



Extracto del manual de instrucciones

Accesorio Cubrecuchillas y Pelador

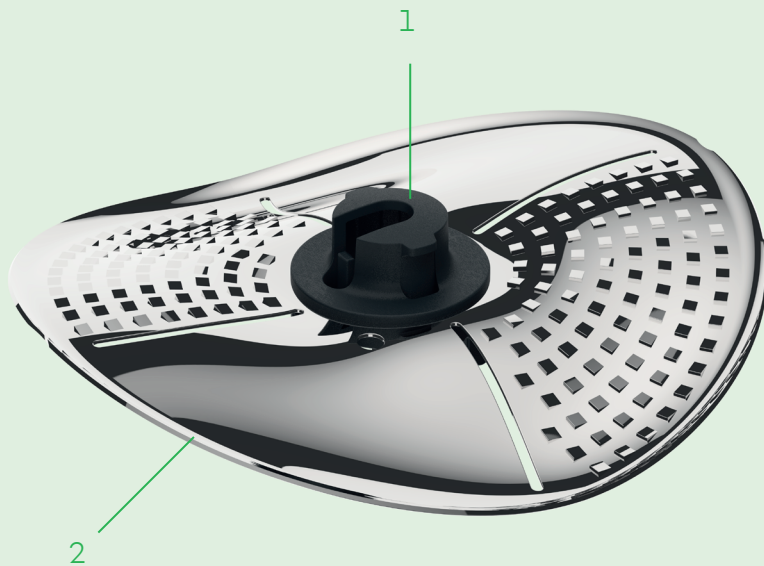
thermomix
VORWERK



click



A





-. °C

4



100 °C

1

Extracto del manual de instrucciones

Índice de contenido

1	Antes de empezar	5			
1.1	Obligaciones del usuario	6	4.3	Trabajar con cuidado con las altas temperaturas	12
2	Descripción del producto	7	4.4	Uso seguro del producto y los accesorios	13
3	Utilización conforme a lo previsto	9	4.5	Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios	14
3.1	Compatibilidad y límites de aplicación	10	5	Uso	15
4	Para su seguridad	11	6	Atención al cliente	15
4.1	Crear un entorno de trabajo seguro	11	7	Reciclado	17
4.2	Procesar alimentos con seguridad	11	8	Fabricante	17

1 Antes de empezar

Seguro que ya conoce el Thermomix®.

Estas instrucciones le permitirán familiarizarse con el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador para su Thermomix®.

1. Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador por primera vez.
2. Lea y observe también el manual de instrucciones de Thermomix® que se suministra con el producto.
En caso de no tener a mano el manual de instrucciones, encontrará todos los manuales online, en:
<https://thermomix.vorwerk.es>.

Acerca de este documento

Con este documento podrá familiarizarse con las funciones de seguridad del producto.

En nuestra web encontrará más detalles sobre el uso y otras fuentes de inspiración:



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.

1.1 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 el Servicio de Atención al Cliente (consulte el capítulo Atención al cliente [► 15]).

2 Descripción del producto

A Accesorio Cubrecuchillas y Pelador

- 1 Eje de plástico
- 2 Disco de acero inoxidable

Su Accesorio Cubrecuchillas y Pelador evita que la comida entre en contacto con las cuchillas del interior del vaso.

1. Sujete el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador por el eje de plástico (1) y colóquelo sobre las cuchillas de forma que las curvas del disco de acero inoxidable (2) coincidan con la forma de las cuchillas.
2. Asegúrese de que el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador esté bien acoplado. El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador debe asentarse firmemente sobre las cuchillas y debe poder retirarse sin ejercer mucha fuerza.



Función de pelador



Cocción a baja temperatura y cocción lenta

B Pelador

La superficie rugosa sirve para pelar ingredientes, tales como patatas, directamente en el vaso.

C Cocción a baja temperatura y cocción lenta

El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador protege los alimentos del contacto con las cuchillas. Así podrá cocinar sin problemas en su Thermomix® con los modos **Al vacío** o **Cocción lenta**.

Modo Al vacío

En la cocción Al vacío, los alimentos (como carne, pescado o verdura) se envasan al vacío en una bolsa y se cocinan a baja temperatura al baño maría y removiendo constantemente. El objetivo es que todo el alimento alcance una temperatura determinada a través de la temperatura del agua. El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador protege la bolsa y, por tanto, los alimentos de las cuchillas.

Modo Cocción lenta

Por el contrario, con el modo Cocción lenta, los alimentos se cocinan directamente en la salsa, con lo cual se intensifican los sabores y los aromas. Este delicado método evita que se quemen los alimentos y el Accesorio Cubrecuchillas y Pelador impide que la comida se triture con las cuchillas.

3 Utilización conforme a lo previsto

Utilice los accesorios de forma apropiada y conforme a las indicaciones para evitar ponerse a usted o a otros en peligro y para minimizar daños en el aparato y otros objetos.

Ámbito de aplicación

El Accesorio Cubrecuchillas y Pelador es un accesorio para Thermomix®. Se utiliza en el vaso para pelar verduras y para proteger los alimentos delicados de las cuchillas. El accesorio es apto para uso doméstico.

Grupo de usuarios

El accesorio 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 de los aparatos que están en funcionamiento.

Advierta a los niños de los peligros asociados al uso del producto y sus accesorios, en particular del exceso de calor y vapores potencialmente peligrosos, la condensación caliente y las superficies calientes.

Se necesita la supervisión de un adulto cuando el accesorio esté siendo utilizado cerca de un niño.

No deje que los niños jueguen con el accesorio.

El accesorio 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 accesorio con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.

Uso no previsto

No se permite otro uso que no sea el uso previsto. 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. La obligación de compensación por parte del fabricante en virtud

de la responsabilidad relativa al producto y/o por parte del distribuidor en virtud de la responsabilidad por defectos materiales no se aplicará si se realizan modificaciones técnicas en el producto.

Documentos vigentes

En todos los trabajos que se realicen, en y con el producto, deberán observarse los documentos correspondientes y las indicaciones de la pantalla. En caso de un uso inadecuado, el fabricante no se responsabilizará de los daños que se deriven de ello.

Normativa local de seguridad

El equipo cumple con las normas de seguridad del país, debido a que fue distribuido por una organización autorizada por Vorwerk. Al usar ese equipo en otro país que no sea el país de venta, no se puede garantizar el cumplimiento de normas de seguridad locales del otro país. Es por ello que Vorwerk no asume la responsabilidad de los riesgos de seguridad que de ahí resulten para el usuario.

3.1 Compatibilidad y límites de aplicación

Compatible con

Thermomix® TM7, TM6, TM5

Límites de utilización

Función	Temperatura máx.	Sentido de giro	Velocidad máx.
Función de pelador	Sin función de calentamiento		4
Cocción Al vacío / Cocción lenta	Hasta un máx. de 100 °C		1

4 Para su seguridad

Su seguridad es nuestra máxima prioridad. 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 Crear un entorno de trabajo seguro

Riesgo de lesiones

- ▶ Utilice la función de pelar solo bajo supervisión. Con esta función, el producto puede moverse.
- ▶ En el caso del Thermomix® TM5, utilice el cestillo en lugar del cubilete TM5 transparente, ya que el cubilete puede soltarse.

4.2 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.
- ▶ Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y el cocinado.
- ▶ Asegúrese de que los alimentos cocinados Al vacío o en Cocción lenta se consuman inmediatamente después de su preparación.
- ▶ Siga las recetas de Vorwerk Thermomix® al pie de la letra: en muchos casos, la carne y las aves deben dorarse brevemente después de la cocción al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos.
- ▶ Refrigere los alimentos fermentados inmediatamente después de terminar su preparación o procéselos directamente como se especifique en la receta.
- ▶ No utilice los accesorios para otros fines.

4.3 Trabajar con cuidado con las altas temperaturas

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

Alimentos y líquidos calientes

- ▶ Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.
- ▶ No supere nunca las cantidades máximas de llenado. La bolsa de cocción al vacío llena junto con el agua no debe superar en ningún caso el volumen máximo de 2,2 litros (marca «max») del vaso.
- ▶ Retire con cuidado la bolsa de cocción al vacío caliente.
- ▶ Proceda con cuidado al sacar los alimentos después de la cocción prolongada. El accesorio puede caerse al verter la comida y provocar salpicaduras.
- ▶ Utilice el accesorio solamente con temperaturas de hasta 100 °C como máximo. No utilice en ningún caso el Modo Varoma® o la temperatura máxima en combinación con el accesorio.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

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 . Espere a que el Thermomix® se desbloquee por sí solo.
- ▶ Asegúrese de que la bolsa de cocción al vacío no tenga un tamaño superior a 20 x 30 cm.
- ▶ Para sellar los alimentos al vacío, solo deben utilizarse bolsas de cocción al vacío adecuadas. Tenga en cuenta la resistencia a la cocción y la duración de uso prescrita a la hora de comprarlas (tiempo de cocción para un uso).

- Respete las temperaturas indicadas en la receta y en el manual de instrucciones. No utilice en ningún caso una temperatura más alta.

Riesgo de quemaduras y escaldaduras

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.

4.4 Uso seguro del producto y los accesorios

Riesgo de lesiones

- No modifique el producto ni sus accesorios, y nunca lo utilice si está dañado.
- Utilice exclusivamente accesorios originales de Thermomix® y piezas, repuestos y componentes originales de Thermomix®.
- 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.
- Respete las cantidades especificadas y no seleccione en ningún caso un nivel superior a 4.
- Después de su uso, compruebe si las cuchillas y los accesorios presentan daños.
- No introduzca alimentos congelados en la bolsa de cocción al vacío.
- No utilice el accesorio en ningún caso junto con tarros, aunque estos puedan ser aptos para la cocción al vacío en una olla (p. ej., tarros para conservas o frascos Mason). Existe el peligro de que los frascos puedan romperse.
- Si se han dañado los accesorios, elimine los alimentos preparados, ya que podrían contener pequeñas astillas.

Daños materiales

- ▶ Asegúrese de que el accesorio esté siempre bien colocado en el interior del vaso. No añada nunca alimentos para los que el accesorio correspondiente no sea adecuado y que puedan bloquear o dañar el accesorio.

4.5 Cuidado y mantenimiento del producto y los accesorios

Riesgo de lesiones

Limpieza

- ▶ Tenga cuidado al limpiar a mano los accesorios, ya que podría lesionarse con la superficie áspera.

Daños materiales

- ▶ Coloque el accesorio desmontado en la bandeja superior del lavavajillas para evitar deformaciones como consecuencia de someterlo a altas temperaturas y a presiones de elementos colocados encima.

5 Uso

Encontrará más detalles sobre su uso escaneando el siguiente código QR:



6 Atención al cliente

Servicio de Atención al Cliente de Thermomix®

De lunes a viernes de 09:00 a 20:00

Teléfono: +34 918 31 19 12

Correo electrónico: atencion.cliente@vorwerk.es

Servicio Técnico de Vorwerk

Entre en la página www.thermomix.es para saber cuál es el Servicio Técnico de Vorwerk más próximo a su domicilio.

Vorwerk España M.S.L.S.C

Avda Arroyo del Santo 7, 28042 Madrid

Para obtener información más detallada, contacte con su agente comercial Thermomix®, con la empresa distribuidora de su país o consulte <https://thermomix.vorwerk.com>

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

7 Reciclado

Los accesorios originales de Vorwerk constan en su mayor parte de materiales reciclables. Los accesorios se pueden desechar en puntos de recogida.

No tirar los accesorios a la basura doméstica.

1. Asegúrese de reciclar los accesorios como es debido.
2. Tenga en cuenta las disposiciones nacionales vigentes.

8 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

42270 Wuppertal

Alemania

