Cestillo (21)

El cestillo tiene una doble función:

1. Los ingredientes, que no tengan que ser mezclados ni triturados, se colocan en el cestillo y éste dentro del vaso.

Para sacar el cestillo del vaso se coloca la espátula en el enganche y se levanta sin hacer fuerza.



2. Para colar, filtrar o escurrir por ejemplo, zumos de verduras y frutas, se coloca el cestillo dentro del vaso. Al volcar el vaso se sujeta el cestillo con la espátula.



#### Base del vaso (19)

La base del vaso sirve para sujetar las cuchillas en el mismo. Mediante el cierre de bayoneta este trabajo se hace de manera rápida y segura. El pie está construido en un material aislante de calor, por lo que el vaso caliente puede ser depositado sobre cualquier superficie o encimera de la cocina.



**Atención:** La base del vaso se tiene que cerrar hasta el tope; de lo contrario, el sensor de temperatura no contacta con el vaso y la cocción se interrumpe prematuramente. Además esto podría provocar diferentes desperfectos en algunas piezas de arrastre.

#### Espátula (23)

La espátula permite remover los alimentos cuando el Thermomix está en funcionamiento. Gracias a su diseño, con arandela que hace de freno, nunca entra en contacto con las cuchillas. Por su forma especial, también es apropiada para vaciar el vaso.

Además se utiliza para retirar el cestillo y para sujetarlo al colar zumos. Para su limpieza, la punta de la espátula se puede separar del mango.



**Atención:** Por razones de seguridad, la arandela de freno de la espátula, siempre deberá quedar apoyada sobre la tapa, y no usar otro tipo de espátula o utensilio, ya que al estar la máquina en funcionamiento este utensilio chocaría con las cuchillas.



### Mariposa (22)

Este útil accesorio sirve para montar nata y claras de huevo. También se evita que algunos alimentos (por ejemplo leche, maizena) se peguen en el interior del vaso al trabajar en caliente y en bajas velocidades (velocidad 1 - 3).

#### Atención:

1. Antes de poner las cuchillas en marcha colocar la mariposa.
2. No trabajar con velocidades mayores de 3.
3. No utilizar la espátula si se ha colocado la mariposa.

#### Utilización:

Para acoplar la mariposa hay que encajarla simplemente a la parte superior de las cuchillas con un suave giro hacia la derecha.

**NOTA:** Siempre que quiera triturar y tenga la mariposa puesta en las cuchillas, retírela antes de comenzar el proceso.



## Trabajar con el Thermomix

El Thermomix debería colocarse en un lugar llano y estable, donde se pueda usar fácil y frecuentemente.

**Es muy importante que no se tapen las rejillas de ventilación de la parte posterior de la carcasa. Nunca transportar o mover la máquina completa mediante el asa del vaso.**

#### Explicación de los símbolos:

- ⌚ = minuterio
- ⬇ = selector de temperatura
- ⊕ = selector de velocidad
- ⬇ = velocidad de remover
- ⬇ = velocidad de amasar
- ⚖ = balanza

#### Puesta en marcha

El cable de conexión eléctrica es extraíble para adaptarlo según necesidad. Cuando haya elegido la longitud apropiada (máximo 1 metro), enchufe la máquina a la red (220 - 230 V / 50 Hz). Accione el interruptor principal. Se ilumina la pantalla con el punto decimal en el símbolo de minuterio. Ahora su Thermomix está listo para trabajar.

**Consejo:** Usar siempre los elementos de mando como minuterio, selector de temperatura y selector de velocidad en el orden de arriba hacia abajo.

#### Atención:

1. Si el vaso no ha sido colocado correctamente, un dispositivo de seguridad impide que arranque el Thermomix y se emite una señal acústica. En este caso, ponga el selector de velocidad en "0" y ensamble y coloque correctamente el vaso.
2. La medición electrónica del peso se realiza en un margen de temperatura ambiente desde 5 hasta 45°C. Si no se va a usar el Thermomix durante un tiempo prolongado, se debe desconectar mediante el interruptor principal.



### Minutero (2) y pantalla combinada (1)

Para mezclar en caliente es imprescindible programar un tiempo con el minutero. Para mezclar en frío la utilización del minutero es opcional.

### Programación del tiempo:

Gracias al minutero se puede seleccionar un tiempo de funcionamiento de hasta 60 minutos. Girando el minutero hacia la derecha se consigue ajustar:

0 hasta 1 minuto en pasos de 1 segundo,  
1 hasta 10 minutos en pasos de 30 segundos,  
10 hasta 60 minutos en pasos de 60 segundos.

### Trabajos en caliente y en frío:

Al poner en marcha las cuchillas, comienza una cuenta atrás del tiempo seleccionado en pasos de 1 segundo hasta 0. En el caso de los trabajos en frío (selector de temperatura en "0") se paran las cuchillas y una señal acústica indica el final del proceso. Al finalizar un trabajo de cocción, aparte de la señal acústica, las cuchillas siguen girando a 100 vueltas por minuto hasta que baje la temperatura, para evitar que se quemen o peguen los alimentos.



### Corrección del tiempo seleccionado:

Durante el funcionamiento, tanto en frío como en caliente, se puede variar el tiempo en pantalla girando el minutero hacia la derecha o hacia la izquierda. Si el aparato se apaga antes del tiempo fijado, el tiempo restante se refleja en la pantalla parpadeando, hasta que se vuelva a arrancar. Si se quiere interrumpir el trabajo, hay que retroceder el tiempo hasta 0, una vez que las cuchillas estén paradas.

### Cronómetro (sólo en frío):

Si no se ha fijado ningún tiempo, éste se cronometra después de accionar el selector de velocidad hasta un máximo de 60 minutos. Después de estos 60 minutos la máquina se para automáticamente.

### Selector de temperatura (3) e indicador luminoso de temperatura (13)

Con el selector de temperatura se pueden predefinir temperaturas para trabajar en caliente entre 40° y 100°C. Asegúrese de que el selector de temperatura esté en "0" si quiere trabajar en frío.

### Velocidad 3 = cocción suave

Al seleccionar la velocidad 3 se calientan los alimentos más despacio para conseguir una preparación más rica en vitaminas. Esta función es la más indicada para todas aquellas recetas de cocción cuyos ingredientes son susceptibles a pegarse a la pared del vaso.

### Aranque suave (por encima de 60°C)

Si con una temperatura por encima de 60°C dentro del vaso se acciona la tecla Turbo o la velocidad Turbo, la electrónica evita una aceleración brusca para que no haya salpicaduras de partículas calientes. La selección de una temperatura de cocción se refleja ópticamente en el indicador luminoso correspondiente. Este cambia su color e intensidad de amarillo a rojo de acuerdo con la temperatura fijada.

### Varoma

Al seleccionar la posición de temperatura "Varoma" se puede calentar a más de 100 grados. Esta función es muy apropiada para reducir procesos de cocción largos, para evaporar líquidos y cocinar al vapor con el recipiente Varoma.

Al finalizar el tiempo fijado, el calentamiento se apaga automáticamente y se emite una señal acústica. Las cuchillas siguen girando a la velocidad mínima, independiente de la velocidad fijada anteriormente mientras exista una temperatura alta; así se evita que los alimentos calientes se quemen o rebosen del vaso. El trabajo termina, como siempre, al retroceder el selector de velocidad hasta 0.



**Atención:** Para triturar alimentos que han sido cocinados fuera del Thermomix, espere a que bajen de temperatura. No utilizar nunca la velocidad Espiga ni presionar el botón Turbo ya que existe el peligro de quemarse.



**Atención:** Al seleccionar la temperatura "Varoma" hay que trabajar como mínimo con un volumen de 1/2 litro de líquido en el vaso, ya que existe el peligro, de que al vaporizarse prematuramente se alcancen temperaturas que desconecten (fusible térmico) el aparato temporalmente (ajustarse al recetario).

### Selector de velocidad (5) e indicador luminoso de velocidad (12)

Al accionar el selector de velocidad se ponen en funcionamiento las cuchillas. Con un único mando se pueden seleccionar 5 tipos de velocidades sin escalamientos:

Descripción	Escala	Vueltas/min
Remover	1 - 3	100-1.000
Cocción suave	3	ver pág. 13
Amasar	⚡	intervalo 6.000
Triturar	3 ½ - 9	2.000 - 9.000
Turbotriturar	"Turbo"	12.000



### Remover = 1

A velocidades muy bajas (100-1.000 revoluciones por minuto) se puede mezclar de una manera muy cuidadosa y cocinar muchas recetas de "cuchara". También es la velocidad idónea para remover grandes cantidades. Para que se pueda trabajar sin problemas, el campo de velocidad 1-3 está delimitado con puntos de enclavamiento por fricción.

### Amasar = ⚡

El signo de espiga a la derecha de la posición "0" sirve para crear masas. Para seleccionarlo hay que tirar suavemente del mando y después girarlo hacia la derecha hasta el tope. El funcionamiento en intervalos garantiza una mezcla homogénea de las masas. La velocidad espiga no entra en funcionamiento con alimentos muy calientes.

### Triturar = 3

Este campo de velocidades sirve para trocear, triturar, batir, pulverizar, rallar y moler. Según se incrementa la velocidad también aumenta la intensidad del indicador luminoso. Para triturar cantidades pequeñas es a veces necesario intercalar un ciclo de velocidad espiga ⚡ salvo en las recetas de cocción.



**Atención:** Es recomendable girar el selector de velocidad lentamente hasta alcanzar el valor deseado para evitar salpicaduras de alimentos.

### Tecla velocidad Turbo (4)

En este modo de funcionamiento se pueden mezclar ingredientes, que deben trocearse a la vez. La función de Turbo mediante tecla está disponible con el selector en "0" o a partir de la velocidad 4. Con el selector en "0" se activa además el cronómetro.

**Nota:** Siempre que utilice ingredientes muy duros y los quiera triturar (jamón, chocolate, queso, etc.) presione el botón Turbo varias veces y después ponga la velocidad 9 unos segundos.



### Tecla puesta a cero de la balanza (6)

Con el Thermomix se pueden pesar los ingredientes necesarios, directamente en el vaso. Por favor observen los siguientes pasos para pesar:

1. Colocar el vaso en la máquina. Si fuera necesario, girar el vaso ligeramente hasta que la barra del asa entre en la bocallave correspondiente de la carcasa para que no interfiera en las mediciones de la balanza.
2. Pulsar la tecla de puesta a 0. La pantalla ahora se pone en:

• 0 0 0 0

El punto se coloca encima del símbolo de la balanza .

3. Introducir el primer ingrediente (hasta 2,5 kg) y controlar el peso en la pantalla.

8 8 8 8

señalizando sobrecarga.

Después de haber activado la puesta a cero no se pueden retirar ingredientes del vaso, ya que la pantalla marcaría

- - - -

señalizando un error de peso.

4. Volver a pulsar la tecla de puesta a cero e introducir el siguiente ingrediente. La balanza mide desde 10 gramos hasta un total acumulado de 7,5 kg.

Al seleccionar algún tiempo de funcionamiento mediante el minuter o al poner en marcha las cuchillas, la pantalla vuelve a señalar minutos y segundos con el punto encima del símbolo de minuter .

### El sensor térmico (10)

El sensor térmico se pone, al insertar el vaso, en la embocadura de la peana de aluminio del fondo del vaso. Mediante el reconocimiento electrónico del llenado del vaso, se supervisa y regula continuamente la temperatura de los ingredientes. Un fusible térmico protege adicionalmente a la banda conductora de calor del sobrecalentamiento.

**Atención:** Para una correcta regulación de temperatura, el sensor debe mantenerse limpio para garantizar un contacto óptimo con el vaso.

Igualmente, hay que supervisar que no quede ningún resto de comida, en el fondo del vaso, el cual impida el contacto con el sensor térmico.

### Formación de olores

Si al preparar los alimentos el motor está sometido a mucha carga, puede ocurrir que, además de que se pare el aparato por medio del interruptor de seguridad, se formen olores por el motor recalentado.

Esto es absolutamente normal y no puede dañar de forma irreversible a ninguna parte de la máquina. El Thermomix está, después del tiempo de enfriamiento mencionado, otra vez listo para trabajar.



### Interruptor de protección del motor

Todas las recetas que contiene el libro de Thermomix están confeccionadas de tal forma que, siguiendo las instrucciones, no se activan los dispositivos de seguridad. Incluso sobrepasando las cantidades recomendadas (por ejemplo más de 600 gramos de harina) no se puede dañar, ya que el interruptor de seguridad lo desconecta automáticamente.

Si el motor ha sido desconectado por exceso de cantidad o densidad de los ingredientes:

- ponga el selector de velocidad en "0".
- si se encuentran ingredientes dentro del vaso, retírelo de la máquina.
- reduzca la cantidad de ingredientes y/o añada líquido.
- espere 5 minutos (enfriamiento).
- vuelva a colocar el vaso.
- vuelva a seleccionar una velocidad.

## Indicaciones para recetas propias

### 1.- Sucesión de los ingredientes de las recetas:

Al preparar las recetas propias, debe pensar primeramente, en qué orden va a utilizar los ingredientes y si es necesario calentarlos o no.

### 2.- Pesar los ingredientes:

Antes de pesar el primer ingrediente, ponga el peso a cero. Cerciórese de que el vaso está totalmente recto. Si la barra de seguridad está apoyada en la carcasa, se produce, incluso con el vaso vacío, una desviación de 40 gramos o más.

### 3.- Orden para seleccionar los parámetros:

Las recetas se programan fácilmente, si Vd. maneja los selectores y teclas de arriba abajo:

Ejemplo: 5 minutos a 100°C y velocidad 1:

- minútero = 5'.
- selector de temperatura = 100°.
- selector de velocidad = 1.

### 4.- Tiempo de cocción:

El tiempo de cocción depende de:

- temperatura inicial de los ingredientes a calentar.
- cantidad, peso y volumen de los ingredientes.
- conductividad calorífica del alimento.
- escala de calentamiento.
- número de revoluciones (más rápido = más frío).
- uso de accesorios.

### 5.- Regulación del calor :

El proceso de calentamiento y la regulación de la temperatura entre 40° y 100°C se realiza gracias al sensor térmico y la evaluación electrónica. Este circuito de regulación se cambia, cuando se elige el funcionamiento "Varoma". En este caso se acorta el tiempo de calentamiento permaneciendo encendida continuamente la banda conductora de calor.

### 6.- Utilización del cestillo:

A partir de 1 ¼ litros de líquido en el vaso, se alargan los tiempos de cocción. El cestillo tiene una conductividad de calor diferente a los alimentos líquidos. Además se eleva el volumen que tiene que ser calentado y se impide en parte el intercambio de calor entre los líquidos calientes al fondo del vaso y las cantidades un poco más frías en la parte superior, ya que los líquidos ascendentes y descendentes tienen que pasar por las aperturas del cestillo. Se recomienda en este caso trabajar en velocidad 4.

### 7.- Velocidad de las cuchillas:

El control electrónico del Thermomix no permite aumentar súbitamente la velocidad ni arrancar inmediatamente al pulsar la tecla Turbo, cuando el contenido del vaso se encuentra a una temperatura superior a 60°C, siempre que los ingredientes hayan sido calentados en el Thermomix. No triturar NUNCA en caliente a velocidad superior a 5.

Si usted prefiere calentar o cocinar los alimentos exteriormente, una vez introducidos en el vaso, espere 5 minutos antes de poner la máquina en funcionamiento.

**NUNCA utilice la tecla Turbo, si ha introducido en el vaso alimentos calentados fuera del Thermomix, ya que existe peligro de quemarse.**

## Limpieza

**Antes de limpiar a fondo el Thermomix, es imprescindible apagarlo y desenchufarlo.**

Limpie el equipo base con un paño húmedo y un detergente suave no agresivo. Vigile que no entre agua en la rejilla de la parte posterior. Para evitar interferencias en la medición de temperatura es importante que las superficies del zócalo de aluminio del vaso y el sensor térmico estén limpias. La suciedad en el zócalo se elimina con ayuda de un estropajo de aluminio. La banda conductora de calor, así como el sensor térmico se limpian con un paño húmedo.

Todos los accesorios y piezas desmontables – a excepción de las cuchillas – se pueden limpiar en el lavavajillas. Las partes de aluminio o algunas piezas de plástico pueden, en este caso, cambiar algo de color.

Para limpiar las cuchillas hay dos sistemas: Después de haber terminado una preparación, llene el vaso a la mitad con agua, programe velocidad Turbo y deje unos segundos en funcionamiento. Otro sistema, y el que es aconsejable se haga una vez a la semana, es desmontando las cuchillas. Quite la junta de las cuchillas y límpiela por separado. Lave las cuchillas debajo del grifo según lo expuesto en la página 5.

**Las cuchillas no deben NUNCA permanecer sumergidas en el agua o ser lavadas en lavavajillas, ya que el agua y el detergente pueden destruir sus cojinetes.**

El montaje se realiza como se describe en la página 5. Es recomendable que, si el Thermomix no se va a utilizar durante tiempos prolongados, se apague con el interruptor principal.

Para evitar la formación de olores y la acumulación de restos de alimentos en la espátula, separe frecuentemente la punta de la espátula del mango para realizar una limpieza exhaustiva. Se recomienda, además de un buen cepillado, dejar la espátula desmontada en remojo en agua jabonosa.

La tapa del vaso y su junta se limpian de la misma manera que la espátula, de forma separada, para conseguir una mayor limpieza e higiene. Se recomienda, además de un buen cepillado, dejar la tapa y la junta por separado en remojo en agua jabonosa.

Limpie la superficie de la tapa con elementos no abrasivos, ya que de lo contrario perderá la película de protección que la cubre y podrá quedar manchada por algunos de los ácidos de los alimentos.

## Mantenimiento

- Nunca debe calentar el vaso en vacío.
- No debe poner el Thermomix cerca de una fuente de calor, por ejemplo, cocina, horno.
- En caso de sobrecarga, automáticamente se bloquea el motor. Reduzca la carga, espere unos minutos, y proceda de nuevo.
- No transporte nunca el Thermomix cogiéndolo del asa del vaso.
- No utilice nunca la tapa sin su junta anular correspondiente.
- Maniobre la palanca de apertura del vaso solamente cuando el selector de velocidad esté en "0" y las cuchillas se hayan parado completamente.
- Para triturar alimentos que han sido cocinados fuera del Thermomix, espere a que bajen de temperatura. No utilizar nunca la velocidad Espiga ni presionar el botón Turbo ya que existe el peligro de quemarse.
- Para remover use solamente la espátula con arandela de freno que se adjunta, nunca utilice otros objetos como cucharas, etc.
- No llene el vaso nunca por encima de su capacidad máxima de 2 litros.
- Cuando no se utilice el Thermomix se recomienda dejar la tapa del vaso sin cerrar del todo y sin colocar el cubilete en el orificio de la tapa, para una mejor ventilación del vaso.

## Incidencias de funcionamiento

<b>NO SE PONE EN MARCHA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verificar si el interruptor principal ha sido conectado.</li> <li>✓ Comprobar que la palanca de seguridad (15) está cerrada correctamente.</li> <li>✓ Comprobar que el vaso esté bien encajado y la barra de cierre esté dentro de la bocallave de la carcasa.</li> </ul>
<b>NO CALIENTA NADA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verificar que se ha seleccionado una posición de temperatura.</li> <li>✓ Comprobar que se ha programado un tiempo en el temporizador.</li> </ul>
<b>NO CALIENTA SUFICIENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verificar si, por error, ha seleccionado el programa de "cocción suave" al situar el selector de velocidad en pos. 3.</li> </ul>
<b>CALIENTA DEMASIADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asegurar que no se ha seleccionado una temperatura muy alta por error. (Por ejemplo "Varoma").</li> <li>✓ Verificar si el sensor térmico (10) y/o su zona de contacto con el vaso están limpios.</li> <li>✓ Comprobar que el sensor térmico (10) no se encuentra "hundido" en su protección de goma negra.</li> </ul>
<b>SE HA PARADO ANTES DEL TIEMPO PROGRAMADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si el display muestra el mensaje (6) se trata de sobrecarga del motor. Ver en pág. 16 "Interruptor de protección del motor".</li> </ul>
<b>DISPLAY PRESENTA MENSAJE [- - - -]</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Después de realizar una pesada y pulsar el botón de puesta a cero (6) se han retirado parte de los ingredientes.</li> </ul>
<b>DISPLAY PRESENTA MENSAJE [8. 8 8 8]</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ El intento de pesada excede de 2.5 Kgs.</li> </ul>
<b>DISPLAY PRESENTA MENSAJES [0] [1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [A] [B] [C] [D]</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Anote el código del mensaje, apague su Thermomix y diríjase a su servicio técnico Vorwerk.</li> </ul>

## Red de Servicios Técnicos Vorwerk



\* (S.T.) Servicios Técnicos Asociados.

**¿ Querría Vd. ser una de las personas que nos represente en España y ganar dinero ?**

Infórmese llamando al teléfono de su zona

# Direcciones

## DELEGACIONES THERMOMIX Y SERVICIOS TÉCNICOS

### 02003 Albacete

Marque de Villeres, 45  
Tfno: 917 23 72 85

### 13204 Algeciras

Sonrisa, Rta. 4  
Tfno: 956 58 70 23  
Fax: 956 58 77 74

### 03005 Alicante

Avda. General Maciá 25 y 27  
Tfno: 96 598 62 69  
Fax: 96 598 12 37

### 06011 Badajoz

Godofredo Ortega Muñoz, 15 A  
Edif. Roble  
Tfno: 924 20 76 46  
Fax: 924 20 76 44

### 08026 Barcelona I

San Antonio M<sup>o</sup> Claret, 50-62  
Tfno: 93 476 67 50  
Fax: 93 457 60 08

### 08028 Barcelona II

Ignor Masim, 112-114  
Tfno: 93 411 80 30  
Fax: 93 411 80 35

### 48006 Bilbao

Virgen de Begoña 14-16  
Tfno: 94 479 56 90  
Fax: 94 479 30 42

### 11010 Cádiz

Grat. Muñoz Arenillas, 11-13  
Tfno: 956 29 35 18  
Fax: 956 29 27 66

### 30204 Cartagena

C. Alfonso X el Sabio, 33  
Tfno: 968 53 90 06  
Fax: 968 33 01 30

### 51001 Ceuta

C. Real, 90 Interior  
Tfno: 456 20 03 16  
Fax: 456 20 01 33

### 14008 Córdoba

Av. Cervantes, 12 Itasaje, Local 6  
Tfno: 957 49 83 90  
Fax: 957 49 85 57

### 13202 Gijón

C. Almir de San Lorenzo, 2  
Tfno: 985 17 58 47  
Fax: 985 17 56 37

### 18004 Granada

C. Arribal, 16  
Tfno: 958 53 54 02  
Fax: 958 53 54 04

### 21002 Huelva

C. Sor Paula Afzola, 16-18  
Tfno: 959 54 07 39  
Fax: 959 25 11 82

### 11401 Jerez

C. Avila, 27  
Tfno: 956 32 61 35  
Fax: 956 33 31 88

### 15007 La Coruña

Av. Mallos, 7  
Tfno: 981 16 93 43  
Fax: 981 16 97 85

### 15003 Las Palmas de Gran Canaria

C/ Canalejas, 26-28  
Tfno: 928 43 22 80  
Fax: 928 43 22 82

### 28003 Madrid I

C. Vallehermosa, 87  
Tfno: 91 535 84 90  
Fax: 91 543 84 94

### 28016 Madrid II

C. Prados, 11  
Tfno: 91 458 01 41  
Fax: 91 458 30 38

### 28009 Madrid IV

Av. Nazaret, 3  
Tfno: 91 400 98 00  
Fax: 91 400 98 04

### 28036 Madrid V

C. San Juan de la Salle, 3  
Tfno: 91 745 47 20  
Fax: 91 745 02 32

### 29002 Málaga

C. Jacinto Verdaguier, 11  
Tfno: 952 36 36 20  
Fax: 952 36 36 21

### 10009 Murcia

Av. Libertad, 6 Bloque 6.1<sup>o</sup>  
Tfno: 968 27 25 46  
Fax: 968 24 56 48

### 33001 Oviedo

C. Fernando Vela, 16  
Tfno: 985 11 87 27  
Fax: 985 11 81 21

### 31008 Pamplona

C. Pintor Azenjor, 10-12, Trasera  
Tfno: 948 19 90 66  
Fax: 948 19 71 07

### 09201 Sabadell

Pl. E. Gimardos, 1-3  
Tfno: 93 745 79 59  
Fax: 93 745 79 97

### 37002 Salamanca

C. Doctrinos, 8 1<sup>o</sup>  
Tfno: 923 28 13 51  
Fax: 923 28 14 08

### 41011 Sevilla

C. Pedro Pérez Fernández, 12  
Tfno: 954 99 15 69  
Fax: 954 27 35 70

### 41004 Sevilla II

C/ Fernando Villalón, 3 (Trasera)  
C/ Alfonso de Cusido, 12 Ed. Prado  
Tfno: 954 98 98 45  
Fax: 954 98 98 24

### 46003 Valencia

C. Cronista Cameros, 9, 1<sup>o</sup> Ciudadela, 11  
Tfno: 96 353 18 87  
Fax: 96 353 44 60

### 47004 Valladolid

C. Ferrocarril, 13  
Tfno: 983 21 82 08  
Fax: 983 21 86 46

### 16201 Vigo

C. Concepción Arenal, 3 1<sup>o</sup>  
Tfno: 986 44 32 17  
Fax: 986 44 63 56

### 5008 Zaragoza

C. Comandante Santa Pau, 8  
Tfno: 976 46 87 54  
Fax: 976 46 87 55

## SERVICIOS TÉCNICOS ASOCIADOS

### 13002 Ciudad Real

LARA TECHNIREL  
Jara, 1  
Tfno: 926 21 17 87  
Fax: 926 21 66 44

### Elche (Alicante)

REPARACION PEQUEÑOS  
ELECTRODOMÉSTICOS  
Conrado del Campo, 8

### 03204

Tfno: 96 542 51 12  
Doctor Jiménez Díaz, 12

### 03202

Tfno: 96 545 58 42  
Tfno: 96 542 51 12

### 07011 Palma de Mallorca

URBISAT, S.L.  
Ibiza, 5  
Tfno: 971 73 38 86  
Fax: 971 45 62 53

### 2002 San Sebastián

GROSTON, S.L.  
Usanbizaaga, 29  
Tfno: 943 27 27 36  
Fax: 943 27 76 06

### 39008 Santander

TELEC, S.C.  
luego de Pielola, 1 bajo  
Tfno: 942 37 17 57  
Fax: 942 37 17 57

### 38007 Santa Cruz de Tenerife

OSCAR CAULES, S.L.  
Av. General Mola, 87  
Tfno: 922 28 19 53  
Fax: 922 28 30 51

### 15705 Santiago de Compostela

VÍCTOR SERVICIO TÉCNICO, S.L.  
Entrenos, 35  
Tfno: 981 54 43 92  
Fax: 981 57 25 43

### 45005 Toledo

REPARACION  
ELECTRODOMÉSTICOS VALENTÍN  
Panamá, 16  
Tfno: 925 25 45 80  
Fax: 925 25 45 80

## Tabla de funciones básicas TM 21

Funciones básicas	Tiempo	Temperatura	Velocidad	Mariposa
Rallar/Moler/Pulverizar	30 segundos		Progresivo 5 - 7 - 9	
Picar hielo	10 segundos		5	
Trocear	6 a 8 segundos		3 ½	
Triturar	2 minutos		Progresivo 5 - 7 - 9	
Triturar papillas bebés	3 minutos	40°	4	
Amasar (poca cantidad)	15 segundos		6	
Amasar (muchas cantidad)	1 <sup>o</sup> - 30 segundos 2 <sup>o</sup> - 2 minutos		6 Espiga	
Mayonesa	45 segundos		5	
Sorbetes	2 minutos		Progresivo 5 - 7 - 9	
Limonadas	5 golpes		Pulsando Turbo	
Granizados	15 segundos		5	
Montar claras	1 minuto por clara aproximadamente		2 ½ ó 3	Sí
Montar nata	Según marca		3	Sí
Sofritos triturados	5 minutos	100°	5	
Sofritos sin triturar	5 minutos	100°	1	Si es mucha cantidad
Cocinar triturando	Según receta	100°	5	
Cocinar sin triturar	Según receta	100°	1	Si es mucha cantidad
Cocinar con cestillo	Según receta	100°	4	

**Nota:** Los tiempos son siempre aproximados. Si queremos evaporar líquidos, pondremos temperatura Varoma de 5 a 10 minutos con una cantidad de líquido de al menos 1/2 litro. Cuando utilizemos el cestillo para cocinar, antes de introducirlo en el vaso, asegúrese de que lo que hay en el fondo del mismo está perfectamente triturado.

Sede Social: Avda. Llano Castellano, 13. 28034 Madrid. Teléfono 917 283 600

**2** años  
de  
garantía

VORWERK ESPAÑA M.S.L., S.C. garantiza el funcionamiento de este producto, durante dos años, siempre que se sigan estrictamente las indicaciones del manual de uso y las instrucciones que se dan en las publicaciones y recetas editadas de forma exclusiva por Vorwerk. Leer el contrato de compra.



Miembro de la Asociación de Empresas de Venta Directa.