

---

thermomix

# THERMOMIX® TM5

MANUAL DE INSTRUCCIONES



ID: 20723 MX V4



# PALABRAS DE AVISO Y SEÑALES DE ALERTA DE SEGURIDAD

---



Este es un símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisarle de peligros potenciales de sufrir lesiones físicas. Obedezca todos los mensajes de seguridad que se encuentren después de este símbolo para evitar una posible lesión o muerte.

## Palabras de aviso

Observe que se utilizan las palabras de aviso PELIGRO, ADVERTENCIA y ATENCIÓN con los mensajes de seguridad. La palabra de aviso para cada mensaje ha sido seleccionado usando los siguientes lineamientos:

### **⚠ PELIGRO**

#### **PELIGRO**

indica una situación peligrosa que, si no se evita, ocasionará la muerte o lesiones graves

### **⚠ ADVERTENCIA**

#### **ADVERTENCIA**

indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar la muerte o lesiones graves.

### **⚠ ATENCIÓN**

#### **ATENCIÓN**

indica una situación peligrosa que, si no se evita, podría ocasionar lesiones menores o moderadas.

### **AVISO**

#### **AVISO**

se utiliza para hacer referencia a prácticas que no ocasionan lesiones físicas.

# NOTAS IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

---

**Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deberán seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:**

## **Lea todas las instrucciones**

### **⚠ ADVERTENCIA**

**No está previsto para ser utilizado por niños.**

- La Thermomix® TM5 es un electrodoméstico de cocina diseñado para el uso en el hogar y en entornos similares. No debe permitirse que los niños jueguen con ella. Mantenga el electrodoméstico y sus cables de conexión fuera del alcance de los niños. Si se utiliza la Thermomix® TM5 cerca de niños, considere usar un código de bloqueo, véase la página 52.
- La Thermomix® TM5 está destinada al uso exclusivo de adultos. No debe ser usada por niños, incluso cuando estos están bajo la supervisión de un adulto. Mantenga los niños alejados del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento. Asegúrese de advertir

a los niños de los posibles peligros de la generación de calor/vapor, condensación caliente y superficies calientes.

- Se requiere una supervisión estrecha cuando la Thermomix® TM5 es utilizada cerca de niños.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o las personas sin experiencia o conocimiento, podrán usar el aparato siempre y cuando sean supervisadas o capacitadas en cuanto al uso seguro y comprendan los riesgos implícitos.

### **⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica.**

- Desconecte la Thermomix® TM5 de la toma de corriente cuando no está en uso, antes de agregar o desprender piezas (p. ej. la rejilla de protección), y antes de limpiarla.

- No sumerja la Thermomix® TM5 en agua o en otro líquido. Limpie solamente con un trapo húmedo. No deje que entre agua ni suciedad a la unidad central.
- No utilice la Thermomix® TM5 si se daña el cable o el enchufe, si detecta un posible mal funcionamiento del electrodoméstico, o si la Thermomix® TM5 se cae o se daña de alguna manera. Lleve su Thermomix® TM5 al centro de servicio autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico o en caso de que la Thermomix® TM5 se caiga de una superficie o se daña de alguna manera.
- No utilice la Thermomix® TM5 al aire libre.

## **⚠ ADVERTENCIA**

**Para evitar escaldaduras, lesiones por quemaduras o peligro de cortadura, no trate de abrir la tapa del vaso a la fuerza.**

- Abra la tapa del vaso solo cuando la velocidad esté en “O” y el sistema de bloqueo esté desactivado.

## **⚠ ADVERTENCIA**

**Si el orificio en la tapa del vaso está cubierto o tapado con alimentos y está activo el calentamiento de los alimentos, se podría acumular un exceso de presión en el vaso y el contenido caliente podría salpicar fuera de él.**

- Mientras cocina y encuentra que el orificio de la tapa del vaso está tapado o si el cubilete fue empujado hacia arriba, desconecte la Thermomix® TM5. **NO TOQUE** los controles.
- No llene el cestillo más allá de la línea de nivel máximo.
- No llene el vaso más allá de la línea de nivel máximo (2.2 litros).
- Asegúrese de que el orificio de la tapa del vaso permanezca libre de alimentos.
- Para permitir la salida de vapor y evitar un exceso de presión, asegúrese de que el orificio de la tapa del vaso nunca esté cubierto o tapado, ya sea desde el interior (p. ej. por alimentos) o desde el exterior (p. ej. con un paño).

**⚠ ADVERTENCIA**

**Usted podría quemarse o escaldarse con los alimentos calientes o vapor que escapan o por tocar superficies calientes.**

- Retire el vaso con cuidado para evitar que los contenidos se derramen o salpiquen.
- Tenga cuidado al agregar líquidos al vaso, ya que podrían ser volver a ser expulsados repentinamente por la evaporación.
- Vigile las salpicaduras de alimentos calientes que pueden escapar de la abertura del vaso. Para evitar lesiones al procesar alimentos calientes, coloque el cubilete en la apertura de la tapa del vaso y no toque ni sujete el cubilete.
- Para evitar salpicaduras, use el cubilete, el cestillo o el recipiente del Varoma para cubrir el orificio de la tapa del vaso. La función de seguridad solo se podrá garantizar cuando se usen accesorios originales de Thermomix® TM5. Asegúrese de que los accesorios o el orificio de la tapa del vaso no estén cubiertos o tapados desde el interior o exterior por un paño u objeto similar.
- A velocidades altas, podrían salpicar hacia afuera los alimentos calientes o podrían producir espuma y subir los líquidos calientes. Por lo tanto, por favor solo use velocidades bajas (4 – 6) a temperaturas altas (>60°C o temperatura Varoma).
- Si usa la función Turbo o repentinamente incrementa la velocidad de mezcla cuando está procesando alimentos calientes, podría provocar lesiones por escaldadura.
- Al procesar alimentos calientes, incrementa la velocidad de manera gradual.
- No toque la superficie del vaso o partes de la tapa del vaso, Varoma o cubilete debido a que estarán muy calientes cuando esté procesando alimentos calientes.
- Solo toque las asas que se encuentran a los lados del Varoma cuando esté caliente.
- Cuando retire el Varoma de la tapa del vaso y lo ponga a un lado, siempre mantenga colocada la tapa del Varoma.

- La Thermomix® TM5 puede generar un flujo constante de vapor mientras cocina, dependiendo de los ajustes seleccionados. Manténgase alejado del vapor. El vapor caliente puede seguir saliendo a través del orificio de la tapa del vaso cuando retire todo el Varoma. Podría salir vapor caliente de los lados y de la parte superior de la tapa del Varoma durante el funcionamiento.
- No use su Thermomix® TM5 junto con accesorios dañados.
- Podría ocurrir escaldadura por alimentos que se desborden durante la cocción, cuando caliente grandes cantidades de alimentos a altas temperaturas (>90°C y temperatura Varoma). Si se desbordan los alimentos, oprima el selector para detener la Thermomix® TM5.
- Al retirar la tapa del Varoma, incline la tapa hacia la dirección opuesta de su rostro y cuerpo para evitar el vapor que se escapa.
- Asegúrese de que las ranuras del recipiente y charola del Varoma no estén tapados con alimentos para permitir el escape controlado de vapor.
- Coloque el Varoma correctamente en el vaso y Thermomix® TM5 para evitar que el Varoma se desprenda.
- Desenganche y retire la espátula del cestillo después de retirar el cestillo y colocarlo sobre una superficie plana. Si está enganchado en el vaso, la espátula podría causar que el vaso se tire y se derrame el contenido caliente.
- Tenga cuidado cuando retire el cestillo. El contenido del cestillo podría salpicar cuando se retira.
- No desmonte el vaso cuando aún esté caliente.

## **⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de incendio. La colocación incorrecta puede provocar que la Thermomix® TM5 se incendie o caiga, y causar lesiones.**

- Su Thermomix® TM5 podría incendiarse si se expone a una fuente de calor externa.
- No la coloque sobre o cerca de una superficie caliente o estufa.

- Coloque la Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme y plana, para evitar que se deslice o incendie.
- No deje que el cable de conexión cuelgue sobre el borde de la mesa o barra, ni toque alguna superficie caliente, como la estufa.

### **⚠ ADVERTENCIA**

**El uso de piezas o utensilios no recomendados o vendidas por Vorwerk podrían provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.**

- Nunca utilice la Thermomix® TM5 junto con piezas o equipo de generaciones más antiguas de Thermomix® TM5.
- Solo use la espátula con el disco de seguridad que se proporciona para revolver los alimentos en el vaso. Nunca utilice otros utensilios (p. ej. una cuchara). Podrían quedar atrapados en las cuchillas en rotación y provocar lesiones.

### **⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de laceración.**

- Las cuchillas están afiladas. Maneje con cuidado. Sujete la parte superior de las cuchillas para retirarlas o volverlas a colocar.
- Tenga cuidado al retirar las cuchillas para evitar que se salgan accidentalmente.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso para reducir el riesgo de lesiones personales o daño a la Thermomix® TM5.

### **⚠ ADVERTENCIA**

**Los imanes en la memoria de recetas podría afectar los marcapasos.**

- Los imanes en la memoria de recetas de la Thermomix® TM5 y su interfaz podrían afectar los marcapasos o desfibriladores internos. Mantenga las memorias de recetas de la Thermomix® TM5 y su interfaz alejados de los marcapasos o desfibriladores internos. Advierta a las personas con marcapasos o desfibriladores internos.

## **⚠ ATENCIÓN**

**El mecanismo de bloqueo puede pellizcar sus dedos.**

- Evite entrar en contacto con las piezas en movimiento. Nunca toque las barras de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre la Thermomix® TM5.
- Mantenga su cabello y ropa alejada de las piezas en movimiento de la Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y el mecanismo de bloqueo liberado antes de agregar o retirar accesorios.

## **⚠ ATENCIÓN**

**Los accesorios dañados pueden provocar lesiones.**

- Si algún accesorio de Thermomix® TM5 resulta dañado por la cuchilla durante la preparación de alimentos, deseche los alimentos. Póngase en contacto con Vorwerk para el remplazo de accesorios.

- Inspeccione la junta con frecuencia para verificar si existe algún daño. En caso de daño o filtración, reemplace la tapa inmediatamente. La junta no es extraíble y si intenta retirarla podría provocar un daño que haga necesario el remplazo de la tapa del vaso.

## **⚠ ATENCIÓN**

**Usted podría sufrir lesiones o dañar su Thermomix® TM5 o propiedad.**

- No modifique su Thermomix® TM5 ni algún accesorio.
- Nunca deje la Thermomix® TM5 desatendida mientras está funcionando. (Considere que algunas recetas automatizadas que usan velocidades bajas de mezclado y bajas temperaturas pueden prepararse con la Thermomix® TM5 sin supervisión. Estas excepciones se indicarán de manera explícita en la receta.)
- Cuando prepare masas o pique alimentos, se puede producir un desequilibrio de la Thermomix® TM5 y provocar que el equipo se mueva sobre el mostrador. Mantenga su Thermomix® TM5 alejada del borde de la superficie para evitar que se caiga.

- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima y alrededor de la Thermomix® TM5 y el Varoma (de alacenas y repisas) para ayudar a prevenir el escape de vapor caliente.
- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté colocada en el soporte de las cuchillas.

## **AVISO**

- Solo conecte el aparato a una corriente alterna mediante un enchufe instalado por un especialista. La tensión y la frecuencia del suministro deben corresponder con la etiqueta del enchufe (de la fuente de alimentación).
- Solo active el disco de velocidad cuando está correctamente fijada la mariposa (accesorio para batir). No supere la velocidad 4 cuando use la mariposa. En caso de superarla, es probable que salga expulsada y se dañe.
- Nunca utilice la espátula con la mariposa colocada.
- No agregue ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando ésta esté colocada en las cuchillas y el motor esté encendido.
- Las filtraciones procedentes alrededor de las cuchillas podrían dañar la Thermomix® TM5.
- Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes de la Thermomix® TM5. Si líquido o derrames se filtran hacia la base de la Thermomix® TM5, desenchufe la Thermomix® TM5 y consulte la sección de limpieza (p. 56) para limpiarla.
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de que las clavijas de contacto del vaso estén minuciosamente secas después de la limpieza para que no entre humedad a la Thermomix® TM5.
- Use su Thermomix® TM5 solo con la tapa del vaso limpia. Asegúrese de que el borde del vaso esté siempre limpio.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

---

# TABLA DE TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA SEGURA

Los pasos seguros para el manejo, cocción y almacenamiento de alimentos son fundamentales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Usted no puede ver, oler ni probar bacterias nocivas que podrían causar enfermedades. En cada paso de la preparación de alimentos, siga los siguientes cuatro lineamientos para mantener los alimentos seguros:

- **Limpiar** – Lave con frecuencia las manos y superficies.
- **Separar** – Separe la carne cruda de los demás alimentos.
- **Cocinar** – Cocine a la temperatura adecuada.
- **Enfriar** – Refrigere los alimentos inmediatamente.

Cocine todos los alimentos a estas temperaturas internas mínimas medidas con un termómetro de alimentos antes de retirar los alimentos de la fuente de calor. Por razones de preferencia personal, los consumidores eligen cocinar los alimentos a temperaturas más altas.

Producto	Temperatura interna mínima & tiempo de reposo
<b>Res, cerdo, ternera &amp; cordero</b> Filetes, costillas, y asado	62.8 °C y deje reposar durante mínimo 3 minutos
<b>Carnes molidas</b>	71.1 °C
<b>Jamón</b> , fresco o ahumado (sin cocer)	62.8 °C y deje reposar durante mínimo 3 minutos
<b>Jamón totalmente cocido</b> (para recalentar)	Recaliente jamones cocidos empacados en plantas inspeccionadas por la FDA a 60 °C y todos los demás a 73.9 °C.

Producto	Temperatura interna mínima
<b>Todas las aves</b> (pechugas, aves enteras, piernas, muslos, y alas, ave molida, y relleno)	73.9 °C
<b>Huevos</b>	71.1 °C
<b>Pescados &amp; mariscos</b>	62.8 °C
<b>Restos</b>	73.9 °C
<b>Platillos horneados</b>	73.9 °C

# MANUAL

---

<b>Palabras de aviso y señales de alerta de seguridad</b> .....	3
<b>Notas importantes para su seguridad</b> .....	4
<b>Tabla de temperatura interna mínima segura</b> .....	11
<b>Datos técnicos</b> .....	14
<b>Introducción</b> .....	15
<b>Su Thermomix® TM5</b> .....	16
<b>Antes de comenzar</b> .....	18
Cómo colocar el vaso correctamente .....	20
Cómo retirar las cuchillas .....	21
Cómo colocar las cuchillas .....	22
<b>Accesorios</b> .....	23
Vaso .....	23
Base del vaso .....	23
Tapa del vaso .....	24
Cubilete .....	25
Cestillo .....	26
Espátula .....	27
Mariposa (accesorio para batir) .....	28
Varoma .....	29
Cómo usar el Varoma .....	30
Trabajo práctico con el Varoma .....	32
<b>Trabajando con la Thermomix® TM5</b> .....	33
Utilizar su Thermomix® TM5 por primera vez .....	33
Apagado de la Thermomix® TM5 .....	35
Medidas de seguridad .....	35
Pesar ingredientes con la Thermomix® TM5 .....	35
Más información relativa a la función de báscula .....	36
Manejo de la Thermomix® TM5 desde la pantalla de inicio .....	37
Cambiar el tiempo predefinido .....	38
Disco de temperatura .....	39
Calentamiento suave a velocidades 2 y 3 .....	40
Ajuste de temperatura Varoma .....	40
Disco de velocidad .....	41
Ajuste de mezcla lenta .....	41
Remove .....	41
Mezclar/licuar .....	42
Función Turbo .....	42
Giro hacia la derecha/a la izquierda de las cuchillas .....	43
Función de amasar .....	44

Conexión de una memoria de recetas para Thermomix® TM5 .....	45
Menú Thermomix® TM5 .....	45
Recetas favoritas .....	45
Recetas .....	46
Por categoría .....	46
De la A a la Z .....	46
Últimas recetas preparadas .....	46
Preparación de una receta desde una memoria de recetas	
Thermomix® TM5 utilizando la “función de cocina guiada” .....	47
Pasos paralelos .....	47
Recetas automáticas .....	48
Modo de transporte .....	49
Ajustes .....	49
Editar favoritos .....	49
Idiomas .....	50
Sistema de unidades .....	50
Acerca de Thermomix® TM5 .....	50
Restablecer ajustes de fábrica .....	51
Color del fondo de pantalla .....	51
Bloqueo de la Thermomix® TM5 .....	52
Contacto .....	54
<b>Cosas importantes que recordar</b> .....	55
Apagado automático .....	55
Protección electrónica del motor .....	55
Grandes esfuerzos del motor .....	55
<b>Limpieza</b> .....	56
Cómo limpiar el vaso y su tapa .....	56
Cómo limpiar las cuchillas .....	57
Cómo limpiar el Varoma .....	58
Cómo limpiar la parte principal de la Thermomix® TM5 .....	58
Cómo limpiar el área debajo del vaso .....	59
Información adicional sobre limpieza .....	59
<b>Sustitución de la rejilla de protección</b> .....	60
Sustitución de la rejilla de protección posterior .....	60
Sustitución de la rejilla de protección inferior .....	61
<b>Notas para sus propias recetas</b> .....	62
<b>Resolución de problemas</b> .....	63
<b>Regulaciones legales/Copyright</b> .....	64
<b>Garantía/servicio de atención al cliente</b> .....	65

# DATOS TÉCNICOS

**Símbolo de conformidad/  
Marca de conformidad**



**Motor**

Motor Vorwerk de reluctancia, libre de mantenimiento, con potencia nominal de 500 watts. Velocidad ajustable de forma continua de entre 100 y 10700 revoluciones por minuto (mezcla suave: 40 revoluciones/minuto). Ajuste especial de la velocidad (en función alternante) para la preparación de masas. Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas.

**Sistema de calentamiento**

1000 vatios de consumo eléctrico. Con protección contra el sobrecalentamiento.

**Báscula integrada**

Rango de pesaje de 5 a 3000 g en incrementos de 5 g (hasta un máximo de 6.0 kg); de -5 a -3000 g en incrementos de 5 g (hasta un máximo de -6 kg).

**Carcasa de la unidad central**

Plástico de alta calidad.

**Vaso**

Acero inoxidable con sistema de calentamiento y sensor integrado de temperatura. Capacidad máxima de 2,2 litros.

**Conexión eléctrica**

Solo para una tensión de 127 V 50/60 Hz (TM5-4).  
Consumo eléctrico máximo de 1400 W.  
Cable de conexión enrollable de 1 metro de longitud.

**Dimensiones y peso del**

Thermomix® TM5

**Sin Varoma**

Altura 34.10 cm  
Ancho 32.60 cm  
Fondo 32.60 cm  
Peso 7.95 kg

**Varoma**

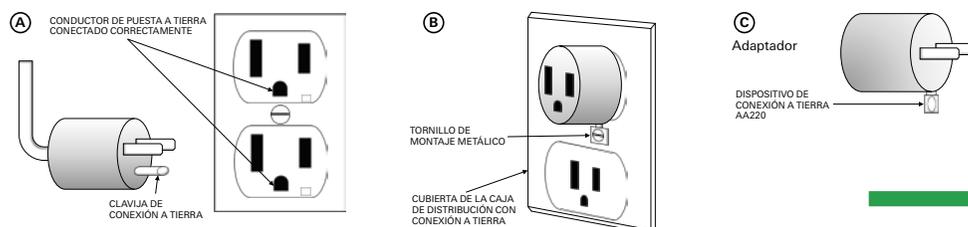
Altura 13.10 cm  
Ancho 38.30 cm  
Fondo 27.50 cm  
Peso 0.80 kg

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este equipo debe conectarse a tierra mientras está en uso para proteger al operador de una descarga eléctrica. El equipo está equipado con un cable de 3 conductores y un enchufe de 3 terminales con conexión a tierra para entrar en la caja de enchufe para puesta a tierra adecuada. El equipo tiene un enchufe que se parece al dibujo A en la Figura (1) Se deberá usar un adaptador, dibujo B; para conectar los enchufes del tipo dibujo A en cajas de enchufe de dos terminales. La punta de puesta a tierra que se extiende del adaptador debe conectarse a una tierra permanente como una toma de corriente adecuadamente puesta a tierra, como se muestra en el dibujo C usando un tornillo de metal.

## CABLES DE EXTENSIÓN

Use solo cables de extensión de 3 hilos que tengan enchufes de tres terminales con conexión a tierra y cables conectores de 3 polos que acepten el enchufe del equipo. Use solo cables de extensión destinados para su uso en el exterior. Estos cables de extensión están marcados con "Adecuado para usarse con equipos de uso exterior; almacenar en interiores mientras no esté en uso." Use solo cables de extensión que tengan una clasificación eléctrica no menor a la clasificación del equipo. No utilice cables de extensión dañados. Inspeccione el cable de extensión antes de usarlo y replácelo en caso de que esté dañado. No maltrate el cable de extensión y no tire de ningún cable para desconectarlo. Mantenga el cable lejos de calor y bordes afilados.



# INTRODUCCIÓN

---

Estimada/o clienta/e:

¡Felicidades por haber elegido la Thermomix® TM5!

Durante una demostración de la Thermomix® TM5, usted ya pudo experimentar y saborear con los cinco sentidos todo lo que es capaz de hacer la nueva Thermomix® TM5.

Un presentador Thermomix® con experiencia le ayudó a optimizar el uso de todas las funciones posibles para adaptarlas a sus necesidades individuales.

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

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

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

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

Vorwerk Thermomix®

# SU THERMOMIX® TM5

---





① Unidad central de Thermomix® TM5

② Vaso

③ Base del vaso

④ Junta de las cuchillas

⑤ Juego de cuchillas

⑨ Tapa del vaso

⑩ Mariposa (accesorio para batir)

⑪ Espátula con disco de seguridad

⑫ Cestillo

⑬ Cubilete



⑭ Memoria de recetas Thermomix® TM5

⑮ Sensor de la tapa

⑯ Selector



⑰ Mango

EL LIBRO BÁSICO

Creando sorpresas todos los días

⑱ Libro de cocina

⑲ Manual de instrucciones

⑲ Manual de instrucciones

⑲ Manual de instrucciones



⑲ Manual de instrucciones

Varoma

⑥ Tapa del Varoma

⑦ Charola del Varoma

⑧ Recipiente del Varoma

# ANTES DE COMENZAR

## AVISO

### Las filtraciones procedentes alrededor de las cuchillas podrían dañar la Thermomix® TM5.

- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté colocada en el soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente bloqueadas en la base del vaso.
- Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes de la Thermomix® TM5. Si líquido o derrames se filtran hacia la base de la Thermomix®, desenchufe la Thermomix® TM5 y consulte la sección de limpieza (p. 56) para limpiarla.
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de que las clavijas de contacto del vaso estén minuciosamente secas después de la limpieza para que no entre humedad a la Thermomix® TM5.

## Felicidades por la adquisición de su Thermomix® TM5!

Antes de usar su Thermomix® TM5 por primera vez, le recomendamos que asista a una demostración con una de nuestras presentadoras Thermomix® certificadas. Familiarícese con el uso de su Thermomix® TM5.



## Antes de comenzar

### **ADVERTENCIA**

#### **No está previsto para ser utilizado por niños.**

- La Thermomix® TM5 está destinada al uso exclusivo de adultos. No debe ser usada por niños, incluso cuando estos están bajo la supervisión de un adulto. Mantenga los niños alejados del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento. Asegúrese de advertir a los niños de los posibles peligros de la generación de calor/vapor, condensación caliente y superficies calientes.

#### **El uso de piezas o utensilios no recomendados o vendidos por Vorwerk podrían provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.**

- No use su Thermomix® TM5 junto con accesorios dañados.
- No modifique su Thermomix® TM5 ni cualquiera de sus accesorios.
- Nunca utilice la Thermomix® TM5 junto con piezas o equipo de generaciones más antiguas de Thermomix® TM5.

#### **Peligro de incendio. La colocación incorrecta puede provocar que la Thermomix® TM5 se incendie o caiga, y causar lesiones.**

- Coloque la Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme y plana, para evitar que se deslice o incendie.

### **ATENCIÓN**

#### **Los accesorios dañados podrían provocar lesiones.**

- Si algún accesorio de Thermomix® TM5 resulta dañado por la cuchilla durante la preparación de alimentos, deseche los alimentos. Contacto Póngase en contacto con Vorwerk para el remplazo de accesorios.
- Inspeccione la junta con frecuencia para verificar si existe algún daño. En caso de daño o filtración, reemplace la tapa inmediatamente. La junta no es extraíble y si intenta retirarla podría provocar un daño que haga necesario el reemplazo de la tapa del vaso.

Asegúrese de colocar su Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme y plana para que no pueda deslizarse. Se recomienda que almacene su Thermomix® TM5 en una posición permanente en su cocina para que la pueda operar fácilmente. Retire el plástico de la pantalla. Limpie su Thermomix® TM5 minuciosamente antes de usarla por primera vez. Siga las instrucciones en el capítulo sobre limpieza (p. 56).

## Cómo colocar el vaso correctamente

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Para evitar escaldaduras, lesiones por quemadura y peligro de laceración:

- Abra la tapa del vaso solo cuando la velocidad esté en "0" y el sistema de bloqueo la haya liberado.
- Para evitar salpicaduras, use el cubilete, el cestillo o el recipiente del Varoma para cubrir el orificio de la tapa del vaso. La función de seguridad solo se podrá garantizar cuando se usen accesorios originales de Thermomix® TM5. Asegúrese de que los accesorios o el orificio de la tapa del vaso no estén cubiertos o tapados desde el interior o exterior por un paño u objeto similar.
- No deje que el cable de conexión cuelgue sobre el borde de la mesa o barra, ni toque alguna superficie caliente, como la estufa.
- No toque la superficie del vaso o partes de la tapa del vaso, Varoma o cubilete debido a que estarán muy calientes cuando esté procesando alimentos calientes.
- No desmonte el vaso cuando aún esté caliente.



### ⚠ ATENCIÓN

#### El mecanismo de bloqueo puede pellizcar sus dedos.

- Evite entrar en contacto con las piezas en movimiento. Nunca toque las barras de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre su Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y el mecanismo de bloqueo esté liberado antes de agregar o retirar accesorios.
- Mantenga su cabello y ropa alejada de las piezas en movimiento de su Thermomix® TM5.

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

El vaso estará correctamente colocado si el asa se encuentra delante, tal y como se muestra en la imagen ①, y si está bien fijo en la Thermomix® TM5. Para cerrar el vaso, coloque la tapa verticalmente sobre el vaso ②. La tapa se bloqueará automáticamente cuando esté encendido el motor.

## Cómo retirar las cuchillas

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Las cuchillas podrían cortar.

- Las cuchillas están afiladas. Maneje con cuidado. Sujete la parte superior de las cuchillas para retirarlas o volverlas a colocar.
- Tenga cuidado al retirar las cuchillas para evitar que se salgan accidentalmente.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso para reducir el riesgo de lesiones personales o daño a la Thermomix® TM5.
- No desmonte el vaso cuando aún esté caliente.

Para retirar las cuchillas: Sujete el vaso con una mano de forma que su abertura esté orientada hacia arriba. Con la otra mano, gire la base del vaso 30° en sentido contrario de las manecillas del reloj y jale la base del vaso hacia abajo ③. Cuidadosamente, sujete las cuchillas por la parte superior y extráígalas con todo y su juntag ④.

### ⚠ ATENCIÓN

Mantenga su cabello y ropa alejada de las piezas en movimiento de la Thermomix® TM5.

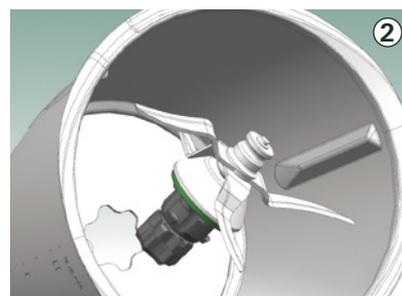
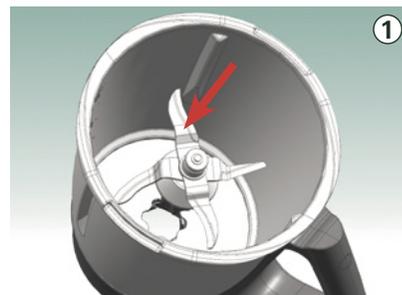


## Cómo colocar las cuchillas

### AVISO

**Las filtraciones procedentes alrededor de las cuchillas podrían dañar la Thermomix® TM5.**

- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté colocada en el soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente bloqueadas en la base del vaso.
- Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes de la Thermomix® TM5. Si líquido o derrames se filtran hacia la base de la Thermomix®, desenchufe la Thermomix® TM5 y consulte la sección de limpieza (p. 56) para limpiarla.
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de que las clavijas de contacto del vaso estén minuciosamente secas después de la limpieza para que no entre humedad a la Thermomix® TM5.



Para volver a insertar las cuchillas, coloque la base del vaso en una superficie plana y limpia, coloque el vaso encima y sujétela del asa con firmeza.

Inserte las cuchillas a través el agujero en el fondo del vaso ① ② hasta que su junta llegue al fondo del vaso.

Luego gire la base del vaso 30° en sentido de las manecillas del reloj para asegurar las cuchillas en su posición ③.

# ACCESORIOS

Antes de empezar a utilizar su Thermomix® TM5 nos gustaría presentar los accesorios de forma más detallada. Son la prueba de un diseño bien concebido. Cada parte ha sido diseñada de manera inteligente y sirve para varios propósitos.

## Vaso

### ⚠ ADVERTENCIA

**El llenado excesivo puede provocar lesiones por escaldadura/quemadura**

- Asegúrese de que el orificio de la tapa del vaso permanezca libre de alimentos
- No llene el vaso más allá de la línea de nivel máximo (2.2 litros).
- Retire el vaso con cuidado para evitar que los contenidos se derramen o salpiquen.
- Tenga cuidado al agregar líquidos al vaso, ya que podrían ser volver a ser expulsados repentinamente por la evaporación.

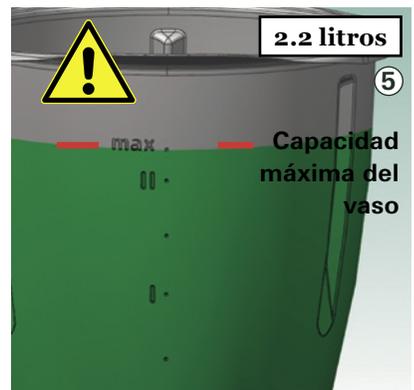
En la parte interior y exterior del vaso hay marcas que indican los niveles de llenado (4). El vaso tiene una capacidad máxima de 2.2 litros (5).

## Base del vaso

### AVISO

- Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes de la Thermomix® TM5. Si líquido o derrames se filtran hacia la base de la Thermomix® TM5, desenchufe la Thermomix® TM5 y consulte la sección de limpieza (p. 56) para limpiarla.
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de que las clavijas de contacto del vaso estén minuciosamente secas después de la limpieza para que no entre humedad a la Thermomix® TM5.

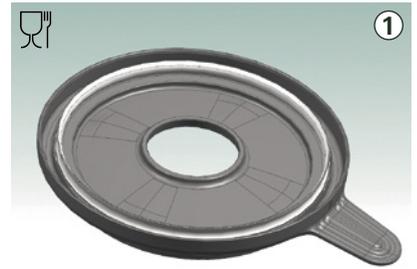
La base del vaso sirve (6) para fijar o aflojar el juego de cuchillas dentro del vaso. El vaso completo puede colocarse sobre cualquier superficie de trabajo.



## Tapa del vaso

### ⚠ ADVERTENCIA

- Para permitir la salida de vapor y evitar un exceso de presión, asegúrese de que el orificio de la tapa del vaso nunca esté cubierto o tapado, ya sea desde el interior (p. ej. por alimentos) o desde el exterior (p. ej. con un paño).
- Para evitar salpicaduras, use el cubilete, el cestillo o el recipiente del Varoma para cubrir el orificio de la tapa del vaso. La función de seguridad solo se podrá garantizar cuando se usen accesorios originales de Thermomix® TM5. Asegúrese de que los accesorios o el orificio de la tapa del vaso no estén cubiertos o tapados desde el interior o exterior por un paño u objeto similar.
- Para evitar escaldaduras, lesiones por quemaduras o peligro de cortadura, no trate de abrir la tapa del vaso a la fuerza.
- Abra la tapa del vaso solo cuando la velocidad esté en "0" y el sistema de bloqueo esté desactivado.
- La Thermomix® TM5 está destinada al uso exclusivo de adultos. No debe ser usada por niños, incluso cuando estos están bajo la supervisión de un adulto. Mantenga a los niños alejados del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento. Asegúrese de advertir a los niños de los posibles peligros de la generación de calor/vapor, condensación caliente y superficies calientes.



### ⚠ ATENCIÓN

Inspeccione la junta con frecuencia para verificar si existe algún daño. En caso de daño o filtración, reemplace la tapa inmediatamente. La junta no es extraíble y si intenta retirarla podría provocar un daño que haga necesario el reemplazo de la tapa del vaso.

### AVISO

Use su Thermomix® TM5 solo con la tapa y su junta limpia. Asegúrese de que el borde del vaso esté siempre limpio.

La tapa del vaso ① se usa para cerrar el vaso. Por motivos de seguridad, su Thermomix® TM5 no empezará a funcionar si la tapa no se ha colocado y cerrado correctamente. Nunca intente abrir la tapa forzándola cuando la Thermomix® TM5 esté cerrada. La tapa del vaso es asegurada por medio del mecanismo automático de bloqueo. Consiste en dos barras de bloqueo que fijan la tapa y un sensor localizado en la carcasa superior, en medio de las barras. Asegúrese de mantener siempre limpio el sensor.

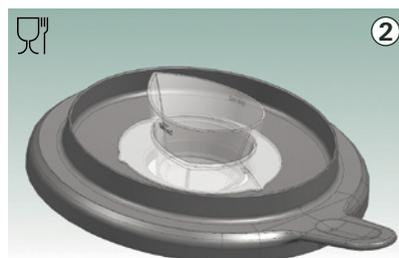
Tenga en cuenta que hay un periodo de espera entre activar el motor a cero y que las barras se desbloqueen para poder abrir el vaso. Esto dependerá de la velocidad del motor para prevenir salpicaduras de los ingredientes, si el vaso está lleno hasta el indicador máximo.

## Cubilete

### ⚠ ADVERTENCIA

**Usted podría quemarse o escaldarse con los alimentos calientes o vapor que escapan o por tocar superficies calientes.**

- Para evitar salpicaduras, use el cubilete, el cestillo o el recipiente del Varoma para cubrir el orificio de la tapa del vaso. La función de seguridad solo se podrá garantizar cuando se usen accesorios originales de Thermomix® TM5. Asegúrese de que los accesorios o el orificio de la tapa del vaso no estén cubiertos o tapados desde el interior o exterior por un paño u objeto similar.
- Si el orificio en la tapa del vaso está cubierto o tapado con alimentos y está activo el calentamiento de los alimentos, se podría acumular un exceso de presión en el vaso y el contenido caliente podría salpicar fuera de él.
- Mientras cocina y encuentra que el orificio de la tapa del vaso está tapado o si el cubilete fue empujado hacia arriba, desconecte la Thermomix® TM5. NO TOQUE los controles.
- No llene el vaso o el cestillo más allá de la línea de nivel máximo.
- Tenga cuidado de las salpicaduras de alimentos calientes que pueden escapar de la abertura del vaso. Para evitar lesiones al procesar alimentos calientes, coloque el cubilete en la apertura de la tapa del vaso y no toque ni sujete el cubilete.
- Si usa la función Turbo o repentinamente incrementa la velocidad de mezcla cuando está procesando alimentos calientes, podría provocar lesiones por escaldadura.
- Al procesar alimentos calientes, incremente la velocidad de manera gradual.



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

El cubilete también puede usarse para medir ingredientes. Tenga en cuenta que cuando el cubilete está lleno hasta el borde contiene 100 ml y 50 ml.

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

Si desea añadir una pequeña cantidad de líquido, no es necesario extraer el cubilete. Simplemente vierta el líquido sobre la tapa y éste irá entrando gradualmente en el vaso.

Para agregar cantidades más grandes de líquido o ingredientes por el orificio de la tapa del vaso, levante el cubilete e introdúzcalos en el vaso.

## Cestillo

### ⚠ ADVERTENCIA

**Usted podría quemarse o escaldarse con los alimentos calientes o vapor que escapan o por tocar superficies calientes.**

- Si el orificio en la tapa del vaso está cubierto o tapado con alimentos y está activo el calentamiento de los alimentos, se podría acumular un exceso de presión en el vaso y el contenido caliente podría salpicar fuera de él.
- Mientras cocina y encuentra que el orificio de la tapa del vaso está tapado o si el cubilete fue empujado hacia arriba, desconecte la Thermomix® TM5. **NO TOQUE** los controles.
- No llene el cestillo más allá de la línea de nivel máximo ①.

**La salpicadura y derrame del contenido podría provocar quemaduras o escaldaduras.**

- Desenganche y retire la espátula del cestillo después de retirar el cestillo del vaso y colocarlo sobre una superficie plana. Si está enganchado en el cestillo, la espátula podría causar que el vaso se tire y se derrame el contenido caliente.
- Tenga cuidado cuando retire el cestillo. El contenido del cestillo podría salpicar cuando se retira.

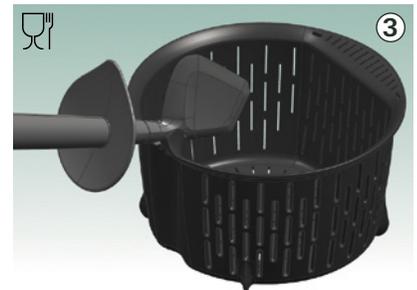
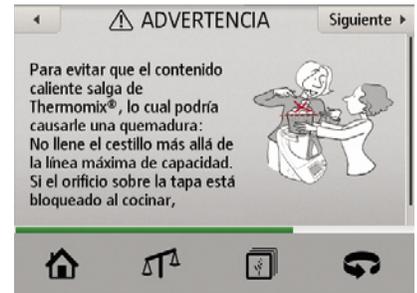
El cestillo para la Thermomix® TM5 está fabricado de un plástico de alta calidad.

Es un utensilio con múltiples funciones:

- Sirve para colar los jugos de frutas y de verduras. Pique los ingredientes y tritúrelos en la Thermomix® TM5 y luego introduzca el cestillo en el vaso y utilícelo como colador cuando vierta el jugo. Cuando vierta el jugo, use la espátula para sostener el cestillo ②.
- Los alimentos blandos, como las albóndigas de carne o de pescado, cuya preparación no puede realizarse completamente en el vaso, deben colocarse dentro del cestillo.

Para retirar el cestillo: coloque el gancho de la espátula en la ranura del cestillo ③ y retire el cestillo del vaso ④. La espátula puede ser retirada en cualquier momento.

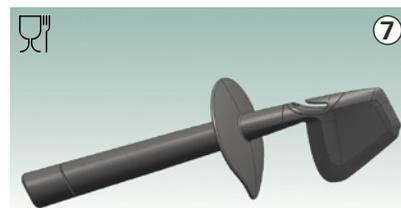
- Los pies de la base del cestillo ⑤ permiten que se escurran los jugos de los alimentos al cestillo.
- En caso de que se necesite reducir el líquido de algunos alimentos (por ej. una salsa), utilice el cestillo para cubrir el orificio de la tapa ⑥ en lugar del cubilete.



## Espátula

### ⚠ ADVERTENCIA

- El uso de accesorios, piezas o utensilios no recomendados o vendidos por Vorwerk podrían provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
  - Solo use la espátula con el disco de seguridad que se proporciona para revolver los alimentos en el vaso. Nunca utilice otros utensilios (p. ej. una cuchara). Podrían quedar atrapados en las cuchillas en rotación y provocar lesiones.
- 
- La espátula Thermomix® TM5 (7) es el único instrumento que usted necesita para mezclar o remover los ingredientes en el vaso. Empújela desde arriba introduciéndola en el vaso a través del orificio de la tapa del vaso (8). El disco de seguridad impide que la espátula quede atrapada entre las cuchillas. Por esta razón puede usar la espátula mientras esté cortando, cocinando o hirviendo a fuego lento.
  - Utilice la espátula para extraer todos los ingredientes del vaso tras la preparación. La punta de la espátula ha sido diseñada para que encaje perfectamente entre el juego de cuchillas y la pared del vaso. **¡No toque los bordes afilados de las cuchillas con la espátula porque la puede dañar!**
  - El disco de seguridad de la espátula ha sido especialmente diseñado para evitar que ruede por la mesa de trabajo.
  - Cuando cuele los jugos de frutas o de verduras, utilice la espátula para mantener el cestillo en su posición (2).
  - Con la espátula se puede retirar el cestillo sin ningún esfuerzo (3).



## Mariposa (accesorio para batir)

### AVISO

- Solo active el disco de velocidad cuando está correctamente fijada la mariposa (accesorio para batir). No supere la velocidad 4 cuando use la mariposa. Si no, hay muchas probabilidades de que sea expulsada del juego de cuchillas y quede destruida.
- Nunca utilice la espátula con la mariposa puesta.
- No agregue ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando ésta esté colocada en las cuchillas y el motor esté encendido.

La mariposa para batir ① (colocada aquí sobre las cuchillas ②) le ayudará a lograr los mejores resultados cuando vaya a batir crema o claras de huevo. Es también el accesorio ideal para la preparación de cremas o postres cremosos. Al calentar leche o preparar cremas o salsas, la mariposa para batir permite remover los ingredientes viscosos de manera constante. Esto evita que los alimentos se peguen o quemem en el fondo del vaso.

Es fácil insertar y quitar la mariposa: Introduzca la mariposa como se muestra en la imagen ③ y gírela ligeramente en el sentido opuesto de la rotación de las cuchillas. Debe quedar enganchada bajo las cuchillas y no debe ser posible retirarla verticalmente. Su extremo en forma de bola permite que se pueda retirar fácilmente. Para retirar la mariposa, sujete el extremo en forma de bola y sáquela jalando mediante rotaciones en ambas direcciones.



## Varoma

### ⚠ ADVERTENCIA

#### **Peligro de escaldadura.**

- La Thermomix® TM5 puede generar un flujo constante de vapor mientras cocina, dependiendo de los ajustes seleccionados. Manténgase alejado del vapor. Esté consciente de que el vapor caliente puede seguir saliendo a través del orificio de la tapa del vaso cuando retire todo el Varoma. Tenga en cuenta que podría salir vapor caliente de los lados y de la parte superior de la tapa del Varoma durante el funcionamiento.
- No use su Thermomix® TM5 junto con accesorios dañados.
- Solo toque las asas que se encuentran a los lados del Varoma cuando el Varoma esté caliente.
- Cuando retire el Varoma de la tapa del vaso y lo ponga a un lado, siempre mantenga colocada la tapa del Varoma (4).
- Al retirar la tapa del Varoma, incline la tapa hacia la dirección opuesta de su rostro y cuerpo para evitar el vapor que se escapa.
- A velocidades altas, podrían salpicar hacia afuera los alimentos calientes o podrían producir espuma y subir los líquidos calientes. Por lo tanto, por favor solo use velocidades bajas (↙ -6) a temperaturas altas (superiores a 60°C o temperatura Varoma).
- Asegúrese de que las ranuras del recipiente y charola del Varoma no estén tapados con alimentos para permitir el escape controlado de vapor.
- Coloque el Varoma correctamente en el vaso y Thermomix® TM5 para evitar que el Varoma se desprenda.



### ⚠ ATENCIÓN

Asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima y alrededor de la Thermomix® TM5 y el Varoma (de alacenas y repisas) para ayudar a prevenir el escape de vapor caliente.

### **AVISO**

Use el Varoma solo con la Thermomix® TM5. No es adecuado usar el Varoma en microondas, hornos y otros electrodomésticos.

El Varoma ① consta de tres partes ②:

- Recipiente Varoma (parte inferior)
- Charola Varoma (parte central)
- Tapa Varoma (parte superior)

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

También puede usar el Varoma sin la charola Varoma para cocinar al vapor alimentos más grandes (p. ej. albóndigas) o para preparar cantidades más grandes.

## Cómo usar el Varoma

### AVISO

- Nunca deje el cubilete dentro del vaso cuando use el Varoma.
- Si la tapa Varoma no está bien colocada, no se quedará la suficiente cantidad de vapor en el Varoma. Esto alentará el proceso de cocción.
- Solo use velocidades bajas (☑ -6) a temperatura Varoma. Su Thermomix® TM5 apaga el calentamiento a velocidades mayores a 6.

Su Varoma es un accesorio diseñado para la Thermomix® TM5 y solo se puede utilizar junto con la Thermomix® TM5. Antes de empezar a cocinar al vapor con el Varoma, es necesario que prepare correctamente su Thermomix® TM5.

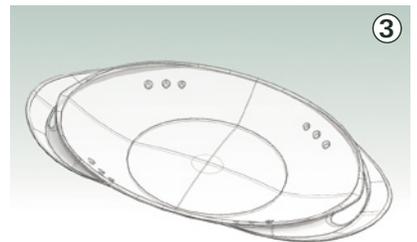
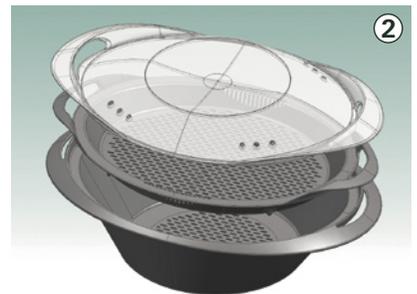
#### Paso 1: Preparación de la Thermomix® TM5

Coloque el vaso en su posición. Agregue por lo menos 0.5 litros (500 g) de agua en el vaso para una cocción al vapor de hasta 30 minutos. Si cocina al vapor con el cestillo, inserte el cestillo con los ingredientes en su interior, como por ejemplo papas o arroz. Cierre el vaso con la tapa del vaso.

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

#### Paso 2: LLenado del Varoma

Coloque la tapa del Varoma al revés sobre la superficie de trabajo ③ y el recipiente Varoma encima hasta que se acomode en la ranura. Ahora ya puede llenar el recipiente Varoma con los ingredientes sin apretarlos ④. Asegúrese de que algunas ranuras queden sin tapar para que el vapor pueda repartirse uniformemente. A medida que llene el Varoma, ponga los alimentos que requieran mayor tiempo de cocción en la parte de abajo y los que tarden menos en cocinarse en la parte de arriba.



Coloque la tapa del Varoma debajo del recipiente Varoma para que el líquido de las verduras recién lavadas, las frutas maduras, la carne cruda o el pescado no mojen la superficie de trabajo.

Cuando utilice la charola del Varoma, colóquela dentro del recipiente Varoma (5).

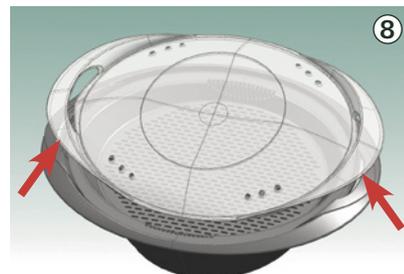
Asegúrese de colocar la charola del Varoma verticalmente en su posición sobre la tapa del vaso cerrada (sin el cubilete) de manera que quede nivelada (6).

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

### **Paso 3:** Cocinar al vapor con el Varoma (7)

Solo tiene que seleccionar el tiempo y la temperatura Varoma usando el disco de tiempo y el disco de temperatura. El proceso de cocción al vapor empieza cuando ajusta la velocidad a una velocidad baja (4-6). El temporizador comienza la cuenta regresiva. El agua o líquido que contiene el vaso se calienta y hierve, produciendo 250 ml de vapor cada cuarto de hora para cocinar al vapor o reducir los líquidos. El vapor sale a través del orificio de la tapa de la Thermomix® TM5 y pasa a la unidad Varoma. Los alimentos se cocinan de forma lenta y suave con el vapor caliente.

Si usted quiere comprobar si los alimentos ya están cocinados o no, ponga la velocidad a cero tocando el disco de velocidad en la pantalla de inicio y girando el selector en sentido contrario a las manecillas del reloj. Para abrir el Varoma, incline con cuidado la tapa del Varoma hacia el frente para que el vapor escapa hacia la parte posterior (8). Procure que las gotas de vapor condensado caigan dentro del recipiente y charola Varoma, sujetando la tapa del Varoma por encima de ellos. Después, retire cuidadosamente la tapa del Varoma y colóquela boca arriba sobre la mesa. Levante el recipiente y la charola Varoma y espere unos segundos para que las gotas de agua de condensación caigan dentro de la tapa del vaso. Luego coloque el recipiente Varoma con la charola sobre la tapa del Varoma.



## Trabajo con el Varoma

### AVISO

30 minutos de cocción al vapor requieren 0.5 litros/500 g (2 tazas/17.6 oz) de agua, y por cada 15 minutos adicionales agregue otros 250 mg (8.8 oz) de agua.

Siga las siguientes reglas básicas para usar el Varoma:

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



# TRABAJANDO CON LA THERMOMIX® TM5

## Puesta en marcha de la Thermomix® TM5

### ⚠ ADVERTENCIA

#### **No está previsto para ser utilizado por niños.**

- La Thermomix® TM5 está destinada al uso exclusivo de adultos. No debe ser usada por niños, incluso cuando estos están bajo la supervisión de un adulto. Mantenga los niños alejados del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento. Asegúrese de advertir a los niños de los posibles peligros de la generación de calor/vapor, condensación caliente y superficies calientes.

#### **Su Thermomix® TM5 podría incendiarse si se expone a una fuente de calor externa.**

- No la coloque sobre o cerca de una superficie caliente o estufa.

#### **La Thermomix® TM5 al caer puede provocar lesiones.**

- Coloque la Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme, plana, y sin calor para evitar que se deslice o incendie.

#### **Las salpicaduras de alimentos calientes, la salida del vapor o el contacto con superficies calientes puede provocar escaldaduras o quemaduras.**

- No toque la superficie del vaso o partes de la tapa del vaso, Varoma o cubilete debido a que estarán muy calientes cuando esté procesando alimentos calientes.
- Para evitar salpicaduras, use el cubilete, el cestillo o el recipiente del Varoma para cubrir el orificio de la tapa del vaso. La función de seguridad solo se podrá garantizar cuando se usen accesorios originales de Thermomix® TM5. Asegúrese de que los accesorios o el orificio de la tapa del vaso no estén cubiertos o tapados desde el interior o exterior por un paño u objeto similar.

### ⚠ ATENCIÓN

#### **La salida del vapor puede provocar daños materiales.**

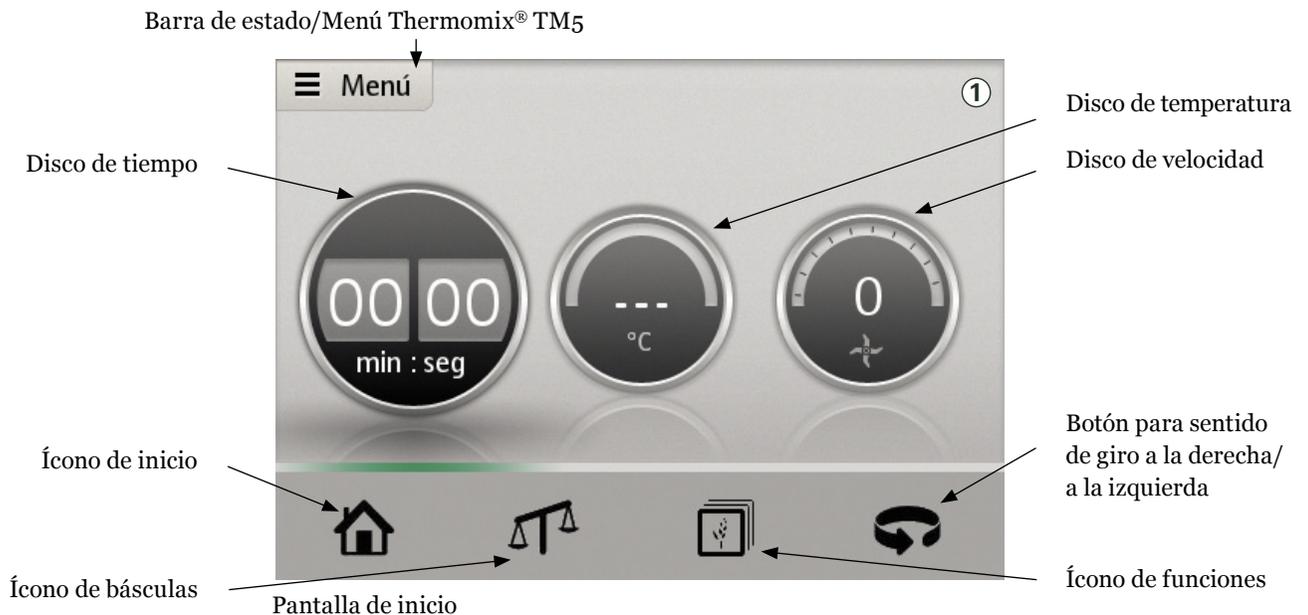
- Asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima y alrededor de la Thermomix® TM5 y el Varoma (de alacenas y repisas) para ayudar a prevenir el escape de vapor caliente.
- Al usar Thermomix® TM5 por primera vez es posible que emita un olor.

Jale suavemente del cable eléctrico de la carcasa de la Thermomix® TM5 y conéctelo a la red (220-240 V). Puede retirar la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 m. Si solo necesita una parte de cable, deje el resto dentro de la Thermomix® TM5 para evitar que se enrede. Asegúrese de que el cable no esté tenso para que la báscula funcione adecuadamente. No coloque la Thermomix® TM5 sobre el cable. De lo contrario, la Thermomix® TM5 no quedará bien asentada sobre la mesa y la báscula no pesará correctamente. Ahora la Thermomix® TM5 ya está lista para ser utilizada.

Encienda la Thermomix® TM5 pulsando el selector. Aparecerá la pantalla de inicio ①. Toque el ícono de inicio (casa) para volver a la pantalla de inicio desde cualquier opción de menú.

En la pantalla de inicio pueden ponerse a cero los selectores manteniendo pulsado el ícono de inicio.

Busque un lugar en la cocina para colocar su Thermomix® TM5 de forma permanente a fin de que esté lista para ser usada en cualquier momento. Desenchufe su Thermomix® TM5 cuando no esté en uso.



## Apagado de la Thermomix® TM5

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

## Medidas de seguridad

Por favor las medidas de seguridad atentamente cuando utilice la Thermomix® TM5 por primera vez así como después de que la use por 50a vez y cuando no se apague correctamente la Thermomix® TM5. Para recordar todo aquello que debe tener en cuenta, solo tiene que seleccionar “Medidas de seguridad” en el menú Thermomix® TM5 ②.

## Pesar ingredientes con la Thermomix® TM5

### AVISO

Al pesar, no toque o recargue nada en la Thermomix® TM5 y asegúrese de que no hay nada debajo de ella. También tenga en cuenta que el cable debe estar completamente suelto.

Toque el ícono de la báscula para activar la función de báscula que lleva integrada su Thermomix® TM5 ③. Puede pesar todos los ingredientes directamente dentro del vaso o del Varoma. Siga estos pasos para utilizar la báscula:

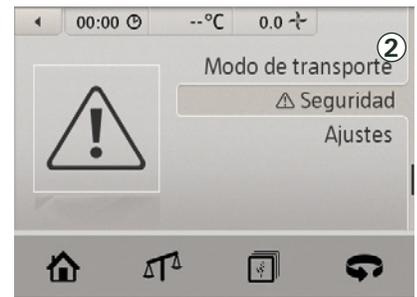
Paso 1: Coloque el vaso.

Paso 2: Pulse el ícono de básculas.

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

Paso 4: Si desea añadir más ingredientes, pulse el botón “Tara” y añada el siguiente ingrediente al vaso ④.

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



## Más información relativa a la función de báscula

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

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

Cuando use la función de báscula para añadir ingredientes, no agregue más de 3 kg a la vez. Si agrega más de 3 kg a la vez, se mostrará un mensaje de sobrepeso en la pantalla (“Max.”).

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

Si no se usa la función de báscula durante más de 15 minutos, la Thermomix® TM5 se desconectará automáticamente. Si vuelve a tocar el ícono de la báscula antes de que transcurra ese tiempo, los 15 minutos empezarán a contar de nuevo. No se guardará el último peso medido cuando se desconecte el aparato.

Pesar mientras la Thermomix® TM5 está en funcionamiento:  
Puede pesar ingredientes dentro del vaso mientras el motor está girando hasta en velocidad 4. Tenga en cuenta que la báscula funciona solamente cuando el contenido de su Thermomix® TM5 está en operación suave y sin vibraciones. El peso podría ser inexacto si la Thermomix® TM5 se encuentra vibrando.

## Manejo de la Thermomix® TM5 desde la Pantalla de inicio

### ⚠ ADVERTENCIA

**Para evitar escaldaduras, lesiones por quemaduras o peligro de cortadura, no trate de abrir la tapa del vaso a la fuerza.**

- Abra la tapa del vaso solo cuando la velocidad esté en "0" y el sistema de bloqueo esté desactivado.

### ⚠ ATENCIÓN

**El mecanismo de bloqueo puede pellizcar sus dedos.**

- Evite entrar en contacto con las piezas en movimiento. Nunca toque las barras de bloqueo ni la tapa del vaso cuando abra o cierre su Thermomix® TM5.
- Mantenga su cabello y ropa alejada de las piezas en movimiento de la Thermomix® TM5.

### AVISO

El calentamiento y la cocción solo son posibles si se ha programado un periodo de tiempo.

**Paso 1:** Ajuste el temporizador.

Pulse el disco de tiempo y use el selector para seleccionar un tiempo de funcionamiento de hasta 99 minutos.

Seleccione un tiempo de

0–1 minutos en incrementos de 1 segundo,

1–5 minutos en incrementos de 10 segundos.

5–20 minutos en incrementos de 30 segundos;

20–99 minutos en incrementos de 60 segundos.

**Paso 2:** Ajuste la temperatura.

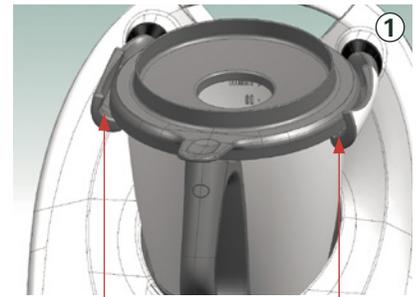
Toque el disco de la temperatura, gire el selector y úselo para fijar la temperatura deseada para calentar o cocinar los alimentos que se encuentran dentro del vaso. Si no hay que calentar el platillo, puede omitirse este paso. Tenga en cuenta que la función de calentamiento de la Thermomix® TM5 permanecerá inactiva mientras no se ajuste un tiempo.

**Paso 3:** Ponga en marcha la Thermomix® TM5.

Toque el disco de la velocidad y gire el selector para elegir la velocidad deseada. Una vez seleccionada la velocidad, el mecanismo de bloqueo ① asegurará la tapa del vaso y el tiempo programado empezará a contar hacia atrás hasta llegar a 00:00 en incrementos de un segundo.

En el modo de mezcla en frío, la velocidad de mezcla se desactivará una vez finalizado el tiempo seleccionado. Una señal acústica indicará el final del proceso y la tapa ya podrá retirarse. En función del tiempo programado, el mecanismo de bloqueo no desbloqueará la tapa hasta transcurridos unos segundos para asegurar que no haya derrames de líquido.

En el modo de mezcla en caliente, después de calentar y hervir, verá que la Thermomix® TM5 se comporta de manera diferente a como lo hace en el modo de mezcla en frío. Una vez finalizado el tiempo seleccionado durante el proceso de calentamiento/cocción, las cuchillas seguirán removiendo suavemente el contenido del vaso durante 8 segundos para ayudar a prevenir que se queme en el fondo del vaso. Una vez transcurridos estos 8 segundos adicionales, el motor de la Thermomix® TM5 se detendrá, una señal acústica indicará el final del proceso y la tapa ya podrá retirarse. Tenga en cuenta que también es posible detener manualmente la Thermomix® TM5 en cualquier momento antes de que terminen los 8 segundos y presionando el disco o girándolo en sentido contrario de las manecillas del reloj.



Mecanismo de bloqueo

## Cambiar el tiempo predefinido

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

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

## Disco de temperatura

### ⚠ ADVERTENCIA

**Usted podría quemarse o escaldarse con los alimentos calientes o vapor que escapan o por tocar superficies calientes.**

- La Thermomix® TM5 puede generar un flujo constante de vapor mientras cocina, dependiendo de los ajustes seleccionados. Manténgase alejado del vapor. El vapor caliente puede seguir saliendo a través del orificio de la tapa del vaso cuando retire todo el Varoma. Podría salir vapor caliente de los lados y de la parte superior de la tapa del Varoma durante el funcionamiento.
- No use su Thermomix® TM5 junto con accesorios dañados.
- Podría ocurrir escaldadura por alimentos que se desborden, cuando caliente grandes cantidades de alimentos a altas temperaturas (superiores a 90°C o temperatura Varoma). Si se desbordan los alimentos, oprima el selector para detener la Thermomix® TM5.

Puede ajustarse una temperatura de entre 37 °C y 120 °C. La temperatura deseada se indicará en el centro del disco de temperatura con números grandes. La temperatura del vaso se indicará a lo largo del borde superior del disco de temperatura en una escala de colores de azul a rojo. ②

La temperatura actual del vaso también se mostrará en letras más pequeñas entre la temperatura deseada y la escala de colores. Mientras esté activa la función de calentamiento, también notará la “°C” pulsando dentro del disco de temperatura.

Las temperaturas programadas y actuales solo son valores aproximados.

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

Tenga en cuenta que la temperatura máxima del Varoma es 120 °C, en función de los ingredientes que esté utilizando (p. ej. aceite).

La Thermomix® TM5 también utiliza varios LEDs en la carcasa para indicar si está preparando platillos fríos (verde intermitente) o platillos calientes (rojo intermitente en cuanto el vaso alcanza la temperatura de 55 °C – 60 °C) ③.



## Calentamiento suave a velocidades 2 y 3

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

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

Si la función Turbo está activada o el motor se pone en marcha cuando la temperatura del vaso es de 60 °C o más, el sistema electrónico evitará que los alimentos se salgan, retrasando el aumento de velocidad. Este arranque suave solo funcionará si la comida se ha calentado en la Thermomix® TM5. Solo entonces el sensor de temperatura puede calcular correctamente la temperatura actual y activar el arranque suave en función de ésta. Si desea utilizar la Thermomix® TM5 para procesar alimentos que no se hayan calentado en la Thermomix® TM5, solo deberá aumentar la velocidad poco a poco y de forma gradual.



## Ajuste de la temperatura Varoma

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de escaldadura.

- A velocidades altas, podrían salpicar hacia afuera los alimentos calientes o podrían producir espuma y subir los líquidos calientes. Por lo tanto, por favor solo use velocidades bajas (↙ -6) a temperaturas altas (>60 °C o temperatura Varoma).

### AVISO

Con agua, la temperatura del contenido del vaso con agua no puede exceder los 100 °C (212 °F). Las temperaturas más altas solo se pueden lograr con un contenido alto de sal o azúcar o con líquidos que no son a base de agua, como el aceite.

Si se selecciona el ajuste de temperatura Varoma ①, se pueden alcanzar temperaturas de hasta 120 °C (248 °F), en función de los ingredientes que esté utilizando, p. ej. aceite. Tome en cuenta que el valor de la temperatura actual cambiará a “Varoma” en cuanto el vaso alcance una temperatura de 100 °C, la cual es necesaria para generar vapor. La escala de color seguirá mostrando la temperatura actual del vaso (100 °C - 120 °C). Durante 15 minutos del ajuste de temperatura en Varoma, se evaporan 250 g de agua o líquidos a base de agua. El ajuste de temperatura Varoma se utiliza para cocinar al vapor (véase págs. 29-32) y para reducir líquidos a base de agua. Para saltar ingredientes, se recomienda ajustar la temperatura a 120 °C. Tenga en cuenta que la temperatura de 120 °C puede ser alcanzada si la mayoría del contenido de agua de los ingredientes se ha evaporado.

## Disco de velocidad

Toque el disco de la velocidad y gire el selector para poner en marcha la Thermomix® TM5.

Están disponibles las siguientes velocidades:

Función	Velocidad	Revoluciones/min.
Mezcla lenta		40
Remover	1–3	100–500
Mezclar/licuar	4–10	1100–10200
Turbo mezclado	Turbo	10700



## Ajuste de mezcla lenta 🍴

El ajuste de mezcla lenta (2) se puede seleccionar utilizando el disco de velocidad. A esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente como si usted los removiera periódicamente en una cazuela. Si se selecciona esta función, los alimentos no quedan triturados, sino que quedan en trozos grandes.

## Remover

Utilice las velocidades bajas 1–3 para remover suavemente. Este rango de velocidad bajo es ideal para preparar deliciosos guisados.

## Mezclar/licuar

### ⚠ ADVERTENCIA

#### **Peligro de laceración.**

- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso para evitar el riesgo de lesiones personales o daño a la Thermomix® TM5.

#### **Peligro de escaldadura.**

- Vigile las salpicaduras de alimentos calientes que pueden escapar de la abertura del vaso. Para evitar lesiones al procesar alimentos calientes, coloque el cubilete en la apertura de la tapa del vaso y no toque ni sujete el cubilete.
- No llene el vaso más allá de la línea de nivel máximo (2.2 litros).
- Si usa la función Turbo o repentinamente incrementa la velocidad de mezcla cuando está procesando alimentos calientes, podría provocar lesiones por escaldadura.
- Al procesar alimentos calientes, incremente la velocidad de manera gradual.

Utilice las velocidades de 4 a 10 para picar trozos grandes, medianos y pequeños y para mezclar y licuar. Asegúrese de ir ajustando progresivamente la velocidad hasta llegar a la posición deseada con el cubilete puesto en la tapa del vaso. Esto impide que los alimentos sean troceados por salpicadura.

## Función Turbo

### ⚠ ADVERTENCIA

#### **Peligro de escaldadura.**

- Si usa la función Turbo o repentinamente incrementa la velocidad de mezcla cuando está procesando alimentos calientes, podría provocar lesiones por escaldadura.
- Al procesar alimentos calientes, incremente la velocidad de manera gradual.
- Para evitar lesiones al procesar alimentos calientes, coloque el cubilete en la apertura de la tapa del vaso y no toque ni sujete el cubilete.
- No llene el vaso más allá de la línea de nivel máximo (2.2 litros).
- Retire el vaso con cuidado para evitar que los contenidos se derramen o salpiquen.

### AVISO

Su Thermomix® TM5 apaga el calentamiento a velocidades mayores a 6.

Use la función Turbo para poner la Thermomix® TM5 a velocidad máxima.

Para activar la función Turbo, toque el ícono de función ① y seleccione Turbo ②.

En la pantalla Turbo 3, seleccione el tiempo de licuado deseado de 0.5 o 2 segundos tocando en el área respectiva y girando el selector. Ponga en marcha el motor tocando la pantalla del disco y girando el disco.

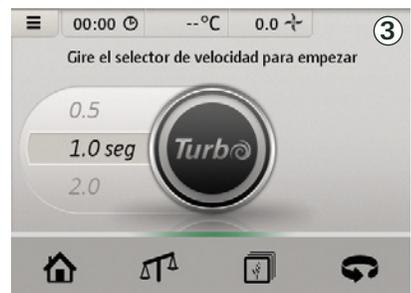
El modo Turbo también es apto para las aplicaciones “en intervalo”, por ejemplo, si desea trocear grandes cantidades de alimentos, pulse el botón Turbo 3 o 4 veces durante 0.5 segundos (y repítalo tantas veces como sea necesario). De esta manera, los ingredientes quedarán troceados de manera uniforme. Puede usar la función Turbo a cualquier velocidad.

La función Turbo está desactivada cuando la temperatura del vaso supera los 60 °C o la función de amasar está activa.

## Giro hacia la derecha/a la izquierda de las cuchillas 🔄

Toque 🔄 para invertir el sentido de giro de las cuchillas de modo que giren hacia la derecha (sentido de las manecillas del reloj) o hacia la izquierda (sentido contrario a las manecillas del reloj) ④. Es posible invertir el sentido de giro de las cuchillas a cualquier velocidad. Cuando las cuchillas giran hacia la izquierda aparece un símbolo en el disco de velocidad.

Para volver a cambiar al giro a la derecha, toque de nuevo 🔄, o espere a que el tiempo termine y la rotación de las cuchillas sea de nuevo hacia la derecha. El giro hacia la izquierda está pensado para remover suavemente alimentos delicados y evitar que queden troceados.



## Función de amasar 🌽

### ⚠️ ADVERTENCIA

**La Thermomix® TM5 al caer puede provocar lesiones.**

- Coloque la Thermomix® TM5 sobre una superficie limpia, firme y plana, para evitar que se deslice o incendie.

### ⚠️ ADVERTENCIA

**El mecanismo de bloqueo puede pellizcar sus dedos.**

- Cuando prepare masas o pique alimentos, se puede producir un desequilibrio de la Thermomix® TM5 y provocar que el equipo se mueva sobre el mostrador. Mantenga su Thermomix® TM5 alejada del borde de la superficie para evitar que se caiga.
- Nunca deje la Thermomix® TM5 desatendida mientras está funcionando. (Considere que algunas recetas automatizadas que usan velocidades bajas de mezclado y bajas temperaturas pueden prepararse con la Thermomix® TM5 sin supervisión. Estas excepciones se indicarán de manera explícita en la receta.)



Utilice la función de amasar para preparar masas de todo tipo. Para seleccionar la función de amasar, toque el ícono de función de la pantalla ① y seleccione el ícono de función de amasar ② que muestra una hoja de maíz. En la parte superior de la pantalla aparecerá un mensaje que confirma su selección. En la pantalla se mostrará una hoja de maíz, que indica que se ha seleccionado la función de amasar. Puede activar la función de amasar pulsando el ícono de función amasar y girando el selector con o sin programar un tiempo.

La función alternante, durante la cual la masa se mezcla en el sentido de las manecillas del reloj y también en el sentido contrario, asegura un amasado uniforme de toda la masa dentro del vaso.

Para desactivar la función de amasar, vuelva a pulsar el ícono de función. En la parte superior de la pantalla aparecerá un mensaje que confirma su selección.

La función de amasar solo puede activarse si el contenido del vaso se ha enfriado después de cocinar a una temperatura inferior a 60 °C (140 °F). Si la temperatura es más alta, no se podrá iniciar la función de amasar y aparecerá un mensaje de error. Por favor tenga en cuenta que mientras la función de amasar está activa, el sistema de calentamiento, la función turbo y el giro a la izquierda están desactivados.

## Conexión de una memoria de recetas para Thermomix® TM5

### ⚠ ADVERTENCIA

Los imanes en la memoria de recetas de la Thermomix® TM5 y su interfaz podrían afectar los marcapasos o desfibriladores internos. Mantenga las memorias de recetas de la Thermomix® TM5 y su interfaz alejados de los marcapasos o desfibriladores internos. Advierta a las personas con marcapasos o desfibriladores internos.

Para conectar una memoria de recetas a su Thermomix® TM5, hágalo desde la interfaz situada en la parte lateral de la Thermomix® TM5. Quedará bloqueado en su posición cuando el imán esté lo suficientemente cerca (3).

La pantalla indicará qué memoria de recetas Thermomix® TM5 ha sido conectada. Aparecerá un icono de la memoria de recetas Thermomix® TM5 dentro de la opción “Recetas” del menú principal. Las recetas contenidas en la memoria de recetas Thermomix® TM5 pueden ahora ser seleccionadas y cocinadas desde el submenú “Recetas” y “Recetas favoritas”.

### AVISO

No toque nunca la interfaz de la memoria de recetas Thermomix® TM5 con objetos metálicos, porque esto podría provocar un cortocircuito de la interfaz.

## Menú Thermomix® TM5

Al tocar el botón “Menú” en la pantalla principal, aparecerá una lista de más funciones útiles de la Thermomix® TM5 (4).

## Recetas favoritas

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

**Importante:** Use la flecha situada en la parte superior izquierda de la pantalla para regresar al menú Thermomix® TM5 paso a paso (5).

En caso de que el nombre de una entrada del menú exceda el espacio disponible en la línea, aparecerán tres puntos al final de la línea que indican que, si se desliza el dedo por el texto, se mostrarán los caracteres ocultos.



## Recetas

Seleccione “Recetas” en la lista para empezar a buscar entre todas las recetas ①. Hay cuatro maneras diferentes de buscar la receta deseada: por categoría, por nombre de receta, por recetas favoritas o por las últimas recetas preparadas ②.

## Por categoría

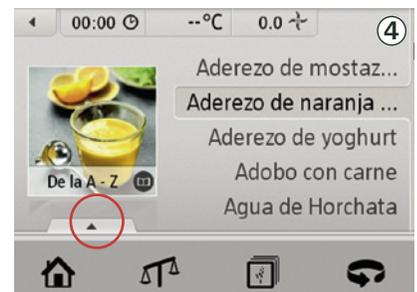
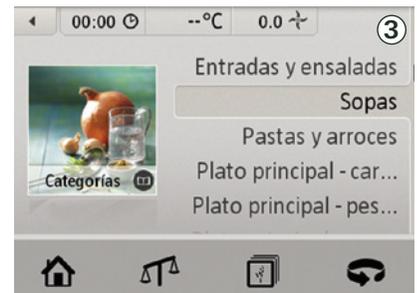
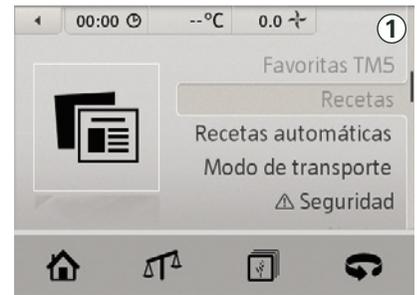
Cuando busque por categoría, la Thermomix® TM5 le sugerirá diferentes categorías, como entradas o platos principales con carne. Las recetas están ordenadas alfabéticamente dentro de cada categoría ③.

## De la A a la Z

Puede buscar una receta por su nombre en la lista alfabética. Puede desplazarse por la lista deslizando el dedo verticalmente por la pantalla o utilizando la barra de desplazamiento situada en el lado derecho de la pantalla. Utilice la pestaña con la flecha arriba para introducir la primera letra ④.

## Últimas recetas preparadas

¿Preparó un plato delicioso y quiere volver a prepararlo? Aquí encontrará todas las recetas preparadas recientemente ⑤. Antes de las entradas del menú, encontrará símbolos que indican el estado de las recetas tal como fueron dejadas la última vez. Un ícono de pausa ■■ indica que abandonó la receta durante la preparación. Después de seleccionar su receta deseada, aparecerá la opción de continuar cocinando la receta o volver a empezar. Use esta función para cocinar varios platillos en paralelo (en caso de que los pasos de las respectivas recetas lo permitan). Un ícono de memoria de recetas Thermomix® TM5 indica que la receta se completó. Una memoria transparente de recetas Thermomix® TM5 indica que la memoria que contiene la receta no está conectada a la Thermomix® TM5.



## Preparación de una receta desde una memoria de recetas Thermomix® TM5 utilizando la “función de cocina guiada”

Pulse “Menú” en la pantalla de inicio y seleccione una receta. Una vez haya seleccionado una receta, ésta se mostrará en pantalla completa, lo que le permite desplazarse hacia arriba y hacia abajo y leer toda la receta y la lista de ingredientes (6). Hay una pestaña en la parte inferior de la pantalla. Al seleccionarla (7), se mostrará un menú adicional que ofrece información más detallada sobre la receta:

### Receta favorita

Etiquete la receta como favorita.

### Valor nutricional

Vea el valor nutricional de la receta.

### Consejos

Consejos sobre las recetas.

### Variaciones

Ideas para darle toques personales a la receta.

### Recomendaciones de bebidas

Se ofrecen sugerencias de bebidas para acompañar cada platillo.

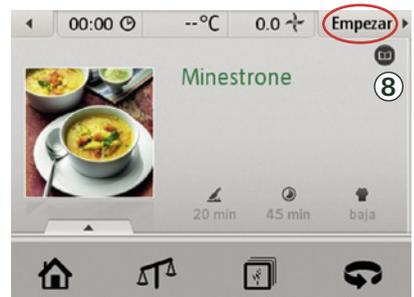
### Vista completa

Se pueden seleccionar varias vistas distintas para determinados platillos.

Si usted desea preparar una receta, puede cambiar entre el modo de lectura y la pantalla del menú principal, o pulsar en “Iniciar” en la esquina superior derecha de la pantalla y seguir las instrucciones que a continuación vayan apareciendo en la pantalla (8).

## Pasos paralelos

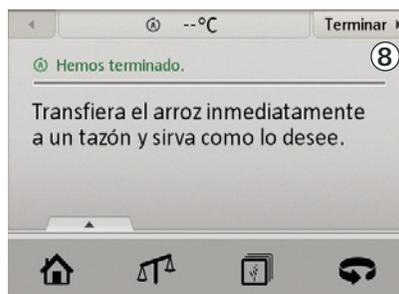
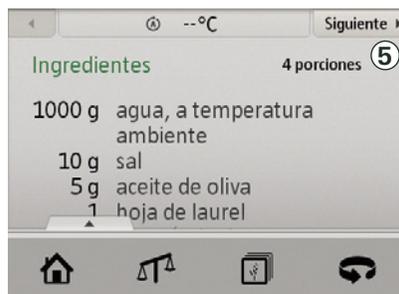
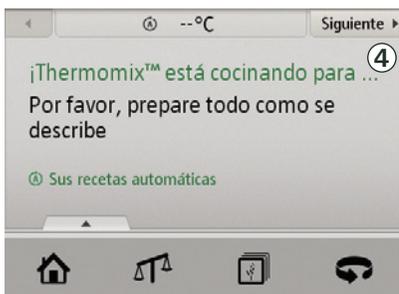
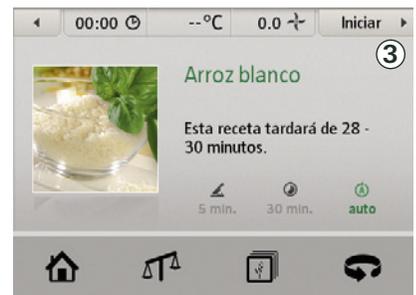
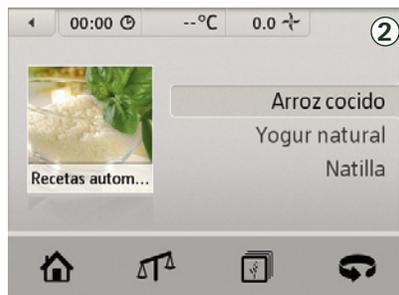
Algunas recetas contienen pasos paralelos para acortar el tiempo de preparación total de la receta. En estos casos encontrará el ícono de “Paso paralelo” (8) en lugar de “Siguiente” en la parte superior derecha de la pantalla (9). Púlselo justo después de que el motor comience a funcionar.



## Recetas automáticas

Aquí encontrará programas de recetas que incluyen un gran número de pasos de preparación. La Thermomix® TM5 utiliza sus sensores integrados para detectar el estado de los alimentos cocinados y responder en consecuencia. El programa lo guiará a lo largo de todo el proceso de preparación, paso a paso. Seleccione la opción ① “Recetas automáticas”. Seleccione la receta deseada ②. La Thermomix® TM5 le avisará cuál es la preparación necesaria y los tiempos de cocción ③. La receta se iniciará cuando toque en “Iniciar” ④. Prepare los ingredientes según la lista que se muestra ⑤. Una vez que tenga todos los ingredientes, puede empezar a cocinar. Siga las instrucciones de la

pantalla. A medida que complete cada paso, seleccione “Siguiente” ⑥. La imagen ⑦ muestra el estado del proceso en que se encuentra la Thermomix® TM5 durante la rutina automática. Tenga en cuenta que el tiempo dado solo es aproximado, ya que depende de la calidad de los ingredientes y del entorno en el que esté cocinando. Cuando aparezca “Finalizar” en la esquina superior derecha, el platillo está listo y ya puede servirse ⑧. Una vez finalizada la receta, se muestra la pantalla de inicio, en la que se indica la temperatura del vaso. Por su seguridad, la pantalla le informará acerca de la temperatura del vaso ⑨.



## Modo de transporte

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

Pulse “Cancelar” si desea continuar trabajando con su Thermomix® TM5 ⑪.

No transporte nunca la Thermomix® TM5 sujetándola por los brazos de bloqueo. No apriete, presione ni tire nunca de los brazos de bloqueo. Esto podría resultar en daños que afectarían el funcionamiento de la Thermomix® TM5.

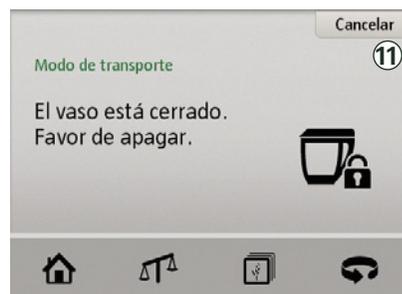
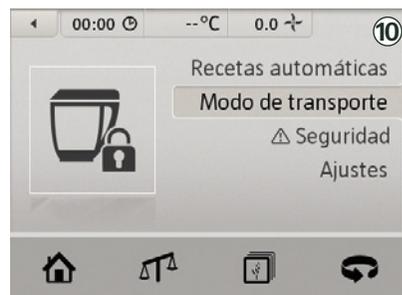
## Ajustes

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

- Editar favoritos Selección del idioma
- Ajustar sistema de unidades
- Acerca de Thermomix® TM5
- Color de fondo de pantalla
- Restablecer ajustes de fábrica de su Thermomix® TM5
- Bloqueo de la Thermomix® TM5

## Editar favoritas

En la opción “Editar Favoritas” encontrará las opciones para eliminar recetas de su lista de favoritos ⑬.



## Idiomas

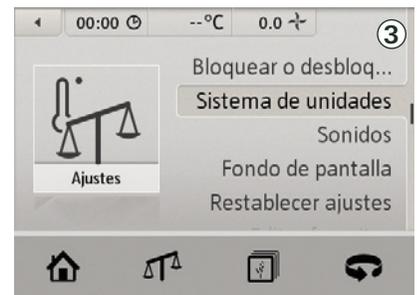
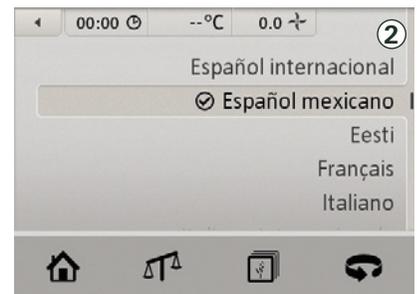
Seleccione el idioma de visualización preferido aquí ①.  
Tan pronto como usted haya hecho su selección, toda la información aparecerá en pantalla en el idioma elegido ②.

## Sistema de unidades

Ajuste su Thermomix® TM5 para usar el sistema de unidades métrico (gramos, Celsius) o imperial (onzas, Fahrenheit). Tenga en cuenta que si inicia una receta que usa un sistema de unidades diferente al preestablecido, su Thermomix® TM5 se cambiará automáticamente al sistema de unidades de la receta seleccionada y regresará cuando complete o interrumpa la receta ③.

## Acerca de Thermomix® TM5

La información sobre el número de serie de su Thermomix® TM5 y la versión actual del software está disponible en la opción “Acerca de Thermomix® TM5” ④ ⑤.



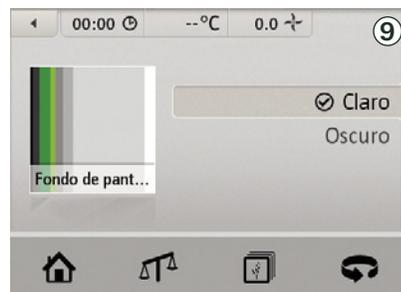
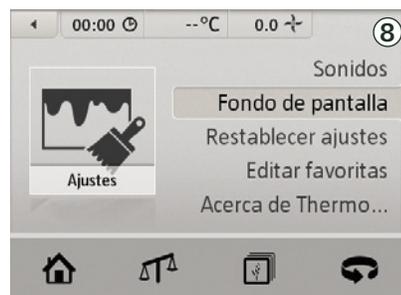
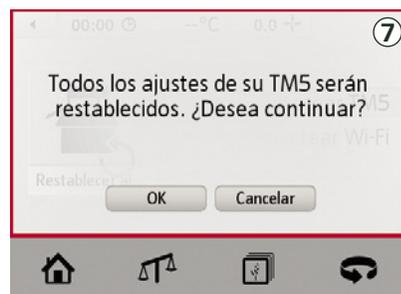
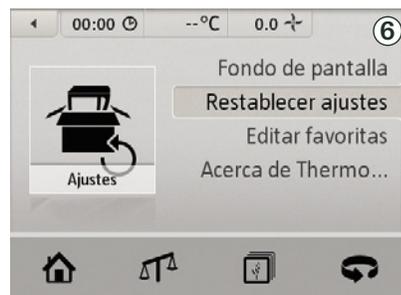
## Restablecer ajustes de fábrica

Utilice la función “Restablecer ajustes de fábrica” para volver a la configuración original del fabricante de la Thermomix® TM5 ⑥.

Tenga en cuenta que se perderá su configuración personal ⑦.

## Color del fondo de pantalla

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



## Bloqueo de la Thermomix® TM5

### ⚠ ADVERTENCIA

#### No está previsto para ser utilizado por niños.

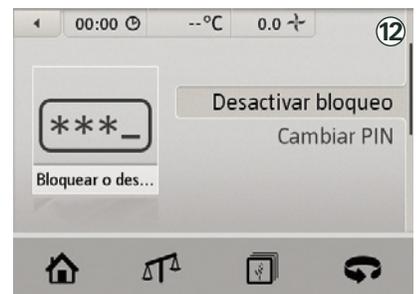
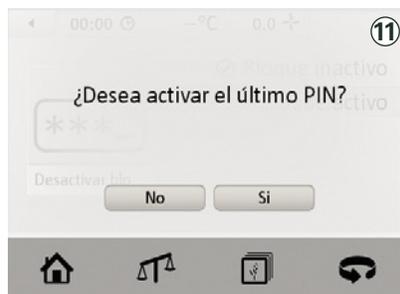
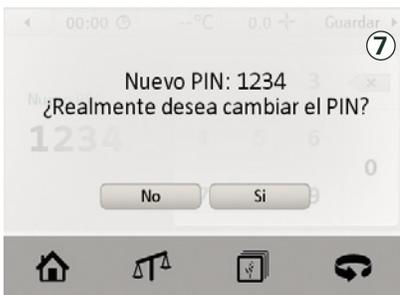
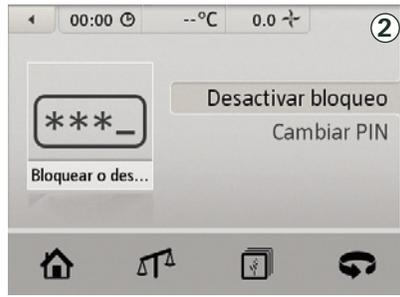
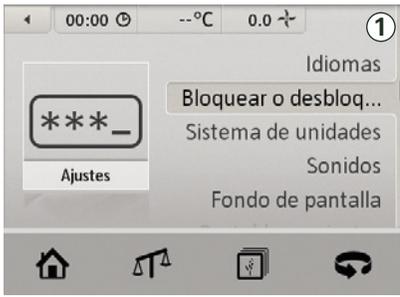
- La Thermomix® TM5 es un electrodoméstico de cocina diseñado para el uso en el hogar y en entornos similares. No debe permitirse que los niños jueguen con ella. Mantenga el electrodoméstico y sus cables de conexión fuera del alcance de los niños. Si se utiliza la Thermomix® TM5 cerca de niños, considere usar un código de bloqueo.
- La Thermomix® TM5 está destinada al uso exclusivo de adultos. No debe ser usada por niños, incluso cuando estos están bajo la supervisión de un adulto. Mantenga los niños alejados del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento. Asegúrese de advertir a los niños de los posibles peligros de la generación de calor/vapor, condensación caliente y superficies calientes.
- Se requiere una supervisión estrecha cuando la Thermomix® TM5 es utilizada cerca de niños.

### AVISO

No se puede bloquear la Thermomix® TM5 mientras se encuentra en operación.

Proteja su Thermomix® TM5 de los niños u otros usuarios no autorizados. Seleccione la función “Bloqueo o desbloqueo Thermomix” para elegir entre dos opciones de bloqueo ①.

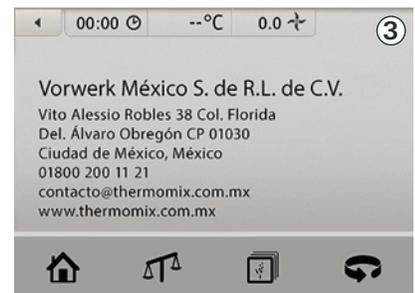
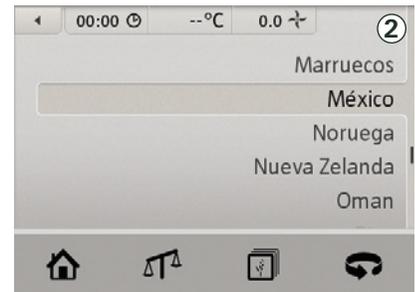
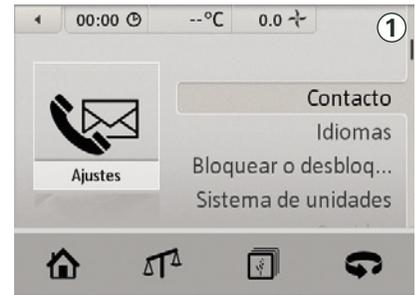
- Active y desactive el bloqueo según lo necesite. También puede cambiar su número de identificación personal (PIN) ②.
- Al pulsar “Activar/desactivar bloqueo” por primera vez, el bloqueo estará desactivado ③.
- Seleccione “Bloqueo activo” ④.
- Aparecerá un teclado numérico y se le pedirá que introduzca un número de identificación personal (PIN). Introduzca un código de 4 dígitos de su elección ⑤.
- Cuando haya introducido el PIN, pulse “Guardar” ⑥.
- Aparecerá un mensaje de seguridad. Seleccione “Sí” para confirmar el nuevo PIN ⑦.
- Su Thermomix® TM5 ya está bloqueada y puede apagarla ⑧.
- La próxima vez que encienda la Thermomix® TM5 se le solicitará primero el PIN.
- Si ha olvidado su PIN, seleccione “¿Ha olvidado el PIN?” Entonces podrá desbloquear la Thermomix® TM5 utilizando el PIN maestro 62742766 ⑨.
- Después de introducir su PIN, puede desactivar el bloqueo de nuevo. Seleccione “Activar/desactivar bloqueo” en la opción “Ajustes” del menú Thermomix® TM5 y seleccione “Bloqueo inactivo” ⑩.
- Si desea activar el bloqueo de nuevo, la Thermomix® TM5 le preguntará si desea utilizar el mismo PIN de nuevo. Si selecciona “Sí”, la Thermomix® TM5 se bloqueará inmediatamente. Si selecciona “No”, se le pedirá que introduzca un nuevo PIN y la Thermomix® TM5 se bloqueará una vez que el nuevo PIN se haya guardado ⑪.
- También puede introducir un nuevo PIN en cualquier momento en la opción “Cambiar PIN” ⑫.



## Contacto

**Puede encontrar los datos de contacto de su Servicio de Atención al Cliente local de la siguiente manera:**

- Seleccione “Contacto” en el menú “Ajustes” de la Thermomix® TM5 ①.
- Seleccione su país en la lista de países ②.
- Aparecerán los datos de contacto completos ③.



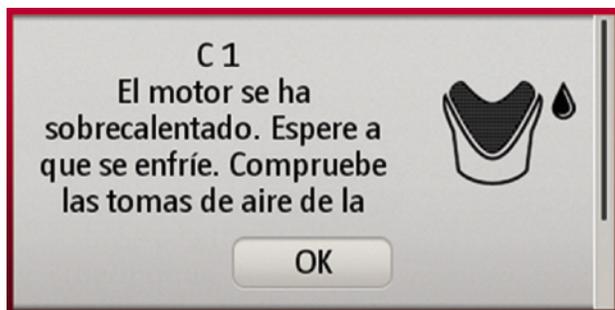
# COSAS IMPORTANTES QUE RECORDAR

---

## Apagado automático

La Thermomix® TM5 se apaga automáticamente al cabo de 15 minutos. Durante los últimos 30 segundos, aparecerá un mensaje dándole la oportunidad de cancelar el apagado automático.

## Protección electrónica del motor



### Si el motor se ha apagado:

- Retire el vaso de la unidad central de la Thermomix® TM5.
- Reduzca el contenido del vaso y/o agregue algo de líquido, según sea necesario teniendo en cuenta la receta.
- Espere aproximadamente unos 5 minutos (tiempo de enfriamiento).
- Vuelva a colocar el vaso.
- Revise que las tomas de aire en la parte posterior de la unidad no se encuentran bloqueadas.
- Gire el disco para poner de nuevo en marcha la Thermomix® TM5.

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

## AVISO

En caso de un corte de electricidad, no abrirán los brazos de bloqueo, y no podrá retirar el contenido del vaso hasta que regrese la electricidad.

## Grandes esfuerzos del motor

Si se somete el motor a un gran esfuerzo durante la preparación de los alimentos, el motor se puede sobrecalentar y empezar a oler. Además, existe la posibilidad de que se apague automáticamente. Todo esto no tiene mayor importancia y, después del tiempo indicado de enfriamiento de aproximadamente 5 minutos, la Thermomix® TM5 volverá a funcionar perfectamente.

# LIMPIEZA

---

Inspeccione su Thermomix® TM5 y sus accesorios periódicamente (incluyendo el vaso, el cable de conexión y la junta del vaso) para verificar si hay daños. No use su Thermomix® TM5 junto con accesorios dañados.

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

## Cómo limpiar el vaso y la tapa

### ADVERTENCIA

#### **Las cuchillas podrían cortar.**

- Las cuchillas están afiladas. Maneje con cuidado. Sujete la parte superior de las cuchillas para retirarlas o volverlas a colocar.
- Tenga cuidado al retirar las cuchillas para evitar que se salgan accidentalmente.

### AVISO

#### **Las filtraciones procedentes alrededor de las cuchillas podrían dañar la Thermomix® TM5.**

- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté colocada en el soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente bloqueadas en la base del vaso.
- Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes de la Thermomix® TM5. Si líquido o derrames se filtran hacia la base de la Thermomix® TM5, desenchufe la Thermomix® TM5 y consulte la sección de limpieza (p. 56).
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de que las clavijas de contacto del vaso estén minuciosamente secas después de la limpieza para que no entre humedad a la Thermomix® TM5.
- Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que pueden dañar partes funcionales o afectar la seguridad de la Thermomix® TM5.

Retire el vaso de la Thermomix® y desmonte el juego de cuchillas (véase páginas 21–22).

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

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

Asegúrese de que las clavijas de contacto de la base del vaso estén siempre limpias y secas antes de colocar el vaso. Límpielos con un trapo si es necesario. Le recomendamos que desmonte el vaso para limpiarlo, sobre todo cuando lo limpie en lavavajillas.

Para evitar dañar su Thermomix®, asegúrese de que las ranuras de ventilación traseras y en la parte inferior del aparato estén libres. Esto es especialmente importante si su Thermomix® tiene rejilla de protección. Asegúrese de retirar la rejilla de protección durante la limpieza.



## Cómo limpiar las cuchillas

### AVISO

- No deje las cuchillas sumergidas en agua por un periodo de tiempo muy largo porque podría dañarse el sistema de juntas del soporte de las cuchillas.
- Tenga en cuenta que dejar las cuchillas con restos de comida o remojadas en algún limpiador muy agresivo, puede generar óxido. Esto puede removerse fácilmente con un cepillo y una solución de vinagre.
- Las filtraciones cerca de las cuchillas podrían dañar la Thermomix® TM5.
- Asegúrese de que la junta de las cuchillas esté colocada correctamente en el soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que las cuchillas estén correctamente insertadas en la base del vaso.

Para limpiar las cuchillas, sosténgalas debajo de la llave de agua con las cuchillas apuntando hacia arriba, como se muestra en la imagen ②.

A fin de facilitar la limpieza, utilice un cepillo o lávelo en el lavavajillas. Monte cuidadosamente las cuchillas en el vaso (incluida la junta).

## Cómo limpiar el Varoma

### AVISO

- Todos los componentes se pueden lavar en el lavavajillas. Ponga las partes plásticas, especialmente la tapa del vaso, en la parte superior del lavavajillas para evitar que se deformen como resultado de las altas temperaturas y la presión de las piezas de arriba.
- Algunos ingredientes, como el curry, el jugo de zanahoria y los que contienen ácido cítrico, pueden causar manchas. Limpie dichas sustancias de la tapa del vaso, de su junta, de la espátula, del cestillo, de la mariposa y de todas las piezas del Varoma tan pronto como pueda. Cualquier mancha causada por residuos desaparece con el tiempo y no tiene ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de estas partes.

Limpie el recipiente, la charola y la tapa del Varoma cuidadosamente con agua jabonosa tibia o en el lavavajillas. Utilice un trapo suave y limpio y un producto no abrasivo para su limpieza ①. Evite utilizar objetos afilados o estropajos metálicos, ya que ambas cosas producirían rasguños.



## Cómo limpiar la unidad central de la Thermomix® TM5

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de descarga eléctrica.

- Siempre desconecte la Thermomix® TM5 de la toma de corriente cuando no está en uso, antes de agregar o desprender piezas (p. ej. la rejilla de protección), y antes de limpiarla.
- No sumerja la Thermomix® TM5 en agua o en otro líquido. Limpie solamente con un trapo húmedo. No deje que entre agua ni suciedad a la unidad central.

Desconecte la Thermomix® TM5 de la toma de corriente antes de limpiarla.

Limpie la Thermomix® TM5 con un trapo suave y húmedo y un producto de limpieza no agresivo ②. Utilice agua con moderación para evitar que entre humedad en la Thermomix® TM5.

## Cómo limpiar el área debajo del vaso

Desconecte su Thermomix® TM5. Seque el exceso de líquido en el área debajo del vaso usando una toalla.

Si cree que ha entrado líquido al interior de su Thermomix® TM5, no intente desmontarla. No hay piezas a la que el usuario pueda prestar servicio.

No ponga en marcha su Thermomix® TM5. Llame nuestro servicio de atención al cliente o a su presentadora Thermomix®.

### **AVISO**

#### **Las clavijas de contacto del vaso pueden corroerse.**

- Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y quede bien encajada. La colocación incorrecta de la base del vaso y el juego de cuchillas puede provocar daños en otras partes de la Thermomix® TM5. Si líquido o derrames se filtran hacia la base de la Thermomix® TM5, desenchufe la Thermomix® TM5 y consulte la sección de limpieza (p. 56) para limpiarla.
- Para ayudar a prevenir la corrosión de su Thermomix® TM5, asegúrese de que las clavijas de contacto del vaso estén minuciosamente secas después de la limpieza para que no entre humedad a la Thermomix® TM5.

## Información adicional sobre limpieza

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

Si el vaso, las cuchillas, la tapa del vaso y el cubilete solo están ligeramente manchados, será suficiente con realizar una corta operación de mezclado para limpiarlos. Ponga aproximadamente 1 litro de agua en el vaso con unas gotas de algún producto de limpieza, seleccione la velocidad 5 o 6 y pulse el ícono de giro a la izquierda  varias veces. A continuación enjuague bien con agua y seque con un trapo suave si es necesario.

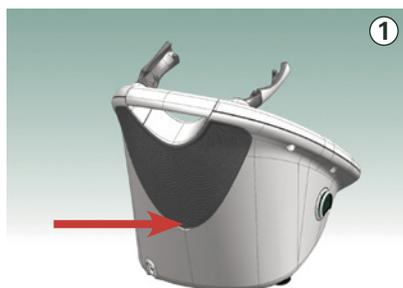
Para mejorar la ventilación cuando no está en uso la Thermomix® TM5, no deje el cubilete puesto en la tapa del vaso.

# SUSTITUCIÓN DE LA REJILLA DE PROTECCIÓN

## Accesorios en países seleccionados

### Sustitución de la rejilla de protección posterior

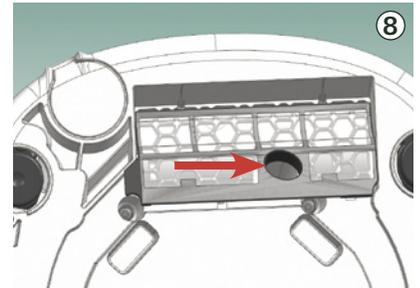
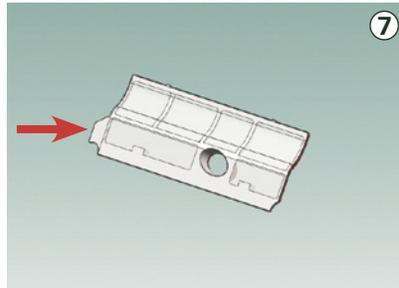
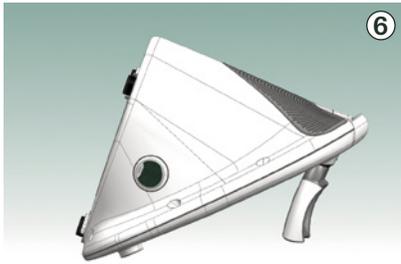
Desconecte la Thermomix® TM5 de la red. Retire la rejilla de ventilación levantándola por las asas hasta que los clips se suelten (1). Ahora verá la parte de atrás de la Thermomix® TM5 con las ranuras de ventilación (2). Tome la rejilla de protección para la parte trasera (3) e insértela. Se ajusta perfectamente a las ranuras de ventilación (4). La rejilla de ventilación se puede volver a colocar de arriba a abajo. Con cuidado, presiónela sobre los clips hasta que encaje completamente en su posición. No ponga nunca la Thermomix® TM5 en funcionamiento sin la rejilla de ventilación (5). Revise si la rejilla de protección tiene manchas cada vez que limpie su Thermomix® TM5 por fuera.



## Sustitución de la rejilla de protección inferior

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

Si quiere volver a retirar la rejilla de protección, primero desconecte la Thermomix® TM5 de la red. Retire el vaso e incline la Thermomix® TM5 del mismo modo que al insertar la rejilla. Hay una pestaña en la parte izquierda de la rejilla de protección. Tire de ella para extraer la rejilla de protección.



# NOTAS PARA SUS PROPIAS RECETAS

Utilice recetas parecidas a las de los libros de cocina de la Thermomix® como guía para adaptar sus propias recetas. El diseño de nuestras recetas, con unas instrucciones paso a paso muy fáciles de seguir, le permite preparar sus propias recetas con la Thermomix® TM5.

## Orden de los ingredientes

Cuando esté preparando platos siguiendo sus propias recetas, tenga en cuenta el orden de los pasos a seguir, p. ej. primero preparar los ingredientes secos.

## Pesar los ingredientes

Antes de pesar cada ingrediente, pulse el icono de la báscula  y la báscula se pondrá en 0.000. Agregue su ingrediente.

**Atención:** No llene el vaso más allá de la línea de nivel máximo (2.2 litros).

## Ajuste del tiempo, temperatura y velocidad

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

### Ejemplo: Calentamiento normal

Ajustes: 5 min/100 °C//velocidad 1:

- ① Programe 5 minutos de tiempo
- ② Ajuste la temperatura a 100 °C
- ③ Ajuste la velocidad 1

### Ejemplo: Cocción de alimentos delicados

Ajustes: 5 min/90 °C//velocidad 1:

- ① Programe 5 minutos de tiempo
- ② Oprima el botón de temperatura 90 °C
- ③ Seleccione 
- ④ Ajuste la velocidad 1

### Ejemplo: Picar verduras

Ajustes: 7 s/velocidad 5:

- ① Programe 7 segundos de tiempo
- ② Ajuste la velocidad 5

### Ejemplo: Preparación de masas

Ajustes: 2 min/:

- ① Programe 2 minutos de tiempo
- ② Seleccione la  función de amasar
- ③ Toque para activar el selector y gire el disco en sentido de las manecillas del reloj

## Trocear ingredientes

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

## Tiempo de calentamiento

El tiempo de calentamiento depende de los siguientes factores:

- a) Temperatura inicial de los ingredientes que deben calentarse
- b) Cantidad, peso y volumen de los ingredientes  
**Atención:** Nunca supere la capacidad máxima del vaso o del Varoma!
- c) Conductividad de temperatura de los alimentos a preparar
- d) Temperatura elegida
- e) Velocidad
- f) Uso de accesorios (con/sin cestillo/Varoma)

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Error:

La Thermomix® TM5 no se enciende.

## Resolución de problemas:

Compruebe si el cable de conexión está bien enchufado a la toma de corriente.  
Revise si la Thermomix® TM5 aún se encuentra en "estado de reposo".

La Thermomix® TM5 no calienta.

Compruebe si se ha programado un tiempo de calentamiento y una temperatura.

La Thermomix® TM5 se detiene durante el funcionamiento.

Consulte el apartado "Protección electrónica del motor" de la página 55.

Problemas con la báscula.

Compruebe: que al pulsar el botón de "tara" no toque la Thermomix® TM5, no haya nada apoyado contra la Thermomix® TM5, que el cable no está tensado, que los "pies" de la Thermomix® TM5 están limpios, que la superficie de trabajo está limpia, es firme, plana y no vibra, y que la Thermomix® TM5 no se desliza por la mesa. Si el peso es correcto, está funcionando la báscula.

## ⚠ ADVERTENCIA

No utilice la Thermomix® TM5 si se daña el cable o el enchufe, si detecta un posible mal funcionamiento del electrodoméstico, o si la Thermomix® TM5 se cae o se daña de alguna manera. Lleve su Thermomix® TM5 al centro de servicio técnico autorizado más cercano para una revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

## AVISO

Inspeccione su Thermomix® TM5 y sus accesorios periódicamente (incluyendo el vaso y el cable de conexión) para verificar si hay daños. Los daños pueden afectar la seguridad. No use su Thermomix® TM5 si está dañada y póngase en contacto con el Servicio Al Cliente de Vorwerk o un servicio técnico autorizado de Vorwerk.

Para conocer la lista completa de todos los códigos de error, por favor consulte [www.thermomix.com](http://www.thermomix.com)

# REGULACIONES LEGALES/ COPYRIGHT

---

## Para consumidores que viven en Estados miembros de la UE:



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

## Copyright ©

Está protegido por derechos de autor el texto, el diseño, la fotografía y las ilustraciones de Vorwerk International Strecker & Co., Suiza. Todos los derechos reservados. No está permitido reproducir, guardar en un sistema de recuperación, transmitir o distribuir por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) todo o parte del contenido de esta publicación sin la previa autorización de Vorwerk International Strecker & Co.

## Indicaciones relativas al mercado estadounidense

Tenga en cuenta que hasta la fecha, el electrodoméstico descrito en este manual de instrucciones no ha sido desarrollado/diseñado para el mercado estadounidense ni ha sido aprobado para/lanzado en el mercado estadounidense. Por consiguiente, la versión del electrodoméstico descrita en este manual de instrucciones no se ha vendido ni promocionado intencionalmente de ninguna manera por Vorwerk o algún tercero autorizado en los EE. UU. y no se proporciona ningún servicio de atención al cliente en relación con el electrodoméstico por parte de Vorwerk ni algún tercero autorizado en los EE. UU.

Vorwerk no se hace ni se hará responsable de los daños y/o pérdidas (incluyendo pero sin limitarse a cualquier daño o pérdida directa, indirecta, especial, accidental, punitiva o consiguiente, cualquier pérdida de beneficios o comercial, y cualquier indemnización con respecto a daño, lesión o muerte) de cualquier tipo que surjan en conexión con el uso o como resultado del uso del electrodoméstico en los EE. UU. (incluyendo daños y/o pérdidas debido a diferentes tensiones utilizadas en los EE. UU.). Las personas que usen el electrodoméstico en los EE. UU. lo hacen bajo su entera responsabilidad.

# GARANTÍA/SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

---

## Garantía/responsabilidad por defectos del producto

Para el periodo de garantía, por favor consulte su contrato de compra.

La Thermomix® TM5 solo debe ser reparada por el Servicio de Atención al Cliente competente de Vorwerk Thermomix® o un servicio técnico autorizado por Vorwerk.

Utilice solo las piezas que se suministran con la Thermomix® TM5 (p. 16-17) o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®. Nunca utilice la Thermomix® TM5 en combinación con piezas o equipos no suministrado por Vorwerk Thermomix® para la Thermomix® TM5. De lo contrario, quedará extinguida su garantía y responsabilidad por defectos del producto.

## Servicio al cliente

Para obtener información más detallada, contacte con su presentador Thermomix® o con la empresa distribuidora de su país o consulte en [thermomix.com.mx](http://thermomix.com.mx).

Producido por  
**Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG**  
Blombacher Bach 3  
42270 Wuppertal  
[www.vorwerk-elektrowerke.de](http://www.vorwerk-elektrowerke.de)

### Su presentador Thermomix®:

**Teléfono** \_\_\_\_\_  
**Fax** \_\_\_\_\_  
**Móvil** \_\_\_\_\_  
**Correo electrónico** \_\_\_\_\_

### Servicio de Atención al Cliente de Thermomix®:

Lunes a Jueves de 09:00 a 18:00 hrs  
Viernes: de 09:00 a 15:00 hrs  
Teléfono 01 800 200 11 21  
Correo electrónico: [contacto@thermomix.com.mx](mailto:contacto@thermomix.com.mx)  
[thermomix.mx](http://thermomix.mx)

### Servicio Técnico Vorwerk

Consulte en [thermomix.mx](http://thermomix.mx) para saber cuál es la oficina del Servicio Técnico Vorwerk más cercana a su domicilio.

### Vorwerk México S. de R.L. de C.V.

Av. Vito Alessio Robles No. 38  
Colonia Florida, Delegación Álvaro Obregón  
México, D.F., C.P. 01030  
Teléfono 01 800 200 11 21

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





---

**thermomix**