

thermomix

TM6®



User manual / Manuel d'utilisation / Manual de instrucciones / 使用说明书

US CA MX • V6.0 • 25351 08/22



English	3
Français	37
Español	73
Chinese (simplified)	107

thermomix

TM6®

en



User manual



WARNING! Read this manual before handling or using for important safety information. Keep this manual and provide it to future users or owners.

VORWERK

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord or Thermomix® TM6® in water or other liquid.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. The Thermomix® TM6® is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when the Thermomix® TM6® is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Do not leave Thermomix® TM6® unattended while in use.
7. Turn the Thermomix® TM6® OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance or its accessories.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. Be certain mixing bowl lid is securely locked in place before operating Thermomix® TM6®.
10. Never try to open the mixing bowl lid or the locking mechanism using force.
11. Do not attempt to defeat the interlock mechanism of the mixing bowl lid.
12. Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “O” and the locking mechanism has released it.
13. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep Thermomix® TM6® and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
14. Do not operate Thermomix® TM6® with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return Thermomix® TM6® to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
15. Keep hands, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the mixing knife during operation to reduce the risk of injury to person and/or damage the appliance.
16. The use of accessories not recommended by Vorwerk may cause fire, electric shock, or injury.
17. Only use the supplied spatula for stirring.
18. Never use Thermomix® TM6® with parts or equipment intended for older generations of the Thermomix®
19. Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as Thermomix® TM6® instructs you to do so.
20. Never cover the hole in the mixing bowl lid with anything but the original Thermomix® accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard and Varoma® dish)
21. When processing hot food, increase the speed gradually.
22. Avoid contacting moving parts.
23. The mixing knife is sharp, handle carefully.
24. Do not use Thermomix® TM6® outdoors.
25. Do not place Thermomix® TM6® on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
26. Inspect the sealing O-ring of the mixing bowl lid regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately. Contact customer service for replacement parts (see [Customer Care](#) [▶ 32]).
27. Thermomix® TM6® is not intended for use by children.
28. Thermomix® TM6® is not intended for deep frying foods.
29. Thermomix® TM6® is intended for countertop use only.
30. Do not use Thermomix® TM6® for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Note on radio frequency energy

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:

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

Your Thermomix® Advisor:

Telephone:

Fax:

Mobile phone:

Email:

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, saved, 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.

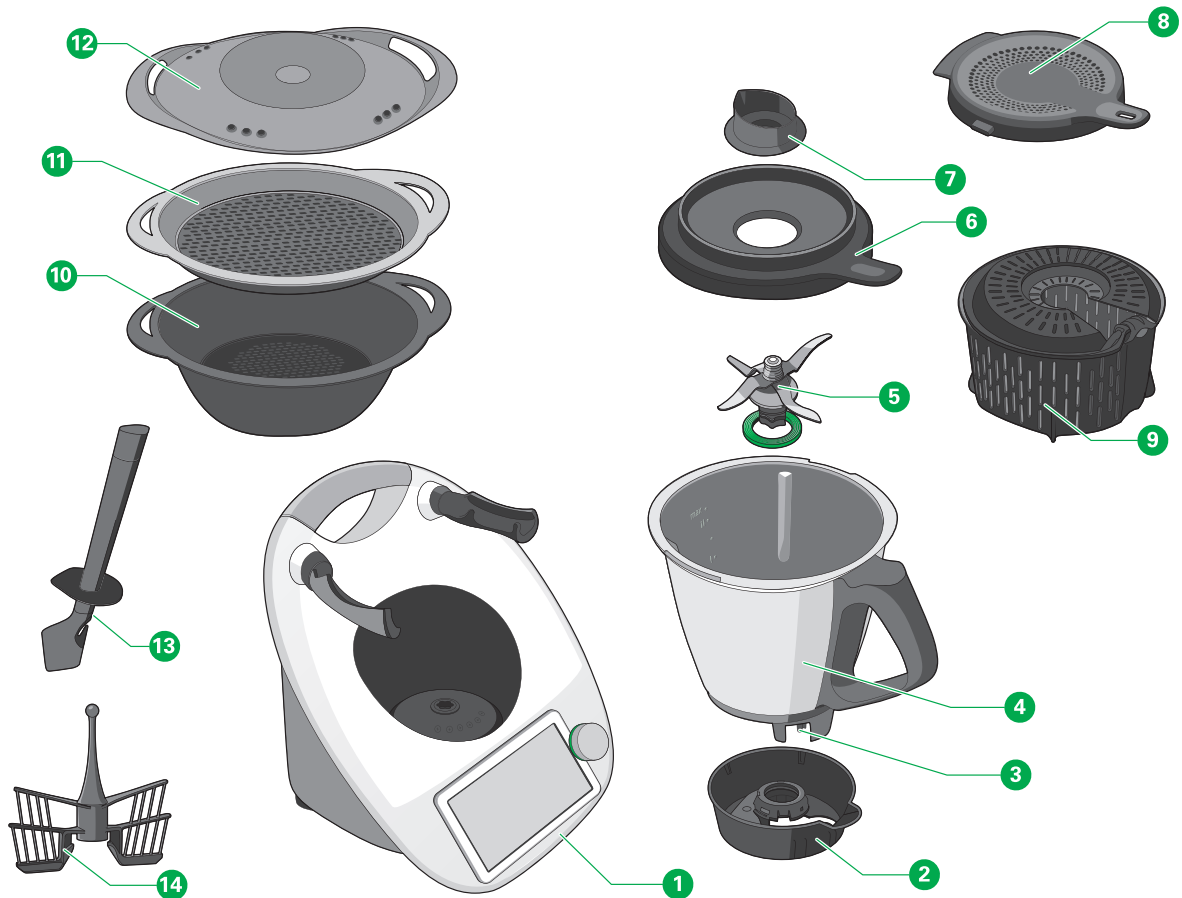
Table of contents

	Important Safeguards.....	4
1	Parts List.....	8
2	For your safety.....	9
2.1	Hazards and safety instructions.....	9
2.2	Safe minimum internal temperature chart	16
2.3	Safety Alert Symbols and Signal Words	16
3	Before you start.....	18
3.1	Storing product documentation	18
3.2	Presentation format.....	18
4	Intended use.....	19
5	Initial startup.....	20
5.1	Parts List.....	20
5.2	Choosing the setup location.....	21
5.2.1	Grounding.....	22
5.3	Switching on for the first time.....	23
5.4	Cleaning for the first time	24
5.4.1	Disassembling the mixing bowl.....	24
6	Operation	25
6.1	Switching on and off	25
6.2	Help.....	25
7	Settings.....	26
8	Cleaning and maintenance	27
8.1	Cleaning.....	27
8.2	Cleaning the base unit	27
8.3	Regular maintenance.....	29
8.3.1	Replacing the mixing knife	29
9	Troubleshooting	30
10	Customer Care	32
11	Warranty/liability for material defects.....	33
12	Disposal	34
13	Technical Data.....	35
13.1	Note on radio frequency energy.....	35
13.2	Manufacturer.....	36

1 Parts List

Please ensure that all parts are included and undamaged.

The following items should be included in the delivery:



1 Thermomix® TM6® base unit	9 Simmering basket with lid (permanently attached)
2 Mixing bowl base	10 Varoma® dish
3 Contact pins	11 Varoma® tray
4 Mixing bowl	12 Varoma® lid
5 Mixing knife and sealing ring	13 Spatula
6 Mixing bowl lid	14 Butterfly whisk (stirring attachment)
7 Measuring cup	Instruction manual and cookbook (optional)
8 Splash guard	

For instructions on using the accessories, please refer to the detailed user guide on the Thermomix® TM6® under
Main menu > Help > Instruction manual.

2 For your safety

Safety is an essential part of every Vorwerk product. However, the product safety of the Thermomix® TM6® can only be ensured if this chapter and the warning notices in the following chapters are followed.

2.1 Hazards and safety instructions

Risk of Electric Shock

If water penetrates the electrical components, you could receive an electric shock.

- Always unplug the appliance when it is not in use.
- Clean the base unit only with a dry or damp cloth.
- Do not pour water over the base unit.
- No water or dirt should enter the base unit.
- Unplug the base unit from the outlet before cleaning the base unit.
- Do not use the Thermomix® TM6® outdoors.
- Do not immerse the base unit in water or other liquids.
- Do not hold the base unit under running water.
- If water has managed to penetrate the base unit, contact your authorized service facility (see [Customer Care \[▶ 32\]](#)).

Risk of electric shock

An incorrectly installed power connection may cause an electric shock.

- Only connect the base unit to a plug installed by a qualified specialist.

Risk of Electric Shock

If the base unit or power cord is damaged, you could receive an electric shock. Do not use the Thermomix® TM6® if the power cord is damaged.

- Before every usage inspect the base unit, power cord, and accessories for potential damage.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.
- Do not use the base unit if it is dropped or damaged in any manner.
- In the event of damage to the base unit or the power cord, return the base unit to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- If the power cord on the base unit has been damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service facility to avoid hazards.
- Never attempt to repair the base unit yourself.
- Never put your fingers into the openings that are intended for the contact pins on the base of the mixing bowl.
- Do not insert any objects into these openings.

Fire Hazard

If the base unit is placed on a hot surface, it may start to burn.

- Do not place the base unit on a stovetop (conventional, ceramic glass, induction or other cooktop) or on any other heated surface.
- Keep Thermomix® TM6® away from hot surfaces.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.

Fire Hazard

The base unit has a high energy consumption. An insufficient power supply could cause a fire. Thermomix® TM6® is rated for 1.300 W at 120 V (USA and Canada) and 1.400 W at 127 V (Mexico). Ensure that the circuit you are plugging into is rated appropriately.

- Please note the maximum energy consumption when plugging in the base unit.
- Do not use multiple socket extension cords or other devices to connect the Thermomix® TM6® to an electrical outlet.

Risk of burns

Serious hot-oil burns may result from Thermomix® TM6® being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter when it may be grabbed by children or become entangled with the user.

- Do not use Thermomix® TM6® with an extension lead.
- Do not pull the power cord over the edge of the counter.
- Do not connect the power cord to plug sockets underneath the countertop.

Risk of scalding

If the opening in the mixing bowl lid is completely sealed and heating is active, excess pressure can build up in the mixing bowl. The hot contents may erupt from the appliance and scald you.

- Do not fill the simmering basket past the max. fill line.
- To allow steam to escape and prevent excess pressure, ensure the opening in the mixing bowl lid is never blocked or covered – either from the inside (e.g. by food) or from the outside (e.g. by a towel).
- If you are cooking at 200°F (95°C) or above and not using the simmering basket inside the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
- Never use anything but the accompanying original accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard, Varoma® dish) to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid.
- Always place the original mixing bowl lid on the mixing bowl during operation.
- If the opening in the mixing bowl lid is blocked during cooking, unplug the appliance immediately. Do **not** touch the controls.

Risk of scalding as a result of contents erupting

Ingredients that float to the top of the mixing bowl during cooking can prevent steam from escaping, which can cause an increase of pressure in the mixing bowl. The hot contents could suddenly erupt and scald you.

- Do not under any circumstances fill the mixing bowl past the max. fill line (75 oz / 2.2 liters).
- If you are cooking at 200°F (95°C) or above and not using the simmering basket **inside** the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
- Always cook soups, casseroles and jams at a temperature no higher than 212°F (100°C). Use the Varoma dish at higher temperatures, as stated in the recipe.
- Never use the TM6 measuring cup, which fits tightly in the opening in the mixing bowl lid, when cooking at 200°F (95°C) or above.
- Only use the splash guard when you are sautéing food and have been instructed by the appliance to put the splash guard on.

Scalding Risk

Hot liquid or hot food may splash and cause scalding if it reaches the users skin or clothing.

- Do not fill the mixing bowl past the max. fill line (75 oz / 2.2 liters).
- Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food.
- If you are cooking at 200°F (95°C) or above and not using the simmering basket inside the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
- Put the measuring cup into the mixing bowl lid to prevent spatter when mixing, chopping or puréeing hot food.
- Exercise caution when adding hot liquids to the mixing bowl.
- Be careful when removing the mixing bowl from the base unit to help prevent contents from spilling or splashing.

Scalding Risk

When preparing larger quantities of food (deviation from the recipe) at high temperatures (> 194 °F / 90 °C), food can boil over, escape from the mixing bowl, and cause scalding.

- If contents boil over, push the selector to switch off the base unit.

Scalding Risk

If the appliance is set to a high speed along with a high temperature, hot food could escape and causing a burn.

- Do not use the turbo mode for hot food or liquid over 140 °F / 60 °C.
- When processing hot food, always increase the speed gradually.

Scalding Risk

Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®. Keep distance to ensure that the steam does not reach you to reduce the risk of burns and scalding from the steam.

- Keep away from the steam.
- When preparing hot food, do not touch or cover the measuring cup. Make sure that the steam between the measuring cup and the opening in the mixing bowl lid can escape.
- Ensure that some slots in the Varoma® dish and Varoma® tray remain free of food to allow the controlled escape of steam.
- Ensure that the Varoma® dish is correctly positioned on the mixing bowl lid so that it does not tip and fall off. Do not place the Varoma® on the splash guard.
- When removing the Varoma® from the mixing bowl lid and setting it aside, always keep the Varoma® lid on
- When removing the Varoma® lid, tilt the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

Scalding Risk

The sauté function generates very hot grease. Water and oil mixtures may splatter, resulting in injury and increasing the potential risk of burns caused by the hot grease.

- Never pour hot grease into the mixing bowl.
- Never heat oil without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot oil will splatter excessively.
- Ensure all accessories are dry prior to usage.
- Follow the instructions on the display.
- Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as the Thermomix® TM6® instructs you to do so.
- Ensure that the locking arms cover the splash guard.

Scalding Risk

Caramel retains a large amount of heat during and after preparation and can cause burns.

- Exercise caution when preparing or using caramel.

Scalding Risk

If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and lead to scalding.

- Never try to open the mixing bowl lid or the locking mechanism using force.
- Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has been released.
- Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately. Contact customer service for replacement parts.
- Only use the Thermomix® TM6® with a clean mixing bowl lid. The rim of the bowl and the seal must always be free of adhering food to ensure a perfect seal between the lid of the bowl and the mixing bowl.

Risk of scalding

There is a risk of scalding when preparing hot food in the simmering basket.

- Exercise caution when removing the simmering basket.
- Ensure that the spatula is hooked securely onto the simmering basket before removing the simmering basket.
- Once the simmering basket has been put down, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over.

Scalding and Injury Risk

The base unit may be accidentally pulled by a hanging cable. The base unit could fall over and lead to scalding or other injuries.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not connect the base unit to an extension cord.

Injury Risk

The use of attachments, accessories or items not recommended, the use of defective, or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.

- Only use the recommended original accessories provided by Vorwerk Thermomix®.
- Never use the Thermomix® TM6® in combination with parts or equipment intended for older generations of the Thermomix®.
- Do not modify the Thermomix® TM6® or any of the accessories.
- Never use the Thermomix® TM6® with damaged accessories.

Injury Risk	<p>Other utensils, apart from the supplied stirring spatula, could get caught in the mixing knife and cause injury, if they are used to stir food in the mixing bowl when in motion.</p> <ul style="list-style-type: none">• Only use the supplied spatula for stirring.• Place only the flat end of the spatula in the mixing bowl.
Risk of scalding from hot contents	<p>If the spatula is held in the mixing bowl on higher speed settings, food may accidentally be directed through the opening in the mixing bowl lid and scald you.</p> <ul style="list-style-type: none">• Never hold the spatula in the mixing bowl when mixing/chopping hot food on speeds higher than speed setting 4.
Injury Risk	<p>The process of kneading dough or chopping food may cause the Thermomix® TM6® to move or slide over the counter. The Thermomix® TM6® could fall over and cause injury.</p> <ul style="list-style-type: none">• Place the base unit on a clean, solid, and flat horizontal surface.• Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.• Never leave the Thermomix® TM6® unattended while its running.
Injury Risk	<p>If accessories get caught in the mixing knife or excessive force is applied during use, small splinters and sharp edges could cause injury, especially if the splinters are swallowed with the prepared food.</p> <ul style="list-style-type: none">• Use only Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display of the base unit.• Check accessories for damage after use.• If any accessories are damaged by the mixing knife during food preparation, discard the food and contact customer service (see Customer Care [▶ 32]) for replacement accessories.
Health Risk	<p>Sous-vide and slow cooking both involve cooking food at low temperatures. Due to the low cooking temperatures used, it is possible for germs to spread on the food and cause illness.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.• Once food has been cooked according to the instructions in the recipe, make sure that it is consumed immediately or that it is correctly preserved/stored.• Meat and poultry must be briefly seared following the sous-vide process (i.e. pasteurize) to reduce the bacteria on the surface of the food that may cause illness.
Risk to health if germs spread	<p>Food is fermented at low temperatures, which could lead to the spread of harmful bacteria.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.• Once the food has been fermented, transfer it to the refrigerator immediately.

Health Risk

All of the accessories for Thermomix® TM6® are designed specifically for use with Thermomix® TM6®. Incorrect use of the accessories could result in injury.

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.
- Never use the butterfly whisk for more than two hours (when cooking food over a long period of time, e.g. slow cooking, sous-vide, fermenting) to rule out any possible adverse effects on health.
- Should an accessory get damaged, stop using it and contact Customer Care for a replacement part.

Burn Risk

When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will also get hot. Hot surfaces can cause burns even after the heating process has ended.

- Handle the mixing bowl, mixing knife and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- Only use the designated handles and grips when handling all components.
- Allow the mixing bowl and the mixing knife to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and removing the mixing knife.

Injury Risk

The blades on the mixing knife are sharp and can lead to injury, if handled improperly.

- Handle the mixing knife with care.
- Never grasp the mixing knife by the blades.
- Exercise caution when removing the mixing knife to prevent it from falling out.
- Do not reach into the mixing bowl.
- Keep parts of the body and hair away from the mixing knife.

Injury Risk

Fingers can get caught in the locking arms on the base unit or under the mixing bowl lid.

- Avoid contact with moving parts.
- Keep hair and clothing away from moving parts.
- Do **not** touch the locking arms or the lid while the locking mechanism is opening or closing.

Health Risk

Because of the manufacturing process residues of oil or other contaminants may be on the components of Thermomix® TM6®. Those contaminants are not suitable for consumption and pose a health risk.

- Thoroughly wash all components and accessories, that could come into contact with food, with warm water and dish soap before using the Thermomix® TM6® for the first time.
- Make sure to thoroughly dry all washed components and accessories before use.

Damage Risk

Never place Thermomix® TM6® directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), while in use. Doing so may result in property damage.

- Ensure that there is sufficient clearance above and around the Thermomix® TM6®, taking into account the additional height when using the Varoma®.

Damage Risk

If the base unit is connected to an unsuitable power supply, it will get damaged.

- Only operate the Thermomix® TM6® with the alternating current voltage of 110–127 V and main frequency of 50 to 60 Hz, as indicated on the plug label.

Damage Risk	<p>The Thermomix® TM6® can sustain damage if there is not enough water in the mixing bowl.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure that there is sufficient water in the mixing bowl. Approx. 8.5 oz (250 ml) of water will evaporate in 15 minutes in the Thermomix® TM6®.• Add water as needed, especially if you have subsequently increased the steaming time.
Damage Risk	<p>If the mixing bowl and mixing knife are in contact with water, other liquids or food residues for a long time, they could get damaged.</p> <ul style="list-style-type: none">• Clean and dry the components shortly after use.• Because of variations in water quality, it is possible for rust to form in the mixing bowl when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting). Please therefore follow the instructions on adding special ingredients (e.g. citric acid) to the cooking water.
Corrosion inside the appliance	<p>Ensure that the mixing bowl and especially the contact pins underneath are thoroughly dried after cleaning. If you use the mixing bowl when it is still wet, rust could form inside the base unit.</p> <ul style="list-style-type: none">• Allow the mixing bowl to dry completely before inserting it into the base unit.
Damage Risk	<p>If the mixing knife is not correctly inserted and locked into place or the sealing ring is damaged, moisture can penetrate the appliance and damage the base unit.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing.• Ensure that the sealing ring on the mixing knife shows no signs of damage.• Ensure that the mixing knife is correctly inserted and locked into place before filling the mixing bowl.• If liquid leaks or spills into the housing of the base unit, unplug the appliance and contact customer service.
Damage Risk	<p>If the butterfly whisk comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ensure that the butterfly whisk is correctly attached to the mixing knife before setting the speed.• Do not exceed speed 4 when using butterfly whisk.• Do not use the spatula when the butterfly whisk is in place.• Do not add any ingredients that could damage or block the butterfly whisk.
Material damage from improper use.	<p>The soft side of the spatula, in particular, can get damaged by the mixing knife.</p> <ul style="list-style-type: none">• Take care when using the spatula to press down food in the mixing bowl or to scrape out the mixing bowl.• Never allow the spatula to come into contact with the sharp edges of the blades on the mixing knife.• Only move the spatula in a clockwise direction when stirring or scraping out the mixing bowl near the mixing knife.

2.2 Safe minimum internal temperature chart

Safe steps in food handling, cooking and storage are essential in preventing foodborne illness. You can't see, smell or taste harmful bacteria that may cause illness.

In every step of food preparation, follow the four guidelines below to keep food safe:

- Clean – Wash hands and surfaces often.
- Separate – Separate raw meat from other foods.
- Cook – Cook at the right temperature.
- Chill – Refrigerate food promptly.

Cook all food to these minimum internal temperatures as measured with a food thermometer before removing food from the heat source. For reasons of personal preference, consumers may choose to cook food to higher temperatures.

Food	Minimum Internal Temperature & Rest Time
Beef, Pork, Veal & Lamb	145 °F (62.8 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Steaks, chops, roasts	
Ground meats	160 °F (71.1 °C)
Ham, fresh or smoked (uncooked)	145 °F (62.8 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Fully Cooked Ham (to reheat)	Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 140 °F (60 °C) and all others to 165 °F (73.9 °C).

Food	Minimum Internal Temperature
All Poultry (breasts, whole bird, legs, thighs and wings, ground poultry, and stuffing)	165 °F (73.9 °C)
Eggs	160 °F (71.1 °C)
Fish & Shellfish	145 °F (62.8 °C)
Leftovers	165 °F (73.9 °C)
Casseroles	165 °F (73.9 °C)

2.3 Safety Alert Symbols and Signal Words



This is a safety alert symbol. It is used to warn of potential risks of injury. Comply with all safety instructions following the symbol to avoid potential hazards that can cause injury or death.

Signal words

Be aware of the signal words DANGER, WARNING, CAUTION and NOTICE as they relate to safety notes. These are the signal words for the respective safety notes:



DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



NOTICE

Used to address practices not related to physical injury.

3 Before you start

Congratulations on purchasing the Thermomix® TM6®.

Before using your Thermomix® TM6® for the first time, attend a demonstration with a qualified Thermomix® Advisor. This is the easiest way to learn all about the Thermomix® TM6®. For further information, see www.thermomix.com.

1. Please read this instruction manual carefully before using the Thermomix® TM6® and its accessories for the first time.
2. This instruction manual will familiarize you with the safety features of this appliance.
Further information can be found in the detailed user instructions on your appliance under
Main menu > Help > Instruction manual.

Note Some of the features described in this instruction manual may not be available in all regions.

For further information, please contact your Thermomix® Advisor.

3.1 Storing product documentation

- Keep this instruction manual for future reference. Never pass along the Thermomix® TM6® to a third party without this instruction manual.

3.2 Presentation format

This manual uses the following format:

Text	Menu options Example: Tare
Text > Text	Menu navigation. The menu sequence is represented by the “>” symbol. Example: Menu > Settings
[>32]	Reference to a page number Example: For more information, see chapter on “Technical Data [>12]”

4 Intended use

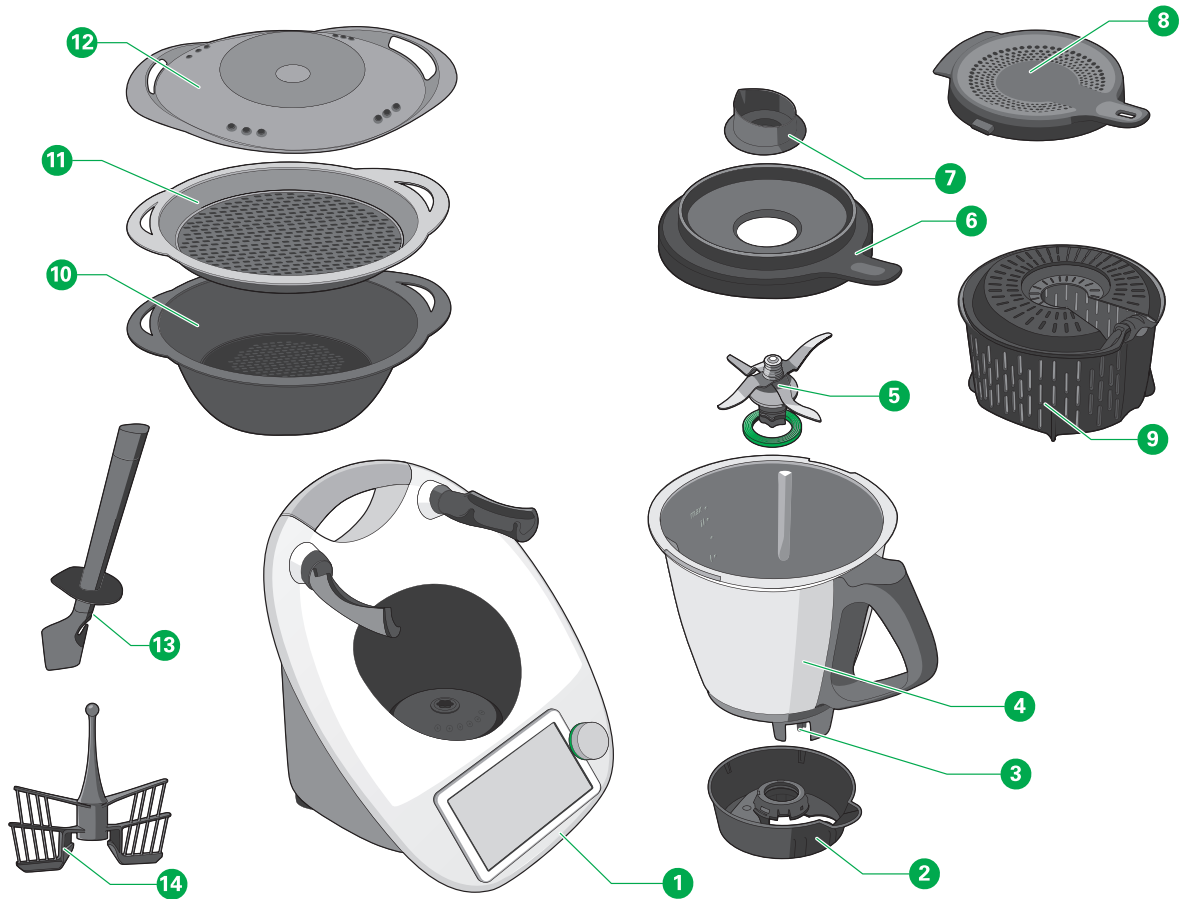
1. Use the Thermomix® TM6® only for its intended purpose as described in these operating instructions to prevent risks to you and other people and to prevent damage to the Thermomix® TM6®, or to other property and equipment.
2. The Thermomix® TM6® is a kitchen appliance intended for the preparation of food in domestic households.
3. The Thermomix® TM6® 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® TM6® at all time.
 - 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® TM6® is used near children.
 - Never allow children to play with the Thermomix® TM6®.
4. Thermomix® TM6® is not intended to be used for deep-frying food.
5. Thermomix® TM6® may 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® TM6®, and understand the resulting hazards.
6. 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.
7. When working with the Thermomix® TM6®, 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.

5 Initial startup

5.1 Parts List

Please ensure that all parts are included and undamaged.

The following items should be included in the delivery:



1 Thermomix® TM6® base unit	9 Simmering basket with lid (permanently attached)
2 Mixing bowl base	10 Varoma® dish
3 Contact pins	11 Varoma® tray
4 Mixing bowl	12 Varoma® lid
5 Mixing knife and sealing ring	13 Spatula
6 Mixing bowl lid	14 Butterfly whisk (stirring attachment)
7 Measuring cup	Instruction manual and cookbook (optional)
8 Splash guard	

For instructions on using the accessories, please refer to the detailed user guide on the Thermomix® TM6® under
Main menu > Help > Instruction manual.

5.2 Choosing the setup location

- It is advisable to keep your Thermomix® TM6® in a permanent position in your kitchen so that you can operate it smoothly.

When deciding where to put your appliance, please keep in mind the following:

WARNING



Fire Hazard

If the base unit is placed on a hot surface, it may start to burn.

- Do not place the base unit on a stovetop (conventional, ceramic glass, induction or other cooktop) or on any other heated surface.
- Keep Thermomix® TM6® away from hot surfaces.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.

WARNING



Risk of electric shock

An incorrectly installed power connection may cause an electric shock.

- Only connect the base unit to a plug installed by a qualified specialist.

WARNING



Risk of burns

Serious hot-oil burns may result from Thermomix® TM6® being pulled off a countertop. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter when it may be grabbed by children or become entangled with the user.

- Do not use Thermomix® TM6® with an extension lead.
- Do not pull the power cord over the edge of the counter.
- Do not connect the power cord to plug sockets underneath the countertop.

WARNING



Injury Risk

The process of kneading dough or chopping food may cause the Thermomix® TM6® to move or slide over the counter. The Thermomix® TM6® could fall over and cause injury.

- Place the base unit on a clean, solid, and flat horizontal surface.
- Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.
- Never leave the Thermomix® TM6® unattended while its running.

NOTICE



Damage Risk

If the base unit is connected to an unsuitable power supply, it will get damaged.

- Only operate the Thermomix® TM6® with the alternating current voltage of 110–127 V and main frequency of 50 to 60 Hz, as indicated on the plug label.

NOTICE



Damage Risk

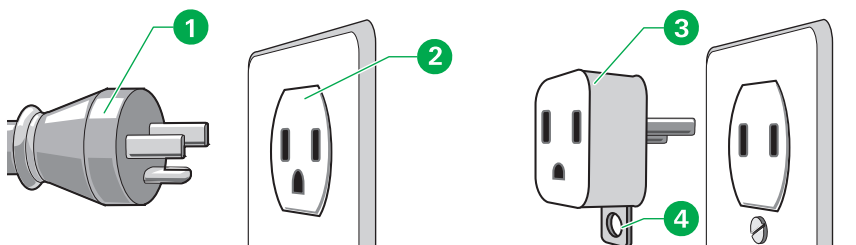
Never place Thermomix® TM6® directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), while in use. Doing so may result in property damage.

- Ensure that there is sufficient clearance above and around the Thermomix® TM6®, taking into account the additional height when using the Varoma®.

1. Always place the Thermomix® TM6® on a clean, solid and even surface so that it cannot slip.
2. Ensure that the ventilation opening on the back of the appliance is kept clean (free of grease splashes, etc.).
3. Remove the protective foil from the touchscreen and the locking arms.
4. Gently pull the power cord out of the Thermomix® TM6® housing and connect the Thermomix® TM6® to the mains power supply (110–127 V).
5. Any length of power cord up to 36 inch (0.9 m) can be used. If you do not need the whole length of the power cord, the remaining length can be kept inside the Thermomix® TM6®.
6. Do not use the Thermomix® TM6® with an extension cord.
7. Do not place the base unit on the power cord. If you do, it will not rest evenly on the surface.

5.2.1 Grounding

The Thermomix® TM6® must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock.



1 3-prong grounding-type plug Thermomix® TM6®

2 Grounding-type receptacle

3 Adaptor

4 Grounding tab

The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug (1) to fit the proper grounding-type receptacle (2).

An adaptor (3) should be used for connecting the plug to two-prong receptacles. The grounding tab (4) which extends from the adaptor (3) must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box using a metal screw.

5.3 Switching on for the first time

On delivery, the Thermomix® TM6® is set to transportation mode.

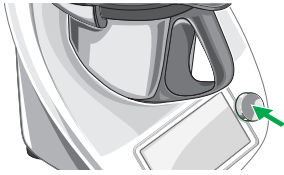
- Press the selector to start up the Thermomix® TM6®.

⇒ *Transportation mode is automatically deactivated.*

When the Thermomix® TM6® is switched on for the first time, it will automatically cycle through the basic settings. Follow the instructions on the display.

The settings can be changed later.

After initial startup, more information on the settings can be found under
Main menu > Help > Instruction Manual > Settings.



5.4 Cleaning for the first time

If using a Thermomix® TM6® for the first time, begin by becoming familiar with the appliance.

CAUTION



Health Risk

Because of the manufacturing process residues of oil or other contaminants may be on the components of Thermomix® TM6®. Those contaminants are not suitable for consumption and pose a health risk.

- Thoroughly wash all components and accessories, that could come into contact with food, with warm water and dish soap before using the Thermomix® TM6® for the first time.
- Make sure to thoroughly dry all washed components and accessories before use.

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

1. Disassemble the mixing bowl; see chapter on [Disassembling the mixing bowl](#) [▶ 24].
2. Then wash all parts and accessories by hand or in the dishwasher (except for the base unit).
More information on cleaning can be found in the instruction manual on the Thermomix® TM6® under `Help > Instruction Manual > Cleaning`.

5.4.1 Disassembling the mixing bowl

To clean the mixing knife and mixing bowl thoroughly, the mixing bowl has to be disassembled.

Proceed as follows:



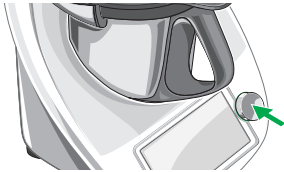
1. Hold the mixing bowl so that the opening points upwards.
2. Turn the mixing bowl base 30 degrees clockwise and pull the mixing bowl base off downwards. The mixing knife remains in the mixing bowl.
3. Carefully hold the upper part of the mixing knife and remove it along with its sealing ring.

6 Operation

Note To find out how to switch your Thermomix® TM6® ON and OFF, see chapter on [Switching on and off](#) [▶ 25].

Full details on how to operate your appliance can be found in the instruction manual on the Thermomix® TM6® under
Main menu > Help > Instruction manual > Operation.

6.1 Switching on and off



Switching on the Thermomix® TM6®

- Press the selector.
- ⇒ *The Thermomix® TM6® switches on and the home screen appears.*

Switching off Thermomix® TM6®

1. Hold the selector down for approx. 5 seconds until a message appears to confirm that the Thermomix® TM6® is switching off.
2. You can then release the selector.
3. After switching off the Thermomix® TM6®, unplug it when it is not in use.

Note To save energy, the Thermomix® TM6® switches off automatically after 15 minutes when not in use. A message appears for the last 30 seconds, allowing automatic shutdown to be canceled.

6.2 Help

- Press `Help` in the main menu on the Thermomix® TM6®.

This will provide access to the following submenus:

- > `Safety precautions` (displays general safety instructions)
- > `Contact` (displays contact details for Vorwerk customer service)
- > `Instruction Manual` (displays digital instruction manual)

Note To see different contact details, proceed as follows:

1. Press `Contact` > `Global contact list`.
⇒ *A list of countries will appear.*
2. Select the country for which the contact details should be displayed.

7 Settings

The Settings menu can be found under Main menu > Settings.

Full details on all the settings can be found in the instruction manual on the appliance under Main menu > Help > Instruction Manual > Settings.

8 Cleaning and maintenance

NOTICE



Corrosion inside the appliance

Ensure that the mixing bowl and especially the contact pins underneath are thoroughly dried after cleaning. If you use the mixing bowl when it is still wet, rust could form inside the base unit.

- Allow the mixing bowl to dry completely before inserting it into the base unit.

8.1 Cleaning

Note All components (except the base unit) are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.

Only wash Thermomix® TM6® parts in the dishwasher or with warm soapy water. Use of other cleaners will damage the surface finish of the Thermomix® TM6®.

Some of the plastic parts may become slightly discolored, but this does not affect your health or how the parts function.

- Thoroughly clean all parts of the Thermomix® TM6® after every use.

Further details on cleaning options and cleaning programs can be found in the operating instructions on your Thermomix® TM6® under **Main menu > Help > Instruction manual**.

8.2 Cleaning the base unit

WARNING



Risk of Electric Shock

If water penetrates the electrical components, you could receive an electric shock.

- Always unplug the appliance when it is not in use.
- Clean the base unit only with a dry or damp cloth.
- Do not pour water over the base unit.
- No water or dirt should enter the base unit.
- Unplug the base unit from the outlet before cleaning the base unit.
- Do not use the Thermomix® TM6® outdoors.
- Do not immerse the base unit in water or other liquids.
- Do not hold the base unit under running water.
- If water has managed to penetrate the base unit, contact your authorized service facility (see [Customer Care \[▶ 32\]](#)).

1. Disconnect the appliance from the main power supply before cleaning the base unit.
2. Wipe off the base unit with a damp cloth and a gentle cleaning agent.

3. Use water sparingly to prevent moisture from penetrating the base unit.

8.3 Regular maintenance

Regular maintenance will extend the life of your Thermomix® TM6®.

1. Inspect your Thermomix® TM6® and its accessories (incl. mixing bowl, cord and mixing bowl sealing ring) for possible damage.
2. Do not use your Thermomix® TM6® with damaged accessories.
3. To prevent any damage to the Thermomix® TM6®, regularly check that the air intakes at the back and on the bottom of the Thermomix® TM6® are not obstructed.
4. Unplug the Thermomix® TM6® when not in use.
5. To improve ventilation when the Thermomix® TM6® is not in use, leave the measuring cup off the mixing bowl lid on the Thermomix® TM6®.

8.3.1 Replacing the mixing knife

The mixing knife will wear out over time if the Thermomix® TM6® is regularly used for chopping hard food. The table below shows recommended intervals for replacing the mixing knife.

Use of mixing knife	Example of use	Replacement of mixing knife after
Heavy	I crush ice, mill flour, etc. daily	Every 6 months
Moderate	I crush ice, mill flour, etc. weekly	Every 2 years
Low	I hardly ever crush ice or mill flour.	Every 4 years

To order a new mixing knife, contact Thermomix® TM6® advisor or Vorwerk customer service.

9 Troubleshooting

WARNING



Risk of Electric Shock

If the base unit or power cord is damaged, you could receive an electric shock. Do not use the Thermomix® TM6® if the power cord is damaged.

- Before every usage inspect the base unit, power cord, and accessories for potential damage.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.
- Do not use the base unit if it is dropped or damaged in any manner.
- In the event of damage to the base unit or the power cord, return the base unit to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- If the power cord on the base unit has been damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service facility to avoid hazards.
- Never attempt to repair the base unit yourself.
- Never put your fingers into the openings that are intended for the contact pins on the base of the mixing bowl.
- Do not insert any objects into these openings.

Error:	Possible cause and rectification:
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	<ul style="list-style-type: none">- Unplug the appliance immediately.- Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl.- To prevent liquid from penetrating delicate components inside the base unit, do not move it or turn it over.- Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that can be serviced by the user.- If you cannot be certain that no liquid has penetrated the appliance, do not switch it on. Instead, contact customer service.
The Thermomix® TM6® cannot be switched on.	<p>The base unit may not be connected correctly.</p> <ul style="list-style-type: none">- Check if the power cord has been properly plugged in.
The mixing bowl cannot be inserted into the Thermomix® TM6® base unit.	<p>The mixing bowl may not be correctly assembled.</p> <ul style="list-style-type: none">- Check whether the mixing bowl base is locked into place correctly.
The Thermomix® TM6® does not heat.	<p>The heating time may not have been set correctly.</p> <ul style="list-style-type: none">- Check if the heating time has been preset. <p>The temperature may not have been selected.</p> <ul style="list-style-type: none">- Check if the temperature has been preset.
The Thermomix® TM6® stops during operation.	<p>The motor has turned off and an error message occurs.</p> <ul style="list-style-type: none">- Remove the mixing bowl from the base unit.- Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid.- Wait for approx. 5 minutes (cooling down time).

- Re-insert the mixing bowl.
- Check that the air intakes at the back of the base unit are unobstructed.
- Turn the selector to re-start the appliance.

If the error message is still displayed after the cooling time, please contact customer service.

The Thermomix® TM6® does not weigh correctly.

The base unit may not have been correctly positioned.

- Make sure that nothing is leaning against the base unit.
- Make sure that there is no strain on the power cord.
- Make sure that the base unit is upright.
- Make sure that the work surface is clean, level and not slippery.
- Do not touch the appliance during the entire weighing process.

The Thermomix® TM6® stops working during basic cooking functions.

The wrong ingredients may have been put into the mixing bowl.

- Remove the mixing bowl from the base unit and empty it.
- Put the empty mixing bowl back into the base unit.
- Restart the cooking process.

The Thermomix® TM6® will not connect to Wi-Fi.

There may not be an available network.

- Check your Wi-Fi.

The Wi-Fi function may be deactivated.

- Set up a network; see
Main menu > Help > Instruction manual > Settings >
Set up Wi-Fi.

If it is not possible to set up a network, contact customer service.

10 Customer Care

USA

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd

Thousand Oaks, CA 91362

Customer Care USA

Telephone: +1 (888) VORWERK (8679375)

E-Mail: service@thermomix.us

Canada

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre

505 Burrard Street, Box 11

Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

Customer Care Canada

Telephone: +1 (855) 867-9904

E-Mail: service@thermomix.ca

MEXICO

Vorwerk Mexico

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,

Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, Mexico

Customer Care Mexico

Telephone: 01800 200 1121

E-Mail: contacto@thermomix.com.mx

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

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

11 Warranty/liability for material defects

For the warranty period, please refer to your purchase contract.

Thermomix® TM6® may only be repaired by Vorwerk Thermomix® customer service or an authorised Vorwerk repair service.

Use only parts provided with Thermomix® TM6® or original spare parts from Vorwerk Thermomix®. Never use Thermomix® TM6® in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix® for Thermomix® TM6®. Otherwise your warranty and the liability for material defects shall be rendered void.



12 Disposal

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

13 Technical Data

Safety alert symbols / symbol of conformity / mark of conformity



en

Motor	Maintenance-free Vorwerk reluctance motor, 500 W rated power. Speed continuously adjustable from 100 to 10,700 revolutions per minute (Gentle stir 40 rpm). Special speed setting (alternating mode) for dough kneading mode. Electronic motor protection to prevent overload.
Heating system	1000 W energy consumption. Protected against overheating.
Integrated scales	Measuring range from 0.04 to 105.8 oz (1 to 3000 g) Measuring range from -0.04 to -105.8 oz (-1 to -3000 g)
Housing	High-quality plastic material.
Mixing bowl	Stainless steel, with built-in heating system and temperature sensor. Maximum capacity 74.4 oz (2.2 liters).
Connected load Mexico	127 V 50/60 Hz (automatic adjustment) (TM6-5). Maximum energy consumption 1400 W. Pull-out power cord, 36 inch (0.9 m) long.
Connected load USA and Canada	120 V 60 Hz (automatic adjustment) (TM6-5). Maximum energy consumption 1300 W. Pull-out power cord, 36 inch (0.9 m) long.
Standby power usage	0 W
Information on connectivity	2.4 GHz: IEEE Standard 802.11b/g/n™ 5 GHz: IEEE Standard 802.11n/a/ac™
Bluetooth® Specifications (USA and Canada)	Bluetooth® Specifications Version 4.2 Bluetooth® Low Energy Specifications Version 4.2
Dimensions of base unit	13.43 inch x 12.83 inch x 12.83 inch (height x width x depth) 34.10 cm x 32.60 cm x 32.60 cm (height x width x depth)
Dimensions of Varoma®	5.16 inch x 15.08 inch x 10.83 inch (height x width x depth) 13.10 cm x 38.30 cm x 27.50 cm (height x width x depth)
Weight of base unit	280.43 oz (7.95 kg)
Weight of Varoma®	28.22 oz (0.80 kg)

13.1 Note on radio frequency energy

Radio frequency exposure

This device meets the US Federal Communications Commission's (FCC) requirements for exposure to radio waves and is designed and manufactured not to exceed the FCC's emission limits for exposure to radio frequency (RF) energy.

Specific Absorption Rate (SAR) information

This device is designed to meet the requirements for exposure to radio waves established by the Federal Communications Commission (USA).

The Specific Absorption Rate (SAR) limit adopted by the US is 1.6 W/kg averaged over one gram of tissue. The highest SAR value reported to the FCC for this device type complies with this limit.

Vorwerk TM6-5 SAR values as reported to the FCC are:

	2.4 GHz WLAN	5 GHz WLAN	BT
Standalone SAR Body [W/Kg]	0.027	0.159	0.035
Standalone SAR Limbs [W/Kg]	0.017	0.064	0.0005

NOTICE

This device complies with Part 15 of the FCC Rules and with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s).

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.

Changes or modifications made to this equipment not expressly approved by Vorwerk may void the FCC authorization to operate this equipment.

For Canada

This device meets the government's requirements for Canada radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The device was tested at a 0 mm separation distance.

As the device operates in the band 5150 - 5250 MHz it is for indoor use only.

13.2 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

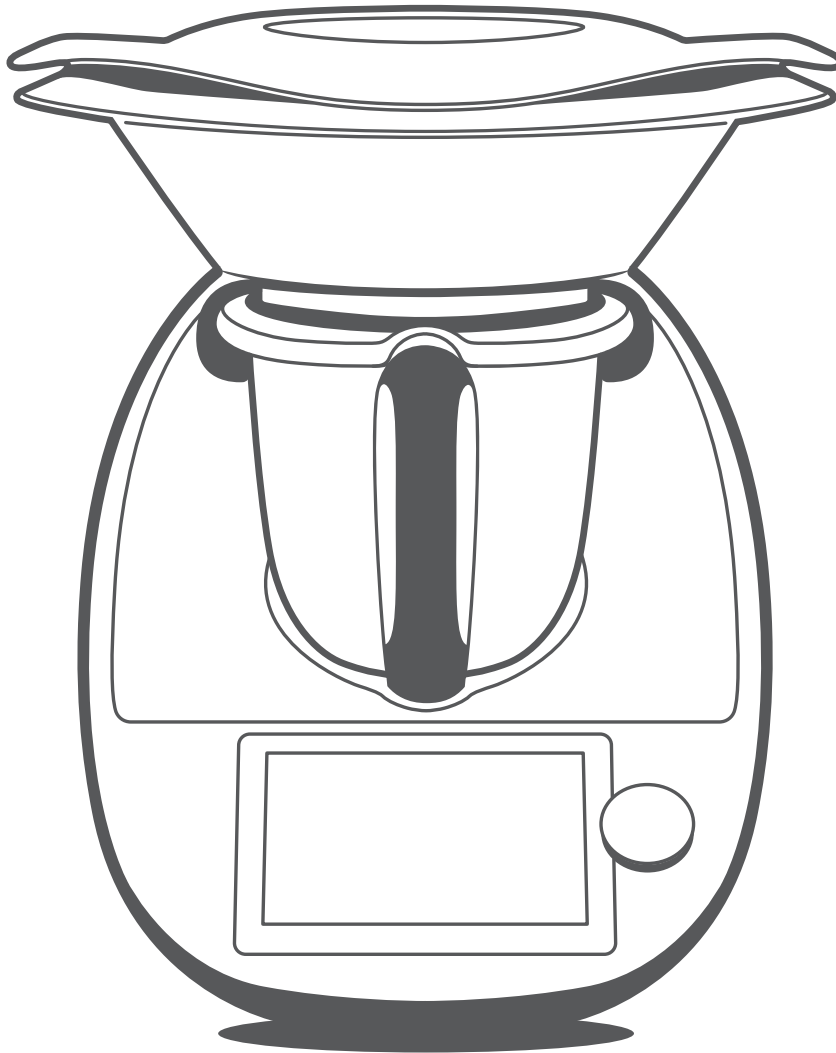
42270 Wuppertal

Germany

thermomix

TM6®

fr



Manuel d'utilisation



AVERTISSEMENT ! Lisez ce mode d'emploi avant de manipuler ou d'utiliser l'appareil. Il contient des consignes de sécurité importantes. Conservez ce mode d'emploi et remettez-le aux futurs utilisateurs ou propriétaires.

VORWERK

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures élémentaires de sécurité doivent toujours être prises afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures physiques. Il s'agit notamment des mesures suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes.
2. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir tout risque d'électrocution, ne plongez pas le câble ou Thermomix® TM6 dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec une surface brûlante.
5. Thermomix® TM6 ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances. Une surveillance étroite s'impose lorsque Thermomix® TM6 est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec Thermomix® TM6.
6. Ne laissez pas Thermomix® TM6 sans surveillance lors de son fonctionnement.
7. Éteignez Thermomix® TM6 et débranchez la prise secteur en cas de non-utilisation avant de monter ou de démonter et nettoyer des pièces. Pour débrancher la prise secteur, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. Laissez suffisamment refroidir l'appareil avant d'ôter ou de monter des pièces et de nettoyer l'appareil ou ses accessoires.
8. Manipulez Thermomix® TM6 avec grande précaution lorsque le bol de mixage contient de l'huile chaude ou un autre liquide très chaud.
9. Avant toute utilisation, assurez-vous que le couvercle du bol soit bien verrouillé.
10. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle du bol ou le mécanisme de verrouillage.
11. N'essayez pas de libérer le mécanisme de verrouillage du couvercle du bol.
12. N'ouvrez le couvercle du bol que si le sélecteur est pointé sur « 0 » et que le mécanisme de verrouillage a libéré le couvercle.
13. ATTENTION : Des aliments déversés peuvent provoquer des brûlures graves. Tenez les enfants éloignés du Thermomix® TM6 et de son cordon d'alimentation. Éloignez le cordon d'alimentation du bord du plan de travail et n'utilisez jamais de prise avec rallonge se trouvant sous le plan de travail.
14. N'utilisez jamais Thermomix® TM6 si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez Thermomix® TM6 au Service Clients agréé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou réglage.
15. Gardez les mains, vêtements ainsi que spatules et autres ustensiles hors du bol de mixage pendant le fonctionnement pour réduire les risques de blessures physiques et/ou de dommages sur Thermomix® TM6.
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Vorwerk peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
17. Pour remuer des ingrédients dans le bol de mixage, utilisez exclusivement la spatule fournie avec l'appareil.
18. N'utilisez jamais Thermomix® TM6 avec des pièces ou de l'équipement provenant d'appareils de générations antérieures du Thermomix®.
19. Placez le couvercle haute température toujours correctement sur le couvercle du bol de mixage dès que votre Thermomix® TM6 vous y invite.
20. Ne couvrez jamais l'orifice du couvercle du bol avec des objets autres que les accessoires d'origine livrés avec Thermomix® (gobelet doseur, Varoma®, couvercle haute température et plateau vapeur).
21. Lorsque vous préparez des aliments chauds, veillez à augmenter la vitesse progressivement.
22. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
23. Les lames de l'ensemble couteaux sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

24. N'utilisez jamais Thermomix® TM6 à l'extérieur.
25. Ne placez pas Thermomix® TM6 sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou à l'intérieur d'un four chauffé.
26. Vérifiez régulièrement que le joint d'étanchéité du couvercle du bol ne soit pas endommagé. En cas d'endommagement ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle. Pour le remplacement de pièces, adressez-vous au Service Clients (voir [Service Clients](#) [▶ 66]).
27. Thermomix® TM6 n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
28. Thermomix® TM6 n'est pas destiné à faire frire des aliments.
29. Thermomix® TM6 est uniquement destiné à être utilisé sur un plan de travail.
30. Thermomix® TM6 est exclusivement prévu pour une utilisation conforme à sa destination.

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION.

Remarque concernant le rayonnement radioélectrique

REMARQUE : Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites imposées aux appareils numériques de classe B définies par la partie 15 de la réglementation FCC. Ces limites ont été établies afin de garantir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles émises dans un environnement résidentiel. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique et, s'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, peut causer des interférences nuisibles pour les communications radio. Toutefois, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'interférences dans une installation donnée. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de radio ou de télévision, ce qui peut être constaté en allumant et en éteignant l'appareil, nous invitons l'utilisateur à essayer d'éliminer ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

1. Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
2. Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
3. Connectez l'appareil à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
4. Consultez votre revendeur ou un technicien radio/télé expérimenté pour toute assistance.

Votre conseiller/conseillère Thermomix® :

Téléphone :

Fax :

Tél. mobile :

E-mail :

Copyright

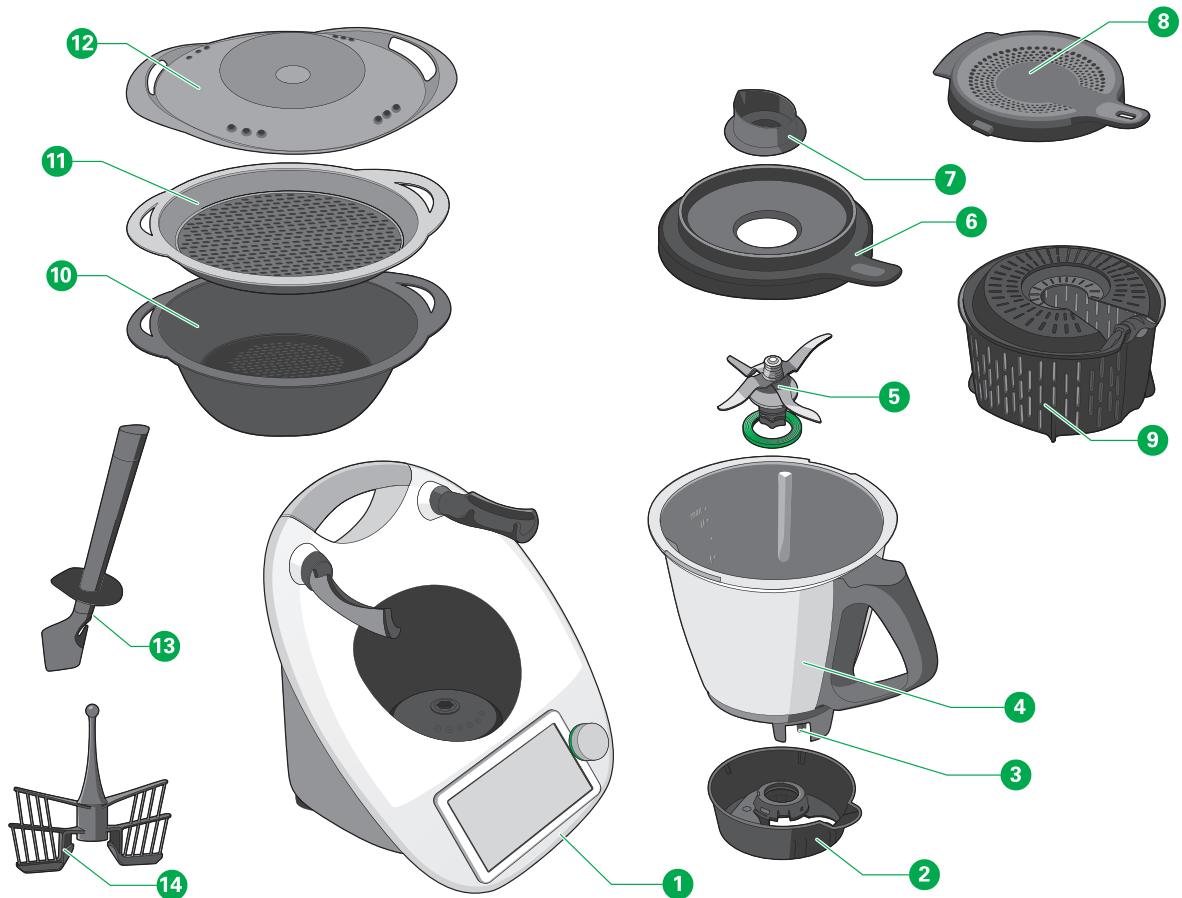
Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International & Co. KmG, Suisse. Tous droits réservés. Aucune section de cet ouvrage (partielle ou entière) ne peut être reproduite, mémorisée dans un système central, transmise ou distribuée de quelque manière que ce soit ou par quelque procédé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

Sommaire

	Consignes de sécurité importantes	38
1	Livraison	42
2	Pour votre sécurité.....	43
2.1	Risques et messages de sécurité.....	43
2.2	Températures minimales sûres.....	50
2.3	Symboles d'alerte et mentions de sécurité	51
3	Avant la première utilisation	52
3.1	Conservation des documents.....	52
3.2	Règles de représentation.....	52
4	Utilisation conforme	53
5	Première mise en service.....	54
5.1	Livraison	54
5.2	Choisir l'emplacement.....	55
5.2.1	Raccordement relié à la terre	56
5.3	Première utilisation	57
5.4	Premier nettoyage	58
5.4.1	Démonter le bol de mixage	58
6	Utilisation	59
6.1	Mise en marche et arrêt	59
6.2	Aide	59
7	Réglages	60
8	Nettoyage et entretien.....	61
8.1	Nettoyage	61
8.2	Nettoyage du bloc moteur.....	62
8.3	Entretien régulier	63
8.3.1	Remplacer l'ensemble couteaux.....	63
9	Anomalies de fonctionnement	64
10	Service Clients	66
11	Garantie/responsabilité pour défauts matériels.....	68
12	Recyclage.....	69
13	Données techniques	70
13.1	Remarque concernant le rayonnement radioélectrique.....	70
13.2	Fabricant	71

1 Livraison

Vérifiez l'intégralité et l'intégrité du contenu de la livraison qui doit comprendre les éléments suivants :



1 Bloc moteur Thermomix® TM6	9 Panier cuisson avec couvercle inamovible
2 Socle du bol	10 Varoma®
3 Contacts électriques	11 Plateau vapeur du Varoma®
4 Bol de mixage	12 Couvercle du Varoma®
5 Ensemble couteaux avec joint	13 Spatule
6 Couvercle du bol de mixage	14 Fouet
7 Gobelet doseur	Manuel d'utilisation et livre de cuisine (en option)
8 Couvercle haute température	

Pour savoir comment utiliser les accessoires, veuillez vous référer au guide détaillé du Thermomix® TM6 sous
Menu principal > Aide > Mode d'emploi.

2 Pour votre sécurité

La sécurité optimale est le critère commun à tous les produits Vorwerk. Néanmoins, la sécurité du produit ne peut être assurée que si vous utilisez l'appareil conformément à sa destination et que vous observez les avertissements.

2.1 Risques et messages de sécurité

fr

Risque d'électrocution

Lorsque les pièces conductrices entrent en contact avec de l'eau, vous risquez de vous électrocuter.

- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour le nettoyage du bloc moteur, utilisez uniquement un linge sec ou humide.
- Ne versez pas d'eau sur le bloc moteur.
- Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre le bloc moteur.
- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur avant de le nettoyer.
- En aucun cas, utilisez l'appareil à l'extérieur.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne passez pas le bloc moteur sous l'eau courante.
- Si, malgré cela, de l'eau venait à pénétrer le bloc moteur, contactez le Service Clients Vorwerk (voir [Service Clients](#) [▶ 66]).

Risque d'électrocution

Le raccordement incorrect au réseau peut causer une électrocution.

- Branchez le bloc moteur seulement sur une prise aux normes installée dans les règles de l'art par une personne agréée.

Risque d'électrocution

Si le bloc moteur ou le cordon d'alimentation sont endommagés, vous risquez de vous électrocuter. N'utilisez pas Thermomix® TM6 si le cordon d'alimentation est endommagé.

- Contrôlez régulièrement le bloc moteur, le cordon d'alimentation avec fiche et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes ou sources de chaleur externes.
- N'utilisez pas le bloc moteur s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- En cas d'endommagement du bloc moteur ou de son cordon, retournez votre bloc moteur au centre technique agréé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Si le cordon d'alimentation du bloc moteur a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter de vous mettre en danger.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre bloc moteur.
- Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures prévues pour recevoir les contacts électriques du bol de mixage
- et n'y introduisez pas d'objets.

Risque d'incendie

Si vous posez le bloc moteur sur une surface chaude, il peut prendre feu.

- Ne posez jamais le bloc moteur sur une plaque de cuisson (plaque chauffante, plaque vitrocéramique, cuisinière à induction ou autre) ou sur toute autre surface chauffée.
- Éloignez Thermomix® TM6 des surfaces chaudes.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes ou sources de chaleur externes.

Risque d'incendie

La puissance absorbée par le bloc moteur est élevée. Un raccordement sous-dimensionné au réseau peut provoquer un incendie. Thermomix® TM6 est conçu pour 1 300 W à 120 V (États-Unis et Canada) et pour 1 400 W à 127 V (Mexique). Assurez-vous que le circuit électrique auquel vous raccordez le bloc moteur soit suffisamment dimensionné.

- Observez la puissance absorbée maximale indiquée sur la plaque signalétique lors du raccordement du bloc moteur (voir également **Chapitre Données techniques**).
- N'utilisez pas de multiprises ou autres appareils entre la prise de courant et Thermomix® TM6.

Risque de brûlure

Lorsque vous faites tomber Thermomix® TM6 d'un plan de travail, cela peut provoquer des brûlures graves à l'huile chaude. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail, s'il peut être saisi par des enfants ou que quelqu'un risque de s'empêtrer dedans.

- N'utilisez pas Thermomix® TM6 avec une rallonge.
- Ne faites pas passer le cordon d'alimentation au-dessus du bord du plan de travail.
- Ne branchez pas le cordon d'alimentation sur des prises de courant se trouvant sous le plan de travail.

Risque de brûlure

Si, en cours de cuisson, l'orifice du couvercle du bol de mixage est obstrué, une surpression peut être générée à l'intérieur du bol. Son contenu brûlant risque d'être projeté et de vous brûler.

- Ne remplissez pas le panier cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Pour que la vapeur puisse s'échapper à tout moment et empêcher toute surpression, veillez toujours à ce que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué de l'intérieur (aliments, par exemple) ou couvert de l'extérieur (torchon, par exemple)..
- Si vous n'utilisez pas le panier cuisson dans le bol de mixage, servez-vous uniquement du panier cuisson posé librement sur le couvercle du bol ou du Varoma comme protection contre les projections provenant de l'orifice du couvercle du bol pour les cuissons à partir de 200°F (95°C).
- N'utilisez jamais des objets autres que les accessoires Thermomix® d'origine (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle haute température ou Varoma®) contre les projections qui s'échappent de l'orifice du couvercle du bol.
- Placez toujours le couvercle original du bol de mixage sur le bol pendant le fonctionnement.
- Si, en cours de cuisson, vous vous apercevez que l'orifice du couvercle du bol est obstrué, débranchez immédiatement la prise secteur. **Ne touchez pas** les commandes.

Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds

Lors de la cuisson, les aliments qui flottent à la surface peuvent piéger la vapeur, ce qui peut entraîner une augmentation de la pression dans le bol de mixage. Son contenu brûlant risque d'être projeté et de vous brûler.

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 75 oz/2,2 litres du bol de mixage (marquage « max »).
- Si vous n'utilisez pas le panier cuisson **dans le** bol de mixage, servez-vous uniquement du panier cuisson posé librement sur le couvercle du bol ou du Varoma comme protection contre les projections provenant de l'orifice du couvercle du bol pour les cuissons à partir de 200°F (95°C).
- D'une manière générale, cuisez les soupes, les ragoûts et les confitures au maximum à 212°F (100°C). À des températures élevées, utilisez le Varoma comme indiqué dans la recette.
- Pour les cuissons à partir de 200 °F (95°C), n'utilisez jamais le gobelet doseur TM6 qui se fixe fermement au couvercle.
- Utilisez la protection contre les projections uniquement pour les cuissons où l'appareil vous demande de la mettre en place.

Risque de brûlure

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures au contact de la peau ou des vêtements de l'utilisateur.

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 75 oz/ 2,2 litres du bol de mixage (marquage « max »).
- Assurez-vous que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué par des aliments.
- Si vous n'utilisez pas le panier cuisson dans le bol de mixage, servez-vous uniquement du panier cuisson posé librement sur le couvercle du bol ou du Varoma comme protection contre les projections provenant de l'orifice du couvercle du bol pour les cuissons à partir de 200°F (95°C).
- Insérez le gobelet doseur dans le couvercle du bol de mixage afin d'éviter les projections lorsque vous mélangez, hachez ou de réduisez en purée des aliments chauds.
- Procédez avec précaution lorsque vous versez des liquides dans le bol de mixage.
- Procédez avec précaution lorsque vous retirez le bol plein du bloc moteur afin d'éviter que son contenu ne déborde ou gicle.

Risque de brûlure

Notamment pendant la cuisson de grandes quantités d'aliments, dépassant les indications des recettes, à des températures élevées (> 194°F/ 90°C), le contenu du bol peut déborder et vous brûler.

- En cas de débordement, pressez le sélecteur pour arrêter l'appareil.

Risque de brûlure

En cas de vitesses trop rapides combinées à des températures élevées, des aliments chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

- N'utilisez pas le mode Turbo pour des aliments ou liquides chauds à plus de 140 °F (60 °C).
- Lorsque vous mixez des aliments chauds, veillez à augmenter la vitesse progressivement.

Risque de brûlure

Pendant la cuisson, particulièrement lors de l'utilisation de la température Varoma®, de la vapeur très chaude est produite. Tenez-vous à l'écart de la vapeur chaude pour réduire le risque de vous ébouillanter ou de vous brûler.

- Tenez-vous à l'écart de la vapeur.
- Lors de la préparation d'aliments chauds, ne touchez pas au gobelet doseur et ne le recouvrez pas.
- Veillez à ne pas obstruer tous les orifices du Varoma® et du plateau vapeur par des aliments pour permettre à la vapeur de s'échapper de façon contrôlée.
- Placez correctement le Varoma® sur le couvercle du bol de mixage pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe. En aucun cas, ne placez le Varoma® sur le couvercle haute température.
- Maintenez toujours le Varoma® fermé avec son couvercle lorsque vous le retirez du couvercle du bol pour le mettre de côté.
- Quand vous retirez le couvercle du Varoma®, inclinez-le toujours dans la direction opposée à votre visage et à votre corps, pour éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe.

Risque de brûlure

Faire rissoler des ingrédients nécessite que la matière grasse soit chauffée. Des mélanges huile/eau peuvent provoquer des projections, causer des blessures et augmenter le risque de brûlures dû à la graisse chaude.

- Ne versez jamais de matières grasses chaudes dans le bol de mixage.
- 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, risquant de vous brûler.
- Assurez-vous que les accessoires utilisés soient secs.
- Suivez les instructions affichées sur l'écran.
- Placez toujours le couvercle haute température correctement sur le couvercle du bol de mixage lorsque votre Thermomix® TM6 vous y invite.
- Veillez à ce que les bras de verrouillage saisissent bien la protection anti-éclaboussures.

Risque de brûlure

Le caramel conserve bien la chaleur pendant et après la cuisson et peut provoquer des brûlures.

- Soyez particulièrement prudent lors de la préparation et l'utilisation du caramel.

Risque de brûlure

Si le couvercle n'est pas correctement positionné sur le bol de mixage, des aliments chauds peuvent être projetés et risquent de vous brûler.

- Ne forcez pas l'ouverture du couvercle du bol ou le mécanisme de verrouillage.
- N'ouvrez le couvercle du bol que si le sélecteur est pointé sur « 0 » et que le mécanisme de verrouillage est libéré.
- Vérifiez régulièrement que le joint d'étanchéité ne soit pas endommagé. En cas de dommage ou de fuite, remplacez immédiatement le couvercle.
- N'utilisez Thermomix® TM6 qu'avec le couvercle du bol propre. Le bord du bol et le joint d'étanchéité doivent toujours être exempts d'aliments adhérents afin d'assurer une parfaite étanchéité entre le couvercle du bol et le bol de mixage.

Risque de brûlure	<p>Vous risquez de vous ébouillanter au contact des aliments très chauds cuits dans le panier cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none">• Retirez le panier cuisson avec précaution.• Veillez à ce que la spatule soit bien accrochée au panier cuisson avant de le sortir du bol de mixage.• Décrochez la spatule du panier cuisson après avoir posé le panier de cuisson, pour éviter que celui-ci ne bascule.
Risque de brûlure et de blessure	<p>Un câble qui pend peut provoquer un mouvement involontaire du bloc moteur qui risque de tomber et de vous brûler ou de vous blesser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail.• N'utilisez pas de rallonge pour alimenter le bloc moteur.
Risque de blessure	<p>L'utilisation d'appareils complémentaires, d'accessoires ou d'objets ainsi que l'utilisation d'accessoires défectueux ou non compatibles peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilisez uniquement les accessoires Vorwerk Thermomix® originaux recommandés.• N'utilisez jamais l'appareil en combinaison avec des pièces ou de l'équipement provenant de générations antérieures.• Ne modifiez pas l'appareil, ni ses accessoires.• N'utilisez jamais l'appareil avec des accessoires endommagés.
Risque de blessure	<p>Si vous utilisez des objets autres que la spatule fournie pour remuer des ingrédients dans le bol de mixage, ceux-ci peuvent être saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement et risquent de vous blesser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour remuer des aliments dans le bol de mixage, utilisez exclusivement la spatule avec disque de sécurité fournie avec l'appareil.• N'insérez la spatule dans le bol de mixage que par le côté plat.
Risque de brûlure dû à des aliments très chauds	<p>Si vous tenez la spatule dans le bol de mixage à des vitesses plus élevées, les aliments peuvent être déviés hors de l'orifice du couvercle du bol de mixage et vous ébouillanter.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ne tenez jamais la spatule dans le bol de mixage lorsque vous mélangez/hachez des aliments chauds à des vitesses supérieures à la vitesse 4.
Risque de blessure	<p>En fonctionnement, notamment en mode Pétrissage ou lors du hachage, Thermomix® TM6 risque de se déplacer et de glisser hors du plan de travail. Thermomix® TM6 risque de tomber et de vous blesser.</p> <ul style="list-style-type: none">• Placez le bloc moteur sur une surface propre, solide, plane et horizontale.• Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.• Ne laissez jamais Thermomix® TM6 sans surveillance lors de son fonctionnement.

Risque de blessure	<p>Si des accessoires sont saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement ou s'ils sont soumis à des contraintes excessives, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des bouts tranchants, notamment si les éclats sont avalés avec les aliments préparés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil. • Vérifiez après chaque utilisation que les accessoires ne sont pas endommagés. • Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés par l'ensemble couteaux, jetez les aliments et contactez le Service Clients (voir Service Clients ► 66) pour remplacer les accessoires.
Mise en danger de la santé	<p>Lors de la cuisson sous-vide ou de la cuisson lente, les aliments sont cuits à basse température, ce qui peut favoriser la prolifération de germes pathogènes sur les aliments.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation. • Consommez les aliments cuisinés directement après leur préparation. • Saisissez brièvement viandes et volailles après la cuisson sous-vide pour réduire le nombre de germes pathogènes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits.
Mise en danger de la santé dû à la prolifération de germes !	<p>À basses températures, les aliments sont fermentés ce qui peut favoriser la prolifération de germes indésirables.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation. • Mettez l'aliment fermenté au frais dès que la préparation est terminée.
Mise en danger de la santé	<p>En principe, les accessoires du Thermomix® TM6 ont été conçus pour l'utilisation spécifique sur ou avec Thermomix® TM6. Dans le cas d'une utilisation inappropriée des accessoires, l'utilisateur risque de subir des dégâts.</p> <ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées. • N'utilisez pas la spatule dans des casseroles et poêles brûlantes. • N'utilisez jamais le fouet pendant plus de deux heures (en cas de cuisson longue durée : cuisson lente, cuisson sous vide, fermentation), sinon des atteintes à la santé ne peuvent être exclues. • Si toutefois un accessoire est endommagé, ne l'utilisez plus et contactez le Service Clients pour obtenir des pièces détachées.
Risque de brûlure	<p>Lors de la préparation d'aliments chauds, le bol de mixage et les accessoires mis en place chauffent également. Vous risquez de vous brûler au contact de surfaces brûlantes même à la fin du processus de chauffe.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipulez le bol de mixage, l'ensemble couteaux et les accessoires avec précaution, notamment pendant et après la préparation d'aliments chauds. • Saisissez les composants uniquement par les poignées prévues à cet effet. • Laissez suffisamment refroidir le bol de mixage et l'ensemble couteaux avant de démonter le bol et d'en retirer l'ensemble couteaux.

Risque de blessure	<p>Les lames de l'ensemble couteaux sont tranchantes et risquent de vous blesser en cas de manipulation incorrecte de l'ensemble couteaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manipulez l'ensemble couteaux avec précaution. • Ne saisissez jamais l'ensemble couteaux par ses lames. • Soyez vigilants en retirant l'ensemble couteaux pour éviter qu'il ne tombe. • Ne mettez pas les mains dans le bol de mixage. • Éloignez les parties du corps et les cheveux de l'ensemble couteaux.
Risque de blessure	<p>Vos doigts peuvent être pincés par les bras de verrouillage du bloc moteur et sous le couvercle du bol de mixage.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. • Tenez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement. • Ne touchez pas les bras de verrouillage ou le couvercle lorsque vous ouvrez ou fermez le mécanisme de verrouillage.
Mise en danger de la santé	<p>Pour des raisons liées à la production, les composants du Thermomix® TM6 peuvent comporter des résidus d'huile ou d'autres impuretés qui sont impropres à la consommation et présentent un risque pour votre santé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants et accessoires susceptibles d'entrer en contact avec des aliments à l'eau chaude et avec un produit nettoyant. • Veillez à bien sécher les composants et accessoires lavés avant de les utiliser.
Risque d'endommagement	<p>Ne placez jamais Thermomix® TM6 directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre) pendant son fonctionnement. Ceci pourrait entraîner des dommages matériels.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placez Thermomix® TM6 avec suffisamment d'espace par rapport aux objets se trouvant au-dessus et autour de l'appareil, et tenez également compte de la hauteur du Varoma®.
Risque d'endommagement	<p>Le raccordement du bloc moteur à un réseau inapproprié entraînera son endommagement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Branchez Thermomix® TM6 seulement sur du courant alternatif de 110-127 V et une fréquence de secteur de 50-60 Hz selon les indications de l'étiquette.
Risque d'endommagement	<p>Thermomix® TM6 risque d'être endommagé si la quantité d'eau contenue dans le bol de mixage est insuffisante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que le bol contienne suffisamment d'eau. En 15 minutes de cuisson, Thermomix® TM6 permet l'évaporation de 8,5 oz (250 ml) d'eau environ. • Ajoutez éventuellement de l'eau, surtout si vous prolongez la durée de la cuisson vapeur ultérieurement.
Risque d'endommagement	<p>Lorsque le bol de mixage et l'ensemble couteaux sont en contact prolongé avec de l'eau, un autre liquide ou des restes de nourritures, ils risquent d'être endommagés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez les composants rapidement après leur utilisation. • Les différentes qualités d'eau peuvent favoriser la formation de rouille dans le bol de mixage en cas de durées de cuisson prolongées (cuisson lente, cuisson sous-vide, fermentation). Veillez tenir compte des remarques concernant l'ajout d'ingrédients spéciaux (p.ex. acide citrique) dans le liquide de cuisson.

Corrosion à l'intérieur du bloc moteur	<p>Si le bol de mixage et notamment les contacts électriques sur la base du bol sont encore humides lorsque vous mettez le bol de mixage en place, de la rouille peut apparaître à l'intérieur du bloc moteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bol de mixage soit soigneusement séché avant de le placer dans le bloc moteur.
Risque d'endommagement	<p>Si l'ensemble couteaux n'est pas correctement inséré et verrouillé, ou si le joint d'étanchéité est détérioré, du liquide risque de pénétrer dans le bloc moteur et l'endommager.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux soit correctement fixé à la base des couteaux. Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux ne soit pas endommagé. Assurez-vous que l'ensemble couteaux soit correctement inséré et verrouillé avant de remplir le bol de mixage. En cas d'écoulement de liquide sur le bloc moteur ou à l'intérieur de celui-ci, débranchez-le et contactez le Service Clients.
Risque d'endommagement	<p>Si le fouet entre en contact avec l'ensemble couteaux ou autres accessoires en fonctionnement, il risque de se casser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fouet soit correctement fixé sur l'ensemble couteaux avant de régler la vitesse. Ne dépassez en aucun cas la vitesse 4 lorsque vous utilisez le fouet. N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré. N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le fouet.
Dompage matériel dû à une utilisation non conforme !	<p>Notamment le côté souple de la spatule risque d'être endommagé par l'ensemble couteaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> Procédez avec précaution lorsque vous poussez la préparation vers le bas du bol de mixage ou lorsque vous raclez les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule. Évitez tout contact de la spatule avec les lames tranchantes de l'ensemble couteaux. Tournez la spatule exclusivement dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous raclez le bol de mixage ou remuez au niveau de l'ensemble couteaux.

2.2 Températures minimales sûres

Une manipulation sûre des denrées alimentaires à la cuisson et durant le stockage est indispensable pour éviter des maladies d'origine alimentaire. Les bactéries nuisibles pouvant provoquer des maladies sont invisibles, inodores et n'ont pas de goût.

Veillez à suivre les quatre directives ci-dessous à chaque étape de la préparation de vos plats afin d'assurer que les denrées alimentaires soient sûres :

- Nettoyer - Lavez-vous les mains et nettoyez les surfaces de travail régulièrement.
- Séparer - Séparez la viande crue des autres aliments.
- Cuire - Cuisez à la bonne température.

- Garder au frais - Mettez vos plats immédiatement au frais.

Préparez vos plats aux températures à cœur indiquées. Mesurez la température à cœur à l'aide d'un thermomètre pour denrées alimentaires avant d'éloigner les aliments de la source de chaleur. Pour convenance personnelle, certains consommateurs peuvent décider de cuire les aliments à une température à cœur plus élevée.

Aliments	Température à cœur minimale & temps de repos
Viande de bœuf, de porc, de veau & d'agneau	145 °F (62,8 °C) et laissez reposer au moins 3 minutes
Steaks, côtelettes, rôtis	
Viande hachée	160 °F (71,1 °C)
Jambon frais ou fumé (cru)	145 °F (62,8 °C) et laissez reposer au moins 3 minutes
Jambon cuit (à faire réchauffer)	Réchauffez les jambons cuits dans des installations éprouvées USDA à 140 °F (60 °C) et tout autre aliment à 165 °F (73,9 °C).

Aliments	Température à cœur minimale
Volailles (poitrines, oiseaux entiers, pattes, cuisses et ailes, volailles farcies)	165 °F (73,9 °C)
Œufs	160 °F (71,1 °C)
Poissons & coquillages	145 °F (62,8 °C)
Restes	165 °F (73,9 °C)
Gratins	165 °F (73,9 °C)



2.3 Symboles d'alerte et mentions de sécurité

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous avertir de risques potentiels de blessures corporelles. Veuillez respecter tous les messages de sécurité qui accompagnent ce symbole pour éviter tout risque de décès ou de blessure.

Mentions spécifiques

Veuillez lire attentivement les Mentions spécifiques de sécurité DANGER, AVERTISSEMENT, ATTENTION et REMARQUE qui accompagnent les symboles d'alerte. Ces mentions ont été sélectionné en respectant les directives suivantes :



DANGER

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

indique une situation dangereuse qui, si elle ne peut être évitée, peut entraîner des blessures légères à modérément graves.



REMARQUE

est utilisé pour indiquer des pratiques qui ne sont pas associées à des blessures physiques.

3 Avant la première utilisation

Toutes nos félicitations pour avoir choisi le nouveau Thermomix® TM6.

Avant d'utiliser votre Thermomix® TM6 pour la première fois, assistez à une démonstration faite par un conseiller/une conseillère Thermomix®. C'est la manière la plus rapide et confortable de vous familiariser avec Thermomix® TM6. Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site www.thermomix.com.

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation du Thermomix® TM6 et de ses accessoires.
2. Ce manuel vous permet de vous familiariser avec les fonctions de sécurité de l'appareil.
Pour les détails concernant son utilisation, veuillez vous référer au guide détaillé de l'appareil sous
Menu principal > Aide > Manuel d'utilisation.

Remarque Certaines des fonctions décrites dans ce manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans toutes les régions.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à votre conseiller/conseillère Thermomix®.

3.1 Conservation des documents

- Conservez ce manuel d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure. Il constitue un élément important de l'appareil et doit être joint au produit si vous le cédez à d'autres personnes.

3.2 Règles de représentation

Dans ce manuel, les représentations suivantes sont utilisées :

Texte	Options de menu Exemple : Tare
Texte > Texte	Chemins de menu. L'ordre des menus est représenté par le symbole « > ». Exemple : Menu > Réglages
[>32]	Référence au numéro de page Exemple : Pour plus d'informations, voir chapitre « Données techniques [>12] »

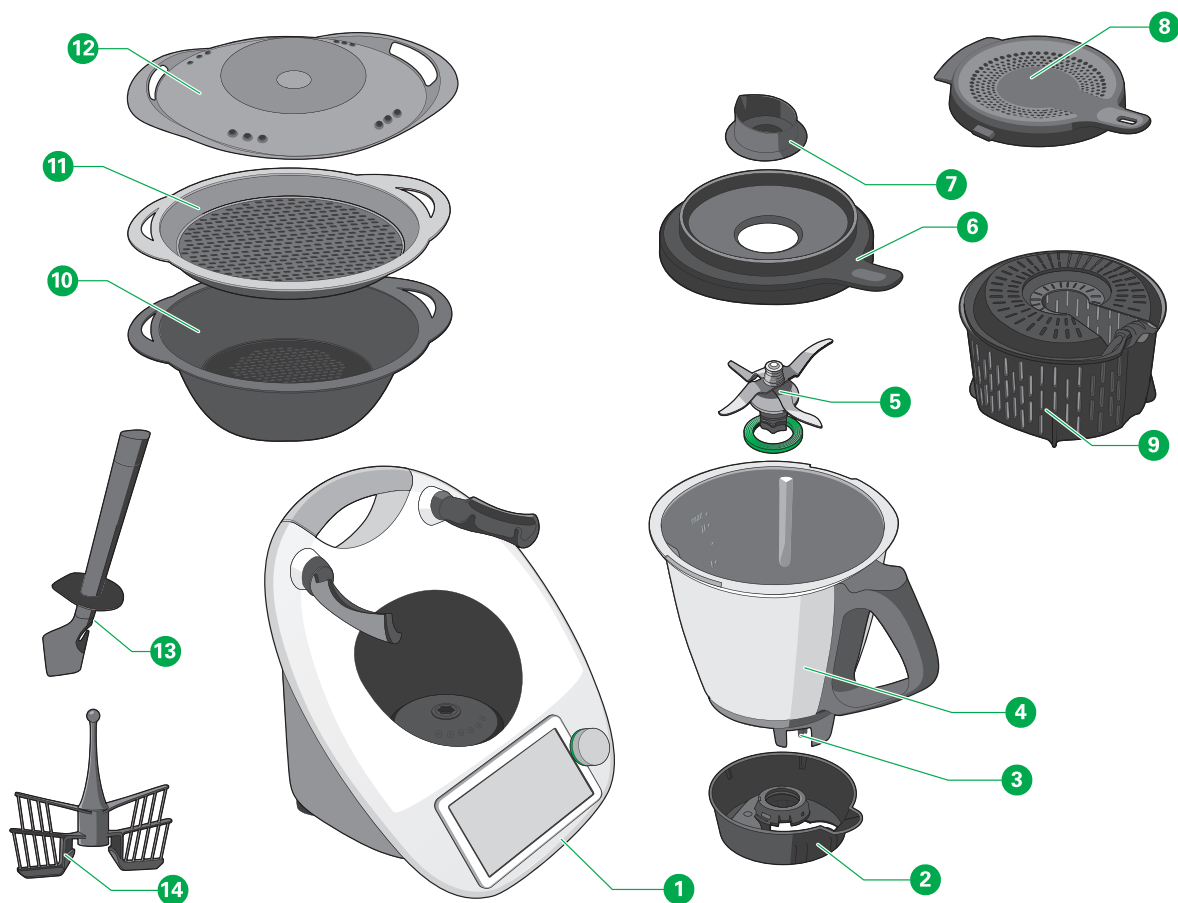
4 Utilisation conforme

1. Thermomix® TM6 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® TM6 et d'autres biens.
2. Thermomix® TM6 est un appareil ménager à usage domestique destiné à la préparation d'aliments.
3. Thermomix® TM6 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® TM6.
 - 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® TM6 est utilisé à proximité d'enfants.
 - En aucun cas, les enfants ne doivent être autorisés à jouer avec Thermomix® TM6.
4. Thermomix® TM6 n'est pas destiné à faire frire des aliments.
5. Thermomix® TM6 peut être utilisé 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® TM6 et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.
6. 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.
7. Pour toute utilisation du Thermomix® TM6, 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.

5 Première mise en service

5.1 Livraison

Vérifiez l'intégralité et l'intégrité du contenu de la livraison qui doit comprendre les éléments suivants :



1 Bloc moteur Thermomix® TM6	9 Panier cuisson avec couvercle inamovible
2 Socle du bol	10 Varoma®
3 Contacts électriques	11 Plateau vapeur du Varoma®
4 Bol de mixage	12 Couvercle du Varoma®
5 Ensemble couteaux avec joint	13 Spatule
6 Couvercle du bol de mixage	14 Fouet
7 Gobelet doseur	Manuel d'utilisation et livre de cuisine (en option)
8 Couvercle haute température	

Pour savoir comment utiliser les accessoires, veuillez vous référer au guide détaillé du Thermomix® TM6 sous
Menu principal > Aide > Mode d'emploi.

5.2 Choisir l'emplacement

- Aménagez une place dans votre cuisine pour y laisser votre Thermomix® TM6 de façon permanente et l'utiliser sans problème.

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

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si vous posez le bloc moteur sur une surface chaude, il peut prendre feu.

- Ne posez jamais le bloc moteur sur une plaque de cuisson (plaque chauffante, plaque vitrocéramique, cuisinière à induction ou autre) ou sur toute autre surface chauffée.
- Éloignez Thermomix® TM6 des surfaces chaudes.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes ou sources de chaleur externes.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Le raccordement incorrect au réseau peut causer une électrocution.

- Branchez le bloc moteur seulement sur une prise aux normes installée dans les règles de l'art par une personne agréée.

AVERTISSEMENT



Risque de brûlure

Lorsque vous faites tomber Thermomix® TM6 d'un plan de travail, cela peut provoquer des brûlures graves à l'huile chaude. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail, s'il peut être saisi par des enfants ou que quelqu'un risque de s'empêtrer dedans.

- N'utilisez pas Thermomix® TM6 avec une rallonge.
- Ne faites pas passer le cordon d'alimentation au-dessus du bord du plan de travail.
- Ne branchez pas le cordon d'alimentation sur des prises de courant se trouvant sous le plan de travail.

AVERTISSEMENT



Risque de blessure

En fonctionnement, notamment en mode Pétrissage ou lors du hachage, Thermomix® TM6 risque de se déplacer et de glisser hors du plan de travail. Thermomix® TM6 risque de tomber et de vous blesser.

- Placez le bloc moteur sur une surface propre, solide, plane et horizontale.
- Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne laissez jamais Thermomix® TM6 sans surveillance lors de son fonctionnement.

REMARQUE



Risque d'endommagement

Le raccordement du bloc moteur à un réseau inapproprié entraînera son endommagement.

- Branchez Thermomix® TM6 seulement sur du courant alternatif de 110-127 V et une fréquence de secteur de 50-60 Hz selon les indications de l'étiquette.

REMARQUE



Risque d'endommagement

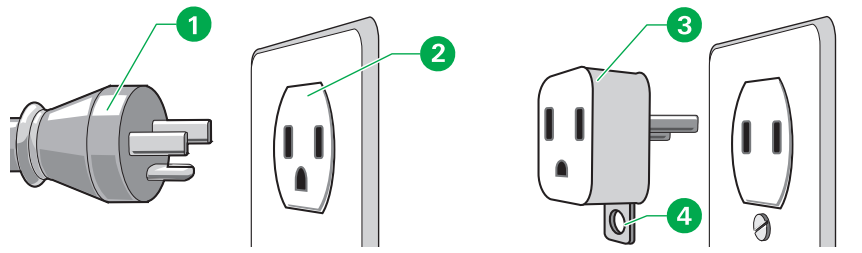
Ne placez jamais Thermomix® TM6 directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre) pendant son fonctionnement. Ceci pourrait entraîner des dommages matériels.

- Placez Thermomix® TM6 avec suffisamment d'espace par rapport aux objets se trouvant au-dessus et autour de l'appareil, et tenez également compte de la hauteur du Varoma®.

1. Placez votre Thermomix® TM6 sur un plan de travail propre, stable et uniforme pour éviter qu'il ne glisse.
2. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil soient à l'abri de salissures (projection de graisse ou autre).
3. Retirez le film protecteur de l'écran et des bras de verrouillage.
4. Sortez le câble d'alimentation du logement du Thermomix® TM6 et branchez Thermomix® TM6 sur le secteur (110-127 V).
5. Vous pouvez déterminer vous-même la longueur du câble utilisé (jusqu'à 36 inch / 0,9 m). Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® TM6.
6. N'utilisez pas Thermomix® TM6 avec une rallonge.
7. Ne posez pas le bloc moteur sur son câble pour qu'il ne soit pas en déséquilibre.

5.2.1 Raccordement relié à la terre

Pendant son fonctionnement, Thermomix® TM6 doit être relié à la terre pour protéger l'utilisateur contre les décharges électriques.



1 Fiche 3 pôles avec prise de terre
Thermomix® TM6

3 Adaptateur

2 Prise de courant reliée à la terre

4 Patte de terre

L'appareil est équipé d'un câble 3 conducteurs et d'une fiche 3 pôles avec prise de terre (1) pour l'utilisation avec une prise de courant correspondante reliée à la terre (2).

Lorsque vous souhaitez raccorder l'appareil sur une prise de courant 2 pôles, vous devez utiliser un adaptateur (3) avec patte de terre (4). Cette patte doit être reliée à une prise de terre permanente, par exemple à l'aide d'une vis métallique à une prise de courant correctement reliée à la terre.

5.3 Première utilisation

À l'état de livraison, Thermomix® TM6 est bloqué en mode transport.

- Appuyez sur le sélecteur pour démarrer Thermomix® TM6.

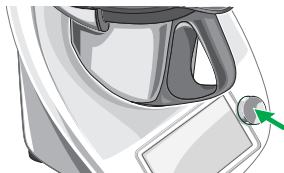
⇒ *Le mode transport se désactive automatiquement.*

Lors de la première mise en service, votre Thermomix® TM6 vous guide automatiquement à travers les réglages de base. Suivez les instructions affichées sur l'écran.

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

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

Menu principal > Aide > Manuel d'utilisation > Réglages.



5.4 Premier nettoyage

Si vous travaillez pour la première fois avec un Thermomix® TM6, familiarisez-vous d'abord avec l'appareil.

ATTENTION



Mise en danger de la santé

Pour des raisons liées à la production, les composants du Thermomix® TM6 peuvent comporter des résidus d'huile ou d'autres impuretés qui sont impropres à la consommation et présentent un risque pour votre santé.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants et accessoires susceptibles d'entrer en contact avec des aliments à l'eau chaude et avec un produit nettoyant.
- Veillez à bien sécher les composants et accessoires lavés avant de les utiliser.

Pour effectuer un premier nettoyage, procédez comme suit :

1. Démontez le bol de mixage, voir chapitre [Démontez le bol de mixage \[▶ 58\]](#).
2. Ensuite, lavez tous les éléments et accessoires à la main ou dans le lave-vaisselle (à l'exception du bloc moteur).

Vous trouverez plus de détails concernant le nettoyage dans le manuel d'utilisation sur Thermomix® TM6 sous
Aide > Manuel d'utilisation > Nettoyage.

5.4.1 Démontez le bol de mixage

Pour nettoyer l'ensemble couteaux et le bol de mixage en profondeur, vous devez démonter le bol de mixage.

Procédez comme indiqué ci-après :



1. Tenez le bol de mixage avec l'ouverture vers le haut.
2. Tournez le socle du bol d'environ 30° dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le bas. L'ensemble couteaux reste pour l'instant dans le bol.
3. Saisissez l'ensemble couteaux avec précaution au-dessus des lames et sortez-le avec son joint d'étanchéité du bol de mixage.

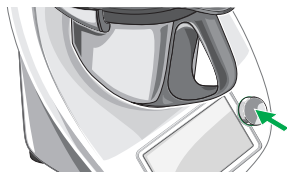
6 Utilisation

Remarque Pour savoir comment mettre en marche et arrêter votre Thermomix® TM6, veuillez vous référer au chapitre [Mise en marche et arrêt](#) [▶ 59].

Vous trouverez tous les détails concernant son utilisation dans le manuel d'utilisation sur Thermomix® TM6 sous [Menu principal > Aide > Manuel d'utilisation > Utilisation](#).

6.1 Mise en marche et arrêt

Mise en marche du Thermomix® TM6



- Appuyez sur le sélecteur.
- ⇒ *Thermomix® TM6 se met en marche et la page d'accueil réglée par défaut apparaît.*

Arrêt du Thermomix® TM6

1. Appuyez sur le sélecteur et maintenez la pression pendant environ 5 secondes jusqu'à l'apparition d'un message indiquant que Thermomix® TM6 va s'éteindre.
2. Vous pouvez alors relâcher la pression.
3. Débranchez la prise secteur lorsque votre Thermomix® TM6 est éteint et n'est pas utilisé.

Note Afin d'économiser l'énergie, Thermomix® TM6 s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes d'inactivité. 30 secondes avant l'arrêt automatique, un message s'affiche vous permettant d'annuler le processus d'arrêt automatique.

6.2 Aide

- Appuyez sur [Aide](#) dans le menu principal du Thermomix® TM6.

Vous pouvez accéder aux sous-menus suivants :

- > [Consignes de sécurité](#) (affiche les consignes de sécurité générales)
- > [Contact](#) (affiche les coordonnées du Service Clients Vorwerk)
- > [Manuel d'utilisation](#) (permet l'accès à la version numérique du manuel d'utilisation)

Remarque Lorsque vous souhaitez voir les coordonnées du Service Clients d'un autre pays, procédez comme suit :

1. Appuyez sur [Contact > Liste des contacts](#).
- ⇒ *Une liste de pays apparaît.*
2. Sélectionnez le pays pour lequel vous souhaitez voir les coordonnées.

7 Réglages

Vous trouverez le menu Réglages sous Menu principal > Réglages.

Vous trouverez tous les détails concernant les réglages dans le manuel d'utilisation sur l'appareil sous Menu principal > Aide > Manuel d'utilisation > Réglages.

8 Nettoyage et entretien

REMARQUE



Corrosion à l'intérieur du bloc moteur

Si le bol de mixage et notamment les contacts électriques sur la base du bol sont encore humides lorsque vous mettez le bol de mixage en place, de la rouille peut apparaître à l'intérieur du bloc moteur.

- Assurez-vous que le bol de mixage soit soigneusement séché avant de le placer dans le bloc moteur.

fr

8.1 Nettoyage

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

Lavez les éléments du Thermomix® TM6 uniquement au lave-vaisselle ou à l'eau savonneuse chaude. L'utilisation d'autres détergents dégrade les surfaces du Thermomix® TM6.

Certaines pièces en plastique peuvent se décolorer légèrement ; mais cela ne représente aucun danger pour votre santé ni pour le fonctionnement des pièces concernées.

- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement tous les éléments de votre Thermomix® TM6 utilisés.

Pour plus d'informations sur les possibilités et programmes de nettoyage, veuillez consulter le manuel d'utilisation sur le Thermomix® TM6 sous [Menu principal > Aide > Manuel d'utilisation..](#)

8.2 Nettoyage du bloc moteur

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Lorsque les pièces conductrices entrent en contact avec de l'eau, vous risquez de vous électrocuter.

- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour le nettoyage du bloc moteur, utilisez uniquement un linge sec ou humide.
- Ne versez pas d'eau sur le bloc moteur.
- Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre le bloc moteur.
- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur avant de le nettoyer.
- En aucun cas, utilisez l'appareil à l'extérieur.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne passez pas le bloc moteur sous l'eau courante.
- Si, malgré cela, de l'eau venait à pénétrer le bloc moteur, contactez le Service Clients Vorwerk (voir [Service Clients](#) [p. 66]).

1. Débranchez le bloc moteur de la prise secteur avant de le nettoyer.
2. Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux et humide ainsi qu'un produit nettoyant peu agressif.
3. Utilisez le moins d'eau possible afin d'éviter que l'humidité ne pénètre à l'intérieur du bloc moteur.

8.3 Entretien régulier

Un entretien régulier permet d'augmenter la durée de vie de votre Thermomix® TM6.

1. Contrôlez régulièrement votre Thermomix® TM6 et ses accessoires (bol de mixage, câble d'alimentation et couvercle du bol et son joint) pour vérifier qu'ils sont intacts.
2. N'utilisez pas votre Thermomix® TM6 avec des accessoires endommagés.
3. Pour éviter d'endommager votre Thermomix® TM6, contrôlez régulièrement si les ouvertures de ventilation présentes à l'arrière et sous le socle du Thermomix® TM6 restent bien dégagées.
4. Débranchez votre Thermomix® TM6 de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. Pour conserver une bonne aération lorsque Thermomix® TM6 n'est pas utilisé, retirez le gobelet doseur du couvercle.

8.3.1 Remplacer l'ensemble couteaux

L'usage régulier du Thermomix® TM6 pour hacher des ingrédients durs entraînera l'usure de l'ensemble couteaux. Le tableau suivant vous donne un aperçu des intervalles de remplacement recommandés pour l'ensemble couteaux.

Sollicitation de l'ensemble couteaux	Exemple d'utilisation	Remplacement de l'ensemble 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 un nouvel ensemble couteaux auprès de votre conseiller/ conseillère Thermomix® ou auprès de votre Service clients Vorwerk.

9 Anomalies de fonctionnement

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Si le bloc moteur ou le cordon d'alimentation sont endommagés, vous risquez de vous électrocuter. N'utilisez pas Thermomix® TM6 si le cordon d'alimentation est endommagé.

- Contrôlez régulièrement le bloc moteur, le cordon d'alimentation avec fiche et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes ou sources de chaleur externes.
- N'utilisez pas le bloc moteur s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- En cas d'endommagement du bloc moteur ou de son cordon, retournez votre bloc moteur au centre technique agréé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Si le cordon d'alimentation du bloc moteur a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter de vous mettre en danger.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre bloc moteur.
- Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures prévues pour recevoir les contacts électriques du bol de mixage
- et n'y introduisez pas d'objets.

Erreur :	Causes possibles et résolution :
Du liquide a pénétré l'espace situé sous le bol de mixage.	<ul style="list-style-type: none">- Débranchez immédiatement la prise secteur.- 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 le bloc moteur pour éviter que les composants sensibles à l'intérieur du bloc moteur 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 l'appareil, ne le démarrez pas et contactez le Service Clients.
Thermomix® TM6 ne s'allume pas.	<p>Le bloc moteur n'est peut-être pas branché correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché.
Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur le bloc moteur du Thermomix® TM6.	<p>Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que le socle du bol soit correctement verrouillé.
Thermomix® TM6 ne chauffe pas.	<p>Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que vous ayez bien sélectionné un temps de cuisson. <p>Aucune température n'a peut-être été sélectionnée.</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.
Thermomix® TM6 s'arrête pendant le fonctionnement.	<p>Le moteur s'est éteint et un message d'erreur s'affiche sur l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ôtez le bol de mixage du bloc moteur.- Réduisez la quantité contenue dans le bol et/ou ajoutez du liquide en fonction de la recette.- Attendez 5 minutes environ (temps de refroidissement).- Remplacez le bol de mixage.- Vérifiez que les ouvertures de ventilation à l'arrière du bloc moteur ne soient pas obstruées.- Tournez le cadran pour redémarrer le bloc moteur. <p>Si le message d'erreur est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le Service Clients.</p>
Thermomix® TM6 ne pèse pas correctement.	<p>Le bloc moteur n'a peut-être pas été placé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">- Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre le bloc moteur.- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension.- Assurez-vous que le bloc moteur soit bien horizontal.- Assurez-vous que le plan de travail soit propre, uniforme et ne glisse pas.- Ne touchez pas le bloc moteur quand vous utilisez la balance.
Thermomix® TM6 interrompt les fonctions de cuisson de base.	<p>Les ingrédients mis dans le bol de mixage n'étaient peut-être pas corrects.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ôtez le bol de mixage du bloc moteur et videz-le.- Remplacez le bol vide sur le bloc moteur.- Redémarrez la cuisson.
Thermomix® TM6 ne se connecte pas au réseau Wi-Fi.	<p>Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifiez votre réseau Wi-Fi. <p>La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée.</p> <ul style="list-style-type: none">- Configurez un réseau, voir Menu principal > Aide > Mode d'emploi > Réglages > Configuration du WIFI. <p>Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service Clients.</p>

10 Service Clients

ÉTATS-UNIS

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd

Thousand Oaks, CA 91362

Service Clients États-Unis

Téléphone : +1 (888) VORWERK (8679375)

E-mail : service@thermomix.us

Canada

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre

505 Burrard Street, Box 11

Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

Service Clients Canada

Téléphone : +1 (855) 867-9904

E-mail : service@thermomix.ca

MEXIQUE

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,
Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

Service Clients Mexique

Téléphone : 01800 200 1121

E-mail : contacto@thermomix.com.mx

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

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

fr

11 Garantie/responsabilité pour défauts matériels

Veillez vous référer à votre contrat d'achat pour la période de garantie.

Thermomix® TM6 ne peut être réparé que par le Service Clients de Vorwerk ou par un service technique agréé par Vorwerk.

Utilisez uniquement les accessoires fournis avec Thermomix® TM6 ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix®.

N'utilisez jamais Thermomix® TM6 avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix® pour Thermomix® TM6. Ceci pourrait entraîner l'annulation de votre garantie ou de la responsabilité pour défauts matériels.



12 Recyclage

Ce symbole signifie qu'il est interdit de jeter les appareils électriques ou électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez consulter les directives locales pour savoir comment recycler les appareils électroniques.

13 Données techniques

Normes/sécurité/
conformité



Moteur	Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk, puissance 500 W. Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 700 tours/min (vitesse mijotage : 40 tours/min). Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrissage. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.
Balance intégrée	Pesée de 0,04 à 105,8 oz (1 à 3000 g) Pesée de -0,04 à -105,8 oz (-1 à -3000 g)
Coques	Matière plastique de haute qualité.
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 74,4 oz (2,2 litres).
Puissance raccordée Mexique	Uniquement pour 127 V 50/60 Hz (adaptation automatique) (TM6-5). Puissance totale absorbée 1 400 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation rétractable : 36 inch (0,9 mètre).
Puissance raccordée États-Unis et Canada	Uniquement pour 120 V 60 Hz (adaptation automatique) (TM6-5). Puissance totale absorbée 1 300 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation rétractable : 36 inch (0,9 mètre).
Connectivité	2,4 GHz : norme IEEE 802.11b/g/n™ 5 GHz : norme IEEE 802.11n/a/ac™
Spécifications Bluetooth® (États-Unis et Canada)	Bluetooth® Specifications Version 4.2 Bluetooth® Low Energy Specifications Version 4.2
Dimensions bloc moteur	13,43 inch x 12,83 inch x 12,83 inch (hauteur x largeur x profondeur) 34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (hauteur x largeur x profondeur)
Dimensions Varoma®	5,16 inch x 15,08 inch x 10,83 inch (hauteur x largeur x profondeur) 13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (hauteur x largeur x profondeur)
Poids bloc moteur	280,43 oz (7,95 kg)
Poids Varoma®	28,22 oz (0,80 kg)

13.1 Remarque concernant le rayonnement radioélectrique

Exposition à la haute fréquence

Cet appareil satisfait les exigences de la US Federal Communications Commission (FCC) en matière d'exposition aux ondes radioélectriques. Il a été conçu et fabriqué de manière à ne pas excéder les valeurs limites d'émission de la FCC en ce qui concerne l'exposition à l'énergie radiofréquence (RF).

Informations sur le débit d'absorption spécifique (DAS)

Cet appareil a été conçu pour satisfaire les exigences de la Federal Communications Commission (États-Unis) en matière d'exposition aux ondes radioélectriques.

La valeur limite retenue par les États-Unis pour le débit d'absorption spécifique (DAS) est de 1,6 W/kg en moyenne rapportée à un gramme d'émissions.

La valeur DAS la plus élevée signalée à la FCC pour ce type d'appareil correspond à cette valeur limite.

Les valeurs DAS Vorwerk TM6-5 signalées à la FCC sont les suivantes :

	2,4 GHz WLAN	5 GHz WLAN	BT
Corps DAS autonome [W/Kg]	0,027	0,159	0,035
Membres DAS autonomes [W/Kg]	0,017	0,064	0,0005

fr

REMARQUE

Cet appareil est conforme à la partie 15 de la réglementation FCC et aux standards RSS d'Industry Canada pour appareils radioélectriques sans licence.

Le fonctionnement de cet appareil est soumis aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas provoquer des interférences nuisibles et
- (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Tout changement ou toute modification de cet appareil non expressément approuvés par Vorwerk peuvent entraîner le retrait de l'autorisation FCC pour son utilisation.

Pour le Canada

Cet appareil satisfait les exigences du gouvernement en matière de limites d'exposition aux rayonnements établies dans un environnement non contrôlé. Cet appareil a été testé à une distance de 0 mm.

Comme l'appareil fonctionne dans la bande 5150 - 5250 MHz, il est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.

13.2 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

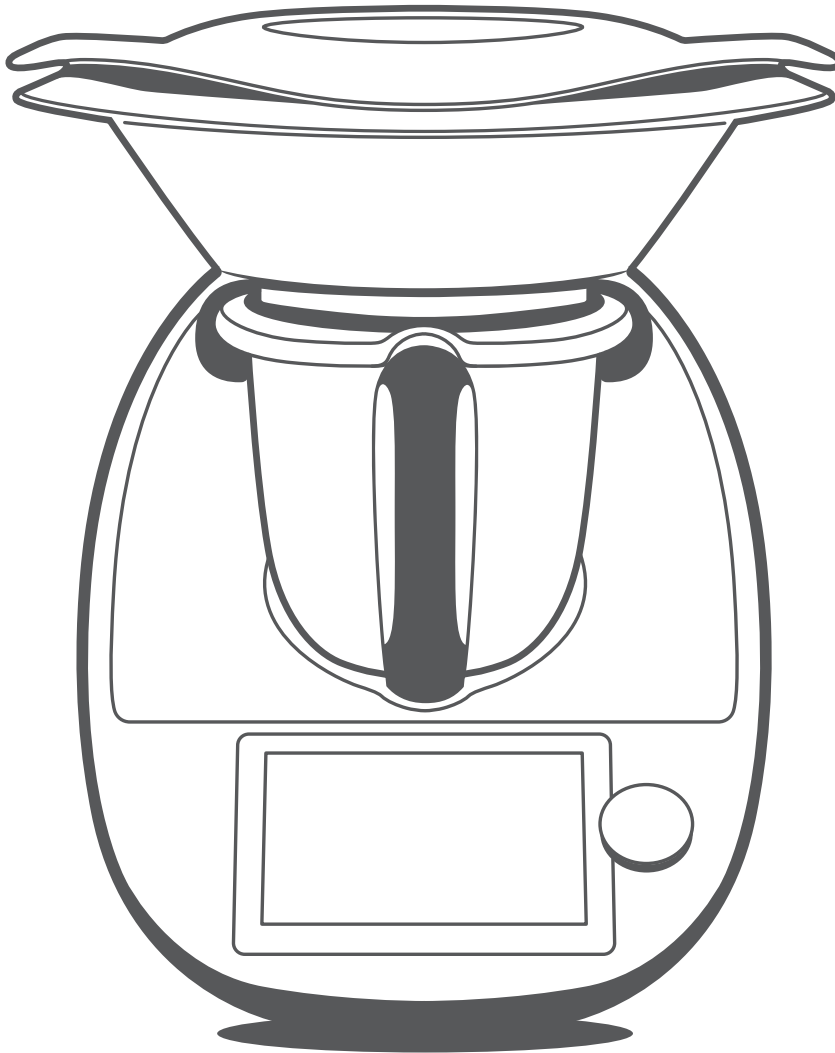
42270 Wuppertal

Allemagne

thermomix

TM6®

es



Manual de instrucciones



¡ADVERTENCIA! Lea este manual antes del manejo o uso para conocer información de seguridad importante. Conserve este manual y entréguelo a futuros usuarios o propietarios.

VORWERK

Indicaciones importantes de seguridad

Al utilizar electrodomésticos deben cumplirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el peligro de incendio, de una descarga eléctrica y/o de lesiones personales; estas precauciones incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango o los botones.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable o el Thermomix® TM6 en el agua u otros líquidos.
4. No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o superficie de trabajo y evite el contacto del cable con superficies calientes.
5. El Thermomix® TM6 no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos. Si se utiliza el Thermomix® TM6 habiendo niños cerca, hay que vigilarlos atentamente. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el Thermomix® TM6.
6. Nunca deje el Thermomix® TM6 desatendido mientras esté funcionando.
7. Apague el Thermomix® TM6 y desconéctelo de la red eléctrica si no lo va a usar y antes de montar o desmontar las piezas y de limpiarlo. Para desconectar el aparato, agarre el enchufe y sáquelo de la toma de corriente. No tire nunca del propio cable. Deje que el aparato se enfríe antes de extraer o colocar piezas y limpiar el aparato o sus accesorios.
8. Proceda con especial precaución al mover el Thermomix® TM6 si en el vaso hay aceite u otros líquidos calientes.
9. Asegúrese de que la tapa del vaso esté bien cerrada antes del uso.
10. No intente abrir por la fuerza la tapa ni el mecanismo de cierre.
11. No intente aflojar el mecanismo de cierre de la tapa del vaso.
12. Solamente abra la tapa cuando la velocidad seleccionada sea «O» y el mecanismo de cierre haya liberado la tapa.
13. ATENCIÓN: Pueden producirse quemaduras graves si se derrama la comida. Mantenga el Thermomix® TM6 y el cable alejados de los niños. No tienda nunca el cable sobre el borde de la superficie de trabajo ni utilice una toma de corriente con un cable alargador debajo de la superficie de trabajo.
14. No utilice nunca el Thermomix® TM6 con un cable o enchufe dañados, después de un mal funcionamiento o si se ha dañado el aparato. Envíe el Thermomix® TM6 al servicio técnico autorizado más próximo para que lo revisen, reparen o ajusten.
15. Mantenga las manos, la ropa, la espátula y otros utensilios alejados del juego de cuchillas durante el uso para reducir al mínimo el peligro de lesiones personales y/o daños en el Thermomix® TM6.
16. El uso de accesorios no recomendados por Vorwerk puede conllevar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
17. Utilice la espátula suministrada solo para mezclar.
18. Nunca utilice el Thermomix® TM6 con piezas y aparatos destinados a modelos anteriores del Thermomix®.
19. Coloque la rejilla antisalpicaduras siempre correctamente sobre la tapa en cuanto el Thermomix® TM6 se lo indique.
20. No cubra nunca el bocal de la tapa con otros objetos que no sean los accesorios Thermomix® originales (cubilete, recipiente Varoma®, rejilla antisalpicaduras o charola Varoma®)
21. Aumente la temperatura uniformemente al procesar comidas calientes.
22. Evite tocar piezas calientes.
23. El juego de cuchillas está afilado, utilícelo con mucho cuidado.
24. No utilice el Thermomix® TM6 al aire libre.
25. No coloque el Thermomix® TM6 encima o cerca de una hornilla de gas caliente o en un horno caliente.
26. Controle regularmente la junta de estanqueidad de la tapa del vaso para ver si presenta daños. En caso de daños o derrames, sustituir la tapa del vaso de inmediato. Diríjase al servicio técnico si tiene que cambiar piezas (véase [Servicio Técnico \[► 102\]](#)).
27. El Thermomix® TM6 no es apto para niños.
28. El Thermomix® TM6 no es apto para freír alimentos.

29. El Thermomix® TM6 solo debe utilizarse sobre una superficie de trabajo.

30. Utilice el Thermomix® TM6 solo para el uso previsto.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Nota sobre las emisiones de radiofrecuencia

NOTA: Este aparato ha sido probado y cumple los límites de un aparato digital de clase B de acuerdo con la parte 15 de las disposiciones de la FCC. Estos límites sirven para proporcionar una protección adecuada contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este aparato genera, utiliza y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este aparato causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el aparato, se recomienda que el usuario intente corregir las interferencias mediante una o más de las siguientes medidas:

1. Reorientar o reubicar la antena receptora.
2. Aumentar la distancia entre el aparato y el receptor.
3. Conectar el dispositivo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
4. Póngase en contacto con el distribuidor o con un técnico de radio/TV con experiencia.

es

Su delegación de Thermomix®:

Teléfono:

Fax:

Móvil:

E-mail:

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.

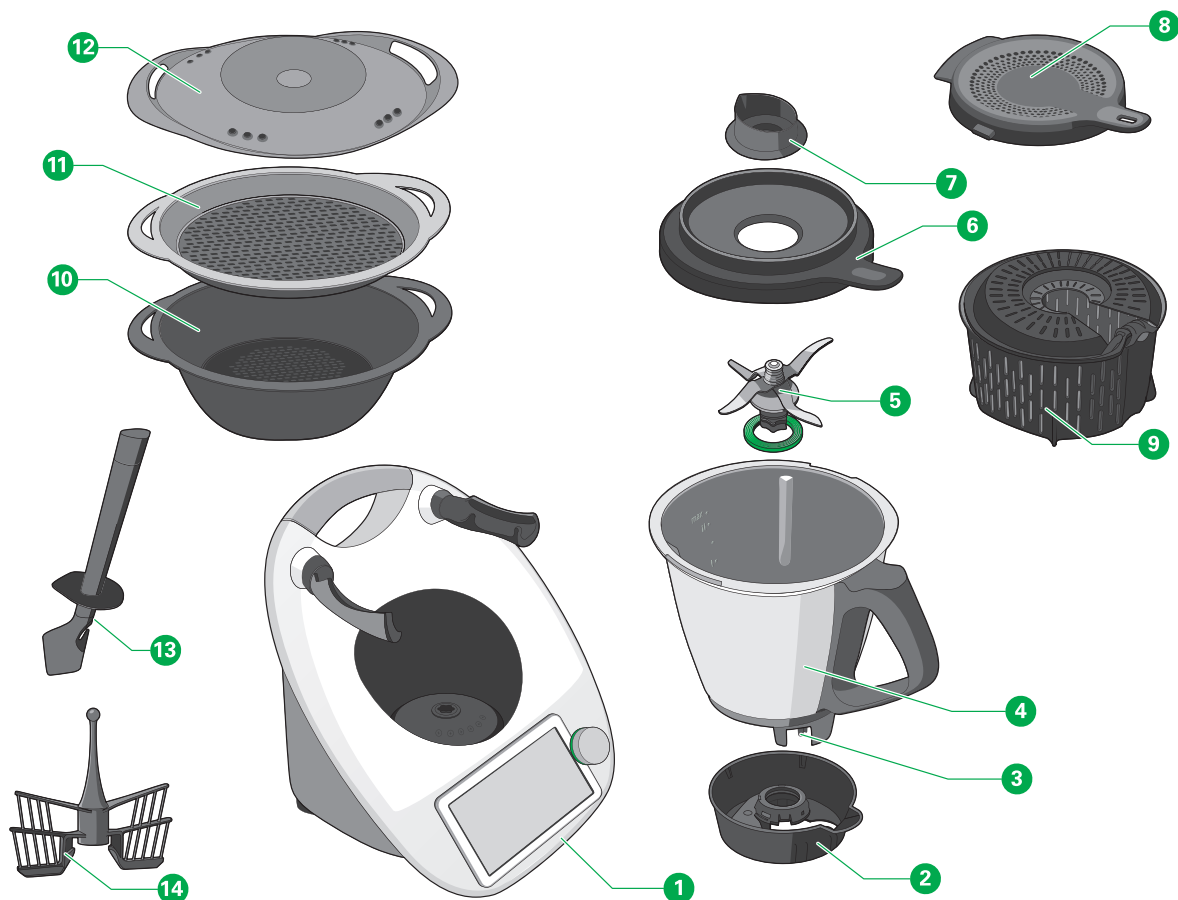
Índice de contenido

	Indicaciones importantes de seguridad	74
1	Volumen de suministro.....	78
2	Para su seguridad	79
2.1	Peligros e indicaciones de advertencia	79
2.2	Temperaturas mínimas seguras.....	86
2.3	Palabras de aviso y símbolos de alerta de seguridad.....	87
3	Antes de empezar.....	88
3.1	Conservación de los documentos.....	88
3.2	Normas de formato.....	88
4	Utilización conforme a lo previsto	89
5	Primera puesta en marcha	90
5.1	Volumen de suministro.....	90
5.2	Selección del lugar de colocación.....	91
5.2.1	Conexión a tierra.....	92
5.3	Primer encendido	93
5.4	Primera limpieza.....	94
5.4.1	Desmontaje del vaso.....	94
6	Manejo	95
6.1	Encendido y apagado	95
6.2	Ayuda	95
7	Ajustes	96
8	Limpieza y mantenimiento.....	97
8.1	Limpieza	97
8.2	Limpieza de la unidad central	98
8.3	Mantenimiento regular.....	99
8.3.1	Cambio del juego de cuchillas.....	99
9	Incidencias de funcionamiento.....	100
10	Servicio Técnico	102
11	Garantía	103
12	Desechado.....	104
13	Características técnicas.....	105
13.1	Nota sobre las emisiones de radiofrecuencia .	105
13.2	Fabricante	106

1 Volumen de suministro

Compruebe si el contenido está completo e íntegro.

Los siguientes componentes deben estar incluidos en el volumen de suministro:



1 Unidad central del Thermomix® TM6	9 Cestillo con tapa (montada de forma fija)
2 Base del vaso	10 Recipiente Varoma®
3 Pines de contacto	11 Charola Varoma®
4 Vaso	12 Tapa Varoma®
5 Juego de cuchillas con junta de estanqueidad	13 Espátula
6 Tapa del vaso	14 Mariposa
7 Cubilete	Manual de instrucciones y libro de recetas (opcional)
8 Rejilla antisalpicaduras	

Encontrará más detalles sobre el manejo de los accesorios en el manual detallado incluido en el Thermomix® TM6, en

Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones.

2 Para su seguridad

El más alto grado de seguridad posible es una de las propiedades de los productos de Vorwerk. No obstante, la seguridad del producto solo se puede garantizar si se utiliza el producto según lo previsto y se respetan las advertencias.

2.1 Peligros e indicaciones de advertencia

Peligro de descarga eléctrica Si entra agua en los componentes conductores de electricidad, ¡podría recibir una descarga eléctrica!

- Desconecte el enchufe de alimentación si no utiliza la unidad central.
- Limpie la unidad central solamente con un paño seco o húmedo.
- No vierta agua sobre la unidad central.
- Procure que no penetre agua ni suciedad en la carcasa de la unidad central.
- Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad central.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sumerja la unidad central en agua ni en otros líquidos.
- No coloque la unidad central debajo de un chorro de agua.
- Si, a pesar de todo, entrara agua en la unidad central, póngase en contacto con el servicio de reparación de Vorwerk (véase [Servicio Técnico \[102\]](#)).

Peligro de descarga eléctrica Una toma eléctrica mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.

- Utilice la unidad central solamente en una toma correctamente instalada por un electricista calificado.

Peligro de descarga eléctrica Si la unidad central o el cable de alimentación están dañados, el usuario puede recibir una descarga eléctrica. No utilice el Thermomix® TM6 si el cable de alimentación está dañado.

- Compruebe regularmente la unidad central, el cable, el enchufe y los accesorios para ver si presentan algún daño.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.
- No utilice la unidad central si se ha caído o si se ha dañado de algún modo.
- En caso de daños en la unidad central o en el cable de alimentación, envíe la unidad central al servicio de reparación de Vorwerk para que la examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- Si se daña el cable de alimentación de la unidad central, envíe la unidad central al servicio de reparación de Vorwerk para que la examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- ¡Nunca intente reparar la unidad central por su cuenta!
- No meta nunca la mano por las aberturas en las que se insertan los pines de contacto del vaso
- No meta ningún objeto por estas aberturas.

es

Peligro de incendio

Si coloca la unidad central en una superficie caliente, puede incendiarse.

- No coloque la unidad central en ningún caso sobre una cocina (placa de cocina, vitrocerámica, placa de inducción o similares) ni sobre ninguna otra superficie caliente.
- Mantenga el Thermomix® TM6 alejado de superficies muy calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.

Peligro de incendio

La unidad central tiene un gran consumo eléctrico. Si la toma eléctrica no tiene suficiente capacidad, podría producirse un incendio. El Thermomix® TM6 se ha diseñado para 1 300 W con 120 V (EE. UU. y Canadá) y para 1 400 W con 127 V (México). Asegúrese de que el circuito en el que se conecte la unidad central concuerde con estas características.

- A la hora de conectar la unidad central, tenga en cuenta el consumo eléctrico máximo (consulte también el **capítulo Características técnicas**).
- No utilice regletas de enchufes ni otros aparatos entre la toma de corriente y el Thermomix® TM6.

Peligro de quemaduras

Si tira del Thermomix® TM6 para bajarlo de una superficie de trabajo, pueden producirse quemaduras graves por aceite caliente. No deje el cable colgando por el borde de la superficie de trabajo para que los niños no lo puedan tocar ni nadie se pueda enredar con él.

- No utilice el Thermomix® TM6 junto con un cable alargador.
- No tire del cable de alimentación por el borde de la superficie de trabajo.
- No conecte el cable de alimentación a tomas de corriente que estén debajo de la superficie de trabajo.

Peligro de escaldamiento

Si el bocal de la tapa se ha quedado totalmente cerrado, puede crearse una presión excesiva en el interior del vaso durante la cocción. El contenido caliente puede salir disparado y causar quemaduras.

- Llene el cestillo solo hasta la marca «max».
- Asegúrese siempre de que la abertura de la tapa no esté **nunca** bloqueada por dentro (por ej., por comida) o por fuera (por ej., por paños) para que el vapor pueda salir en todo momento y no se pueda crear una presión excesiva.
- Si no utiliza el cestillo dentro del vaso, utilice únicamente el cestillo suelto o la bandeja interior Varoma durante los procesos de cocción a partir de 200 °F (95 °C) como protección contra las salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.
- No utilice nunca otros objetos que no sean los accesorios originales del Thermomix® (cubilete, cestillo, rejilla antisalpicaduras o Varoma®) para protegerse contra salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.
- Durante el funcionamiento, coloque siempre la tapa original en el vaso.
- Si la abertura de la tapa del vaso se ha bloqueado durante la cocción, desconecte el aparato de inmediato. **No** accione los controles.

Peligro de quemaduras por erupción de comida

Durante los procesos de cocción, los alimentos que flotan pueden hacer que se acumule vapor y aumente así la presión en el vaso. El contenido caliente puede salir disparado y causar quemaduras.

- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (75 oz / 2,2 litros - marca «max»).
- Si no utiliza el cestillo **dentro** del vaso, utilice únicamente el cestillo suelto o la bandeja interior Varoma durante los procesos de cocción a partir de 200 °F (95 °C) como protección contra las salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.
- Cocine sopas, guisos y mermeladas a un máximo de 212 °F (100 °C). A temperaturas más altas, utilice el accesorio Varoma según se indique en la receta.
- No utilice nunca el cubilete TM6 fijo al cocinar a 200 °F (95 °C) o más.
- Utilice el protector antisalpicaduras solo en los procesos de asado en los que el producto le pida que lo coloque.

Peligro de escaldamiento

El líquido o la comida calientes pueden salpicar y causar quemaduras si tocan la piel o la ropa del usuario.

- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (75 oz / 2,2 litros) (marca «max»).
- Asegúrese de que la abertura de la tapa permanezca libre de comida.
- Si no utiliza el cestillo dentro del vaso, utilice únicamente el cestillo suelto o la bandeja interior Varoma durante los procesos de cocción a partir de 200 °F (95 °C) como protección contra las salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.
- Introduzca el cubilete en la tapa del vaso para evitar que se produzcan salpicaduras al mezclar, trocear o triturar alimentos calientes.
- Proceda con especial cuidado a la hora de añadir líquidos al vaso.
- Retire con cuidado el vaso lleno de la unidad central para evitar que el contenido se derrame o salpique.

Peligro de escaldamiento

Especialmente si se calientan grandes cantidades de comida a altas temperaturas (> 194 °F / 90 °C), la comida puede derramarse, salirse del vaso y causar quemaduras.

- Si esto ocurre, presione el selector para parar el aparato.

Peligro de escaldamiento

Si ha ajustado el aparato a una velocidad o temperatura excesivas, puede salirse la comida caliente y causar quemaduras.

- No utilice el modo «Turbo» con comida ni líquidos calientes que superen los 140 °F (60 °C).
- Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad siempre gradualmente.

Peligro de escaldamiento	<p>Al cocinar, especialmente en temperatura Varoma®, se genera vapor caliente. Manténgase a una cierta distancia para evitar entrar en contacto con el vapor caliente. De esta forma disminuirá el riesgo de sufrir quemaduras por el vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manténgase lejos del vapor. • No toque el cubilete a la hora de procesar platos calientes y no lo destape. • Asegúrese de que algunas ranuras del recipiente y de la bandeja Varoma® permanezcan libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor. • Asegúrese de que el recipiente Varoma® esté bien colocado sobre la tapa del vaso para que no se vuelque ni caiga. No coloque en ningún caso el Varoma® sobre la rejilla antisalpicaduras. • Al retirar el Varoma® de encima de la tapa del vaso y dejarlo a un lado, manténgalo siempre tapado con la tapa Varoma®. • Cuando retire la tapa Varoma®, hágalo hacia el lado opuesto a usted para evitar el contacto con el vapor.
Peligro de quemaduras	<p>En la función de sofreír se calienta grasa. Las mezclas de agua y aceite pueden salpicar, causar lesiones y aumentar el riesgo de quemaduras por la grasa caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No añada nunca al vaso grasa caliente. • No caliente nunca el aceite sin otros ingredientes. Si añade los ingredientes demasiado tarde, el aceite caliente chisporrotea mucho. • Asegúrese de que todos los accesorios estén secos antes de usarlos. • Siga las instrucciones en pantalla. • Coloque la rejilla antisalpicaduras sobre la tapa como se indica en cuanto el Thermomix® TM6 se lo indique. • Asegúrese de que los brazos de bloqueo bloqueen la rejilla antisalpicaduras.
Peligro de quemaduras	<p>El caramelo acumula mucho calor durante y después de la preparación y puede provocar quemaduras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceda con sumo cuidado al preparar y trabajar con caramelo.
Peligro de escaldamiento	<p>Si la tapa no está debidamente colocada en el vaso, puede salirse la comida caliente y causar quemaduras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No intente abrir por la fuerza la tapa ni el mecanismo de cierre. • Solamente abra la tapa cuando la velocidad seleccionada sea «0» y el mecanismo de cierre la haya liberado. • Inspeccione la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa inmediatamente. • Utilice el Thermomix® TM6 solo con una tapa de vaso limpia. El borde del vaso y la junta deben estar siempre libres de alimentos para que pueda garantizarse una buena estanqueidad entre la tapa del vaso y el vaso.
Peligro de escaldamiento	<p>Al manipular alimentos calientes en el cestillo hay peligro de escaldamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenga cuidado cuando retire el cestillo. • Asegúrese de que la espátula esté bien enganchada en el cestillo antes de sacarlo. • Retire la espátula después de haber dejado a un lado el cestillo para evitar que este último se vuelque.

Peligro de quemaduras y lesiones físicas	<p>Si el cable se queda colgando, la unidad central puede desplazarse sin querer. La unidad central puede caerse y causarle quemaduras o lesiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador. • No conecte la unidad central a un cable alargador.
Peligro de lesiones	<p>El uso de accesorios defectuosos o incompatibles podría provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilice exclusivamente los accesorios originales recomendados por Vorwerk Thermomix®. • Nunca use el aparato en combinación con piezas o equipamiento de generaciones anteriores. • No modifique el aparato ni ningún accesorio. • No utilice nunca el aparato con accesorios dañados.
Peligro de lesiones	<p>Otros objetos, aparte de la espátula proporcionada, pueden quedar atrapados en el juego de cuchillas y causar lesiones si se usan para mezclar la comida del vaso mientras el juego de cuchillas está funcionando.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilice la espátula proporcionada para mezclar comida dentro del vaso. • Mantenga solamente el lado aplanado de la espátula en el vaso.
Peligro de quemaduras por comida caliente	<p>Si mantiene la espátula en el vaso a alta velocidad, los alimentos pueden desviarse por la abertura de la tapa del vaso y escaldarle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No mantenga nunca la espátula en el vaso al mezclar o triturar alimentos calientes a una velocidad superior al nivel 4.
Peligro de lesiones	<p>Durante el uso, especialmente en el modo «Amasar» o en procesos de triturado, el Thermomix® TM6 puede moverse o deslizarse sobre la mesa de trabajo. El Thermomix® TM6 puede caerse y causarle daños.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque la unidad central sobre una superficie limpia, sólida, plana y horizontal. • Mantenga el aparato alejado del borde. • Nunca deje el Thermomix® TM6 desatendido mientras esté funcionando.
Peligro de lesiones	<p>Si los accesorios se quedan atrapados en el juego de cuchillas durante el funcionamiento o se someten a una carga excesiva, pequeñas esquirlas o bordes afilados podrían causar lesiones, especialmente si se ingieren las esquirlas junto con la comida.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla de la unidad central. • Después del uso, controle si los accesorios presentan daños. • Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños por contacto con las cuchillas, deseche la comida y contacte con atención al cliente para reemplazar el accesorio (véase Servicio Técnico [▶ 102]).

Peligro para la salud

En la cocción Al vacío o Cocción lenta, los alimentos se cocinan a baja temperatura. Debido a la baja temperatura de cocción pueden reproducirse gérmenes nocivos en los alimentos.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de su preparación o consérvelos de inmediato en el refrigerador o el congelador.
- Deles una vuelta en la sartén a las carnes y aves después de su cocción Al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos.

Peligro para la salud

Los alimentos se fermentan a bajas temperaturas, lo cual puede conllevar la proliferación de gérmenes no deseados.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Refrigere el alimento fermentado inmediatamente después de finalizar la preparación.

Peligro para la salud

Básicamente, todos los accesorios del Thermomix® TM6 están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix® TM6. El uso incorrecto de los accesorios puede causar daños al usuario.

- No utilice los accesorios para otros fines, especialmente con altas temperaturas.
- No utilice la espátula en ollas o sartenes calientes.
- No utilice la mariposa para cocciones prolongadas (slow cooking, cocción sous vide, fermentación), ya que, de lo contrario, no se pueden descartar problemas de salud.
- Si, a pesar de todo, se dañara algún accesorio, no lo utilice más y póngase en contacto con el servicio técnico para que le faciliten piezas de recambio.

Peligro de quemaduras

En la preparación de comida caliente se calienta también el vaso y los accesorios empleados. También es posible quemarse con las superficies calientes una vez terminado el proceso de calentamiento.

- Maneje con cuidado el vaso, el juego de 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 y el juego de cuchillas se enfríen lo suficiente antes de desmontar el vaso y retirar el juego de cuchillas.

Peligro de lesiones

Las cuchillas del juego de cuchillas están afiladas y se puede lesionar con ellas si las manipula incorrectamente.

- Maneje el juego de cuchillas con cuidado.
- No sujete nunca el juego de cuchillas por las aspas.
- Cuando extraiga el juego de cuchillas, procure que no se le caiga.
- No meta la mano dentro del vaso.
- Evite el contacto directo con el juego de cuchillas y evite que su cabello quede enredado en ellas.

Peligro de lesiones	<p>Puede pellizcarse con los brazos de bloqueo de la unidad central o con la tapa del vaso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Evite el contacto con las piezas en movimiento.• Mantenga el pelo y la ropa alejados de las partes móviles• No toque los brazos de bloqueo ni la tapa mientras se abre o se cierra el mecanismo de cierre.
Peligro para la salud	<p>Por cuestiones de producción pueden quedar restos de aceite u otras impurezas en los componentes del Thermomix® TM6. Estas impurezas no son aptas para el consumo y constituyen un riesgo para la salud.</p> <ul style="list-style-type: none">• Antes del primer uso, enjuague bien con agua caliente y líquido lavavajillas todos los componentes y accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos.• Asegúrese de secar bien todos los componentes y accesorios lavados antes del uso.
Peligro de daños materiales	<p>No coloque nunca el Thermomix® TM6 directamente debajo de muebles (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.) durante su uso. De lo contrario, pueden producirse daños materiales.</p> <ul style="list-style-type: none">• Cuando utilice el Varoma® y teniendo en cuenta la altura adicional, coloque el Thermomix® TM6 de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.
Peligro de daños materiales	<p>Si la unidad central se conecta a una toma eléctrica no apta para el aparato, se averiará.</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilice el Thermomix® TM6 solo con corriente alterna de 110 V- 127 V, indicada en la placa de características, y una frecuencia de red de 50 Hz a 60 Hz.
Peligro de daños materiales	<p>El Thermomix® TM6 puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El Thermomix® TM6 convierte en vapor aprox. 8,5 oz (250 ml) de agua cada 15 minutos.• Si es necesario, añada más agua en caso de que el tiempo de cocción al vapor deba prolongarse.
Peligro de daños materiales	<p>El vaso y las cuchillas pueden dañarse si se quedan con restos de agua, otros líquidos o restos de comida durante mucho tiempo.</p> <ul style="list-style-type: none">• Lave los componentes poco después de usarlos.• Debido a las diferencias en la calidad del agua, en procesos largos de cocción (Cocción Lenta, Al Vacío y Fermentación) se puede producir óxido en el vaso. En consecuencia, observe las indicaciones sobre la adición de ingredientes especiales (p. ej. ácido cítrico) al líquido de cocción.
Corrosión en el interior de la unidad central	<p>Si el vaso y especialmente los pines de contacto de la parte inferior todavía están húmedos después de lavarlos y se coloca así el vaso, puede formarse óxido dentro de la unidad central.</p> <ul style="list-style-type: none">• Deje que el vaso se seque bien antes de colocarlo en la unidad central.

Peligro de daños materiales	<p>Si las cuchillas no están bien colocadas y encajadas o si la junta de estanqueidad está dañada, puede entrar líquido dentro de la unidad central y dañarla.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas esté correctamente instalada en el soporte de las cuchillas. • Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas esté libre de daños. • Asegúrese de que las cuchillas estén bien colocadas y encajadas antes de llenar el vaso. • Si el líquido gotea o se derrama dentro de la unidad central, desconecte el enchufe de la alimentación y contacte con el servicio de reparación.
Peligro de daños materiales	<p>Si la mariposa entra en contacto con las cuchillas u otros accesorios durante el funcionamiento, se puede romper.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la mariposa esté debidamente colocada sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad. • Nunca exceda el nivel de velocidad 4 cuando use la mariposa. • Nunca use la espátula cuando la mariposa esté colocada. • No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa.
¡Daños materiales por uso indebido!	<p>Especialmente la parte blanda de la espátula puede dañarse con el juego de cuchillas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenga cuidado al empujar hacia abajo alimentos en el vaso o al raspar el vaso con la espátula. • Nunca toque los bordes afilados de las cuchillas con la espátula. • Mueva la espátula solamente en el sentido de las agujas del reloj cuando raspe o remueva el contenido del vaso en la zona de las cuchillas.

2.2 Temperaturas mínimas seguras

Es imprescindible manipular los alimentos de forma segura al cocinarlos y guardarlos para evitar enfermedades derivadas de ellos. No se puede percibir el aspecto, el olor o el sabor de las bacterias que pueden conllevar enfermedades.

Siga en cada paso de la preparación de alimentos las siguientes normas para conservar la seguridad de los alimentos:

- Limpieza: lávese las manos y limpie las superficies con frecuencia.
- Separación: separe la carne cruda de otros alimentos.
- Cocción: cocine con la temperatura correcta.
- Refrigeración: refrigere de inmediato los platos.

Prepare los platos con la temperatura interna indicada. Para medirla hay que utilizar un termómetro de alimentos antes de retirar el alimento de la fuente de cocción. Por cuestiones de preferencias personales, el consumidor puede optar por cocinar los alimentos a una temperatura interior mayor.

Alimentos	Temperatura interna mínima y tiempo de reposo
Carne de vaca, cerdo, ternera y cordero	145 °F (62,8 °C) y dejar reposar al menos 3 minutos
Bistecs, costillas, asados	
Carne picada	160 °F (71,1 °C)

Alimentos	Temperatura interna mínima y tiempo de reposo
Jamón, fresco o ahumado (crudo)	145 °F (62,8 °C) y dejar reposar al menos 3 minutos
Jamón cocido (para calentar)	Calentar el jamón cocido en sistemas aprobados por el USDA a 140 °F (60 °C) y todo lo demás a 165 °F (73,9 °C).
Alimentos	Temperatura interna mínima
Aves (pechugas, aves enteras, piernas, muslos y alas, aves de suelo y rellenos)	165 °F (73,9 °C)
Huevos	160 °F (71,1 °C)
Pescados y mariscos	145 °F (62,8 °C)
Restos	165 °F (73,9 °C)
Gratinados	165 °F (73,9 °C)



2.3 Palabras de aviso y símbolos de alerta de seguridad

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

Palabras de aviso

Observe que se utilizan las palabras de aviso PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN y NOTA con los mensajes de seguridad. La palabra de aviso para cada mensaje ha sido seleccionada del siguiente modo:



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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



NOTA

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

3 Antes de empezar

¡Felicidades por la compra de su nuevo Thermomix® TM6!

Antes de utilizar su Thermomix® TM6 por primera vez, le recomendamos que participe en una demostración con uno/a de nuestros/as agentes comerciales Thermomix®. Es la manera más rápida y cómoda de familiarizarse con el Thermomix® TM6. Para más información, visite www.thermomix.mx.

1. Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar el Thermomix® TM6 y los accesorios por primera vez.
2. Con este manual de instrucciones podrá familiarizarse con las funciones de seguridad del aparato.
Encontrará más detalles sobre el manejo en el manual detallado incluido en el aparato, en
Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones.

Atención Es posible que algunas funciones descritas en este manual de instrucciones no estén disponibles en todas las regiones.

Si desea más información, diríjase a su agente comercial de Thermomix®.

3.1 Conservación de los documentos

- Conserve el manual de instrucciones para el uso futuro. Es una parte importante del aparato y debe ir adjunto si lo entrega a otras personas.

3.2 Normas de formato

En este manual se utilizan los siguientes formatos:

Texto	Opciones de menú Ejemplo: Tara
Texto > Texto	Rutas de menú. El orden de los menús se representa mediante el signo «>». Ejemplo: Menú > Ajustes
[>32]	Referencia al número de página Ejemplo: Para obtener información más detallada, consulte el capítulo «Características técnicas [>12]»

4 Utilización conforme a lo previsto

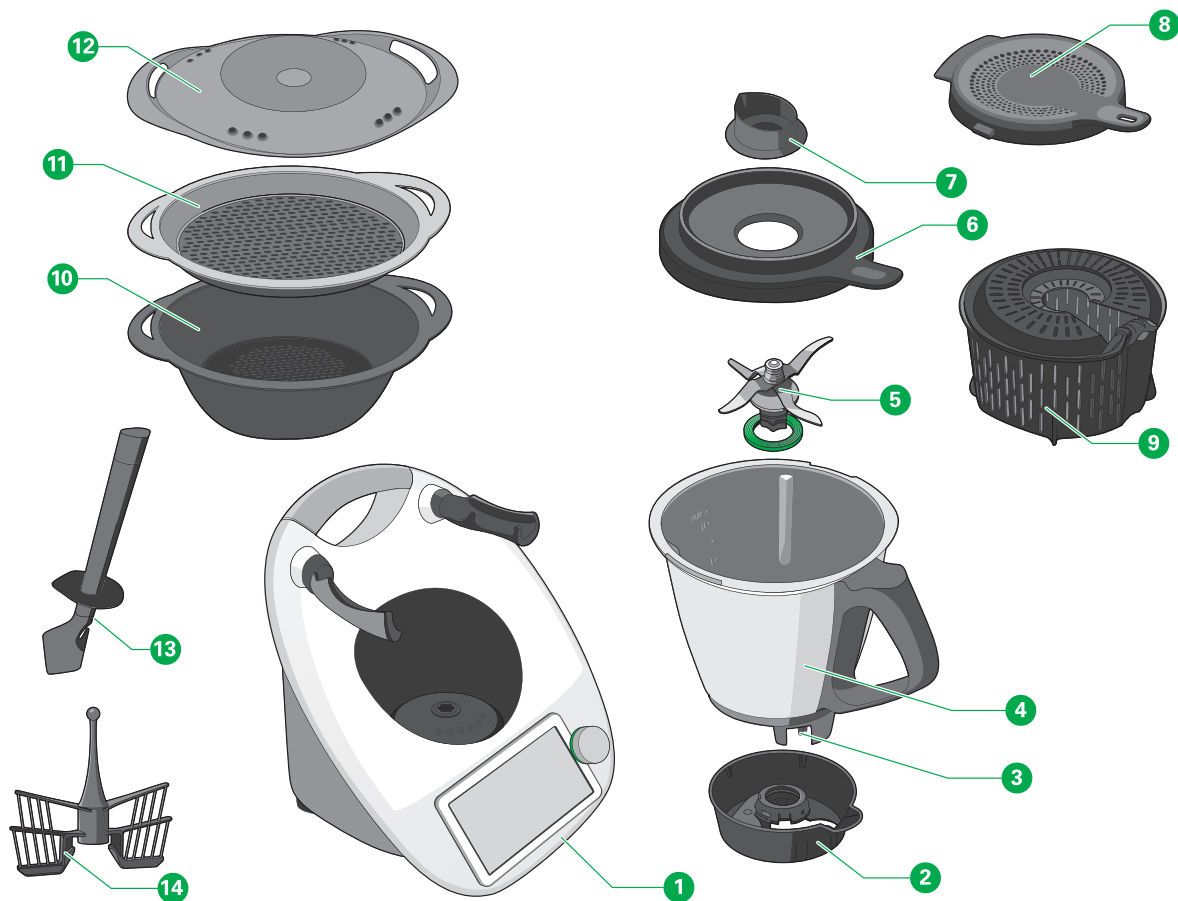
1. Utilice el Thermomix® TM6 de forma apropiada y conforme a las indicaciones de este manual para evitar ponerse en peligro o poner a otros en peligro y para evitar daños en el Thermomix® TM6 y otros objetos.
2. El Thermomix® TM6 es un electrodoméstico para la preparación de alimentos y es apto para uso doméstico.
3. El Thermomix® TM6 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® TM6.
 - 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® TM6 esté siendo utilizado cerca de un niño.
 - No permita que los niños jueguen con el Thermomix® TM6.
4. El Thermomix® TM6 no es apto para freír alimentos.
5. El Thermomix® TM6 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® TM6 con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.
6. 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.
7. En todos los trabajos que se realicen en el Thermomix® TM6 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.

5 Primera puesta en marcha

5.1 Volumen de suministro

Compruebe si el contenido está completo e íntegro.

Los siguientes componentes deben estar incluidos en el volumen de suministro:



1 Unidad central del Thermomix® TM6	9 Cestillo con tapa (montada de forma fija)
2 Base del vaso	10 Recipiente Varoma®
3 Pines de contacto	11 Charola Varoma®
4 Vaso	12 Tapa Varoma®
5 Juego de cuchillas con junta de estanqueidad	13 Espátula
6 Tapa del vaso	14 Mariposa
7 Cubilete	Manual de instrucciones y libro de recetas (opcional)
8 Rejilla antisalpicaduras	

Encontrará más detalles sobre el manejo de los accesorios en el manual detallado incluido en el Thermomix® TM6, en

Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones.

5.2 Selección del lugar de colocación

- Recomendamos colocar su Thermomix® TM6 en un sitio fijo de su cocina para facilitar su uso.

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

¡ADVERTENCIA!



Peligro de incendio

Si coloca la unidad central en una superficie caliente, puede incendiarse.

- No coloque la unidad central en ningún caso sobre una cocina (placa de cocina, vitrocerámica, placa de inducción o similares) ni sobre ninguna otra superficie caliente.
- Mantenga el Thermomix® TM6 alejado de superficies muy calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.

es

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Una toma eléctrica mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.

- Utilice la unidad central solamente en una toma correctamente instalada por un electricista calificado.

¡ADVERTENCIA!



Peligro de quemaduras

Si tira del Thermomix® TM6 para bajarlo de una superficie de trabajo, pueden producirse quemaduras graves por aceite caliente. No deje el cable colgando por el borde de la superficie de trabajo para que los niños no lo puedan tocar ni nadie se pueda enredar con él.

- No utilice el Thermomix® TM6 junto con un cable alargador.
- No tire del cable de alimentación por el borde de la superficie de trabajo.
- No conecte el cable de alimentación a tomas de corriente que estén debajo de la superficie de trabajo.

¡ADVERTENCIA!



Peligro de lesiones

Durante el uso, especialmente en el modo «Amasar» o en procesos de triturado, el Thermomix® TM6 puede moverse o deslizarse sobre la mesa de trabajo. El Thermomix® TM6 puede caerse y causarle daños.

- Coloque la unidad central sobre una superficie limpia, sólida, plana y horizontal.
- Mantenga el aparato alejado del borde.
- Nunca deje el Thermomix® TM6 desatendido mientras esté funcionando.

¡NOTA!



Peligro de daños materiales

Si la unidad central se conecta a una toma eléctrica no apta para el aparato, se averiará.

- Utilice el Thermomix® TM6 solo con corriente alterna de 110 V-127 V, indicada en la placa de características, y una frecuencia de red de 50 Hz a 60 Hz.

¡NOTA!



Peligro de daños materiales

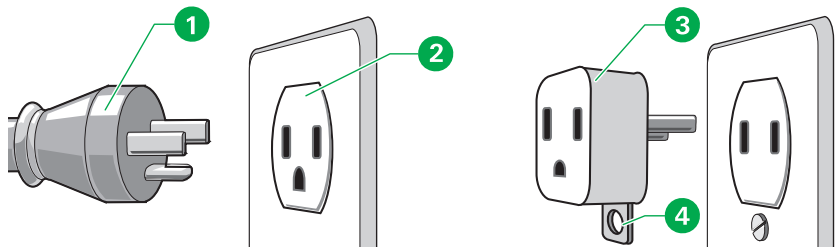
No coloque nunca el Thermomix® TM6 directamente debajo de muebles (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.) durante su uso. De lo contrario, pueden producirse daños materiales.

- Cuando utilice el Varoma® y teniendo en cuenta la altura adicional, coloque el Thermomix® TM6 de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.

1. Asegúrese de que coloca su Thermomix® TM6 sobre una superficie limpia, firme y plana de manera que no resbale.
2. Asegúrese de que la entrada de aire de la parte posterior de la unidad central se mantiene limpia (libre de salpicaduras de grasa o similares).
3. Retire el protector de la pantalla táctil y de los brazos de bloqueo.
4. Tire suavemente del cable de alimentación para extraerlo de la carcasa del Thermomix® TM6 y conecte el Thermomix® TM6 a la red eléctrica (110 V- 127 V).
5. Puede seleccionarse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 36 pulg. / 0,9 m). Si solo necesita una parte del cable, deje el resto dentro del Thermomix® TM6.
6. No utilice el Thermomix® TM6 con un cable alargador.
7. No coloque la unidad central sobre el cable, ya que no quedaría bien asentada sobre la superficie.

5.2.1 Conexión a tierra

El Thermomix® TM6 debe estar conectado a tierra durante el funcionamiento para proteger al usuario de una descarga eléctrica.



1 Enchufe de 3 polos con toma de tierra Thermomix® TM6

2 Toma de corriente con conexión a tierra

3 Adaptador

4 Lengüeta de tierra

es

El aparato va equipado con un cable de 3 hilos y un enchufe de 3 polos con toma de tierra (1) para una toma de corriente con conexión a tierra (2).

Si desea conectar el aparato a una toma de corriente de 2 polos, deberá utilizar un adaptador (3) con lengüeta de tierra (4). La lengüeta de tierra debe estar conectada a tierra de forma permanente; por ej., con un tornillo metálico a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.

5.3 Primer encendido

El Thermomix® TM6 viene asegurado con el modo de transporte en el momento de la entrega.

- Pulse el selector para poner en marcha el Thermomix® TM6.

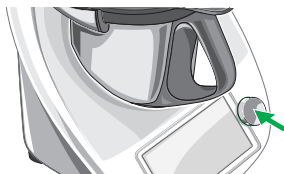
⇒ *El modo de transporte se desactivará automáticamente.*

Al encender el Thermomix® TM6 por primera vez, le guiará automáticamente por la configuración básica. Siga las instrucciones de la pantalla.

La configuración también se puede modificar posteriormente.

Tras concluir la puesta en marcha, encontrará más datos sobre las posibilidades de configuración en

Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Ajustes.



5.4 Primera limpieza

Si utiliza un Thermomix® TM6 por primera vez, familiarícese antes con el aparato.

¡PRECAUCIÓN!



Peligro para la salud

Por cuestiones de producción pueden quedar restos de aceite u otras impurezas en los componentes del Thermomix® TM6. Estas impurezas no son aptas para el consumo y constituyen un riesgo para la salud.

- Antes del primer uso, enjuague bien con agua caliente y líquido lavavajillas todos los componentes y accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos.
- Asegúrese de secar bien todos los componentes y accesorios lavados antes del uso.

Proceda del siguiente modo en la primera limpieza:

1. Desmonte el vaso, véase el capítulo [Desmontaje del vaso \[94\]](#).
2. Lave todas las piezas y accesorios a mano o en el lavaplatos (a excepción de la unidad central).
Encontrará más detalles sobre la limpieza en el manual de instrucciones incluido en el Thermomix® TM6, en
[Ayuda > Manual de instrucciones > Limpieza.](#)

5.4.1 Desmontaje del vaso

Para limpiar a fondo el juego de cuchillas y el vaso, hay que desmontar el vaso.

Proceda de la siguiente manera:



1. Mantenga el vaso con la abertura hacia arriba.
2. Gire la base del vaso aprox. 30 grados en el sentido de las agujas del reloj y tire de la base del vaso hacia abajo. El juego de cuchillas se quedará en el vaso.
3. Sujete las cuchillas con cuidado por la parte de arriba y extráigalas del vaso junto con la junta de estanqueidad.

6 Manejo

Observación Para saber cómo encender y apagar el Thermomix® TM6, consulte el capítulo [Encendido y apagado](#) [▶ 95].

Encontrará todas las posibilidades de uso en el manual de instrucciones incluido en el Thermomix® TM6, en

Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Manejo.

6.1 Encendido y apagado

Encendido del Thermomix® TM6

- Presione el selector.
- ⇒ *El Thermomix® TM6 se encenderá y aparecerá la página de inicio preajustada.*

Apagado del Thermomix® TM6

1. Mantenga pulsado el selector durante aprox. 5 segundos hasta que en la pantalla se indique que el Thermomix® TM6 se está apagando.
2. A continuación, puede soltar el selector.
3. Después de apagarlo, desconecte el enchufe de la alimentación cuando no utilice el Thermomix® TM6.

Observación Si no se utiliza el Thermomix® TM6, se apaga automáticamente después de 15 minutos para ahorrar energía. Durante los últimos 30 segundos, aparecerá un mensaje en la pantalla avisándole del apagado inminente y dándole la oportunidad de cancelar el apagado automático.

6.2 Ayuda

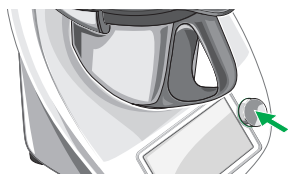
- En el menú principal del Thermomix® TM6, toque **Ayuda**.

Tiene a su disposición los siguientes submenús:

- > **Instrucciones de seguridad** (muestra las indicaciones de seguridad generales)
- > **Contacto** (muestra los datos de contacto de la delegación de Vorwerk)
- > **Manual de instrucciones** (abre el manual de instrucciones digital)

Observación Si desea que aparezcan los datos de contacto de la delegación de Vorwerk de otro país, proceda de la siguiente manera:

1. Toque **Contacto** > **Lista global de contactos**.
⇒ *Aparecerá una lista de países.*
2. Seleccione el país cuyos datos de contacto desee visualizar.



7 Ajustes

El menú `Ajustes` se encuentra en `Menú principal > Ajustes`.

Encontrará todas las posibilidades de configuración en el manual de instrucciones incluido en el aparato, en `Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Ajustes`.

8 Limpieza y mantenimiento

¡NOTA!



Corrosión en el interior de la unidad central

Si el vaso y especialmente los pines de contacto de la parte inferior todavía están húmedos después de lavarlos y se coloca así el vaso, puede formarse óxido dentro de la unidad central.

- Deje que el vaso se seque bien antes de colocarlo en la unidad central.

es

8.1 Limpieza

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

Lave los distintos componentes del Thermomix® TM6 solo en el lavavajillas o con agua jabonosa tibia. El uso de otros productos de limpieza dañará el acabado de la superficie del Thermomix® TM6 .

Algunas piezas de plástico pueden perder un poco su color; pero esto no tendrá ningún efecto para su salud o para el funcionamiento de las piezas en cuestión.

- Limpie a fondo todas las piezas utilizadas del Thermomix® TM6 después de cada uso.

Encontrará más información sobre las posibilidades de limpieza y los programas de limpieza en el manual de instrucciones incluido en el Thermomix® TM6, en Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones.

8.2 Limpieza de la unidad central

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Si entra agua en los componentes conductores de electricidad, ¡podría recibir una descarga eléctrica!

- Desconecte el enchufe de alimentación si no utiliza la unidad central.
- Limpie la unidad central solamente con un paño seco o húmedo.
- No vierta agua sobre la unidad central.
- Procure que no penetre agua ni suciedad en la carcasa de la unidad central.
- Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad central.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sumerja la unidad central en agua ni en otros líquidos.
- No coloque la unidad central debajo de un chorro de agua.
- Si, a pesar de todo, entrara agua en la unidad central, póngase en contacto con el servicio de reparación de Vorwerk (véase [Servicio Técnico \[p. 102\]](#)).

1. Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad central.
2. Frote la unidad central con un trapo suave húmedo y con un producto de limpieza no agresivo
3. Utilice agua con moderación para evitar que entre humedad en la unidad central.

8.3 Mantenimiento regular

Un mantenimiento regular aumenta la vida útil del Thermomix® TM6.

1. Inspeccione regularmente su Thermomix® TM6 y sus accesorios (incluyendo el vaso, el cable de alimentación y la junta de estanqueidad de la tapa) para detectar posibles daños.
2. No utilice su Thermomix® TM6 con accesorios dañados.
3. Para ayudar a prevenir daños en el Thermomix® TM6, asegúrese de que las entradas de aire de la parte posterior e inferior del Thermomix® TM6 estén libres de obstrucciones.
4. Desconecte el Thermomix® TM6 cuando no se esté utilizando.
5. Para evitar los malos olores dentro del vaso cuando el Thermomix® TM6 no se esté usando, no deje el cubilete puesto en la tapa del vaso.

8.3.1 Cambio del juego de cuchillas

Debido al uso frecuente del Thermomix® TM6 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 grano y similares cada día.	½ año
Medio	Trituro hielo, muelo grano y similares una vez a la semana.	2 años
Bajo	Casi nunca trituro hielo ni muelo grano.	4 años

Para obtener un nuevo juego de cuchillas, encárguelo a su Distribuidor Independiente de Thermomix® o al departamento de servicio al cliente u oficina Thermomix®.

9 Incidencias de funcionamiento

¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Si la unidad central o el cable de alimentación están dañados, el usuario puede recibir una descarga eléctrica. No utilice el Thermomix® TM6 si el cable de alimentación está dañado.

- Compruebe regularmente la unidad central, el cable, el enchufe y los accesorios para ver si presentan algún daño.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.
- No utilice la unidad central si se ha caído o si se ha dañado de algún modo.
- En caso de daños en la unidad central o en el cable de alimentación, envíe la unidad central al servicio de reparación de Vorwerk para que la examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- Si se daña el cable de alimentación de la unidad central, envíe la unidad central al servicio de reparación de Vorwerk para que la examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- ¡Nunca intente reparar la unidad central por su cuenta!
- No meta nunca la mano por las aberturas en las que se insertan los pines de contacto del vaso
- No meta ningún objeto por estas aberturas.

Error:	Posible causa y solución:
Ha entrado humedad en la zona que hay debajo del vaso.	<ul style="list-style-type: none">- Desconecte el aparato de inmediato.- 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 aparato. Este no contiene piezas que el cliente pueda sustituir él mismo.- Si no tiene la seguridad de que no haya entrado humedad en el interior de la unidad central, no la encienda. En lugar de ello, póngase en contacto con atención al cliente.
El Thermomix® TM6 no se enciende.	<p>Es probable que la unidad central no esté bien conectada.</p> <ul style="list-style-type: none">- Compruebe que el cable de conexión esté bien enchufado a la toma de corriente.
No se puede colocar el vaso en el Thermomix® TM6.	<p>Es posible que el vaso no esté bien montado.</p> <ul style="list-style-type: none">- Compruebe si la base del vaso está bien encajada.
El Thermomix® TM6 no calienta.	<p>Es posible que no se haya configurado correctamente el tiempo de calentamiento.</p> <ul style="list-style-type: none">- Compruebe si ha programado un tiempo de calentamiento. <p>Es posible que no se haya seleccionado la temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none">- Compruebe si ha programado la temperatura.

El Thermomix® TM6 se detiene durante el funcionamiento.	<p>El motor se ha parado y en la pantalla aparece un mensaje de error.</p> <ul style="list-style-type: none">- Retire el vaso de la unidad central.- Reduzca el contenido del vaso y/o agregue algo de líquido, según sea necesario teniendo en cuenta la receta.- Espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento).- Vuelva a colocar el vaso.- Asegúrese de que las entradas de aire de la parte trasera de la unidad central no estén obstruidas.- Ponga de nuevo en marcha la unidad central mediante el selector. <p>Si el mensaje persiste en la pantalla una vez transcurrido el tiempo de enfriamiento, llame a la atención al cliente.</p>
El Thermomix® TM6 no pesa bien.	<p>Es posible que la unidad central no se haya colocado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none">- Asegúrese de que no haya ningún objeto apoyado en la unidad central.- Asegúrese de que el cable de conexión no esté tenso.- Asegúrese de que la unidad central esté recta.- Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia, sea plana y no resbale.- No toque la unidad central durante el proceso de pesaje.
El Thermomix® TM6 cancela el proceso en funciones básicas de cocción.	<p>Es posible que se hayan añadido ingredientes al vaso incorrectamente.</p> <ul style="list-style-type: none">- Retire el vaso de la unidad central y vacíelo.- Vuelva a colocar el vaso vacío en la unidad central.- Reinicie el proceso de cocción.
El Thermomix® TM6 no se conecta con la Wi-Fi.	<p>Es posible que no haya ninguna red disponible.</p> <ul style="list-style-type: none">- Compruebe la Wi-Fi. <p>Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada.</p> <ul style="list-style-type: none">- Configure una red (véase Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Configuración > Configurar WiFi). <p>En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con la atención al cliente.</p>

10 Servicio Técnico

USA

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd

Thousand Oaks, CA 91362

Servicio Técnico USA

Teléfono: +1 (888) VORWERK (8679375)

E-Mail: service@thermomix.us

www.thermomix.com

Canada

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre

505 Burrard Street, Box 11

Vancouver BC V7Z 1M5, CANADA

Servicio Técnico

Teléfono: +1 (855) 867-9904

E-Mail: service@thermomix.ca

www.thermomix.ca

MÉXICO

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,

Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX, México

Servicio Técnico de México

Teléfono: 01800 200 1121

E-Mail: contacto@thermomixmexico.com.mx

www.thermomix.mx

Servicio Técnico de Vorwerk

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

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

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

11 Garantía

Para conocer las condiciones de garantía, consulte su contrato de compra.

De las reparaciones realizadas en el Thermomix® TM6 solo se puede encargar un Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

Utilice solo las piezas que se suministran con el

Thermomix® TM6 o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®.

No utilice nunca el Thermomix® TM6 en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix® para el Thermomix® TM6. De lo contrario, quedará extinguida su garantía.

es



12 Desechado

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

13 Características técnicas

Símbolo de conformidad /
Marca de conformidad



Motor	Tipo: Motor Vorwerk de reluctancia variable. Potencia nominal: 500 vatios Velocidad: Ajustable de forma continua entre 100 y 10 700 revoluciones/minuto Mezcla suave: 40 revoluciones/minuto Velocidad especial (intervalos) para el modo «Amasar». Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas.
Sistema de calentamiento	Consumo eléctrico: 1 000 vatios Protección contra sobrecalentamiento
Báscula integrada	Pesaje de 0,04 a 105,8 oz (de 1 a 3 000 g) Pesaje de -0,04 a -105,8 oz (de -1 a -3 000 g)
Carcasa	Plástico de alta calidad
Vaso	Acero inoxidable. Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados. Capacidad máxima: 74,4 oz (2,2 litros)
Potencia conectada para México	Solo para corriente alterna de 127 Volts, 50/60 Hertz (ajuste automático) (TM6-5) Consumo eléctrico máximo: 1 400 vatios Cable de alimentación: 36 pulgadas (0,9 m) de longitud, enrollable
Potencia conectada para EE. UU. y Canadá	Solo para corriente alterna de 120 Volts, 60 Hertz (ajuste automático) (TM6-5) Consumo eléctrico máximo: 1 300 vatios Cable de alimentación: 36 pulgadas (0,9 m) de longitud, enrollable
Datos sobre la conectividad	2,4 GHz: norma IEEE 802.11b/g/n™ 5 GHz: norma IEEE 802.11n/a/ac™
Especificaciones de Bluetooth® (EE. UU. y Canadá)	Especificaciones de Bluetooth®, versión 4.2 Especificaciones de Bluetooth® Low Energy, versión 4.2
Dimensiones de la unidad central	13,43 pulg. x 12,83 pulg. x 12,83 pulg. (altura x ancho x fondo) 34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altura x ancho x fondo)
Dimensiones del Varoma®	5,16 pulg. x 15,08 pulg. x 10,83 pulg. (altura x ancho x fondo) 13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altura x ancho x fondo)
Peso de la unidad central	280,43 oz (7,95 kg)
Peso del Varoma®	28,22 oz (0,80 kg)

13.1 Nota sobre las emisiones de radiofrecuencia

Exposición a la radiofrecuencia

Este equipo cumple con los requisitos de exposición a la radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones de los Estados Unidos (FCC) y está diseñado y fabricado para estar dentro de los límites de la FCC para la exposición a la energía de radiofrecuencia (RF).

Información de tasa de absorción específica (SAR)

Este equipo está diseñado para cumplir los requisitos de exposición a la radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE. UU.).

La tasa de absorción específica (SAR) admitida por EE. UU. es de 1,6 W/kg como promedio sobre un gramo de emisión.

El valor SAR más alto comunicado a la FCC para este tipo de aparato equivale a este límite.

Los valores SAR de Vorwerk TM6-5, según lo comunicado a la FCC, son los siguientes:

	Wi-Fi de 2,4 GHz	Wi-Fi de 5 GHz	BT
SAR independiente - Cuerpo [W/Kg]	0,027	0,159	0,035
SAR independiente - Extremidades [W/Kg]	0,017	0,064	0,0005

Nota

Este aparato es conforme a la parte 15 de las disposiciones de la FCC y las normas RSS de Industry Canada para aparatos de radio sin licencia.

El uso de este aparato está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) Este aparato no debe producir interferencias perjudiciales y
- (2) este aparato debe aceptar todas las interferencias, incluso aquellas que puedan producir un funcionamiento no deseado.

Los cambios o modificaciones realizados en este aparato que no hayan sido aprobados expresamente por Vorwerk pueden anular la autorización de la FCC para utilizar este aparato.

Para Canadá

Este aparato cumple con los requisitos del gobierno para los límites de protección radiológica de Canadá para un entorno no controlado. Este aparato se ha probado a una distancia de 0 mm.

Dado que el aparato funciona en la frecuencia de 5150 - 5250 MHz, solo es apto para uso en interiores.

13.2 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Alemania

thermomix

TM6®

zhs



使用说明书



警告！ 操作或使用前请仔细阅读本手册，以获取重要的安全信息。请妥善保管好本手册，并在转让本料理机时将之一同提供给未来的用户或所有者。

VORWERK

重要的安全提示

使用电器时，一般应采取安全预防措施，以减少潜在的火灾危险、触电危险和/或人员的受伤危险，包括注意以下事项：

1. 阅读所有指令。
2. 不触摸灼热表面。使用把手或按钮。
3. 为避免触电，切勿将电缆或Thermomix® TM6浸入水中或其他液体中。
4. 不得让电缆在桌子或橱柜边缘向下垂挂或接触灼热的表面。
5. 不得让儿童或那些身体、感官或心理能力受限或缺乏经验和/或知识的人来使用Thermomix® TM6。如果要在有儿童逗留的地点附近使用Thermomix® TM6，务请认真看管好他们。必须看管好儿童，以确保他们不会将Thermomix® TM6当做玩具玩耍。
6. 操作期间切勿将Thermomix® TM6置于无人看管的状态。
7. 在组装或拆卸零部件之前，请关闭Thermomix® TM6并在不使用时拔出电源插头。拔出插头时，请抓住插头，然后将它从插座上拔出。切勿拉扯电源线。在拆卸或安装任何零部件以及清洁料理机或其配件之前，请等至料理机冷却。
8. 如果在主锅中有热油或其他滚烫的液体，在移动Thermomix® TM6时请格外小心。
9. 操作前，请确保主锅盖牢固锁定。
10. 切勿尝试强行打开主锅盖或其锁扣。
11. 切勿尝试松开主锅盖的锁扣。
12. 仅在转速设定为“零”且主锅盖的锁扣已松开后才打开主锅盖。
13. 注意：溢出的食物会导致严重灼伤。请保持Thermomix® TM6和电缆远离儿童。切勿让电缆在工作台边缘向下垂挂，也切勿在工作台下方使用带延长线的插座。
14. 切勿将Thermomix® TM6与一根损坏了的电缆或插头一起使用，也切勿在某一功能失灵或料理机受损后使用它。要检查、维修或调整Thermomix® TM6时，请将它寄给最近的特约维修中心。
15. 为降低人员受伤和/或Thermomix® TM6受损的风险，请在操作期间保持双手、衣物以及刮刀棒和其他小件物品远离搅拌刀组。
16. 使用非由福维克推荐的配件会导致火灾、触电或人身伤害。
17. 请只用附赠的刮刀棒进行搅拌。
18. 切勿将Thermomix® TM6与老版本的Thermomix®用的零部件或配件一起使用。
19. 一旦Thermomix® TM6的显示屏上出现提示，务请将防溅盖始终正确放到主锅盖上。
20. 除了Thermomix®原厂配件(量杯、蒸锅、防溅盖和蒸盘)外，切勿用其他物体封闭主锅盖孔。
21. 加工热食时请慢慢地提高速度。
22. 请避免接触运动部件。
23. 搅拌刀组很锋利，使用时请格外小心。
24. 切勿在室外使用Thermomix® TM6。
25. 请勿将Thermomix® TM6置于灼热的煤气灶上或其附近，也不得将它置于已加热的炉中。
26. 请定期检查主锅盖的密封圈是否受损。如果发现损坏或泄漏，请立即更换主锅盖。需要更换零部件时请联系客服中心(参见 [客服网点 \[▶ 132\]](#))。
27. Thermomix® TM6不是为供儿童使用而设计的。
28. Thermomix® TM6不是为油炸食物而设计的。
29. 仅可以在工作台面上使用Thermomix® TM6。
30. 仅可将Thermomix® TM6用于规定的用途。

请妥善保管好本说明书。

关于射频辐射的注意事项

提示：本料理机已经过测试，符合FCC规则第15部分对B类数字设备的限制值。这些限制值旨在提供合理的保护，防止给住宅内安装的设施造成有害干扰。本料理机会产生、使用和发射射频能量。如果不按照说明进行安装和使用，可能会对无线电通信造成有害干扰。无法保证在特定安装情况下不会出现干扰。如果此料理机对无线电或电视接收造成有害干扰(可通过关闭和打开料理机来确定)，建议用户尝试通过以下一种或多种措施来排除干扰：

1. 重新校准接收天线或将它移位。
2. 扩大料理机和接收器之间的距离。
3. 将料理机连接到一个不属于接收器所在电路的电源插座上。
4. 与经销商或一位有经验的无线电/电视技术员联系。

zhs

您的Thermomix®顾问:

电话:

传真:

手机:

电子邮件:

版权

文字、设计、照片和插图的版权属于瑞士Vorwerk International & Co. KmG公司版权所有。在未征得Vorwerk International & Co. KmG公司明确同意的情况下，不允许通过任何电子、机械、光电机械媒体方式全部或部分重新制作、存储和复制或传播本出版物。

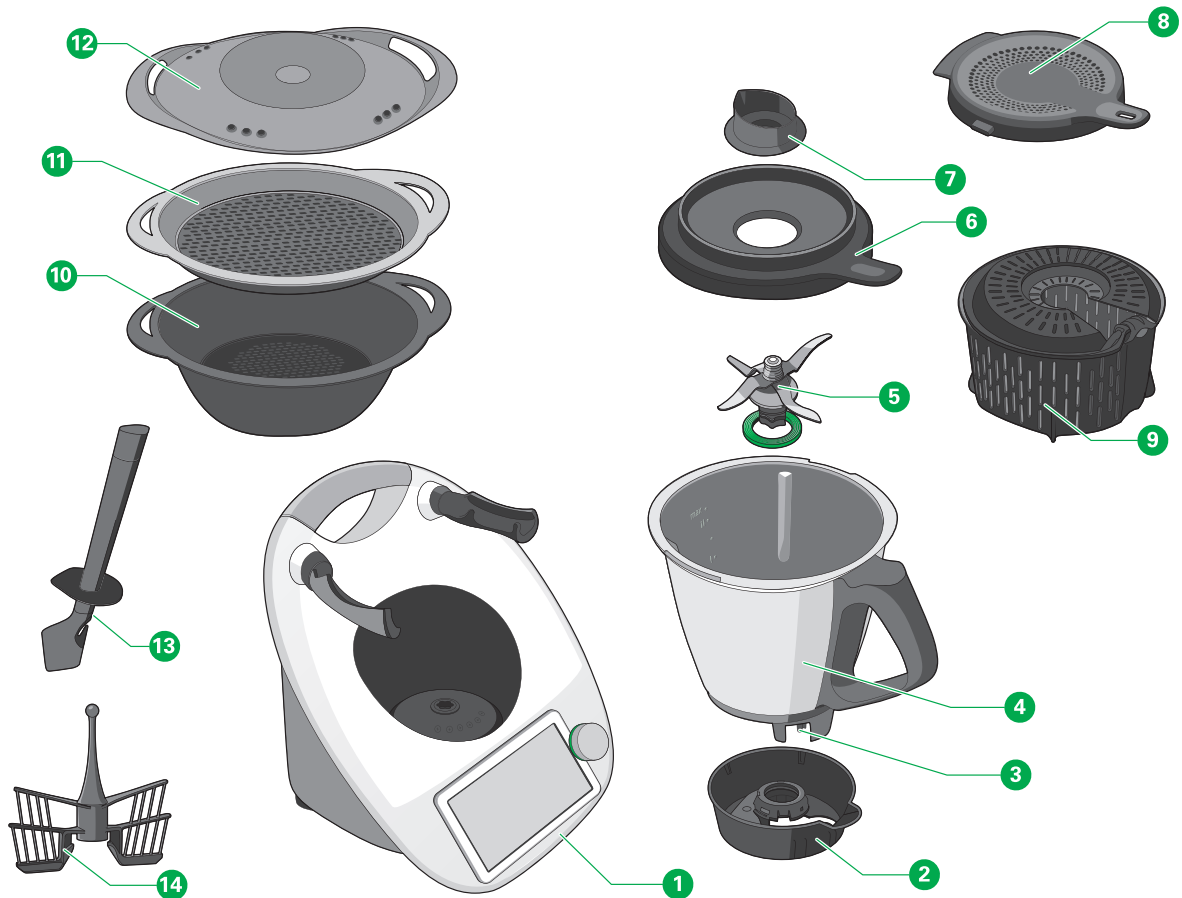
目录

	重要的安全提示	108
1	交付内容	112
2	为了您的安全	113
2.1	危险和安全提示	113
2.2	安全的最低温度	118
2.3	安全警告图标和警语	119
3	开始使用之前	120
3.1	资料的保存	120
3.2	呈现格式	120
4	合规使用	121
5	初次启动	122
5.1	交付内容	122
5.2	选择放置地点	122
5.2.1	接地连接	124
5.3	首次启动	124
5.4	首次清洁	125
5.4.1	拆解主锅	125
6	操作	126
6.1	启动与关闭	126
6.2	帮助	126
7	设定	127
8	清洗和维护	128
8.1	清洗	128
8.2	清洁主机	128
8.3	定期维护	129
8.3.1	更换搅拌刀组	129
9	排除故障	130
10	客服网点	132
11	保证/材料缺陷索赔	133
12	处置	134
13	技术数据	135
13.1	关于射频辐射的注意事项	135
13.2	制造商	136

1 交付内容

请检查交付内容的完整性和完好性。

以下零件应包含在交付内容内：



1 Thermomix® TM6主机	9 带盖的网锅 (已固定安装)
2 主锅底座	10 蒸锅
3 触销	11 蒸盘
4 主锅	12 蒸锅盖
5 搅拌刀组, 含密封圈	13 刮刀棒
6 主锅盖	14 搅拌配件
7 量杯	使用说明书与 食谱 (供选购)
8 防溅盖	

有关如何使用配件, 请参见Thermomix® TM6的详细说明书中的主菜单 > 帮助 > 使用说明书章节。

2 为了您的安全

确保最大的安全性是福维克产品的特点之一。但是，只有当设备按照规定用途使用并遵守警告说明时，才能保证产品的安全性。

2.1 危险和安全提示

存在触电危险

一旦水接触带电部件，您可能会触电。

- 在使用主机之前，请先拔出电源插头。
- 请只用一块干燥或微湿的布擦拭主机。
- 请勿将水浇到主机上。
- 请注意别让水或污物渗入主机的壳体中。
- 在清洁主机之前，请拔出电源插头。
- 切勿在室外使用本料理机。
- 请勿将主机浸入水中或其他液体中。
- 请勿将主机置于流水之下。
- 如果水仍然进入主机中，请联系主管的福维克维修服务网点 (参见 [客服网点](#) [[▶ 132](#)])。

存在触电危险

电源连接或安装不当可能导致触电。

- 请仅在由专业人员正确建立电源连接后才使用主机。

存在触电危险

如果主机或其电源线损坏，您可能会触电。一旦电源线损坏，请勿再用 Thermomix® TM6。

- 请定期检查主机、电源线及配件是否有任何损坏。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。
- 如果主机掉落或受到任何形式的损坏，请勿再用。
- 如果主机或电源线损坏，请将主机送至福维克维修处进行检查、维修或进行电气或机械调整。
- 如果主机的电源线受损，必须由制造商或其维修服务人员或一位有电气维修资质的人加以更换，以免发生危险。
- 请勿尝试自行修理主机。
- 切勿将手伸进嵌入了主锅触销的开口中
- 切勿将物体深入这些开口中。

火灾危险

如果将主机置于高温表面上，它可能会开始燃烧。

- 切勿将主机置于炉盘(高温区，陶瓷炉，电磁炉等)或其他已加热的表面上。
- 请将 Thermomix® TM6 从灼热的表面上移除。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。

火灾危险

主机的功耗很高。若连接在低规格电源插座上会引起火灾。Thermomix® TM6 的设计功率为：当 120 V (美国和加拿大) 时为 1,300 W；当 127 V (墨西哥) 时为 1,400 W。请确保插入了主机的电路的设计是合理的。

- 连接主机时，请注意铭牌上的最大功耗(也请参阅[技术参数章节](#))。
- 请勿在插座和 Thermomix® TM6 之间使用多重插接板或其他装置。

存在灼伤危险

如果您将Thermomix® TM6从一个工作台上拉下，可能会被热油严重灼伤。请勿让电缆在工作台的边缘向下垂挂，因儿童会抓住它或有人会被缠住。

- 不得为Thermomix® TM6使用延长电缆。
- 请勿让连接电缆从工作台的边缘向下垂挂。
- 请勿将连接电缆与工作台下方的插座相连。

存在烫伤危险

一旦主锅盖中的孔被完全封闭，在烹饪过程中可能会在主锅内部产生过压。滚烫的内装物可能会爆炸式溢出并烫伤您。

- 在给网锅加入食材时请勿超过“最大”刻度线处。
- 请始终确保**绝不会**从内部(如通过内装食物)、或从外部(如通过手中)堵住或盖住主锅盖中的孔，以便蒸汽随时都可以逃逸，且不至于产生过压。
- 如果在主锅中不使用网锅，则仅在 200°F(95°C) 以上的烹饪过程使用随意平放的网锅或蒸锅防止从主锅盖的孔中溅出水花。
- 切勿使用不同于Thermomix® 原厂配件(量杯、网锅、防溅盖、蒸锅组)的其他物件作为主锅盖孔上的防溅盖。
- 使用本机期间，请始终在主锅上盖上原配主锅盖。
- 如果在烹饪过程中主锅盖中的孔被堵住了，请立即拔下电源插头。请勿触摸操作元件。

熟食可能会因爆炸式溢出而烫伤您！

在烹饪过程中，浮起的食物可能造成蒸汽隔绝，由此导致主锅中的压力升高。滚烫的食物可能会爆炸式溢出并烫伤您。

- 请勿将食材加入超过主锅所允许的 75盎司/2.2升的最大填充量(“最大”刻度线处)。
- 如果在主锅中不使用网锅，则仅在 220°F(95°C) 以上的烹饪过程使用随意平放的网锅或蒸锅防止从主锅盖的孔中溅出水花。
- 请始终在不超过 212°F(100°C) 的温度下烹饪汤、炖菜和果酱。更高温度下请按照菜谱的规定使用 Varoma 罩。
- 在 200°F(95°C) 以上温度下烹饪过程中，绝对不能使用固定式 TM6 量杯。
- 只有在设备要求放上防溅罩的煎制过程中才能使用防溅罩。

存在烫伤危险

热液体或热食材会泼溅，一旦泼溅到使用者的皮肤或衣服上，会造成烫伤。

- 切勿超过主锅所允许的75盎司/2.2升的最大加注容量(“最大”刻度线)。
- 请确保主锅盖上的孔中没有嵌入熟食。
- 如果在主锅中不使用网锅，则仅在 200°F(95°C) 以上的烹饪过程中使用随意平放的网锅或蒸锅防止从主锅盖的孔中溅出水花。
- 将量杯放到主锅盖中，以免在搅拌、粉碎或捣泥热熟食时溅出水花。
- 将液体倒入主锅中时请格外小心。
- 为防止食物溢出或溅出，在从主机中取出内装有食物的主锅时请小心谨慎。

存在烫伤危险

尤其当您不遵守食谱中的定量在高温(> 194°F / 90°C) 下烹制大量食物时，它们可能会沸腾，继而从主锅中逸出并烫伤您。

- 如果发生过度烹饪的情形，请按选择器，以关闭本料理机。

存在烫伤危险

如果您将料理机的转速和温度设置得过高，熟食可能会逸出并导致灼伤。

- 对于温度超过140°F (60°C)的高热或汤类食物，切勿使用“turbo(涡轮加速)”模式。
- 在制作热食时请始终逐步提高转速。

存在烫伤危险

在烹饪过程中，特别是在使用 Varoma® 蒸煮功能时，会产生热蒸汽。请保持距离，以确保您不会接触到热蒸汽。这样做有助于减少因蒸汽引起的灼伤和烫伤的风险。

- 请远离蒸汽。
- 加工热食时请勿触摸量杯，也不得将它盖住。
- 请确保蒸锅和蒸盘的一些槽口不被食物堵住，以便可以让蒸汽无阻碍逃逸。
- 为防止蒸锅翻倒并掉落，请确保蒸锅正确安装在主锅盖上。请勿将蒸锅组放在防溅盖上。
- 当您从主锅盖上取下蒸锅组并将之放置在一边时，请始终确保用蒸锅盖盖紧蒸锅。
- 取下蒸锅盖时，请注意让它远离您的脸部和身体，以免接触到逸出的蒸汽。

存在灼伤危险

使用油煎功能时，油脂被加热。水油混合物会飞溅，造成伤害，并增加热油脂引起灼热的风险。

- 切勿将热油脂倒入主锅中。
- 请勿在没有其他食材的情况下将油加热。如果您晚些时候才添加食材，热油会猛烈飞溅。
- 请确保所有配件在使用前都已擦干。
- 请按照显示器上的说明进行操作。
- 一旦 Thermomix® TM6 有提示信息，务请将防溅盖正确放置到主锅盖上。
- 请确保自动锁扣包围住防溅盖。

存在灼伤危险

焦糖在烹制期间和之后会储存大量热能并可能导致灼伤。

- 请在制作和加工焦糖时格外小心。

存在烫伤危险

若未将主锅盖正确放置在主锅上，滚烫的食材可能会逸出并烫伤您。

- 请勿尝试强行打开主锅盖或锁定机制。
- 仅在转速为零且锁定机制已解锁后才打开主锅盖。
- 请定期检查主锅盖密封圈是否已损坏。如果发现损坏或泄漏，请立即更换主锅盖。
- 只能将 Thermomix® TM6 与干净的主锅盖一起使用。要确保主锅盖与主锅之间的完美密封，主锅边缘和密封件上始终不得粘附食物。

存在烫伤危险

处理网锅中的热食时存在被烫伤的危险。

- 请在取下网锅时加倍小心。
- 在取出网锅之前，请确保刮刀棒牢固地钩挂在网锅中。
- 为防止网锅翻倒，应在放下网锅后才取出刮刀棒。

存在烫伤和受伤危险

主机可能因一根朝下悬挂的电缆而意外移动。主机可能会掉落，由此烫伤或伤害您。

- 请勿让电源线悬挂在桌子或柜台的边缘上方。
- 请勿将主机与延长电线相连。

存在受伤危险

使用附加设备、配件或物品以及使用失灵了的或不兼容的配件可能会导致火灾、触电或受伤。

- 仅可使用随机附配的零配件或由福维克 Thermomix® 提供的原厂零配件。
- 切勿将本料理机与其先前版本的零件或配置一起使用。
- 请勿更改本料理机及其配件。
- 切勿将本料理机与受损的配件一起使用。

存在受伤危险

在使用搅拌刀组期间，如果用除了附赠的刮刀棒之外的其他物品在主锅中搅拌食物，它们可能会被卡在搅拌刀组中并造成伤害。

- 需要搅拌时请仅使用原厂附赠的带有防松环的刮刀棒。
- 请只将扁平的一面放入主锅中。

滚烫的熟食会导致烫伤!

如果在更高转速档下将刮刀棒放到主锅中，熟食可能偏离主锅盖的孔，您可能被烫伤。

- 绝对不能在热熟食的搅拌/粉碎过程中在高于 4 档的转速档下将刮刀棒放到主锅中。

存在受伤危险

在使用期间，尤其是在“揉面”模式或捣碎过程中，Thermomix® TM6 会移动或在工作台面上滑动。Thermomix® TM6 会掉落并伤害您。

- 请将主机放在一个干净、坚固、平整和水平的表面上。
- 请与工作表面的边缘保持足够的距离。
- 制作期间切勿将 Thermomix® TM6 置于无人看管状态。

存在受伤危险

若配件不慎在操作过程中掉落到搅拌刀组中，或在操作过程中承受过大的压力，产生的碎片和锋利的边缘可能会伤害您，尤其当碎片与制备好的食物一起吞咽时。

- 只允许按照使用说明书或主机显示屏上的指示使用 Thermomix® 配件。
- 请在使用后检查配件是否受损
- 如果尽管如此，配件依然被搅拌刀组损坏，请妥善处置食物并联系客服网点 (参见 [客服网点 \[▶ 132\]](#))，要求提供备件。

危害健康

采用真空密封袋炖煮或慢炖模式时，在低温下炖煮食物。低温炖煮会导致食物上的病原菌增加。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 请直接在完成烹制过程后食用熟食。
- 在采用 sous-vide 慢煮后请将肉和家禽煎一下。这样能减少熟食表面可能存在的致病细菌的数量。

细菌繁殖会带来健康危害!

食物在低温下发酵，这可能导致不待见的细菌繁殖。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 完成制备后请立即将发酵食品放入冰箱中。

危害健康

Thermomix® TM6 的几乎所有配件都是专用于或与 Thermomix® TM6 一起使用而设计的。如果配件的使用不当，使用者会受到伤害。

- 请勿将这些配件用于其他用途，特别是在高温下。
- 制作热食材或液体温度超过 60°C 时，切勿使用 Turbo 模式。
- 切勿在长时间烹煮 (慢炖、密封袋烹煮，发酵) 时使用蝴蝶棒超过两小时，否则不能排除健康受损的可能性。
- 如果某一配件受损，请停止使用，并与客服中心联系以获得备件。

存在灼伤危险	<p>制作热食物时，主锅和使用的配件也会被加热。在加热过程结束后，灼热的表面也可能会灼伤您。</p> <ul style="list-style-type: none">• 特别是在加热食物期间和之后，操作主锅、搅拌刀组和配件时请格外小心。• 仅通过专备的把手和把手表面来接触所有组件。• 在拆卸主锅并取出搅拌刀组之前，请让主锅和搅拌刀组充分冷却。
存在受伤危险	<p>搅拌刀组的刀片很锋利，如果您操作错误，刀片会伤害您。</p> <ul style="list-style-type: none">• 请小心操作搅拌刀组。• 请勿触摸搅拌刀组的刀片。• 拆下搅拌刀组时请小心，以防其掉落。• 请勿将手伸入主锅中。• 请保持身体部位和头发远离搅拌刀组。
存在受伤危险	<p>您可能会被夹住在主机的锁定臂上或主锅盖的下面。</p> <ul style="list-style-type: none">• 请避免接触运转部件。• 请保持头发和衣服远离运转部件。• 在自动扣锁打开或关闭过程中，请勿触摸锁定臂或刨切盖。
危害健康	<p>受生产条件的影响，Thermomix® TM6的组件上可能会残留油污或其他杂质。它们不适合食用，并会危害健康。</p> <ul style="list-style-type: none">• 首次使用前，请用温水和洗涤剂彻底冲洗会与食物接触的所有组件和配件。• 使用前务请彻底擦干所有已清洗的组件和配件。
存在受损危险	<p>在使用 Thermomix® TM6 时，切勿将它直接置于家具和装置(架子，吊柜等)下。否则会造成财物损失。</p> <ul style="list-style-type: none">• 请将 Thermomix® TM6 置于离开上方或侧面物品有足够距离之处，如果您使用 Varoma® 蒸锅组，请注意其额外的高度。
存在受损危险	<p>如果将主机连接到不适合本料理机的电源上，会损坏主机。</p> <ul style="list-style-type: none">• 仅允许用铭牌上规定的交流电压(110至127伏)和电网频率(50至60赫兹)来运行 Thermomix® TM6。
存在受损危险	<p>如果主锅中的水量太少，会损坏 Thermomix® TM6。</p> <ul style="list-style-type: none">• 请确保主锅中有足够的水。Thermomix® TM6在15分钟内蒸发约8.5盎司(250毫升)的水。• 如有必要，请加水，特别是当您事后想延长蒸煮时间时。
存在受损危险	<p>如果主锅和搅拌刀组长时间与水、其他液体或食材残余接触，可能会受损。</p> <ul style="list-style-type: none">• 使用后请立即清洗组件。• 由于水质不同，长时间炖煮(慢炖、sous-vide慢煮，发酵)时会出现主锅内部零件氧化的现象。因此，请注意遵守有关在炖煮水中添加特定配料(如柠檬酸)的说明。
主机内部受到腐蚀	<p>如果您在清洗主锅后，尤其是当主锅底部的触销仍然处于潮湿状态时装入主锅，可能会导致主机内部生锈。</p> <ul style="list-style-type: none">• 在将主锅装入主机中之前，应将它彻底擦干。

存在受损危险

如果没有正确插入和锁定搅拌刀组，或其密封圈已损坏，液体可能会进入主机内部并损坏主机。

- 请确保搅拌刀组的密封圈与刀组轴承配合到位。
- 请确保搅拌刀组的密封圈没有受损。
- 在给主锅加入食材之前，请确保搅拌刀组已正确装入并锁定。
- 如果液体溢漏并流入主机的外壳中，请拔出电源插头并联系福维克客服中心。

存在受损危险

如果搅拌配件在运行过程中与搅拌刀组或其他配件接触，它可能会破裂。

- 在设置转速档位之前，请确保搅拌配件已被正确安装在搅拌刀组上。
- 如果您使用搅拌配件，切勿超过转速档位 4。
- 使用搅拌配件时，请勿使用刮刀棒。
- 不得添加可能阻塞或损坏搅拌配件的食材。

使用不当会导致财产受损！

尤其是刮刀棒柔软的一面不得受到搅拌刀组的损坏。

- 当您用刮刀棒将主锅中的混合食材或熟食朝下推并刮铲主锅时，请千万小心。
- 切勿用刮刀棒触碰搅拌刀组的锋利的刀片。
- 当您需要要在搅拌刀组所在的区域内进行刮铲或搅拌时，请仅朝顺时针方向移动刮刀棒。

2.2 安全的最低温度

为预防食源性疾病，务请在烹煮和贮存食物时注意安全。您无法看到、闻到或品尝可能导致疾病的有害细菌。

为保障食物安全，请在食物制作的每个步骤中遵循以下四条准则：

- 清洁 - 请定期清洗双手并清洁表面。
- 隔离 - 请将生肉与其他食物隔离。
- 烹煮 - 请用正确的温度进行烹煮。
- 冷藏 - 应尽快将食物冷藏。

请用规定的主要温度来制作食物。在从热源上取下食物之前，可用食物温度计测量主要温度。出于个人喜好，消费者可以选用更高的主要温度来烹煮食物。

食品	最低主要温度与静置时间
牛肉，猪肉，小牛肉和羊肉	145 °F (62.8 °C)，并至少静置3分钟
牛排，排骨，煎肉	
肉糜	160 °F (71.1 °C)
新鲜的或熏制的(生)火腿	145 °F (62.8 °C)，并至少静置3分钟
熟火腿(用于加热)	可在经美国农业部批准的设备中用140 °F (60 °C)，在所有其他设备中用165 °F (73.9 °C) 加热熟火腿。
食品	最低主要温度
家禽(胸脯肉，整只鸟，腿，大腿和翅膀，地面家禽和馅料)	165 °F (73.9 °C)
鸡蛋	160 °F (71.1 °C)
鱼类与贻贝	145 °F (62.8 °C)

食品	最低主要温度
其余	165 °F (73.9 °C)
西式砂锅	165 °F (73.9 °C)



2.3 安全警告图标和警句

这是安全警告图标。它用于警告您注意潜在的人身伤害危险。请遵循此图标后面的所有安全提示，以免给健康或生命带来潜在危害。

警句

请注意警句“危险”、“警告”、“小心”和“说明”的用法以及对应的安全说明。如下选择对应每一条安全说明的警句：



危险

表示存在一种危险情况，如果不加以避免，将导致死亡或严重伤害。



警告

表示存在一种危险情况，如果不加以避免，可能导致死亡或严重伤害。



小心

表示存在一种危险情况，如果不加以避免，可能导致轻微的伤害。



提示

用于指出与伤害无关的做法。

3 开始使用之前

恭喜您购买了此新款Thermomix® TM6。

首次使用Thermomix® TM6之前，您应参加任一Thermomix®顾问的演示活动。这样，您就可以以最便捷的方式熟悉Thermomix® TM6。如需其他信息，请访问www.thermomix.com。

1. 首次使用Thermomix® TM6及其配件之前，请仔细阅读本使用说明书。
2. 本说明书助您熟悉本多功能料理机的安全功能。操作细节说明请参见料理机的详细说明书中的
主菜单 > 帮助 > 使用说明书 章节。

说明

本使用说明书中描述的某些功能或许并非在所有地区都可用。

如需更多信息，请联系您的Thermomix®顾问。

3.1 资料的保存

- 请妥善保管本使用说明书以备日后使用。它是本产品的一个重要组成部分，当您本产品转让给他人时，必须将本使用说明书一并转交。

3.2 呈现格式

在本使用说明书中采用以下显示方式：

文字	菜单选项 举例：归零
文字 > 文字	菜单路径。菜单的顺序由符号“>”表示。 举例：菜单 > 设置
[>32]	页数提示 举例：详细信息请参考“技术数据 [>12]” 章节

4 合规使用

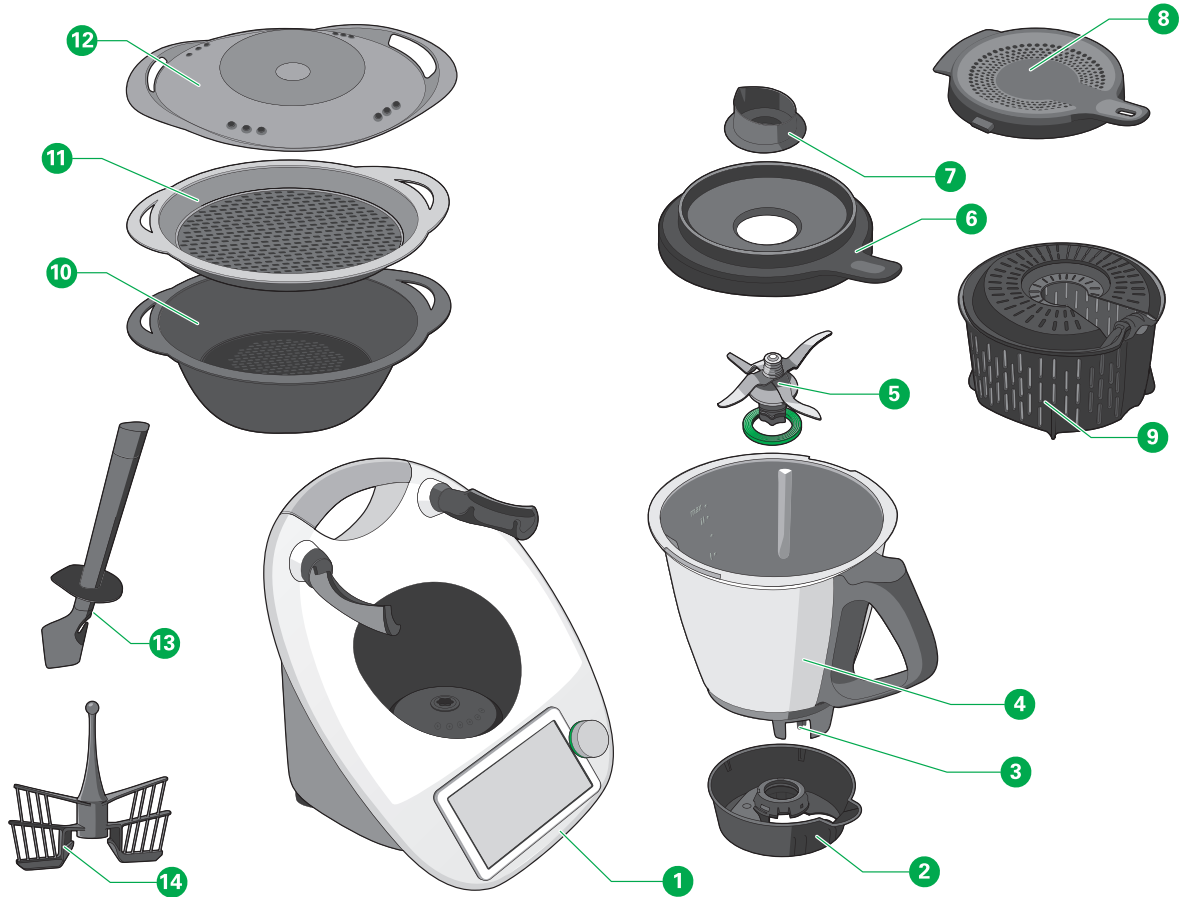
1. 请仅正确和合规使用Thermomix® TM6，以免给您自己或他人带来危险、损坏Thermomix® TM6或其他财产。
2. Thermomix® TM6 是一种适合家用的食材料理机。
3. Thermomix® TM6专供成人使用。儿童既不得独自也不得在成人的陪伴下使用它。
 - 请在任何时候都确保儿童远离Thermomix® TM6。
 - 请警醒儿童注意可能存在的潜在隐患，如产生的热量和蒸汽、热凝水和灼热的表面。
 - 如果要在有儿童逗留的地点附近使用Thermomix® TM6，务请格外认真看管好他们。
 - 切勿让儿童将Thermomix® TM6当做玩具玩耍。
4. Thermomix® TM6不是专为油炸食物而设计的。
5. 对于那些身体、感官或心理能力受限或缺乏经验和/或知识的人，只有当他们接受监督或接受过有关安全使用Thermomix® TM6的指导，并且明白潜在的危险时，才允许他们使用Thermomix® TM6。
6. 仅允许按照规定使用本料理机。
 - 不允许将它用于其他用途。
 - 由此造成的损坏由消费者自行承担。
 - 若对本产品实施任何技术变更，将丧失一切保证/索赔权利。
7. 在Thermomix® TM6上进行各项操作时，都须遵守所有相关资料中的以及显示屏上的说明。如果因采取不当行为而造成损坏，由消费者自行承担责任。

5 初次启动

5.1 交付内容

请检查交付内容的完整性和完好性。

以下零件应包含在交付内容内：



1 Thermomix® TM6主机	9 带盖的网锅 (已固定安装)
2 主锅底座	10 蒸锅
3 触销	11 蒸盘
4 主锅	12 蒸锅盖
5 搅拌刀组, 含密封圈	13 刮刀棒
6 主锅盖	14 搅拌配件
7 量杯	使用说明书与食谱 (供选购)
8 防溅盖	

有关如何使用配件, 请参见Thermomix® TM6的详细说明书中的主菜单 > 帮助 > 使用说明书章节。

5.2 选择放置地点

- 请将Thermomix® TM6放在厨房里一个固定的地点, 这样能确保顺畅使用。

选择放置地点时，请注意以下事项：

警告



火灾危险

如果将主机置于高温表面上，它可能会开始燃烧。

- 切勿将主机置于炉盘(高温区，陶瓷炉，电磁炉等)或其他已加热的表面上。
- 请将Thermomix® TM6从灼热的表面上移除。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。

警告



存在触电危险

电源连接或安装不当可能导致触电。

- 请仅在由专业人员正确建立电源连接后才使用主机。

警告



存在灼伤危险

如果您将Thermomix® TM6从一个工作台上拉下，可能会被热油严重灼伤。请勿让电缆在工作台的边缘向下垂挂，因儿童会抓住它或有人会被缠住。

- 不得为Thermomix® TM6使用延长电缆。
- 请勿让连接电缆从工作台的边缘向下垂挂。
- 请勿将连接电缆与工作台下方的插座相连。

警告



存在受伤危险

在使用期间，尤其是在“揉面”模式或捣碎过程中，Thermomix® TM6会移动或在工作台面上滑动。Thermomix® TM6会掉落并伤害您。

- 请将主机放在一个干净、坚固、平整和水平的表面上。
- 请与工作表面的边缘保持足够的距离。
- 制作期间切勿将Thermomix® TM6置于无人看管状态。

注意



存在受损危险

如果将主机连接到不适合本料理机的电源上，会损坏主机。

- 仅允许用铭牌上规定的交流电压(110至127伏)和电网频率(50至60赫兹)来运行Thermomix® TM6。

注意



存在受损危险

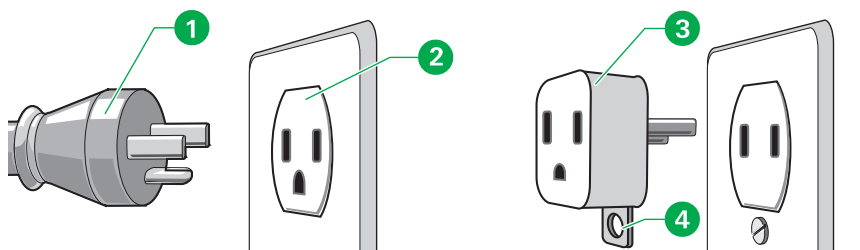
在使用 Thermomix® TM6 时，切勿将它直接置于家具和装置 (架子，吊柜等) 下。否则会造成财物损失。

- 请将 Thermomix® TM6 置于离开上方或侧面物品有足够距离之处，如果您使用 Varoma® 蒸锅组，请注意其额外的高度。

1. 请将 Thermomix® TM6 置于一个干净、稳定且平整的工作台面上，以防其打滑。
2. 在此确保没有杂质 (飞溅的油脂或类似物质) 可以到达主机背面的通风口上。
3. 从显示器和锁定臂上揭去保护膜。
4. 从 Thermomix® TM6 中拉出电源线并将 Thermomix® TM6 连接到电源 (110 至 127 伏) 上。
5. 您可以自行决定要拉出多长的电缆 (至最长 36 英寸 / 0.91 米)。如果您不需要整个长度，可将电源线的剩余部分保留隐藏在 Thermomix® TM6 的内部。
6. 不得将 Thermomix® TM6 与延长线一起使用。
7. 请勿将主机放在连接电缆上，否则会影响主机的安置稳定性。

5.2.1 接地连接

在使用 Thermomix® TM6 期间必须将它接地，以保护使用者免遭电击。



1 Thermomix® TM6 的3极地线插头

2 接地插座

3 转接器

4 接地片

给本料理机配备了一根3芯线电缆和一个用于相应的底线插座(2)的3极地线插头(1)。

如果您想将本料理机与一个2极插座相连，必须使用一个袋接地片(4)的转接器(3)。必须将接地片永久接地，例如，用一个金属螺钉连接到正确接地的插座上。

5.3 首次启动

Thermomix® TM6 在交货时是用一个安全运输模式固定住的。

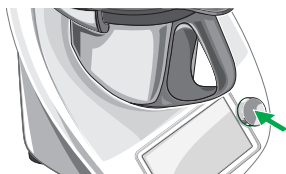
- 请按下选择钮，以启动 Thermomix® TM6。

⇒ 安全运输模式会自动打开。

首次启动时，Thermomix® TM6 会自动引导您完成基本设置。请遵守显示器上的指令进行操作。

您也可以在日后改变设置。

有关设置方法的其他详细说明请在启动结束后参见
主菜单 > 帮助 > 使用说明书 > 设定章节。



5.4 首次清洁

如果您首次使用Thermomix® TM6，请先熟悉一下本料理机。

小心



危害健康

受生产条件的影响，Thermomix® TM6的组件上可能会残留油污或其他杂质。它们不适合食用，并会危害健康。

- 首次使用前，请用温水和洗涤剂彻底冲洗会与食物接触的所有组件和配件。
- 使用前务请彻底擦干所有已清洗的组件和配件。

首次清洗时，请按以下步骤操作：

1. 拆开主锅，参见 [拆解主锅 \[▶ 125\]](#)一章。
2. 然后用手清洗所有零部件和配件，或将它们置于洗碗机中清洗 (主机除外)。有关清洗的其他细节请参见Thermomix® TM6的使用说明书中的 [帮助 > 使用说明书 > 清洁部分](#)。

5.4.1 拆解主锅

要彻底清洗搅拌刀组和主锅时，必须拆解主锅。

请按照以下步骤进行：



1. 握住主锅，并让其开口朝上。
2. 将主锅底座朝顺时针方向旋转约 30°，然后将它朝下拉出。让搅拌刀组暂时保留在主锅中。
3. 小心地抓住搅拌刀组的刀片以上部分，将其与搅拌刀组密封圈一起从主锅中取出。

6 操作

说明 有关如何开关Thermomix® TM6，请参见[启动与关闭](#) [▶ 126] 章节。
有关操作方法的详细说明请参见Thermomix® TM6上的使用说明书中的主菜单 > 帮助 > 使用说明书 > 操作章节。

6.1 启动与关闭



Thermomix® 的启动 TM6

- 按下选择钮。
- ⇒ *Thermomix® TM6自行启动，预设的启动页面亮起。*

Thermomix® 的关闭 TM6

1. 按住选择钮约5秒钟，直到显示屏幕出现Thermomix® TM6关闭的提示。
2. 一旦出现该提示，请松开选择钮。
3. 如果您不需要使用Thermomix® TM6，请拔下电源插头。

备注 如果您不使用Thermomix® TM6，为了省电，它将在15分钟后自行关闭。在最后30秒钟内，将显示一则提示，您可以在这里选择是否取消自动关闭过程。

6.2 帮助

- 在Thermomix® TM6主菜单中点击帮助按钮。

您由此可以进入以下子菜单：

- > 安全说明书 (显示一般性安全说明)
- > 联系人 (显示福维克客服网点的联系人信息)
- > 使用说明书 (调出电子版使用说明书)

说明 如果您想显示另一个国家的客服网点的联系人，请按照如下步骤进行：

1. 按下联系人 > 全球联系清单。
- ⇒ *将为您显示国家/地区列表。*
2. 选择您要查看的联系人的所在国家/地区。

7 设定

设置菜单请参见主菜单 > 设置章节。

有关设置方法的详细说明请参见本料理机上的使用说明书中的主菜单 > 帮助 > 使用说明 > 设置章节。

8 清洗和维护

注意



主机内部受到腐蚀

如果您在清洗主锅后，尤其是当主锅底部的触销仍然处于潮湿状态时装入主锅，可能会导致主机内部生锈。

- 在将主锅装入主机中之前，应将它彻底擦干。

8.1 清洗

说明 可以在洗碗机中清洗(除了主机以外的)所有零部件。仅请将塑料零部件，特别是主锅盖小心地放在洗碗机的上层冲洗架上，以防它们因增加的热量或受到其上物品的挤压而变形。

仅请在洗碗机中或用温热的肥皂水清洗Thermomix® TM6的各个零件。使用其他洗涤剂会损坏Thermomix® TM6的表面质地。

某些塑料零部件可能会变色，这既不会影响人的健康，也不会影响相关组件的功能。

- 每次使用后，请彻底清洗Thermomix® TM6的所有用过的零部件。

有关清洗方式的详细信息请参见Thermomix® TM6上的使用说明书中的主菜单 > 帮助 > 使用说明书部分。

8.2 清洁主机

警告



存在触电危险

一旦水接触带电部件，您可能会触电。

- 在使用主机之前，请先拔出电源插头。
- 请只用一块干燥或微湿的布擦拭主机。
- 请勿将水浇到主机上。
- 请注意别让水或污物渗入主机的壳体中。
- 在清洁主机之前，请拔出电源插头。
- 切勿在室外使用本料理机。
- 请勿将主机浸入水中或其他液体中。
- 请勿将主机置于流水之下。
- 如果水仍然进入主机中，请联系主管的福维克维修服务网点(参见 [客服网点](#) [P 132])。

1. 在清洁主机之前，请拔出电源插头。
2. 用湿布和温和的清洁剂擦拭主机。
3. 注意不得用太多水，以防湿气进入主机内部。

8.3 定期维护

定期保养能延长Thermomix® TM6的使用期限。

1. 检查Thermomix® TM6及其配件(包括主锅、电源线和主锅盖的密封圈)是否存在可能性的损坏。
2. 请勿将Thermomix® TM6与受损的配件混用。
3. 定期检查Thermomix® TM6的背面和底部的通风孔是否畅通，以防Thermomix® TM6受损。
4. 如果您不使用Thermomix® TM6，请拔掉电源插头。
5. 为了更好地给Thermomix® TM6通风，不使用Thermomix® TM6时，应打开主锅盖的开口。

8.3.1 更换搅拌刀组

如果经常使用Thermomix® TM6来切碎硬质食材，搅拌刀组会慢慢磨损。下表显示了建议更换搅拌刀组的时间以参考。

搅拌刀组的使用频率	使用案例	此后更换搅拌刀组
使用频率高	我每天都碎冰，碾碎谷物等	半年
使用频率中等	我每周碎冰、碾碎谷物等一次	两年
使用频率低	我几乎从不碎冰和碾碎谷物。	四年

您可以通过您的Thermomix®顾问或福维克客服中心订购一套新的搅拌刀组。

9 排除故障

警告



存在触电危险

如果主机或其电源线损坏，您可能会触电。一旦电源线损坏，请勿再用Thermomix® TM6。

- 请定期检查主机、电源线及配件是否有任何损坏。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。
- 如果主机掉落或受到任何形式的损坏，请勿再用。
- 如果主机或电源线损坏，请将主机送至福维克维修处进行检查、维修或进行电气或机械调整。
- 如果主机的电源线受损，必须由制造商或其维修服务人员或一位有电气维修资质的人加以更换，以免发生危险。
- 请勿尝试自行修理主机。
- 切勿将手伸进嵌入了主锅触销的开口中
- 切勿将物体深入这些开口中。

故障:	可能的原因和补救措施:
液体进入了主锅的下面区域。	<ul style="list-style-type: none">- 立即拔掉电源插头。- 用手巾擦去主锅下面区域多余的液体。- 请勿移动或倾斜主机，以防止液体进入主机内部并接触到敏感部位。- 不要尝试拆开主机。它不包含任何应由用户来保养的部件。- 如果您不能排除液体已渗入主机内部的情况，请勿启动主机。请联系客服网点。
Thermomix® TM6无法启动。	主机可能未正确连接。 <ul style="list-style-type: none">- 检查电源线是否已正确插入插座中。
无法将主锅插入Thermomix® TM6的主机中。	可能主锅没有正确组装。 <ul style="list-style-type: none">- 请检查主锅底座是否已正确锁定。
Thermomix® TM6不加热。	可能未正确设置加热时间。 <ul style="list-style-type: none">- 请检查您是否预设了加热时间。 也许没有选择温度： <ul style="list-style-type: none">- 请检查您是否设置了温度。
Thermomix® TM6在运行期间停机。	电机已关闭，显示屏上出现一则错误消息。 <ul style="list-style-type: none">- 将主锅从主机中取出。- 减少添加量和/或添加一些液体。- 等待约5分钟(冷却时间)。- 重新装入主锅。- 检查主机背面的通风槽是否畅通。- 通过旋钮再次启动主机。 如果在冷却时间过后仍显示系统信息，请联系客服网点。
Thermomix® TM6未正确称量。	可能主机未正确安置。 <ul style="list-style-type: none">- 确保没有任何物体靠在主机旁。

- 确保电源线未被拉紧。
- 确保主机处于直立状态。
- 检查工作台面是否干净、平整且防滑。
- 在整个称量过程中，请勿触摸主机。

Thermomix® TM6在基本烹煮功能处中断。

放入主锅内的配料可能有错。

- 从主机中取出主锅并清空它。
- 将清空了的主锅重新装入主机中。
- 重新启动烹饪过程。

无法将Thermomix® TM6与WiFi连接。

可能没有可用的网络。

- 请检查您的WiFi。

可能WiFi功能已经取消。

- 设置网络，请参
主菜单 > 帮助 > 使用说明 > 设置 > 设置WiFi。

如果无法设置网络，请联系客服网点。

10 客服网点

美国

Vorwerk, LLC

3255 E Thousand Oaks Blvd

Thousand Oaks, CA 91362

美国客服网点

电话: +1 (888) VORWERK (8679375)

电子邮件: service@thermomix.us

加拿大

Vorwerk Canada, Ltd.

1100 One Bentall Centre

505 Burrard Street, Box 11

Vancouver BC V7Z 1M5

加拿大客服网点

电话: +1 (855) 867-9904

电子邮件: service@thermomix.ca

墨西哥

Vorwerk México

Vito Alessio Robles 38 Col. Florida,

Del. Álvaro Obregón, 01030, CDMX

墨西哥客服网点

电话: 01800 200 1121

电子邮件: contacto@thermomix.com.mx

当地福维克服务中心请参见 www.thermomix.mx。

如需有关当地客服网点的更多信息, 请与您的Thermomix®顾问, 即在贵国的官方福维克分销商联系或请查阅我们的网站 www.thermomix.com。

在<http://thermomix.vorwerk.com>下可以检索到其他语种的使用说明书。

11 保证/材料缺陷索赔

保证期限请参见购买合同。

只允许由负责的

维修服务网点来修理Thermomix® TM6。

只能使用来自Thermomix® TM6交货范围内的原装零件或福维克Thermomix®的原装备件。

切勿将Thermomix® TM6与福维克Thermomix®未提供给Thermomix® TM6使用的零部件或设备结合使用。否则，将丧失保证权或材料缺陷的索赔权利。



12 处置

该图标意即：

不允许将电器和电子设备作为生活垃圾处置。请按照当地法规处理电子设备。

13 技术数据

安全标志/检验标志/
符合性声明



电机	免维护的福维克磁阻电机，额定功率为500 W。 转速设置无级可调，调节范围为100-10700转/分钟 (柔和搅拌级：40转/分钟)。 “揉面”模式专用转速(间歇式运行)。通过电子式电机保护装置防止过载。
加热装置	功耗为1000 W。 有过热保护功能。
内置秤	称重范围从 0.04至105.8盎司(1至3000克) 称重范围从-0.04至-105.8盎司(-1至-3000克)
外壳	高档塑料。
主机	不锈钢制，内装加热装置和温度传感器。最大容量 74.4 盎司 (2.2升)。
墨西哥连接参数	仅适用于127 V 和 50/60 Hz的交流电(自动转换) (TM6-5)。 最大功耗为 1400 W。 电源线长度为 36 英寸 (0.9 米)，可拉出。
美国和加拿大连接参数	仅适用于120 V 和 60 Hz 的交流电(自动转换) (TM6-5)。 最大功耗为 1300 W。 电源线长度为 36 英寸 (0.9 米)，可拉出。
连接参数	2.4 GHz: IEEE Std 802.11b/g/n™ 5 GHz: IEEE Std 802.11n/a/ac™
Bluetooth® 规范 (美国和加拿大)	Bluetooth® 规格 4.2 Bluetooth® 低能耗规格 4.2
主机尺寸	13.43 英寸 x 12.83 英寸 x 12.83 英寸 (高度 x 宽度 x 深度) 34.10 cm x 32.60 cm x 32.60 cm (高度 x 宽度 x 深度)
蒸锅组尺寸	13.43 英寸 x 12.83 英寸 x 12.83 英寸 (高度 x 宽度 x 深度) 13.10 cm x 38.30 cm x 27.50 cm (高度 x 宽度 x 深度)
主机尺寸	280.43盎司 (7.95 千克)
蒸锅组重量	28.22盎司 (0.80 千克)

13.1 关于射频辐射的注意事项

射频暴露

本料理机符合美国联邦通信委员会 (FCC) 对在射频环境下的暴露要求，其设计和制造要求是不超过 FCC 在射频能量(RF)下的发射限值。

有关特定吸收率的信息 (SAR)

该料理机的设计 requirements 是满足美国联邦通信委员会 (美国) 对在无线电波环境下的暴露要求。

美国假设的特定吸收率 (SAR) 的限值为1.6 W/kg，这是每一克发射量下的平均值。针对此设备类型向 FCC 报告的最高 SAR 值相当于此限值。

Vorwerk 向 FCC 报告的 TM6-5 的 SAR 值为：

	2.4 GHz Wi-Fi	5 GHz Wi-Fi	BT
独立的人体的 SAR 值 [W/Kg]	0.027	0.159	0.035

	2.4 GHz Wi-Fi	5 GHz Wi-Fi	BT
独立的四肢的 SAR 值 [W/Kg]	0.017	0.064	0.0005

提示

本料理机符合 FCC 认证法规第 15 部分以及加拿大工业部针对免许可证的无线电设备的 RSS 标准。

本料理机的操作符合以下两个条件：

- (1) 本料理机不会产生有害干扰
- (2) 本料理机必须接受任何干扰，包括可能导致意外操作的干扰。

若未经福维克明确批准对本料理机进行改装或修改，可能会导致根据 FCC 法规给本料理机颁发的使用许可证被吊销。

用于加拿大

本料理机符合政府对加拿大防辐射限值的要求，适用于不受控制的环境。本设备在 0 mm 的间距下得到测试。

因为设备的工作频率为 5150 - 5250 MHz，故它只能在室内使用。

13.2 制造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

thermomix

TM6®

