



User manual / Manuel d'utilisation / Manual de instrucciones

TM7™

thermomix
VORWERK



Table of Contents

1	Before You Start	3		15
1.1	About this Document	3	7.2	Opening and Closing the Lid
1.2	Obligations of the User	4	7.3	Setting the Speed
2	Product Overview	5	7.4	Overview of Speed Settings
3	Intended Use	6	7.5	Setting the Temperature
3.1	Operating Limits	7	7.6	Setting the Time
3.2	Maximum Fill Quantities	7	7.7	Emptying the mixing bowl
4	For Your Safety	7	7.8	Main Menu
4.1	Choosing a Safe Setup Location	7	7.9	Start Screen
4.2	Working with Care at High Temperatures	8	7.10	Search
4.3	Processing Food Safely	9	7.11	Recipes
4.4	The Safe Use of the Appliance and Accessories	10	7.12	Manual Cooking
4.5	Care and Maintenance of the Appliance and Accessories	10	7.13	Modes
5	Initial Startup	11	7.14	More
5.1	Choosing the setup location	11	7.15	Steaming
5.2	Cleaning for the first time	11	8	Cleaning
5.3	Switching on for the first time	11	8.1	Pre Clean
5.4	First Use	11	9	Regular Maintenance
6	Familiarizing Yourself with the Accessories	11	9.1	Replacing the Mixing Knife
6.1	Mixing bowl	12	10	Troubleshooting
6.2	Disassembling the mixing bowl	12	11	Disposal
6.3	Assembling the mixing bowl	12	12	Technical Data
6.4	Spatula	13	12.1	Dimensions and Weight
6.5	Simmering basket	13	12.2	Power and Electrical Connection
6.6	Butterfly whisk (stirring attachment)	14	12.3	Safety Alert Symbols/Symbol of Conformity
6.7	Varoma®	14	12.4	Material
7	Operation	14	12.5	Connectivity
7.1	Switching on and off	14	12.6	Manufacturer
			12.7	Note on Radio Frequency Energy

1 Before You Start

Congratulations on purchasing your Thermomix® TM7™!

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

1.1 About this Document

Important Safety Information

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

Range of Features and Accessories

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

Copyright

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

1.2 Obligations of the User

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

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

2 Product Overview



ATM7™ Mixing bowl

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

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

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

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

Volume measuring mark

max

II

I

Fill quantity

2.2 liters / 75 oz

2 liters / 68 oz

1 liter / 34 oz



B Thermomix® base

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

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

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

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

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

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



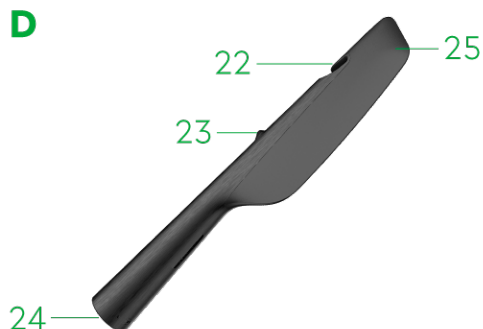
C Varoma®

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

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

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

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



D Spatula

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

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

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

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



E Simmering basket

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

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



F Butterfly whisk

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

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

3 Intended Use

1. Use the Thermomix® TM7™ only for its intended purpose as described in these operating instructions to prevent risks to you and other people and to prevent damage to the Thermomix® TM7™, or to other property and equipment.
2. The Thermomix® TM7™ is a kitchen appliance intended for the preparation of food in domestic households.

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

3.1 Operating Limits

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

3.2 Maximum Fill Quantities

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

4 For Your Safety

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

4.1 Choosing a Safe Setup Location

Risk of Electric Shock

Moisture Ingress

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

Risk of Electric Shock

Improper Handling

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

Fire Hazard

External Heat Sources

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

Fire Hazard

Incorrect Electrical Connection

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

Risk of Scalding and Injury

Lack of Stability

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

Material Damage

Steam

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

Material Damage

Delicate Surfaces

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

4.2 Working with Care at High Temperatures

Risk of burns and scalding

Hot food and hot liquids

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

Risk of Burns and Scalding

Boiling Over

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

- ▶ Only use the appliance with a clean mixing bowl lid.

Risk of Burns and Scalding

Excess Pressure

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

Risk of Burns and Scalding

Steaming with the Varoma®

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

Risk of Burns and Scalding

Cooking with the Simmering basket

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

Risk of Burns and Scalding

Hot Fat (Browning Mode)

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

Risk of Burns and Scalding

Hot Surfaces

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

4.3 Processing Food Safely

Risk to Health

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

4.4 The Safe Use of the Appliance and Accessories

Safe Use of Appliance and Accessories

Risk of Injury

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

Health Hazards Due to Magnets

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

Material Damage

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

4.5 Care and Maintenance of the Appliance and Accessories

Risk of Electric Shock

Cleaning

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

Risk of Electric Shock

Maintenance and Repair

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

Risk of Burns and Scalding

Damaged lid

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

Material Damage

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

5 Initial Startup

5.1 Choosing the setup location

1. It is recommended you keep your Thermomix® TM7™ in a permanent position in your kitchen so that you can operate it easily.

When deciding where to put your appliance, please pay attention to the following:

1. Read and observe the essential safety requirements at the set-up location, see Choosing a Safe Setup Location [▶ 7].
2. Be sure to place your Thermomix® TM7™ on a clean, solid and even surface so that it cannot slide.
3. Ensure that the ventilation opening on the back of the base is kept clean (free of grease splashes, etc.).
4. Remove the protective film from the display.
5. Pull the power cord out of the Thermomix® TM7™ and connect the Thermomix® TM7™ into a suitable wall socket. Ensure the plug is fully inserted and the appliance is properly grounded.
6. You can choose whatever length of power cord you need, up to 1 m / 3.28 ft. If you do not need the whole length of the power cord, the remaining length can be kept inside the Thermomix® TM7™.
7. Do not place the base on the power cord as this will affect the stability of the Thermomix® TM7™ and the function of the scales.

5.2 Cleaning for the first time

CAUTION Risk to Health! Before first use, wash all components that come into contact with food in order to remove any production residue.

When cleaning the appliance for the first time, proceed as follows:

1. Disassemble the mixing bowl, see Disassembling the mixing bowl [▶ 12].
2. Then wash all parts and accessories by hand or in the dishwasher (except for the base).

More information on cleaning can be found under Cleaning [▶ 18].

5.3 Switching on for the first time

1. Press the power button to start the Thermomix® TM7™.

When you first switch on the Thermomix® TM7™, it will automatically take you through the onboarding process, see First Use [▶ 11].

5.4 First Use

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

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

You can change the settings again later.

Update

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

Settings

Once start-up is complete, you can find more information on settings under More [▶ 16].

6 Familiarizing Yourself with the Accessories

Here you can find out how to use the accessories. **WARNING Familiarize yourself with the general safety requirements before use, see For Your Safety [▶ 7].**

6.1 Mixing bowl



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

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

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

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

6.2 Disassembling the mixing bowl

To disassemble the mixing bowl, proceed as follows:

CAUTION Allow the mixing bowl to cool sufficiently before disassembling it, so that you do not burn yourself.



1. Slide the locking lever away from the handle. **CAUTION** The mixing bowl is now unlocked. Do not turn it over as the mixing knife and stainless steel bowl could fall out and injure you.
2. Carefully hold the mixing knife at the top and remove it from the mixing bowl. **CAUTION** The mixing knife blades are sharp. Do not cut yourself.
3. Hold the inner bowl by the rim and lift it up to remove it from the insulation cover.

6.3 Assembling the mixing bowl

To assemble the mixing bowl, proceed as follows:



1. Place the stainless steel bowl into the insulation cover. The positioning aid tab on the stainless steel bowl should point towards the mixing bowl handle.
2. Insert the mixing knife. **CAUTION The mixing knife blades are sharp. Do not cut yourself.**
3. Slide the locking lever towards the mixing bowl handle.

6.4 Spatula



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

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

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

6.5 Simmering basket



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

How to Insert the Simmering Basket

1. Place the simmering basket (E) into the mixing bowl from above. The hook for the spatula should point towards the handle on the mixing bowl.

How to Remove and Open the Simmering Basket

WARNING Risk of Scalding! Proceed with care when removing the simmering basket to ensure that you do not scald yourself on the hot food.

Use the spatula to remove the simmering basket.

1. Place the hook of the spatula into the opening **(27)** on the simmering basket. Ensure that the hook is inserted in the notch and securely attached to the simmering basket.
2. Lift the simmering basket out of the mixing bowl using the handle of the spatula. You can then transfer the simmering basket to the sink to allow any water to drain away.
3. Once you have put the simmering basket down, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over. You remove the spatula by releasing the hook from the notch.
4. When the food is still hot, carefully open the lid with the spatula by inserting the tip of the spatula into the oval opening.

6.6 Butterfly whisk (stirring attachment)



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

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

How to Insert the Butterfly Whisk

1. Place the butterfly whisk onto the mixing knife and slightly turn it against the intended rotation of the mixing knife.
2. Make sure that the butterfly whisk is hooked into place and does not come off if pulled upwards.

How to Remove the Butterfly Whisk

1. Hold the ball-shaped end of the butterfly whisk and gently rotate it to remove it.

6.7 Varoma®



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

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

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

For instructions on using the Varoma®, see Steaming [► 17].

7 Operation

7.1 Switching on and off

Switching On

Press the power button to switch on the Thermomix® TM7™.

Cancelling a Cooking Function

A brief press of the power button cancels the current cooking function.

Switching Off

A long press of the power button (approx. 3 seconds) switches the Thermomix® TM7™ off.

Automatic Switch Off

To save energy, Thermomix® TM7™ switches off automatically after 15 minutes when not in use.

7.2 Opening and Closing the Lid

The Thermomix® TM7™ will not lock its lid when operating on speed setting 2 or lower. This makes it easier for you to add ingredients or check on what is cooking. The lid must be on the mixing bowl for the mixing knife to operate. The appliance detects whether or not the lid is in the correct position.

As soon as the mixing knife rotates at a higher speed than speed setting 2 on a preparation or processing step, the lid will automatically lock.

You can see that the lid has locked from the small padlock symbol  on the display.

WARNING Risk of Scalding! Never try to open the lid with force.

Opening the Lid

When the mixing bowl lid is unlocked, you can lift it upwards to remove it. **WARNING Risk of Scalding! Be particularly careful after making hot food, and make sure that you do not scald yourself on the steam or the hot contents.**

Closing the Lid



- 1. To close the lid, place it onto the mixing bowl from above. As you do so, make sure that you align the lid handle with the handle on the mixing bowl.
- 2. Press the lid down gently until it sits evenly on the mixing bowl.

7.3 Setting the Speed

The speed of the mixing knife is already pre-set to the optimum setting if you are cooking a recipe, using **Modes and Functions** or using a selection of specific ingredients.

Alternatively, you can set a particular speed under **Manual Settings**.

7.4 Overview of Speed Settings

	Gentle stir setting  – 2	Setting 2.5 – 10
Revolutions per minute	40 – 300 rpm	350 – 10,200 rpm
Mixing bowl lid	not locked	locked
Mixing bowl	not locked	locked
Use	You stir food on the gentle stir setting  up to max. speed 2. You can remove the lid and can add more ingredients, for example.	For coarse to very fine chopping, mixing and blending. On setting 2.5 and above, the mixing bowl lid, mixing bowl and base are firmly locked together.

7.5 Setting the Temperature

The temperature will be pre-set depending on the selected recipe or selected ingredient. **WARNING Risk of Scalding Before cooking on high temperatures, make yourself aware of the risks, see Working with Care at High Temperatures [► 8].**

Alternatively, you can set a specific temperature under **Manual Settings**.

7.6 Setting the Time

The time for each preparation step is usually pre-set. Alternatively, you can select a specific time under **Manual Settings**.

7.7 Emptying the mixing bowl

When the preparation step is complete, the mixing bowl lid unlocks automatically. You can remove the mixing bowl lid and empty the mixing bowl. **WARNING Risk of Scalding and Burns! Be particularly careful after making hot food, and make sure that you do not scald yourself on the mixing bowl or the hot contents.**

If you have used an accessory such as the simmering basket in the mixing bowl, remove the accessory carefully from the mixing bowl.

1. Take the mixing bowl off the base and empty it. Use the spatula if necessary to remove food from the edge of the mixing bowl.

7.8 Main Menu

You can access the main menu on the left-hand side of the screen.

	Menu	Further Information
	Start Screen	see Start Screen [► 16]
	Search	see Search [► 16]
	Recipes	see Recipes [► 16]
	Manual Cooking	see Manual Cooking [► 16]
	More	see More [► 16]

7.9 Start Screen

The start screen is the central interface, which you see when you switch on your appliance. Here you can find everything you need for a quick start. You can immediately access the most important tools and recipes.

7.10 Search

The search function is an essential tool that helps you to find the information you need quickly and efficiently. You can search for certain dishes, ingredients or recipes and use various filters to refine your results. You can also search for specific functions or modes on your device.

7.11 Recipes

Under recipes, you can discover new dishes and find ideas and inspiration. Whether you are looking for a specific dish or simply want to try something new, you will find countless recipes with just a few clicks.

When you have decided on a recipe, you can either start cooking or save the recipe for later.

7.12 Manual Cooking

In the **Manual Cooking** menu, you will find all the functions and settings for preparing food outside of recipes.

7.13 Modes

The **Modes** menu can be found in the top section of the **Manual Cooking** menu. This includes many more practical cooking tips.

Information on the settings options can be found under the info icon in the top right-hand corner.

7.14 More

In the **More** menu, you will find other useful widgets for managing and customizing the way you use your appliance.

In the **My Week** widget, you can conveniently plan recipes for the coming days and create shopping lists. The widget is synchronized with your Cookidoo® app so that you always have your shopping list with you.

Under **Settings**, you can personalize your device to suit your individual preferences. This includes the start screen, language and font size, notifications, data protection and other general settings.

The **Tutorials & Help** widget takes you to the instruction manual and contains many more useful tutorials to help you familiarize yourself with the appliance and to get the most out of the functions.

Under **Profile & Cookidoo**, you will find all the information and options relating to your user account.

7.15 Steaming

On **Steaming** Mode, the water or cooking liquid is heated in the mixing bowl so that 9 oz/250ml of steam is produced every 15 minutes. The steam comes up through the simmering basket or the opening in the mixing bowl lid into the Varoma®. This allows the food to be gently cooked.

WARNING Risk of Scalding Before using Steaming Mode, make yourself aware of the risks, see Working with Care at High Temperatures [► 8].

1. Select **Steaming** Mode from the **Modes** menu.
2. Follow the instructions on the display.

Note about the speed setting

Steaming Mode works only in combination with speed settings up to 6.

Steaming with Steaming Mode

1. Place the mixing bowl correctly on the base.
2. Pour at least 0.5 liter (17.5 oz/500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes' steaming.
Instead of water, you can also use vegetable stock or a water-wine mix.
3. If you use the simmering basket for steaming, place it into the mixing bowl and fill it with your ingredients.
4. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid **without the mixing bowl lid cap**.
5. Place the Varoma® lid upside down on your work surface and position the Varoma® dish on top – it fits perfectly into the groove.
6. Now loosely fill the Varoma® dish with food.
7. Make sure that some slots remain unobstructed so that steam can rise and circulate.

As you fill the Varoma®, make sure that you put the food requiring a longer cooking time at the bottom and food requiring a shorter cooking time at the top (on the Varoma® tray, where applicable).

Open Steaming Mode

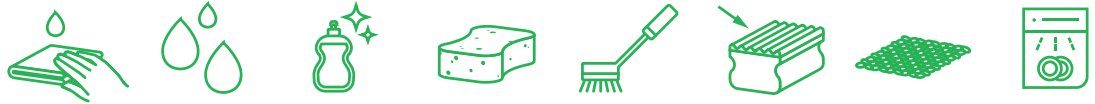
8 Cleaning

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

All components (except for the base unit) are dishwasher-safe. Place plastic parts loosely onto the top rack of the dishwasher to avoid deformation resulting from exposure to high temperatures or pressure from items above.

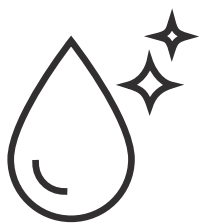
WARNING Risk of Electric Shock! Unplug the appliance before cleaning it. Only clean the base with a dry or slightly damp (not wet) cloth.

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



recommended possible prohibited								

8.1 Pre Clean



You can use the **Pre-Clean** Mode if you want to give the mixing bowl a quick clean between two steps in a recipe or if you are preparing a number of dishes and the mixing bowl only requires a quick clean between each one. This mode can be found under **Manual Cooking**. For more information on using this feature, tap the info icon on the top right. Follow the instructions on the display.

Open Pre-Clean

9 Regular Maintenance

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

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

9.1 Replacing the Mixing Knife

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

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

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

10 Troubleshooting

Problem:	Possible Cause and Solution:
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	• Turn off the appliance immediately or unplug it. • Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl. • To prevent liquid from getting into delicate components inside the base, do not move it or turn it over. • Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that you can service yourself. • If you cannot be certain that no liquid has entered the inside of the base, do not switch on the Thermomix® TM7™. Instead, contact Customer Happiness.
Thermomix® TM7™ cannot be switched on.	The base may not be correctly connected. • Check if the power cord has been properly plugged in. • Check the power supply of the main power connection/electrical breaker.
The mixing bowl will not go into Thermomix® TM7™ base.	The mixing bowl may not be correctly assembled. • Check whether the mixing knife and insulation cover are correctly assembled and locked.
Thermomix® TM7™ does not heat.	The heating time may not have been set correctly. • Check if a time has been set. The temperature may not have been selected. • Check if you have set the temperature.

Thermomix® TM7™ does not weigh correctly.	Thermomix® TM7™ may not have been positioned correctly. • Make sure that nothing is leaning against the base. • Make sure that there is no tension on the power cord. • Make sure that Thermomix® TM7™ is placed on a clean, level, non-slip surface. • Do not touch Thermomix® TM7™ during the entire weighing process.
Thermomix® TM7™ will not connect to Wi-Fi.	The access data may be incorrect. • Check whether the user name and password are correct and have been entered correctly. The Wi-Fi function may be disabled. • Set up a network. There may not be a network available. • Check your home Wi-Fi. If it is not possible to set up a network, contact Customer Happiness.
Error 13100	• Make sure that the appliance is not near strong magnetic fields (e.g. magnetic or induction field).

11 Disposal



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

Canada

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

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

12 Technical Data

TM7™ (Type: 75A, Type: 75B)

12.1 Dimensions and Weight

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

12.2 Power and Electrical Connection

Motor	Maintenance-free Vorwerk synchronous motor, 500 W rated power Speed setting from 40 to 10,700 revolutions per minute Special speed setting (alternating mode) for dough kneading mode. Electronic motor protection to prevent overload.
Heating system	Power consumption 1000 W. Protected against overheating.
Connected load	120 V 60 Hz (automatic adjustment) (TM7 type: 75A, 75B) Max. power consumption 2000 W. Pull-out power cord 1 m long.
Standby power consumption	0 W
Automatic switch off	after 15 minutes

Integrated scales	Ready for use up to and including setting 2
	Measuring range from 1 to 3000 g
	Measuring range from -1 to -3000 g

12.3 Safety Alert Symbols/Symbol of Conformity

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

12.4 Material

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

12.5 Connectivity

Information on Bluetooth® connectivity

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

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

12.6 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Germany

12.7 Note on Radio Frequency Energy

Compliance Statements for USA (FCC):

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

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

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

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

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

Compliance Statements for Canada (ISED):

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

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

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

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

Sommaire

1	Avant la première utilisation	23	7.2	Ouvrir et fermer le couvercle	35
1.1	Concernant ce document	23	7.3	Régler la vitesse	36
1.2	Obligations de l'utilisateur	24	7.4	Aperçu des vitesses	36
2	Vue d'ensemble du produit	25	7.5	Régler la température	36
3	Utilisation conforme	27	7.6	Régler la minuterie	36
3.1	Règles d'utilisation	27	7.7	Vider le bol de mixage	36
3.2	Capacités maximales	27	7.8	Menu principal	36
4	Pour votre sécurité	27	7.9	Écran d'accueil	37
4.1	Choisir un emplacement sûr	27	7.10	Recherche	37
4.2	Cuisiner avec précaution à des températures élevées	28	7.11	Recettes	37
4.3	Préparer les aliments en toute sécurité	30	7.12	Cuisine manuelle	37
4.4	Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité	30	7.13	Modes	37
4.5	Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires	30	7.14	Plus	37
5	Première utilisation	31	7.15	Cuisson à la vapeur	37
5.1	Choisir l'emplacement	31	8	Nettoyage	39
5.2	Premier nettoyage	31	8.1	Rinçage rapide	40
5.3	Première utilisation	31	9	Entretien régulier	40
5.4	Mise en service	32	9.1	Remplacer les couteaux	40
6	Faire la connaissance des accessoires	32	10	Anomalies de fonctionnement	40
6.1	Bol de mixage	32	11	Recyclage	41
6.2	Démonter le bol de mixage	32	12	Données techniques	41
6.3	Assembler le bol de mixage	33	12.1	Dimensions et poids	41
6.4	Spatule	34	12.2	Puissance et raccordement électrique	41
6.5	Panier cuisson	34	12.3	Normes/sécurité, conformité	42
6.6	Fouet	34	12.4	Matériau	42
6.7	Varoma®	35	12.5	Connectivité	42
7	Utilisation	35	12.6	Fabricant	42
7.1	Mise en marche et arrêt	35	12.7	Remarque concernant le rayonnement radioélectrique	42

1 Avant la première utilisation

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

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

1.1 Concernant ce document

Informations importantes en matière de sécurité

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

Fonctionnalités et accessoires

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

Droit d'auteur

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

1.2 Obligations de l'utilisateur

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

- ▶ Lisez attentivement tous les documents associés.
- ▶ Conservez les documents fournis dans un endroit où vous pourrez les retrouver facilement en cas de besoin.
- ▶ Assurez-vous que tout dommage est réparé immédiatement et que les pièces endommagées sont remplacées sans délai. Contactez votre Service clients.

2 Vue d'ensemble du produit



A Bol de mixage TM7

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

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

Graduation de mesure du volume

max.
II
I

Capacité

2,2 litres
2 litres
1 litre



B Base du Thermomix®

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

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

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

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

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

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



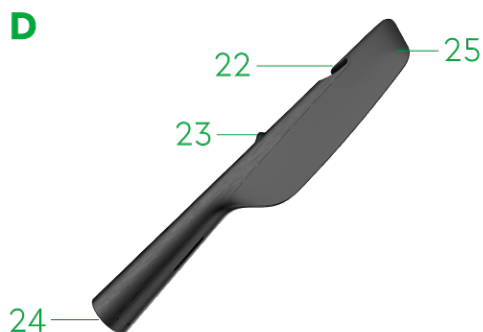
C Varoma®

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

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

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

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



D Spatule

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

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

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

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



E Panier cuisson

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

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



F Fouet

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

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

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

3 Utilisation conforme

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

3.1 Règles d'utilisation

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

3.2 Capacités maximales

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

4 Pour votre sécurité

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

4.1 Choisir un emplacement sûr

Risque d'électrocution

Pénétration d'eau

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

Risque d'électrocution

Manipulation incorrecte

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

Risques d'incendie

Sources de chaleur externes

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

Risque d'incendie

Raccordement incorrect au réseau

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

Risque de brûlure et de blessure

Manque de stabilité

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

Dommages matériels

Vapeur

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

Dommages matériels

Surfaces délicates

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

4.2 Cuisiner avec précaution à des températures élevées

Risque de brûlure

Aliments et liquides très chauds

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

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

Risque de brûlure

Débordement

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

Risque de brûlure

Surpression

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

Risque de brûlure

Cuisson à la vapeur avec le Varoma®

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

Risque de brûlure

Cuisson avec le panier cuisson

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

Risque de brûlure

Graisse chaude (mode Rissoler)

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

Risque de brûlure

Surfaces chaudes

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

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

4.3 Préparer les aliments en toute sécurité

Mise en danger de la santé

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

4.4 Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Utiliser l'appareil et les accessoires en toute sécurité

Risque de blessure

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

Mise en danger de la santé due aux aimants

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

Domages matériels

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

4.5 Nettoyer et entretenir l'appareil et les accessoires

Électrocution

Nettoyage

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

Électrocution

Entretien et réparation

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

Risque de brûlure

Couvercle endommagé

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

Dommages matériels

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

5 Première utilisation

5.1 Choisir l'emplacement

1. Aménagez une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix® TM7™ de façon permanente et l'utiliser confortablement.

Veuillez respecter ce qui suit lorsque vous choisissez l'emplacement :

1. Lisez et observez les consignes essentielles de sécurité en matière d'emplacement, voir Choisir un emplacement sûr [► 27].
2. Placez votre Thermomix® TM7™ sur une surface propre, solide et plane pour éviter qu'il ne glisse.
3. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation à l'arrière de la base soient à l'abri de salissures (projection de graisse ou autre).
4. Retirez le film de protection de l'écran.
5. Sortez le cordon d'alimentation du Thermomix® TM7™ et branchez le Thermomix® TM7™ sur le secteur.
6. Vous pouvez déterminer vous-même la longueur du câble utilisé (jusqu'à 1 mètre). Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® TM7™.
7. Ne posez pas la base sur son cordon d'alimentation afin d'éviter que votre Thermomix® TM7™ ne soit en déséquilibre ce qui empêcherait le bon fonctionnement de la balance.

5.2 Premier nettoyage

ATTENTION! Mise en danger de la santé ! Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants susceptibles d'entrer en contact avec des aliments pour éliminer d'éventuels résidus de production.

Pour effectuer un premier nettoyage, procédez comme suit :

1. Démontez le bol de mixage, voir chapitre Démontez le bol de mixage [► 32].
2. Ensuite, lavez tous les éléments et accessoires à la main ou dans le lave-vaisselle (à l'exception de la base).

Vous trouverez plus de détails concernant le nettoyage au chapitre Nettoyage [► 39].

5.3 Première utilisation

1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le Thermomix® TM7™.

Après la première mise en marche, votre Thermomix® TM7™ vous guide automatiquement tout au long du processus d'installation, voir chapitre Mise en service [► 32].

5.4 Mise en service

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

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

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

Mise à jour

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

Réglages

Une fois la mise en service terminée, vous trouverez d'autres détails concernant les réglages sous Plus [► 37].

6 Faire la connaissance des accessoires

Vous trouverez ici toutes les informations sur l'utilisation des accessoires. **AVERTISSEMENT! Avant l'utilisation, familiarisez-vous avec les consignes générales de sécurité, voir chapitre** Pour votre sécurité [► 27].

6.1 Bol de mixage



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

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

6.2 Démonter le bol de mixage

Pour démonter le bol de mixage, procédez comme indiqué ci-après :

ATTENTION! Laissez suffisamment refroidir le bol de mixage avant de le démonter pour éviter de vous brûler.



1. Faites glisser le mécanisme de verrouillage en l'éloignant de la poignée. **ATTENTION! Le bol de mixage est maintenant déverrouillé. Ne le retournez pas, les couteaux et le bol en acier inoxydable pourraient tomber et vous blesser.**
2. Saisissez l'axe des couteaux avec précaution et sortez-les du bol de mixage. **ATTENTION! Les lames des couteaux sont tranchantes. Ne vous coupez pas.**
3. Saisissez le bol intérieur par le bord et sortez-le par le haut.

6.3 Assembler le bol de mixage

Pour assembler le bol de mixage, procédez comme indiqué ci-après :



1. Placez le bol en acier inoxydable dans sa coque isolante. Le marquage de positionnement du bol en acier inoxydable pointe vers la poignée du bol de mixage.
2. Mettez les couteaux en place. **ATTENTION! Les lames des couteaux sont tranchantes. Ne vous coupez pas.**
3. Faites glisser le mécanisme de verrouillage vers la poignée du bol de mixage.

6.4 Spatule



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

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

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

6.5 Panier cuisson



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

Insérer le panier cuisson

1. Insérez le panier cuisson (E) par le haut dans le bol de mixage. L'encoche du panier cuisson pointe vers la poignée du bol.

Retirer et ouvrir le panier cuisson

AVERTISSEMENT! Risque de brûlure ! Retirez le panier cuisson avec précaution afin de ne pas vous ébouillanter avec les aliments chauds.

Utilisez la spatule pour retirer le panier cuisson.

1. Insérez l'encoche de la spatule dans l'encoche (27) du panier cuisson. Veillez à ce que la spatule soit bien accrochée au panier cuisson.
2. Sortez le panier cuisson du bol de mixage grâce au manche de la spatule et posez-le, par exemple, dans l'évier pour laisser égoutter son contenu.
3. Décrochez la spatule une fois que le panier cuisson est posé, afin d'éviter qu'il ne se renverse. Détachez la spatule du panier cuisson en la faisant glisser hors de l'encoche.
4. Lorsque les aliments sont encore chauds, ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de la spatule en insérant l'embout de la spatule dans l'ouverture ovale.

6.6 Fouet



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

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

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

Insérer le fouet

1. Fixez le fouet sur le dessus des couteaux en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Assurez-vous que le fouet soit accroché et qu'il soit impossible de le soulever en le tirant droit vers le haut.

Retirer le fouet

1. Saisissez le fouet au niveau de la petite boule et retirez-le en effectuant de légers mouvements rotatifs.

6.7 Varoma®



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

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

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

Pour savoir comment utiliser le Varoma®, référez-vous au chapitre Cuisson à la vapeur [► 37].

7 Utilisation

7.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche

Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre le Thermomix® TM7™ en marche.

Arrêter la fonction cuisson

Une brève pression sur le bouton marche/arrêt arrête la fonction cuisson en cours.

Arrêter

Une longue pression (env. 3 sec.) sur le bouton marche/arrêt arrête le Thermomix® TM7™.

Arrêt automatique

Afin d'économiser l'énergie, Thermomix® TM7™ s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes d'inactivité.

7.2 Ouvrir et fermer le couvercle

Votre Thermomix® TM7™ ne verrouille pas son couvercle lorsqu'il fonctionne à la vitesse 2 ou moins. Vous pouvez ainsi ajouter plus facilement des ingrédients ou vérifier le résultat de la cuisson. Pour le fonctionnement des couteaux, le couvercle doit être posé sur le bol de mixage. L'appareil détecte si le couvercle est dans la bonne position ou non.

Dès que les couteaux dépassent la vitesse 2 lors d'une étape de préparation, le couvercle se verrouille automatiquement

et un petit symbole représentant un cadenas  apparaît sur l'écran.

AVERTISSEMENT! Risque de brûlure ! N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle !

Ouvrir le couvercle

Lorsque le couvercle du bol de mixage est déverrouillé, vous pouvez le sortir vers le haut. **AVERTISSEMENT! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent après la préparation d'aliments chauds et veillez à ne pas vous ébouillanter avec la vapeur ou le contenu chaud !**

Fermer le couvercle



- 1. Pour fermer le couvercle, placez-le en haut du bol de mixage en alignant la poignée du couvercle sur la poignée du bol de mixage.
- 2. Poussez le couvercle légèrement vers le bas jusqu'à ce qu'il repose uniformément sur le bol de mixage.

7.3 Régler la vitesse

Lors de la cuisson selon une recette, dans les **Modes et outils** ou même lorsque vous sélectionnez des ingrédients spécifiques, la vitesse des couteaux est déjà pré réglée de manière optimale.

Vous pouvez également régler une vitesse de votre choix sous **Réglages manuels**.

7.4 Aperçu des vitesses

	Vitesse Mijotage  – 2	Vitesse 2.5 – 10
Tours par minute	40 – 300 tr/min	350 – 10 200 tr/min
Couvercle du bol de mixage	non verrouillé	verrouillé
Bol de mixage	non verrouillé	verrouillé
Utilisation	Vous remuez vos ingrédients à la vitesse mijotage  jusqu'à la vitesse 2 au maximum. Vous pouvez enlever le couvercle et ajouter des ingrédients par exemple.	Pour hacher grossièrement à très finement, mélanger et mixer. À partir de la vitesse 2.5, le couvercle du bol de mixage, le bol de mixage et la base sont fermement verrouillés ensemble.

7.5 Régler la température

La température est pré réglée en fonction de la recette ou de l'ingrédient sélectionné. **AVERTISSEMENT! Risque de brûlure ! Avant de cuisiner en utilisant des températures élevées, familiarisez-vous avec les risques, voir chapitre Cuisiner avec précaution à des températures élevées [► 28].**

Vous pouvez également régler une température de votre choix sous **Réglages manuels**.

7.6 Régler la minuterie

En règle générale, la durée est pré réglée pour chaque étape de préparation. Vous pouvez également régler une durée de votre choix sous **Réglages manuels**.

7.7 Vider le bol de mixage

Une fois l'étape de préparation terminée, le couvercle du bol de mixage se déverrouille automatiquement. Vous pouvez enlever le couvercle du bol de mixage et vider le bol de mixage. **AVERTISSEMENT! Risque de brûlure ! Soyez particulièrement prudent après la préparation d'aliments chauds et veillez à ne pas vous ébouillanter avec le bol de mixage ou le contenu chaud !**

- 1. Si vous avez utilisé un accessoire, tel que le panier de cuisson, dans le bol de mixage, retirez l'accessoire du bol de mixage avec précaution.
- 2. Ôtez le bol de mixage de la base et videz-le. Si nécessaire, utilisez la spatule pour racler les parois du bol de mixage et éliminer les résidus d'aliments.

7.8 Menu principal

Sur le côté gauche de l'écran, vous pouvez accéder au menu principal.

	Menu	Autres informations
	Écran d'accueil	voir chapitre Écran d'accueil [► 37]

Menu	Autres informations
 Recherche	voir chapitre Recherche [► 37]
 Recettes	voir chapitre Recettes [► 37]
 Cuisine manuelle	voir chapitre Cuisine manuelle [► 37]
 Plus	voir chapitre Plus [► 37]

7.9 Écran d'accueil

L'écran d'accueil est l'interface centrale que vous voyez dès que vous allumez l'appareil. Vous trouverez ici tout ce dont vous avez besoin pour démarrer rapidement. Vous pouvez accéder instantanément à vos outils et recettes les plus importants.

7.10 Recherche

La fonction Recherche est un outil essentiel qui vous permet de trouver rapidement et efficacement les informations dont vous avez besoin. Vous pouvez rechercher des plats, des ingrédients ou des recettes spécifiques et utiliser diverses options de filtrage pour affiner les résultats. De plus, vous pouvez rechercher sur votre appareil des fonctions ou outils spéciaux.

7.11 Recettes

Sous Recettes, vous pouvez découvrir de nouveaux plats et inspirations culinaires. Que vous recherchiez un plat spécifique ou que vous ayez simplement besoin de nouvelles idées, vous y trouverez d'innombrables recettes en quelques clics.

Une fois que vous avez choisi une recette, vous pouvez soit vous lancer immédiatement, soit la sauvegarder ou la planifier pour plus tard.

7.12 Cuisine manuelle

Dans le menu **Cuisine manuelle** vous trouverez toutes les fonctions et réglages vous permettant de préparer des aliments sans suivre une recette précise.

7.13 Modes

Dans la partie supérieure du menu **Cuisine manuelle** se trouve le menu **Modes**. Vous y découvrirez de nombreux autres outils pratiques pour cuisiner.

Vous trouverez toutes les informations concernant chaque mode en appuyant sur l'icône « i » dans le coin supérieur droit.

7.14 Plus

Dans le menu **Plus**, vous trouverez d'autres widgets utiles pour la gestion et la personnalisation de votre interface.

Le widget **Ma semaine** vous permet de planifier confortablement vos recettes pour les jours à venir et d'établir des listes de courses. Le widget est synchronisé avec votre application Cookidoo® afin que vous ayez toujours votre liste de courses avec vous.

Sous **Réglages** vous pouvez personnaliser votre appareil selon vos préférences personnelles, notamment l'écran d'accueil, la langue et la taille de la police, les notifications, la politique de confidentialité et autres paramètres généraux.

Le widget **Manuel et tutoriels digitaux** vous dirige vers le manuel d'utilisation et contient de nombreux tutoriels utiles vous permettant de tirer le meilleur parti des fonctionnalités et de vous familiariser avec l'utilisation de votre appareil.

Sous **Profil & Cookidoo** vous trouverez toutes les informations et options concernant votre compte utilisateur.

7.15 Cuisson à la vapeur

Dans le mode **Cuisson à la vapeur**, l'eau ou le liquide de cuisson dans le bol de mixage est porté à ébullition et produit 250 ml de vapeur par 15 minutes. La vapeur s'échappe par le panier cuisson ou l'ouverture du couvercle du bol de mixage puis monte et circule dans le Varoma®. Ainsi, les aliments cuisent en douceur.

AVERTISSEMENT! Risque de brûlure! Avant d'utiliser le mode Cuisson à la vapeur, familiarisez-vous avec les risques, voir Cuisiner avec précaution à des températures élevées [► 28].

1. Sélectionnez le mode **Cuisson à la vapeur** dans le menu **Modes**.
2. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Note concernant la vitesse

Le mode **Cuisson à la vapeur** ne fonctionne qu'à des vitesses jusqu'à 6.

Cuisiner à la vapeur avec le mode Cuisson à la vapeur

1. Placez le bol de mixage correctement sur la base.
2. Versez dans le bol un minimum de 0,5 litre (500 g) d'eau pour 30 minutes de cuisson.
Pour plus de saveur, remplacez l'eau par un bouillon de légumes ou un mélange d'eau et de vin.
3. Si vous utilisez le panier cuisson pour la cuisson à la vapeur, insérez-le dans le bol de mixage et remplissez-le des ingrédients à cuire.
4. Fermez le bol de mixage avec le couvercle du bol de mixage sans le **sur-couvercle**.
5. Posez le couvercle du Varoma® à l'envers sur votre plan de travail et placez le Varoma® dessus - il se range parfaitement dans le creux du couvercle.
6. Mettez les ingrédients à cuire dans le Varoma® sans les tasser.
7. Assurez-vous de ne pas obstruer tous les trous afin de permettre à la vapeur de s'échapper et de circuler.

Lorsque vous remplissez le Varoma®, veillez à positionner les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long en-dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus ou sur le plateau vapeur.

Ouvrez Mode Cuisson à la vapeur

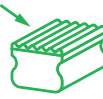
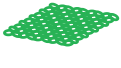
8 Nettoyage

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

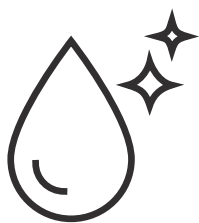
Tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle (à l'exception du bloc moteur). Prenez soin de mettre les éléments en plastique dans le bac supérieur de votre lavevaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et une pression des autres ustensiles.

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

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

								
	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
 recommandé  possible  non autorisé								

8.1 Rinçage rapide



Si vous n'avez besoin que d'un rinçage rapide entre deux étapes d'une même recette, ou entre deux recettes ne nécessitant pas de lavage complet, vous pouvez utiliser le mode **Pré-nettoyage**. Vous trouverez ce mode sous **Cuisine manuelle**. Pour plus d'informations sur l'utilisation, appuyez sur l'icône « i » en haut à droite. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Ouvrez Pré-nettoyage

9 Entretien régulier

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

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

9.1 Remplacer les couteaux

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

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

Vous pouvez commander de nouveaux couteaux via votre conseiller.e Thermomix® ou auprès du Service clients Vorwerk.

10 Anomalies de fonctionnement

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

Le Thermomix® TM7™ ne pèse pas correctement.	Le Thermomix® TM7™ n'a peut-être pas été placé correctement. - Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre la base. - Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension. - Assurez-vous que le Thermomix® TM7™ soit placé sur un plan de travail uniforme, propre et non glissant. - Ne touchez pas le Thermomix® TM7™ quand vous utilisez la balance.
Le Thermomix® TM7™ ne se connecte pas au réseau Wi-Fi.	Les données d'accès sont éventuellement incorrectes. - Vérifier que les identifiants et mots de passe sont corrects et convenablement saisis. La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée. - Configurez un réseau, voir chapitre Configuration du réseau. Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible. - Vérifiez votre réseau Wi-Fi à la maison. Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service clients.
Erreur 13100	Assurez-vous que l'appareil ne se trouve pas à proximité de champs magnétiques puissants (par exemple champ magnétique ou d'induction).

11 Recyclage



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

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

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

12 Données techniques

TM7™ (type : 75A, type : 75B)

12.1 Dimensions et poids

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

12.2 Puissance et raccordement électrique

Moteur	Moteur synchrone Vorwerk sans entretien, puissance 500 W Vitesse de rotation progressive de 40 à 10 700 tours/min Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrin. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Alimentation secteur	Uniquement pour 120 V 60 Hz (adaptation automatique) (TM7 type : 75A, 75B) Puissance totale absorbée 2000 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre, rétractable.

Consommation en mode veille	0 W
Arrêt automatique	Au bout d'env. 15 minutes
Balance intégrée	Opérationnelle jusqu'à la vitesse 2 incluse Pesée de 1 à 3 000 g Pesée de -1 à -3000 g

12.3 Normes/sécurité, conformité

Normes/sécurité/ conformité



Conformité

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG déclare par la présente que l'installation radioélectrique Thermomix® TM7™ est conforme à la directive 2014/53/CE.

Le texte complet de la déclaration de conformité UE peut être consulté à l'adresse Internet suivante : <https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity>

12.4 Matériau

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

12.5 Connectivité

Connectivité Bluetooth®

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

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

12.6 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Allemagne

12.7 Remarque concernant le rayonnement radioélectrique

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

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

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

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

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

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

Déclarations de conformité pour le Canada (ISED) :

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

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

1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage;

2) l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

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

Índice de contenido

1	Antes de empezar	45	7.2	Apertura y cierre de la tapa	57
1.1	Acerca de este documento	45	7.3	Ajuste de la velocidad	57
1.2	Obligaciones del usuario	46	7.4	Vista general de los niveles de velocidad	57
2	Vista general del producto	47	7.5	Selección de temperatura	57
3	Utilización conforme a lo previsto	48	7.6	Selección de tiempo	57
3.1	Límites de utilización	49	7.7	Vaciado del vaso	58
3.2	Cantidades máximas de llenado	49	7.8	Menú principal	58
4	Para su seguridad	49	7.9	Pantalla inicial	58
4.1	Elegir un lugar de instalación seguro	49	7.10	Búsqueda	58
4.2	Trabajar con cuidado con las altas temperaturas	50	7.11	Recetas	58
4.3	Procesar alimentos con seguridad	51	7.12	Cocina manual	58
4.4	Uso seguro del producto y los accesorios	52	7.13	Modos	58
4.5	Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios	52	7.14	Más	58
5	Primera puesta en marcha	53	7.15	Cocina al vapor	59
5.1	Seleccionar el lugar de instalación	53	8	Limpieza	60
5.2	Primera limpieza	53	8.1	Prelavado	61
5.3	Primer encendido	53	9	Mantenimiento regular	61
5.4	Puesta en marcha	53	9.1	Cambio del juego de cuchillas	61
6	Presentación de los accesorios	54	10	Incidencias de funcionamiento	61
6.1	Vaso	54	11	Desechado	62
6.2	Desmontaje del vaso	54	12	Características técnicas	62
6.3	Montaje del vaso	55	12.1	Dimensiones y peso	62
6.4	Espátula	55	12.2	Potencia y conexión eléctrica	62
6.5	Cestillo	55	12.3	Marcas de seguridad y certificación, conformidad	63
6.6	Mariposa	56	12.4	Material	63
6.7	Varoma®	56	12.5	Conectividad	63
7	Uso	56	12.6	Fabricante	63
7.1	Encendido y apagado	56	12.7	Nota sobre las emisiones de radiofrecuencia	63

1 Antes de empezar

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

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

1.1 Acerca de este documento

Información importante sobre seguridad

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

Gama de funciones y accesorios

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

Copyright

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

1.2 Obligaciones del usuario

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

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

2 Vista general del producto



A Vaso TM7

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

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

Marca de llenado

max

II

I

Capacidad

2,2 litros

2 litros

1 litro



B Unidad central Thermomix®

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

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

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

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

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

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



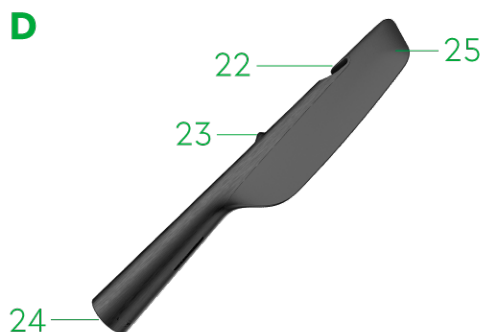
C Varoma®

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

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

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

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



D Espátula

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

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

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

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



E Cestillo

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

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



F Mariposa

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

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

3 Utilización conforme a lo previsto

1. Utilice el Thermomix® TM7™ de forma apropiada y conforme a las indicaciones de este manual para evitar ponerse en peligro o poner a otros en peligro y para evitar daños en el Thermomix® TM7™ y otros objetos.

2. El Thermomix® TM7™ es un electrodoméstico para la preparación de alimentos y es apto para uso doméstico.
3. El Thermomix® TM7™ ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto.
 - Mantenga a los niños alejados en todo momento del Thermomix® TM7™.
 - Asegúrese de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.
 - Se necesita la supervisión de un adulto cuando el Thermomix® TM7™ esté siendo utilizado cerca de un niño.
 - No permita que los niños jueguen con el Thermomix® TM7™.
4. El Thermomix® TM7™ no es apto para freír alimentos.
5. El Thermomix® TM7™ y sus accesorios no están destinados a utilizarse en el microondas, en un fogón o en el horno.
6. El Thermomix® TM7™ solo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, si se les supervisa o instruye para utilizar el Thermomix® TM7™ con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.
7. El aparato solo debe utilizarse según lo previsto.
 - No se autoriza ningún otro tipo de uso.
 - El fabricante no se responsabilizará de los daños resultantes de un uso no previsto.
 - No podrá reclamar ninguna garantía ni presentar reclamación por defectos de conformidad en caso de realizar modificaciones técnicas en el producto.
 Para más información, consulte el capítulo Garantía limitada.
8. En todos los trabajos que se realicen en el Thermomix® TM7™ deberán observarse las indicaciones de la pantalla. En caso de un uso inadecuado, el fabricante no se responsabilizará de los daños que se deriven de ello.

3.1 Límites de utilización

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

3.2 Cantidades máximas de llenado

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

4 Para su seguridad

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

4.1 Elegir un lugar de instalación seguro

Riesgo de descarga eléctrica

Penetración de humedad

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

Riesgo de descarga eléctrica

Manipulación incorrecta

- ▶ Nunca desconecte el enchufe de la toma tirando del cable, sino tomándolo del mismo enchufe.
- ▶ No lleve nunca el aparato colgado del cable de alimentación.
- ▶ Utilice el producto solo con una conexión instalada por un profesional.
- ▶ Desconecte el enchufe cuando no utilice el aparato.

- ▶ No introduzca nunca la mano por las aberturas del módulo de conexiones del vaso (14) y no inserte ningún objeto a través de estas aberturas.

Riesgo de incendio

Fuentes de calor externas

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

Riesgo de incendio

Toma eléctrica inadecuada

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Falta de estabilidad

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

Daños materiales

Vapor

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

Daños materiales

Superficies sensibles

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

4.2 Trabajar con cuidado con las altas temperaturas

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Alimentos y líquidos calientes

- ▶ Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.
- ▶ No supere nunca las cantidades máximas de llenado.
- ▶ Manipule el vaso con especial cuidado cuando esté lleno de comida caliente.
- ▶ Procure que el vaso no se voltee. A velocidades hasta el nivel 2, no está bloqueado junto con la unidad central y podría caerse de esta.
- ▶ No mueva, deslice, levante, balancee ni incline la unidad central durante el funcionamiento o cuando el vaso esté lleno.
- ▶ Nunca desmonte el vaso estando lleno. Retírelo de la unidad central y vacíelo antes de soltar la palanca de bloqueo de las cuchillas.
- ▶ Asegúrese de que el cubretapa (1) se asiente correctamente en la tapa del vaso (2). De lo contrario gire el empaque del cubre tapa y asientelo nuevamente.
- ▶ Proceda con especial cuidado a la hora de añadir líquidos calientes al vaso.
- ▶ Deje que los alimentos muy calientes se enfríen antes de verterlos en líquidos contenidos en el vaso.
- ▶ No retire nunca el vaso del aparato durante el funcionamiento.
- ▶ Nunca intente abrir la tapa a la fuerza.
- ▶ Tenga mucho cuidado al preparar y procesar el caramelo, ya que se enfría muy lentamente.

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Exceso de cocción

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Exceso de presión

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Cocinar al vapor con el Varoma®

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Cocinar con el cestillo

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Grasa caliente (Modo dorar)

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

Riesgo de quemaduras y lesiones físicas

Superficies calientes

- ▶ Maneje con cuidado el vaso, la tapa del vaso y el cubretapa, las cuchillas y los accesorios, especialmente durante y tras la preparación de comida caliente.
- ▶ Toque los componentes solo por las asas y superficies de agarre previstas.
- ▶ Deje que el vaso de acero inoxidable y las cuchillas se enfríen lo suficiente antes de desmontar el vaso y retirar las cuchillas.
- ▶ Nunca utilice el vaso de acero inoxidable (4) sin aislamiento (5).

4.3 Procesar alimentos con seguridad

Riesgo para la salud

- ▶ Antes del primer uso, lave todos los componentes que entren en contacto con los alimentos para eliminar cualquier residuo de producción.

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

4.4 Uso seguro del producto y los accesorios

Uso seguro del producto y los accesorios

Riesgo de lesiones

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

Peligro para la salud debido a los imanes

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

Daños materiales

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

4.5 Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios

Riesgo de descarga eléctrica

Limpieza

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

Riesgo de descarga eléctrica

Mantenimiento y reparación

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

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Tapa dañada

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

Daños materiales

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

5 Primera puesta en marcha

5.1 Seleccionar el lugar de instalación

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

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

1. Lea y observe los requisitos básicos de seguridad relativos al lugar de instalación, véase Elegir un lugar de instalación seguro [► 49].
2. Asegúrese de colocar su Thermomix® TM7™ sobre una superficie limpia, firme y plana de manera que no resbale.
3. Asegúrese de que la entrada de aire de la parte posterior de la unidad central se mantenga limpia (libre de salpicaduras de grasa o similares).
4. Retire la lámina protectora de la pantalla.
5. Tire suavemente del cable de alimentación para extraerlo de la carcasa de Thermomix® TM7™ y conecte su Thermomix® TM7™ a la red eléctrica.
6. Puede extraerse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 metro. Si solo necesita una parte del cable, deje el resto dentro de Thermomix® TM7™.
7. No coloque la unidad central sobre el cable, ya que Thermomix® TM7™ no quedaría bien asentado sobre la encimera y la báscula no funcionaría bien.

5.2 Primera limpieza

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

Proceda del siguiente modo en la primera limpieza:

1. Desmonte el vaso (consulte el capítulo Desmontaje del vaso [► 54]).
2. Lave todas las piezas y accesorios a mano o en el lavavajillas (a excepción de la unidad central).

Encontrará más detalles sobre la limpieza en el capítulo Limpieza [► 60].

5.3 Primer encendido

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

Tras encenderlo por primera vez, su Thermomix® TM7™ le guiará automáticamente a través del proceso de puesta en marcha (consulte el capítulo Puesta en marcha [► 53]).

5.4 Puesta en marcha

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

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

Podrá cambiar los ajustes más tarde.

Actualización

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

Posibilidades de configuración

Tras concluir la puesta en marcha, encontrará más datos sobre las posibilidades de configuración en Más [► 58].

6 Presentación de los accesorios

Descubra aquí cómo utilizar el accesorio. ¡ADVERTENCIA! Familiarícese con los requisitos generales de seguridad antes de su uso (consulte el capítulo Para su seguridad [► 49]).

6.1 Vaso



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

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

6.2 Desmontaje del vaso

Para desmontar el vaso, haga lo siguiente:

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



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

6.3 Montaje del vaso

Para montar el vaso, haga lo siguiente:



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

6.4 Espátula



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

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

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

6.5 Cestillo



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

Colocación del cestillo

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

Extracción del cestillo y apertura

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

Para retirar el cestillo utilice la espátula.

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

6.6 Mariposa



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

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

Colocación de la mariposa

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

Extracción de la mariposa

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

6.7 Varoma®



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

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

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

Puede consultar cómo utilizar el Varoma® en el capítulo Cocina al vapor [► 59].

7 Uso

7.1 Encendido y apagado

Encendido

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

Cancelación de la función de cocinado

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

Apagado

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

Apagado automático

Si no se utiliza Thermomix® TM7™, se apagará automáticamente después de unos 15 minutos para ahorrar energía.

7.2 Apertura y cierre de la tapa

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

Cuando las cuchillas alcanzan una velocidad superior a 2 durante un paso de preparación, la tapa se bloquea automáticamente.

Reconocerá el bloqueo de la tapa por el pequeño símbolo del candado  que aparece en la pantalla.

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

Apertura de la tapa

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

Cierre de la tapa



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

7.3 Ajuste de la velocidad

Si cocina siguiendo una receta, con los **Modos y funciones** o al seleccionar determinados ingredientes, la velocidad de las cuchillas ya está preajustada de forma óptima.

Alternativamente, puede ajustar una velocidad personalizada en **Cocina manual**.

7.4 Vista general de los niveles de velocidad

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

7.5 Selección de temperatura

La temperatura se preajusta en función de la receta o del ingrediente seleccionado. **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! Antes de trabajar con altas temperaturas, familiarícese con los riesgos (consulte el capítulo Trabajar con cuidado con las altas temperaturas [p. 50]).**

Alternativamente, puede ajustar una temperatura personalizada en **Cocina manual**.

7.6 Selección de tiempo

Normalmente ya está preajustado el tiempo necesario para cada paso de la elaboración. Alternativamente, puede ajustar una duración personalizada en **Cocina manual**.

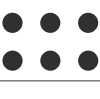
7.7 Vaciado del vaso

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

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

7.8 Menú principal

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

	Menú	Más información
	Pantalla inicial	Consulte el capítulo Pantalla inicial [► 58]
	Búsqueda	Consulte el capítulo Búsqueda [► 58]
	Recetas	Consulte el capítulo Recetas [► 58]
	Cocina manual	Consulte el capítulo Cocina manual [► 58]
	Más	Consulte el capítulo Más [► 58]

7.9 Pantalla inicial

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

7.10 Búsqueda

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

7.11 Recetas

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

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

7.12 Cocina manual

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

7.13 Modos

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

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

7.14 Más

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

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

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

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

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

7.15 Cocina al vapor

En el Modo **A1 vapor**, el agua o el líquido de cocción del vaso se calienta de forma que se generan 250 ml de vapor cada 15 minutos. Este vapor sube a través del cestillo o de la abertura de la tapa del vaso al Varoma®. De este modo, los alimentos se cocinan suavemente.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! Antes de utilizar el modo Al vapor, familiarícese con los riesgos (consulte Trabajar con cuidado con las altas temperaturas [► 50]).

1. Seleccione el modo **A1 vapor** a través del menú **Modos**.
2. Siga las instrucciones de la pantalla.

Observación sobre la velocidad

El modo **A1 vapor** solo funciona en combinación con velocidades hasta el 6.

Cocinar al vapor con el modo Al vapor

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

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

Apertura del modo Al vapor

8 Limpieza

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

Todos los componentes (menos la unidad central) se pueden lavar en el lavaplatos. Coloque las partes plásticas en la bandeja superior del lavaplatos para evitar deformaciones como consecuencia de someterlas a altas temperaturas y a presiones de elementos colocados encima.

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

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



	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



recomendado

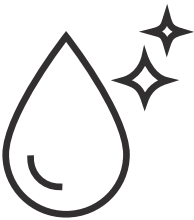


admisible



inadmisible

8.1 Prelavado



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

Apertura del prelavado

9 Mantenimiento regular

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

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

9.1 Cambio del juego de cuchillas

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

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

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

10 Incidencias de funcionamiento

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

Thermomix® TM7™ no pesa bien.	Es posible que Thermomix® TM7™ no se haya colocado correctamente. • Asegúrese de que no haya ningún objeto apoyado en la unidad central. • Asegúrese de que el cable de alimentación no esté tenso. • Asegúrese de que Thermomix® TM7™ se encuentre en una superficie plana, limpia y que no resbale. • No toque Thermomix® TM7™ durante el proceso de pesaje.
El Thermomix® TM7™ no se conecta con la red Wi-Fi.	Es posible que los datos de acceso sean incorrectos. • Compruebe si el nombre de usuario y la contraseña son correctos y si se han introducido debidamente. Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada. • Configure una red (véase el capítulo Configuración de la red). Es posible que no haya ninguna red disponible. • Compruebe su Wi-Fi doméstica. En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con el Servicio Técnico.
Error 13100	• Asegúrese de que el producto no se encuentre cerca de fuertes campos magnéticos (p. ej., campos magnéticos propiamente dichos o placas de inducción).

11 Desechado



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

12 Características técnicas

TM7™ (tipo: 75A, tipo: 75B)

12.1 Dimensiones y peso

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

12.2 Potencia y conexión eléctrica

Motor	Motor síncrono Vorwerk libre de mantenimiento, potencia nominal de 500 W Ajuste de velocidad de 40 a 10 700 rpm Velocidad especial (intervalos) para el modo «Amasar». Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas.
Sistema de calentamiento	Consumo de energía: 1000 W. Protección contra el sobrecalentamiento.
Conexión eléctrica	Solo para corriente alterna de 120 Volts, 50/60 Hertz (ajuste automático) (TM7 tipo: 75A, tipo: 75B) Consumo máx. de energía: 2000 W. Longitud del cable de alimentación: 1 m, enrollable.
Consumo en modo de espera	0 W
Apagado automático	Tras 15 minutos
Báscula integrada	Lista para el uso hasta el nivel 2 incluido Rango de pesaje: de 1 a 3000 g Rango de pesaje: de -1 a -3000 g

12.3 Marcas de seguridad y certificación, conformidad

**Símbolo de conformidad /
Marca de conformidad**



Conformidad

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

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

12.4 Material

Carcasa

Plástico de alta calidad

Vaso

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

12.5 Conectividad

Datos sobre la conectividad Bluetooth®

2,4 GHz

2400 MHz – 2483,5 MHz

2,52 dBm

Bluetooth® 5.4 Low Energy

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

12.6 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Alemania

12.7 Nota sobre las emisiones de radiofrecuencia

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

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

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

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

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

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

Cumplimiento de la normativa para Canadá (ISED):

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

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

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

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

