



Especificaciones Técnicas TM7

thermomix
VORWERK

Official
Distributor

Descripción

THERMOMIX® TM7: El nuevo robot de cocina con tecnología de vanguardia y un elegante diseño.

Un robot de cocina que va a redefinir tu cocina con un motor silencioso de alta potencia, una pantalla táctil de 10", y una experiencia de uso más intuitiva y personalizada que nunca. De origen alemán, la TM7 cuenta con más de 20 modos de cocina y acceso a más de 100.000 recetas en la plataforma Cookidoo®.

Datos técnicos

- Velocidades: 1 a 10 + turbo (hasta 10.700 rpm aprox.).
- Motor: de alto rendimiento y bajo ruido.
- Pantalla: multitáctil de 10 pulgadas.
- Capacidad del vaso: 2,2 L útiles (máx. 2,4 L)
- Capacidad del Varoma®: diseño rectangular con 45% más volumen que la TM6, con una capacidad total de 6,8 litros.
- Balanza integrada: precisión de 1 g a 3.000 g.
- Potencia total: 1.500 W.
- Origen: Alemania.
- Materiales: acero inoxidable, plásticos de alta resistencia y libres de BPA.

Cuidados e higiene

- Las piezas desmontables (vaso, tapa, cubilete, cestillo, mariposa, Varoma® y espátula) son aptas para lavavajillas.
- Lave las cuchillas con cuidado y séquelos completamente antes de guardarlos.
- No sumerja la base motora.
- Para eliminar olores, use el modo Prelavado con agua, limón o vinagre blanco.

Dimensiones y peso

- Base: 25,3 × 40,5 × 12,2 cm.
- Base con bol: 25,3 × 40,5 × 33,6 cm.
- Peso: Base 6,5 kg; Bol 2,1 kg; Varoma 840 g. Peso total aprox. 9,4 kg.

Seguridad

- No introduzca utensilios mientras el aparato está en funcionamiento.
- Verifique siempre el correcto encastre de la tapa y los accesorios.
- No cubra las salidas de vapor.
- Mantenga fuera del alcance de niños durante el uso.
- Use únicamente accesorios originales Thermomix®.



A. Vaso TM7.



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 II I	2,2 litros 2 litros 1 litro

B. Cestillo.



El cestillo permite cocer al vapor ingredientes como arroz, carne y verduras dentro del vaso y protegerlos de las cuchillas. La tapa del cestillo (13) 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 (15).

C. Unidad central de thermomix.



La unidad central dispone de una gran pantalla táctil (20) y un interruptor (21). Detrás se encuentra el pie deslizante (18). 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 (19) 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 (17). Con velocidades superiores a 2, el vaso y la tapa del vaso (16) se quedan bloqueados con la unidad central.

D. Mariposa.



La mariposa garantiza una mezcla y un calentamiento más uniformes y le ayudan a montar nata o claras de huevo. La mariposa es fácil de colocar e igual de fácil de quitar y limpiar. La mariposa puede utilizarse hasta la velocidad 4 como máximo y debe retirarse antes de iniciar el modo de prelavado.

E. 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 (B) del interior del vaso. Con el desprendedor de masa (24) del mango se giran las cuchillas (8) para, p. ej., despegar una masa de forma segura.

F. Varoma



El Varoma® consta de tres piezas y se compone de recipiente, bandeja y tapa. El recipiente Varoma® y la bandeja Varoma® tienen ranuras que permiten el paso del vapor. Las ranuras permiten cocinar al vapor en todos los niveles. La bandeja ofrece la posibilidad de cocinar alimentos adicionales. De esta forma, por ejemplo, se pueden preparar patatas en el cestillo (B) en el interior del vaso, verduras en el recipiente Varoma® y pescado sobre la bandeja. Con la tapa Varoma® se cubre el Varoma®.

