



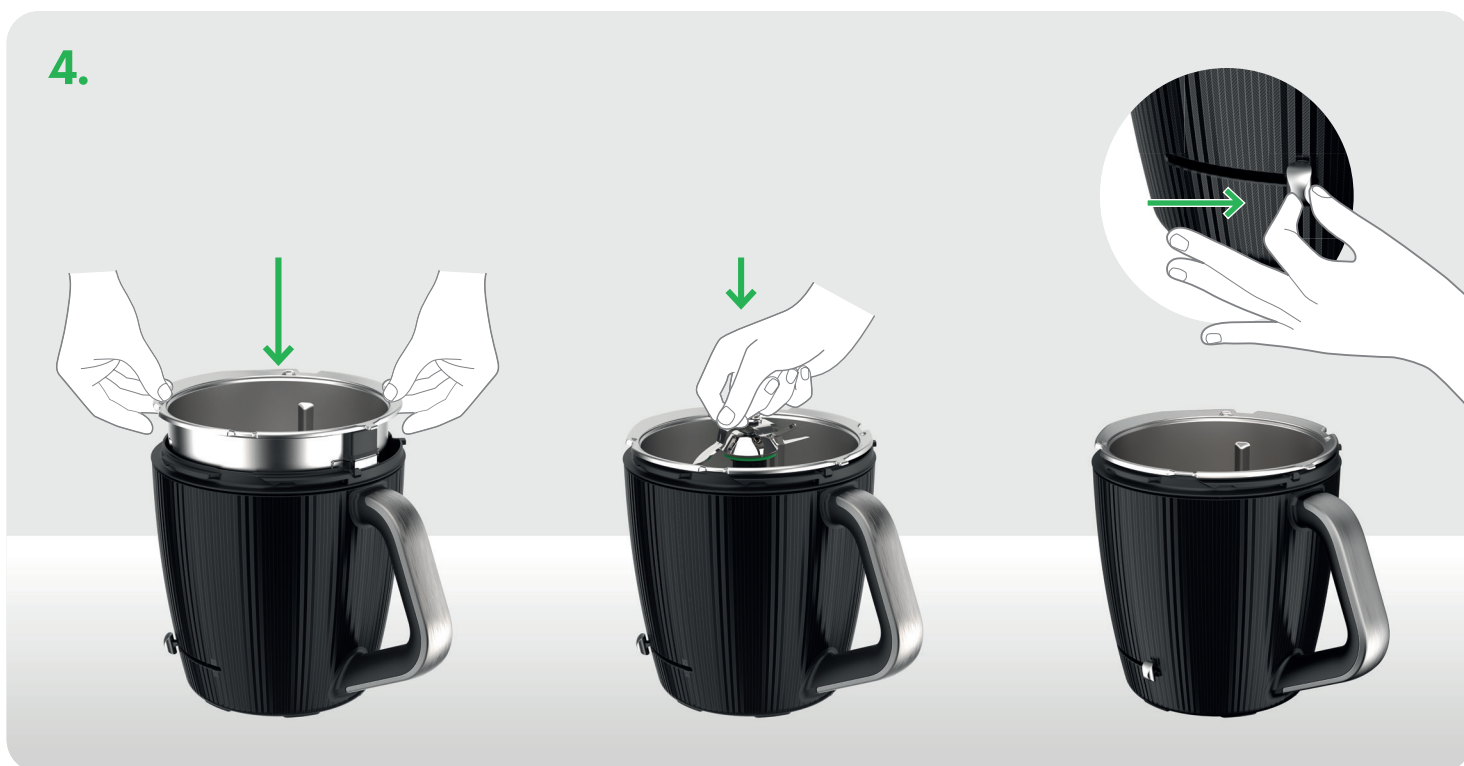
Excerpt from the Instruction Manual / Extrait du manuel d'utilisation / Extracto del manual de instrucciones

TM7™

thermomix
VORWERK



A**D****B****E****C****F**



Excerpt from the Instruction Manual

Table of Contents

1	Before You Start	5	7	Cleaning	12
1.1	About this Document	5	8	Regular Maintenance	13
1.2	Obligations of the User	5	8.1	Replacing the Mixing Knife	13
2	Product Overview	6	9	Troubleshooting	13
3	Intended Use	7	10	Customer Happiness (US & Canada)	15
3.1	Operating Limits	7	11	Limited Warranty/Liability for Material Defects	15
3.2	Maximum Fill Quantities	7	12	Disposal	15
4	For Your Safety: IMPORTANT SAFEGUARDS	7	13	Technical Data	16
4.1	Choosing a Safe Setup Location	7	13.1	Dimensions and Weight	16
4.2	Working with Care at High Temperatures	8	13.2	Power and Electrical Connection	16
4.3	Processing Food Safely	9	13.3	Safety Alert Symbols/Symbol of Conformity	16
4.4	The Safe Use of the Appliance and Accessories	10	13.4	Material	16
4.5	Care and Maintenance of the Appliance and Accessories	10	13.5	Connectivity	16
5	First Use	11	13.6	Manufacturer	16
6	Operation	11	13.7	Note on Radio Frequency Energy	17

1 Before You Start

Congratulations on purchasing your Thermomix® TM7™!

1. Please read this document carefully before using the Thermomix® TM7™ and its accessories for the first time.
2. Familiarize yourself with your Thermomix® TM7™.
3. Attend a demonstration with a Thermomix® Consultant and watch the tutorials online and on your appliance.

This document is an excerpt of the instruction manual and will familiarize you with the safety features of this appliance. Operating instructions can be found in the detailed instruction manual on the appliance under

More > Tutorials & Help > Instruction Manual.

Or online by scanning the following QR code.



1.1 About this Document

Important Safety Information

This manual contains important safety information. To reduce the risk of serious injury, read all precautions and instructions in this manual before use. The manufacturer and the seller assume no responsibility for personal injury or property damage sustained assembling or using this product. Keep this manual for future reference.

Range of Features and Accessories

Some of the features described in this document may not be available in all regions. For further information, please contact your Thermomix® Consultant.

Copyright

The copyright for text, design, photography and illustrations lies with Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. All rights reserved. This publication may not – in part or in whole – be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the express prior consent of Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Obligations of the User

To ensure that your Vorwerk appliance and accessories operate correctly, please follow the guidelines below:

- ▶ Read all accompanying documents carefully.
- ▶ Keep the documents provided in a place where they can easily be accessed, should you need to refer to them.
- ▶ Ensure that any damage is repaired without delay and damaged parts are replaced immediately. For assistance with this, please contact Customer Happiness (US & Canada) (see chapter Customer Happiness [▶ 15]).

2 Product Overview

A TM7™ Mixing bowl

1	Lid cap	7	Mixing knife shaft
2	Lid	8	Mixing knife
3	Lid openings	9	Sealing ring
4	Stainless steel bowl	10	Knife locking lever
5	Mixing bowl insulation cover	11	Handle
6	Volume measuring marks	12	Contact module and contact pins

You process and heat food in the mixing bowl. The mixing bowl consists of the mixing bowl lid (2) with lid cap (1), the stainless steel bowl (4), the mixing knife (8) and the insulation cover (5) with knife locking lever (10) and handle (11).

During cooking, the lid cap stays on the mixing bowl lid. You can remove the lid cap when you clean the mixing bowl lid or before you put the Varoma® on.

The stainless steel mixing bowl has volume measuring marks (6) in 0.5 liter / 17 oz increments. The maximum fill quantity is 2.2 liters / 75 oz ("max" mark).

Volume measuring mark	Fill quantity
max	2.2 liters / 75 oz
II	2 liters / 68 oz
I	1 liter / 34 oz

B Thermomix® base

13	Opening for mixing knife	16	Scale feet
14	Mixing bowl contact module	17	10-inch multi-touch display
15	Slider foot	18	Power button

The base has a large touchscreen display (17) and a power button (18).

The slider foot (15) can be found at the back. If you lift the base at the front, you can conveniently pull it towards you and move it across the worktop.

The feet at the front (16) provide stability along with the slider foot, while also functioning as weighing scales.

The mixing bowl is connected to the base via the mixing bowl contact module (14).

On speed settings higher than 2, the mixing bowl and mixing bowl lid (2) are securely locked on the base.

C Varoma®

19	Varoma® lid
20	Varoma® tray
21	Varoma® dish

The Varoma® consists of three parts, the dish, tray and lid. The Varoma® dish and the Varoma® tray have slots to allow the release of steam.

The slots allow you to steam on all levels. The tray gives you the option of steaming additional ingredients.

For example, you can cook potatoes in the simmering basket (E) within the mixing bowl, vegetables in the Varoma® dish and fish on the tray. The Varoma® is covered by the Varoma® lid.

D Spatula

22	Spatula hook	24	Spatula dough releaser
23	Spatula stand	25	Spatula tip

You can work with the spatula in the mixing bowl. Foods such as batters, mousses and ice cream are easy to remove from the mixing bowl using the flexible tip.

The spatula also has a practical hook (22), with which you can remove the simmering basket (E) from the mixing bowl when hot.

You can use the dough releaser function (24) to rotate the mixing knife (8) so that you can safely and easily release dough.

E Simmering basket

26	Simmering basket lid
27	Opening for spatula hook
28	Oval opening

Using the simmering basket, you can steam ingredients such as rice, meat and vegetables at 100 °C / 212 °F inside the mixing bowl while shielding them from the mixing knife. The simmering basket lid (26) is permanently attached and must not be removed at any time. When the food is still hot, carefully open the lid with the spatula by inserting the tip of the spatula horizontally into the oval opening (28).

F Butterfly whisk

The butterfly whisk ensures uniform stirring, allowing for even mixing and heating, and is useful for whipping cream and beating egg whites. The butterfly whisk is easy to insert and equally easy to remove and clean.

The butterfly whisk may only be used up to **max. speed setting 4** with a max. temp. of **100°C./212°F** for a max. **2 hours** and must be removed before starting Pre-clean Mode.

3 Intended Use

1. Use the Thermomix® TM7™ only for its intended purpose as described in these operating instructions to prevent risks to you and other people and to prevent damage to the Thermomix® TM7™, or to other property and equipment.
2. The Thermomix® TM7™ is a kitchen appliance intended for the preparation of food in domestic households.
3. The Thermomix® TM7™ is intended to be used only by adults. It may not be used by children – not even when supervised by an adult.
 - Keep children away from the Thermomix® TM7™ at all times.
 - Please ensure you warn children of the potential dangers of heat/steam development, hot condensation and hot surfaces.
 - Close supervision is necessary when the Thermomix® TM7™ is used near children.
 - Never allow children to play with the Thermomix® TM7™.
4. Thermomix® TM7™ is not intended to be used for deep-frying food.
5. Thermomix® TM7™ and its accessories are not intended to be used in the microwave, on the stove, or in the oven.
6. Thermomix® TM7™ may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or instructed with regard to the safe use of the Thermomix® TM7™, and understand the resulting hazards.
7. The appliance may only be used for its intended purpose.
 - No other use is permitted.
 - The manufacturer bears no responsibility for damage resulting from improper use.
 - If the appliance is subjected to technical modifications, the warranty and liability for material defects shall be rendered invalid.For further information see chapter Limited Warranty/Liability for Material Defects [► 15].
8. When working with the Thermomix® TM7™, please follow the instructions in all the accompanying documentation as well as on the display. The manufacturer accepts no liability for damages resulting from improper use.

3.1 Operating Limits

Base	Indoors only at an ambient temperature of 10 °C to 40 °C / 50 °F to 104 °F
Butterfly whisk	Maximum speed setting 4 at maximum 100 °C / 212 °F for maximum 2 hours
Simmering basket	Maximum 100 °C / 212 °F
Spatula	For brief use in the mixing bowl only. Do not use in pots and pans

3.2 Maximum Fill Quantities

Mixing bowl	Liquid/Food	2.2 liters (max. mark)
	Oil (for Browning Mode)	100 ml
Simmering basket		1.4 liters (e.g. 12 oz/350 g rice)

4 For Your Safety: IMPORTANT SAFEGUARDS

Your safety is our top priority. Read all instructions and make yourself aware of the dangers and risks before using the appliance for the first time. If you are aware of the risks and take appropriate care, accidents can be prevented.

4.1 Choosing a Safe Setup Location

Risk of Electric Shock

Moisture Ingress

- Protect the appliance and especially the electrical components from moisture.
- No water or dirt should enter the base (B).
- Do not hold the base under running water or immerse it in water.
- Do not use the appliance outdoors under any circumstances.

Risk of Electric Shock

Improper Handling

- Never pull the electrical plug from the socket by the power cord, only by the plug.

- ▶ Never carry the appliance by the power cord.
- ▶ Only operate the appliance on a electrical socket installed by a qualified specialist.
- ▶ Unplug the appliance when it is not in use.
- ▶ Never put your fingers into the holes that are intended for the contact pins on the mixing bowl (14) and do not insert any objects into these holes.

Fire Hazard

External Heat Sources

- ▶ Do not place the appliance on heated or heatable surfaces, such as stove tops, induction stoves or similar. The appliance and its accessories contain both visible and non-visible metal elements and can be heated by an induction stove.
- ▶ Keep the appliance a sufficient distance from hot surfaces and external heat sources (e.g. stoves, toasters, etc.)
- ▶ Also always keep the power cord away from heat sources.

Fire Hazard

Incorrect Electrical Connection

- ▶ Only plug the base into an electrical socket installed by a qualified specialist that is sufficiently dimensioned for operating the appliance (see type plate).
- ▶ Never use power strips, extension cables or other equipment between the socket and the appliance.

Risk of Scalding and Injury

Lack of Stability

- ▶ Place the appliance on a clean, solid and even surface.
- ▶ Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.
- ▶ Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
- ▶ Keep children away from the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is running. It could move and fall over, especially on high speeds, chopping programmes or on certain modes.

Material Damage

Steam

- ▶ Ensure that there is sufficient clearance above and around the appliance. If you place the appliance directly under furniture, cabinets and fittings (shelving units, wall units or similar), they could get damaged by any steam that is released.
- ▶ Also take into account the additional height of the Varoma® (C).

Material Damage

Delicate Surfaces

- ▶ Do not place the appliance on delicate surfaces. The sliding function or any movement during operation could scratch the surface. If you are not sure whether the surface is susceptible to scratching, test it in an inconspicuous area before setting up the base or using the sliding function.

4.2 Working with Care at High Temperatures

Risk of burns and scalding

Hot food and hot liquids

- ▶ Take extra care when cooking at high temperatures.
- ▶ Never exceed the maximum fill quantities.
- ▶ Handle the mixing bowl extremely carefully when it is filled with hot food.
- ▶ Be careful not to knock over the mixing bowl. On speeds up to setting 2, the mixing bowl is not locked on the base and could tip over.
- ▶ Do not move, slide, lift, rock or tip the base during operation or when the mixing bowl is filled.
- ▶ Never disassemble the mixing bowl when filled. Take it off the base and empty it before releasing the lock.
- ▶ Make sure that the mixing bowl lid cap (1) sits correctly on the mixing bowl lid (2).
- ▶ Take extra care when adding hot liquids to the mixing bowl.
- ▶ Allow very hot foods to cool before adding them to liquids in the mixing bowl.
- ▶ Never take the mixing bowl off the base during operation.
- ▶ Never try to open the lid with force.
- ▶ Take extreme care when making and using caramel as it cools very slowly.

Risk of Burns and Scalding

Boiling Over

- ▶ Always cook soups, casseroles and jams at a temperature no higher than 100 °C / 212 °F.
- ▶ If boiling over occurs, lower the temperature or press the power button **(18)** to cancel the cooking function.
- ▶ Only use the appliance with a clean mixing bowl lid.

Risk of Burns and Scalding

Excess Pressure

- ▶ Always cook soups, casseroles and jams unlocked (max. speed setting 2).
- ▶ Ensure that the openings in the mixing bowl lid remain free from food and other obstructions, and do not cover the openings with anything. If the steam cannot steadily escape, excess pressure will build up inside the mixing bowl and the hot contents could suddenly and uncontrollably overflow.
- ▶ Should you notice the lid lifting during a locked cooking process, stop the cooking process by pressing the power button **(18)**. Wait for the appliance to release the lock.

Risk of Burns and Scalding

Steaming with the Varoma®

- ▶ Keep away from steam.
- ▶ Do not touch the mixing bowl lid when processing hot food.
- ▶ Make sure that the steam can always escape steadily and unhindered: Do not cover the openings and always keep a number of slots in the Varoma® dish unobstructed.
- ▶ Remove the lid cap **(1)** from the mixing bowl lid **(2)**, before placing the Varoma® dish **(21)** onto the mixing bowl lid, and make sure that the Varoma® dish is correctly positioned on the mixing bowl lid so that nothing tips and falls out.
- ▶ Handle the Varoma® dish extremely carefully when hot and filled with food. Hot liquid from the dish can drip through the steam openings on the bottom. For that reason, place the dish on a plate or on the inverted Varoma® lid when removing it from the mixing bowl lid, so that you do not scald yourself.
- ▶ Tilt the mixing bowl lid **(2)** and the Varoma® lid **(19)** away from the face and body when opening it to prevent contact with the escaping steam.

Risk of Burns and Scalding

Cooking with the Simmering basket

- ▶ Proceed with care when removing the simmering basket **(E)** to ensure that you do not scald yourself on the hot food.
- ▶ Only take the hot simmering basket **(E)** out of the mixing bowl using the TM7™ spatula. Ensure the hook of the spatula is securely hooked **(22)** onto the notch of the simmering basket by its hook **(27)** before lifting the simmering basket out of the mixing bowl.
- ▶ Once you have put the simmering basket down safely, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over.

Risk of Burns and Scalding

Hot Fat (Browning Mode)

- ▶ Take care when heating fat as it can splatter.
- ▶ Never pour fat that has already been heated into the mixing bowl and never heat oil without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot fat will splatter excessively.
- ▶ The mixing bowl and the accessories (e.g. the spatula) must be thoroughly dry when using them in combination with hot fat. Even a small amount of residual water or small drops of water can cause excessive splattering.
- ▶ Follow the instructions for Browning Mode on the display.

Risk of Burns and Scalding

Hot Surfaces

- ▶ Handle the mixing bowl, mixing bowl lid and lid cap, mixing knife and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- ▶ Only use the designated handles and grips when touching all components.
- ▶ Allow the stainless steel bowl and the mixing knife to cool sufficiently before disassembling the mixing bowl and removing the mixing knife.
- ▶ Never use the stainless steel bowl **(4)** without the insulation cover **(5)**.

4.3 Processing Food Safely

Risk to Health

- ▶ Before first use, wash all components that come into contact with food in order to remove any production residue.

- ▶ Ensure safe food storage practices and ensure hygienic working practices when preparing and cooking food. Refrigerate perishable foods soon after preparation if not consumed immediately.
- ▶ Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures. Do not use the spatula **(D)** in hot pots and pans.
- ▶ When preparing baby food, check the consistency to make sure the food is fully puréed and adjust to suit your baby's needs.

4.4 The Safe Use of the Appliance and Accessories

Safe Use of Appliance and Accessories

Risk of Injury

- ▶ Make sure that the mixing knife is locked properly in the mixing bowl (the knife locking lever **(10)** must be pushed towards the handle **(11)**).
- ▶ Do not modify the appliance or accessories and do not use them when damaged.
- ▶ Only use original Thermomix® accessories and original Thermomix® components and replacement parts.
- ▶ Handle the mixing knife **(8)** with care and never hold it by the blades.
- ▶ Never disassemble the mixing bowl when filled. Empty it before releasing the locking element **(10)**.
- ▶ When disassembling the mixing bowl, remember that the mixing knife can fall out if the knife locking lever **(10)** is not locked.
- ▶ Do not hang the lid on the edge of the mixing bowl. The lid could get damaged.
- ▶ Do not reach into the mixing bowl.
- ▶ Keep parts of the body and hair away from the mixing knife and other moving parts.
- ▶ Only use Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display.
- ▶ Make sure that the accessories required are correctly and securely inserted and that no accessories are loose in the mixing bowl before you set the speed.
- ▶ Check the mixing knife and accessories for damage after use.
- ▶ If accessories have become damaged, dispose of the food that has been made, as you cannot rule out the presence of small splinters.

Health Hazards Due to Magnets

- ▶ The lid contains magnets in the area above the mixing bowl handle. Keep the lid away from pacemakers, internal defibrillators or other active implants.
- ▶ Warn affected people.

Material Damage

- ▶ Make sure that the accessories used in the mixing bowl (simmering basket, butterfly whisk, Blade Cover & Peeler, Cutter+) are always correctly inserted. Refer to the instruction manual for the respective accessory. Never add ingredients that are unsuitable for the respective accessory and that could jam or damage the accessory.
- ▶ Take care not to damage the spatula on the mixing knife. The flexible tip, in particular, is delicate. Take care when using the spatula **(D)** in the mixing bowl and move the spatula tip **(25)** in a clockwise direction in the area around the mixing knife.
- ▶ When steaming, make sure that there is always enough water in the mixing bowl. When steaming with the Varoma®, approx. 9 oz/ 250 ml of water will evaporate in the Thermomix® TM7™ in 15 minutes.
- ▶ Ensure sufficient water quality when cooking for a long period of time. Use additives that prevent rust if needed, e.g. citric acid. Follow the instructions on the display.

4.5 Care and Maintenance of the Appliance and Accessories

Risk of Electric Shock

Cleaning

- ▶ Unplug the appliance before cleaning it.
- ▶ Only clean the base with a dry or slightly damp (not wet) cloth.

Risk of Electric Shock

Maintenance and Repair

- ▶ Regularly inspect the base, power cord and plug, and accessories for possible damage.
- ▶ Never use the base if the power cord is damaged. Do not connect the power cord to the socket if damaged.
- ▶ Never attempt to repair the appliance yourself.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In the event of damage to the appliance or the power cord, return the appliance to the Vorwerk repair service for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

Risk of Burns and Scalding

Damaged lid

- ▶ Regularly check the entire lid, including the lid sealing ring, for possible damage. In case of damage or potential leakage, replace the lid immediately.
- ▶ Never use the appliance with a damaged lid or damaged lid sealing ring.

Material Damage

- ▶ Never clean the appliance with scouring pads, scouring agents or aggressive liquids, e.g. benzene or acetone.
- ▶ Be sure to allow the contact pins **(12)** on the underside of the mixing bowl to dry thoroughly before placing the mixing bowl on the base so that no rust can form inside the appliance.
- ▶ Clean all components promptly and do not leave the mixing knife in the dishwasher for too long as this may damage the sealing ring and mixing knife drive shaft.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

5 First Use

You need access to Wi-Fi and your Cookidoo® account to be able to use the full range of features.

1. Have your login details ready.
2. Follow the instructions on the display.

You can change the settings again later.

Update

It is possible that an update may run at the same time as the start-up so that you are up to date.

Settings

Once start-up is complete, you can find more information on settings under

More > Digital Manual & Tutorials > Instructions > Settings.

6 Operation

All operating instructions can be found in the detailed user manual on the appliance under

More > Tutorials & Help > Manuals

Or online by scanning the following QR code.



7 Cleaning

Clean your Thermomix® TM7™ before first use and after every use, and allow all the components to dry thoroughly.

WARNING Risk of Electric Shock! Unplug the appliance before cleaning it. Only clean the base with a dry or slightly damp (not wet) cloth.

NOTICE Risk of Damage! Do not use scouring pads, scouring agents or aggressive liquids such as benzene or acetone.

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 recommended  possible  prohibited								

8 Regular Maintenance

Regular maintenance will extend the life of your Thermomix® TM7™.

1. Inspect your Thermomix® TM7™ and its accessories (including mixing bowl, power cord and mixing bowl sealing ring) for possible damage.
2. Do not use your Thermomix® TM7™ with damaged accessories.
3. Regularly check that the air inlet cover on the base are unobstructed to prevent damage to the Thermomix® TM7™.
4. Unplug your Thermomix® TM7™ if you are not using it.

8.1 Replacing the Mixing Knife

The mixing knife will wear out over time if the Thermomix® TM7™ is regularly used for chopping hard food. The table below shows needed/recommended intervals for replacing the mixing knife.

Use of mixing knife	Example of Use	Replacement of mixing knife after
Heavy	I crush ice, grind grain, etc. daily.	½ year
Moderate	I crush ice, grind grain, etc. weekly.	2 years
Light	I hardly ever crush ice and do not grind grain.	4 years

You can order a new mixing knife from your Thermomix® Consultant, through our e-shop (USA: thermomix.com; Canada: thermomix.ca; Mexico: thermomix.com.mx) or through Customer Happiness team (Customer Happiness ► 15).

9 Troubleshooting

Problem:	Possible Cause and Solution:
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	• Turn off the appliance immediately or unplug it. • Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl. • To prevent liquid from getting into delicate components inside the base, do not move it or turn it over. • Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that you can service yourself. • If you cannot be certain that no liquid has entered the inside of the base, do not switch on the Thermomix® TM7™. Instead, contact Customer Happiness ► 15].
Thermomix® TM7™ cannot be switched on.	The base may not be correctly connected. • Check if the power cord has been properly plugged in. • Check the power supply of the main power connection/electrical breaker.
The mixing bowl will not go into Thermomix® TM7™ base.	The mixing bowl may not be correctly assembled. • Check whether the mixing knife and insulation cover are correctly assembled and locked.
Thermomix® TM7™ does not heat.	The heating time may not have been set correctly. • Check if a time has been set. The temperature may not have been selected. • Check if you have set the temperature.
Thermomix® TM7™ does not weigh correctly.	Thermomix® TM7™ may not have been positioned correctly. • Make sure that nothing is leaning against the base. • Make sure that there is no tension on the power cord. • Make sure that Thermomix® TM7™ is placed on a clean, level, non-slip surface. • Do not touch Thermomix® TM7™ during the entire weighing process.
Thermomix® TM7™ will not connect to Wi-Fi.	The access data may be incorrect. • Check whether the user name and password are correct and have been entered correctly. The Wi-Fi function may be disabled. • Set up a network. There may not be a network available. • Check your home Wi-Fi. If it is not possible to set up a network, contact Customer Happiness ► 15].

Error 13100

- Make sure that the appliance is not near strong magnetic fields (e.g. magnetic or induction field).
-

10 Customer Happiness (US & Canada)

USA

Vorwerk, LLC

3232 McKinney Ave, Suite 1200

Dallas, TX 75204

Customer Happiness USA

Telephone: +1 (888) VORWERK (867-9375)

E-Mail: service@thermomix.us

Canada

Vorwerk Canada, Ltd.

901-2 Bloor St. W

Toronto, ON M4W 3E2, CANADA

Customer Happiness Canada

Telephone: +1 (855) 867-9904

E-Mail: service@thermomix.ca

MEXICO

Vorwerk Mexico

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,

Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, Mexico

Customer Care Mexico

Telephone: 01800 200 1121

E-Mail: contacto@thermomix.com.mx

Visit www.thermomix.mx to find your nearest Vorwerk Service Center.

This instruction manual is available in other languages at <https://thermomix.vorwerk.com>

11 Limited Warranty/Liability for Material Defects

For warranty period and details, please refer to your purchase contract. Repairs carried out by insufficiently qualified persons and with non-original spare parts pose a considerable risk, as important safety mechanisms may be disabled.

To help ensure the safety, performance, and longevity of your product, we recommend:

- That repairs be performed by our authorized service providers; and
- That only original parts or accessories provided or approved by Vorwerk be used.

The limited warranty does not cover:

- Damage or Defects caused by repairs or servicing not performed by an authorized service provider;
- Damage arising from the use of parts or accessories not supplied or approved by Vorwerk; or
- Technical alterations or modifications to the product.

12 Disposal



This symbol means that electrical and electronic appliances may not be disposed of in the normal household waste. Please check your local guidelines for instructions on how to dispose of electronic devices.

Canada

Canadian environmental standards call for electrical and electronic equipment and components to be recycled at designated recycling centers. Please return the used device to the free collection points in your province or region.

For further information, visit the recycle my electronics website: <https://recyclemyelectronics.ca/>

13 Technical Data

TM7™ (Type: 75A, Type: 75B)

13.1 Dimensions and Weight

Dimensions of base (WxDxH)	253 mm x 405 mm x 122 mm (9.96 x 15.96 in x 12.2 in)
Dimensions of mixing bowl (WxDxH)	205 mm x 280 mm x 237 mm (8.07 in x 11.02 in x 9.33 in)
Dimensions of base including mixing bowl (WxDxH)	253 mm x 405 mm x 336 mm (9.96 in x 15.94 in x 13.23 in)
Dimensions of Varoma® (WxDxH)	383 mm x 275 mm x 131 mm (15.08 in x 10.83 in x 13.1 in)
Weight of base	6500 g (14.33 lbs)
Weight of mixing bowl	2100 g (4.63 lbs)
Weight of Varoma®	840 g (1.85 lbs)

13.2 Power and Electrical Connection

Motor	Maintenance-free Vorwerk synchronous motor, 500 W rated power Speed setting from 40 to 10,700 revolutions per minute Special speed setting (alternating mode) for dough kneading mode. Electronic motor protection to prevent overload.
Heating system	Power consumption 1000 W. Protected against overheating.
Connected load	120 V 60 Hz (automatic adjustment) (TM7 type: 75A, 75B) Max. power consumption 1800 W. Pull-out power cord 1 m long.
Standby power consumption	0 W
Automatic switch off	after 15 minutes
Integrated scales	Ready for use up to and including setting 2 Measuring range from 1 to 3000 g Measuring range from -1 to -3000 g

13.3 Safety Alert Symbols/Symbol of Conformity

Safety Alert Symbols/Symbol of Conformity/Mark of Conformity	 
Declaration of Conformity	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG hereby declares that the radio equipment Thermomix® TM7™ is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available online at the following address: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 Material

Housing	High-quality plastic.
Mixing bowl	Stainless steel, with integrated heating system and temperature sensor. Maximum capacity 2.2 litres.

13.5 Connectivity

Information on Bluetooth® connectivity

2.4 GHz	2400 MHz – 2483.5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. Any use of these word marks and logos by Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG is under licence.

13.6 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal

13.7 Note on Radio Frequency Energy

Compliance Statements for USA (FCC):

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

In order to comply with the FCC RF exposure requirements, the minimum separation distance between body/limbs and the device during normal operation must be at least 1.4 centimeters.

Compliance Statements for Canada (ISED):

CAN ICES-3(B) / NMB-3(B)

This device complies with Industry Canada's licence-exempt RSSs. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause interference; and
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

In order to comply with the ISED RF exposure requirements, the minimum separation distance between body/limbs and the device during normal operation must be at least 1.4 centimeters.

Extrait du manuel d'utilisation

Sommaire

1	Avant la première utilisation	19	7	Nettoyage	27
1.1	Concernant ce document	19	8	Entretien régulier	28
1.2	Obligations de l'utilisateur	19	8.1	Remplacer les couteaux	28
2	Vue d'ensemble du produit	21	9	Anomalies de fonctionnement	28
3	Utilisation conforme	22	10	Service Clients	30
3.1	Règles d'utilisation	22	11	Garantie limitée/responsabilité pour défauts matériels	30
3.2	Capacités maximales	22	12	Recyclage	30
4	Pour votre sécurité : CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTE	22	13	Données techniques	31
4.1	Choisir un emplacement sûr	22	13.1	Dimensions et poids	31
4.2	Cuisiner avec précaution à des températures élevées	23	13.2	Puissance et raccordement électrique	31
4.3	Préparer les aliments en toute sécurité	25	13.3	Normes/sécurité, conformité	31
4.4	Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité	25	13.4	Matériau	31
4.5	Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires	25	13.5	Connectivité	31
5	Mise en service	26	13.6	Fabricant	32
6	Utilisation	26	13.7	Remarque concernant le rayonnement radioélectrique	32

1 Avant la première utilisation

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le Thermomix® TM7™ !

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation du Thermomix® TM7™ et de ses accessoires.
2. Familiarisez-vous avec votre Thermomix® TM7™.
3. Pour ce faire, assistez à une démonstration faite par une conseillère Thermomix® ou un conseiller Thermomix® et découvrez les tutoriels digitaux en ligne et sur l'appareil.

Ce document est un extrait du manuel d'utilisation et vous permettra de vous familiariser avec les fonctions de sécurité de l'appareil. Pour les détails concernant son utilisation, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de l'appareil sous Plus > Manuel et tutoriels digitaux > Manuel d'utilisation.

Vous pouvez également consulter notre site Internet en scannant le code QR.



1.1 Concernant ce document

Informations importantes en matière de sécurité

Ce manuel contient des informations importantes en matière de sécurité. Pour réduire le risque de blessures graves, lisez toutes les précautions et instructions de ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Le fabricant et le vendeur n'assument aucune responsabilité en cas de blessures ou de dommages matériels survenus lors de l'assemblage ou de l'utilisation de ce produit. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

Fonctionnalités et accessoires

Certaines des fonctions décrites dans ce document peuvent ne pas être disponibles dans toutes les régions. Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre conseiller.e Thermomix®.

Droit d'auteur

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International & Co. KmG, Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central, transmise ou distribuée de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre, sans la permission écrite de Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Obligations de l'utilisateur

Pour assurer le fonctionnement irréprochable de l'appareil et des accessoires Vorwerk, respectez les points suivants :

- Lisez attentivement tous les documents associés.
- Conservez les documents fournis dans un endroit où vous pourrez les retrouver facilement en cas de besoin.

- Assurez-vous que tout dommage est réparé immédiatement et que les pièces endommagées sont remplacées sans délai. Contactez votre Service clients (voir chapitre Service Clients [► 30]).

2 Vue d'ensemble du produit

A Bol de mixage TM7

1	Sur-couvercle	7	L'axe des couteaux
2	Couvercle du bol de mixage	8	Couteaux
3	Ouverture du couvercle	9	Joint des couteaux
4	Bol en acier inoxydable	10	Mécanisme de verrouillage des couteaux
5	Coque isolante du bol de mixage	11	Poignée
6	Graduations de mesure du volume	12	Module de contact avec contacts électrique

Dans le bol de mixage vous préparez et chauffez vos repas. Le bol de mixage se compose du couvercle du bol de mixage (2) avec son sur-couvercle (1), du bol en acier inoxydable (4), des couteaux (8) et de la coque isolante du bol de mixage (5) avec mécanisme de verrouillage des couteaux (10) et poignée du bol de mixage (11). Lors de la cuisson le sur-couvercle reste sur le couvercle. Vous pouvez enlever le sur-couvercle lorsque vous nettoyez le couvercle du bol de mixage ou avant de mettre en place le Varoma®. Le bol de mixage en acier inoxydable est pourvu de graduations de mesure du volume (6) de 0,5 litre en 0,5 litre. Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

Graduation de mesure du volume	Capacité
max.	2,2 litres
II	2 litres
I	1 litre

B Base du Thermomix®

13	Ouverture pour couteaux	16	Pieds de la balance
14	Module de contact pour bol de mixage	17	Écran tactile de 10 pouces
15	Slider intégré	18	Bouton d'alimentation

La base dispose d'un grand écran tactile (17) et d'un bouton d'alimentation (18).

À l'arrière se trouve le slider (15). En soulevant l'avant de la base vous pouvez facilement la tirer vers vous et la déplacer sur le plan de travail.

Les pieds avant (16) et le pied du slider, assurent la stabilité et, en même temps, font office de balance.

Le bol de mixage est relié à la base par les contacts électriques du bol de mixage (14).

À partir de vitesses supérieures à 2 le bol de mixage et le couvercle du bol de mixage (2) sont fermement verrouillés avec la base.

C Varoma®

19	Couvercle du Varoma®
20	Plateau vapeur du Varoma®
21	Varoma®

Le Varoma® est composé de trois éléments : le Varoma®, le plateau vapeur et le couvercle. Le Varoma® et le plateau vapeur du Varoma® ont une surface trouée pour laisser passer la vapeur.

Ces trous permettent une cuisson à la vapeur à tous les niveaux. Ainsi, vous pouvez préparer simultanément plusieurs composants d'un menu.

Par exemple, vous pouvez préparer des pommes de terre dans le panier cuisson (E) à l'intérieur du bol de mixage, des légumes dans le Varoma® et du poisson sur le plateau vapeur. Le couvercle du Varoma® permet de couvrir le Varoma®.

D Spatule

22	Encoche de la spatule	24	Orifice de la spatule
23	Support de spatule	25	Embout de la spatule

La spatule peut être utilisée dans le bol de mixage. Son embout souple permet de retirer facilement les aliments du bol de mixage, comme par exemple la pâte, les crèmes ou la glace.

De plus, la spatule est pourvue d'une encoche (22) qui sert à extraire le panier cuisson (E) du bol de mixage.

Avec l'orifice de la spatule (24) vous pouvez faire tourner les couteaux (8) pour détacher facilement et en toute sécurité les ingrédients coincés, comme de la pâte par exemple.

E Panier cuisson

26	Couvercle du panier cuisson
27	Encoche du panier cuisson
28	Ouverture ovale

Le panier cuisson permet la cuisson à la vapeur d'ingrédients tels que le riz, la viande et les légumes à 100 °C / 212 °F à l'intérieur du bol de mixage afin d'éviter qu'ils soient en contact avec les couteaux. Le couvercle du panier cuisson (26) est fixe. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale (28).

F Fouet

Le fouet permet de mélanger et de chauffer de manière plus homogène et vous aide à fouetter des crèmes ou monter les blancs en neige. Le fouet est facile à insérer et peut être retiré et nettoyé tout aussi facilement.

Le fouet peut être utilisé jusqu'à la **vitesse 4 au maximum, à une température maximale de 100 °C / 212 °F et pendant 2 heures maximum.**

Il doit être retiré avant de démarrer le mode Pré-nettoyage.

3 Utilisation conforme

1. Thermomix® TM7™ ne doit être utilisé que pour l'application pour laquelle il a été prévu afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur ou des tiers ainsi que tout endommagement du Thermomix® TM7™ et d'autres biens.
2. Thermomix® TM7™ est un appareil ménager à usage domestique destiné à la préparation d'aliments.
3. Thermomix® TM7™ est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte.
 - Tenez toujours les enfants éloignés du Thermomix® TM7™.
 - Prévenez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.
 - Une surveillance étroite s'impose lorsque Thermomix® TM7™ est utilisé à proximité d'enfants.
 - En aucun cas, les enfants ne doivent être autorisés à jouer avec Thermomix® TM7™.
4. Thermomix® TM7™ n'est pas destiné à faire frire des aliments.
5. Thermomix® TM7™ et ses accessoires ne sont pas destinés à être utilisés au four à micro-ondes, sur la cuisinière ou au four.
6. Thermomix® TM7™ ne doit être utilisé que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition que ces dernières soient supervisées ou instruites concernant l'utilisation sans risque du Thermomix® TM7™ et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.
7. L'appareil doit impérativement être utilisé conformément à sa destination.
 - Une utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles l'appareil a été prévu n'est pas autorisée.
 - Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant en résulter.
 - En cas de modifications techniques effectuées sur le produit, tout droit à garantie/droit découlant du constat d'un vice devient caduc. Pour plus d'informations, veuillez consulter le chapitre Garantie limitée/responsabilité pour défauts matériels [► 30].
8. Pour toute utilisation du Thermomix® TM7™, l'ensemble des documents associés ainsi que les indications de l'écran doivent être observés. Le fabricant ne répond pas des dommages pouvant découler d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

3.1 Règles d'utilisation

Base	Utilisation à l'intérieur uniquement à des températures ambiantes de 10 °C à 40 °C / 50 °F à 104 °F
Fouet	Vitesse 4 au maximum, à 100 °C / 212 °F max. pendant 2 h au maximum
Panier cuisson	100 °C / 212 °F max.
Spatule	Exclusivement pour une utilisation de courte durée dans le bol de mixage. Ne pas utiliser dans des casseroles et poêles

3.2 Capacités maximales

Bol de mixage	Liquide/aliments à cuire	2,2 litres (repère max.)
	Huile (pour le mode Rissoler)	100 ml
Panier cuisson		1,4 litres (p. ex. 350 g de riz)

4 Pour votre sécurité : CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

Votre sécurité est une priorité absolue pour nous. Veuillez lire attentivement toutes les instructions et familiarisez-vous avec les risques et dangers avant la première utilisation. Si vous connaissez les risques et procédez avec précaution, vous pouvez éviter les accidents.

4.1 Choisir un emplacement sûr

Risque d'électrocution

Pénétration d'eau

- Protégez l'appareil et notamment les pièces conductrices de l'humidité.
- Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre la base **(B)**.
- Ne passez pas la base sous l'eau courante et ne la plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

Risque d'électrocution Manipulation incorrecte

- ▶ Ne débranchez jamais la fiche d'alimentation en tirant sur le cordon d'alimentation, mais retirez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- ▶ Ne portez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée dans les règles de l'art.
- ▶ Débranchez la base de la prise secteur lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ▶ Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures du module de contact pour bol de mixage (14) et n'y introduisez pas d'objets.

Risques d'incendie Sources de chaleur externes

- ▶ Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chauffées ou chauffantes telles que des plaques de cuisson, cuisinières à induction ou autre. L'appareil et ses accessoires contiennent des éléments métalliques visibles et invisibles et peuvent également être chauffés par une cuisinière à induction.
- ▶ Maintenez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et sources de chaleur externes (par exemple cuisinière, grille-pain, etc).
- ▶ Tenez également le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur.

Risque d'incendie Raccordement incorrect au réseau

- ▶ Utilisez la base uniquement sur un raccordement installé dans les règles de l'art et suffisamment dimensionné pour le fonctionnement de l'appareil (voir plaque signalétique).
- ▶ N'utilisez pas de multiprises, rallonges ou autres appareils entre la prise de courant et l'appareil.

Risque de brûlure et de blessure Manque de stabilité

- ▶ Placez l'appareil sur une surface propre, solide, plane et horizontale.
- ▶ Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- ▶ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail.
- ▶ Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement. Il peut se déplacer et tomber, notamment à des vitesses élevées, lors d'opérations de hachage ou dans certains modes.

Dommages matériels Vapeur

- ▶ Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil. Si vous placez l'appareil directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- ▶ Tenez compte de la hauteur supplémentaire du Varoma® (C).

Dommages matériels Surfaces délicates

- ▶ Ne placez pas l'appareil sur des surfaces délicates. L'utilisation du slider et les mouvements pendant le fonctionnement pourraient rayer la surface. En cas de doute, testez la sensibilité aux rayures à un endroit peu visible avant d'installer la base ou d'utiliser le slider.

4.2 Cuisiner avec précaution à des températures élevées

Risque de brûlure Aliments et liquides très chauds

- ▶ Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez à des températures élevées.
- ▶ Ne dépassez en aucun cas les quantités maximales.
- ▶ Manipulez le bol de mixage avec une précaution particulière lorsqu'il est rempli d'aliments très chauds.
- ▶ Veillez à ne pas renverser le bol de mixage. À des vitesses allant jusqu'à 2 il n'est pas verrouillé avec la base et pourrait se renverser.
- ▶ Ne déplacez pas, ne faites pas glisser, ne soulevez pas, ne basculez pas et ne renversez pas la base pendant le fonctionnement ou lorsque le bol de mixage est rempli. Retirez-le de la base et videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage.
- ▶ Ne démontez jamais le bol de mixage lorsqu'il est plein. Retirez-le de la base et videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage.

- Assurez-vous que le sur-couvercle (1) est correctement placé sur le couvercle du bol de mixage (2).
- Procédez avec la plus grande précaution notamment lorsque vous versez des liquides très chauds dans le bol de mixage.
- Laissez refroidir les aliments très chauds avant de les ajouter aux liquides dans le bol de mixage.
- Ne retirez jamais le bol de mixage de la base pendant le fonctionnement.
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle.
- Soyez particulièrement prudent lors de la préparation et l'utilisation du caramel, car il refroidit très lentement.

Risque de brûlure

Débordement

- Cuissez systématiquement les soupes, les ragoûts et les confitures à 100 °C / 212 °F au maximum.
- En cas de débordement, réduisez la température ou pressez le bouton d'alimentation (18) pour arrêter la fonction cuisson.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le couvercle du bol propre.

Risque de brûlure

Surpression

- Cuisinez toujours les soupes, les ragoûts et les confitures sans verrouillage (vitesse 2 au maximum).
- Assurez-vous que les orifices du couvercle du bol de mixage restent exemptes d'aliments et d'autres saletés et ne recouvrez jamais les orifices de l'extérieur avec des objets. Si la vapeur ne peut pas s'échapper uniformément, une surpression se crée à l'intérieur du bol de mixage et le contenu chaud peut s'échapper soudainement et de manière incontrôlée.
- Si vous constatez que le couvercle se soulève pendant une cuisson verrouillée, arrêtez la cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation (18). Attendez que l'appareil se déverrouille.

Risque de brûlure

Cuisson à la vapeur avec le Varoma®

- Tenez-vous à l'écart de la vapeur.
- Lors de la préparation d'aliments chauds, ne touchez pas au couvercle du bol de mixage.
- Veillez à ce que la vapeur puisse toujours s'échapper uniformément et sans encombre. Ne recouvrez pas les trous et laissez toujours quelques espaces libres dans le Varoma®.
- Retirez le sur-couvercle (1) du couvercle du bol de mixage (2) avant d'y placer le Varoma® (21) et veillez à ce que le Varoma® soit correctement placé sur le couvercle du bol de mixage pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez le Varoma® rempli et chaud. Du liquide chaud peut s'écouler du Varoma® par les trous au fond de ce dernier. Posez donc le Varoma® sur une assiette ou sur le couvercle du Varoma® retourné lorsque vous le retirez du couvercle du bol de mixage, afin d'éviter de vous brûler.
- Inclinez le couvercle du bol de mixage (2) et le couvercle du Varoma® (19) dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe lors de son ouverture.

Risque de brûlure

Cuisson avec le panier cuisson

- Retirez le panier cuisson (E) avec précaution pour éviter de vous brûler.
- Servez-vous toujours de la spatule pour retirer le panier cuisson chaud (E) du bol de mixage et veillez à ce que l'encoche de la spatule (22) soit bien insérée dans l'encoche (27) du panier cuisson avant de le sortir du bol de mixage.
- Décrochez la spatule une fois que le panier cuisson est posé en toute sécurité, afin d'éviter qu'il ne se renverse.

Risque de brûlure

Graisse chaude (mode Rissoler)

- Soyez prudent lorsque vous chauffez de la graisse, car ceci peut provoquer des éclaboussures.
- Ne versez jamais de matière grasse chaude dans le bol de mixage et ne faites jamais chauffer d'huile à hautes températures sans y ajouter d'autres ingrédients. Si vous tardez à les ajouter, l'huile brûlante giclera violemment.
- Assurez-vous que le bol de mixage et les accessoires (p. ex. la spatule) soient toujours bien secs lorsque vous les utilisez en combinaison avec de la graisse chaude. Même de petites gouttes d'eau ou de l'eau résiduelle peuvent provoquer de très fortes éclaboussures.
- Suivez les instructions relatives au mode Rissoler affichées sur l'écran.

Risque de brûlure

Surfaces chaudes

- Manipulez le bol de mixage, le couvercle du bol de mixage et le sur-couvercle, les couteaux et les accessoires avec précaution, notamment pendant et après la préparation d'aliments chauds.
- Saisissez les composants uniquement par les poignées et surfaces de prise en main prévues à cet effet.
- Laissez suffisamment refroidir le bol en acier inoxydable et les couteaux avant de démonter le bol et d'en retirer les couteaux.

- N'utilisez jamais le bol en acier inoxydable (4) sans la coque isolante (5).

4.3 Préparer les aliments en toute sécurité

Mise en danger de la santé

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec des aliments pour éliminer d'éventuels résidus de production.
- Veuillez respecter les pratiques de conservation des aliments et à une bonne hygiène tout au long de la préparation. Veuillez à ranger les aliments périssables tout de suite au réfrigérateur ou consommez-les directement après leur préparation.
- N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées. N'utilisez pas la spatule (D) dans des casseroles et poêles brûlantes.
- Lorsque vous préparez des aliments pour bébés, vérifiez la consistance afin de vous assurer qu'il n'y a pas de morceaux.

4.4 Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Risque de blessure

- Assurez-vous que les couteaux soient correctement verrouillés dans le bol de mixage (le mécanisme de verrouillage (10) doit être poussé vers la poignée (11)).
- Ne modifiez pas l'appareil et ses accessoires et ne les utilisez jamais s'ils sont endommagés.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine Thermomix® et des éléments, pièces de rechange et composants originaux de Thermomix®.
- Manipulez les couteaux (8) avec précaution et ne les saisissez jamais par les lames.
- Ne démontez jamais le bol de mixage lorsqu'il est plein. Videz-le avant de libérer le mécanisme de verrouillage (10).
- Lors du démontage du bol de mixage, n'oubliez pas que les couteaux peuvent tomber lorsque le mécanisme de verrouillage (10) n'est pas enclenché.
- N'accrochez pas le couvercle au bord du bol de mixage. Le couvercle pourrait être endommagé.
- Ne mettez pas les mains dans le bol de mixage.
- Éloignez les parties du corps et les cheveux des couteaux et autres pièces en mouvement.
- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Avant de régler la vitesse, assurez-vous que l'accessoire requis est inséré correctement et bien fixé et qu'aucun accessoire détaché ne se trouve dans le bol de mixage.
- Vérifiez après chaque utilisation que l'accessoire et les couteaux ne sont pas endommagés.
- Si l'accessoire est endommagé, jetez les aliments préparés, car il n'est pas exclu que de petits éclats s'y trouvent.

Mise en danger de la santé due aux aimants

- Le couvercle contient des aimants dans la partie située au-dessus de la poignée du bol de mixage. Tenez le couvercle à distance des stimulateurs cardiaques, des défibrillateurs internes ou de tout autre implant actif.
- Avertissez les personnes concernées.

Domages matériels

- Assurez-vous que les accessoires utilisés dans le bol de mixage (panier cuisson, fouet, couvre-lame éplucheur, Découpe-Minute+) sont toujours correctement insérés. Référez-vous au manuel d'utilisation de l'accessoire concerné. N'ajoutez jamais d'aliments pour lesquels l'accessoire concerné n'est pas adapté et qui pourraient bloquer ou endommager l'accessoire.
- Veillez à ne pas endommager la spatule avec les couteaux. L'embout souple est particulièrement sensible. Soyez prudent lorsque vous manipulez la spatule (D) dans le bol de mixage et déplacez l'embout de la spatule (25) dans le sens des aiguilles d'une montre au niveau des couteaux.
- Veillez à ce que le bol contienne toujours suffisamment d'eau lorsque vous cuisez à la vapeur. Lors de la cuisson à la vapeur Varoma® environ 250 ml d'eau s'évaporent dans le Thermomix® TM7™ en 15 minutes.
- Lors d'une cuisson prolongée, veillez à la bonne qualité de l'eau utilisée. Si nécessaire, utilisez des additifs qui empêchent la formation de rouille, par exemple de l'acide citrique. Observez les indications affichées sur l'écran.

4.5 Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires

Électrocution

Nettoyage

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).

Électrocution

Entretien et réparation

- ▶ Contrôlez régulièrement la base, le cordon d'alimentation et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- ▶ N'utilisez jamais la base lorsque le cordon d'alimentation est endommagé. Ne branchez jamais le cordon d'alimentation endommagé sur la prise secteur.
- ▶ N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas d'endommagement de la base ou de son cordon d'alimentation, retournez votre appareil au centre technique Vorwerk pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

Risque de brûlure

Couvercle endommagé

- ▶ Vérifiez régulièrement que le couvercle y compris son joint ne soient pas endommagés. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec le couvercle endommagé ou le joint du couvercle endommagé.

Dommages matériels

- ▶ N'utilisez jamais d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone, pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Assurez-vous notamment que les contacts électriques (12) sur la face inférieure du bol de mixage soient bien secs avant de positionner le bol de mixage sur la base, afin d'éviter la formation de rouille à l'intérieur de celle-ci.
- ▶ Nettoyez tous les composants rapidement après leur utilisation et ne laissez surtout pas les couteaux dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait entraîner un vieillissement prématuré du joint d'étanchéité et de l'axe des couteaux.

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION

5 Mise en service

Pour pouvoir utiliser toutes les fonctionnalités du Thermomix® TM7, vous devez avoir accès au WiFi et à votre compte Cookidoo®.

1. Préparez vos données d'accès.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

Mise à jour

Le cas échéant, une mise à jour sera effectuée immédiatement après la mise en service afin que vous soyez à jour.

Réglages

Une fois la mise en service terminée, vous trouverez d'autres détails concernant les réglages sous

Plus > Manuel et tutoriels digitaux > Manuel d'utilisation > Réglages.

6 Utilisation

Pour les détails concernant son utilisation, veuillez vous référer au manuel d'utilisation détaillé de l'appareil sous

Plus > Manuel et tutoriels digitaux > Manuels d'utilisation

Vous pouvez également consulter notre site Internet en scannant le code QR suivant



7 Nettoyage

Nettoyez votre Thermomix® TM7™ avant la première et après chaque utilisation et veillez à ce que tous les composants soient bien secs.

AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution ! Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Pour le nettoyage de la base, utilisez uniquement un linge sec ou légèrement humide (non mouillé).

REMARQUE! Risque d'endommagement ! N'utilisez pas d'éponges grattantes, d'agents abrasifs ou de liquides agressifs, par exemple de l'essence ou de l'acétone.

								
								
								
								
								
								
								
								
								
								
	recommandé		possible		non autorisé			

8 Entretien régulier

Un entretien régulier permet d'augmenter la durée de vie de votre Thermomix® TM7™.

1. Contrôlez régulièrement votre Thermomix® TM7™ et ses accessoires (bol de mixage, cordon d'alimentation et joint du couvercle) pour vérifier qu'ils sont intacts.
2. N'utilisez pas votre Thermomix® TM7™ avec des accessoires endommagés.
3. Pour éviter d'endommager votre Thermomix® TM7™, contrôlez régulièrement si les ouvertures de ventilation présentes sur la base restent bien dégagées.
4. Débranchez votre Thermomix® TM7™ de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.

8.1 Remplacer les couteaux

L'usage régulier du Thermomix® TM7™ pour hacher des ingrédients durs entraînera l'usure des couteaux. Le tableau suivant vous donne un aperçu des intervalles de remplacement recommandés pour les couteaux.

Sollicitation des couteaux	Exemple d'utilisation	Remplacement des couteaux au bout de
Forte	Je pile de la glace, mouds du grain etc. tous les jours.	6 mois
Moyenne	Je pile de la glace, mouds du grain etc. une fois par semaine.	2 ans
Faible	Je ne pile quasiment jamais de la glace et ne mouds pas de grain.	4 ans

Vous pouvez commander de nouveaux couteaux via votre conseiller.e Thermomix® ou auprès du Service Clients [► 30] Vorwerk.

9 Anomalies de fonctionnement

Erreur:	Causes possibles et résolution:
Du liquide a pénétré dans l'espace situé sous le bol de mixage.	• Éteignez immédiatement l'appareil ou débranchez le cordon d'alimentation. • À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage. • Ne déplacez et n'inclinez pas la base pour éviter que les composants sensibles à l'intérieur de la base n'entrent en contact avec le liquide. • Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur. • Si vous ne pouvez pas être certain qu'aucun liquide n'ait pénétré dans la base, ne démarrez pas le Thermomix® TM7™ et contactez le Service Clients [► 30].
Le Thermomix® TM7™ ne s'allume pas.	La base n'est peut-être pas branchée correctement. • Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché. • Veuillez vérifier le raccordement électrique.
Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur la base du Thermomix® TM7™.	Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé. • Vérifiez que les couteaux et la coque isolante soient correctement assemblés et verrouillés.
Le Thermomix® TM7™ ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement. • Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée. Aucune température n'a peut-être été sélectionnée. • Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.
Le Thermomix® TM7™ ne pèse pas correctement.	Le Thermomix® TM7™ n'a peut-être pas été placé correctement. • Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre la base. • Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension. • Assurez-vous que le Thermomix® TM7™ soit placé sur un plan de travail uniforme, propre et non glissant. • Ne touchez pas le Thermomix® TM7™ quand vous utilisez la balance.

Le Thermomix® TM7™ ne se connecte pas au réseau Wi-Fi. Les données d'accès sont éventuellement incorrectes.

- Vérifier que les identifiants et mots de passe sont corrects et convenablement saisis.

La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée.

- Configurez un réseau, voir Plus > Manuels et tutoriels digitaux > Manuel d'utilisation > Réglages > Configurer un réseau WIFI.

Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible.

- Vérifiez votre réseau Wi-Fi à la maison.

Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service Clients [► 30].

Erreur 13100

- Assurez-vous que l'appareil ne se trouve pas à proximité de champs magnétiques puissants (par exemple champ magnétique ou d'induction).
-

10 Service Clients

ÉTATS-UNIS

Vorwerk, LLC

3232 McKinney Avenue, Suite 1200

Dallas, Texas 75204

Service Clients États-Unis

Téléphone : +1 (888) VORWERK (8679375)

E-mail : service@thermomix.us

Canada

Vorwerk Canada, Ltd.

901-2 Bloor St. W

Toronto, ON M4W 3E2, Canada

Service Clients Canada

Téléphone : +1 (855) 867-9904

E-mail : service@thermomix.ca

MEXIQUE

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,

Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

Service Clients Mexique

Téléphone : 01800 200 1121

E-mail : contacto@thermomix.com.mx

Dans votre pays ou vous rendre sur www.thermomix.com.

Ce manuel d'utilisation est disponible dans d'autres langues sur <http://thermomix.vorwerk.com>

11 Garantie limitée/responsabilité pour défauts matériels

Les réparations effectuées par des personnes insuffisamment qualifiées et avec des pièces de rechange non originales représentent un danger considérable, car des mécanismes de sécurité importants peuvent être désactivés.

- L'appareil ne peut être réparé que par le service technique qualifié de Vorwerk.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec l'appareil ou des pièces détachées originales de Vorwerk.
- N'utilisez jamais l'appareil en combinaison avec des pièces ou appareils non fournis par Vorwerk.

Ceci pourrait entraîner l'annulation de votre garantie ou de la responsabilité pour défauts matériels et votre sécurité pourrait être compromise.

Si l'appareil fait l'objet de modifications techniques, la garantie et la responsabilité pour les défauts matériels seront annulées.

12 Recyclage



Ce symbole signifie que les appareils électriques et électroniques ne peuvent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Les normes canadiennes en matière d'environnement préconisent le recyclage des appareils électriques et électroniques ainsi que leurs composantes dans les centres prévus à cette fin. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuite de votre province ou région.

Pour de plus amples informations, consultez le site Recycler mes électroniques : <https://recyclermeselectroniques.ca/>

13 Données techniques

TM7™ (type : 75A, type : 75B)

13.1 Dimensions et poids

Dimensions base (largeur x profondeur x hauteur)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensions bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensions base avec bol de mixage (largeur x profondeur x hauteur)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensions Varoma® (largeur x profondeur x hauteur)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Poids base	6500 g
Poids bol de mixage	2100 g
Poids Varoma®	840 g

13.2 Puissance et raccordement électrique

Moteur	Moteur synchrone Vorwerk sans entretien, puissance 500 W Vitesse de rotation progressive de 40 à 10 700 tours/min Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrin. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Alimentation secteur	Uniquement pour 120 V 60 Hz (adaptation automatique) (TM7 type : 75A, 75B) Puissance totale absorbée 1800 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre, rétractable.
Consommation en mode veille	0 W
Arrêt automatique	Au bout d'env. 15 minutes
Balance intégrée	Opérationnelle jusqu'à la vitesse 2 incluse Pesée de 1 à 3 000 g Pesée de -1 à -3000 g

13.3 Normes/sécurité, conformité

Normes/sécurité/conformité	
Conformité	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG déclare par la présente que l'installation radioélectrique Thermomix® TM7™ est conforme à la directive 2014/53/CE. Le texte complet de la déclaration de conformité UE peut être consulté à l'adresse Internet suivante : https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 Matériau

Coques	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.

13.5 Connectivité

Connectivité Bluetooth®

2,4 GHz	2 400 MHz – 2 483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-------------------------	----------	---------------------------

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

13.6 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Allemagne

13.7 Remarque concernant le rayonnement radioélectrique

Déclarations de conformité pour les États-Unis (FCC) :

Note : Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre des fréquences radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Connecter l'équipement à une prise de courant sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) il doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Afin de respecter les exigences de la FCC en matière d'exposition aux radiofréquences, la distance minimale de séparation entre le corps/les membres et l'appareil en fonctionnement normal doit être d'au moins 1,4 centimètre.

Déclarations de conformité pour le Canada (ISED) :

CAN ICES-3(B) / NMB-3(B)

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- 1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- 2) l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Afin de respecter les exigences de l'ISED en matière d'exposition aux radiofréquences, la distance minimale de séparation entre le corps/les membres et l'appareil en fonctionnement normal doit être d'au moins 1,4 centimètre

Extracto del manual de instrucciones

Índice de contenido

1	Antes de empezar	33	7	Limpieza	40
1.1	Acerca de este documento	33	8	Mantenimiento regular	41
1.2	Obligaciones del usuario	33	8.1	Cambio del juego de cuchillas	41
2	Vista general del producto	34	9	Incidencias de funcionamiento	41
3	Utilización conforme a lo previsto	35	10	Servicio Técnico	43
3.1	Límites de utilización	35	11	Garantía limitada	43
3.2	Cantidades máximas de llenado	35	12	Desechado	43
4	Para su seguridad: INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	35	13	Características técnicas	44
4.1	Elegir un lugar de instalación seguro	35	13.1	Dimensiones y peso	44
4.2	Trabajar con cuidado con las altas temperaturas	36	13.2	Potencia y conexión eléctrica	44
4.3	Procesar alimentos con seguridad	38	13.3	Marcas de seguridad y certificación, conformidad	44
4.4	Uso seguro del producto y los accesorios	38	13.4	Material	44
4.5	Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios	38	13.5	Conectividad	45
5	Puesta en marcha	39	13.6	Fabricante	45
6	Uso	39	13.7	Nota sobre las emisiones de radiofrecuencia	45

1 Antes de empezar

¡Felicidades por la compra de su Thermomix® TM7™!

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

Este documento es un extracto del manual de instrucciones y le familiarizará con las funciones de seguridad del producto. Encontrará más detalles sobre el manejo en el manual de instrucciones incluido en el producto, en Más > Tutoriales y ayuda > Manual de instrucciones.

O en Internet bajo el código QR.



1.1 Acerca de este documento

Información importante sobre seguridad

Este manual contiene información de seguridad importante. Para reducir el riesgo de lesiones graves, lea todas las precauciones e instrucciones de este manual antes de utilizar el producto. El fabricante y el vendedor no asumen ninguna responsabilidad por lesiones personales o daños materiales sufridos al montar o utilizar este producto. Conserve este manual para futuras consultas.

Gama de funciones y accesorios

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

Copyright

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International & Co. KmG (Suiza). Quedan reservados todos los derechos. No está permitido reproducir, guardar en un sistema de recuperación, transmitir o distribuir por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) todo o parte del contenido de esta publicación sin la previa autorización de Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Obligaciones del usuario

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

- Lea atentamente todos los documentos relacionados.
- Guarde los documentos suministrados en un lugar donde pueda encontrarlos fácilmente cuando los necesite.
- Asegúrese de que cualquier daño se repare inmediatamente y de que las piezas dañadas se sustituyan rápidamente. Póngase en contacto con Atención al Cliente (consulte el capítulo Servicio Técnico ► 43).

2 Vista general del producto

A Vaso TM7

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

En el vaso se procesan y se calientan los alimentos. El vaso se compone de la tapa (2) con cubretapa (1), el vaso de acero inoxidable (4), las cuchillas (8) y la cubierta aislante del vaso (5) con palanca de bloqueo de las cuchillas (10) y asa (11). Durante la cocción, el cubretapa se deja colocado en la tapa. Puede retirar el cubretapa al limpiar la tapa del vaso o antes de colocar el Varoma®. En el vaso de acero inoxidable hay marcas de nivel de llenado (6) en incrementos de 0,5 litros. La capacidad máxima es de 2,2 litros (marca «max»).

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

B Unidad central Thermomix®

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

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

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

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

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

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

C Varoma®

19	Tapa Varoma®
20	Charola Varoma®
21	Recipiente Varoma®

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

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

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

D Espátula

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

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

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

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

E Cestillo

26	Tapa del cestillo
27	Muesca del cestillo
28	Abertura ovalada

El cestillo permite cocer al vapor ingredientes como arroz, carne y verduras a 100 °C / 212 °F dentro del vaso y protegerlos de las cuchillas. La tapa del cestillo (26) está montada de forma fija. Si la comida todavía está caliente, abra la tapa con cuidado insertando la punta de la espátula en la abertura ovalada (28).

F Mariposa

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

La mariposa puede utilizarse hasta la **velocidad 4 como máximo, a una temperatura máxima de 100 °C / 212 °F y durante un máximo de 2 horas.**

Debe retirarse antes de iniciar el modo de prelavado.

3 Utilización conforme a lo previsto

1. Utilice el Thermomix® TM7™ de forma apropiada y conforme a las indicaciones de este manual para evitar ponerse en peligro o poner a otros en peligro y para evitar daños en el Thermomix® TM7™ y otros objetos.
2. El Thermomix® TM7™ es un electrodoméstico para la preparación de alimentos y es apto para uso doméstico.
3. El Thermomix® TM7™ ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto.
 - Mantenga a los niños alejados en todo momento del Thermomix® TM7™.
 - 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® TM7™ esté siendo utilizado cerca de un niño.
 - No permita que los niños jueguen con el Thermomix® TM7™.
4. El Thermomix® TM7™ no es apto para freír alimentos.
5. El Thermomix® TM7™ y sus accesorios no están destinados a utilizarse en el microondas, en un fogón o en el horno.
6. El Thermomix® TM7™ solo 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 el Thermomix® TM7™ con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.
7. El aparato solo debe utilizarse según lo previsto.
 - No se autoriza ningún otro tipo de uso.
 - El fabricante no se responsabilizará de los daños resultantes de un uso no previsto.
 - No podrá reclamar ninguna garantía ni presentar reclamación por defectos de conformidad en caso de realizar modificaciones técnicas en el producto.Para más información, consulte el capítulo Garantía limitada [► 43].
8. En todos los trabajos que se realicen en el Thermomix® TM7™ deberán observarse las indicaciones de la pantalla. En caso de un uso inadecuado, el fabricante no se responsabilizará de los daños que se deriven de ello.

3.1 Límites de utilización

Unidad central	Únicamente en interiores a una temperatura ambiente de 10 °C a 40 °C / 50 °F a 104 °F
Mariposa	Velocidad 4 como máximo, a un máximo de 100 °C / 212 °F durante un máximo de 2 h
Cestillo	Máximo a 100 °C / 212 °F
Espátula	Exclusivamente para uso a corto plazo en el vaso. No usarla en ollas o sartenes

3.2 Cantidades máximas de llenado

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

4 Para su seguridad: INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

4.1 Elegir un lugar de instalación seguro

Riesgo de descarga eléctrica
Penetración de humedad

- Proteja de la humedad el producto y, en especial, las piezas conductoras de electricidad.
- Procure que no entre agua ni suciedad en la unidad central **(B)**.
- No sumerja nunca la unidad central en agua y nunca la ponga bajo el agua de la llave.
- No utilice el aparato al aire libre.

Riesgo de descarga eléctrica

Manipulación incorrecta

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

Riesgo de incendio

Fuentes de calor externas

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

Riesgo de incendio

Toma eléctrica inadecuada

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Falta de estabilidad

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

Daños materiales

Vapor

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

Daños materiales

Superficies sensibles

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

4.2 Trabajar con cuidado con las altas temperaturas

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Alimentos y líquidos calientes

- ▶ Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.
- ▶ No supere nunca las cantidades máximas de llenado.
- ▶ Manipule el vaso con especial cuidado cuando esté lleno de comida caliente.
- ▶ Procure que el vaso no se voltee. A velocidades hasta el nivel 2, no está bloqueado junto con la unidad central y podría caerse de esta.
- ▶ No mueva, deslice, levante, balancee ni incline la unidad central durante el funcionamiento o cuando el vaso esté lleno.
- ▶ Nunca desmonte el vaso estando lleno. Retírelo de la unidad central y vacíelo antes de soltar la palanca de bloqueo de las cuchillas.

- ▶ Asegúrese de que el cubretapa (1) se asiente correctamente en la tapa del vaso (2). De lo contrario gire el empaque del cubre tapa y asientelo nuevamente.
- ▶ Proceda con especial cuidado a la hora de añadir líquidos calientes al vaso.
- ▶ Deje que los alimentos muy calientes se enfríen antes de verterlos en líquidos contenidos en el vaso.
- ▶ No retire nunca el vaso del aparato durante el funcionamiento.
- ▶ Nunca intente abrir la tapa a la fuerza.
- ▶ Tenga mucho cuidado al preparar y procesar el caramelo, ya que se enfría muy lentamente.

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Exceso de cocción

- ▶ Cocine sopas, guisos y mermeladas a una temperatura máxima de 100 °C / 212 °F. utilizando el recipiente Varoma® sobre la tapa del vaso.
- ▶ Si se produce un exceso de cocción, reduzca la temperatura o pulse el interruptor (18) para cancelar la función de cocinado.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con la tapa del vaso limpia.

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Exceso de presión

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Cocinar al vapor con el Varoma®

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Cocinar con el cestillo

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Grasa caliente (Modo dorar)

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Superficies calientes

- ▶ Maneje con cuidado el vaso, la tapa del vaso y el cubretapa, las cuchillas y los accesorios, especialmente durante y tras la preparación de comida caliente.
- ▶ Toque los componentes solo por las asas y superficies de agarre previstas.

- ▶ Deje que el vaso de acero inoxidable y las cuchillas se enfríen lo suficiente antes de desmontar el vaso y retirar las cuchillas.
- ▶ Nunca utilice el vaso de acero inoxidable (4) sin aislamiento (5).

4.3 Procesar alimentos con seguridad

Riesgo para la salud

- ▶ Antes del primer uso, lave todos los componentes que entren en contacto con los alimentos para eliminar cualquier residuo de producción.
- ▶ Asegúrese de seguir prácticas seguras para el almacenamiento de alimentos y trabaje de forma higiénica durante la preparación y el cocinado. Asegúrese de refrigerar los alimentos perecederos poco después de su preparación o consúmalos inmediatamente.
- ▶ No utilice los accesorios para otros fines, especialmente con altas temperaturas. No utilice la espátula (D) en ollas o sartenes calientes.
- ▶ Cuando prepare alimentos para bebés, compruebe la consistencia para asegurarse de que no haya trozos.

4.4 Uso seguro del producto y los accesorios

Uso seguro del producto y los accesorios

Riesgo de lesiones

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

Peligro para la salud debido a los imanes

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

Daños materiales

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

4.5 Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios

Riesgo de descarga eléctrica

Limpieza

- ▶ Desenchufe el producto antes de limpiarlo.
- ▶ Limpie la unidad central solamente con un paño seco o ligeramente húmedo (no mojado).

Riesgo de descarga eléctrica Mantenimiento y reparación

- ▶ Compruebe regularmente la unidad central, el cable, el enchufe y los accesorios para ver si presentan algún daño.
- ▶ No utilice nunca la unidad central con el cable de alimentación dañado. No conecte nunca el cable de alimentación dañado a la toma de corriente.
- ▶ ¡Nunca intente reparar el producto por su cuenta!
- ▶ No utilice el producto si se ha caído o si se ha dañado de algún modo. En caso de daños en el producto o en el cable de alimentación, envíe la unidad central al servicio técnico de Thermomix® para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras Tapa dañada

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

Daños materiales

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

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

5 Puesta en marcha

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

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

Podrá cambiar los ajustes más tarde.

Actualización

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

Posibilidades de configuración

Tras concluir la puesta en marcha, encontrará más datos sobre las posibilidades de configuración en
Más > Tutoriales y ayuda > Manuales de instrucciones > Ajustes.

6 Uso

Encontrará más detalles sobre el manejo en el manual de instrucciones detallado incluido en el producto, en

Más > Tutoriales y ayuda > Manuales

O en Internet bajo el siguiente código QR



7 Limpieza

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

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

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

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

8 Mantenimiento regular

Un mantenimiento regular aumenta la vida útil de Thermomix® TM7™.

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

8.1 Cambio del juego de cuchillas

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

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

Para obtener un nuevo juego de cuchillas, solicite información de costos al departamento de atención al cliente Thermomix® o visite la tienda en línea de Thermomix® México.

9 Incidencias de funcionamiento

Error:	Posible causa y solución:
Ha entrado humedad en la zona que hay debajo del vaso.	• Apague inmediatamente el producto o desconecte el enchufe. • Elimine con un paño el exceso de líquido del área de debajo del vaso. • No mueva ni incline la unidad central para que no pueda entrar humedad en los componentes delicados del interior de la unidad central. • No intente desmontar el producto. Este no contiene piezas que pueda sustituir por su propia cuenta. • Si no tiene la seguridad de que no haya entrado humedad en el interior de la unidad central, no encienda Thermomix® TM7™. En lugar de ello, póngase en contacto con el Servicio Técnico [▶ 43].
Thermomix® TM7™ no se enciende.	Es probable que la unidad central no esté bien conectada. • Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma de corriente. • Compruebe la conexión eléctrica.
No se puede colocar el vaso en Thermomix® TM7™.	Es posible que el vaso no esté bien montado. • Compruebe que las cuchillas y el aislamiento estén correctamente montados y bloqueados.
Thermomix® TM7™ no calienta.	Es posible que no se haya configurado correctamente el tiempo de calentamiento. • Compruebe si se ha ajustado el tiempo. Es posible que no se haya seleccionado la temperatura: • Compruebe si ha programado la temperatura.
Thermomix® TM7™ no pesa bien.	Es posible que Thermomix® TM7™ no se haya colocado correctamente. • Asegúrese de que no haya ningún objeto apoyado en la unidad central. • Asegúrese de que el cable de alimentación no esté tenso. • Asegúrese de que Thermomix® TM7™ se encuentre en una superficie plana, limpia y que no resbale. • No toque Thermomix® TM7™ durante el proceso de pesaje.

El Thermomix® TM7™ no se conecta con la red Wi-Fi.	Es posible que los datos de acceso sean incorrectos. • Compruebe si el nombre de usuario y la contraseña son correctos y si se han introducido debidamente. Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada. • Configure una red, consulte Más > Tutoriales y ayuda > Manual de instrucciones > Ajustes > Configurar Wi-Fi. Es posible que no haya ninguna red disponible. • Compruebe su Wi-Fi doméstica. En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con el Servicio Técnico ▶ 43.
Error 13100	• Asegúrese de que el producto no se encuentre cerca de fuertes campos magnéticos (p. ej., campos magnéticos propiamente dichos o placas de inducción).

10 Servicio Técnico

USA

Vorwerk, LLC

3232 McKinney Ave, Suite 1200

Dallas, TX 75204

Servicio Técnico USA

Teléfono: +1 (888) VORWERK (8679375)

E-Mail: service@thermomix.us

Canada

Vorwerk Canada, Ltd.

901-2 Bloor St. W

Toronto, ON M4W 3E2, CANADA

Servicio Técnico

Teléfono: +1 (855) 867-9904

E-Mail: service@thermomix.ca

MÉXICO

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,

Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

Servicio Técnico de México

Teléfono: 01800 200 1121

E-Mail: contacto@thermomixmexico.com.mx

www.thermomix.mx

Servicio Técnico de Vorwerk

En www.thermomix.mx encontrará el Servicio Técnico de Vorwerk más cercano.

Para obtener información más detallada, contacte con su presentador Thermomix®, con la empresa distribuidora oficial de su país o consulte www.thermomix.mx.

Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en <https://thermomix.vorwerk.com>

11 Garantía limitada

Las reparaciones llevadas a cabo por personas no cualificadas y con repuestos no originales suponen un riesgo considerable, ya que pueden desactivarse importantes mecanismos de seguridad.

- Las reparaciones del producto deben ser realizadas por un servicio de reparación cualificado de Vorwerk.
- Utilice únicamente piezas o repuestos originales de Vorwerk.
- No utilice nunca el producto en combinación con piezas o aparatos que no hayan sido suministrados por Vorwerk.

De lo contrario, quedará extinguida su garantía y podría ponerse en peligro su seguridad.

Si el producto se somete a modificaciones técnicas, la garantía y la responsabilidad por defectos materiales quedarán invalidadas.

12 Desechado



Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos no pueden desecharse junto con la basura doméstica normal. Compruebe las directrices locales para saber cómo desechar los dispositivos electrónicos.

13 Características técnicas

TM7™ (tipo: 75A, tipo: 75B)

13.1 Dimensiones y peso

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

13.2 Potencia y conexión eléctrica

Motor	Motor síncrono Vorwerk libre de mantenimiento, potencia nominal de 500 W Ajuste de velocidad de 40 a 10 700 rpm Velocidad especial (intervalos) para el modo «Amasar». Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas.
Sistema de calentamiento	Consumo de energía: 1000 W. Protección contra el sobrecalentamiento.
Conexión eléctrica	Solo para corriente alterna de 120 Volts, 50/60 Hertz (ajuste automático) (TM7 tipo: 75A, tipo: 75B) Consumo máx. de energía: 1800 W. Longitud del cable de alimentación: 1 m, enrollable.
Consumo en modo de espera	0 W
Apagado automático	Tras 15 minutos
Báscula integrada	Lista para el uso hasta el nivel 2 incluido Rango de pesaje: de 1 a 3000 g Rango de pesaje: de -1 a -3000 g

13.3 Marcas de seguridad y certificación, conformidad

Símbolo de conformidad / Marca de conformidad	
Conformidad	Por la presente, Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG declara que el equipo de radio Thermomix® TM7™ es conforme a la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

13.4 Material

Carcasa	Plástico de alta calidad
Vaso	Acero inoxidable. Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados. Capacidad máxima: 2,2 litros

13.5 Conectividad

Datos sobre la conectividad Bluetooth®

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

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

Notas sobre la conectividad	La operación de este equipo está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) es posible que este equipo o dispositivo no cause interferencia perjudicial y (2) este equipo o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar su operación no deseada.
------------------------------------	---

13.6 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Alemania

13.7 Nota sobre las emisiones de radiofrecuencia

Cumplimiento de la normativa de EE.UU. (FCC):

Nota: Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para los dispositivos digitales de Clase B, de conformidad con el apartado 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. No obstante, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Cambie la orientación o la ubicación de la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor.
- Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

Este dispositivo cumple la parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Para cumplir los requisitos de exposición a RF de la FCC, la distancia mínima de separación entre el cuerpo/los miembros y el dispositivo durante el funcionamiento normal debe ser de al menos 1,4 centímetros.

Cumplimiento de la normativa para Canadá (ISED):

CAN ICES-3(B) / NMB-3(B)

Este dispositivo cumple con los RSS exentos de licencia de Industry Canada. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes

- (1) Este dispositivo no debe causar interferencias; y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Para cumplir los requisitos de exposición a RF de ISED, la distancia mínima de separación entre el cuerpo/los miembros y el dispositivo durante el funcionamiento normal debe ser de al menos 1,4 centímetros.

