
thermomix

THERMOMIX®

TM6

USER MANUAL / MANUEL D'UTILISATION / GEBRAUCHSANLEITUNG / MANUAL
DE INSTRUCCIONES / HANDLEIDING / ISTRUZIONI PER L'USO / MANUAL DE
INSTRUÇÕES / ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



VORWERK

EN FR DE ES NL IT PT EL • V2.0 06/19 • 25355

ENGLISH	3
FRANÇAIS	47
DEUTSCH	95
ESPAÑOL	143
NEDERLANDS	189
ITALIANO	235
PORTUGUÊS	283
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	329

thermomix

en

USER MANUAL

THERMOMIX® TM6



VORWERK

YOUR THERMOMIX® ADVISOR:

Tel.:

Fax:

Mobile:

E-mail:

COPYRIGHT

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

TABLE OF CONTENTS

1	BEFORE YOU START	6	6.9	Help	33
2	FOR YOUR SAFETY	7	6.10	Modes and Tools	33
2.1	Hazards and Safety Instructions	7	7	SETTINGS	34
2.2	Classification of Safety Warning Messages	13	7.1	Setting the Language	34
2.3	Obligations of the User	13	7.2	Setting the Country	34
3	INTENDED USE	14	7.3	WiFi	34
4	INITIAL STARTUP	15	7.3.1	Setting up the WiFi Network	34
4.1	Checking Contents of Delivery	15	7.3.2	Removing a WiFi Network	35
4.2	Choosing the Setup Location	16	7.3.3	Connecting via WPS	35
4.3	Switching on for the first time	17	7.4	Cookidoo® Account	35
4.4	Cleaning for the first time	18	7.5	Sound	35
4.4.1	Disassembling the Mixing Bowl	18	7.6	Display	35
5	FAMILIARISING YOURSELF WITH THE ACCESSORIES	19	7.7	Setting Transportation Mode	35
5.1	Mixing Bowl	20	7.8	System of Measurement	36
5.1.1	Mixing Bowl Lid	20	7.9	Privacy	36
5.1.2	Mixing Bowl Base	21	7.10	Version and Update	36
5.1.3	Mixing Knife	21	7.11	Factory Reset	36
5.2	Measuring Cup	24	8	CLEANING AND MAINTENANCE	37
5.3	Spatula	24	8.1	Cleaning	37
5.4	Butterfly Whisk (Stirring Attachment)	25	8.1.1	Pre Clean	37
5.5	Simmering Basket	26	8.1.2	Thorough Cleaning	37
5.6	Varoma®	26	8.2	Cleaning the Base Unit	38
5.7	Splash Guard	28	8.3	Regular Maintenance	39
6	OPERATION	29	8.3.1	Replacing the Mixing Knife	39
6.1	Switching on and off	29	9	TROUBLESHOOTING	40
6.2	Start screen	29	10	CUSTOMER CARE	42
6.2.1	Setting the Time	29	11	WARRANTY/LIABILITY FOR MATERIAL DEFECTS	43
6.2.2	Setting the Temperature	30	12	DISPOSAL	44
6.2.3	Setting the Speed	30	13	TECHNICAL DATA	45
6.3	Steaming	31			
6.4	Weighing the Ingredients	32			
6.5	Main Menu	33			
6.6	My Recipes	33			
6.7	My Week	33			
6.8	Recently Cooked	33			

1 BEFORE YOU START

Congratulations on purchasing your Thermomix® TM6.

Before using your Thermomix® TM6 for the first time, attend a demonstration with a Thermomix® Advisor. This is a quick and easy way to familiarise yourself with your Thermomix® TM6.

- Please read this instruction manual carefully before using Thermomix® TM6 and its accessories for the first time.

2 FOR YOUR SAFETY

Safety is an essential part of every Vorwerk product. However, the product safety of 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 enters appliance.

If water gets into the electrical components, you could get an electric shock.

- Do not immerse the base unit in water or other liquids.
- Do not hold the base unit under running water.
- Do not pour water over the base unit.
- Disconnect the appliance from the mains power supply before cleaning the base unit.
- Clean the base unit with a dry or damp cloth only.
- No water or dirt should enter the base unit.
- Do not use Thermomix® TM6 outdoors.
- If water has managed to get into the appliance, contact your Vorwerk repair service.

Risk of an electric shock from improper connection to the power supply.

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 an electric shock if the base unit or power cord are damaged.

If the base unit or power cord are damaged, you could get an electric shock.

- Regularly inspect the base unit, power cord and accessories for possible damage.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.
- Never use your Thermomix® TM6 if the power cord is damaged.
- Do not use the base unit if it is dropped or damaged in any way.
- In the event of damage to the base unit or the power cord, return your Thermomix® TM6 to the Vorwerk repair service 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, its repair service or a similarly qualified person 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 and 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 put the base unit on a stove (hob, ceramic hob, induction hob or similar) or on any other heated or heatable surface.
- Keep the appliance a sufficient distance from hot surfaces and external heat sources.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.

Fire hazard.**Thermomix® TM6 has a high power consumption. An insufficient power rating could cause a fire.**

- Please note the maximum power consumption when connecting the base unit.
- Do not use multiple socket extension leads or other devices to connect Thermomix® TM6 to the power socket.

Risk of scalding as a result of contents erupting.**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.**

- 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).
- 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.
- Do not fill the simmering basket past the max. fill line.
- If you notice during the cooking process that the opening in the mixing bowl lid is blocked or the measuring cup is being pushed up, unplug the base unit. Do **not** touch the controls.

Risk of scalding as a result of contents escaping.**Hot liquid or hot food may splash and scald you.**

- Do not fill the mixing bowl past the max. fill line (2.2 litres).
- Ensure that the opening in the mixing bowl lid remains free of food.
- Only use the accompanying original Thermomix® accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard and Varoma® dish) to prevent fat or liquid from splashing.
- Take extra care when adding liquids to the mixing bowl.
- Remove the mixing bowl carefully from the base unit to help prevent contents from spilling or splashing.

Risk of scalding as a result of contents boiling over.**If you deviate from the recipe instructions and cook larger quantities of food at higher temperatures (> 90°C), the food can boil over, escape from the mixing bowl and scald you.**

- Take extra care when cooking at high temperatures.
- If boiling over occurs, push the selector to switch off Thermomix® TM6.

Risk of scalding from hot contents escaping.**If you use too high a speed in combination with high temperatures, there is a risk of hot food escaping and scalding you.**

- Do not use the Turbo Mode for hot food or liquid over 60°C.
- When blending hot food, increase the speed gradually.

Risk of scalding from hot steam.**Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®, which can scald you.**

- 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 the face and body to avoid escaping steam.

Risk of burns from hot fat.**The High Temperature Mode heats fat. Water and oil mixtures may spit. You could burn yourself on the hot fat.**

- Never pour fat that has already been heated into the mixing bowl.
- Never heat oil at High Temperature without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot fat will spit excessively.
- Make sure that all Thermomix® TM6 accessories used are dry.
- Follow the instructions on the display.
- Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as your Thermomix® TM6 instructs you to do so.
- Ensure that the locking arms cover the splash guard.

Risk of burning yourself.**Caramel retains a large amount of heat during and after preparation and can cause burns.**

- Take extreme care when preparing or using caramel.

Risk of scalding as a result of improper use of the mixing bowl lid.**If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and scald you.**

- 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 released it.
- Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately.
- Only use Thermomix® TM6 with a clean mixing bowl lid. The rim of the mixing bowl and the sealing ring must always be kept free of food residues to ensure that the lid is properly sealed.

Risk of scalding and injury.**The base unit may be accidentally pulled by a trailing cable. The base unit could fall over and injure or scald you.**

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

Risk of injury from using incorrect accessories.

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

- Use only the recommended original Vorwerk Thermomix® accessories.
- Never use Thermomix® TM6 in combination with parts or equipment for older generations of Thermomix®.
- Do not modify your Thermomix® TM6 or any of the accessories.
- Never use your Thermomix® TM6 with damaged accessories.

Risk of injury from improper use.

If you use other utensils apart from the spatula supplied to stir food in the mixing bowl, they could get caught in the mixing knife and cause injury.

- Only use the spatula supplied for stirring.
- Place only the flat end of the spatula in the mixing bowl.

Risk of scalding from hot contents.

You could scald yourself on hot food in the simmering basket.

- Use care when removing the simmering basket.
- Ensure that the spatula is hooked securely onto the simmering basket before taking the simmering basket out.
- Once you have put the simmering basket down, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over.

Risk of injury as a result of the appliance falling over.

The process of kneading dough or chopping food may cause Thermomix® TM6 to move. Thermomix® TM6 could fall over and injure you.

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

Risk of injury from damaged accessories.

If accessories get caught in the mixing knife when the appliance is running, small splinters and sharp edges could cause injury.

- Use only Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display of the base unit.
- If any accessories are damaged by the mixing knife during food preparation, discard the food and contact Customer Care for replacement accessories.

Risk to health if germs spread.

Methods of cooking such as slow cooking, fermenting (preserving) and sous-vide cooking (vacuum-sealing food in a plastic pouch and cooking at a temperature below 100 °C) require a low cooking temperature. Because of the low temperature, it is possible for germs to spread.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe exactly (temperature and time).
- 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.

Risk to health from incorrect use of accessories.

All of the accessories for Thermomix® TM6 are specifically designed for use with Thermomix® TM6 and could get damaged if not used properly.

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.
- To rule out any potential health risks, never use the butterfly whisk when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting).
- Should an accessory become damaged, stop using it and replace it immediately.

Risk of burns from hot surfaces.

When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will also get hot. You could burn yourself on hot surfaces even after the heating process has finished.

- 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 touching all components.
- Allow the mixing bowl and the mixing knife to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and removing the mixing knife.

Risk of injury.

The blades on the mixing knife are sharp and can injure you.

- Handle the mixing knife with care.
- Never take hold of the mixing knife by the blades.
- Use care 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.

Risk of injury from pinching your fingers.

You can catch your fingers 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 mixing bowl lid while the locking mechanism is opening or closing.

Risk to health from production residues.

There may be production residue on the components of Thermomix® TM6, which is not suitable for consumption. Any production residues can pose a risk to your health.

- Before first use, thoroughly rinse all components and accessories that could come into contact with food.

Material damage from steam.

If you place Thermomix® TM6 directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), they could get damaged by any steam that is released.

- Ensure that there is sufficient clearance above and around Thermomix® TM6.
- Also take into account the additional height of the Varoma®.

Damage to the appliance as a result of an incorrect power connection.

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

- Only operate Thermomix® TM6 with the alternating current voltage and mains frequency stated on the plug label.

Risk of damage from improper use of the Varoma®.

Thermomix® TM6 can get damaged if there is too little water in the mixing bowl.

- Make sure that there is enough water in the mixing bowl. Approx. 250 ml of water will evaporate in 15 minutes in Thermomix® TM6.
- Top up the water if necessary, especially if you have subsequently increased the steaming time.

Damage to the appliance as a result of incorrect cleaning or failure to observe instructions on long-time cooking.

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.

- Always clean the components directly after use.
- Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.
- 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.

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 fully before inserting it into the base unit.

Material damage as a result of the incorrect assembly of the mixing knife.

If the mixing knife is not correctly inserted and locked into place or the sealing ring is damaged, moisture can get inside the appliance and damage the base unit.

- 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 the repair service.

Material damage from improper use.

If the butterfly whisk comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break.

- Ensure that the butterfly whisk is correctly attached to the mixing knife before setting the speed.
- Do not exceed speed 4 when the butterfly whisk is fitted.
- Do not use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
- Do not add any ingredients that could damage or block the butterfly whisk.

2.2 CLASSIFICATION OF SAFETY WARNING MESSAGES

The safety warning messages in this manual are highlighted by safety symbols and signal words. The symbol and signal word indicate the severity of the potential hazard.

Classification of Safety Warning Messages

The safety warning messages that precede each action are shown as follows:

DANGER



Type and source of hazard.

Explanation of type and source of hazard / consequences

- Measures to prevent hazard

MEANING OF SIGNAL WORDS

DANGER	Risk of death or serious injury if hazard is not avoided.
CAUTION	Risk of minor injury if hazard is not avoided.
NOTICE	Material damage if hazard is not avoided.

MEANING OF SAFETY SYMBOLS



Safety warning message indicating the severity of the potential hazard



Reference to material damage

2.3 OBLIGATIONS OF THE USER

To ensure that your Thermomix® TM6 operates correctly, please follow the guidelines below:

1. Please read the instruction manual and all accompanying documents carefully.
2. Store the manual in a safe place near your Thermomix® TM6.
3. Ensure that any damage to your Thermomix® TM6 is repaired without delay. Contact [Customer Care](#) [▶ 42] for further assistance.

3 INTENDED USE

Thermomix® TM6 has been manufactured and tested in line with the latest technological and safety standards. Use 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 Thermomix® TM6, or to other property and equipment.

Thermomix® TM6 is a kitchen appliance intended for use at home or in similar environments.

Thermomix® TM6 is exclusively intended for use by adults. It may not be used by children – not even when supervised by an adult. Keep children away from the appliance when it is in operation and away from the power cord.

Please ensure you warn children of the potential dangers of heat/steam development, hot condensation and hot surfaces.

Close supervision is necessary when Thermomix® TM6 is used near children.

Children must not be allowed to play with Thermomix® TM6.

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 Thermomix® TM6 and understand the resulting hazards.

This appliance may only be used for its intended purpose. No other use is permitted. The manufacturer bears no responsibility for damages resulting from improper use. If the appliance is subject to technical modifications, the warranty and liability for material defects shall be rendered invalid.

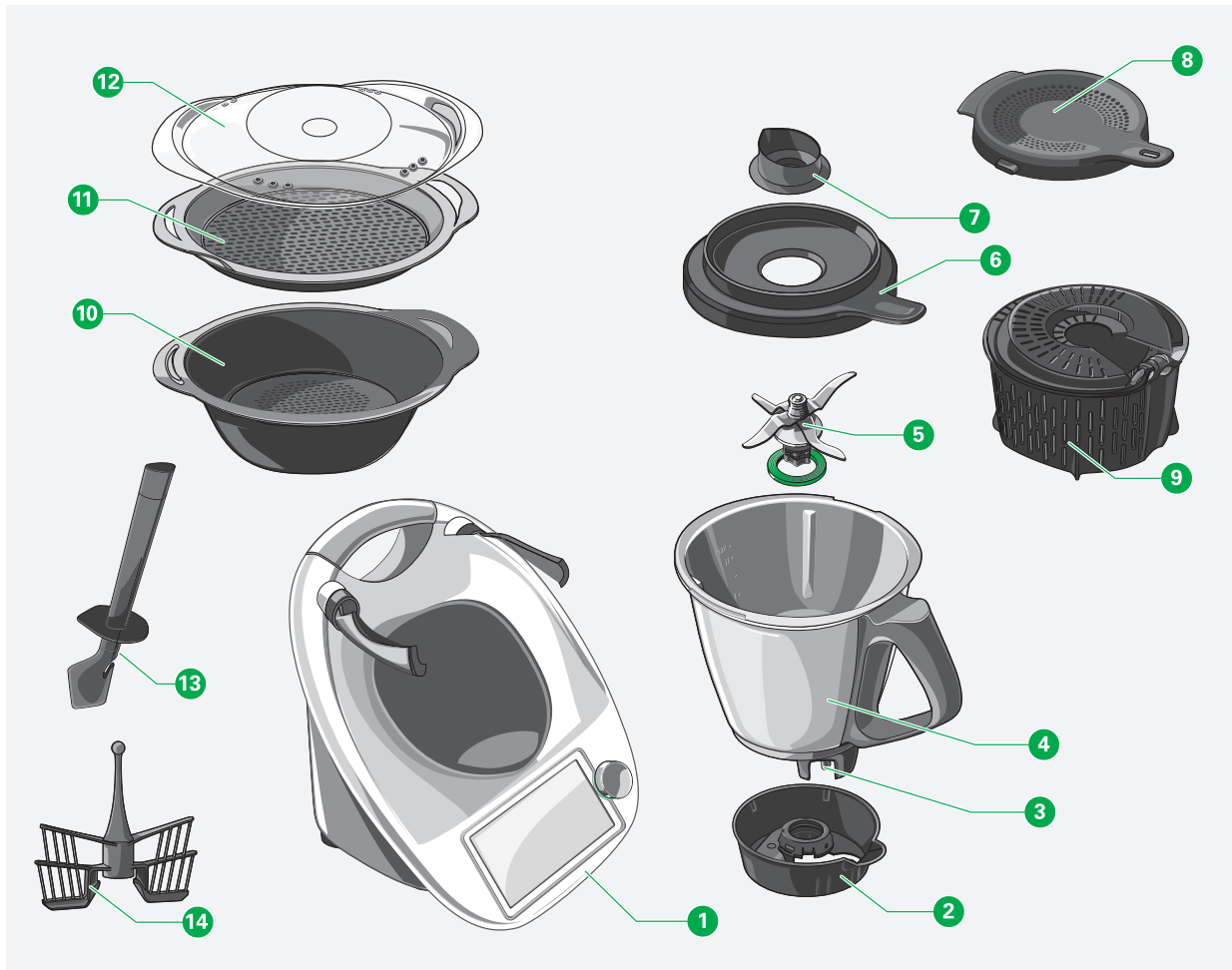
When working with Thermomix® TM6, please follow the instructions in all the accompanying documentation as well as on the display. The manufacturer accepts no liability for damages resulting from improper use.

4 INITIAL STARTUP

4.1 CHECKING CONTENTS OF DELIVERY

Please ensure that all parts are included and undamaged.

Included in the delivery are:



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, see chapter on [Familiarising Yourself with the Accessories](#) [▶ 19].

4.2 CHOOSING THE SETUP LOCATION

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

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

DANGER



Fire hazard.

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

- Do not put the base unit on a stove (hob, ceramic hob, induction hob or similar) or on any other heated or heatable surface.
- Keep the appliance a sufficient distance from hot surfaces and external heat sources.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.

DANGER



Risk of an electric shock from improper connection to the power supply.

An incorrectly installed power connection may cause an electric shock.

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

DANGER



Risk of injury as a result of the appliance falling over.

The process of kneading dough or chopping food may cause Thermomix® TM6 to move. Thermomix® TM6 could fall over and injure you.

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

NOTICE



Damage to the appliance as a result of an incorrect power connection.

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

- Only operate Thermomix® TM6 with the alternating current voltage and mains frequency stated on the plug label.

NOTICE**Material damage from steam.**

If you place Thermomix® TM6 directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), they could get damaged by any steam that is released.

- Ensure that there is sufficient clearance above and around Thermomix® TM6.
- Also take into account the additional height of the Varoma®.

1. Be sure to place your 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 Thermomix® TM6 housing and connect Thermomix® TM6 to the mains power supply.
5. You can choose whatever length of power cord you need, up to 1 m. If you do not need the whole length of the power cord the remaining length can be kept inside Thermomix® TM6.
6. Do not place the base unit on the power cord. If you do, Thermomix® TM6 will not sit evenly on the surface and it will affect the accuracy of the scales.

4.3 SWITCHING ON FOR THE FIRST TIME

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

- Press the selector to start up Thermomix® TM6.

⇒ *The transportation mode is automatically deactivated.*

When you switch on your Thermomix® TM6 for the first time, it will automatically take you through the basic settings. Follow the instructions on the display.

You can change the settings later.

After initial startup, you can find more information on the settings under [Settings \[▶ 34\]](#).



4.4 CLEANING FOR THE FIRST TIME

If you are using a Thermomix® TM6 for the first time, start by familiarising yourself with the appliance.

CAUTION



Risk to health from production residues.

There may be production residue on the components of Thermomix® TM6, which is not suitable for consumption. Any production residues can pose a risk to your health.

- Before first use, thoroughly rinse all components and accessories that could come into contact with food.

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

1. Disassemble the mixing bowl, see chapter on [Disassembling the Mixing Bowl](#) [▶ 18].
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 under [Cleaning](#) [▶ 37].

4.4.1 DISASSEMBLING THE MIXING BOWL

If you want to clean the mixing knife and mixing bowl thoroughly, you must disassemble the mixing bowl.

Proceed as follows:

1. Hold the mixing bowl so that the opening points upwards.
2. Turn the mixing bowl base 30 degrees clockwise away from the handle and pull the mixing bowl base off downwards. This may be stiff to begin with. The mixing knife will remain in the mixing bowl.
3. Carefully take hold of the mixing knife above the blades and remove it, together with its sealing ring, from the mixing bowl.



5 FAMILIARISING YOURSELF WITH THE ACCESSORIES

en

DANGER



Risk of injury from using incorrect accessories.

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

- Use only the recommended original Vorwerk Thermomix® accessories.
- Never use Thermomix® TM6 in combination with parts or equipment for older generations of Thermomix®.
- Do not modify your Thermomix® TM6 or any of the accessories.
- Never use your Thermomix® TM6 with damaged accessories.

DANGER

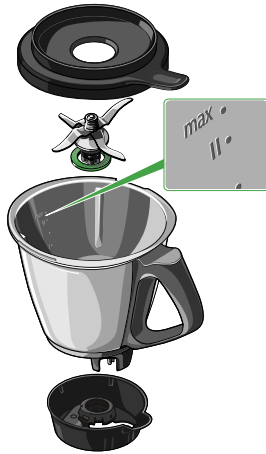


Risk to health from incorrect use of accessories.

All of the accessories for Thermomix® TM6 are specifically designed for use with Thermomix® TM6 and could get damaged if not used properly.

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.
- To rule out any potential health risks, never use the butterfly whisk when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting).
- Should an accessory become damaged, stop using it and replace it immediately.

5.1 MIXING BOWL



Food is processed and heated in the stainless steel mixing bowl.

The mixing bowl consists of a stainless steel container, a lid, a base and a mixing knife.

FILL LEVEL MARKINGS

The stainless steel container has fill level markings in 0.5 litre increments.

The maximum fill quantity is 2.2 litres (“max” mark).

Marking	Fill quantity
max.	2.2 litres
II	2 litres
I	1 litre

DANGER



Risk of scalding as a result of contents escaping.

Hot liquid or hot food may splash and scald you.

- Do not fill the mixing bowl past the max. fill line (2.2 litres).
- Ensure that the opening in the mixing bowl lid remains free of food.
- Only use the accompanying original Thermomix® accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard and Varoma® dish) to prevent fat or liquid from splashing.
- Take extra care when adding liquids to the mixing bowl.
- Remove the mixing bowl carefully from the base unit to help prevent contents from spilling or splashing.

5.1.1 MIXING BOWL LID

The mixing bowl lid is used to close the mixing bowl.

For safety reasons, Thermomix® TM6 will not operate unless the lid has been positioned and locked correctly. The locking mechanism consists of two locking arms securing the lid and a sensor located on the upper housing between the locking arms.

DANGER**Risk of scalding as a result of improper use of the mixing bowl lid.**

If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and scald you.

- 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 released it.
- Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately.
- Only use Thermomix® TM6 with a clean mixing bowl lid. The rim of the mixing bowl and the sealing ring must always be kept free of food residues to ensure that the lid is properly sealed.

CAUTION**Risk of injury from pinching your fingers.**

You can catch your fingers 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 mixing bowl lid while the locking mechanism is opening or closing.

5.1.2 MIXING BOWL BASE

The mixing bowl base is used to lock the mixing knife in the mixing bowl. The mixing bowl also serves as a stand. With the base attached, the mixing bowl can be placed securely on the work surface.

5.1.3 MIXING KNIFE

The mixing knife is an essential and versatile accessory for your Thermomix® TM6.

Using the mixing knife, you can stir on a low speed, mix and chop on a moderate speed or mix and blend on a high speed.

The mixing knife must always be correctly inserted and locked into place in the mixing bowl base (see [How to Insert the Mixing Knife \[▶ 23\]](#)). You cannot use your Thermomix® TM6 without the mixing knife correctly installed.

CAUTION**Risk of injury.**

The blades on the mixing knife are sharp and can injure you.

- Handle the mixing knife with care.
- Never take hold of the mixing knife by the blades.
- Use care 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.

5.1.3.1 HOW TO REMOVE THE MIXING KNIFE

If you want to clean the mixing knife and mixing bowl thoroughly, you must remove the mixing knife.

CAUTION**Risk of burns from hot surfaces.**

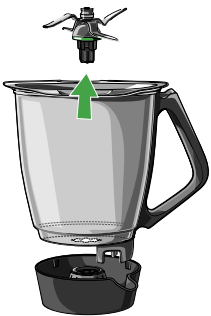
When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will also get hot. You could burn yourself on hot surfaces even after the heating process has finished.

- 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 touching all components.
- Allow the mixing bowl and the mixing knife to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and removing the mixing knife.

Proceed as follows:



1. Hold the mixing bowl so that the opening points upwards.
2. Turn the mixing bowl base 30 degrees clockwise away from the handle and pull the mixing bowl base off downwards. This may be stiff to begin with. The mixing knife will remain in the mixing bowl.
3. Carefully take hold of the mixing knife above the blades and remove it, together with its sealing ring, from the mixing bowl.



5.1.3.2 HOW TO INSERT THE MIXING KNIFE

NOTICE



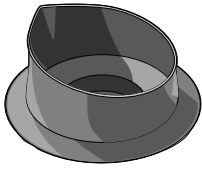
Material damage as a result of the incorrect assembly of the mixing knife.

If the mixing knife is not correctly inserted and locked into place or the sealing ring is damaged, moisture can get inside the appliance and damage the base unit.

- 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 the repair service.

1. Ensure that the sealing ring of the mixing knife is correctly positioned under the knife bearing.
2. Hold the mixing bowl so that the opening points upwards.
3. Carefully take hold of the mixing knife above the blades and insert it, together with the sealing ring, into the hole in the bottom of the mixing bowl until the sealing ring is touching the base of the bowl.
4. Attach the mixing bowl base to the bottom of the mixing bowl.
5. Turn the mixing bowl base 30 degrees counter-clockwise towards the handle to lock the mixing knife firmly in place.
6. Check that the mixing bowl base is firmly in place. The mixing bowl will only go into the base unit if it has been correctly assembled.

5.2 MEASURING CUP



The measuring cup is used to close the opening in the mixing bowl lid. This prevents the food in the bowl from escaping as well as preventing heat loss.

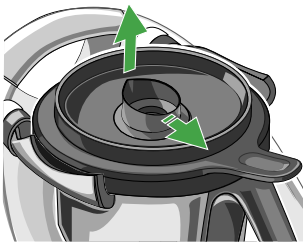
You can also use the measuring cup to measure liquids. It has a 50 ml and a 100 ml marking.

If you wish to add a small amount of liquid, there is no need to remove the measuring cup. Simply pour the liquid slowly onto the lid. It will gradually trickle into the mixing bowl.

To add larger quantities of liquid or ingredients to the mixing bowl, lift the measuring cup from the hole in the lid.

Proceed as follows:

1. Gently pull the measuring cup towards you.
2. Tilt the measuring cup upwards and lift it out.

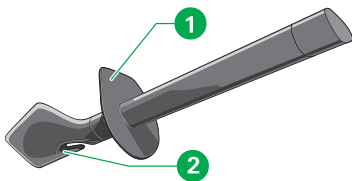


5.3 SPATULA

You can use the spatula to press down food in the mixing bowl or to empty the mixing bowl.

The spatula is also the only accessory you may use to mix or stir ingredients in the mixing bowl. From above, place it into the bowl through the hole in the mixing bowl lid. The safety disk (1) ensures that the spatula is not caught by the mixing knife. This means that you can use the spatula during cooking, stirring and chopping.

The spatula also has a hook (2) that is used to remove the hot simmering basket from the mixing bowl, see [Simmering Basket](#) [▶ 26].



DANGER

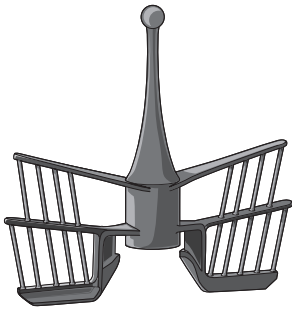


Risk of injury from improper use.

If you use other utensils apart from the spatula supplied to stir food in the mixing bowl, they could get caught in the mixing knife and cause injury.

- Only use the spatula supplied for stirring.
- Place only the flat end of the spatula in the mixing bowl.

5.4 BUTTERFLY WHISK (STIRRING ATTACHMENT)



The butterfly whisk is used for whipping cream and whisking egg whites. The butterfly whisk can also help you achieve better results when making other dishes such as puddings and sauces. It ensures that all ingredients are evenly mixed on a low mixing speed, which helps to prevent food from burning or sticking to the bottom of the mixing bowl.

DANGER



Risk to health from incorrect use of accessories.

All of the accessories for Thermomix® TM6 are specifically designed for use with Thermomix® TM6 and could get damaged if not used properly.

- Do not use the accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.
- To rule out any potential health risks, never use the butterfly whisk when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting).
- Should an accessory become damaged, stop using it and replace it immediately.

NOTICE



Material damage from improper use.

If the butterfly whisk comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break.

- Ensure that the butterfly whisk is correctly attached to the mixing knife before setting the speed.
- Do not exceed speed 4 when the butterfly whisk is fitted.
- Do not use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
- Do not add any ingredients that could damage or block the butterfly whisk.

HOW TO INSERT THE BUTTERFLY WHISK

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

HOW TO REMOVE THE BUTTERFLY WHISK

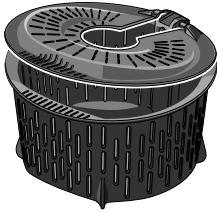
- Hold the ball-shaped end of the butterfly whisk and pull it out by gently rotating in both directions.

5.5 SIMMERING BASKET

The simmering basket is used for preparing more delicate dishes. It can also be used for filtering fruit or vegetable juices or as a sieve.

When reducing liquids (e.g. sauces), the simmering basket can also be placed on the mixing bowl lid and used as a splash guard instead of the measuring cup.

The simmering basket has a lid, which makes it even safer to use and prevents it from being overfilled. It is permanently attached to the basket and should not be removed at any time.



HOW TO INSERT THE SIMMERING BASKET

- Put the simmering basket into the mixing bowl. The hook for the spatula should point towards the handle on the mixing bowl.



HOW TO REMOVE THE SIMMERING BASKET

DANGER



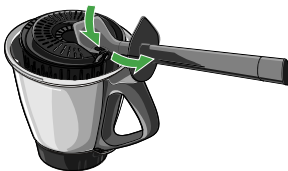
Risk of scalding from hot contents.

You could scald yourself on hot food in the simmering basket.

- Use care when removing the simmering basket.
- Ensure that the spatula is hooked securely onto the simmering basket before taking the simmering basket out.
- Once you have put the simmering basket down, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over.

Use the spatula to remove the simmering basket. Proceed as follows:

1. Place the hook of the spatula into the notch of the simmering basket. Ensure that the hook is securely attached to the simmering basket.
2. Remove the simmering basket from the mixing bowl using the handle of the spatula. You can then transfer the simmering basket to the sink to allow any water to drain away.
3. Once you have put the simmering basket down, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over. The spatula is removed by releasing the hook from the notch.

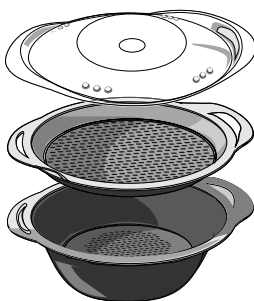


5.6 VAROMA®

The Varoma® is used for steaming food. The Varoma® consists of three parts: the Varoma® dish (bottom), the Varoma® tray (middle) and the Varoma® lid (top). This makes it possible to prepare several different components of a dish at the same time.

The Varoma® can also be used without the Varoma® tray to steam larger items (e.g. dumplings) or prepare larger quantities.

For instructions on using the Varoma®, see [Steaming](#) [▶ 31].



DANGER**Risk of scalding from hot steam.**

Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®, which can scald you.

- 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 the face and body to avoid escaping steam.

CAUTION**Risk of burns from hot surfaces.**

When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will also get hot. You could burn yourself on hot surfaces even after the heating process has finished.

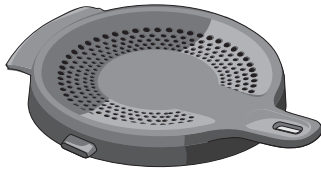
- Handle the mixing bowl, mixing knife and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- Only use the designated handles and grips when touching all components.
- Allow the mixing bowl and the mixing knife to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and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

NOTICE**Risk of damage from improper use of the Varoma®.**

Thermomix® TM6 can get damaged if there is too little water in the mixing bowl.

- Make sure that there is enough water in the mixing bowl. Approx. 250 ml of water will evaporate in 15 minutes in Thermomix® TM6.
- Top up the water if necessary, especially if you have subsequently increased the steaming time.

5.7 SPLASH GUARD



The splash guard is used to cover the mixing bowl lid when you are using very high temperatures for example in combination with oil, and steam needs to escape. Whenever the splash guard is required, you will see instructions on the display of your Thermomix® TM6 telling you to cover the mixing bowl lid with the splash guard.

DANGER



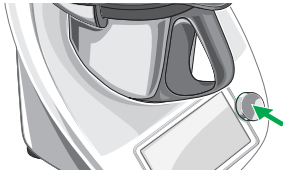
Risk of burns from hot fat.

The High Temperature Mode heats fat. Water and oil mixtures may spit. You could burn yourself on the hot fat.

- Never pour fat that has already been heated into the mixing bowl.
- Never heat oil at High Temperature without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot fat will spit excessively.
- Make sure that all Thermomix® TM6 accessories used are dry.
- Follow the instructions on the display.
- Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as your Thermomix® TM6 instructs you to do so.
- Ensure that the locking arms cover the splash guard.

6 OPERATION

6.1 SWITCHING ON AND OFF



SWITCHING ON THERMOMIX® TM6

- Press the selector.
- ⇒ *Thermomix® TM6 switches on and the default start page appears.*

SWITCHING OFF THERMOMIX® TM6

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

Note: To save energy, Thermomix® TM6 switches off automatically after 15 minutes when not in use. A message appears for the last 30 seconds, giving you the opportunity to cancel the automatic shutdown.

6.2 START SCREEN



The start screen shows the time, temperature and speed dials that you need for manual cooking.

Tap the respective dial and turn the selector to accept or change the settings.

Alternatively, briefly press the selector to jump back and forth between the different dials.

Using the search function (top right), you can access Guided Cooking recipes. The menu symbol (top left) takes you to the [Main Menu](#) [▶ 33].



6.2.1 SETTING THE TIME

1. Tap the time dial.
2. Use the selector to set the time required.

NOTE ABOUT SETTING THE TIME

The time can be adjusted at any time during preparation.

1. Tap the time dial and turn the selector to increase or decrease the time.
2. If you press the selector to stop the mixing knife before the set time has elapsed – for example, to add an ingredient – the timer will pause. Once you set the speed to restart Thermomix® TM6, the countdown will resume.
3. If you want to stop a process altogether before the set time has elapsed, tap the time dial and turn the selector until the time is set to 00:00, or press the selector.

If no time has been set when operating the appliance without the heating function, it will automatically run for the maximum time once the speed has been set. After this time, a buzzer will sound.



6.2.2 SETTING THE TEMPERATURE

1. Tap the temperature dial.
2. Use the selector to set the desired temperature.

NOTE ABOUT SETTING THE TEMPERATURE

Always ensure that the value for the temperature is set to “---” if you do not wish to heat or cook food.

The heating function will only be switched on if a time has been set.

NOTE ABOUT HEATING AND COOKING

Heating and cooking are only possible when a time has been set.

6.2.3 SETTING THE SPEED

Tap the speed dial and turn the selector to start Thermomix® TM6.

Important: Before setting the speed, you must ensure that

1. the mixing bowl lid is securely fitted on the mixing bowl
2. and that the opening in the mixing bowl lid is properly sealed (e.g. using the measuring cup or another suitable Thermomix® TM6 accessory).

DANGER



Risk of scalding from hot contents escaping.

If you use too high a speed in combination with high temperatures, there is a risk of hot food escaping and scalding you.

- Do not use the Turbo Mode for hot food or liquid over 60°C.
- When blending hot food, increase the speed gradually.



1. Tap the speed dial.
2. Use the selector to set the desired speed.

The following speed settings are available:

Designation (Speed/mode):	Function:	Revolutions/ min.:
Gentle stir (0.5)	On this setting, the food is stirred slowly in the same way as if you periodically stirred food in a saucepan. If this setting is selected, the food is not chopped and large chunks remain.	40
Stirring (1–3)	Use the lower speeds 1 – 3 for gentle stirring. This lower speed range is ideally suited for delicious stews.	100–500
Mixing/blending (4–10)	Use the speed range 4 – 10 for coarse, fine and very fine chopping, mixing and blending.	1100–10200
Turbo Mode	Use the Turbo Mode to operate at maximum speed. The Turbo Mode is also suitable for so-called “interval” applications. For example, if you want to coarsely chop larger quantities of food, activate the Turbo Mode 3 to 4 times for 0.5 seconds. The outcome will be evenly chopped food.	10700

Note: Your Thermomix® TM6 deactivates the heating at speeds higher than speed 6.

ACTIVATING REVERSE KNIFE MOVEMENT

- To activate **reverse knife movement** [▶ 31], briefly tap the reverse symbol on the speed dial.

6.2.3.1 FORWARD/REVERSE KNIFE MOVEMENT

You can reverse the direction of the mixing knife at any speed. Reverse operation on a low speed is intended for gently stirring delicate food which is not to be chopped.



1. Tap the reverse symbol on the speed dial to switch the rotating direction of the mixing knife from forward (clockwise) to reverse (counter-clockwise).
⇒ *Counter-clockwise operation is indicated by the respective symbol on the display.*
2. To stop reverse operation, either tap the reverse symbol again or wait until the set time has expired and the rotation automatically returns to forward knife movement.

6.3 STEAMING

DANGER



Risk of scalding from hot steam.

Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®, which can scald you.

- 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 the face and body to avoid escaping steam.

NOTICE



Risk of damage from improper use of the Varoma®.

Thermomix® TM6 can get damaged if there is too little water in the mixing bowl.

- Make sure that there is enough water in the mixing bowl. Approx. 250 ml of water will evaporate in 15 minutes in Thermomix® TM6.
- Top up the water if necessary, especially if you have subsequently increased the steaming time.

- Select the required steaming time and Varoma temperature using the dials.
⇒ *Once you have turned the selector to a low speed setting, the steaming process begins and the timer starts.*

Note about Speed Settings: Only use low speeds (up to speed 6) with Varoma® temperature. Thermomix® TM6 deactivates heating at speeds higher than speed 6.

Note about Steaming: Water or water-based liquid in the mixing bowl is brought to the boil, producing 250 ml of steam per 15 minutes for steam cooking or sauce reductions. The steam rises through the hole in the mixing bowl lid of Thermomix® TM6 into the Varoma®. The food is cooked gently in the hot steam.

STEAMING WITH THE VAROMA®

The Varoma® is an accessory designed for Thermomix® TM6 and is only to be used with Thermomix® TM6. Before you can start steaming with the Varoma®, you will need to set up your Thermomix® TM6 correctly.

1. Place the mixing bowl correctly into Thermomix® TM6.
2. Pour at least 0.5 litres (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes' steaming.
For a flavoursome variation, you can use a vegetable stock or water-wine mix instead of water.
3. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket (see [Simmering Basket](#) [▶ 26]) and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice.
4. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.
5. Place the Varoma® lid upside down on your work surface and position the Varoma® dish on top – it fits perfectly into the groove.
6. Now loosely fill the Varoma® dish with food.
7. Make sure that some slots remain unobstructed so that the steam can spread evenly.

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

6.4 WEIGHING THE INGREDIENTS

Tip: When weighing, do not touch Thermomix® TM6, do not lean anything against Thermomix® TM6 and make sure that there is nothing underneath Thermomix® TM6. Also, make sure the power cord is without tension. Otherwise you will not get accurate weighing results.



1. Place the mixing bowl in the base unit and touch the scales icon on the Modes and Tools screen.
2. Weigh the first ingredient (3.0 kg max.).
3. If you wish to add more ingredients, tap the tare button and add the next ingredient to the mixing bowl.

Repeat these steps as often as required to the total maximum weight (6 kg). The variation for up to 3 kg is +/- 30 g.

6.5 MAIN MENU

- Tap the menu symbol in the top left-hand corner of the start screen.
- ⇒ *This takes you to the main menu on your Thermomix® TM6 where you can access your recipes, for example.*

You can navigate and scroll directly on the touch screen.

NOTE ABOUT SCROLLING

Do **not** turn the selector to scroll through the menu. This activates Thermomix® TM6.

6.6 MY RECIPES

Selecting My Recipes is the quickest way to access the recipes that you have bookmarked.

6.7 MY WEEK

My Week is an easy and convenient way to plan Thermomix® meals for the whole week. You can create your weekly plan using your Cookidoo® account.

6.8 RECENTLY COOKED

You can access your most recent recipes under Recently Cooked.

6.9 HELP

- Tap Help in the main menu on Thermomix® TM6.

You will have access to the following submenus:

- > Safety Instructions (displays general safety instructions)
- > Contact (displays contact details for Vorwerk Customer Care)
- > Instruction Manual (displays digital instruction manual)

Displaying Different Customer Care Contact Details

If you would like the Customer Care contact details for a different country to be displayed, proceed as follows:

1. Press Contact > Global Contact List.
- ⇒ *You will be shown a list of countries.*
2. Select the country for which you would like the contact details displayed.

6.10 MODES AND TOOLS

You can access the Modes and Tools screen by swiping from right to left on the default start screen. Here you will find many useful features for cooking with your Thermomix® TM6.

Information about the settings options can be found under the info icon.

7 SETTINGS

You will find the following menu options under **Main Menu > Settings**:

- Language [▶ 34]
- Country [▶ 34]
- WiFi [▶ 34]
- Cookidoo® Account [▶ 35]
- Sound [▶ 35]
- Display [▶ 35]
- Transportation Mode [▶ 35]
- System of Measurement [▶ 36]
- Privacy [▶ 36]
- Version and Update [▶ 36]
- Factory Reset [▶ 36]

7.1 SETTING THE LANGUAGE

1. Select **Main Menu > Settings > Language**.
2. Scroll through the list of languages.
3. Select your preferred language.
4. Confirm your selection by pressing **Change** on the next screen.

Note: The selected language will apply to menu texts and the instruction manual.

7.2 SETTING THE COUNTRY

1. Select **Settings > Country**.
2. Scroll through the list of countries.
3. Select your preferred country on the Thermomix® TM6 display.
4. Confirm your selection by pressing **Change** on the next screen.
⇒ *Your selected language will now appear on the next screen in green with a tick.*

7.3 WIFI

7.3.1 SETTING UP THE WIFI NETWORK

1. Select **Main Menu > Settings > WiFi**.
2. Activate WiFi by pressing the slide control on the right-hand side.
⇒ *The slide control is now green and moves from left to right. All available WiFi networks and their status (open or secured) will be displayed.*
3. On the Thermomix® TM6 display, select the WiFi network to which you want to connect your Thermomix® TM6.
4. Enter the password for your selected WiFi network and press **Connect**.
⇒ *In the list of WiFi networks, the status of the selected WiFi network changes to **Connect**. If Thermomix® TM6 has successfully connected to the WiFi network, the status of the WiFi network changes to **Connected** and a green tick appears next to the connected network.*

7.3.2 REMOVING A WIFI NETWORK

If you have already connected your Thermomix® TM6 to a WiFi network and want to delete it, proceed as follows:

1. Select **Main Menu > Settings > WiFi**.
⇒ *If WiFi is already activated, a list of all available WiFi networks will appear, including the network to which your Thermomix® TM6 is connected. The connected network is denoted by a green tick.*
2. Select the WiFi network to which your Thermomix® TM6 is connected.
⇒ *The next screen will show all the details about this network.*
3. Press **Remove Network**.
⇒ *This will remove the connection between your Thermomix® TM6 and the WiFi network.
All available WiFi networks and their status (open or secured) will be displayed. The network that you have removed will not be included in the list.*

7.3.3 CONNECTING VIA WPS

1. Select **Settings > WiFi**.
2. Activate WiFi by pressing the slide control on the right-hand side.
⇒ *The slide control is now green and moves from left to right. All available WiFi networks and their status (open or secured) will be displayed.*
3. Scroll to the bottom and select **Connect via WPS**.
⇒ *The next screen contains information instructing you to press the WPS button on your router.*
4. Press the WPS button on your router.
⇒ *The network to which your Thermomix® TM6 is connected by WPS will appear in the list of WiFi networks with the status *Connected*.*

7.4 COOKIDOO® ACCOUNT

Under **Cookidoo® Account**, you can log in with your Cookidoo® profile and view information about your account.

Further information can be found in the **Help** section on the Cookidoo® portal.

7.5 SOUND

You can set the volume, duration and melody of the sound that is made at the end of the cooking process.

You can also set the volume of the **Next** button on the display.

7.6 DISPLAY

You can set the brightness of the display here.

7.7 SETTING TRANSPORTATION MODE

The transportation mode allows you to secure the mixing bowl and lid with the locking arms if you need to move your appliance.

1. Make sure that the mixing bowl, including lid, is correctly inserted in the base unit.
2. Select **Main Menu > Transportation Mode** and activate it using the slide control.

⇒ *The locking mechanism is activated. You can now switch off your Thermomix® TM6 and transport it safely.*

7.8 SYSTEM OF MEASUREMENT

Under `System of Measurement`, you can choose between metric (grams, Celsius) and imperial (ounces, Fahrenheit) units of measurement.

Note: If you start a recipe that uses a different unit system to the one set, your Thermomix® TM6 will automatically switch to the unit system of the chosen recipe. It will switch back again when the recipe is finished.

7.9 PRIVACY

You can find our current privacy policy under `Privacy`.

7.10 VERSION AND UPDATE

Information about the version of your appliance and its software is available under `Version and Update`.

You can also search for updates.

INSTALLING UPDATES

If an update is available, you can select `Install Update`.

Thermomix® TM6 may switch itself off and on again several times during the update. Do not disconnect Thermomix® TM6 from the power supply while the update is being downloaded and installed.

7.11 FACTORY RESET

Use the `Factory Reset` option to reset your Thermomix® TM6 to the factory settings.

Note: Please note that your personal settings will be lost.

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 fully before inserting it into the base unit.

8.1 CLEANING

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

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

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

Further details on cleaning options and cleaning programmes can be found in the operating instructions on your Thermomix® TM6 under [Main Menu > Help > Instruction Manual](#).

8.1.1 PRE CLEAN

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



8.1.2 THOROUGH CLEANING

CAUTION



Risk of injury.

The blades on the mixing knife are sharp and can injure you.

- Handle the mixing knife with care.
- Never take hold of the mixing knife by the blades.
- Use care 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.

NOTICE

Damage to the appliance as a result of incorrect cleaning or failure to observe instructions on long-time cooking.

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.

- Always clean the components directly after use.
- Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.

If you want to clean the mixing knife and mixing bowl thoroughly, you must disassemble the mixing bowl.

1. Remove the mixing bowl from the base unit.
2. Dismantle the mixing bowl (see chapter on [How to Remove the Mixing Knife \[▶ 22\]](#)).
3. Clean the inside and outside of each part, either by hand or in the dishwasher.
4. Wipe the contact pins on the bottom of the mixing bowl if necessary. Always ensure that the contact pins are clean and dry before putting the mixing bowl back in the base unit.
5. Use only soft dishcloths to clean plastic surfaces such as the Varoma®.
6. Do not use sharp objects or metal scouring pads.
7. To remove particularly stubborn residues in the mixing bowl, use a special cleaning agent for stainless steel.
8. Put the mixing knife and its sealing ring back in the mixing bowl (see chapter on [How to Insert the Mixing Knife \[▶ 23\]](#)).

8.2 CLEANING THE BASE UNIT**DANGER**

Risk of electric shock if water enters appliance.

If water gets into the electrical components, you could get an electric shock.

- Do not immerse the base unit in water or other liquids.
- Do not hold the base unit under running water.
- Do not pour water over the base unit.
- Disconnect the appliance from the mains power supply before cleaning the base unit.
- Clean the base unit with a dry or damp cloth only.
- No water or dirt should enter the base unit.
- Do not use Thermomix® TM6 outdoors.
- If water has managed to get into the appliance, contact your Vorwerk repair service.

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

8.3.1 REPLACING THE MIXING KNIFE

The mixing knife will wear out over time if 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 daily, mill flour, etc.	½ year
Moderate	I crush ice weekly, mill flour, etc.	2 years
Low	I hardly ever crush ice or mill flour.	4 years

You can order a new mixing knife from your Thermomix® Advisor or from Vorwerk [Customer Care](#) ► 42].

9 TROUBLESHOOTING

DANGER



Risk of an electric shock if the base unit or power cord are damaged.

If the base unit or power cord are damaged, you could get an electric shock.

- Regularly inspect the base unit, power cord and accessories for possible damage.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.
- Never use your Thermomix® TM6 if the power cord is damaged.
- Do not use the base unit if it is dropped or damaged in any way.
- In the event of damage to the base unit or the power cord, return your Thermomix® TM6 to the Vorwerk repair service 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, its repair service or a similarly qualified person 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 and do not insert any objects into these openings.

Error:

Possible cause and rectification:

Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.

- Unplug the appliance immediately.
- Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl.
- To prevent liquid from getting into 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 you can service yourself.
- If you cannot be certain that no liquid has entered the base unit, do not switch on your Thermomix® TM6. Instead, contact [Customer Care](#) [▶ 42].

Thermomix® TM6 cannot be switched on.

The base unit may not be connected correctly.

- Check if the power cord has been properly plugged in.

The mixing bowl will not go into Thermomix® TM6 base unit.

The mixing bowl may not be correctly assembled.

- Check whether the mixing bowl base is locked into place correctly.

Thermomix® TM6 does not heat.

The heating time may not have been set correctly.

- Check whether you set a time using the time dial.

The temperature may not have been selected.

- Check if you set the temperature.

Thermomix® TM6 stops during operation.	<p>The motor has turned off.</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).– Place the mixing bowl back into position.– Check that the air intakes at the back of the base unit are unobstructed.– Turn the dial to re-start the appliance. <p>If the error message is still displayed after the cooling time, please contact Customer Care [▶ 42].</p>
Thermomix® TM6 does not weigh correctly.	<p>Thermomix® TM6 may not have been positioned correctly.</p> <ul style="list-style-type: none">– Make sure that nothing is leaning against the base unit.– Make sure that there is no tension on the power cord.– Make sure that Thermomix® TM6 is placed on a clean, level, non-slip surface.– Do not touch Thermomix® TM6 during the entire weighing process.
Thermomix® TM6 stops working during basic cooking functions.	<p>The wrong ingredients may have been put into the mixing bowl.</p> <ul style="list-style-type: none">– 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.
Thermomix® TM6 will not connect to WiFi.	<p>There may not be a network available.</p> <ul style="list-style-type: none">– Check your WiFi. <p>The WiFi function may be deactivated.</p> <ul style="list-style-type: none">– Set up a network, see chapter on Setting up the WiFi Network [▶ 34]. <p>If it is not possible to set up a network, contact Customer Care [▶ 42].</p>

10 CUSTOMER CARE

For details of your local customer service centre please contact your Thermomix® Advisor, the Vorwerk Official Distributor in your country, or refer to www.thermomix.vorwerk.com.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

MANUFACTURER

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Germany

www.vorwerk-elektrowerke.de

This instruction manual is available in other languages at www.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. Old electronic appliances can be returned to municipal collection points for free.


Alternatively, you are able to return old electronic appliances to your local Vorwerk shop.

Registration number:
WEEE Reg. No. DE 86265910

13 TECHNICAL DATA

Safety alert symbols/
symbol of conformity/
mark of conformity



Motor	Maintenance-free Vorwerk reluctance motor, 500 W rated power. Speed continuously adjustable from 40 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	1,000 W power consumption. Protected against overheating.			
Integrated scales	Measuring range from 1 to 3000g Measuring range from -1 to -3000g			
Housing	High-quality plastic material.			
Mixing bowl	Stainless steel, with integrated heating system and temperature sensor. Maximum capacity 2.2 litres.			
Connected load	Only for 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Maximum power consumption 1500 W. Pull-out power cord, 1 m long.			
Standby power consumption	0 W			
Information on connectivity	2.4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Standard 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Standard 802.11n/a/ac™
	The appliance is only intended for indoor use when operated in the frequency range 5150 MHz – 5250 MHz in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO and TR.			
Declaration of Conformity	Hereby, Vorwerk declares that the radio equipment type Thermomix® TM6-1 / TM6-4 is in compliance with the Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available online at the following address: www.vorwerk.com			
Dimensions of base unit	34.10 cm x 32.60 cm x 32.60 cm (height x width x depth)			
Dimensions of Varoma®	13.10 cm x 38.30 cm x 27.50 cm (height x width x depth)			
Weight of base unit	7.95 kg			

thermomix

MANUEL D'UTILISATION THERMOMIX® TM6

fr



VORWERK

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

1	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ...	50	6.9	Aide	81
2	POUR VOTRE SÉCURITÉ	51	6.10	Modes et outils.....	81
2.1	Risques et consignes de sécurité	51	7	RÉGLAGES	82
2.2	Structure des avertissements.....	57	7.1	Sélection de la langue d'affichage	82
2.3	Obligations de l'utilisateur.....	58	7.2	Sélection du pays.....	82
3	UTILISATION CONFORME	59	7.3	Wi-Fi.....	82
4	PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....	60	7.3.1	Configurer un réseau Wi-Fi.....	82
4.1	Vérifier le contenu de la livraison.....	60	7.3.2	Oublier le réseau Wi-Fi.....	83
4.2	Choisir l'emplacement	61	7.3.3	Connexion via WPS	83
4.3	Première utilisation	62	7.4	Compte Cokidoo®	83
4.4	Premier nettoyage.....	63	7.5	Sonnerie	83
4.4.1	Démonter le bol de mixage.....	63	7.6	Affichage	83
5	FAIRE LA CONNAISSANCE DES ACCESSOIRES	65	7.7	Activer le mode transport.....	83
5.1	Bol de mixage.....	66	7.8	Système de mesure	84
5.1.1	Couvercle du bol de mixage.....	66	7.9	Confidentialité.....	84
5.1.2	Socle du bol.....	67	7.10	Version du Thermomix® et mises à jour	84
5.1.3	Ensemble couteaux	67	7.11	Restaurer les paramètres d'usine	84
5.2	Gobelet doseur	70	8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	85
5.3	Spatule.....	70	8.1	Nettoyage.....	85
5.4	Fouet.....	71	8.1.1	Rinçage rapide.....	85
5.5	Panier cuisson.....	72	8.1.2	Nettoyage intensif.....	85
5.6	Varoma®.....	73	8.2	Nettoyage du bloc moteur.....	87
5.7	Couvercle anti-projections	75	8.3	Entretien régulier	87
6	UTILISATION	76	8.3.1	Remplacer l'ensemble couteaux.....	87
6.1	Mise en marche et arrêt	76	9	ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ..	89
6.2	Écran d'accueil	76	10	SERVICE CLIENTS.....	91
6.2.1	Régler la minuterie	76	11	GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS	92
6.2.2	Régler la température	77	12	RECYCLAGE.....	93
6.2.3	Régler la vitesse	77	13	DONNÉES TECHNIQUES.....	94
6.3	Cuisson vapeur	79			
6.4	Peser des ingrédients	80			
6.5	Menu principal	80			
6.6	Mes recettes	80			
6.7	Ma semaine.....	81			
6.8	Récemment cuisinées.....	81			

1 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.

- Lisez attentivement le manuel d'utilisation dans son intégralité avant la première utilisation du Thermomix® TM6 et de ses accessoires.

2 POUR VOTRE SÉCURITÉ

La sécurité optimale est l'une des qualités des produits Vorwerk. La sécurité du Thermomix® TM6 ne peut cependant être assurée que si vous observez ce chapitre ainsi que les avertissements figurant dans les chapitres ci-après.

2.1 RISQUES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

fr

Risque d'électrocution par pénétration d'eau !

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

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne passez pas le bloc moteur sous l'eau courante.
- Ne versez pas d'eau sur le bloc moteur.
- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Pour le nettoyage du bloc moteur, utilisez uniquement un linge sec ou humide.
- Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre le bloc moteur.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 à l'extérieur.
- Si, malgré cela, de l'eau venait à pénétrer le bloc moteur, contactez le Service Clients Vorwerk.

Risque d'électrocution par raccordement incorrect au réseau !

Le raccordement incorrect au réseau peut causer une électrocution.

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

Risque d'électrocution par endommagement du bloc moteur ou du cordon d'alimentation !

Si le bloc moteur ou le cordon d'alimentation sont endommagés, vous risquez de vous électrocuter.

- 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 jamais Thermomix® TM6 lorsque le cordon d'alimentation est endommagé.
- 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 Thermomix® TM6 au Service Clients Vorwerk 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 ou chauffante.
- Maintenez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et sources de chaleur externes.
- 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 Thermomix® TM6 est élevée. Un raccordement sous-dimensionné au réseau peut provoquer un incendie.

- Observez la puissance absorbée maximale lors du raccordement du bloc moteur.
- N'utilisez pas de multiprises ou autres appareils entre la prise de courant et Thermomix® TM6.

Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds !

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.

- 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), pour que la vapeur puisse s'échapper à tout moment et pour empêcher toute surpression.
- N'utilisez jamais des objets autres que les accessoires d'origine (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections ou Varoma®) comme protection contre les projections qui s'échappent de l'orifice du couvercle du bol.
- Ne remplissez pas le bol de mixage au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Si, en cours de cuisson, vous vous apercevez que l'orifice du couvercle du bol est obstrué, débranchez la prise secteur. **Ne touchez pas** les commandes.

Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds !

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 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.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec Thermomix® (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections ou Varoma®) pour éviter toute projection de graisse ou de liquides.
- 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 par débordement !

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

- Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez en utilisant des températures élevées.
- En cas de débordement, pressez le sélecteur pour arrêter Thermomix® TM6.

Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds !

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 60 °C.
- Lorsque vous mixez des aliments chauds, veillez à augmenter la vitesse progressivement.

Risque de brûlure due à la vapeur chaude !

Pendant la cuisson, particulièrement lors de l'utilisation de la température Varoma®, de la vapeur très chaude est produite et peut causer des brûlures.

- 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 ce que la vapeur puisse s'échapper entre le gobelet et l'orifice du couvercle.
- 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 anti-projections.
- 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 due à la graisse chaude !

Faire rissoler des ingrédients nécessite que la matière grasse soit chauffée. Les mélanges huile/eau peuvent provoquer des projections. Le contact avec la graisse chaude peut provoquer des brûlures.

- Ne versez jamais de matière grasse chaude 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 du Thermomix® TM6 soient secs.
- Suivez les instructions affichées sur l'écran.
- Placez toujours le couvercle anti-projections 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 due à une manipulation incorrecte du couvercle du bol de mixage !

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 et de blessure !

Un câble qui pend peut provoquer un mouvement involontaire du bloc moteur qui risque de tomber et de vous brûler ou de vous blesser.

- 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 dû à des accessoires inappropriés !

L'utilisation d'accessoires ou d'objets non recommandés ou vendus par Vorwerk ainsi que l'utilisation d'accessoires défectueux ou non compatibles peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- Utilisez uniquement les accessoires Vorwerk Thermomix® originaux recommandés.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 avec des pièces ou des accessoires provenant d'appareils de générations antérieures.
- Ne modifiez pas Thermomix® TM6, ni ses accessoires.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 avec des accessoires endommagés.

Risque de blessure dû à une utilisation inappropriée !

Si vous utilisez d'autres ustensiles que la spatule fournie pour remuer des aliments dans le bol de mixage, ceux-ci pourraient être pris dans l'ensemble couteaux et provoquer des blessures.

- 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 aux aliments très chauds !**Vous risquez de vous ébouillanter au contact des aliments très chauds cuits dans le panier cuisson.**

- 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.
- Afin d'éviter qu'il ne se renverse, ne décrochez la spatule du panier cuisson qu'une fois que ce dernier est posé.

Risque de blessure si l'appareil tombe !**En fonctionnement, notamment en mode Pétrissage ou lors du hachage, les vibrations du Thermomix® TM6 peuvent provoquer son déplacement. Thermomix® TM6 risque de tomber et de vous blesser.**

- Placez Thermomix® TM6 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 dû à des accessoires endommagés !**Si des accessoires sont saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des arêtes vives.**

- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés par l'ensemble couteaux, jetez les aliments et contactez le Service Clients pour remplacer les accessoires.

Mise en danger de la santé dû à la prolifération de germes !**Lors de l'utilisation des modes Cuisson lente (à des températures inférieures à 100 °C), Fermentation (conservation) et Sous-vide (à des températures inférieures à 100 °C), les aliments sont cuits à basses températures, ce qui peut favoriser la prolifération de germes.**

- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Suivez exactement les indications des recettes (température et temps de cuisson).
- Veillez à ce que les aliments cuisinés soient consommés directement après leur préparation ou conservés de façon adéquate.

Mise en danger de la santé due à des accessoires !**En principe, les accessoires du Thermomix® TM6 ont été conçus pour l'utilisation spécifique sur ou avec Thermomix® TM6 et peuvent être endommagés dans le cas d'une utilisation à d'autres fins.**

- 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.
- Pour écarter tout risque potentiel pour la santé, n'utilisez jamais le fouet lors de cuissons prolongées (cuissons lente ou sous-vide, fermentation).
- Si toutefois un accessoire est endommagé, ne l'utilisez plus et remplacez-le immédiatement.

Risque de brûlure au contact de surfaces brûlantes !

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.

- 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 coupures !

Les lames des couteaux sont tranchantes et risquent de vous blesser.

- 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 par pincement !

Vos doigts peuvent être pincés par les bras de verrouillage du bloc moteur et sous le couvercle du bol de mixage.

- 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 du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le mécanisme de verrouillage.

Atteintes à la santé dues aux résidus de production !

Pour des raisons liées à la production, les composants du Thermomix® TM6 peuvent comporter des résidus impropres à la consommation. D'éventuels résidus de production 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.

Dommages matériels dus à la vapeur !

Si vous placez Thermomix® TM6 directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.

- Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour du Thermomix® TM6.
- Tenez également compte de la hauteur du Varoma®.

Endommagement de l'appareil dû au raccordement incorrect au réseau !

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

- Branchez Thermomix® TM6 seulement sur du courant alternatif et la fréquence de secteur selon les indications de l'étiquette.

Risque d'endommagement dû à l'utilisation non conforme du Varoma® !

Thermomix® TM6 risque d'être endommagé si la quantité d'eau contenue dans le bol de mixage est insuffisante.

- Veillez à ce que le bol contienne suffisamment d'eau. L'évaporation dans Thermomix® TM6 est d'environ 250 ml d'eau pour 15 minutes de cuisson.
- Ajoutez éventuellement de l'eau, surtout si vous prolongez la durée de la cuisson vapeur ultérieurement.

Endommagement de l'appareil dû à un nettoyage non conforme et au non-respect des remarques concernant les durées de cuisson prolongées !

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.

- Nettoyez toujours les composants rapidement après leur utilisation.
- Ne laissez pas l'ensemble couteaux dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait endommager le système d'étanchéité du support.
- 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). Veuillez tenir compte des remarques concernant l'ajout d'ingrédients spéciaux (p.ex. acide citrique) dans l'eau de cuisson.

Corrosion à l'intérieur du bloc moteur !

Si le bol de mixage et 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 bien sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

Dompage matériel dû au montage incorrect de l'ensemble couteaux !

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.

- 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.

Dompage matériel dû à une utilisation non conforme !

Si le fouet entre en contact avec l'ensemble couteaux ou autres accessoires en fonctionnement, il risque de se casser.

- 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.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le fouet.

2.2 STRUCTURE DES AVERTISSEMENTS

Les avertissements contenus dans ce manuel sont mis en relief à l'aide de symboles de sécurité et mots de signalisation. Le symbole et le mot de signalisation vous indiquent la gravité du danger.

Structure des avertissements Les avertissements précédant chaque action sont représentés comme suit :

DANGER



Nature et source du danger

Explication concernant la nature et la source du danger/
conséquences

- Mesures visant à écarter le danger

SIGNIFICATION DES MOTS DE SIGNALISATION

DANGER	Danger de mort ou risque de blessures graves si ce danger n'est pas évité.
ATTENTION	Risque de blessures légères si ce danger n'est pas évité.
REMARQUE	Dompage matériel si ce danger n'est pas évité.

SIGNIFICATION DES SYMBOLES DE SÉCURITÉ



Avertissement indiquant la gravité du danger



Indication d'un dommage matériel

2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

Pour assurer le fonctionnement irréprochable du Thermomix® TM6, respectez les points suivants :

1. Lisez le manuel d'utilisation et tous les documents associés avec attention.
2. Conservez le manuel à proximité du Thermomix® TM6.
3. Faites réparer les dommages survenus sur Thermomix® TM6 sans délai. Contactez le [Service clients](#) ► 91] pour obtenir de l'aide.

3 UTILISATION CONFORME

Thermomix® TM6 a été fabriqué et contrôlé conformément à la réglementation généralement reconnue en matière de sécurité. 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.

Thermomix® TM6 est un appareil ménager destiné à un usage domestique ou à un environnement similaire.

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 les enfants éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation pendant son fonctionnement.

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.

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.

Une utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles l'appareil a été prévu n'est pas autorisée. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages pouvant en résulter. En cas de modifications techniques effectuées sur le produit, tout droit à garantie/droit découlant du constat d'un vice devient caduc.

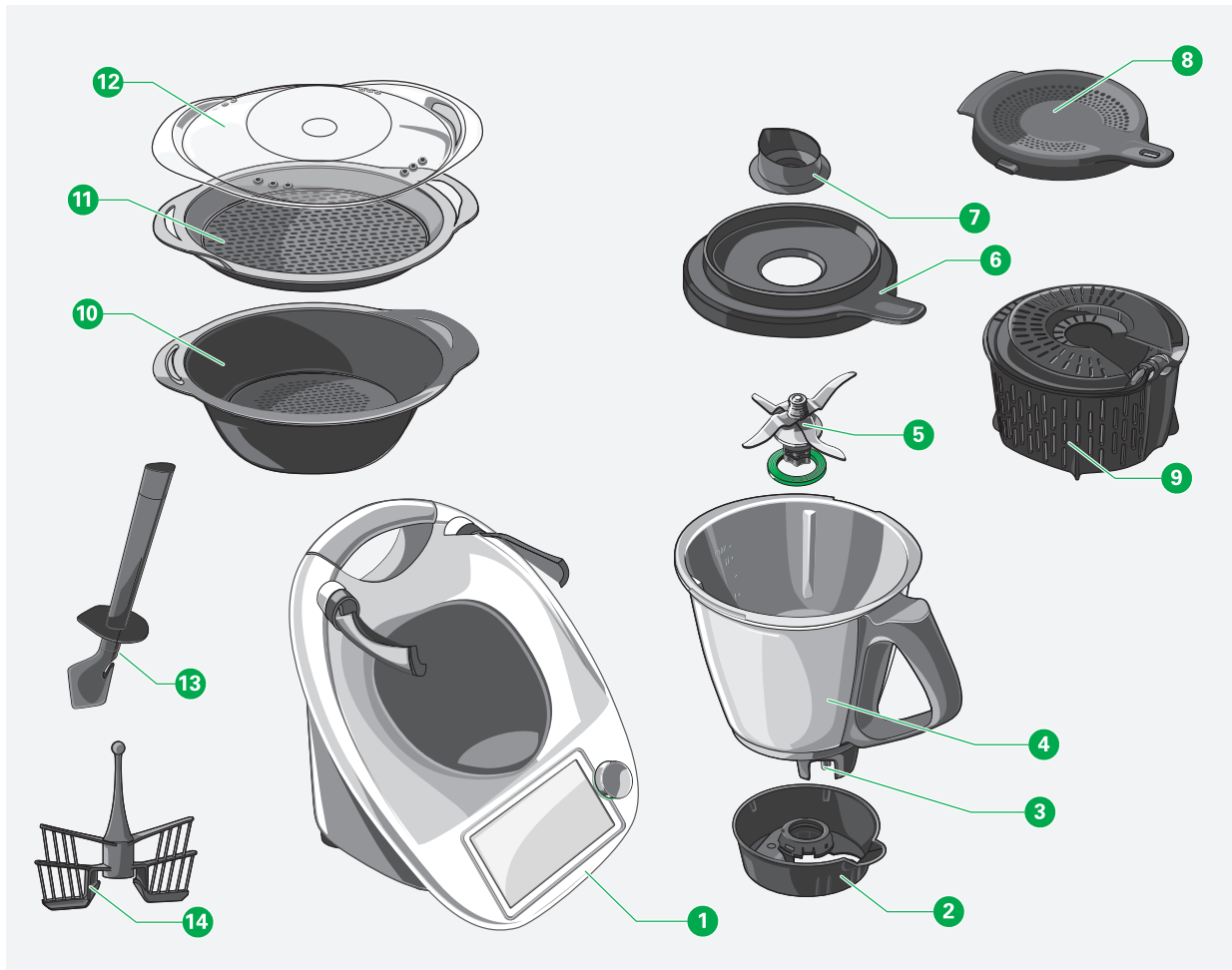
Pour toute utilisation du Thermomix® TM6, l'ensemble des documents associés ainsi que les indications de l'écran doivent être observés. Le fabricant ne répond pas des dommages pouvant découler d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

4 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

4.1 VÉRIFIER LE CONTENU DE LA LIVRAISON

Vérifiez l'intégralité et l'intégrité du contenu de la livraison.

La livraison comprend :



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

8 Couvercle anti-projections

livre de cuisine (en option)

Le chapitre « [Faire la connaissance des accessoires \[► 65\]](#) » vous indiquera comment utiliser les accessoires.

4.2 CHOISIR L'EMPLACEMENT

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

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

DANGER



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 ou chauffante.
- Maintenez une distance adéquate par rapport aux surfaces chaudes et sources de chaleur externes.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes ou sources de chaleur externes.

DANGER



Risque d'électrocution par raccordement incorrect au réseau !

Le raccordement incorrect au réseau peut causer une électrocution.

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

DANGER



Risque de blessure si l'appareil tombe !

En fonctionnement, notamment en mode Pétrissage ou lors du hachage, les vibrations du Thermomix® TM6 peuvent provoquer son déplacement. Thermomix® TM6 risque de tomber et de vous blesser.

- Placez Thermomix® TM6 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



Endommagement de l'appareil dû au raccordement incorrect au réseau !

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

- Branchez Thermomix® TM6 seulement sur du courant alternatif et la fréquence de secteur selon les indications de l'étiquette.

REMARQUE



Domages matériels dus à la vapeur !

Si vous placez Thermomix® TM6 directement sous des meubles (étagères, placards suspendus ou autre), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.

- Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour du Thermomix® TM6.
- 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 du logement du Thermomix® TM6 et branchez Thermomix® TM6 sur le secteur.
5. La longueur totale du câble est de 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® TM6.
6. Ne posez pas le bloc moteur sur son câble pour que Thermomix® TM6 ne soit pas en déséquilibre et que le bon fonctionnement de la balance ne soit pas entravé.

4.3 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 [Réglages](#) [► 82].



4.4 PREMIER NETTOYAGE

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

ATTENTION



Atteintes à la santé dues aux résidus de production !

Pour des raisons liées à la production, les composants du Thermomix® TM6 peuvent comporter des résidus impropres à la consommation. D'éventuels résidus de production 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.

Pour effectuer un premier nettoyage, procédez comme suit :

1. Démontez le bol de mixage, voir chapitre [Démontez le bol de mixage](#) [► 63].
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 sous [Nettoyage](#) [► 85].

4.4.1 DÉMONTÉ 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.



5 FAIRE LA CONNAISSANCE DES ACCESSOIRES

DANGER



Risque de blessure dû à des accessoires inappropriés !

L'utilisation d'accessoires ou d'objets non recommandés ou vendus par Vorwerk ainsi que l'utilisation d'accessoires défectueux ou non compatibles peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

- Utilisez uniquement les accessoires Vorwerk Thermomix® originaux recommandés.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 avec des pièces ou des accessoires provenant d'appareils de générations antérieures.
- Ne modifiez pas Thermomix® TM6, ni ses accessoires.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 avec des accessoires endommagés.

DANGER



Mise en danger de la santé due à des accessoires !

En principe, les accessoires du Thermomix® TM6 ont été conçus pour l'utilisation spécifique sur ou avec Thermomix® TM6 et peuvent être endommagés dans le cas d'une utilisation à d'autres fins.

- 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.
- Pour écarter tout risque potentiel pour la santé, n'utilisez jamais le fouet lors de cuissons prolongées (cuissons lente ou sous-vide, fermentation).
- Si toutefois un accessoire est endommagé, ne l'utilisez plus et remplacez-le immédiatement.

5.1 BOL DE MIXAGE

Dans le bol de mixage en acier inoxydable vous préparez et chauffez vos repas.

Le bol de mixage se compose du réservoir en acier inoxydable, du couvercle, du socle et de l'ensemble couteaux.



REPÈRES DE REMPLISSAGE

Le réservoir en acier inoxydable est gradué de 0,5 litre en 0,5 litre.

Sa capacité maximale est de 2,2 litres (repère « max »).

Repère	Capacité
max.	2,2 litres
II	2 litres
I	1 litre

DANGER



Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds !

Du liquide ou des aliments très chauds peuvent être projetés et causer des brûlures.

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 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.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec Thermomix® (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections ou Varoma®) pour éviter toute projection de graisse ou de liquides.
- 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.

5.1.1 COUVERCLE DU BOL DE MIXAGE

Le couvercle du bol de mixage est utilisé pour fermer votre bol.

Pour des raisons de sécurité, Thermomix® TM6 ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol. Le mécanisme de verrouillage se compose de 2 bras de verrouillage et d'un capteur de présence situé sur le boîtier supérieur entre les bras de verrouillage.

DANGER**Risque de brûlure due à une manipulation incorrecte du couvercle du bol de mixage !**

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.

ATTENTION**Risque de blessure par pincement !**

Vos doigts peuvent être pincés par les bras de verrouillage du bloc moteur et sous le couvercle du bol de mixage.

- 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 du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le mécanisme de verrouillage.

5.1.2 SOCLE DU BOL

Le socle du bol est utilisé pour verrouiller l'ensemble couteaux dans le bol de mixage. Le socle sert également de support : Le bol complet avec son socle monté peut être posé en toute sécurité.

5.1.3 ENSEMBLE COUTEAUX

L'ensemble couteaux est un accessoire essentiel et polyvalent de votre Thermomix® TM6.

À vitesse lente, l'ensemble couteaux vous permet de brasser, à moyenne vitesse de mélanger et hacher et à vitesse élevée de mixer et réduire en purée.

L'ensemble couteaux doit être inséré correctement et verrouillé moyennant le socle du bol de mixage (voir [Insérer l'ensemble couteaux \[► 69\]](#)). Si l'ensemble couteaux n'est pas monté correctement, vous ne pouvez pas utiliser votre Thermomix® TM6.

ATTENTION**Risque de coupures !**

Les lames des couteaux sont tranchantes et risquent de vous blesser.

- 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.

5.1.3.1 RETIRER L'ENSEMBLE COUTEAUX

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

ATTENTION**Risque de brûlure au contact de surfaces brûlantes !**

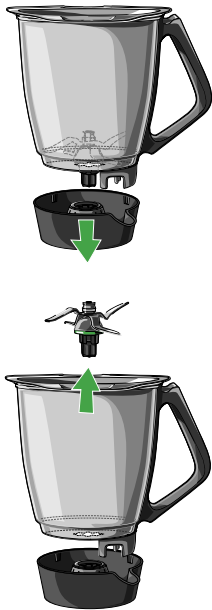
Lors de la préparation d'aliments chauds, le bol de mixage et les accessoires mis en place chauffent également. Vous risquez de vous brûler au contact de surfaces brûlantes même à la fin du processus de chauffe.

- 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.

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.



5.1.3.2 INSÉRER L'ENSEMBLE COUTEAUX

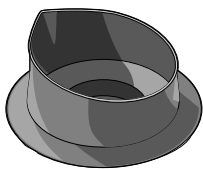
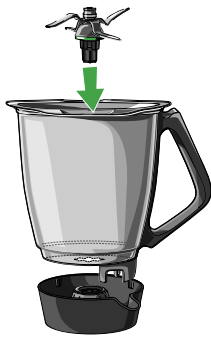
REMARQUE



Dompage matériel dû au montage incorrect de l'ensemble couteaux !

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.

- 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.



1. Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux soit fixé correctement sous la base des couteaux et qu'il l'épouse bien.
2. Tenez le bol de mixage avec l'ouverture vers le haut.
3. Saisissez l'ensemble couteaux avec précaution au-dessus des lames et insérez-le avec son joint d'étanchéité dans l'orifice au fond du bol de mixage jusqu'à ce que le joint entre en contact avec le fond du bol.
4. Placez le socle du bol de mixage sur la partie inférieure du bol de mixage.
5. Tournez ensuite le socle du bol de 30° vers la poignée jusqu'à ce que l'ensemble couteaux soit fermement verrouillé.
6. Vérifiez que le socle du bol soit bien fixé. Le bol de mixage ne peut être inséré dans le bloc moteur, que s'il est assemblé correctement.

5.2 GOBELET DOSEUR

Le gobelet doseur sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et empêcher les aliments d'être projetés hors du bol de mixage.

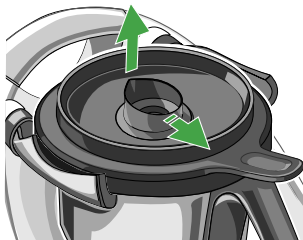
Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer des liquides. Des marquages 50 ml et 100 ml sont gravés sur le gobelet.

Si vous souhaitez ajouter un peu de liquide, il n'est pas nécessaire de retirer le gobelet doseur. Il suffit de verser doucement le liquide sur le couvercle autour du gobelet. Il s'écoulera peu à peu dans le bol de mixage.

Pour ajouter un plus grand volume de liquide ou des ingrédients solides, retirez le gobelet doseur et ajoutez les ingrédients par l'orifice du couvercle.

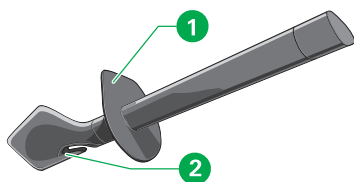
Procédez comme indiqué ci-après :

1. Tirez le gobelet doseur légèrement vers vous.
2. Faites basculer le gobelet doseur vers le haut et retirez-le.



5.3 SPATULE

La spatule sert à racler les parois du bol après une préparation et à vider le bol de mixage.



La spatule est par ailleurs le seul ustensile approprié pour mélanger ou brasser des aliments dans le bol de mixage. Introduisez-la par l'orifice du couvercle. Le disque de sécurité (1) empêche la spatule d'être happée par l'ensemble couteaux et vous permet d'utiliser la spatule en cours de cuisson, de brassage et de hachage.

Le crochet de la spatule (2) sert à sortir le panier cuisson chaud du bol de mixage, voir [Panier cuisson](#) [▶ 72].

DANGER

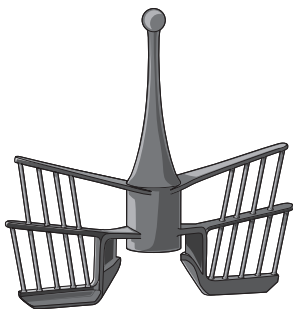


Risque de blessure dû à une utilisation inappropriée !

Si vous utilisez d'autres ustensiles que la spatule fournie pour remuer des aliments dans le bol de mixage, ceux-ci pourraient être pris dans l'ensemble couteaux et provoquer des blessures.

- 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.

5.4 FOUET



Le fouet vous permet de fouetter des crèmes ou monter des blancs en neige. Il vous aide également à obtenir de meilleurs résultats lors de la réalisation de nombreuses préparations crémeuses telles que les flans et les sauces. Le fouet brasse continuellement tous les ingrédients à vitesse lente pour les empêcher d'adhérer sur les parois ou le fond du bol.

DANGER



Mise en danger de la santé due à des accessoires !

En principe, les accessoires du Thermomix® TM6 ont été conçus pour l'utilisation spécifique sur ou avec Thermomix® TM6 et peuvent être endommagés dans le cas d'une utilisation à d'autres fins.

- 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.
- Pour écarter tout risque potentiel pour la santé, n'utilisez jamais le fouet lors de cuissons prolongées (cuissons lente ou sous-vide, fermentation).
- Si toutefois un accessoire est endommagé, ne l'utilisez plus et remplacez-le immédiatement.

REMARQUE



Dompage matériel dû à une utilisation non conforme !

Si le fouet entre en contact avec l'ensemble couteaux ou autres accessoires en fonctionnement, il risque de se casser.

- 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.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le fouet.

INSÉRER LE FOUET

1. Fixez le fouet sur le dessus de l'ensemble couteaux en le tournant légèrement dans le sens inverse de la rotation prévue de l'ensemble couteaux.
2. Assurez-vous que le fouet soit accroché et qu'il soit impossible de le soulever en le tirant droit vers le haut.

RETIRER LE FOUET

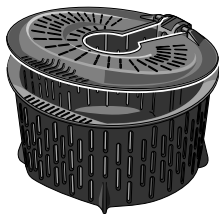
- Saisissez le fouet au niveau de la petite boule et retirez le fouet en effectuant de légers mouvements rotatifs.

5.5 PANIER CUISSON

Le panier cuisson permet la préparation d'ingrédients délicats. Il vous permet également de filtrer le jus des fruits ou des légumes et sert de passoire.

Pour la réduction de liquides (sauces p.ex.), remplacez le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle du bol pour éviter les éclaboussures.

Pour une utilisation plus sécurisée et pour observer sa capacité maximale, le panier cuisson est pourvu d'un couvercle inamovible qui ne doit être retiré en aucune circonstance.



INSÉRER LE PANIER CUISSON

- Insérez le panier cuisson dans le bol de mixage. L'encoche prévue pour insérer le crochet de la spatule pointe vers la poignée du bol.

RETIRER LE PANIER CUISSON

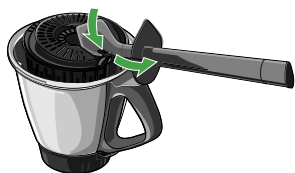
DANGER


Risque de brûlure dû aux aliments très chauds !

Vous risquez de vous ébouillanter au contact des aliments très chauds cuits dans le panier cuisson.

- 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.
- Afin d'éviter qu'il ne se renverse, ne décrochez la spatule du panier cuisson qu'une fois que ce dernier est posé.

Utiliser la spatule pour retirer le panier cuisson. Procédez comme indiqué ci-après :



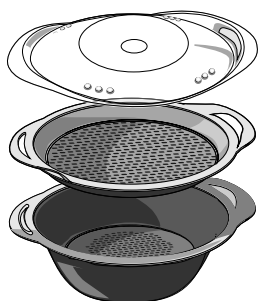
1. Insérez le crochet de la spatule dans l'encoche du panier cuisson. Veillez à ce que le crochet soit bien accroché au panier cuisson.
2. Sortez le panier cuisson du bol de mixage à l'aide de la spatule et posez-le, par exemple, dans l'évier pour laisser égoutter son contenu.
3. Afin d'éviter qu'il ne se renverse, ne décrochez la spatule du panier cuisson qu'une fois que ce dernier est posé. Détachez la spatule du panier cuisson en faisant glisser le crochet hors de l'encoche.

5.6 VAROMA®

Le Varoma® sert à cuire des aliments à la vapeur. Il est composé de trois éléments : Le Varoma® (bas), le plateau vapeur du Varoma® (centre) et le couvercle du Varoma® (haut). Ainsi, vous pouvez préparer simultanément plusieurs composants d'un menu.

Le Varoma® peut également être utilisé sans le plateau vapeur pour cuire à la vapeur des aliments de grande taille (gâteau, pain ou pièce de viande par ex.) ou pour préparer de grandes quantités.

Découvrez [ici](#) [▶ 79] comment utiliser le Varoma®.



DANGER**Risque de brûlure due à la vapeur chaude !**

Pendant la cuisson, particulièrement lors de l'utilisation de la température Varoma®, de la vapeur très chaude est produite et peut causer des brûlures.

- 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 ce que la vapeur puisse s'échapper entre le gobelet et l'orifice du couvercle.
- 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 anti-projections.
- 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.

ATTENTION**Risque de brûlure au contact de surfaces brûlantes !**

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.

- 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.

REMARQUE

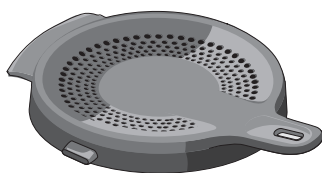


Risque d'endommagement dû à l'utilisation non conforme du Varoma® !

Thermomix® TM6 risque d'être endommagé si la quantité d'eau contenue dans le bol de mixage est insuffisante.

- Veillez à ce que le bol contienne suffisamment d'eau. L'évaporation dans Thermomix® TM6 est d'environ 250 ml d'eau pour 15 minutes de cuisson.
- Ajoutez éventuellement de l'eau, surtout si vous prolongez la durée de la cuisson vapeur ultérieurement.

5.7 COUVERCLE ANTI-PROJECTIONS



Le couvercle anti-projections sert à couvrir le bol de mixage chaque fois que vous cuisinez à des températures très élevées, par exemple en combinaison avec l'huile, et que la vapeur doit s'échapper. Un message s'affiche sur l'écran de votre Thermomix® TM6 vous invitant à poser le couvercle anti-projections sur le couvercle du bol de mixage lorsque son utilisation est nécessaire.

DANGER



Risque de brûlure due à la graisse chaude !

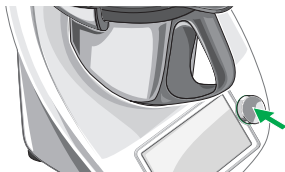
Faire rissoler des ingrédients nécessite que la matière grasse soit chauffée. Les mélanges huile/eau peuvent provoquer des projections. Le contact avec la graisse chaude peut provoquer des brûlures.

- Ne versez jamais de matière grasse chaude 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 du Thermomix® TM6 soient secs.
- Suivez les instructions affichées sur l'écran.
- Placez toujours le couvercle anti-projections 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.

6 UTILISATION

6.1 MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

MISE EN MARCHÉ DU THERMOMIX® TM6



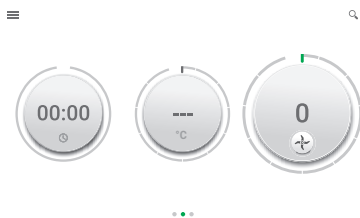
- Appuyez sur le sélecteur.
- ⇒ *Thermomix® TM6 se met en marche et la page d'accueil réglée par défaut apparaît.*

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 ÉCRAN D'ACCUEIL



L'écran d'accueil affiche les cadrans de durée, température et vitesse dont vous avez besoin pour cuisiner manuellement.

Appuyez sur le cadran correspondant et tournez le sélecteur pour paramétrer ou modifier les valeurs.

Vous pouvez aussi basculer entre les différents cadrans en appuyant brièvement sur le sélecteur.

La fonction Recherche (en haut à droite) vous permet d'accéder aux recettes en cuisine guidée. L'icône Menu (en haut à gauche) vous permet d'accéder au [Menu principal](#) [► 80].

6.2.1 RÉGLER LA MINUTERIE

1. Appuyez sur le cadran de durée.
2. Tournez le sélecteur pour définir la durée souhaitée.



NOTE CONCERNANT LE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La durée peut être adaptée à n'importe quel moment de la préparation.

1. Appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur dans un sens ou dans l'autre pour augmenter ou diminuer la durée.
2. Si vous stoppez l'ensemble couteaux avant la fin de la durée programmée en appuyant sur le sélecteur, pour ajouter un ingrédient par exemple, la minuterie se mettra en pause.
Dès que vous redémarrez Thermomix® TM6 en sélectionnant une nouvelle vitesse, le compte à rebours reprendra.
3. Si vous désirez arrêter la préparation en cours avant la fin de la durée programmée, appuyez sur le cadran de durée et tournez le sélecteur vers la gauche jusqu'à ce que le temps revienne à 00:00 ou appuyez sur le sélecteur.

Si aucune durée n'a été programmée pour le mixage à froid et que le cadran de vitesse est activé, l'appareil s'arrêtera automatiquement après la durée maximale réglable. Une fois ce temps écoulé, une sonnerie retentira.

6.2.2 RÉGLER LA TEMPÉRATURE

1. Appuyez sur le cadran de température.
2. Tournez le sélecteur pour définir la température souhaitée.



NOTE CONCERNANT LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Si vous ne souhaitez ni réchauffer ni cuire les aliments, assurez-vous que la valeur de la température programmée soit réglée sur « --- ».

La fonction Chauffe ne sera activée que si une durée est programmée.

NOTE CONCERNANT LES FONCTIONS CHAUFFE ET CUISSON

Les fonctions Chauffe et Cuisson ne s'activent que lorsqu'une durée a été programmée.

6.2.3 RÉGLER LA VITESSE

En réglant la vitesse, vous mettez Thermomix® TM6 en marche.

Condition Avant de régler la vitesse, assurez-vous que

1. le couvercle du bol soit positionné sur le bol de mixage et verrouillé,
2. l'orifice du couvercle soit correctement fermé (moyennant le gobelet doseur, par exemple, ou un autre accessoire Thermomix® TM6 approprié).

DANGER



Risque de brûlure en cas de projection d'aliments chauds !

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 60 °C.
- Lorsque vous mixez des aliments chauds, veillez à augmenter la vitesse progressivement.



1. Appuyez sur le cadran de vitesse.
2. Tournez le sélecteur pour définir la vitesse souhaitée.

Les vitesses disponibles sont les suivantes :

Désignation (Niveau de vitesse) :	Fonction :	Tours/min :
Vitesse mijotage (0,5)	À cette vitesse, la préparation est remuée doucement comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si vous sélectionnez cette vitesse, la préparation n'est pas hachée et il reste de gros morceaux.	40

Brassage (1-3)	Utilisez les vitesses lentes 1-3 pour un brassage léger des aliments. Ce faible niveau de vitesse est adapté par exemple à la réalisation de délicieux ragoûts.	100-500
Mixer/réaliser des purées (4-10)	Utilisez les vitesses 4-10 pour hacher grossièrement, finement et très finement, pour mixer et réaliser des purées.	1100-10200
Mode Turbo	Utilisez le mode Turbo pour faire fonctionner Division Produkt à sa vitesse maximale. Le mode Turbo convient également à ce que l'on appelle une utilisation « par alternance ». Si vous souhaitez par exemple hacher grossièrement de grandes quantités d'aliments, activez le mode Turbo 3 à 4 fois pendant 0,5 seconde. Vos ingrédients seront ainsi hachés uniformément.	10 700

Remarque Au-delà de la vitesse 6, Thermomix® TM6 désactive la fonction Chauffe.

ACTIVER LA FONCTION SENS INVERSE

- Pour activer la fonction **Sens inverse** [► 78], appuyez brièvement sur l'icône Sens inverse du cadran de vitesse.

6.2.3.1 SENS DE ROTATION DES COUTEAUX

Vous pouvez changer le sens de rotation des couteaux à n'importe quelle vitesse. La fonction Sens inverse est destinée à remuer doucement des aliments délicats qui ne doivent pas être tranchés.



1. Appuyez sur l'icône Sens inverse du cadran vitesse pour inverser le sens de rotation des couteaux et passer de la fonction sens standard (sens des aiguilles d'une montre) à la fonction sens inverse (sens contraire des aiguilles d'une montre).
⇒ *Si la fonction Sens inverse est activée, son icône apparaît sur l'écran.*
2. Pour supprimer cette fonction, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur l'icône Sens inverse ou d'attendre la fin de la durée programmée. Le sens standard de rotation des couteaux est alors automatiquement restauré.

6.3 CUISSON VAPEUR

DANGER



Risque de brûlure due à la vapeur chaude !

Pendant la cuisson, particulièrement lors de l'utilisation de la température Varoma®, de la vapeur très chaude est produite et peut causer des brûlures.

- 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 ce que la vapeur puisse s'échapper entre le gobelet et l'orifice du couvercle.
- 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 anti-projections.
- 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.

REMARQUE



Risque d'endommagement dû à l'utilisation non conforme du Varoma® !

Thermomix® TM6 risque d'être endommagé si la quantité d'eau contenue dans le bol de mixage est insuffisante.

- Veillez à ce que le bol contienne suffisamment d'eau. L'évaporation dans Thermomix® TM6 est d'environ 250 ml d'eau pour 15 minutes de cuisson.
- Ajoutez éventuellement de l'eau, surtout si vous prolongez la durée de la cuisson vapeur ultérieurement.

- Programmez le temps de cuisson souhaité et sélectionnez la température Varoma à l'aide des cadrans de durée et de température.
⇒ La cuisson vapeur démarre lorsque vous tournez le sélecteur sur une vitesse lente. La minuterie commence alors à décompter.

Note concernant la vitesse Utilisez uniquement les vitesses lentes et moyennes (jusqu'à 6) en Varoma®. Au-delà de la vitesse 6, Thermomix® TM6 désactive la fonction Chauffe.

Note concernant la cuisson L'eau ou le liquide à base d'eau contenu dans le bol est porté à ébullition et produit 250 ml de vapeur par 15 minutes de cuisson vapeur ou de réduction de liquide. La vapeur s'échappe par l'orifice du couvercle du Thermomix® TM6 puis monte et circule dans le Varoma®. Les aliments cuisent lentement dans la vapeur chaude.

CUISSON VAPEUR AVEC LE VAROMA®

Le Varoma® est un accessoire du TM6 Thermomix® et ne peut être utilisé qu'avec Thermomix® TM6. Avant l'utilisation du Varoma®, il faut donc mettre Thermomix® TM6 correctement en service.

1. Insérez le bol de mixage correctement dans Thermomix® TM6.
2. Versez dans le bol un minimum de 0,5 litre (500 g) d'eau pour 30 minutes de cuisson.
Pour plus de saveur, remplacez l'eau par un bouillon de légumes ou un mélange d'eau et de vin.
3. Si vous utilisez le panier cuisson pour cuire des aliments à la vapeur, insérez-le dans le bol de mixage (voir [Panier cuisson \[▶ 72\]](#)) et remplissez-le de pommes de terre ou de riz, par exemple.
4. Insérez le couvercle du bol sans le gobelet doseur.
5. Posez le couvercle du Varoma® à l'envers sur votre plan de travail et placez le Varoma® dessus - il se range parfaitement dans le creux du couvercle.
6. Mettez les ingrédients à cuire dans le Varoma® sans les tasser.
7. Assurez-vous de ne pas obstruer tous les orifices afin de permettre à la vapeur de s'échapper et de circuler.

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

6.4 PESER DES INGRÉDIENTS

Conseil Lorsque vous effectuez une pesée, ne touchez pas Thermomix® TM6 et ne placez aucun objet contre l'appareil. Assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sous Thermomix® TM6. Vérifiez également que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension. Le résultat de la pesée en serait faussé.

1. Positionnez le bol de mixage sur le bloc moteur, faites glisser l'écran vers la gauche sur le menu `Modes et outils` et appuyez sur l'icône Balance.
2. Pesez le premier ingrédient (3,0 kg max.).
3. Si vous voulez ajouter des ingrédients, faites la tare en appuyant sur l'icône Tare et ajoutez l'ingrédient suivant.

Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal (6,0 kg). La marge d'erreur pour 3,0 kg peut être de +/-30 g.

6.5 MENU PRINCIPAL

- Appuyez sur l'icône Menu en haut à gauche de la page d'accueil.
⇒ *Le menu principal du Thermomix® TM6 s'affiche et vous permet d'accéder à vos recettes par exemple.*

La navigation et le défilement s'effectuent directement sur l'écran tactile.

NOTE CONCERNANT LE DÉFILEMENT

Ne tournez **pas** le sélecteur pour faire défiler les menus. Cela active Thermomix® TM6.

6.6 MES RECETTES

Choisir `Mes recettes` est le moyen le plus rapide d'accéder aux recettes que vous avez marquées dans vos favoris.



6.7 MA SEMAINE

Sous **Ma semaine** vous pouvez planifier confortablement vos menus Thermomix® pour toute la semaine. Connectez-vous à votre compte Cookidoo® pour établir vos menus de la semaine.

6.8 RÉCEMMENT CUISINÉES

Sous **Récemment cuisinées** vous accédez aux dernières recettes que vous avez réalisées.

6.9 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)

Rechercher un autre Service Clients

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.

6.10 MODES ET OUTILS

Faites glisser l'écran d'accueil réglé par défaut vers la gauche pour accéder à la page **Modes et outils**. Vous y découvrirez d'autres outils pratiques pour cuisiner avec votre Thermomix® TM6.

Vous trouverez toutes les informations concernant chaque mode en pressant l'icône « i » du mode correspondant.

7 RÉGLAGES

Sous Menu principal > Réglages vous trouverez les options de menu suivantes :

- Langue [▶ 82]
- Pays [▶ 82]
- Wi-Fi [▶ 82]
- Compte Cokidoo® [▶ 83]
- Sonnerie [▶ 83]
- Affichage [▶ 83]
- Mode transport [▶ 83]
- Système de mesure [▶ 84]
- Confidentialité [▶ 84]
- Version du Thermomix® et mises à jour [▶ 84]
- Restaurer les paramètres d'usine [▶ 84]

7.1 SÉLECTION DE LA LANGUE D'AFFICHAGE

1. Sélectionnez Menu principal > Réglages > Langue.
2. Faites défiler la liste des langues vers le haut ou le bas.
3. Sélectionnez la langue d'affichage souhaitée.
4. Confirmez votre choix sur l'écran suivant en appuyant sur Modifier.

Note Tous les textes des menus et le manuel d'utilisation seront affichés dans la langue sélectionnée.

7.2 SÉLECTION DU PAYS

1. Dans les Réglages sélectionnez l'option Pays.
2. Faites défiler la liste des pays vers le haut ou le bas.
3. Sur l'écran du Thermomix® TM6, sélectionnez le pays souhaité.
4. Confirmez votre choix sur l'écran suivant en appuyant sur Modifier.
⇒ Sur l'écran suivant, la langue sélectionnée sera affichée en vert et cochée.

7.3 WI-FI

7.3.1 CONFIGURER UN RÉSEAU WI-FI

1. Sélectionnez Menu principal > Réglages > Wi-Fi.
2. Activez le Wi-Fi en appuyant sur le curseur sur la droite.
⇒ Le curseur apparaît désormais en vert et se déplace de gauche à droite. Tous les réseaux Wi-Fi disponibles avec leur statut respectif (ouvert ou protégé) sont affichés.
3. Sur l'écran du Thermomix® TM6, appuyez sur le réseau Wi-Fi auquel vous souhaitez connecter votre Thermomix® TM6.
4. Entrez le mot de passe du réseau Wi-Fi sélectionné et appuyez sur Connexion.
⇒ Dans la liste des réseaux Wi-Fi, le statut du réseau Wi-Fi sélectionné passe à Connexion. Si la connexion du Thermomix® TM6 au réseau Wi-Fi est réussie, le statut du réseau passe à Connecté et une coche verte apparaît.

7.3.2 OUBLIER LE RÉSEAU WI-FI

Vous avez déjà connecté votre Thermomix® TM6 à un réseau Wi-Fi et souhaitez le déconnecter, procédez comme indiqué ci-après :

1. Sélectionnez **Menu principal > Réglages > Wi-Fi**.
⇒ *Si le Wi-Fi est déjà activé, la liste de tous les réseaux Wi-Fi disponibles, y compris le réseau auquel Thermomix® TM6 est connecté, est affichée. Le réseau connecté est marqué d'une coche verte.*
2. Sélectionnez le réseau Wi-Fi auquel est connecté votre Thermomix® TM6.
⇒ *Sur l'écran suivant apparaît la liste de tous les détails concernant ce réseau.*
3. Appuyez sur **Oublier le réseau**.
⇒ *Ainsi, la connexion entre votre Thermomix® TM6 et le réseau Wi-Fi est désactivée.*
Tous les réseaux Wi-Fi disponibles avec leur statut respectif (ouvert ou protégé) sont affichés. Cependant, Thermomix® ne se connectera plus automatiquement au réseau désactivé.

7.3.3 CONNEXION VIA WPS

1. Sélectionnez **Réglages > Wi-Fi**.
2. Activez le Wi-Fi en appuyant sur le curseur sur la droite.
⇒ *Le curseur apparaît désormais en vert et se déplace de gauche à droite. Tous les réseaux Wi-Fi disponibles avec leur statut respectif (ouvert ou protégé) sont en outre affichés.*
3. Faites défiler le menu jusqu'en bas et appuyez sur **Connexion via WPS**.
⇒ *Sur l'écran suivant apparaît un texte qui vous invite à appuyer sur la touche WPS de votre routeur.*
4. Appuyez sur la touche WPS de votre routeur.
⇒ *Dans la liste des réseaux Wi-Fi, le réseau auquel votre Thermomix® TM6 s'est connecté via WPS est affiché avec le statut **Connecté**.*

7.4 COMPTE COKIDOO®

Sous **Compte Cookidoo®** vous pouvez vous connecter avec vos identifiants Cookidoo® et, une fois la connexion effectuée, accéder aux informations concernant votre compte.

Pour plus d'informations, veuillez consulter la rubrique Aide du site Web Cookidoo®.

7.5 SONNERIE

Vous pouvez régler le volume, la durée et la mélodie de la sonnerie qui retentira à la fin de la cuisson.

Vous pouvez aussi régler le volume du son correspondant au bouton **Suivant** sur l'écran.

7.6 AFFICHAGE

Vous permet de régler la luminosité de l'écran.

7.7 ACTIVER LE MODE TRANSPORT

Le mode transport vous permet de verrouiller le bol de mixage et son couvercle sur le bloc moteur grâce aux bras de verrouillage pour le transport de l'appareil en toute sécurité.

1. Assurez-vous que le bol de mixage et son couvercle soient correctement mis en place.
2. Sélectionnez `Menu principal > Mode transport` et pressez `ACTIVER`.
⇒ *Le mécanisme de verrouillage est activé. Vous pouvez éteindre Thermomix® TM6 et le transporter en toute sécurité.*

7.8 SYSTÈME DE MESURE

Dans le sous-menu `Système de mesure`, vous pouvez choisir entre unités métriques (grammes/Celsius) ou impériales (onces/Fahrenheit).

Note Si vous démarrez une recette en utilisant une unité de mesure différente de celle qui a été sélectionnée, votre Thermomix® TM6 passera automatiquement à l'unité de mesure de la recette choisie pour revenir au réglage initial une fois la recette terminée ou interrompue.

7.9 CONFIDENTIALITÉ

Vous pouvez consulter la politique de confidentialité actuelle sous `Confidentialité`.

7.10 VERSION DU THERMOMIX® ET MISES À JOUR

Dans le sous-menu `Version du Thermomix® et mises à jour`, vous trouverez les détails concernant la version de votre logiciel et appareil.

Vous pouvez en outre y rechercher des mises à jour.

PROCÉDER À UNE MISE À JOUR

Lorsqu'une mise à jour est disponible, vous pouvez sélectionner `Procéder à la mise à jour`.

Pendant le processus de mise à jour, Thermomix® TM6 s'éteint et s'allume à plusieurs reprises. Ne mettez pas Thermomix® TM6 hors tension pendant le chargement et l'installation de la mise à jour.

7.11 RESTAURER LES PARAMÈTRES D'USINE

Utilisez la fonction `Restaurer les paramètres d'usine` pour revenir aux réglages d'origine du fabricant de Thermomix® TM6.

Note Veuillez noter que vos réglages personnels seront effacés.

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE



Corrosion à l'intérieur du bloc moteur !

Si le bol de mixage et 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 bien sec avant de le replacer sur 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.

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 Thermomix® TM6 sous Menu principal > Aide > Manuel d'utilisation.

8.1.1 RINÇAGE RAPIDE

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



8.1.2 NETTOYAGE INTENSIF

ATTENTION



Risque de coupures !

Les lames des couteaux sont tranchantes et risquent de vous blesser.

- 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.

REMARQUE

Endommagement de l'appareil dû à un nettoyage non conforme et au non-respect des remarques concernant les durées de cuisson prolongées !

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.

- Nettoyez toujours les composants rapidement après leur utilisation.
- Ne laissez pas l'ensemble couteaux dans l'eau de vaisselle trop longtemps, car cela pourrait endommager le système d'étanchéité du support.

Pour un nettoyage intensif de l'ensemble couteaux et du bol de mixage, démontez le bol de mixage complètement.

1. Ôtez le bol de mixage du bloc moteur.
2. Démontez le bol de mixage (voir chapitre [Retirer l'ensemble couteaux \[► 68\]](#)).
3. Lavez les différents éléments de l'intérieur et de l'extérieur à la main ou mettez-les au lave-vaisselle.
4. Essuyez ni nécessaire les contacts électriques sur la base du bol de mixage. Assurez-vous que les contacts électriques sur la base du bol de mixage soient toujours propres et secs avant de repositionner le bol dans le bloc moteur.
5. Pour le nettoyage des éléments en plastique comme le Varoma®, utilisez uniquement des chiffons doux.
6. N'utilisez jamais d'objets pointus ou d'éponges grattantes métalliques.
7. Lorsque le bol de mixage présente des salissures particulièrement tenaces, utilisez un détergent spécial pour acier inoxydable.
8. Remettez en place l'ensemble couteaux avec son joint dans le bol de mixage (voir chapitre [Insérer l'ensemble couteaux \[► 69\]](#)).

8.2 NETTOYAGE DU BLOC MOTEUR

DANGER



Risque d'électrocution par pénétration d'eau !

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

- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne passez pas le bloc moteur sous l'eau courante.
- Ne versez pas d'eau sur le bloc moteur.
- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Pour le nettoyage du bloc moteur, utilisez uniquement un linge sec ou humide.
- Veillez à ce que ni eau ni aucun autre résidu ne pénètre le bloc moteur.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 à l'extérieur.
- Si, malgré cela, de l'eau venait à pénétrer le bloc moteur, contactez le Service Clients Vorwerk.

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, mouls du grain etc. tous les jours.	6 mois
Moyenne	Je pile de la glace, mouls du grain etc. une fois par semaine.	2 ans
Faible	Je ne pile quasiment jamais de la glace et ne mouls pas de grain.	4 ans

Vous pouvez commander un nouvel ensemble couteaux auprès de votre conseiller/conseillère Thermomix® ou auprès de votre [Service clients \[► 91\]](#) Vorwerk.

9 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

DANGER



Risque d'électrocution par endommagement du bloc moteur ou du cordon d'alimentation !

Si le bloc moteur ou le cordon d'alimentation sont endommagés, vous risquez de vous électrocuter.

- 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 jamais Thermomix® TM6 lorsque le cordon d'alimentation est endommagé.
- 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 Thermomix® TM6 au Service Clients Vorwerk 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.

fr

Erreur :

Du liquide a pénétré l'espace situé sous le bol de mixage.

Causes possibles et résolution :

- 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 le bloc moteur, ne démarrez pas Thermomix® TM6 et contactez le [Service clients](#) [► 91].

Thermomix® TM6 ne s'allume pas.

Le bloc moteur n'est peut-être pas branché correctement.

- 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.

Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé.

- 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 programmé une durée sur le cadran de durée. <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.</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 sélecteur 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 [▶ 91].</p>
Thermomix® TM6 ne pèse pas correctement.	<p>Thermomix® TM6 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 Thermomix® TM6 soit placé sur un plan de travail uniforme et propre ne glissant pas.– Ne touchez pas Thermomix® TM6 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 chapitre Configurer un réseau Wi-Fi [▶ 82]. <p>Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service clients [▶ 91].</p>

10 SERVICE CLIENTS

Pour de plus amples informations sur votre centre de service à la clientèle, veuillez contacter votre conseillère/conseiller Thermomix®, le distributeur Vorwerk officiel dans votre pays ou vous rendre sur www.thermomix.vorwerk.com.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

PRODUIT PAR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Allemagne

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS

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

Le 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 le Thermomix® TM6 ou des pièces détachées originales de Vorwerk Thermomix®.

N'utilisez jamais le Thermomix® TM6 avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix® pour le 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 au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuite indiqués.


Vous pouvez également le remettre aux filiales de vente Vorwerk de proximité.

Numéro d'enregistrement :
WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

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 1 à 3 000 g Pesée de -1 à -3 000 g			
Coques	Matière plastique de haute qualité.			
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.			
Alimentation secteur	Uniquement pour 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Puissance totale absorbée 1 500 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre			
Consommation en mode veille	0 W			
Connectivité	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100mW (<20 dBm)	norme IEEE 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100mW (<20 dBm)	norme IEEE 802.11n/a/ac™
	L'appareil est conçu exclusivement pour fonctionner à l'intérieur, s'il est utilisé dans la gamme de fréquence 5150 MHz – 5250 MHz en AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO et TR.			
Conformité	Vorwerk déclare par la présente que le type d'installation radioélectrique Thermomix® TM6-1 / TM6-4 est conforme à la directive 2014/53/EU. Le texte complet de la déclaration de conformité UE peut être consulté à l'adresse Internet suivante : www.vorwerk.com			
Dimensions bloc moteur	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (hauteur x largeur x profondeur)			
Dimensions Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (hauteur x largeur x profondeur)			
Poids bloc moteur	7,95 kg			

thermomix

GEBRAUCHSANLEITUNG THERMOMIX® TM6

de



VORWERK

IHR*E THERMOMIX® REPRÄSENTANT*IN:

Telefon:

Fax:

Mobil:

E-Mail:

COPYRIGHT

Das Urheberrecht für Text, Design, Fotografie und Illustration liegt bei Vorwerk International & Co. KmG, Schweiz. Alle Rechte sind vorbehalten. Diese Publikation darf – weder ganz noch in Teilen – reproduziert, gespeichert und wiedergegeben oder weitergegeben werden durch elektronische, mechanische, fotomechanische Medien aller Art ohne die ausdrückliche Genehmigung von Vorwerk International & Co. KmG.

INHALTSVERZEICHNIS

1	VOR DEM START	98	6.9	Hilfe.....	129
2	ZU IHRER SICHERHEIT	99	6.10	Modi und Funktionen	129
2.1	Gefahren und Sicherheitshinweise	99	7	EINSTELLUNGEN	130
2.2	Aufbau der Warnhinweise	105	7.1	Sprache einstellen	130
2.3	Pflichten des Nutzers	106	7.2	Land einstellen	130
3	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	107	7.3	WLAN	130
4	ERSTE INBETRIEBNAHME	108	7.3.1	WLAN-Netzwerk einrichten.....	130
4.1	Lieferumfang prüfen.....	108	7.3.2	WLAN-Netzwerk entfernen	131
4.2	Aufstellort wählen	109	7.3.3	Per WPS verbinden	131
4.3	Erstes Einschalten	110	7.4	Cookidoo® Konto.....	131
4.4	Erste Reinigung.....	111	7.5	Signalton	131
4.4.1	Mixtopf auseinanderbauen	111	7.6	Display.....	132
5	DAS ZUBEHÖR KENNENLERNEN	113	7.7	Transportsicherung einstellen	132
5.1	Mixtopf	114	7.8	Maßeinheiten	132
5.1.1	Mixtopfdeckel	114	7.9	Datenschutz.....	132
5.1.2	Mixtopffuß	115	7.10	Version und Update.....	132
5.1.3	Mixmesser.....	115	7.11	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	132
5.2	Messbecher	118	8	REINIGUNG UND WARTUNG	133
5.3	Spatel	118	8.1	Reinigung	133
5.4	Rühraufsatz	119	8.1.1	Vorspülen	133
5.5	Gareinsatz.....	120	8.1.2	Gründliche Reinigung.....	133
5.6	Varoma®.....	121	8.2	Reinigung des Grundgeräts	135
5.7	Spritzschutz	123	8.3	Regelmäßige Wartung	135
6	BEDIENUNG.....	124	8.3.1	Mixmesser tauschen	135
6.1	Ein- und Ausschalten.....	124	9	STÖRUNGSBESEITIGUNG.....	137
6.2	Startbildschirm.....	124	10	KUNDENSERVICE	139
6.2.1	Zeit einstellen	124	11	GEWÄHRLEISTUNG/ SACHMÄNGELHAFTUNG	140
6.2.2	Temperatur einstellen	125	12	ENTSORGUNG	141
6.2.3	Drehzahl einstellen.....	125	13	TECHNISCHE DATEN	142
6.3	Dampfgaren	127			
6.4	Zutaten wiegen	128			
6.5	Hauptmenü.....	128			
6.6	Meine Rezepte.....	128			
6.7	Meine Woche	129			
6.8	Zuletzt gekocht.....	129			

1 VOR DEM START

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Thermomix® TM6.

Bevor Sie Ihren Thermomix® TM6 zum ersten Mal benutzen, sollten Sie an der Vorführung einer Thermomix® Repräsentant*in teilnehmen. So machen Sie sich schnell und komfortabel mit dem Thermomix® TM6 vertraut.

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Thermomix® TM6 und das Zubehör zum ersten Mal benutzen.

2 ZU IHRER SICHERHEIT

Größtmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte. Die Produktsicherheit des Thermomix® TM6 kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn Sie dieses Kapitel sowie die Warnhinweise in den folgenden Kapiteln beachten.

2.1 GEFAHREN UND SICHERHEITSHINWEISE

de

Gefahr eines Stromschlags durch eindringendes Wasser!

Wenn Wasser an die stromführenden Bauteile gelangt, können Sie einen Stromschlag bekommen!

- Tauchen Sie das Grundgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Grundgerät nicht unter fließendes Wasser.
- Schütten Sie kein Wasser über das Grundgerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Grundgerät reinigen.
- Reinigen Sie das Grundgerät ausschließlich mit einem trockenen oder feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse des Grundgeräts eindringt.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 keinesfalls im Freien.
- Sollte dennoch Wasser in das Grundgerät gelangt sein, kontaktieren Sie Ihren Vorwerk Reparaturservice.

Gefahr eines Stromschlags durch unsachgemäßen Netzanschluss!

Ein unsachgemäß installierter Netzanschluss kann zu Stromschlägen führen.

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschließlich an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss.

Gefahr eines Stromschlags durch Beschädigungen am Grundgerät oder an der Anschlussleitung!

Wenn das Grundgerät oder dessen Anschlussleitung beschädigt sind, können Sie einen Stromschlag bekommen.

- Kontrollieren Sie Grundgerät, Anschlusskabel mit Stecker und das Zubehör regelmäßig auf etwaige Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung keine heißen Oberflächen und externen Wärmequellen berührt.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 niemals mit beschädigter Anschlussleitung.
- Verwenden Sie das Grundgerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Im Falle von Beschädigungen an Grundgerät oder Anschlussleitung senden Sie Ihren Thermomix® TM6 an den Vorwerk Reparaturservice zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Grundgeräts beschädigt worden ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Reparaturservice oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie keinesfalls, Ihr Grundgerät selbstständig zu reparieren.
- Greifen Sie niemals durch die Öffnungen, in die die Kontaktstifte des Mixtopfs eintauchen, und stecken Sie keine Gegenstände durch diese Öffnungen.

Brandgefahr!

Wenn Sie das Grundgerät auf eine heiße Oberfläche stellen, kann es anfangen zu brennen.

- Stellen Sie das Grundgerät keinesfalls auf eine Herdplatte (Kochfeld, Ceranfeld, Induktionsfeld o. Ä.) oder auf sonstige beheizte oder beheizbare Flächen.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Oberflächen und externen Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung keine heißen Oberflächen und externen Wärmequellen berührt.

Brandgefahr!

Der Thermomix® TM6 hat eine hohe Leistungsaufnahme. Ein unterdimensionierter Netzanschluss kann zu einem Brand führen.

- Beachten Sie beim Anschluss des Grundgeräts die maximale Leistungsaufnahme.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckleisten oder sonstigen Geräte zwischen Steckdose und dem Thermomix® TM6.

Verbrühungsgefahr durch explosionsartig austretendes Füllgut!

Wenn die Öffnung im Mixtopfdeckel vollständig verschlossen ist, kann während des Kochvorgangs im Inneren des Mixtopfs ein Überdruck entstehen. Der heiße Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Stellen Sie stets sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel niemals von innen (etwa durch Füllgut) oder von außen (etwa durch ein Handtuch) blockiert oder abgedeckt wird, damit jederzeit Dampf entweichen und kein Überdruck entstehen kann.
- Nutzen Sie niemals andere Gegenstände als das beiliegende original Zubehör (Messbecher, Gareinsatz, Spritzschutz oder Varoma® Behälter) als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Befüllen Sie den Gareinsatz nur bis zur „max“-Markierung.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel verstopft ist, ziehen Sie den Netzstecker des Grundgeräts. Berühren Sie **nicht** die Bedienelemente.

Verbrühungsgefahr durch austretendes Füllgut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Füllgut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel frei von Füllgut bleibt.
- Verwenden Sie ausschließlich das beiliegende original Thermomix® Zubehör (Messbecher, Gareinsatz, Spritzschutz oder Varoma®), um zu verhindern, dass Fett oder Flüssigkeiten herausspritzen.
- Füllen Sie insbesondere Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf.
- Nehmen Sie einen gefüllten Mixtopf vorsichtig aus dem Grundgerät, um zu verhindern, dass der Inhalt verschüttet wird oder herausspritzt.

Verbrühungsgefahr durch Überkochen!

Insbesondere wenn Sie abweichend von den Rezeptvorgaben größere Mengen Füllgut bei hohen Temperaturen (> 90°C) zubereiten, kann das Füllgut überkochen, aus dem Mixtopf austreten und Sie verbrühen.

- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit hohen Temperaturen arbeiten.
- Falls es zum Überkochen kommt, drücken Sie den Wähler, um den Thermomix® TM6 auszuschalten.

Verbrühungsgefahr durch austretendes heißes Füllgut!

Bei zu hohen Drehzahlen in Kombination mit hohen Temperaturen kann heißes Füllgut austreten und zu Verbrühungen führen.

- Verwenden Sie den Modus „Turbo“ nicht bei heißen Speisen oder Flüssigkeiten über 60 °C.
- Steigern Sie bei der Verarbeitung von heißen Speisen die Drehzahl schrittweise.

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

Während des Kochvorgangs und insbesondere bei Verwendung der Varoma® Funktion entsteht heißer Dampf, der zu Verbrühungen führen kann.

- Halten Sie sich vom Dampf fern.
- Fassen Sie den Messbecher bei der Zubereitung von heißen Lebensmitteln nicht an und decken Sie ihn nicht ab. Stellen Sie sicher, dass der Dampf zwischen Messbecher und Deckelöffnung entweichen kann.
- Stellen Sie sicher, dass einige Schlitze des Varoma® Behälters und Varoma® Einlegebodens frei von Gargut bleiben, um ein ungehindertes Entweichen des Dampfes zu ermöglichen.
- Stellen Sie sicher, dass der Varoma® Behälter richtig auf dem Mixtopfdeckel steht, damit der Varoma® Behälter nicht kippt und herunterfällt. Stellen Sie den Varoma® keinesfalls auf den Spritzschutz.
- Wenn Sie den Varoma® vom Mixtopfdeckel abnehmen und beiseitestellen, halten Sie den Varoma® immer mit seinem Deckel geschlossen.
- Wenn Sie den Varoma® Deckel entfernen, kippen Sie den Deckel weg von Ihrem Gesicht und Ihrem Körper, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.

Verbrennungsgefahr durch heißes Fett!

Bei der Anbratfunktion wird Fett erhitzt. Wasser-Öl-Gemische können verpuffen. Sie können sich am heißen Fett verbrennen.

- Füllen Sie niemals bereits erhitztes Fett in den Mixtopf.
- Erhitzen Sie niemals Öl ohne weitere Zutaten. Wenn Sie die Zutaten erst verspätet dazugeben, spritzt das heiße Öl sehr stark.
- Stellen Sie sicher, dass das Thermomix® TM6 Zubehör trocken verwendet wird.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- Setzen Sie den Spritzschutz immer ordnungsgemäß auf den Mixtopfdeckel, sobald Ihr Thermomix® TM6 Sie dazu auffordert.
- Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungsarme den Spritzschutz umfassen.

Verbrennungsgefahr!

Karamell speichert während und nach der Zubereitung große Hitze und kann zu Verbrennungen führen.

- Seien Sie bei der Zubereitung und Verarbeitung von Karamell äußerst vorsichtig.

Verbrühungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Mixtopfdeckels!

Wenn der Mixtopfdeckel nicht ordnungsgemäß auf dem Mixtopf sitzt, kann heißes Füllgut austreten und Sie verbrühen.

- Versuchen Sie niemals, Mixtopfdeckel oder Verriegelungsmechanismus gewaltsam zu öffnen.
- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.
- Prüfen Sie die Deckeldichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 nur mit sauberem Mixtopfdeckel. Der Topfrand und die Dichtung müssen stets frei von anhaftenden Lebensmitteln sein, damit eine einwandfreie Abdichtung zwischen Topfdeckel und Mixtopf gewährleistet ist.

Verbrühungs- und Verletzungsgefahr!

An einem herabhängenden Kabel kann das Grundgerät ungewollt bewegt werden. Das Grundgerät kann herunterfallen und Sie verbrühen oder verletzen.

- Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke herunterhängen.
- Schließen Sie das Grundgerät nicht an Verlängerungskabel an.

Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehöerteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Thermomix® Zubehör.
- Benutzen Sie den Thermomix® TM6 niemals in Kombination mit Teilen oder Ausstattungen von Vorgängermodellen.
- Verändern Sie den Thermomix® TM6 und das Zubehör nicht.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 niemals mit beschädigtem Zubehör.

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung!

Wenn Sie zum Rühren im Mixtopf andere Gegenstände als den mitgelieferten Spatel verwenden, können diese in das Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

- Benutzen Sie zum Rühren ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen.
- Halten Sie ausschließlich die abgeflachte Seite in den Mixtopf.

Verbrühungsgefahr durch heißes Gargut!

Sie können sich am heißen Gargut im Gareinsatz verbrühen.

- Gehen Sie beim Entfernen des Gareinsatzes behutsam vor.
- Stellen Sie sicher, dass der Spatel fest im Gareinsatz eingehakt ist, bevor Sie den Gareinsatz herausnehmen.
- Entfernen Sie den Spatel, nachdem Sie den Gareinsatz abgestellt haben, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt.

Verletzungsgefahr durch herabfallendes Gerät!

Im Betrieb, insbesondere im Modus „Teig kneten“ oder bei Zerkleinerungsvorgängen, kann es zu Bewegungen des Thermomix® TM6 kommen. Der Thermomix® TM6 kann herunterfallen und Sie verletzen.

- Stellen Sie den Thermomix® TM6 auf eine saubere, feste, ebene und horizontale Fläche.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche.
- Lassen Sie den Thermomix® TM6 während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

Verletzungsgefahr durch beschädigtes Zubehör!

Wenn das Zubehör während des Betriebs in das Mixmesser gerät, können kleine Splitter und scharfe Kanten Sie verletzen.

- Verwenden Sie das Thermomix® Zubehör ausschließlich, wie in der Anleitung bzw. auf dem Display des Grundgeräts beschrieben.
- Falls dennoch Zubehör durch das Mixmesser beschädigt worden ist, entsorgen Sie das Füllgut und kontaktieren Sie den Kundenservice zwecks Ersatzzubehör.

Gesundheitsgefährdung durch sich vermehrende Keime!

Beim Slow Cooking (langsames Garen bei Temperaturen unter 100 °C), Fermentieren (Haltbarmachung), Sous-vide-Garen (Vakuulgaren bei Temperaturen unter 100 °C) werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart. Durch die niedrigen Gartemperaturen kann es zu einer Vermehrung von Keimen kommen.

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben (Temperatur und Zeit).
- Stellen Sie sicher, dass nach Beenden der Zubereitung gemäß Rezept das Gargut unmittelbar verzehrt wird oder eine entsprechende Konservierung vorgenommen wird.

Gesundheitsgefährdung durch Zubehör!

Grundsätzlich sind alle Zubehöerteile des Thermomix® TM6 für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Thermomix® TM6 ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung Schaden nehmen.

- Verwenden Sie das Zubehör nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen.
- Verwenden Sie den Spatel nicht in heißen Töpfen oder Pfannen.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz keinesfalls beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Fermentieren), da Gesundheitsbeeinträchtigungen ansonsten nicht ausgeschlossen werden können.
- Sollte dennoch ein Zubehörteil Schaden nehmen, verwenden Sie es nicht mehr und tauschen Sie es umgehend aus.

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Bei der Zubereitung von heißen Speisen erhitzen sich auch der Mixtopf und die eingesetzten Zubehörteile. Sie können sich auch nach Beendigung des Heizvorgangs an den heißen Oberflächen verbrennen.

- Handhaben Sie Mixtopf, Mixmesser und Zubehörteile insbesondere während und nach der Zubereitung heißer Speisen vorsichtig.
- Berühren Sie sämtliche Komponenten ausschließlich an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen.
- Lassen Sie Mixtopf und Mixmesser ausreichend abkühlen, bevor Sie den Mixtopf auseinanderbauen und das Mixmesser entnehmen.

Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen des Mixmessers sind scharf und können Sie verletzen.

- Handhaben Sie das Mixmesser vorsichtig.
- Fassen Sie das Mixmesser niemals an dessen Klingen an.
- Achten Sie beim Herausnehmen des Mixmessers darauf, dass es nicht herausfällt.
- Fassen Sie nicht in den Mixtopf.
- Halten Sie Körperteile und Haare vom Mixmesser fern.

Verletzungsgefahr durch Einklemmen!

Sie können sich an den Verriegelungsarmen des Grundgeräts oder unter dem Mixtopfdeckel einklemmen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Halten Sie Haare und Kleidung fern von sich bewegenden Teilen.
- Berühren Sie **nicht** die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel, während der Verriegelungsmechanismus öffnet oder schließt.

Gesundheitsschäden durch Produktionsrückstände!

Produktionsbedingt können Rückstände auf den Komponenten des Thermomix® TM6 sein, die nicht für den Verzehr geeignet sind. Etwaige Produktionsrückstände gefährden Ihre Gesundheit.

- Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Komponenten und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.

Sachschäden durch Dampf!

Wenn Sie den Thermomix® TM6 unmittelbar unter Möbeln (Regale, Hängeschränke o. Ä.) aufstellen, können die Möbel durch den austretenden Dampf Schaden nehmen.

- Stellen Sie den Thermomix® TM6 mit ausreichendem Abstand nach oben und zu seitlich stehenden Gegenständen auf.
- Berücksichtigen Sie dabei zusätzlich die Höhe des Varoma®.

Geräteschaden durch unsachgemäßen Netzanschluss!

Wenn das Grundgerät an einen nicht für das Gerät passenden Netzanschluss angeschlossen wird, nimmt es Schaden.

- Betreiben Sie den Thermomix® TM6 ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Wechselspannung und Netzfrequenz.

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung der Varoma® Funktion!

Der Thermomix® TM6 kann bei einer zu geringen Wassermenge im Mixtopf Schaden nehmen.

- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Wasser im Mixtopf befindet. Der Thermomix® TM6 verdampft in 15 Minuten ca. 250 ml Wasser.
- Füllen Sie ggf. Wasser nach, insbesondere, falls Sie die Dampfgarzeit nachträglich verlängern.

Gerätebeschädigung durch unsachgemäße Reinigung und Nichtbeachtung von Hinweisen beim Langzeitkochen!

Wenn Mixtopf und Mixmesser für längere Zeit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Speiseresten ausgesetzt sind, können sie zu Schaden kommen.

- Reinigen Sie die Komponenten immer zeitnah nach dem Gebrauch.
- Lagern Sie insbesondere das Mixmesser nicht zu lange Zeit im Spülwasser, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen kann.
- Durch die unterschiedlichen Wasserqualitäten kann beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vidé-Garen, Fermentieren) im Mixtopf Rost entstehen. Beachten Sie deshalb die Hinweise zur Zugabe von speziellen Zutaten (z.B. Zitronensäure) in die Garflüssigkeit.

Korrosion im Inneren des Grundgeräts!

Falls der Mixtopf und insbesondere die Kontaktstifte an der Unterseite nach der Reinigung noch feucht sind, wenn Sie den Mixtopf einsetzen, kann sich im Inneren des Grundgeräts Rost bilden.

- Lassen Sie den Mixtopf gründlich trocknen, bevor Sie ihn in das Grundgerät einsetzen.

Sachschaden durch unsachgemäße Montage des Mixmessers!

Wenn das Mixmesser nicht richtig eingesetzt und verriegelt oder der Dichtungsring beschädigt ist, kann Flüssigkeit in das Geräteinnere eindringen und das Grundgerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Mixmessers frei von Beschädigungen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser ordnungsgemäß eingesetzt und verriegelt ist, bevor Sie den Mixtopf befüllen.
- Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Grundgeräts hineinlaufen, ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie den Reparaturservice.

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Wenn der Rühraufsatz im Betrieb mit dem Mixmesser oder anderen Zubehöerteilen in Berührung kommt, kann er zerbrechen.

- Stellen Sie sicher, dass der Rühraufsatz ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt, bevor Sie die Drehzahlstufe einstellen.
- Überschreiten Sie keinesfalls die Drehzahlstufe 4.
- Verwenden Sie nicht den Spatel, wenn der Rühraufsatz eingesetzt ist.
- Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, die den Rühraufsatz blockieren oder beschädigen können.

2.2 AUFBAU DER WARNHINWEISE

Die Warnhinweise in dieser Anleitung sind mit Sicherheitssymbolen und Signalwörtern hervorgehoben. Das Symbol und das Signalwort geben Ihnen einen Hinweis auf die Schwere der Gefahr.

Aufbau der Warnhinweise

Die Warnhinweise, die jeder Handlung vorangestellt sind, werden folgendermaßen dargestellt:

GEFAHR**Art und Quelle der Gefahr****Erläuterung zur Art und Quelle der Gefahr/Folgen**

- Maßnahmen zur Abwendung der Gefahr

BEDEUTUNG DER SIGNALWORTE

GEFAHR	Lebensgefahr oder Gefahr schwerer Körperverletzung, wenn diese Gefährdung nicht vermieden wird.
VORSICHT	Gefahr leichter Körperverletzung, wenn diese Gefährdung nicht vermieden wird.
HINWEIS	Sachschaden, wenn diese Gefährdung nicht vermieden wird.

BEDEUTUNG DER SICHERHEITSSYMBOLLE

Warnhinweis mit Hinweis auf die Schwere der Gefahr



Hinweis auf Sachschaden

2.3 PFLICHTEN DES NUTZERS

Um eine einwandfreie Funktion des Thermomix® TM6 zu gewährleisten, beachten Sie Folgendes:

1. Beachten Sie die Gebrauchsanleitung und alle zugehörigen Dokumente.
2. Bewahren Sie die Anleitung in der Nähe des Thermomix® TM6 auf.
3. Lassen Sie Schäden am Thermomix® TM6 umgehend beheben. Wenden Sie sich dazu an Ihren [Kundenservice](#) [▶ 139].

3 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Thermomix® TM6 ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln hergestellt und geprüft. Verwenden Sie den Thermomix® TM6 nur sach- und bestimmungsgemäß, um Gefahren für sich selbst oder Dritte sowie Schäden am Thermomix® TM6 und an anderen Sachwerten zu vermeiden.

Der Thermomix® TM6 ist eine Küchenmaschine für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch.

Der Thermomix® TM6 ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene bestimmt. Er darf von Kindern weder selbst noch in Begleitung von Erwachsenen benutzt werden. Kinder sind in jedem Fall von Geräten, die sich in Betrieb befinden, sowie von der Anschlussleitung fernzuhalten.

Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heißem Kondenswasser und heißen Oberflächen.

Bei Nutzung des Thermomix® TM6 im näheren Umfeld von Kindern ist eine besonders sorgfältige Beaufsichtigung der Kinder erforderlich.

Der Thermomix® TM6 darf von Kindern keinesfalls zum Spielen benutzt werden.

Der Thermomix® TM6 darf von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Thermomix® TM6 unterwiesen worden sind und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Eine anderweitige Verwendung als die bestimmungsgemäße Verwendung ist nicht zulässig. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungs-/Sachmängelhaftungsanspruch.

Bei sämtlichen Arbeiten am Thermomix® TM6 sind alle zugehörigen Unterlagen sowie die Hinweise auf dem Display zu beachten. Bei unsachgemäßem Handeln haftet der Hersteller nicht für dadurch verursachte Schäden.

4 ERSTE INBETRIEBNAHME

4.1 LIEFERUMFANG PRÜFEN

Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und auf Unversehrtheit.

Zum Lieferumfang gehört:



1 Thermomix® TM6 Grundgerät

9 Gareinsatz mit Deckel (fest montiert)

2 Mixtopffuß

10 Varoma® Behälter

3 Kontaktstifte

11 Varoma® Einlegeboden

4 Mixtopf

12 Varoma® Deckel

5 Mixmesser inklusive Dichtungsring

13 Spatel

6 Mixtopfdeckel

14 Rühraufsatz

7 Messbecher

Gebrauchsanleitung und
Kochbuch (optional)

8 Spritzschutz

Wie Sie das Zubehör verwenden, erfahren Sie im Kapitel „Das Zubehör kennenlernen [▶ 113]“.

4.2 AUFSTELLORT WÄHLEN

- Geben Sie Ihrem Thermomix® TM6 einen festen Platz in Ihrer Küche, sodass Sie ihn bequem bedienen können.

Beachten Sie bei der Wahl des Aufstellortes Folgendes:

GEFAHR



Brandgefahr!

Wenn Sie das Grundgerät auf eine heiße Oberfläche stellen, kann es anfangen zu brennen.

- Stellen Sie das Grundgerät keinesfalls auf eine Herdplatte (Kochfeld, Ceranfeld, Induktionsfeld o. Ä.) oder auf sonstige beheizte oder beheizbare Flächen.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Oberflächen und externen Wärmequellen.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung keine heißen Oberflächen und externen Wärmequellen berührt.

GEFAHR



Gefahr eines Stromschlags durch unsachgemäßen Netzanschluss!

Ein unsachgemäß installierter Netzanschluss kann zu Stromschlägen führen.

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschließlich an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäß installierten Anschluss.

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch herabfallendes Gerät!

Im Betrieb, insbesondere im Modus „Teig kneten“ oder bei Zerkleinerungsvorgängen, kann es zu Bewegungen des Thermomix® TM6 kommen. Der Thermomix® TM6 kann herunterfallen und Sie verletzen.

- Stellen Sie den Thermomix® TM6 auf eine saubere, feste, ebene und horizontale Fläche.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche.
- Lassen Sie den Thermomix® TM6 während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

HINWEIS



Geräteschaden durch unsachgemäßen Netzanschluss!

Wenn das Grundgerät an einen nicht für das Gerät passenden Netzanschluss angeschlossen wird, nimmt es Schaden.

- Betreiben Sie den Thermomix® TM6 ausschließlich mit der auf dem Typenschild angegebenen Wechselspannung und Netzfrequenz.

HINWEIS



Sachschäden durch Dampf!

Wenn Sie den Thermomix® TM6 unmittelbar unter Möbeln (Regale, Hängeschränke o. Ä.) aufstellen, können die Möbel durch den austretenden Dampf Schaden nehmen.

- Stellen Sie den Thermomix® TM6 mit ausreichendem Abstand nach oben und zu seitlich stehenden Gegenständen auf.
- Berücksichtigen Sie dabei zusätzlich die Höhe des Varoma®.

1. Stellen Sie Ihren Thermomix® TM6 auf eine saubere, stabile und ebene Arbeitsfläche, damit er nicht rutschen kann.
2. Stellen Sie sicher, dass keine Verunreinigungen (Fettspritzer o. Ä.) an die Belüftungsöffnung auf der Rückseite des Grundgeräts gelangen können.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display und von den Verriegelungsarmen.
4. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Thermomix® TM6 heraus und schließen Sie den Thermomix® TM6 an das Stromnetz an.
5. Sie können selbst bestimmen, in welcher Länge das Kabel (bis zu 1 m) ausgezogen sein soll. Benötigen Sie nicht die gesamte Länge, bleibt der Rest des Anschlusskabels im Inneren des Thermomix® TM6 verborgen.
6. Stellen Sie das Grundgerät nicht auf das Anschlusskabel, da dies die Standfestigkeit des Thermomix® TM6 und die Funktion der Waage beeinträchtigt.

4.3 ERSTES EINSCHALTEN

Der Thermomix® TM6 ist im Auslieferungszustand mit einer Transportsicherung gesichert.

- Drücken Sie den Wähler, um den Thermomix® TM6 zu starten.

⇒ Die Transportsicherung öffnet sich automatisch.

Beim ersten Einschalten führt Sie Ihr Thermomix® TM6 automatisch durch die Grundeinstellungen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Sie können die Einstellungen auch später ändern.

Weitere Details zu den Einstellmöglichkeiten finden Sie nach Abschluss der Inbetriebnahme unter [Einstellungen](#) [▶ 130].



4.4 ERSTE REINIGUNG

Wenn Sie zum ersten Mal mit einem Thermomix® TM6 arbeiten, machen Sie sich zunächst mit dem Gerät vertraut.

VORSICHT



Gesundheitsschäden durch Produktionsrückstände!

Produktionsbedingt können Rückstände auf den Komponenten des Thermomix® TM6 sein, die nicht für den Verzehr geeignet sind. Etwaige Produktionsrückstände gefährden Ihre Gesundheit.

- Spülen Sie vor dem ersten Gebrauch gründlich alle Komponenten und Zubehörteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.

Gehen Sie bei der ersten Reinigung wie folgt vor:

1. Bauen Sie den Mixtopf auseinander, siehe Kapitel [Mixtopf auseinanderbauen](#) [▶ 111].
2. Spülen Sie dann alle Teile und das Zubehör per Hand oder in der Geschirrspülmaschine (ausgenommen das Grundgerät).

Weitere Details zur Reinigung finden Sie unter [Reinigung](#) [▶ 133].

4.4.1 MIXTOPF AUSEINANDERBAUEN

Um Mixmesser und Mixtopf gründlich zu reinigen, müssen Sie den Mixtopf auseinanderbauen.

Gehen Sie wie folgt vor:



1. Halten Sie den Mixtopf mit der Öffnung nach oben.
2. Drehen Sie den Mixtopffuß um ca. 30° im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Mixtopffuß nach unten hin ab. Das Mixmesser verbleibt dabei zunächst im Mixtopf.
3. Fassen Sie das Mixmesser vorsichtig oberhalb der Klingen an und nehmen Sie es zusammen mit dem Dichtungsring aus dem Mixtopf.



5 DAS ZUBEHÖR KENNENLERNEN

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

Die Verwendung von Zusatzgeräten, Zubehör oder Gegenständen, die nicht durch Vorwerk empfohlen oder verkauft werden, sowie die Verwendung von defekten oder inkompatiblen Zubehörteilen kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.

- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene original Vorwerk Thermomix® Zubehör.
- Benutzen Sie den Thermomix® TM6 niemals in Kombination mit Teilen oder Ausstattungen von Vorgängermodellen.
- Verändern Sie den Thermomix® TM6 und das Zubehör nicht.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 niemals mit beschädigtem Zubehör.

de

GEFAHR



Gesundheitsgefährdung durch Zubehör!

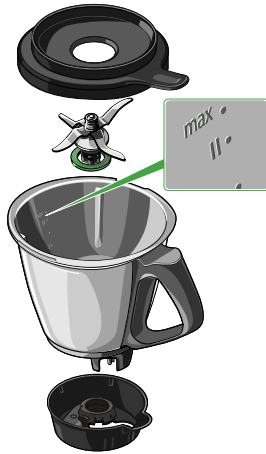
Grundsätzlich sind alle Zubehörteile des Thermomix® TM6 für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Thermomix® TM6 ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung Schaden nehmen.

- Verwenden Sie das Zubehör nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen.
- Verwenden Sie den Spatel nicht in heißen Töpfen oder Pfannen.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz keinesfalls beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Fermentieren), da Gesundheitsbeeinträchtigungen ansonsten nicht ausgeschlossen werden können.
- Sollte dennoch ein Zubehörteil Schaden nehmen, verwenden Sie es nicht mehr und tauschen Sie es umgehend aus.

5.1 MIXTOPF

Im Mixtopf aus Edelstahl verarbeiten und erhitzen Sie Ihre Speisen.

Der Mixtopf besteht aus dem Edelstahlbehälter, dem Mixtopfdeckel, dem Mixtopffuß und dem Mixmesser.



FÜLLSTANDSMARKIERUNGEN

Im Edelstahlbehälter finden Sie Füllstandsmarkierungen in 0,5-Liter-Schritten.

Die maximale Füllmenge beträgt 2,2 Liter („max“-Markierung).

Markierung	Füllmenge
max	2,2 Liter
II	2 Liter
I	1 Liter

GEFAHR



Verbrühungsgefahr durch austretendes Füllgut!

Heiße Flüssigkeit bzw. heißes Füllgut kann herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel frei von Füllgut bleibt.
- Verwenden Sie ausschließlich das beiliegende original Thermomix® Zubehör (Messbecher, Gareinsatz, Spritzschutz oder Varoma®), um zu verhindern, dass Fett oder Flüssigkeiten herausspritzen.
- Füllen Sie insbesondere Flüssigkeiten mit äußerster Vorsicht in den Mixtopf.
- Nehmen Sie einen gefüllten Mixtopf vorsichtig aus dem Grundgerät, um zu verhindern, dass der Inhalt verschüttet wird oder herausspritzt.

5.1.1 MIXTOPFDECKEL

Der Mixtopfdeckel verschließt den Mixtopf.

Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Thermomix® TM6 erst starten, wenn der Mixtopfdeckel ordnungsgemäß aufgesetzt und verriegelt ist. Der Verriegelungsmechanismus besteht aus 2 Verriegelungsarmen und einem Deckelsensor, der sich auf dem Gehäuse zwischen den Verriegelungsarmen befindet.

GEFAHR**Verbrühungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung des Mixtopfdeckels!**

Wenn der Mixtopfdeckel nicht ordnungsgemäß auf dem Mixtopf sitzt, kann heißes Füllgut austreten und Sie verbrühen.

- Versuchen Sie niemals, Mixtopfdeckel oder Verriegelungsmechanismus gewaltsam zu öffnen.
- Öffnen Sie den Mixtopfdeckel nur, wenn die Drehzahl null ist und der Verriegelungsmechanismus entriegelt hat.
- Prüfen Sie die Deckeldichtung regelmäßig auf mögliche Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung oder einer undichten Stelle tauschen Sie den Deckel umgehend aus.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 nur mit sauberem Mixtopfdeckel. Der Topfrand und die Dichtung müssen stets frei von anhaftenden Lebensmitteln sein, damit eine einwandfreie Abdichtung zwischen Topfdeckel und Mixtopf gewährleistet ist.

VORSICHT**Verletzungsgefahr durch Einklemmen!**

Sie können sich an den Verriegelungsarmen des Grundgeräts oder unter dem Mixtopfdeckel einklemmen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Halten Sie Haare und Kleidung fern von sich bewegenden Teilen.
- Berühren Sie **nicht** die Verriegelungsarme oder den Mixtopfdeckel, während der Verriegelungsmechanismus öffnet oder schließt.

5.1.2 MIXTOPFFUSS

Mit dem Mixtopffuß verriegeln Sie das Mixmesser im Mixtopf. Der Mixtopf dient außerdem als Untersatz: Mit montiertem Mixtopffuß können Sie den Mixtopf sicher abstellen.

5.1.3 MIXMESSER

Das Mixmesser ist ein grundlegendes und vielseitiges Zubehör Ihres Thermomix® TM6.

Bei geringer Geschwindigkeit rühren Sie mit dem Mixmesser, bei mittlerer Geschwindigkeit mischen und zerkleinern Sie, bei hoher Geschwindigkeit mixen und pürieren Sie.

Das Mixmesser muss stets ordnungsgemäß eingebaut und mittels Mixtopffuß verriegelt sein (siehe [Mixmesser einsetzen](#) [▶ 117]). Ohne ordnungsgemäß eingebautes Mixmesser können Sie Ihren Thermomix® TM6 nicht verwenden.

VORSICHT**Gefahr von Schnittverletzungen!**

Die Klingen des Mixmessers sind scharf und können Sie verletzen.

- Handhaben Sie das Mixmesser vorsichtig.
- Fassen Sie das Mixmesser niemals an dessen Klingen an.
- Achten Sie beim Herausnehmen des Mixmessers darauf, dass es nicht herausfällt.
- Fassen Sie nicht in den Mixtopf.
- Halten Sie Körperteile und Haare vom Mixmesser fern.

5.1.3.1 MIXMESSER ENTNEHMEN

Um Mixmesser und Mixtopf gründlich zu reinigen, müssen Sie das Mixmesser entnehmen.

VORSICHT**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

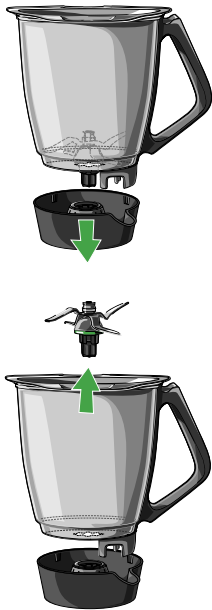
Bei der Zubereitung von heißen Speisen erhitzen sich auch der Mixtopf und die eingesetzten Zubehörteile. Sie können sich auch nach Beendigung des Heizvorgangs an den heißen Oberflächen verbrennen.

- Handhaben Sie Mixtopf, Mixmesser und Zubehörteile insbesondere während und nach der Zubereitung heißer Speisen vorsichtig.
- Berühren Sie sämtliche Komponenten ausschließlich an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen.
- Lassen Sie Mixtopf und Mixmesser ausreichend abkühlen, bevor Sie den Mixtopf auseinanderbauen und das Mixmesser entnehmen.

Gehen Sie wie folgt vor:



1. Halten Sie den Mixtopf mit der Öffnung nach oben.
2. Drehen Sie den Mixtopffuß um ca. 30° im Uhrzeigersinn und ziehen Sie den Mixtopffuß nach unten hin ab.
Das Mixmesser verbleibt zunächst im Mixtopf.
3. Fassen Sie das Mixmesser vorsichtig oberhalb der Klingen an und nehmen Sie es zusammen mit dem Dichtungsring aus dem Mixtopf.



5.1.3.2 MIXMESSER EINSETZEN

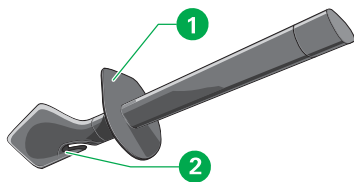
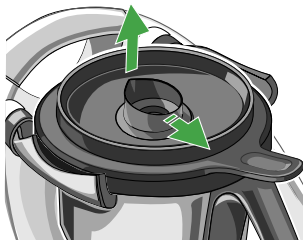
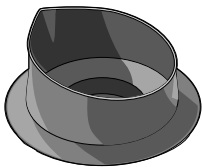
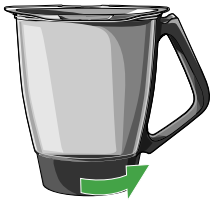
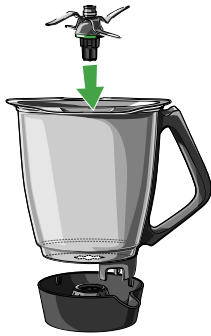
HINWEIS



Sachschaden durch unsachgemäße Montage des Mixmessers!

Wenn das Mixmesser nicht richtig eingesetzt und verriegelt oder der Dichtungsring beschädigt ist, kann Flüssigkeit in das Geräteinnere eindringen und das Grundgerät beschädigen.

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Mixmessers passend auf der Messerlagerung sitzt.
- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Mixmessers frei von Beschädigungen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Mixmesser ordnungsgemäß eingesetzt und verriegelt ist, bevor Sie den Mixtopf befüllen.
- Sollte Flüssigkeit auslaufen oder in das Gehäuse des Grundgeräts hineinlaufen, ziehen Sie den Netzstecker und kontaktieren Sie den Reparaturservice.



1. Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring des Mixmessers passend unter der Messerlagerung sitzt und anliegt.
2. Halten Sie den Mixtopf mit der Öffnung nach oben.
3. Fassen Sie das Mixmesser vorsichtig oberhalb der Klingen an und setzen Sie es zusammen mit dem Dichtungsring in die Öffnung am Boden des Mixtopfes, bis der Dichtungsring des Mixmessers den Topfboden berührt.
4. Setzen Sie den Mixtopffuß von unten auf den Mixtopf.
5. Drehen Sie den Mixtopffuß um 30° zum Griff hin, bis das Mixmesser fest verriegelt ist.
6. Prüfen Sie den Mixtopffuß auf festen Sitz. Der Mixtopf lässt sich nur in das Grundgerät einsetzen, wenn er richtig zusammengesetzt ist.

5.2 MESSBECHER

Mit dem Messbecher verschließen Sie die Öffnung im Mixtopfdeckel und verhindern so Wärmeverluste sowie ein Herausspritzen von Mix- und Gargut.

Außerdem können Sie Flüssigkeiten mit dem Messbecher abmessen. 50 ml und 100 ml sind im Messbecher markiert.

Wenn Sie eine geringe Menge Flüssigkeit nachgießen möchten, müssen Sie den Messbecher nicht abnehmen. Gießen Sie stattdessen die Flüssigkeit langsam neben den Messbecher auf den Mixtopfdeckel. Die Flüssigkeit läuft nach und nach am Messbecher vorbei in den Mixtopf.

Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit oder feste Zutaten in den Mixtopf geben wollen, nehmen Sie den Messbecher aus der Deckelöffnung.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie den Messbecher leicht zu sich hin.
2. Kippen Sie den Messbecher nach oben und heben Sie ihn heraus.

5.3 SPATEL

Mit dem Spatel schieben Sie Mix- bzw. Gargut im Mixtopf nach unten und entleeren den Mixtopf.

Außerdem ist der Spatel das einzige Hilfsmittel, mit dem Sie die Zutaten im Mixtopf vermischen oder umrühren dürfen. Führen Sie ihn von oben durch die Deckelöffnung ein. Der Sicherheitskragen (1) verhindert, dass der Spatel von den Messern erfasst wird. So können Sie auch während des Kochens, Rührens oder Zerkleinerns mit dem Spatel arbeiten.

Mit dem Haken des Spatels (2) entnehmen Sie den heißen Gareinsatz aus dem Mixtopf, siehe [Gareinsatz](#) |▶ 120|.

GEFAHR

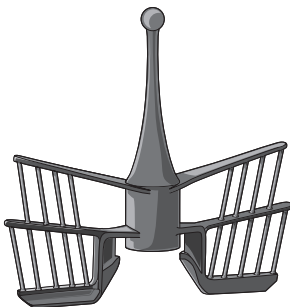


Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung!

Wenn Sie zum Rühren im Mixtopf andere Gegenstände als den mitgelieferten Spatel verwenden, können diese in das Mixmesser geraten und Verletzungen verursachen.

- Benutzen Sie zum Rühren ausschließlich den mitgelieferten Spatel mit dem Sicherheitskragen.
- Halten Sie ausschließlich die abgeflachte Seite in den Mixtopf.

5.4 RÜHRAUFSATZ



Mit dem Rühraufsatz schlagen Sie Sahne oder Eischnee. Außerdem verbessert der Rühraufsatz das Ergebnis vieler weiterer Speisen wie Pudding oder Saucen. Er sorgt für ein gleichmäßiges Vermischen aller Zutaten bei niedriger Geschwindigkeit und hilft so, ein Ansetzen oder Anbrennen am Mixtopfboden zu verhindern.

GEFAHR



Gesundheitsgefährdung durch Zubehör!

Grundsätzlich sind alle Zubehörteile des Thermomix® TM6 für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Thermomix® TM6 ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung Schaden nehmen.

- Verwenden Sie das Zubehör nicht für andere Zwecke, insbesondere bei hohen Temperaturen.
- Verwenden Sie den Spatel nicht in heißen Töpfen oder Pfannen.
- Verwenden Sie den Rühraufsatz keinesfalls beim Langzeitkochen (Slow Cooking, Sous-vide-Garen, Fermentieren), da Gesundheitsbeeinträchtigungen ansonsten nicht ausgeschlossen werden können.
- Sollte dennoch ein Zubehörteil Schaden nehmen, verwenden Sie es nicht mehr und tauschen Sie es umgehend aus.

HINWEIS



Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch!

Wenn der Rühraufsatz im Betrieb mit dem Mixmesser oder anderen Zubehörteilen in Berührung kommt, kann er zerbrechen.

- Stellen Sie sicher, dass der Rühraufsatz ordnungsgemäß auf dem Mixmesser sitzt, bevor Sie die Drehzahlstufe einstellen.
- Überschreiten Sie keinesfalls die Drehzahlstufe 4.
- Verwenden Sie nicht den Spatel, wenn der Rühraufsatz eingesetzt ist.
- Fügen Sie keine Lebensmittel hinzu, die den Rühraufsatz blockieren oder beschädigen können.

RÜHRAUFSATZ EINSETZEN

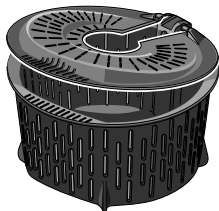
1. Setzen Sie den Rühraufsatz von oben auf das Mixmesser und drehen Sie ihn leicht entgegen der gewünschten Drehrichtung des Mixmessers.
2. Stellen Sie sicher, dass der Rühraufsatz eingehakt ist und sich nicht mehr gerade nach oben hin wegziehen lässt.

RÜHRAUFSATZ HERAUSNEHMEN

- Fassen Sie den Rühraufsatz am kugelförmigen Ende und entnehmen Sie ihn mit leichten Drehbewegungen.

5.5 GAREINSATZ

Mit dem Gareinsatz bereiten Sie empfindliche Zutaten zu. Außerdem können Sie mit dem Gareinsatz Obst- oder Gemüsesäfte filtern und ihn als Sieb verwenden.



Beim Reduzieren von Flüssigkeit (z.B. bei Saucen), können Sie den Gareinsatz auch statt des Messbechers als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen.

Für noch größere Sicherheit und zur Beachtung der maximalen Füllmenge hat der Gareinsatz einen Deckel. Dieser ist fest mit dem Korb verbunden und muss zu keiner Zeit abgenommen werden.

DEN GAREINSATZ EINSETZEN

- Setzen Sie den Gareinsatz von oben in den Mixtopf. Die Einkerbung für den Spatel zeigt zum Griff des Mixtopfes.



DEN GAREINSATZ HERAUSNEHMEN

GEFAHR

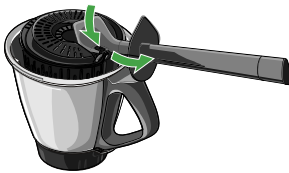
**Verbrühungsgefahr durch heißes Gargut!**

Sie können sich am heißen Gargut im Gareinsatz verbrühen.

- Gehen Sie beim Entfernen des Gareinsatzes behutsam vor.
- Stellen Sie sicher, dass der Spatel fest im Gareinsatz eingehakt ist, bevor Sie den Gareinsatz herausnehmen.
- Entfernen Sie den Spatel, nachdem Sie den Gareinsatz abgestellt haben, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt.

de

Um den Gareinsatz zu entnehmen, benutzen Sie den Spatel. Gehen Sie wie folgt vor:



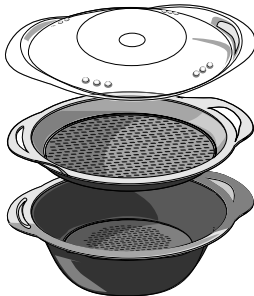
1. Haken Sie den Spatel mit dem Haken in die Einkerbung des Gareinsatzes ein.
Stellen Sie sicher, dass der Haken fest im Gareinsatz eingehakt ist.
2. Nehmen Sie den Gareinsatz am Griff des Spatels aus dem Mixtopf und stellen Sie ihn zum Beispiel in Ihre Spüle, damit das Gargut abtropfen kann.
3. Entfernen Sie den Spatel, nachdem Sie den Gareinsatz abgestellt haben, um zu verhindern, dass der Gareinsatz umkippt.
Sie lösen den Spatel vom Gareinsatz, indem Sie den Haken aus der Einkerbung schieben.

5.6 VAROMA®

Mit dem Varoma® dampfgaren Sie Speisen. Der Varoma® besteht aus drei Teilen: Dem Varoma® Behälter (unten), dem Varoma® Einlegeboden (Mitte) und dem Varoma® Deckel (oben). So lassen sich mehrere Menükomponenten gleichzeitig zubereiten.

Sie können den Varoma® auch ohne Varoma® Einlegeboden verwenden, um größere Lebensmittel zu garen, wie zum Beispiel Germknödel, oder wenn Sie größere Mengen gleicher Lebensmittel zubereiten.

Wie Sie den Varoma® verwenden, erfahren Sie [hier](#) [▶ 127].



GEFAHR**Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!**

Während des Kochvorgangs und insbesondere bei Verwendung der Varoma® Funktion entsteht heißer Dampf, der zu Verbrühungen führen kann.

- Halten Sie sich vom Dampf fern.
- Fassen Sie den Messbecher bei der Zubereitung von heißen Lebensmitteln nicht an und decken Sie ihn nicht ab. Stellen Sie sicher, dass der Dampf zwischen Messbecher und Deckelöffnung entweichen kann.
- Stellen Sie sicher, dass einige Schlitze des Varoma® Behälters und Varoma® Einlegebodens frei von Gargut bleiben, um ein ungehindertes Entweichen des Dampfes zu ermöglichen.
- Stellen Sie sicher, dass der Varoma® Behälter richtig auf dem Mixtopfdeckel steht, damit der Varoma® Behälter nicht kippt und herunterfällt. Stellen Sie den Varoma® keinesfalls auf den Spritzschutz.
- Wenn Sie den Varoma® vom Mixtopfdeckel abnehmen und beiseitestellen, halten Sie den Varoma® immer mit seinem Deckel geschlossen.
- Wenn Sie den Varoma® Deckel entfernen, kippen Sie den Deckel weg von Ihrem Gesicht und Ihrem Körper, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.

VORSICHT**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

Bei der Zubereitung von heißen Speisen erhitzen sich auch der Mixtopf und die eingesetzten Zubehörteile. Sie können sich auch nach Beendigung des Heizvorgangs an den heißen Oberflächen verbrennen.

- Handhaben Sie Mixtopf, Mixmesser und Zubehörteile insbesondere während und nach der Zubereitung heißer Speisen vorsichtig.
- Berühren Sie sämtliche Komponenten ausschließlich an den vorgesehenen Griffen und Griffflächen.
- Lassen Sie Mixtopf und Mixmesser ausreichend abkühlen, bevor Sie den Mixtopf auseinanderbauen und das Mixmesser entnehmen.

HINWEIS



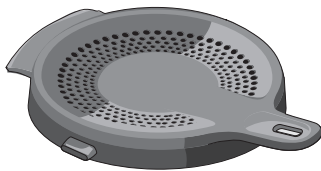
Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung der Varoma® Funktion!

Der Thermomix® TM6 kann bei einer zu geringen Wassermenge im Mixtopf Schaden nehmen.

- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Wasser im Mixtopf befindet. Der Thermomix® TM6 verdampft in 15 Minuten ca. 250 ml Wasser.
- Füllen Sie ggf. Wasser nach, insbesondere, falls Sie die Dampfgarzeit nachträglich verlängern.

de

5.7 SPRITZSCHUTZ



Der Spritzschutz deckt den Mixtopf immer dann ab, wenn Sie mit besonders hohen Temperaturen z.B. in Kombination mit Fett arbeiten und Dampf entweichen muss. Sie werden über das Display Ihres Thermomix® TM6 dazu aufgefordert, den Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel zu setzen, wann immer der Spritzschutz notwendig ist.

GEFAHR



Verbrennungsgefahr durch heißes Fett!

Bei der Anbratfunktion wird Fett erhitzt. Wasser-Öl-Gemische können verpuffen. Sie können sich am heißen Fett verbrennen.

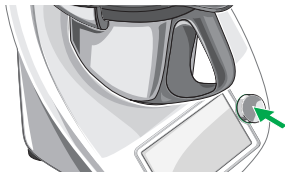
- Füllen Sie niemals bereits erhitztes Fett in den Mixtopf.
- Erhitzen Sie niemals Öl ohne weitere Zutaten. Wenn Sie die Zutaten erst verspätet dazugeben, spritzt das heiße Öl sehr stark.
- Stellen Sie sicher, dass das Thermomix® TM6 Zubehör trocken verwendet wird.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.
- Setzen Sie den Spritzschutz immer ordnungsgemäß auf den Mixtopfdeckel, sobald Ihr Thermomix® TM6 Sie dazu auffordert.
- Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungsarme den Spritzschutz umfassen.

6 BEDIENUNG

6.1 EIN- UND AUSSCHALTEN

EINSCHALTEN DES THERMOMIX® TM6

- Drücken Sie den Wähler.
- ⇒ *Der Thermomix® TM6 schaltet sich ein und die voreingestellte Startseite erscheint.*



AUSSCHALTEN DES THERMOMIX® TM6

1. Halten Sie den Wähler für ca. 5 Sekunden gedrückt, bis im Display der Hinweis erscheint, dass sich der Thermomix® TM6 ausschaltet.
2. Sobald der Hinweis erscheint, können Sie den Wähler loslassen.
3. Ziehen Sie nach dem Ausschalten den Netzstecker, wenn Ihr Thermomix® TM6 nicht in Gebrauch ist.

Anmerkung Wenn Sie den Thermomix® TM6 nicht verwenden, schaltet er sich nach 15 Minuten selbstständig aus, um Energie zu sparen. Für die letzten 30 Sekunden wird ein Hinweis angezeigt, der Ihnen die Möglichkeit gibt, den automatischen Ausschaltvorgang abzubrechen.

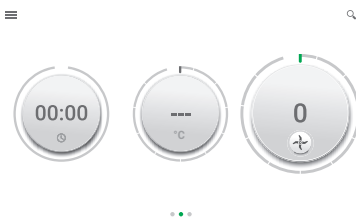
6.2 STARTBILDSCHIRM

Der Startbildschirm zeigt die Wählkreise Zeit, Temperatur und Drehzahlstufe, die Sie zum manuellen Kochen benötigen.

Tippen Sie den jeweiligen Wählkreis an und drehen Sie den Wähler, um die Einstellungen vorzunehmen oder zu ändern.

Alternativ springen Sie durch kurzes Drücken des Wählers zwischen den einzelnen Wählkreisen hin und her.

Über die Suche (rechts oben) haben Sie Zugriff auf die Rezepte mit Guided-Cooking-Funktion. Über das Menü-Symbol (links oben) gelangen Sie in das Hauptmenü [▶ 128].



6.2.1 ZEIT EINSTELLEN

1. Tippen Sie auf den Wählkreis der Zeitanzeige
2. Stellen Sie mit Hilfe des Wählers die gewünschte Betriebszeit ein.

ANMERKUNG ZUR ZEITEINSTELLUNG

Die Zeit kann während der Zubereitung jederzeit angepasst werden.

1. Tippen Sie auf die Zeitanzeige und drehen Sie den Wähler entsprechend, um die Zeit zu verlängern oder sie zu verkürzen.
2. Wenn Sie das Messer vor Ablauf der eingestellten Zeit durch Drücken des Wählers stoppen, um zum Beispiel noch eine Zutat hinzuzugeben, wird die Zeitmessung pausiert.
Sobald Sie den Thermomix® TM6 durch erneutes Einstellen der Drehzahlstufe wieder starten, wird die Zeitmessung fortgesetzt.
3. Möchten Sie einen Vorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit komplett abbrechen, tippen Sie auf die Zeitanzeige und drehen Sie den Wähler bis die Zeitanzeige auf 00:00 steht oder drücken Sie den Wähler.



Falls Sie beim Betrieb ohne Heizfunktion keine Zeit eingestellt haben, erfolgt nach der Drehzahleinstellung automatisch die Zeitmessung bis zur maximal einstellbaren Zeit, danach ertönt ein akustisches Signal.

6.2.2 TEMPERATUR EINSTELLEN

1. Tippen Sie auf den Wählkreis der Temperaturanzeige.
2. Stellen Sie mit Hilfe des Wählers die gewünschte Temperatur ein.



ANMERKUNG ZUR TEMPERATUREINSTELLUNG

Vergewissern Sie sich immer, dass der Wert für die gewünschte Temperatur auf „---“ eingestellt ist, wenn Sie nicht erwärmen oder kochen möchten.

Die Heizung wird nur dann eingeschaltet, wenn Sie eine Betriebszeit eingestellt haben.

ANMERKUNG ZUM ERWÄRMEN UND GAREN

Das Erwärmen und Garen funktioniert nur bei voreingestellter Zeit.

6.2.3 DREHZAHL EINSTELLEN

Mit dem Einstellen der Drehzahl nehmen Sie den Thermomix® TM6 in Betrieb.

Voraussetzung Bevor Sie die Drehzahl einstellen, stellen Sie sicher, dass

1. der Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel verschlossen ist,
2. die Öffnung des Mixtopfdeckels ordnungsgemäß (etwa durch den Messbecher oder ein anderes adäquates Thermomix® TM6 Zubehör) verschlossen ist.

GEFAHR



Verbrühungsgefahr durch austretendes heißes Füllgut!

Bei zu hohen Drehzahlen in Kombination mit hohen Temperaturen kann heißes Füllgut austreten und zu Verbrühungen führen.

- Verwenden Sie den Modus „Turbo“ nicht bei heißen Speisen oder Flüssigkeiten über 60 °C.
- Steigern Sie bei der Verarbeitung von heißen Speisen die Drehzahl schrittweise.



1. Tippen Sie auf den Wählkreis der Drehzahlanzeige.
2. Stellen Sie mit Hilfe des Wählers die gewünschte Drehzahl ein.

Es stehen die folgenden Drehzahlstufen zur Verfügung:

Bezeichnung (Stufe/Modus):	Funktion:	Umdrehung/ Min:
Sanfrührstufe (0,5)	Es handelt sich hierbei um eine niedrige Drehzahleinstellung, die man mit dem gelegentlichen Umrühren in einem herkömmlichen Kochtopf vergleichen kann. Auf der Sanfrührstufe wird nicht zerkleinert, d.h. Stücke bleiben erhalten.	40

Rühren (1–3)	Die niedrigen Drehzahlstufen 1–3 eignen sich besonders für schonendes Rühren. Im unteren Drehzahlbereich lassen sich z. B. Eintöpfe hervorragend zubereiten	100–500
Mixen/Pürieren (4–10)	Die Drehzahlstufen 4–10 eignen sich für grobe, feine und sehr feine Zerkleinerungs-, Mix- und Pürierergebnisse.	1100–10200
Modus „Turbo“	Sie nutzen mit dem Modus „Turbo“ die maximale Drehzahl. Der Modus „Turbo“ eignet sich auch für die so genannte „Intervall-Anwendung“. Wenn Sie z. B. größere Mengen Lebensmittel grob zerkleinern wollen, aktivieren Sie 3- bis 4-mal den Modus „Turbo“ für 0,5 Sekunden. Sie erhalten dann eine gleichmäßige Zerkleinerung der Lebensmittel.	10700

Anmerkung Ihr Thermomix® TM6 schaltet bei einer Drehzahl von über 6 die Heizung ab.

LINKSLAUF AKTIVIEREN

- Um den **Linkslauf** [▶ 126] zu aktivieren, tippen Sie kurz auf das Linkslauf-Symbol im Wählkreis der Drehzahlanzeige.

6.2.3.1 RECHTS-/LINKSLAUF

Die Änderung der Drehrichtung des Messers ist in jeder Drehzahleinstellung möglich. Der Linkslauf dient bei niedriger Drehzahl zum besonders schonenden Rühren von empfindlichen Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen.



1. Tippen Sie auf das Linkslauf-Symbol im Wählkreis der Drehzahlanzeige, um das Mixmesser von Rechts- auf Linkslauf umzuschalten.
⇒ *Der Linkslauf wird durch das entsprechende Symbol im Display angezeigt.*
2. Um den Linkslauf auszuschalten, berühren Sie das Linkslauf-Symbol noch einmal oder warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und die Drehrichtung automatisch auf Rechtslauf zurückgesetzt wird.

6.3 DAMPFGAREN

GEFAHR



Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

Während des Kochvorgangs und insbesondere bei Verwendung der Varoma® Funktion entsteht heißer Dampf, der zu Verbrühungen führen kann.

- Halten Sie sich vom Dampf fern.
- Fassen Sie den Messbecher bei der Zubereitung von heißen Lebensmitteln nicht an und decken Sie ihn nicht ab. Stellen Sie sicher, dass der Dampf zwischen Messbecher und Deckelöffnung entweichen kann.
- Stellen Sie sicher, dass einige Schlitze des Varoma® Behälters und Varoma® Einlegebodens frei von Gargut bleiben, um ein ungehindertes Entweichen des Dampfes zu ermöglichen.
- Stellen Sie sicher, dass der Varoma® Behälter richtig auf dem Mixtopfdeckel steht, damit der Varoma® Behälter nicht kippt und herunterfällt. Stellen Sie den Varoma® keinesfalls auf den Spritzschutz.
- Wenn Sie den Varoma® vom Mixtopfdeckel abnehmen und beiseitestellen, halten Sie den Varoma® immer mit seinem Deckel geschlossen.
- Wenn Sie den Varoma® Deckel entfernen, kippen Sie den Deckel weg von Ihrem Gesicht und Ihrem Körper, um Kontakt mit entweichendem Dampf zu vermeiden.

HINWEIS



Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Verwendung der Varoma® Funktion!

Der Thermomix® TM6 kann bei einer zu geringen Wassermenge im Mixtopf Schaden nehmen.

- Achten Sie darauf, dass sich ausreichend Wasser im Mixtopf befindet. Der Thermomix® TM6 verdampft in 15 Minuten ca. 250 ml Wasser.
- Füllen Sie ggf. Wasser nach, insbesondere, falls Sie die Dampfgarzeit nachträglich verlängern.

- Wählen Sie die gewünschte Garzeit und die Temperatur Varoma über die Wählkreise aus.
- ⇒ *Mit dem Drehen des Wählers auf eine niedrige Drehzahlstufe beginnt der Garprozess und die Zeitmessung läuft an.*

Anmerkung zur Drehzahlstufe

Verwenden Sie bei der Varoma® Funktion nur niedrige Drehzahlstufen (bis 6). Der Thermomix® TM6 schaltet bei einer Drehzahl von über 6 die Heizung ab.

Anmerkung zum Garvorgang

Das Wasser oder die Garflüssigkeit im Mixtopf wird so erhitzt, dass die für den Dampfgarvorgang benötigte Dampfmenge von 250 ml pro 15 Minuten erzeugt wird und durch die Öffnung im Mixtopfdeckel des Thermomix® TM6 in den Varoma® steigt. Das Gargut wird langsam und schonend gegart.

DAMPFGAREN MIT DER VAROMA® FUNKTION

Der Varoma® ist ein Thermomix® TM6 Zubehörteil und ist nur zusammen mit dem Thermomix® TM6 verwendbar. Darum muss vor der Nutzung des Varoma® der Thermomix® TM6 ordnungsgemäß in Betrieb genommen werden.

1. Stellen Sie den Mixtopf richtig in den Thermomix® TM6.
2. Füllen Sie den Mixtopf mit mindestens 0,5 Liter (500 g) Wasser für eine Garzeit von 30 Minuten.
Für eine aromatische Variante können Sie auch Gemüsebrühe oder eine Wasser-Wein-Mischung statt Wasser verwenden.
3. Wenn Sie beim Dampfgaren den Gareinsatz benutzen, setzen Sie diesen in den Mixtopf ein (siehe [Gareinsatz](#) [▶ 120]) und füllen Sie ihn z. B. mit Kartoffeln oder Reis.
4. Verschließen Sie den Mixtopf mit dem Mixtopfdeckel.
5. Legen Sie den Varoma® Deckel umgekehrt auf Ihre Arbeitsfläche und stellen Sie den Varoma® Behälter darauf – er passt exakt in die Deckelmulde.
6. Füllen Sie den Varoma® Behälter nun locker mit dem gewünschten Gargut.
7. Versichern Sie sich, dass einige Schlitze frei bleiben, sodass Dampf aufsteigen und zirkulieren kann.

Beim Befüllen des Varoma® achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die eine längere Garzeit benötigen, unten liegen und diejenigen, die eine kürzere Garzeit benötigen, nach oben (ggf. auf den Varoma® Einlegeboden) gelegt werden.

6.4 ZUTATEN WIEGEN

Tipp Berühren Sie während des Wiegevorgangs den Thermomix® TM6 nicht, lehnen Sie nichts an den Thermomix® TM6 an und achten Sie darauf, dass nichts unter dem Thermomix® TM6 liegt. Auch die Anschlussleitung darf nicht gespannt sein. Ansonsten wird das Wiegeergebnis verfälscht.

1. Setzen Sie den Mixtopf in das Grundgerät ein und berühren Sie das Waage-Symbol auf der Seite **Modi** und **Funktionen**.
2. Wiegen Sie die erste Zutat (bis max. 3,0 kg).
3. Wollen Sie weitere Zutaten zugeben, tippen Sie auf das Tara-Symbol und geben Sie die nächste Zutat in den Mixtopf.

Den Zuwiegevorgang können Sie bis zum Maximalgewicht (6 kg) beliebig oft wiederholen. Die Toleranz der Waage beträgt bis 3,0 kg +/- 30 g.

6.5 HAUPTMENÜ

- Tippen Sie auf der Startseite oben links das Menü-Symbol.
- ⇒ *So erreichen Sie Hauptmenü des Thermomix® TM6 und können hier zum Beispiel auf Ihre Rezepte zugreifen.*

Sie navigieren und scrollen direkt auf dem Touchscreen.

ANMERKUNG ZUM SCROLLEN

Drehen Sie **nicht** am Wähler, um in den Menüs zu scrollen. Dies aktiviert den Thermomix® TM6.

6.6 MEINE REZEPTE

Die Auswahlzeile **Meine Rezepte** bringt Sie auf kürzestem Weg zu den Rezepten, die Sie als Ihre Favoriten markiert haben.



6.7 MEINE WOCHE

Unter **Meine Woche** können Sie komfortabel Thermomix® Menüs für die ganze Woche planen. Sie erstellen Ihre Wochenplanung über Ihr Cookidoo® Konto.

6.8 ZULETZT GEKOCHT

Unter **Zuletzt gekocht** rufen Sie die zuletzt gekochten Rezepte auf.

6.9 HILFE

- Tippen Sie im Thermomix® TM6 Hauptmenü auf **Hilfe**.

Sie haben Zugriff auf die folgenden Untermenüs:

- > **Sicherheitshinweise** (zeigt die allgemeinen Sicherheitshinweise an)
- > **Kontakt** (zeigt die Kontaktdaten des Vorwerk Kundenservices an)
- > **Gebrauchsanleitung** (ruft die digitale Gebrauchsanleitung auf)

Anderen Kundenservice anzeigen lassen

Wenn Sie möchten, dass die Kontaktdaten des Kundenservices eines anderen Landes angezeigt werden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Tippen Sie auf **Kontakt** > **Globale Kontaktliste**.
⇒ *Es wird Ihnen eine Länderliste angezeigt.*
2. Wählen Sie das Land aus, für welches Sie sich die Kontaktdaten anzeigen lassen möchten.

6.10 MODI UND FUNKTIONEN

Wenn Sie auf dem voreingestellten Startbildschirm von rechts nach links wischen, kommen Sie auf die Seite **Modi und Funktionen**. Dort finden Sie viele weitere praktische Helfer rund um das Kochen mit Ihrem Thermomix® TM6.

Details zu den Einstellmöglichkeiten finden Sie jeweils unter dem Info-Icon.

7 EINSTELLUNGEN

Unter Hauptmenü > Einstellungen finden Sie die folgenden Menüpunkte:

- Sprache [▶ 130]
- Land [▶ 130]
- WLAN [▶ 130]
- Cookidoo® Konto [▶ 131]
- Signalton [▶ 131]
- Display [▶ 132]
- Transportsicherung [▶ 132]
- Maßeinheiten [▶ 132]
- Datenschutz [▶ 132]
- Version und Update [▶ 132]
- Auf Werkseinstellungen zurücksetzen [▶ 132]

7.1 SPRACHE EINSTELLEN

1. Wählen Sie Hauptmenü > Einstellungen > Sprache.
2. Scrollen Sie in der Liste der Sprachen nach oben oder unten.
3. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
4. Bestätigen Sie im nachfolgenden Bildschirm die Auswahl mit ändern.

Anmerkung Die ausgewählte Sprache hat Auswirkungen auf die Menütexe und die Gebrauchsanleitung.

7.2 LAND EINSTELLEN

1. Wählen Sie in den Einstellungen den Menüpunkt Land aus.
2. Scrollen Sie in der Liste der Länder nach oben oder unten.
3. Wählen Sie auf dem Display des Thermomix® TM6 das gewünschte Land aus.
4. Bestätigen Sie im nachfolgenden Bildschirm die Auswahl mit ändern.
⇒ *Im nachfolgenden Bildschirm wird Ihnen nun Ihre neu ausgewählte Sprache in grüner Farbe und mit einem Haken angezeigt.*

7.3 WLAN

7.3.1 WLAN-NETZWERK EINRICHTEN

1. Wählen Sie Hauptmenü > Einstellungen > WLAN aus.
2. Aktivieren Sie das WLAN, indem Sie auf den Schieberegler auf der rechten Seite drücken.
⇒ *Der Schieberegler wird nun grün und verschiebt sich von links nach rechts. Es werden alle verfügbaren WLAN-Netzwerke inkl. des Status des WLAN-Netzwerkes (offen oder geschützt) angezeigt.*
3. Tippen Sie auf dem Display des Thermomix® TM6 auf das gewünschte WLAN-Netzwerk, mit dem Sie Ihren Thermomix® TM6 verbinden möchten.
4. Geben Sie das Passwort für Ihr ausgewähltes WLAN-Netzwerk ein und tippen Sie auf Verbinden.

- ⇒ *In der Liste der WLAN-Netzwerke ändert sich der Status des ausgewählten WLAN-Netzwerks zu Verbinden. Wurde der Thermomix® TM6 erfolgreich mit dem WLAN-Netzwerk verbunden, ändert sich der Status des WLAN-Netzwerks zu Verbunden und ein grüner Haken erscheint bei dem verbundenen Netzwerk.*

7.3.2 WLAN-NETZWERK ENTFERNEN

Sie haben Ihren Thermomix® TM6 bereits mit einem WLAN-Netzwerk verbunden und wollen die Verbindung wieder rückgängig machen, dann gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen Sie Hauptmenü > Einstellungen > WLAN aus.
⇒ *Ist das WLAN bereits aktiviert, erscheint die Liste aller verfügbaren WLAN-Netzwerke, inkl. des Netzwerks, mit dem der Thermomix® TM6 bereits verbunden ist. Sie erkennen das verbundene Netzwerk an einem grünen Haken.*
2. Wählen Sie das WLAN-Netzwerk aus, mit dem Ihr Thermomix® TM6 verbunden ist.
⇒ *Im nachfolgenden Bildschirm erscheint eine Auflistung aller Details des Netzwerks.*
3. Drücken Sie auf Netzwerk entfernen.
⇒ *Dies entfernt die Verbindung zwischen Ihrem Thermomix® TM6 und dem WLAN-Netzwerk.
Es werden Ihnen alle verfügbaren WLAN-Netzwerke inkl. des Status des WLAN-Netzwerkes (offen oder geschützt) angezeigt. Das Netzwerk, das Sie entfernt haben, wird jedoch nicht in der Liste aufgeführt.*

7.3.3 PER WPS VERBINDEN

1. Wählen Sie Einstellungen > WLAN aus.
2. Aktivieren Sie das WLAN, indem Sie auf den Schieberegler auf der rechten Seite drücken.
⇒ *Der Schieberegler wird nun in grüner Farbe angezeigt und verschiebt sich von links nach rechts. Zudem werden Ihnen alle verfügbaren WLAN-Netzwerke inkl. des Status des WLAN-Netzwerks (offen oder geschützt) angezeigt.*
3. Scrollen Sie ganz nach unten und betätigen Sie Verbinden über WPS.
⇒ *Im nachfolgenden Bildschirm erscheint ein Informationstext, dass Sie die WPS-Taste auf Ihrem Router drücken sollen.*
4. Drücken Sie auf Ihrem Router die WPS-Taste.
⇒ *In der Liste der WLAN-Netzwerke wird das Netzwerk, mit dem sich Ihr Thermomix® TM6 per WPS verbunden hat, mit dem Status Verbunden aufgelistet.*

7.4 COOKIDOO® KONTO

Unter Cookidoo® Konto können Sie sich mit Ihrem Cookidoo® Profil anmelden und nach der Anmeldung Information über Ihr Cookidoo® Konto einsehen.

Weitere Informationen finden Sie im Hilfe-Bereich des Cookidoo® Portals.

7.5 SIGNALTON

Sie können die Lautstärke, die Dauer und den Klang des Signaltons einstellen, der erklingt, wenn ein Kochvorgang beendet wurde.

Außerdem können Sie die Lautstärke der `Weiter`-Taste auf dem Display einstellen.

7.6 DISPLAY

Hier können Sie die Helligkeit des Displays einstellen.

7.7 TRANSPORTSICHERUNG EINSTELLEN

Mit der Transportsicherung sichern Sie den eingesetzten Mixtopf und Mixtopfdeckel mit den Verriegelungsarmen für den Transport.

1. Stellen Sie sicher, dass der Mixtopf inklusive Mixtopfdeckel richtig eingesetzt ist.
 2. Wählen Sie `Hauptmenü` > `Transportsicherung` und aktivieren Sie die Funktion mit dem Schieberegler.
- ⇒ *Der Verriegelungsmechanismus wird aktiviert. Sie können den Thermomix® TM6 nun ausschalten und sicher transportieren.*

7.8 MASSEINHEITEN

Im Untermenü `Maßeinheiten` können Sie zwischen metrischen (Gramm, °Celsius) und imperialen (Unzen, °Fahrenheit) Maßeinheiten auswählen.

Anmerkung Ihr Thermomix® TM6 ändert das Einheitensystem automatisch, falls sich die Maßeinheiten eines ausgewählten Rezepts vom eingestellten Einheitensystem unterscheiden. Nach Beenden des Rezepts wird automatisch wieder das ursprünglich gewählte Einheitensystem eingestellt.

7.9 DATENSCHUTZ

Unter `Datenschutz` können Sie die aktuellen Datenschutzbestimmungen einsehen.

7.10 VERSION UND UPDATE

Im Untermenü `Version` und `Update` finden Sie die Details zu Ihrer Software- und Geräteversion.

Außerdem können Sie nach Updates suchen.

UPDATE AUSFÜHREN

Wenn ein Update zur Verfügung steht, können Sie `Update` ausführen auswählen.

Während des Updateprozesses geht der Thermomix® TM6 ggf. wiederholt aus und wieder an. Trennen Sie den Thermomix® TM6 nicht vom Strom, während das Update geladen und installiert wird.

7.11 AUF WERKSEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN

Mit der Funktion `Auf Werkseinstellungen zurücksetzen` setzen Sie Ihren Thermomix® TM6 zurück auf seine Voreinstellungen.

Anmerkung Beachten Sie, dass dabei Ihre persönlichen Einstellungen verloren gehen.

8 REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS



Korrosion im Inneren des Grundgeräts!

Falls der Mixtopf und insbesondere die Kontaktstifte an der Unterseite nach der Reinigung noch feucht sind, wenn Sie den Mixtopf einsetzen, kann sich im Inneren des Grundgeräts Rost bilden.

- Lassen Sie den Mixtopf gründlich trocknen, bevor Sie ihn in das Grundgerät einsetzen.

de

8.1 REINIGUNG

Anmerkungen Alle Einzelteile (außer dem Grundgerät) können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie Kunststoffteile, insbesondere den Mixtopfdeckel, nur lose in den oberen Spülwagen, um Verformungen durch erhöhte Hitzeeinwirkung und Druck von darüber gelagerten Gegenständen zu vermeiden.

An einigen Kunststoffteilen kann es zu Verfärbungen kommen; diese beeinträchtigen weder Ihre Gesundheit noch die Funktionstüchtigkeit der betroffenen Teile.

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle verwendeten Teile Ihres Thermomix® TM6 gründlich.

Weitere Informationen zu den Reinigungsmöglichkeiten und Reinigungsprogrammen finden Sie in der Gebrauchsanleitung auf dem Thermomix® TM6 unter Hauptmenü > Hilfe > Gebrauchsanleitung.

8.1.1 VORSPÜLEN

Zwischen zwei Zubereitungsschritten oder nacheinander zubereiteten Speisen können Sie bei leichter Verschmutzung des Mixtopfs den Modus Vorspülen verwenden. Sie finden diesen Modus auf der Seite Modi und Funktionen. Weitere Informationen zur Verwendung erhalten Sie, wenn Sie rechts oben auf das Info-Icon tippen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.



8.1.2 GRÜNDLICHE REINIGUNG

VORSICHT



Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen des Mixmessers sind scharf und können Sie verletzen.

- Handhaben Sie das Mixmesser vorsichtig.
- Fassen Sie das Mixmesser niemals an dessen Klingen an.
- Achten Sie beim Herausnehmen des Mixmessers darauf, dass es nicht herausfällt.
- Fassen Sie nicht in den Mixtopf.
- Halten Sie Körperteile und Haare vom Mixmesser fern.

HINWEIS**Gerätebeschädigung durch unsachgemäße Reinigung und Nichtbeachtung von Hinweisen beim Langzeitkochen!**

Wenn Mixtopf und Mixmesser für längere Zeit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Speiseresten ausgesetzt sind, können sie zu Schaden kommen.

- Reinigen Sie die Komponenten immer zeitnah nach dem Gebrauch.
- Lagern Sie insbesondere das Mixmesser nicht zu lange Zeit im Spülwasser, da dies zu vorzeitiger Alterung des Dichtsystems der Messerlagerung führen kann.

Um Mixmesser und Mixtopf gründlich zu reinigen, müssen Sie den Mixtopf auseinander bauen.

1. Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät.
2. Demontieren Sie den Mixtopf (siehe Kapitel [Mixmesser entnehmen](#) [▶ 116]).
3. Spülen Sie die Einzelteile von innen und außen per Hand oder alternativ in der Spülmaschine.
4. Wischen Sie gegebenenfalls die Kontaktstifte an der Unterseite des Mixtopfs ab.
Achten Sie stets darauf, dass die Kontaktstifte vor dem Einsetzen in das Grundgerät sauber und trocken sind.
5. Verwenden Sie bei der Reinigung von Kunststoffoberflächen wie dem Varoma[®] nur weiche Spültücher.
6. Verwenden Sie keinesfalls scharfkantige Gegenstände oder Scheuerschwämme aus Metall.
7. Für besonders hartnäckige Verschmutzungen im Mixtopf verwenden Sie spezielles Reinigungsmittel für Edelstahl.
8. Setzen Sie das Mixmesser mit dem Mixmesserdichtungsring wieder in den Mixtopf ein (siehe Kapitel [Mixmesser einsetzen](#) [▶ 117]).

8.2 REINIGUNG DES GRUNDGERÄTS

GEFAHR



Gefahr eines Stromschlags durch eindringendes Wasser!

Wenn Wasser an die stromführenden Bauteile gelangt, können Sie einen Stromschlag bekommen!

- Tauchen Sie das Grundgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Grundgerät nicht unter fließendes Wasser.
- Schütten Sie kein Wasser über das Grundgerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Grundgerät reinigen.
- Reinigen Sie das Grundgerät ausschließlich mit einem trockenen oder feuchten Tuch.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse des Grundgeräts eindringt.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 keinesfalls im Freien.
- Sollte dennoch Wasser in das Grundgerät gelangt sein, kontaktieren Sie Ihren Vorwerk Reparaturservice.

1. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Grundgerät reinigen.
2. Wischen Sie das Grundgerät mit einem feuchten Tuch und sanftem Reiniger ab.
3. Achten Sie darauf, nicht zu viel Wasser zu verwenden, damit keine Feuchtigkeit in das Innere des Grundgeräts eindringen kann.

8.3 REGELMÄSSIGE WARTUNG

Eine regelmäßige Wartung erhöht die Lebensdauer Ihres Thermomix® TM6.

1. Inspizieren Sie Ihren Thermomix® TM6 und sein Zubehör (einschließlich Mixtopf, Anschlusskabel und Dichtungsring des Mixtopfdeckels) auf mögliche Schäden.
2. Verwenden Sie Ihren Thermomix® TM6 nicht mit beschädigtem Zubehör.
3. Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite und am Boden des Thermomix® TM6 frei sind, um Schäden am Thermomix® TM6 zu verhindern.
4. Wenn Sie Ihren Thermomix® TM6 nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker.
5. Zur besseren Belüftung des Thermomix® TM6 lassen Sie die Öffnung des Mixtopfdeckels offen, wenn der Thermomix® TM6 nicht in Gebrauch ist.

8.3.1 MIXMESSER TAUSCHEN

Durch den häufigen Gebrauch des Thermomix® TM6 für das Zerkleinern von harten Lebensmitteln nutzt sich das Mixmesser ab. Die folgende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick, wann ein Austausch des Mixmessers empfohlen wird.

Beanspruchung des Mixmessers	Beispiel für die Nutzung	Austausch des Mixmessers nach
Stark	Ich crushe täglich Eis, mahle Getreide o. Ä.	½ Jahr
Mittel	Ich crushe einmal wöchentlich Eis, mahle Getreide o. Ä.	2 Jahren
Niedrig	Ich crushe so gut wie nie Eis und mahle kein Getreide.	4 Jahren

Ein neues Mixmesser können Sie über Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in oder Ihren Vorwerk [Kundenservice](#) [[▶ 139](#)] bestellen.

9 STÖRUNGSBESEITIGUNG

GEFAHR



Gefahr eines Stromschlags durch Beschädigungen am Grundgerät oder an der Anschlussleitung!

Wenn das Grundgerät oder dessen Anschlussleitung beschädigt sind, können Sie einen Stromschlag bekommen.

- Kontrollieren Sie Grundgerät, Anschlusskabel mit Stecker und das Zubehör regelmäßig auf etwaige Beschädigungen.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlussleitung keine heißen Oberflächen und externen Wärmequellen berührt.
- Verwenden Sie den Thermomix® TM6 niemals mit beschädigter Anschlussleitung.
- Verwenden Sie das Grundgerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Im Falle von Beschädigungen an Grundgerät oder Anschlussleitung senden Sie Ihren Thermomix® TM6 an den Vorwerk Reparaturservice zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Grundgeräts beschädigt worden ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Reparaturservice oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Versuchen Sie keinesfalls, Ihr Grundgerät selbstständig zu reparieren.
- Greifen Sie niemals durch die Öffnungen, in die die Kontaktstifte des Mixtopfs eintauchen, und stecken Sie keine Gegenstände durch diese Öffnungen.

de

Störung:

Es ist Flüssigkeit in den Bereich unterhalb des Mixtopfs gelangt.

Mögliche Ursache und Behebung:

- Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Beseitigen Sie überschüssige Flüssigkeit aus dem Bereich unterhalb des Mixtopfs mit einem Handtuch.
- Bewegen oder kippen Sie das Grundgerät nicht, damit im Inneren des Grundgeräts keine Flüssigkeit auf empfindliche Bauteile gelangen kann.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinanderzubauen. Es enthält keine Teile, die von Ihnen zu warten sind.
- Wenn Sie nicht ausschließen können, dass Flüssigkeit in das Innere des Grundgeräts eingedrungen ist, schalten Sie den Thermomix® TM6 nicht ein. Kontaktieren Sie stattdessen den [Kundenservice](#) [▶ 139](#)].

Der Thermomix® TM6 lässt sich nicht einschalten.

Möglicherweise ist das Grundgerät nicht korrekt angeschlossen.

- Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.

Der Mixtopf lässt sich nicht in das Thermomix® TM6 Grundgerät einsetzen.	Möglicherweise ist der Mixtopf nicht richtig zusammengebaut. <ul style="list-style-type: none">– Prüfen Sie, ob der Mixtopffuß korrekt verriegelt ist.
Der Thermomix® TM6 heizt nicht.	Möglicherweise wurde die Heizzeit nicht korrekt eingestellt. <ul style="list-style-type: none">– Prüfen Sie, ob Sie eine Zeit über den Wählkreis der Zeitanzeige eingestellt haben. Möglicherweise wurde keine Temperatur gewählt: <ul style="list-style-type: none">– Kontrollieren Sie, ob Sie die Temperatur eingestellt haben.
Der Thermomix® TM6 bleibt während des Betriebs stehen.	Es ist zu einer Motorabschaltung gekommen. <ul style="list-style-type: none">– Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät.– Reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.– Warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit).– Setzen Sie den Mixtopf wieder ein.– Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite des Grundgeräts frei sind.– Schalten Sie das Grundgerät über den Wähler wieder ein. Wird nach der Abkühlzeit immer noch die Systemmeldung angezeigt, kontaktieren Sie den Kundenservice [► 139] .
Der Thermomix® TM6 wiegt nicht richtig.	Möglicherweise wurde der Thermomix® TM6 unsachgemäß aufgestellt. <ul style="list-style-type: none">– Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände an das Grundgerät angelehnt sind.– Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gespannt ist.– Stellen Sie sicher, dass der Thermomix® TM6 auf einer ebenen, sauberen und rutschfesten Fläche steht.– Berühren Sie den Thermomix® TM6 während des gesamten Wiegevorgangs nicht.
Der Thermomix® TM6 bricht bei Basiskochfunktionen ab.	Möglicherweise wurden falsche Zutaten in den Mixtopf gegeben. <ul style="list-style-type: none">– Entnehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät und leeren Sie den Mixtopf.– Setzen Sie den leeren Mixtopf wieder in das Grundgerät ein.– Starten Sie den Kochvorgang neu.
Der Thermomix® TM6 lässt sich nicht mit dem WLAN verbinden.	Möglicherweise ist kein Netzwerk verfügbar. <ul style="list-style-type: none">– Überprüfen Sie Ihr WLAN. Möglicherweise ist die WLAN-Funktion deaktiviert. <ul style="list-style-type: none">– Richten Sie ein Netzwerk ein, siehe Kapitel WLAN-Netzwerk einrichten [► 130]. Sollte sich kein Netzwerk einrichten lassen, kontaktieren Sie den Kundenservice [► 139] .

10 KUNDENSERVICE

Für weitere Informationen zum Kundenservice in Ihrem Land wenden Sie sich bitte an Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in, den offiziellen Vorwerk Distributor in Ihrem Land oder nutzen Sie unsere Webseite www.thermomix.vorwerk.com

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefon +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

HERSTELLER

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Deutschland

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 GEWÄHRLEISTUNG/ SACHMÄNGELHAFTUNG

In der Gewährleistungszeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Thermomix® TM6 dürfen nur vom verantwortlichen Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalteile aus dem Lieferumfang des Thermomix® TM6 oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix®.

Verwenden Sie den Thermomix® TM6 niemals in Kombination mit Teilen oder Geräten, die nicht von Vorwerk Thermomix® für den Thermomix® TM6 zur Verfügung gestellt wurden. Andernfalls verfällt der Anspruch auf Gewährleistung bzw. Sachmängelhaftung.



12 ENTSORGUNG

Das Symbol bedeutet:

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie können Ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer kommunalen Sammelstelle abgeben.

Alternativ können Sie Ihr Altgerät beim Vorwerk Shop in Ihrer Nähe abgeben.

Registrierungsnummer:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

13 TECHNISCHE DATEN

**Sicherheitszeichen/
Prüfzeichen/
Konformität**



Motor	Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung. Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10700 Umdrehungen/Minute (Sanfrührstufe: 40 Umdrehungen/Minute). Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus „Teig kneten“. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.			
Heizung	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.			
Integrierte Waage	Messbereich 1 bis 3000 g Messbereich -1 bis -3000 g			
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff.			
Mixtopf	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter.			
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Max. Leistungsaufnahme 1500 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.			
Standby-Verbrauch	0 W			
Angaben zu Konnektivität	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Innenbereich bestimmt, wenn es im Frequenzbereich 5150 MHz – 5250 MHz betrieben wird in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO und TR.			
Konformität	Hiermit erklärt Vorwerk, dass der Funkanlagentyp Thermomix® TM6-1 / TM6-4 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.vorwerk.com			
Abmessungen Grundgerät	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (Höhe x Breite x Tiefe)			
Abmessungen Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (Höhe x Breite x Tiefe)			
Gewicht Grundgerät	7,95 kg			

thermomix

MANUAL DE INSTRUCCIONES THERMOMIX® TM6

es



VORWERK

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

1	ANTES DE EMPEZAR	146	6.7	Mi semana	174
2	PARA SU SEGURIDAD	147	6.8	Preparadas recientemente	174
2.1	Peligros e indicaciones de seguridad	147	6.9	Ayuda	174
2.2	Clasificación de las indicaciones de seguridad	153	6.10	Modos y herramientas	174
2.3	Obligaciones del usuario	154	7	AJUSTES	175
3	UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO	155	7.1	Configuración del idioma	175
4	PRIMERA PUESTA EN MARCHA	156	7.2	Configuración del país	175
4.1	Comprobación del contenido	156	7.3	Wi-Fi	175
4.2	Selección del lugar de colocación	157	7.3.1	Configuración de la red Wi-Fi	175
4.3	Primer encendido	158	7.3.2	Eliminación de una red Wi-Fi	176
4.4	Primera limpieza	159	7.3.3	Conexión mediante WPS	176
4.4.1	Desmontaje del vaso	159	7.4	Cuenta de Cookidoo®	176
5	PRESENTACIÓN DE LOS ACCESORIOS	160	7.5	Melodía	176
5.1	Vaso	160	7.6	Pantalla	176
5.1.1	Tapa del vaso	161	7.7	Configuración del modo de transporte	177
5.1.2	Base del vaso	162	7.8	Sistema de medidas	177
5.1.3	Juego de cuchillas	162	7.9	Confidencialidad	177
5.2	Cubilete	164	7.10	Versión y actualización	177
5.3	Espátula	164	7.11	Restablecimiento a valores de fábrica	177
5.4	Mariposa	165	8	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	178
5.5	Cestillo	166	8.1	Limpieza	178
5.6	Varoma®	167	8.1.1	Prelavado	178
5.7	Rejilla antisalpicaduras	168	8.1.2	Limpieza a fondo	178
6	USO	169	8.2	Limpieza de la unidad central	180
6.1	Encendido y apagado	169	8.3	Mantenimiento regular	180
6.2	Pantalla inicial	169	8.3.1	Cambio del juego de cuchillas	180
6.2.1	Selección de tiempo	169	9	INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO	182
6.2.2	Selección de temperatura	170	10	DELEGACIONES	184
6.2.3	Selección de velocidad	170	11	GARANTÍA	185
6.3	Cocción al vapor	172	12	DESECHADO	186
6.4	Pesaje de ingredientes	173	13	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	187
6.5	Menú principal	173			
6.6	Mis recetas	173			

1 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 mas rápida y cómoda de familiarizarse con el Thermomix® TM6.

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar el Thermomix® TM6 y los accesorios por primera vez.

2 PARA SU SEGURIDAD

La seguridad es una de las características principales de los productos Vorwerk. No obstante, la seguridad del Thermomix® TM6 solo se puede garantizar si el usuario lee con atención este capítulo, prestando atención a las advertencias y siguiendo las indicaciones de los capítulos siguientes.

2.1 PELIGROS E INDICACIONES DE SEGURIDAD

¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!

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

- No sumerja la unidad central en agua ni en otros líquidos.
- No coloque la unidad central debajo de un chorro de agua.
- No vierta agua sobre la unidad central.
- Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad central.
- Limpie la unidad central solamente con un paño seco o húmedo.
- Procure que no penetre agua ni suciedad en la carcasa de la unidad central.
- No utilice el Thermomix® TM6 al aire libre.
- Si, a pesar de todo, entrara agua en la unidad central, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Vorwerk.

¡Peligro de descarga eléctrica por toma de red mal instalada!

Una toma de red mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.

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

¡Peligro de descarga eléctrica por daños en la unidad central o en el cable de alimentación!

Si la unidad central o el cable de alimentación de esta están dañados, el usuario puede recibir una descarga eléctrica.

- 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 nunca el Thermomix® TM6 con accesorios dañados.
- 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 el Thermomix® TM6 al centro de asistencia técnica de Vorwerk para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- Si se daña el cable de alimentación de la unidad central, envíelo al centro de asistencia técnica de Vorwerk para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- ¡Nunca intente reparar la unidad central por su cuenta!
- No meta nunca la mano en las aberturas por las que entran los pines de contacto del vaso ni meta ningún objeto por estas aberturas.

¡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 o que se pueda calentar.
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a superficies calientes y fuentes de calor externas.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.

¡Peligro de incendio!**El Thermomix® TM6 tiene un consumo eléctrico alto. Si la toma eléctrica no tiene suficiente capacidad, podría producirse un incendio.**

- A la hora de conectar la unidad central, tenga en cuenta el consumo eléctrico máximo.
- No utilice regletas de enchufes ni otros aparatos entre la toma de corriente y el Thermomix® TM6.

¡Peligro de quemaduras por erupción de comida!**Si la abertura de la tapa se ha quedado totalmente bloqueada, puede crearse una presión excesiva en el interior del vaso durante la cocción. El contenido caliente puede salir despedido y causar quemaduras.**

- 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.
- No utilice nunca otros objetos que no sean los accesorios originales suministrados (cubilete, cestillo, protección antisalpicaduras o charola Varoma®) para protegerse contra salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.
- Llene el cestillo solo hasta la marca «max».
- Si observa durante la cocción que la abertura de la tapa del vaso está bloqueada, desenchufe la unidad central. **No** accione los controles.

¡Peligro de quemaduras por escape de comida!**Pueden salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.**

- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros) (marca «max»).
- Asegúrese de que la abertura de la tapa permanezca libre de comida.
- Utilice solamente los accesorios originales suministrados del Thermomix® (cubilete, cestillo, rejilla antisalpicaduras o bandeja Varoma®) para evitar que salpique grasa o líquido.
- Proceda con cuidado extraordinario a la hora de añadir líquidos al vaso.
- Retire el vaso lleno con cuidado de la unidad central para evitar que el contenido se derrame o salpique.

¡Peligro de quemaduras por derramamiento de comida hirviendo!**Especialmente si se calientan grandes cantidades de comida a altas temperaturas (>90 °C), la comida puede derramarse, salirse del vaso y causar quemaduras.**

- Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.
- Si esto ocurre, presione el selector para parar el Thermomix® TM6.

¡Peligro de quemaduras por escape de comida caliente!

En caso de velocidades demasiado altas combinadas con elevadas temperaturas, la comida caliente puede salpicar y causar quemaduras.

- No utilice el modo Turbo con comida ni líquidos calientes que superen los 60 °C.
- Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente.

¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!

Al cocinar, especialmente en temperatura Varoma®, se genera vapor caliente que podría causar quemaduras.

- Manténgase lejos del vapor.
- No toque el cubilete a la hora de preparar platos calientes y no lo destape. Asegúrese de que el vapor pueda salir entre el cubilete y la abertura de la tapa.
- 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 por grasa caliente!

En la función de sofreír se calienta grasa. La mezcla de agua y aceite puede causar chisporroteos. Se pueden producir quemaduras con la grasa caliente.

- No añada nunca al vaso aceite ya caliente.
- No caliente nunca el aceite sin otros ingredientes. Si añade los ingredientes demasiado tarde, el aceite caliente chisporrotea mucho.
- Asegúrese de que los accesorios utilizados estén secos.
- 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!

El caramelo acumula mucho calor durante y después de la preparación y puede provocar quemaduras.

- Proceda con sumo cuidado al preparar y trabajar con caramelo.

¡Peligro de quemaduras por un uso indebido de la tapa!

Si la tapa no está debidamente colocada en el vaso, puede salirse la comida caliente y causar quemaduras.

- 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 quemaduras y lesiones físicas!

Si el cable se queda colgando, la unidad central puede desplazarse sin querer. La unidad central puede caerse y causarle quemaduras o lesiones.

- 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 por accesorios no aptos!

El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.

- Utilice exclusivamente accesorios Vorwerk Thermomix® originales recomendados.
- Nunca utilice el Thermomix® TM6 en combinación con piezas o equipamiento de modelos anteriores.
- No modifique el Thermomix® TM6 ni ningún accesorio.
- No utilice nunca el Thermomix® TM6 con accesorios dañados.

¡Peligro de lesiones por un uso indebido!

Si para mezclar comida dentro del vaso utiliza otros objetos que no sean la espátula suministrada, pueden quedar atrapados en el juego de cuchillas y provocar lesiones.

- Utilice la espátula proporcionada para mezclar comida dentro del vaso.
- Introduzca solamente el lado aplanado en el vaso.

¡Peligro de quemaduras por comida caliente!

Es posible quemarse con la comida caliente del cestillo.

- 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 lesiones causadas por la caída del aparato!

Durante el funcionamiento, especialmente en el modo Amasar o cuando se trocean alimentos, el Thermomix® TM6 puede llegar a moverse. El Thermomix® TM6 puede caerse y causarle daños.

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

¡Peligro de lesiones por accesorios dañados!

Si los accesorios se quedan atrapados en el juego de cuchillas durante el funcionamiento, pequeñas esquirlas o bordes afilados podrían causar lesiones.

- Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla de la unidad central.
- 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.

¡Peligro para la salud debido a la proliferación de gérmenes nocivos!

En los modos de Cocción Lenta (cocción por debajo de 100 °C), fermentación y cocción Al Vacío (cocción por debajo de 100 °C), los alimentos se cuecen a baja temperatura. Debido a esto pueden producirse gérmenes.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Respete exactamente las indicaciones de la receta (temperatura y tiempo).
- Asegúrese de consumir los alimentos cocinados o de meterlos en conserva inmediatamente después de finalizar la preparación según la receta.

¡Peligro para la salud por accesorios!

Básicamente, todos los accesorios del Thermomix® TM6 están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix® TM6 y pueden dañarse si se utilizan de otro modo.

- 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 cámbielo de inmediato por uno nuevo.

¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!

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 por corte!

Las aspas del juego de cuchillas son afiladas y pueden provocar lesiones.

- 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.
- Mantenga su cuerpo y pelo alejados del juego de cuchillas.

¡Peligro de lesiones por pellizco!

Puede pellizcarse con los brazos de bloqueo de la unidad central o con la tapa del vaso.

- 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 del vaso mientras se abre o se cierra el mecanismo de cierre.

¡Problemas de salud por restos de materiales del proceso de fabricación!

Pueden quedar restos de materiales de fabricación en los componentes del Thermomix® TM6 que no sean aptos para el consumo. Los posibles restos que pueda haber son perjudiciales para la salud.

- Antes del primer uso, enjuague bien todos los componentes y accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos.

¡Daños materiales por vapor!

Si coloca el Thermomix® TM6 directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.

- Coloque el Thermomix® TM6 de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.
- Tenga en cuenta también la altura del Varoma®.

¡Daños en el aparato por una toma eléctrica inadecuada!

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

- Utilice el Thermomix® TM6 solo con la corriente alterna y la frecuencia de red especificadas en la placa de características.

¡Peligro de daños por un uso indebido de la función Varoma®!

El Thermomix® TM6 puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El Thermomix® TM6 convierte en vapor aprox. 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.

¡Daños en el aparato en caso de una limpieza indebida y de no observar las notas relativas a la cocción prolongada!

El vaso y el juego de cuchillas pueden dañarse si se quedan con restos de agua, otros líquidos o restos de comida durante mucho tiempo.

- Lave los componentes poco después de usarlos.
- No deje las cuchillas sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento.
- 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 agua de cocción.

¡Corrosión en el interior de la unidad central!

Si se coloca el vaso en la unidad central estando húmedo o con los pines de contacto húmedos, puede formarse óxido dentro de la unidad central.

- Seque convenientemente el vaso antes de colocarlo en la unidad central.

¡Daños materiales por un montaje indebido de las cuchillas!

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.

- 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 técnico.

¡Daños materiales por uso indebido!

Si la mariposa entra en contacto con las cuchillas u otros accesorios durante el funcionamiento, se puede romper.

- Asegúrese de que la mariposa esté debidamente colocada sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- No seleccione en ningún caso una velocidad superior a 4.
- Nunca use la espátula cuando la mariposa esté colocada.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa.

2.2 CLASIFICACIÓN DE LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD

Las indicaciones de seguridad de este manual se resaltan mediante iconos de seguridad y palabras de advertencia. El icono y la palabra de seguridad ofrecen información sobre la gravedad del peligro.

Clasificación de las indicaciones de seguridad

Las indicaciones de advertencia que se encuentran antes de cada procedimiento se representan del siguiente modo:

¡PELIGRO!



Tipo y fuente del peligro

Explicación del tipo y fuente del peligro / consecuencias

- Medidas para evitar el peligro

SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS DE ADVERTENCIA

PELIGRO	Peligro de muerte o peligro de lesiones corporales graves si no se evita el peligro.
PRECAUCIÓN	Peligro de lesiones corporales leves si no se evita el peligro.
NOTA	Daños materiales si no se evita el peligro.

SIGNIFICADO DE LOS ICONOS DE SEGURIDAD



Indicación de seguridad indicando el nivel del peligro potencial



Aviso sobre daños materiales

2.3 OBLIGACIONES DEL USUARIO

Para garantizar el funcionamiento adecuado del Thermomix® TM6, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Lea el manual de instrucciones y todos los documentos correspondientes.
2. Guarde el manual cerca del Thermomix® TM6.
3. En caso de daños en el Thermomix® TM6, solicite su reparación inmediatamente. Para ello, diríjase a su [Delegaciones \[▶ 184\]](#).

3 UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO

El Thermomix® TM6 se ha fabricado y comprobado en línea con los más altos estándares tecnológicos y de seguridad. Utilice el Thermomix® TM6 de forma apropiada y conforme a las disposiciones para evitar ponerse en peligro o poner a otros en peligro y para evitar daños en el Thermomix® TM6 y otros objetos.

El Thermomix® TM6 es un electrodoméstico que ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o en entornos similares.

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 lejos del alcance de los niños el cable de alimentación y el electrodoméstico cuando esté funcionando.

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.

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.

No se permite otro uso que no sea el uso previsto. El fabricante no se responsabilizará de los daños resultantes de un uso no previsto. No podrá reclamar ninguna garantía ni presentar reclamación por defectos de conformidad en caso de realizar modificaciones técnicas en el producto.

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.

4 PRIMERA PUESTA EN MARCHA

4.1 COMPROBACIÓN DEL CONTENIDO

Compruebe si el contenido está completo e íntegro.

En el contenido se incluye lo siguiente:



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 Bandeja 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 capítulo «Presentación de los accesorios [▶ 160]».

4.2 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:

¡PELIGRO!



¡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 o que se pueda calentar.
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a superficies calientes y fuentes de calor externas.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.

es

¡PELIGRO!



¡Peligro de descarga eléctrica por toma de red mal instalada!

Una toma de red mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.

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

¡PELIGRO!



¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!

Durante el funcionamiento, especialmente en el modo Amasar o cuando se trocean alimentos, el Thermomix® TM6 puede llegar a moverse. El Thermomix® TM6 puede caerse y causarle daños.

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

¡AVISO!**¡Daños en el aparato por una toma eléctrica inadecuada!**

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

- Utilice el Thermomix® TM6 solo con la corriente alterna y la frecuencia de red especificadas en la placa de características.

¡AVISO!**¡Daños materiales por vapor!**

Si coloca el Thermomix® TM6 directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.

- Coloque el Thermomix® TM6 de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.
- Tenga en cuenta también la altura del Varoma®.

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.
5. Puede extraerse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 metro. Si solo necesita una parte del cable, deje el resto dentro del Thermomix® TM6.
6. No coloque la unidad central sobre el cable, ya que el Thermomix® TM6 no quedaría bien asentado sobre la encimera y la balanza no funcionaría bien.

4.3 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 [Ajustes \[► 175\]](#).



4.4 PRIMERA LIMPIEZA

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

¡ATENCIÓN!



¡Problemas de salud por restos de materiales del proceso de fabricación!

Pueden quedar restos de materiales de fabricación en los componentes del Thermomix® TM6 que no sean aptos para el consumo. Los posibles restos que pueda haber son perjudiciales para la salud.

- Antes del primer uso, enjuague bien todos los componentes y accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos.

es

Proceda del siguiente modo en la primera limpieza:

1. Desmonte el vaso, véase el capítulo [Desmontaje del vaso](#) [▶ 159].
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 [Limpieza](#) [▶ 178].

4.4.1 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.



5 PRESENTACIÓN DE LOS ACCESORIOS

¡PELIGRO!



¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!

El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.

- Utilice exclusivamente accesorios Vorwerk Thermomix® originales recomendados.
- Nunca utilice el Thermomix® TM6 en combinación con piezas o equipamiento de modelos anteriores.
- No modifique el Thermomix® TM6 ni ningún accesorio.
- No utilice nunca el Thermomix® TM6 con accesorios dañados.

¡PELIGRO!



¡Peligro para la salud por accesorios!

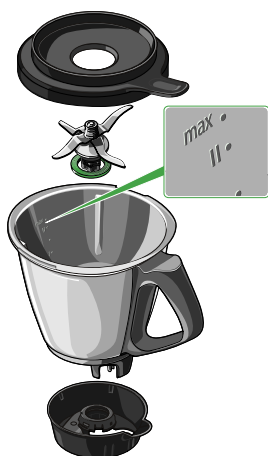
Básicamente, todos los accesorios del Thermomix® TM6 están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix® TM6 y pueden dañarse si se utilizan de otro modo.

- 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 cámbielo de inmediato por uno nuevo.

5.1 VASO

En el vaso de acero inoxidable se procesan y calientan los alimentos.

El vaso consta de un recipiente de acero inoxidable, una tapa, una base y un juego de cuchillas.



MARCAS DE NIVEL DE LLENADO

En el recipiente de acero inoxidable hay marcas de nivel de llenado en incrementos de 0,5 litros.

La capacidad máxima es de 2,2 litros (marca «max»).

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

¡PELIGRO!**¡Peligro de quemaduras por escape de comida!**

Pueden salpicar líquido o comida caliente y causar quemaduras.

- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros) (marca «max»).
- Asegúrese de que la abertura de la tapa permanezca libre de comida.
- Utilice solamente los accesorios originales suministrados del Thermomix® (cubilete, cestillo, rejilla antisalpicaduras o bandeja Varoma®) para evitar que salpique grasa o líquido.
- Proceda con cuidado extraordinario a la hora de añadir líquidos al vaso.
- Retire el vaso lleno con cuidado de la unidad central para evitar que el contenido se derrame o salpique.

es

5.1.1 TAPA DEL VASO

La tapa se utiliza para cerrar el vaso.

Por motivos de seguridad, su Thermomix® TM6 no empezará a funcionar si la tapa no se ha colocado y cerrado correctamente. El mecanismo de cierre consiste en dos brazos de bloqueo y un sensor que se encuentra en la carcasa frontal entre los dos brazos.

¡PELIGRO!**¡Peligro de quemaduras por un uso indebido de la tapa!**

Si la tapa no está debidamente colocada en el vaso, puede salirse la comida caliente y causar quemaduras.

- 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.

¡ATENCIÓN!



¡Peligro de lesiones por pellizco!

Puede pellizcarse con los brazos de bloqueo de la unidad central o con la tapa del vaso.

- 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 del vaso mientras se abre o se cierra el mecanismo de cierre.

5.1.2 BASE DEL VASO

Con la base del vaso se ensambla el juego de cuchillas en el vaso. Además, sirve como apoyo: con la base montada se puede colocar el vaso de forma segura en cualquier superficie.

5.1.3 JUEGO DE CUCHILLAS

El juego de cuchillas es un accesorio básico y multiusos del Thermomix® TM6.

Si se utiliza el juego de cuchillas a baja velocidad, sirve para remover; a velocidad media, para mezclar; y a alta velocidad, para triturar.

El juego de cuchillas debe estar siempre debidamente montado y ensamblado mediante la base del vaso (véase [Colocación del juego de cuchillas \[▶ 163\]](#)). No se puede utilizar el Thermomix® TM6 sin tener el juego de cuchillas debidamente montado.

¡ATENCIÓN!



¡Peligro de lesiones por corte!

Las aspas del juego de cuchillas son afiladas y pueden provocar lesiones.

- 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.
- Mantenga su cuerpo y pelo alejados del juego de cuchillas.

5.1.3.1 EXTRACCIÓN DEL JUEGO DE CUCHILLAS

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

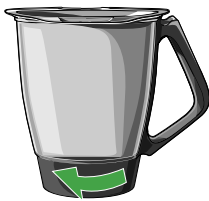
¡ATENCIÓN!**¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!**

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.

es

Proceda de la siguiente manera:

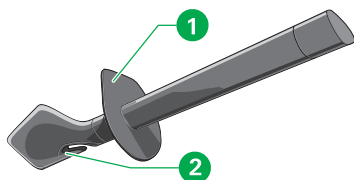
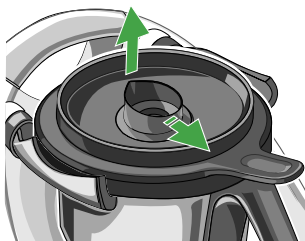
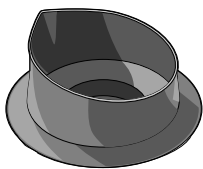
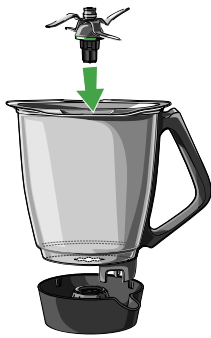


1. Mantenga el vaso con la abertura hacia arriba.
2. Gire la base del vaso aprox. 30 grados en el sentido de las agujas del reloj y tire de la base del vaso hacia abajo. El juego de cuchillas se quedará en el vaso.
3. Sujete las cuchillas con cuidado por la parte de arriba y extráigalas del vaso junto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

**5.1.3.2 COLOCACIÓN DEL JUEGO DE CUCHILLAS****¡AVISO!****¡Daños materiales por un montaje indebido de las cuchillas!**

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.

- 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 técnico.



1. Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas esté ajustada bajo el soporte de las cuchillas.
2. Mantenga el vaso con la abertura hacia arriba.
3. Sujete las cuchillas con cuidado por la parte de arriba e introdúzcalas por la abertura en el fondo del vaso junto con su junta de estanqueidad hasta que esta última toque el fondo del vaso.
4. Coloque la base en el vaso por debajo.
5. Gire la base del vaso 30 grados hacia el asa hasta que el juego de cuchillas se quede bien encajado.
6. Asegúrese de que la base del vaso esté bien asentada. El vaso solo se puede colocar en la unidad central si está bien montado.

5.2 CUBILETE

Con el cubilete se cierra la abertura de la tapa del vaso y con ello se impide que se pierda calor y que se salgan los alimentos.

Además, con el cubilete se pueden medir líquidos. El cubilete lleva grabadas las marcas de 50 ml y 100 ml.

Si desea añadir un poco más de líquido, no es necesario extraer el cubilete. Simplemente vierta el líquido despacio sobre la tapa y este irá penetrando gradualmente en el vaso.

Para agregar ingredientes de mayor tamaño por la abertura de la tapa del vaso, retire el cubilete de la abertura.

Proceda de la siguiente manera:

1. Presione el cubilete un poco hacia usted.
2. Incline el cubilete hacia arriba y levántelo.

5.3 ESPÁTULA

La espátula sirve para empujar hacia abajo los alimentos en el vaso y para vaciar el vaso.

Además, la espátula es el único accesorio con el que se permite mezclar o remover el contenido del vaso. Para ello, introdúzcala por la abertura de la tapa. El disco de seguridad (1) impide que la espátula se enganche en las cuchillas. De esta forma se puede trabajar con la espátula también mientras se cocina, remueve o tritura.

Con la muesca de la espátula (2) se puede retirar el cestillo caliente del vaso (véase [Cestillo \[▶ 166\]](#)).

¡PELIGRO!



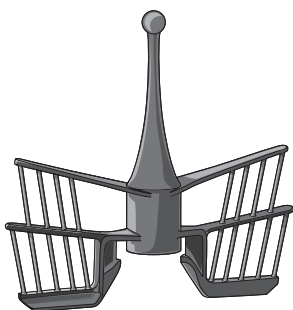
¡Peligro de lesiones por un uso indebido!

Si para mezclar comida dentro del vaso utiliza otros objetos que no sean la espátula suministrada, pueden quedar atrapados en el juego de cuchillas y provocar lesiones.

- Utilice la espátula proporcionada para mezclar comida dentro del vaso.
- Introduzca solamente el lado aplanado en el vaso.

es

5.4 MARIPOSA



La mariposa sirve para montar nata o claras de huevo. Además, la mariposa es el utensilio ideal para preparar cremas o postres cremosos. Al calentar leche o preparar cremas o salsas, la mariposa va removiendo uniformemente los ingredientes a baja velocidad, lo que evita que estos se peguen en el fondo del vaso y se quemem.

¡PELIGRO!



¡Peligro para la salud por accesorios!

Básicamente, todos los accesorios del Thermomix® TM6 están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix® TM6 y pueden dañarse si se utilizan de otro modo.

- 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 cámbielo de inmediato por uno nuevo.

¡AVISO!



¡Daños materiales por uso indebido!

Si la mariposa entra en contacto con las cuchillas u otros accesorios durante el funcionamiento, se puede romper.

- Asegúrese de que la mariposa esté debidamente colocada sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- No seleccione en ningún caso una velocidad superior a 4.
- Nunca use la espátula cuando la mariposa esté colocada.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa.

COLOCACIÓN DE LA MARIPOSA

1. Introduzca la mariposa en el vaso y gírela suavemente en dirección contraria a la de rotación del juego de cuchillas.
2. Asegúrese de que quede enganchada y no sea posible sacarla verticalmente.

EXTRACCIÓN DE LA MARIPOSA

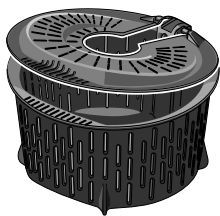
- Para retirar la mariposa, tire de ella por la parte redondeada superior haciéndola girar en ambas direcciones.

5.5 CESTILLO

Con el cestillo se pueden preparar alimentos delicados. Además, sirve para colar los zumos de frutas y de vegetales.

En caso de que se necesite reducir el líquido de algunas preparaciones (por ej., una salsa), coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete.

Para aún más seguridad y poder tener en cuenta la cantidad máxima, el cestillo tiene una tapa. Va unida de forma fija al cestillo y no tiene que retirarse en ningún momento.



COLOCACIÓN DEL CESTILLO

- Coloque el cestillo en el vaso. La muesca para la espátula debe señalar hacia el asa del vaso.



EXTRACCIÓN DEL CESTILLO

¡PELIGRO!



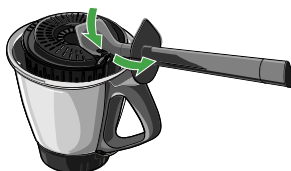
¡Peligro de quemaduras por comida caliente!

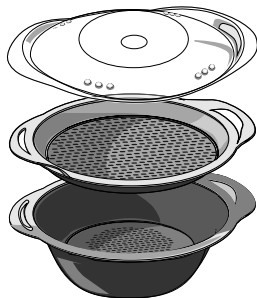
Es posible quemarse con la comida caliente del cestillo.

- 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.

Para retirar el cestillo utilice la espátula. Proceda de la siguiente manera:

1. Coloque la muesca de la espátula en la muesca del cestillo. Asegúrese de que quedan bien encajados.
2. Tome el cestillo por la empuñadura de la espátula para sacarlo del vaso y déjelo, por ej., en el fregadero para que los alimentos puedan escurrirse.
3. Retire la espátula después de haber dejado a un lado el cestillo para evitar que este último se vuelque.
Para soltar la espátula del cestillo, separe ambas muescas.





5.6 VAROMA®

El Varoma® sirve para cocinar alimentos al vapor. La unidad Varoma® se compone de tres partes: el recipiente Varoma® (parte inferior), la bandeja Varoma® (parte central) y la tapa Varoma® (parte superior). De esta forma se pueden preparar simultáneamente varios platos de un menú.

El Varoma® también puede utilizarse sin la bandeja Varoma® para cocinar al vapor alimentos de mayor tamaño (por ej., albóndigas) o preparar una cantidad mayor del mismo alimento.

Aquí [▶ 172] podrá saber cómo utilizar el Varoma®.

¡PELIGRO!



¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!

Al cocinar, especialmente en temperatura Varoma®, se genera vapor caliente que podría causar quemaduras.

- Manténgase lejos del vapor.
- No toque el cubilete a la hora de preparar platos calientes y no lo destape. Asegúrese de que el vapor pueda salir entre el cubilete y la abertura de la tapa.
- 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.

¡ATENCIÓN!



¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!

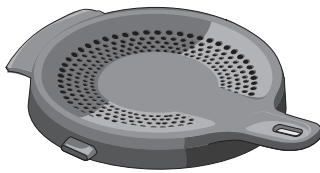
En la preparación de comida caliente se calienta también el vaso y los accesorios empleados. También es posible quemarse con las superficies calientes una vez terminado el proceso de calentamiento.

- 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.

¡AVISO!**¡Peligro de daños por un uso indebido de la función Varoma®!**

El Thermomix® TM6 puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El Thermomix® TM6 convierte en vapor aprox. 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.

5.7 REJILLA ANTISALPICADURAS

La rejilla antisalpicaduras cubre el vaso cuando se trabaja con temperaturas especialmente altas, p. ej., en combinación con grasa y debe salir el vapor. Su Thermomix® TM6 le indicará que coloque la rejilla antisalpicaduras sobre la tapa del vaso siempre que sea necesario protegerse contra las salpicaduras.

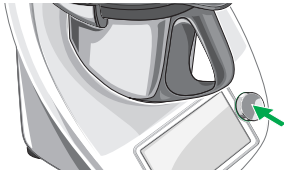
¡PELIGRO!**¡Peligro de quemaduras por grasa caliente!**

En la función de sofreír se calienta grasa. La mezcla de agua y aceite puede causar chisporroteos. Se pueden producir quemaduras con la grasa caliente.

- No añada nunca al vaso aceite ya caliente.
- No caliente nunca el aceite sin otros ingredientes. Si añade los ingredientes demasiado tarde, el aceite caliente chisporrotea mucho.
- Asegúrese de que los accesorios utilizados estén secos.
- 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.

6 USO

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 PANTALLA INICIAL



En la pantalla inicial aparecen los círculos de ajuste de tiempo, temperatura y velocidad que necesita para cocinar manualmente.

Toque el círculo de ajuste correspondiente y gire el selector para realizar o modificar los valores.

También se puede pasar de un círculo de ajuste a otro pulsando brevemente el selector.

Mediante la búsqueda (parte superior derecha) podrá acceder a las recetas de la función de cocina guiada. Mediante el icono del menú (parte superior izquierda) llegará al [menú principal](#) [▶ 173].

6.2.1 SELECCIÓN DE TIEMPO

1. Toque el círculo de ajuste de la indicación de tiempo.
2. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado mediante el selector.



OBSERVACIÓN SOBRE LA SELECCIÓN DE TIEMPO

El tiempo programado se puede modificar en cualquier momento durante la preparación.

1. Toque la indicación de tiempo y gire el selector para aumentar el tiempo o para disminuirlo.
2. Si las cuchillas se detienen antes de que haya transcurrido el tiempo seleccionado, para añadir un ingrediente por ejemplo, el temporizador se pondrá en pausa.
En cuanto vuelva a poner en marcha el Thermomix® TM6 ajustando de nuevo la velocidad, el temporizador reanudará su curso.
3. Para detener el proceso antes de que haya transcurrido el tiempo seleccionado, toque la indicación de tiempo y gire el selector hacia la izquierda hasta que el tiempo indique 00:00 o presione el selector.

Si no se ha seleccionado el tiempo durante el funcionamiento sin calentamiento, la unidad central se detendrá automáticamente después del tiempo máximo ajustable. Una vez transcurrido este tiempo sonará una señal acústica.

6.2.2 SELECCIÓN DE TEMPERATURA

1. Toque el círculo de ajuste de la indicación de temperatura.
2. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado mediante el selector.



OBSERVACIÓN SOBRE EL AJUSTE DE TEMPERATURA

Asegúrese siempre de que el valor para la temperatura programada esté ajustado a «---» si no desea calentar o cocinar alimentos.

La función de calentamiento solo se activará si se ha seleccionado un tiempo de funcionamiento.

OBSERVACIÓN SOBRE EL CALENTAMIENTO Y LA COCCIÓN

La función de calentar y cocinar solo es posible si se ha preajustado un periodo de tiempo.

6.2.3 SELECCIÓN DE VELOCIDAD

Toque la indicación de velocidad y gire el selector para poner el Thermomix® TM6 en marcha.

Requisito previo Antes de seleccionar la velocidad, asegúrese de que:

1. el vaso tenga puesta la tapa,
2. la abertura de la tapa esté debidamente tapada (mediante el cubilete o algún otro accesorio adecuado de Thermomix® TM6).

¡PELIGRO!



¡Peligro de quemaduras por escape de comida caliente!

En caso de velocidades demasiado altas combinadas con elevadas temperaturas, la comida caliente puede salpicar y causar quemaduras.

- No utilice el modo Turbo con comida ni líquidos calientes que superen los 60 °C.
- Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente.



1. Toque el círculo de ajuste de la indicación de velocidad.
2. Ajuste la velocidad deseada mediante el selector.

Estas son las velocidades disponibles:

Denominación Función:
(velocidad/
modo):

**Revoluciones/
min:**

Mezcla lenta (0,5)	A esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente como si usted los estuviera removiendo en una cazuela. Si se selecciona esta velocidad, los alimentos no quedan triturados, sino que quedan en trozos grandes.	40
Remover (1-3)	Utilice las velocidades bajas 1-3 para remover suavemente. Estas son ideales para preparar deliciosos guisos.	100-500
Mezclar/trocear/ triturar (4-10)	Utilice las velocidades de 4 a 10 para trocear porciones grandes, medianas y pequeñas y para mezclar y triturar.	1100-10 200
Modo «Turbo»	Utilice el modo «Turbo» para poner la unidad central a velocidad máxima. El modo «Turbo» también está indicado para las aplicaciones denominadas de «Intervalo»; por ejemplo, si desea picar grandes cantidades de ingredientes en trozos grandes, active el modo «Turbo» 3 o 4 veces durante 0,5 segundos. De esta manera, los ingredientes quedarán uniformemente troceados.	10 700

Observación Su Thermomix® TM6 desconecta el calentamiento a velocidades superiores a la velocidad 6.

ACTIVACIÓN DEL GIRO INVERSO

- Para activar el **giro inverso** [▶ 171], toque brevemente el icono de giro inverso del círculo de ajuste de la indicación de velocidad.

6.2.3.1 GIRO INVERSO DE LAS CUCHILLAS

Es posible invertir el sentido de giro de las cuchillas a cualquier velocidad. El giro hacia la izquierda está pensado para remover suavemente alimentos delicados y evitar que queden troceados.



1. Toque el icono de giro inverso del círculo de ajuste de la indicación de velocidad para invertir el sentido de giro de las cuchillas de modo que giren hacia la izquierda en vez de hacia la derecha.
 - ⇒ Cuando las cuchillas giran hacia la izquierda aparece el correspondiente icono en la pantalla.
2. Para volver a cambiar al giro a la derecha, toque el icono de giro inverso de nuevo, o espere hasta que el tiempo seleccionado se agote y el giro a la derecha se active automáticamente.

6.3 COCCIÓN AL VAPOR

¡PELIGRO!



¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!

Al cocinar, especialmente en temperatura Varoma®, se genera vapor caliente que podría causar quemaduras.

- Manténgase lejos del vapor.
- No toque el cubilete a la hora de preparar platos calientes y no lo destape. Asegúrese de que el vapor pueda salir entre el cubilete y la abertura de la tapa.
- 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.

¡AVISO!



¡Peligro de daños por un uso indebido de la función Varoma®!

El Thermomix® TM6 puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El Thermomix® TM6 convierte en vapor aprox. 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.

- Seleccione el tiempo de cocción deseado y la temperatura Varoma mediante los círculos de ajuste.
- ⇒ *Girando el selector a una velocidad baja comienza el proceso de cocción y la medición de tiempo.*

Observación sobre la velocidad

Utilice solo velocidades bajas (hasta el 6) con la función Varoma®. El Thermomix® TM6 desconecta el calentamiento a velocidades superiores a la velocidad 6.

Observación sobre el proceso de cocción

El agua o líquido que contiene el vaso se calienta y hierve, y produce 250 g de vapor cada 15 minutos para cocinar al vapor o reducir líquidos. El vapor sale a través la abertura de la tapa del Thermomix® TM6 y pasa al Varoma®. Los alimentos se cocinan de forma lenta y suave con el vapor caliente.

COCCIÓN AL VAPOR CON LA FUNCIÓN VAROMA®

El Varoma® es un accesorio del Thermomix® TM6 y solo se puede utilizar junto con el Thermomix® TM6. Por ello hay que poner debidamente en marcha el Thermomix® TM6 antes de utilizar el Varoma®.

1. Coloque el vaso correctamente en el Thermomix® TM6.
2. Rellene el vaso con al menos 0,5 litros (500 g) de agua para un tiempo de cocción de 30 minutos.
Si desea una variante más aromática, también puede utilizar caldo vegetal o una mezcla de agua y vino en lugar de agua.
3. Si utiliza el cestillo al cocinar al vapor, colóquelo en el vaso (véase [Cestillo](#) [▶ 166]) y llénelo de, por ej., patatas o arroz.
4. Cierre el vaso con la tapa.
5. Coloque la tapa Varoma® al revés sobre la superficie de trabajo y coloque encima el recipiente Varoma® (encaja perfectamente en el hueco de la tapa).
6. Llene de alimentos el recipiente Varoma® de forma que queden sueltos.
7. Asegúrese de que queden ranuras libres para que el vapor pueda subir y circular.

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

6.4 PESAJE DE INGREDIENTES

Sugerencia Durante el proceso de pesaje, no toque ni apoye nada en el Thermomix® TM6 y asegúrese de que no haya nada debajo. El cable de alimentación no debe quedar tenso. De lo contrario, el peso indicado no será correcto.

1. Coloque el vaso en la unidad central y toque el icono de la báscula de la página [Modos y herramientas](#).
2. Pese el primer ingrediente (hasta máx. 3,0 kg).
3. Si desea añadir ingredientes, toque el icono de tara y añada el siguiente ingrediente al vaso.

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

6.5 MENÚ PRINCIPAL

- Toque el icono del menú en la parte superior izquierda de la página de inicio.
- ⇒ Así llegará al menú principal del Thermomix® TM6 y podrá, por ejemplo acceder a sus recetas.

Podrá navegar y desplazarse directamente en la pantalla táctil.

OBSERVACIÓN SOBRE EL DESPLAZAMIENTO

No gire el selector para desplazarse por los menús. Con ello se activa el Thermomix® TM6.

6.6 MIS RECETAS

Seleccionar [Mis recetas](#) es la manera más rápida de acceder a las recetas que usted haya marcado como favoritas.



6.7 MI SEMANA

En `Mi semana` se pueden planificar cómodamente los menús de Thermomix® para toda la semana. Podrá crear su planificación semanal mediante su cuenta de Cookidoo®.

6.8 PREPARADAS RECIENTEMENTE

En `Preparadas recientemente` se puede acceder a las últimas recetas preparadas.

6.9 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)

Visualización de otras delegaciones

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.

6.10 MODOS Y HERRAMIENTAS

Si en la pantalla inicial preajustada desliza el dedo de derecha a izquierda, accederá a la página `Modos y herramientas`. Ahí encontrará muchas otras herramientas prácticas para cocinar con su Thermomix® TM6.

En el icono de información encontrará más detalles sobre las posibilidades de ajuste.

7 AJUSTES

En Menú principal > Ajustes encontrará las siguientes opciones de menú:

- Idioma [▶ 175]
- País [▶ 175]
- Wi-Fi [▶ 175]
- Cuenta de Cookidoo® [▶ 176]
- Melodía [▶ 176]
- Pantalla [▶ 176]
- Modo de transporte [▶ 177]
- Sistema de medidas [▶ 177]
- Confidencialidad [▶ 177]
- Versión y actualización [▶ 177]
- Restablecimiento a valores de fábrica [▶ 177]

7.1 CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA

1. Seleccione Menú principal > Ajustes > Idioma.
2. Desplácese por la lista de idiomas hacia arriba o hacia abajo.
3. Seleccione el idioma que desee.
4. En la siguiente pantalla, confirme la selección mediante **Cambiar**.

Observación El idioma seleccionado afecta a los textos de los menús y al manual de instrucciones.

7.2 CONFIGURACIÓN DEL PAÍS

1. En Ajustes, seleccione la opción País.
2. Desplácese por la lista de países hacia arriba o hacia abajo.
3. En la pantalla del Thermomix® TM6, seleccione el país deseado.
4. En la siguiente pantalla, confirme la selección mediante **Cambiar**.
⇒ *En la pantalla siguiente, el idioma que haya seleccionado aparecerá en verde y con una marca de verificación.*

7.3 WI-FI

7.3.1 CONFIGURACIÓN DE LA RED WI-FI

1. Seleccione Menú principal > Ajustes > Wi-Fi.
2. Para activar la Wi-Fi, pulse el control deslizante a la derecha.
⇒ *El control deslizante se volverá verde y se desplazará de izquierda a derecha. Se mostrarán todas las redes Wi-Fi disponibles, incluido el estado de la red Wi-Fi (pública o protegida).*
3. En la pantalla del Thermomix® TM6, toque la red Wi-Fi con la que desee conectar su Thermomix® TM6.
4. Introduzca la contraseña de la red Wi-Fi que haya seleccionado y toque **Conectar**.

⇒ *En la lista de redes Wi-Fi cambiará el estado de la red Wi-Fi seleccionada a Conectar. Si el Thermomix® TM6 se ha conectado correctamente con la red Wi-Fi, el estado de la red Wi-Fi cambiará a Conectada y aparecerá una marca de verificación verde junto a la red conectada.*

7.3.2 ELIMINACIÓN DE UNA RED WI-FI

Si ya ha conectado su Thermomix® TM6 con una red Wi-Fi y desea eliminar la conexión, proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione Menú principal > Ajustes > Wi-Fi.
⇒ *Si la opción Wi-Fi ya está activada, aparecerá la lista de todas las redes Wi-Fi disponibles, incluida la red con la que ya está conectado el Thermomix® TM6. Reconocerá la red conectada por la marca de verificación verde.*
2. Seleccione la red Wi-Fi con la que está conectado su Thermomix® TM6.
⇒ *En la siguiente pantalla aparece una lista de todos los detalles de la red.*
3. Pulse Quitar red.
⇒ *Con ello se eliminará la conexión entre su Thermomix® TM6 y la red Wi-Fi. Se mostrarán todas las redes Wi-Fi disponibles, incluido el estado de la red Wi-Fi (pública o protegida). Pero en la lista no aparecerá la red que haya quitado.*

7.3.3 CONEXIÓN MEDIANTE WPS

1. Seleccione Ajustes > Wi-Fi.
2. Para activar la Wi-Fi, pulse el control deslizante a la derecha.
⇒ *El control deslizante aparecerá en verde y se desplazará de izquierda a derecha. Además, se mostrarán todas las redes Wi-Fi disponibles, incluido el estado de la red Wi-Fi (pública o protegida).*
3. Desplácese hasta abajo del todo y pulse Conectar vía WPS.
⇒ *En la siguiente pantalla aparecerá un texto informándole de que debe pulsar el botón WPS de su router.*
4. Pulse el botón WPS de su router.
⇒ *En la lista de redes Wi-Fi aparecerá con el estado Conectada la red con la que se haya conectado su Thermomix® TM6 mediante WPS.*

7.4 CUENTA DE COOKIDOO®

En Cuenta de Cookidoo® podrá iniciar sesión con su cuenta de Cookidoo® y ver los datos de su cuenta una vez iniciada la sesión.

Encontrará más información en el apartado de ayuda del portal Cookidoo®.

7.5 MELODÍA

Existe la posibilidad de configurar el volumen, la duración y la melodía que suena cuando termina un proceso de cocción.

También se puede configurar el volumen del botón Siguiente de la pantalla.

7.6 PANTALLA

Aquí se puede ajustar el brillo de la pantalla.

7.7 CONFIGURACIÓN DEL MODO DE TRANSPORTE

Con el modo de transporte se puede asegurar el vaso colocado y la tapa con los brazos de bloqueo para el transporte.

1. Asegúrese de que el vaso y la tapa estén bien colocados.
2. Seleccione Menú principal > Modo de transporte y active la función con el control deslizante.

⇒ *El mecanismo de cierre se activará. Así podrá apagar el Thermomix® TM6 y transportarlo de forma segura.*

7.8 SISTEMA DE MEDIDAS

En el submenú Sistema de medidas se puede seleccionar entre el sistema de medidas métrico (gramos, grados Celsius) y el imperial (onzas, grados Fahrenheit).

Observación Tenga en cuenta que, si empieza una receta que usa un sistema de medición distinto al configurado, su Thermomix® TM6 cambiará automáticamente al sistema de medición de la receta seleccionada y volverá a cambiar una vez haya finalizado la receta.

7.9 CONFIDENCIALIDAD

En Confidencialidad se pueden ver las disposiciones actuales de confidencialidad.

7.10 VERSIÓN Y ACTUALIZACIÓN

En el submenú Versión y actualización encontrará los detalles sobre su versión de software y de aparato.

Además, se pueden buscar actualizaciones.

EJECUTAR ACTUALIZACIÓN

Si hay disponible alguna actualización, podrá seleccionar Ejecutar actualización.

Durante el proceso de actualización, el Thermomix® TM6 se puede apagar y encender varias veces. No desconecte el Thermomix® TM6 de la corriente mientras se carga y se instala la actualización.

7.11 RESTABLECIMIENTO A VALORES DE FÁBRICA

Utilice la función Restablecimiento a valores de fábrica para volver a la configuración original del fabricante del Thermomix® TM6.

Observación Tenga en cuenta que se perderá la configuración personal.

8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡AVISO!



¡Corrosión en el interior de la unidad central!

Si se coloca el vaso en la unidad central estando húmedo o con los pines de contacto húmedos, puede formarse óxido dentro de la unidad central.

- Seque convenientemente el vaso antes de colocarlo en la unidad central.

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.

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.

8.1.1 PRELAVADO

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



8.1.2 LIMPIEZA A FONDO

¡ATENCIÓN!



¡Peligro de lesiones por corte!

Las aspas del juego de cuchillas son afiladas y pueden provocar lesiones.

- 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.
- Mantenga su cuerpo y pelo alejados del juego de cuchillas.

¡AVISO!

¡Daños en el aparato en caso de una limpieza indebida y de no observar las notas relativas a la cocción prolongada!

El vaso y el juego de cuchillas pueden dañarse si se quedan con restos de agua, otros líquidos o restos de comida durante mucho tiempo.

- Lave los componentes poco después de usarlos.
- No deje las cuchillas sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento.

es

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

1. Retire el vaso de la unidad central.
2. Desmunte el vaso (véase el capítulo [Extracción del juego de cuchillas](#) [▶ 162]).
3. Lave las distintas piezas por dentro y por fuera a mano o en el lavaplatos.
4. En caso necesario, limpie también los pines de contacto de la parte inferior del vaso.
Asegúrese siempre de que los pines de contacto estén limpios y secos antes de colocar el vaso en la unidad central.
5. Para limpiar las superficies de plástico como las del Varoma, utilice solo paños suaves.
6. No utilice en ningún caso objetos afilados o estropajos metálicos.
7. En caso de que haya suciedad especialmente resistente en el vaso, utilice un limpiador especial para acero inoxidable.
8. Vuelva a colocar el juego de cuchillas en el vaso junto con su junta de estanqueidad (véase el capítulo [Colocación del juego de cuchillas](#) [▶ 163]).

8.2 LIMPIEZA DE LA UNIDAD CENTRAL

¡PELIGRO!



¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!

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

- No sumerja la unidad central en agua ni en otros líquidos.
- No coloque la unidad central debajo de un chorro de agua.
- No vierta agua sobre la unidad central.
- Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad central.
- Limpie la unidad central solamente con un paño seco o húmedo.
- Procure que no penetre agua ni suciedad en la carcasa de la unidad central.
- No utilice el Thermomix® TM6 al aire libre.
- Si, a pesar de todo, entrara agua en la unidad central, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Vorwerk.

1. Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad central.
2. Limpie 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.	1/2 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 agente comercial de Thermomix® o al departamento de [Delegaciones ▶ 184](#) de Vorwerk.

9 INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

¡PELIGRO!



¡Peligro de descarga eléctrica por daños en la unidad central o en el cable de alimentación!

Si la unidad central o el cable de alimentación de esta están dañados, el usuario puede recibir una descarga eléctrica.

- 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 nunca el Thermomix® TM6 con accesorios dañados.
- 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 el Thermomix® TM6 al centro de asistencia técnica de Vorwerk para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- Si se daña el cable de alimentación de la unidad central, envíelo al centro de asistencia técnica de Vorwerk para que lo examinen, reparen o ajusten eléctrica o mecánicamente.
- ¡Nunca intente reparar la unidad central por su cuenta!
- No meta nunca la mano en las aberturas por las que entran los pines de contacto del vaso ni meta ningún objeto por estas aberturas.

Error:

Posible causa y solución:

Ha entrado humedad en la zona que hay debajo del vaso.

- 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 pueda sustituir por su propia cuenta.
- Si no tiene la seguridad de que no haya entrado humedad en el interior de la unidad central, no la encienda. En lugar de ello, póngase en contacto con atención al cliente.

El Thermomix® TM6 no se enciende.

Es probable que la unidad central no esté bien conectada.

- Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma de corriente.

No se puede colocar el vaso en el Thermomix® TM6.

Es posible que el vaso no esté bien montado.

- 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 seleccionado un tiempo mediante el círculo de ajuste de la indicación de tiempo. <p>Es posible que no se haya seleccionado temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none">– Compruebe si ha programado temperatura.
El Thermomix® TM6 se detiene durante el funcionamiento.	<p>El motor se ha parado.</p> <ul style="list-style-type: none">– Retire el vaso de la unidad central.– Reduzca el contenido del vaso y/o agregue 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, póngase en contacto con Delegaciones [▶ 184].</p>
El Thermomix® TM6 no pesa bien.	<p>Es posible que el Thermomix® TM6 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 el Thermomix® TM6 se encuentre en una superficie plana, limpia y que no resbale.– No toque el Thermomix® TM6 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 red Wi-Fi.	<p>Es posible que no haya ninguna red disponible.</p> <ul style="list-style-type: none">– Compruebe la red Wi-Fi. <p>Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada.</p> <ul style="list-style-type: none">– Configure una red (véase el capítulo Configuración de la red Wi-Fi [▶ 175]). <p>En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con Delegaciones [▶ 184].</p>

10 DELEGACIONES

Para más información sobre su delegación local, póngase en contacto con su agente comercial Thermomix® o el distribuidor oficial de Vorwerk en su país, o bien visite www.thermomix.vorwerk.com.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telephone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

PRODUCIDO POR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Alemania

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 GARANTÍA

Consultar el contrato de compra para conocer el periodo de garantía.

Thermomix® TM6 solo puede ser reparado por la delegación de Thermomix® TM6 o por un servicio de reparaciones autorizado por Vorwerk.

Solo deben utilizarse piezas suministradas con Thermomix® TM6 o piezas de repuesto originales de Vorwerk Thermomix®. Nunca utilice Thermomix® TM6 en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix® para el Thermomix® TM6.

De lo contrario, la garantía por defectos materiales perderá su validez.



12 DESECHADO

Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos no pueden desecharse junto con la basura doméstica normal. Los electrodomésticos usados se pueden devolver gratuitamente a los puntos de recolección municipales.

También tiene la alternativa de devolver sus electrodomésticos usados a la tienda local de Vorwerk.


Número de registro:

N.º de reg. RAEE DE 86265910

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: 1000 vatios Protección contra sobrecalentamiento			
Báscula integrada	Pesaje de 1 a 3000 g Pesaje de -1 a -3000 g			
Carcasa	Plástico de alta calidad			
Vaso	Acero inoxidable. Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados. Capacidad máxima: 2,2 litros			
Conexión eléctrica	Solo para corriente alterna de 220-240 voltios, 50/60 hercios (TM6-1) Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios Cable de conexión: 1 metro de longitud, enrollable			
Consumo en modo de espera	0 W			
Datos sobre la conectividad	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100 mW (<20 dBm)	norma IEEE 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100 mW (<20 dBm)	norma IEEE 802.11n/a/ac™
	El aparato está diseñado exclusivamente para uso en interiores si se utiliza en el rango de frecuencias de 5150 MHz a 5250 MHz en AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO y TR.			
Conformidad	Por la presente, Vorwerk declara que el Thermomix® TM6-1 / TM6-4, de tipo radioeléctrico, es conforme a la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.vorwerk.com			
Dimensiones de la unidad central	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (alto x ancho x fondo)			
Dimensiones del Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (alto x ancho x fondo)			
Peso de la unidad central	7,95 kg			

thermomix

HANDLEIDING THERMOMIX® TM6

nl



VORWERK

UW THERMOMIX® VERTEGENWOORDIGER:

Telefoon:

Fax:

Mobiel:

E-mail:

AUTEURSRECHT

Het auteursrecht op de tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen berust bij Vorwerk International & Co. KmG, Zwitserland. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag – geheel of gedeeltelijk – worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of in enige vorm of wijze openbaar worden gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën of opnamen, hetzij op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International & Co. KmG.

INHOUDSOPGAVE

1	VOOR U BEGINT	192	6.9	Help	221
2	VOOR UW VEILIGHEID	193	6.10	Modi en hulpmiddelen.....	221
2.1	Gevaren en veiligheidsvoorschriften	193	7	INSTELLINGEN.....	222
2.2	Opbouw van waarschuwingen	199	7.1	Taal instellen	222
2.3	Plichten van de gebruiker	200	7.2	Land instellen	222
3	BEDOELD GEBRUIK	201	7.3	WIFI	222
4	EERSTE INGEBRUIKNAME.....	202	7.3.1	Wifinetwerk instellen	222
4.1	Levering controleren	202	7.3.2	Wifinetwerk verwijderen.....	223
4.2	Opstellingsplek selecteren	203	7.3.3	Per WPS verbinden	223
4.3	Het apparaat voor het eerst inschakelen.....	204	7.4	Cookidoo®-account	223
4.4	Eerste reiniging.....	205	7.5	Melodie	223
4.4.1	Mengbeker demonteren.....	205	7.6	Scherm	223
5	DE ACCESSOIRES LEREN KENNEN	206	7.7	Transportmodus instellen	224
5.1	Mengbeker	207	7.8	Maatsysteem.....	224
5.1.1	Deksel mengbeker.....	207	7.9	Privacy.....	224
5.1.2	Voetstuk mengbeker	208	7.10	Versie en update	224
5.1.3	Mes	208	7.11	Terugzetten naar fabrieksinstellingen.....	224
5.2	Maatbeker	211	8	REINIGING EN ONDERHOUD	225
5.3	Spatel	211	8.1	Reiniging	225
5.4	Vlinder	212	8.1.1	Reiniging	225
5.5	Kookmandje.....	213	8.1.2	Grondige reiniging.....	225
5.6	Varoma®.....	213	8.2	Reiniging van het basisapparaat.....	227
5.7	Spatdeksel.....	215	8.3	Regelmatig onderhoud	227
6	BEDIENING	216	8.3.1	Mes vervangen.....	227
6.1	In- en uitschakelen	216	9	VERHELPEN VAN STORINGEN	229
6.2	Startscherm	216	10	KLANTENSERVICE	231
6.2.1	Tijd instellen.....	216	11	GARANTIE/AANSPRAKELIJKHEID VOOR DEFECTE MATERIALEN	232
6.2.2	Temperatuur instellen	217	12	VERWIJDEREN OUDE EN GEBRUIKTE APPARATEN	233
6.2.3	Snelheid instellen	217	13	TECHNISCHE GEGEVENS	234
6.3	Stomen.....	219			
6.4	Ingrediënten wegen	220			
6.5	Hoofdmenu	220			
6.6	Mijn recepten	220			
6.7	Mijn week.....	221			
6.8	Recent gekookt.....	221			

1 VOOR U BEGINT

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Thermomix® TM6.

Alvorens uw Thermomix® TM6 voor de eerste keer te gebruiken, raden wij u aan om deel te nemen aan een demonstratie van een Thermomix® vertegenwoordiger. Zo maakt u zich snel en gemakkelijk vertrouwd met de Thermomix® TM6.

- Lees de handleiding aandachtig door voordat u de Thermomix® TM6 en accessoires voor de eerste keer gebruikt.

2 VOOR UW VEILIGHEID

Maximale veiligheid is een eigenschap van Vorwerk-producten. De productveiligheid van de Thermomix® TM6 kan uitsluitend worden gegarandeerd als u de aanwijzingen in dit en andere hoofdstukken volgt.

2.1 GEVAREN EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Gevaar voor elektrische schok door binnendringend water!

Wanneer er water in de stroomgeleidende onderdelen geraakt, kan een elektrische schok ontstaan!

- Dompel het basisapparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Houd het basisapparaat niet onder stromend water.
- Schud geen water over het basisapparaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
- Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of vochtige doek.
- Let erop dat er geen water of vuil in de behuizing van het basisapparaat komt.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit in de open lucht.
- Mocht er toch water in het basisapparaat zijn gekomen, neemt u contact op met de reparatieservice van Vorwerk.

Gevaar voor elektrische schok door onvakkundige stroomaansluiting!

Een onvakkundig geïnstalleerde stroomaansluiting kan elektrische schokken veroorzaken.

- Gebruik het basisapparaat uitsluitend op een stopcontact dat vakkundig is geïnstalleerd door een vakman.

Gevaar van een elektrische schok door beschadiging van het basisapparaat of netsnoer.

Bij een beschadigd basisapparaat of netsnoer kan het tot een elektrische schok komen.

- Controleer het basisapparaat, het netsnoer met stekker en accessoires regelmatig op mogelijke beschadigingen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit met beschadigd netsnoer.
- Gebruik het basisapparaat niet nadat het is gevallen of op enige andere wijze is beschadigd.
- Bij beschadigingen van het basis apparaat of netsnoer stuurt u uw Thermomix® TM6 naar de Reparatieservice van Vorwerk voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing.
- Een beschadigd netsnoer van het basisapparaat moet door de fabrikant, diens reparatieservice of door een vakkundige persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Probeer nooit om het basisapparaat zelf te repareren.
- Grijp nooit in de openingen voor de contactpennen van de mengbeker en steek ook nooit voorwerpen in deze openingen.

Brandgevaar!**Wanneer u het basisapparaat op een heet oppervlak zet, kan het branden.**

- Zet het basisapparaat nooit op een kookplaat (kookveld, keramisch kookveld, inductieveld en vergelijkbare oppervlakken) of andere verwarmde of verwarmbare oppervlakken.
- Houd een voldoende afstand aan tot hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.

Brandgevaar!**Thermomix® TM6 heeft een hoog opgenomen vermogen. Bij een onjuist gedimensioneerde stroomaansluiting kan brand ontstaan.**

- Let bij de aansluiting van het basisapparaat op het maximaal opgenomen vermogen.
- Gebruik geen meervoudige stopcontactdozen of andere apparaten tussen het wandstopcontact en de Thermomix® TM6.

Brandwonden door explosief ontsnappende hete inhoud!**Wanneer de opening in het deksel van de mengbeker volledig is gesloten, kan tijdens het koken in de mengbeker overdruk ontstaan. De hete inhoud kan explosief ontsnappen en u kunt zich verbranden.**

- Controleer altijd of de opening in het deksel van de mengbeker niet van binnen (bijv. door de inhoud) of van buiten (bijv. door een handdoek) wordt geblokkeerd of afgedekt, zodat de damp altijd kan ontsnappen en er geen overdruk kan ontstaan.
- Gebruik nooit andere voorwerpen dan de meegeleverde originele accessoires (maatbeker, kookmandje, spatplaat of Varoma®-schaal) als bescherming tegen spatten uit de opening van het deksel van de mengbeker.
- Vul het kookmandje alleen tot de "max"-markering.
- Als u tijdens het kookproces vaststelt dat de opening in het deksel van de mengbeker verstopt is, haalt u de stekker uit het stopcontact. Raak de bedieningselementen **niet** aan.

Brandwonden door ontsnappende hete inhoud!**Hete vloeistof of inhoud kan uit het apparaat worden gespoten en u verbranden.**

- Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheid van de mengbeker van 2,2 liter ("max"-markering).
- Controleer of de opening in het deksel van de mengbeker niet door de inhoud wordt geblokkeerd.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde originele Thermomix® accessoires (mengbeker, kookmandje, spatdeksel of Varoma®) om te voorkomen dat vet of vloeistoffen kunnen spetteren.
- Schenk de vloeistoffen met uiterste voorzichtigheid in de mengbeker.
- Haal een gevulde mengbeker voorzichtig uit het basisapparaat om te voorkomen dat u de inhoud morst of dat het uit de mengbeker spettert.

Brandwonden door overkoken!

Vooral bij de bereiding van receptafwijkende grotere hoeveelheden op hoge temperaturen (> 90°C) kan de inhoud overkoken uit de mengbeker en brandwonden veroorzaken.

- Wees altijd uiterst voorzichtig wanneer u met hoge temperaturen werkt.
- Druk bij eventueel overkoken op de selectieknop om de Thermomix® TM6 uit te schakelen.

Brandwonden door ontsnappende hete inhoud!

Bij te hoge toerentallen in combinatie met hoge temperaturen kan hete inhoud ontsnappen en brandwonden veroorzaken.

- Gebruik de modus "turbo" niet bij gerechten of vloeistoffen met een temperatuur hoger dan 60 °C.
- Verhoog het toerental in stappen bij de verwerking van hete gerechten.

Brandwonden door hete damp!

Tijdens het kookproces en vooral bij het gebruik van de Varoma®-functie ontstaat hete damp die brandwonden kan veroorzaken.

- Houd u uit de buurt van de damp.
- Raak de mengbeker bij de bereiding van hete levensmiddelen niet aan en dek de mengbeker ook niet af. Zorg dat de damp tussen de mengbeker en de dekselopening kan ontsnappen.
- Zorg dat enkele openingen van de Varoma®-schaal en de Varoma®-tray niet door de inhoud worden bedekt om het ontsnappen van damp niet te hinderen.
- Zorg dat de Varoma®-schaal goed op het deksel van de mengbeker staat zodat de Varoma®-tray niet kan kantelen en omvallen. Zet de Varoma® niet op het spatdeksel.
- Wanneer u de Varoma®-schaal van het deksel van de mengbeker haalt en opzij zet, moet u de Varoma®-schaal met deksel altijd gesloten houden.
- Om het Varoma®-deksel te verwijderen, kantelt u het deksel weg van uw gezicht en lichaam om het contact met ontsnappende damp te voorkomen.

Verbrandingsgevaar door heet vet!

Bij de aanbraadfunctie wordt vet verhit. Water en olie-mengsel kunnen vlam vatten. U kunt zich aan het hete vet verbranden.

- Schenk nooit verhit vet in de mengbeker.
- Verhit nooit olie zonder andere ingrediënten. Voegt u de ingrediënten te laat toe aan de olie, dan zal de hete olie sterk spatten.
- Zorg dat droge accessoires van Thermomix® TM6 worden gebruikt.
- Volg de aanwijzingen op het scherm.
- Zodra uw Thermomix® TM6 daarom vraagt, zet u het spatdeksel altijd goed op het deksel van de mengbeker.
- Zorg dat de vergrendelingsarmen om het spatdeksel zitten.

Gevaar voor brandwonden!

Karamel behoudt tijdens en na de voorbereiding veel warmte en kan brandwonden veroorzaken.

- Ga uiterst voorzichtig te werk bij de bereiding en verwerking van karamel.

Brandwonden door onvakkundig gebruik van het deksel van de mengbeker!**Wanneer het deksel van de mengbeker niet goed op de mengbeker zit, kan de hete inhoud ontsnappen en brandwonden veroorzaken.**

- Open nooit het deksel van de mengbeker of het vergrendelingsmechanisme met geweld.
- Open het deksel van de mengbeker alleen wanneer het toerental op nul staat en het vergrendelingsmechanisme is ontgrendeld.
- Controleer de dekseldichting regelmatig op mogelijke beschadigingen. Bij beschadiging moet het deksel onmiddellijk worden vervangen.
- Gebruik de Thermomix® TM6 uitsluitend met een schoon deksel van de mengbeker. De dekselrand en dichting moeten altijd vrij zijn van vastgehechte levensmiddelen, zodat een perfecte afdichting tussen deksel en mengbeker wordt gegarandeerd.

Brandwonden en verwondingsgevaar!**Door een hangende kabel kan het basisapparaat onbedoeld worden bewogen. Het basisapparaat kan vallen en u kunt zich verbranden of verwonden.**

- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of tafelblad hangen.
- Sluit het basisapparaat niet aan met een verlengkabel.

Verwondingsgevaar door ongeschikte accessoires!**Het gebruik van hulpapparaten, accessoires of voorwerpen die niet door Vorwerk worden aanbevolen of verkocht en het gebruik van defecte of niet-compatibele accessoires kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.**

- Gebruik uitsluitend de aanbevolen originele accessoires van Vorwerk Thermomix®.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit in combinatie met onderdelen of uitvoeringen van eerdere modellen.
- Voer geen wijzigingen uit aan de Thermomix® TM6 en accessoires.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit met beschadigde accessoires.

Verwondingsgevaar door onvakkundig gebruik!**Wanneer u voor het roeren in de mengbeker andere voorwerpen dan de meegeleverde spatel gebruikt, kunnen deze in het mes terechtkomen en verwondingen veroorzaken.**

- Gebruik voor het roeren alleen de meegeleverde spatel met beschermingskraag.
- Houd uitsluitend de afgevlakte kant in de mengbeker.

Brandwonden door hete inhoud!**U kunt zich aan hete ingrediënten in het kookmandje verbranden.**

- Ga voorzichtig te werk bij het verwijderen van het kookmandje.
- Zorg dat de spatel is bevestigd aan het kookmandje alvorens u het kookmandje verwijdert.
- Verwijder de spatel nadat het kookmandje is neergeplaatst om te voorkomen dat het kookmandje omvalt.

Verwondingsgevaar door vallend apparaat!

In de modus "Deeg kneden" of bij het snijden van ingrediënten kan de Thermomix® TM6 bewegen. De Thermomix® TM6 kan vallen en kan u verwonden.

- Zet de Thermomix® TM6 op een schoon, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
- Zorg dat het apparaat ver genoeg van de rand staat.
- Laat de Thermomix® TM6 tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter.

Verwondingsgevaar door beschadigde accessoires!

Wanneer een accessoire tijdens de werking in het mes terechtkomt, kunnen kleine splinters en scherpe randen u verwonden.

- Gebruik uitsluitend het Thermomix® accessoire zoals beschreven in de handleiding of op het scherm van het basisapparaat.
- Mocht het accessoire toch door het mes worden beschadigd tijdens gebruik, gooi dan de ingrediënten weg en neem contact op met de klantendienst.

Gezondheidsgevaar door vermenigvuldiging van kiemen!

Bij Slow Cooking (langzaam koken bij temperaturen onder 100 °C), fermenteren en Sous-vide-koken (vacuüm koken bij temperaturen onder 100 °C) worden levensmiddelen bij lage temperaturen gekookt. Door de lage kooktemperaturen kan het tot een vermenigvuldiging van kiemen komen.

- Garandeer hygiënische werkzaamheden tijdens het volledige voor- en toebereidingsproces.
- Houd u nauwgezet aan de receptgegevens (temperatuur en tijd).
- Zorg dat na beëindiging van de bereiding volgens het recept het voedsel onmiddellijk wordt genuttigd of adequaat wordt geconserveerd.

Gezondheidsgevaar door accessoires!

Doorgaans zijn alle accessoireonderdelen van de Thermomix® TM6 speciaal ontwikkeld voor het gebruik aan of met de Thermomix® TM6 en kunnen bij elk ander gebruik worden beschadigd.

- Gebruik het accessoire niet voor andere doeleinden, in het bijzonder niet bij hoge temperaturen.
- Gebruik de spatel niet in hete kookpotten of pannen.
- Gebruik de vlinder niet voor langdurig koken (Slow Cooking, Sous-vide-koken, fermenteren), omdat de gezondheid daardoor negatief kan worden beïnvloed.
- Als een accessoireonderdeel toch beschadigd raakt, gebruikt u het niet meer en vervangt u het onmiddellijk.

Brandwonden door hete oppervlakken!

Bij de bereiding van hete gerechten worden ook de mengbeker en geplaatste accessoireonderdelen verwarmd. U kunt zich na beëindiging van het verwarmingsproces aan hete oppervlakken verbranden.

- Ga voorzichtig te werk met de mengbeker, mes en accessoireonderdelen, vooral tijdens en na de bereiding van hete gerechten.
- Houd de verschillende componenten uitsluitend vast aan de voorziene handvatten en grepen.
- Laat de mengbeker en het mes voldoende afkoelen alvorens de mengbeker te demonteren en het mes te verwijderen.

Gevaar voor snijwonden.**De lemmeten van het mes zijn scherp en kunnen u verwonden.**

- Ga voorzichtig om met het mes.
- Houd het mes nooit aan de lemmeten vast.
- Verwijder het mes voorzichtig zodat het mes niet eruit kan vallen.
- Grijp niet in de mengbeker.
- Houd lichaamsdelen en haar uit de buurt van het mes.

Verwondingsgevaar door geknelde vingers!**Uw vingers kunnen gekneld raken tussen de vergrendelingsarmen van het basisapparaat of onder het deksel van de mengbeker.**

- Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Houd haren en kleding uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Raak de vergrendelingsarmen of het deksel van de mengbeker **niet** aan bij het openen of sluiten van het vergrendelingsmechanisme

Gezondheidsgevaar door productieresten!**Productieresten op componenten van de Thermomix® TM6 zijn niet geschikt voor consumptie. Eventuele productieresten zijn schadelijk voor uw gezondheid.**

- Spoel voor het eerste gebruik grondig alle componenten en accessoireonderdelen die met levensmiddelen in contact kunnen komen.

Materiële schade door damp!**Wanneer u de Thermomix® TM6 direct onder meubels (planken, hangkasten of vergelijkbaar) plaatst, kunnen de meubels door ontsnappende damp worden beschadigd.**

- Plaats de Thermomix® TM6 op voldoende afstand van hoger of zijdelings staande voorwerpen.
- Houd daarbij ook rekening met de hoogte van de Varoma®.

Apparaatbeschadiging door onvakkundige stroomaansluiting!**Wanneer het basisapparaat aan een niet-geschikte stroomaansluiting wordt aangesloten, wordt het beschadigd.**

- Gebruik de Thermomix® TM6 uitsluitend met de wisselstroomspanning en netfrequentie die op het typeplaatje wordt vermeld.

Beschadigingsgevaar door onvakkundig gebruik van de Varoma®-functie!**De Thermomix® TM6 kan beschadigd raken door te weinig water in de mengbeker.**

- Zorg dat er voldoende water in de mengbeker zit. De Thermomix® TM6 verdampt 250 ml water in 15 minuten.
- Vul eventueel wat water bij, vooral wanneer u de stoomtijd verlengt.

Apparaatbeschadiging door onjuiste reiniging en het niet volgen van de aanwijzingen voor langdurig koken!**Wanneer de mengbeker en het mes langere tijd aan water, andere vloeistoffen of etensresten worden blootgesteld, kunnen ze beschadigd raken.**

- Reinig de componenten altijd na gebruik.
- Laat vooral het mes niet te lang in afwaswater staan, aangezien dit het dichtingssysteem van de mesbevestiging kan verouderen.
- Door de verschillende soorten waterkwaliteit kan er bij langdurig koken (Slow Cooking, Sous-vide-koken, fermenteren) roest in de mengbeker ontstaan. Let daarom op de aanwijzingen over de toevoeging van speciale ingrediënten (bijv. citroenzuur) aan het kookwater.

Corrosie in het basisapparaat!

Wanneer de mengbeker en vooral de contactpennen aan de onderkant na het reinigen nog vochtig zijn en de mengbeker wordt geplaatst, kan er in het basisapparaat corrosie ontstaan.

- Laat de mengbeker grondig drogen alvorens deze in het basisapparaat te zetten.

Materiële schade door onvakkundige montage van het mes!

Als het mes niet correct is geplaatst en vergrendeld of de dichtingsring is beschadigd, kan er vloeistof in het apparaat komen en het basisapparaat beschadigen.

- Zorg dat de dichtingsring van het mes correct is aangebracht op het draagvlak van het mes.
- Zorg dat de dichtingsring van het mes niet is beschadigd.
- Zorg dat het mes correct is geplaatst en vergrendeld alvorens de mengbeker te vullen.
- Als er vloeistof uitloopt of in de behuizing van het basisapparaat terecht is gekomen, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de reparatieservice.

Materiële schade door onvakkundig gebruik!

Wanneer de vlinder tijdens de werking met het mes of andere accessoireonderdelen in contact komt, kan het breken.

- Zorg dat de vlinder goed op het mes zit alvorens het toerentalniveau in te stellen.
- Het toerentalniveau 4 mag niet worden overschreden.
- Gebruik geen spatel bij geplaatste vlinder.
- Voeg geen levensmiddelen toe die de vlinder kunnen blokkeren of beschadigen.

nl

2.2 OPBOUW VAN WAARSCHUWINGEN

De waarschuwingsaanwijzingen in deze handleiding worden gemarkeerd met veiligheidssymbolen en signaalwoorden. Het symbool en het signaalwoord verwijzen naar het gevarenniveau.

Opbouw van waarschuwingen

De waarschuwingen die voor elke handeling staan, worden als volgt weergegeven:

GEVAAR



Type en bron van het gevaar

Uitleg over het type en bron van het gevaar/gevolgen

- Maatregelen om het gevaar te voorkomen

BETEKENIS VAN SIGNAALWOORDEN

GEVAAR	Levensgevaar of gevaar voor ernstig letsel wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.
LET OP	Gevaar voor licht letsel wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.
AANWIJZING	Materiële schade wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.

BETEKENIS VAN DE VEILIGHEIDSSYMBOLEN

Waarschuwing met aanwijzing over het gevarenniveau.



Aanwijzing over materiële schade

2.3 Plichten van de gebruiker

Volg onderstaande aanwijzingen om een correcte werking van de Thermomix® TM6 te garanderen:

1. Lees en volg de aanwijzingen in de handleiding en alle bijbehorende documenten.
2. Bewaar de handleiding in de buurt van de Thermomix® TM6.
3. Laat beschadigingen aan de Thermomix® TM6 onmiddellijk verhelpen. Neem daarvoor contact op met uw [Klantenservice](#) ► 231].

3 BEDOELD GEBRUIK

De Thermomix® TM6 is gebouwd en gekeurd volgens de laatste technologische ontwikkelingen van de techniek en volgens erkende veiligheidstechnische regels. Gebruik de Thermomix® TM6 uitsluitend voor het bedoeld gebruik om uw veiligheid en die van derden niet in gevaar te brengen en beschadiging van Thermomix® TM6 en eigendommen te voorkomen.

De Thermomix® TM6 is een keukenmachine voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen.

De Thermomix® TM6 is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt, zelfs niet onder toezicht van een volwassene. Houd kinderen uit de buurt van een werkend apparaat en het netsnoer.

Wijs kinderen op de mogelijke gevaren van hitte- en dampontwikkelingen, heet condenswater en hete oppervlakken.

Bij het gebruik van de Thermomix® TM6 in een omgeving met kinderen moet extra toezicht op de kinderen worden gehouden.

Kinderen mogen niet met de Thermomix® TM6 spelen.

Personen met verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis mogen de Thermomix® TM6 uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene of indien ze instructies hebben gekregen over veilig gebruik van de Thermomix® TM6 en de risico's kennen.

Elk ander dan het voorgeschreven bedoeld gebruik is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. Bij technische wijzigingen van het product vervalt elke vorm van garantie-/reparatieaanspraak.

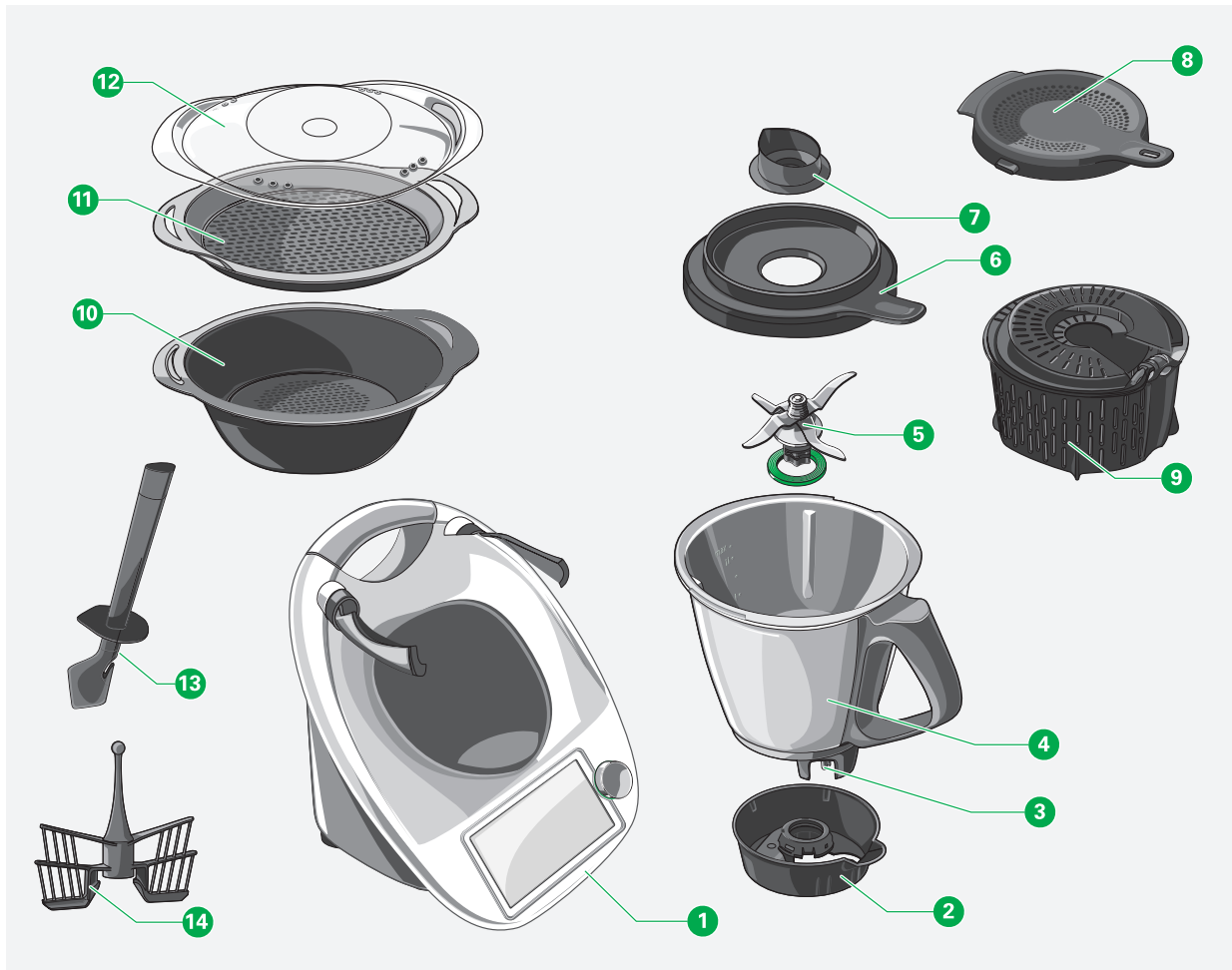
Bij alle werkzaamheden met de Thermomix® TM6 moeten de aanwijzingen in alle bijbehorende documenten en aanwijzingen op het scherm worden opgevolgd. Bij verkeerd gebruik is de fabrikant niet verantwoordelijk voor daaruit voortvloeiende schade.

4 EERSTE INGEBRUIKNAME

4.1 LEVERING CONTROLEREN

Controleer de levering op onbeschadigde staat en volledigheid van onderdelen.

Tot de levering behoren:



1 Thermomix® TM6 basisapparaat	9 Kookmandje met deksel (vast gemonteerd)
2 Voetstuk mengbeker	10 Varoma®-schaal
3 Contactpinnen	11 Varoma®-tray
4 Mengbeker	12 Varoma®-deksel
5 Mes inclusief dichtingsring	13 Spatel
6 Deksel mengbeker	14 Vlinder
7 Maatbeker	Handleiding en kookboek (optioneel)
8 Spatdeksel	

Hoe u het accessoire moet gebruiken, vindt u in het hoofdstuk „De accessoires leren kennen [▶ 206]“.

4.2 OPSTELLINGSPLEK SELECTEREN

- Geef uw Thermomix® TM6 een vaste plaats in uw keuken zodat u het apparaat altijd bij de hand heeft.

Let bij de keuze van de opstellingsplek op het volgende:

GEVAAR



Brandgevaar!

Wanneer u het basisapparaat op een heet oppervlak zet, kan het branden.

- Zet het basisapparaat nooit op een kookplaat (kookveld, keramisch kookveld, inductieveld en vergelijkbare oppervlakken) of andere verwarmde of verwarmbare oppervlakken.
- Houd een voldoende afstand aan tot hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.

nl

GEVAAR



Gevaar voor elektrische schok door onvakkundige stroomaansluiting!

Een onvakkundig geïnstalleerde stroomaansluiting kan elektrische schokken veroorzaken.

- Gebruik het basisapparaat uitsluitend op een stopcontact dat vakkundig is geïnstalleerd door een vakman.

GEVAAR



Verwondingsgevaar door vallend apparaat!

In de modus "Deeg kneden" of bij het snijden van ingrediënten kan de Thermomix® TM6 bewegen. De Thermomix® TM6 kan vallen en kan u verwonden.

- Zet de Thermomix® TM6 op een schoon, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
- Zorg dat het apparaat ver genoeg van de rand staat.
- Laat de Thermomix® TM6 tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter.

AANWIJZING



Apparaatbeschadiging door onvakkundige stroomaansluiting!

Wanneer het basisapparaat aan een niet-geschikte stroomaansluiting wordt aangesloten, wordt het beschadigd.

- Gebruik de Thermomix® TM6 uitsluitend met de wisselstroomspanning en netfrequentie die op het typeplaatje wordt vermeld.

AANWIJZING



Materiële schade door damp!

Wanneer u de Thermomix® TM6 direct onder meubels (planken, hangkasten of vergelijkbaar) plaatst, kunnen de meubels door ontsnappende damp worden beschadigd.

- Plaats de Thermomix® TM6 op voldoende afstand van hoger of zijdelings staande voorwerpen.
- Houd daarbij ook rekening met de hoogte van de Varoma®.

1. Plaats uw Thermomix® TM6 op een schoon, stabiel en vlak werkoppervlak zodat het niet kan wegglijden.
2. Zorg dat er geen vuil (vetspatten of vergelijkbaar) op de ventilatieopening aan de achterkant van het basisapparaat terecht kan komen.
3. Verwijder de beschermingsfolie van het scherm en de vergrendelingsarmen.
4. Trek het netsnoer uit de Thermomix® TM6 en sluit de Thermomix® TM6 aan op de stroomvoorziening.
5. U kunt zelf de lengte kiezen die u nodig heeft (tot 1 meter). Indien u niet de volledige kabellengte nodig heeft, kunt u de rest van de kabel in de Thermomix® TM6 laten zitten.
6. Plaats het apparaat niet op het netsnoer, aangezien dit de stabiliteit en de nauwkeurigheid van de weegschaal van de Thermomix® TM6 negatief kan beïnvloeden.

4.3 HET APPARAAT VOOR HET EERST INSCHAKELEN

De Thermomix® TM6 wordt geleverd in transportmodus.

- Druk op de selectieknop om de Thermomix® TM6 te starten.
- ⇒ *De transportmodus wordt automatisch gedeactiveerd.*

Bij de eerste inschakeling neemt uw Thermomix® TM6 automatisch de basisinstellingen met u door. Volg de aanwijzingen op het scherm.

U kunt de instellingen ook op een later tijdstip wijzigen.

Meer details over de instellingsmogelijkheden vindt u na het voltooien van de ingebruikname onder [Instellingen](#) [► 222].



4.4 EERSTE REINIGING

Wanneer dit de eerste keer is dat u met een Thermomix® TM6 werkt, moet u zich eerst vertrouwd maken met het apparaat.

OPGELET



Gezondheidsgevaar door productieresten!

Productieresten op componenten van de Thermomix® TM6 zijn niet geschikt voor consumptie. Eventuele productieresten zijn schadelijk voor uw gezondheid.

- Spoel voor het eerste gebruik grondig alle componenten en accessoireonderdelen die met levensmiddelen in contact kunnen komen.

Ga als volgt te werk bij de eerste reiniging:

1. Demonteer de mengbeker, zie hoofdstuk [Mengbeker demonteren](#) [▶ 205].
2. Spoel vervolgens alle onderdelen en accessoires handmatig of in de vaatwasser (basisapparaat uitgezonderd).

Meer details over de reiniging vindt u onder [Reiniging](#) [▶ 225].

4.4.1 MENGBEKER DEMONTEREN

Om het mes en de mengbeker grondig te reinigen, moet u de mengbeker demonteren.

Ga als volgt te werk:

1. Houd de mengbeker met de opening naar boven.
2. Draai het voetstuk van de mengbeker ong. 30° met de wijzers van de klok mee en trek het voetstuk van de mengbeker naar beneden. Het mes blijft daarbij nog in de mengbeker.
3. Houd het mes voorzichtig boven de lemmeten vast en verwijder het samen met de dichtingsring uit de mengbeker.



5 DE ACCESSOIRES LEREN KENNEN

GEVAAR



Verwondingsgevaar door ongeschikte accessoires!

Het gebruik van hulpapparaten, accessoires of voorwerpen die niet door Vorwerk worden aanbevolen of verkocht en het gebruik van defecte of niet-compatibele accessoires kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.

- Gebruik uitsluitend de aanbevolen originele accessoires van Vorwerk Thermomix®.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit in combinatie met onderdelen of uitvoeringen van eerdere modellen.
- Voer geen wijzigingen uit aan de Thermomix® TM6 en accessoires.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit met beschadigde accessoires.

GEVAAR



Gezondheidsgevaar door accessoires!

Doorgaans zijn alle accessoireonderdelen van de Thermomix® TM6 speciaal ontwikkeld voor het gebruik aan of met de Thermomix® TM6 en kunnen bij elk ander gebruik worden beschadigd.

- Gebruik het accessoire niet voor andere doeleinden, in het bijzonder niet bij hoge temperaturen.
- Gebruik de spatel niet in hete kookpotten of pannen.
- Gebruik de vlinder niet voor langdurig koken (Slow Cooking, Sous-vide-koken, fermenteren), omdat de gezondheid daardoor negatief kan worden beïnvloed.
- Als een accessoireonderdeel toch beschadigd raakt, gebruikt u het niet meer en vervangt u het onmiddellijk.



5.1 MENGBEKER

In de roestvrij stalen mengbeker kunt u uw gerechten verwerken en verwarmen.

De mengbeker bestaat uit een roestvrij stalen reservoir, deksel, voetstuk en mes.

VULNIVEAUMARKERINGEN

Het roestvrij stalen reservoir heeft elke 0,5 liter een markering die het vulniveau aanduidt.

De maximale vulhoeveelheid bedraagt 2,2 liter ("max"-markering).

Markering	Vulhoeveelheid
max	2,2 liter
II	2 liter
I	1 liter

GEVAAR



Brandwonden door ontsnappende hete inhoud!

Hete vloeistof of inhoud kan uit het apparaat worden gespoten en u verbranden.

- Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheid van de mengbeker van 2,2 liter ("max"-markering).
- Controleer of de opening in het deksel van de mengbeker niet door de inhoud wordt geblokkeerd.
- Gebruik uitsluitend de meegeleverde originele Thermomix® accessoires (mengbeker, kookmandje, spatdeksel of Varoma®) om te voorkomen dat vet of vloeistoffen kunnen spetteren.
- Schenk de vloeistoffen met uiterste voorzichtigheid in de mengbeker.
- Haal een gevulde mengbeker voorzichtig uit het basisapparaat om te voorkomen dat u de inhoud morst of dat het uit de mengbeker spettert.

5.1.1 DEKSEL MENGBEKER

Het deksel van de mengbeker wordt gebruikt om de mengbeker te sluiten.

Om veiligheidsredenen zal de Thermomix® TM6 niet starten wanneer het deksel niet correct is geplaatst en gesloten. Het vergrendelingsmechanisme bestaat uit 2 vergrendelingsarmen en een dekselsensor die zich bevindt op de behuizing tussen de vergrendelingsarmen.

GEVAAR**Brandwonden door onvakkundig gebruik van het deksel van de mengbeker!**

Wanneer het deksel van de mengbeker niet goed op de mengbeker zit, kan de hete inhoud ontsnappen en brandwonden veroorzaken.

- Open nooit het deksel van de mengbeker of het vergrendelingsmechanisme met geweld.
- Open het deksel van de mengbeker alleen wanneer het toerental op nul staat en het vergrendelingsmechanisme is ontgrendeld.
- Controleer de dekseldichting regelmatig op mogelijke beschadigingen. Bij beschadiging moet het deksel onmiddellijk worden vervangen.
- Gebruik de Thermomix® TM6 uitsluitend met een schoon deksel van de mengbeker. De dekselrand en dichting moeten altijd vrij zijn van vastgehechte levensmiddelen, zodat een perfecte afdichting tussen deksel en mengbeker wordt gegarandeerd.

OPGELET**Verwondingsgevaar door geknelde vingers!**

Uw vingers kunnen gekneld raken tussen de vergrendelingsarmen van het basisapparaat of onder het deksel van de mengbeker.

- Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Houd haren en kleding uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Raak de vergrendelingsarmen of het deksel van de mengbeker **niet** aan bij het openen of sluiten van het vergrendelingsmechanisme

5.1.2 VOETSTUK MENGBEKER

Het voetstuk van de mengbeker wordt gebruikt om het mes in de mengbeker te vergrendelen. De mengbeker dient bovendien als basis: Met het gemonteerde voetstuk kunt u de mengbeker veilig wegzetten.

5.1.3 MES

Het mes is een essentieel en veelzijdig accessoire van uw Thermomix® TM6.

Bij lage snelheid roert u met het mes, bij gemiddelde snelheden mixt en hakt u en bij hoge snelheden mixt of pureert u.

Het mes moet altijd correct worden geplaatst en met behulp van het voetstuk van de mengbeker worden vergrendeld (zie [Mes plaatsen](#) [▶ 210]). Zonder een correct geplaatst mes kunt u uw Thermomix® TM6 niet gebruiken.

OPGELET**Gevaar voor snijwonden.**

De lemmeten van het mes zijn scherp en kunnen u verwonden.

- Ga voorzichtig om met het mes.
- Houd het mes nooit aan de lemmeten vast.
- Verwijder het mes voorzichtig zodat het mes niet eruit kan vallen.
- Grijp niet in de mengbeker.
- Houd lichaamsdelen en haar uit de buurt van het mes.

5.1.3.1 MES VERWIJDEREN

Om het mes en de mengbeker grondig te reinigen, moet u het mes verwijderen.

OPGELET**Brandwonden door hete oppervlakken!**

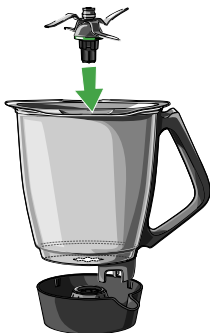
Bij de bereiding van hete gerechten worden ook de mengbeker en geplaatste accessoireonderdelen verwarmd. U kunt zich na beëindiging van het verwarmingsproces aan hete oppervlakken verbranden.

- Ga voorzichtig te werk met de mengbeker, mes en accessoireonderdelen, vooral tijdens en na de bereiding van hete gerechten.
- Houd de verschillende componenten uitsluitend vast aan de voorziene handvatten en grepen.
- Laat de mengbeker en het mes voldoende afkoelen alvorens de mengbeker te demonteren en het mes te verwijderen.

Ga als volgt te werk:



1. Houd de mengbeker met de opening naar boven.
2. Draai het voetstuk van de mengbeker ong. 30° met de wijzers van de klok mee en trek het voetstuk van de mengbeker naar beneden. Het mes blijft nog in de mengbeker.
3. Houd het mes voorzichtig boven de lemmeten vast en verwijder het samen met de dichtingsring uit de mengbeker.



5.1.3.2 MES PLAATSEN

AANWIJZING



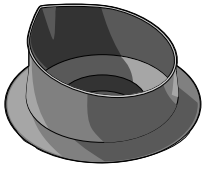
Materiële schade door onvakkundige montage van het mes!

Als het mes niet correct is geplaatst en vergrendeld of de dichtingsring is beschadigd, kan er vloeistof in het apparaat komen en het basisapparaat beschadigen.

- Zorg dat de dichtingsring van het mes correct is aangebracht op het draagvlak van het mes.
- Zorg dat de dichtingsring van het mes niet is beschadigd.
- Zorg dat het mes correct is geplaatst en vergrendeld alvorens de mengbeker te vullen.
- Als er vloeistof uitloopt of in de behuizing van het basisapparaat terecht is gekomen, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de reparatieservice.

1. Zorg dat de dichtingsring van het mes correct is aangebracht op het draagvlak van het mes.
2. Houd de mengbeker met de opening naar boven.
3. Pak voorzichtig het mes boven de lemmeten vast en plaats het samen met de dichtingsring van het mes in de opening in de bodem van de mengbeker tot de dichtingsring van het mes de bekerbodem aanraakt.
4. Zet het voetstuk van de mengbeker van onderen op de mengbeker.
5. Draai het voetstuk van de mengbeker ong. 30° naar de greep tot het mes goed is vergrendeld.
6. Controleer of het voetstuk van de mengbeker goed vastzit. De mengbeker kan alleen in het basisapparaat worden geplaatst als hij goed in elkaar is gezet.

5.2 MAATBEKER



De maatbeker dient als afsluiting voor de dekselopening en voorkomt warmteverliezen en het uit het apparaat spatten van ingrediënten.

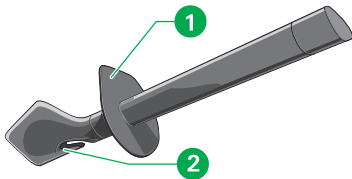
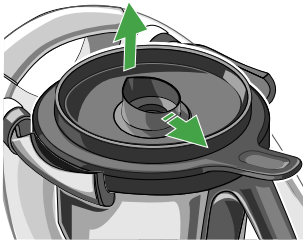
Daarnaast kunt u de maatbeker ook gebruiken om vloeistoffen in af te meten. De maatbeker heeft een 50 ml- en 100 ml-markering.

Wanneer u een kleine hoeveelheid vloeistof wilt toevoegen, hoeft u de maatbeker niet te verwijderen. U kunt de vloeistof langzaam naast de maatbeker op het deksel van de mengbeker gieten. De vloeistof sijpelt langs de maatbeker in de mengbeker.

Wanneer u een grote hoeveelheid vloeistof of vaste ingrediënten aan de mengbeker wilt toevoegen, neemt u de maatbeker uit de dekselopening.

Ga als volgt te werk:

1. Druk de maatbeker licht naar u toe.
2. Kantel de maatbeker omhoog en haal hem uit de dekselopening.



5.3 SPATEL

De spatel wordt gebruikt om het voedsel in de mengbeker omlaag te drukken of uit de mengbeker te schrapen.

De spatel is bovendien het enige hulpmiddel waarmee u de ingrediënten in de mengbeker kunt roeren. Plaats de spatel van bovenaf door de dekselopening. De beschermingskraag (1) voorkomt dat de spatel door de messen kan worden gegrepen. Zo kunt u ook tijdens het koken, roeren en snijden met de spatel werken.

Met de haak van de spatel (2) verwijdert u het hete kookmandje uit de mengbeker, zie [Kookmandje](#) [▶ 213].

GEVAAR

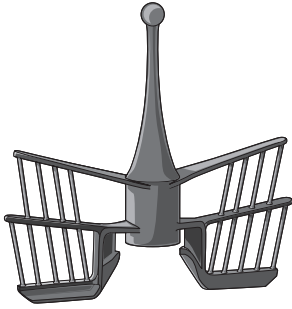


Verwondingsgevaar door onakkundig gebruik!

Wanneer u voor het roeren in de mengbeker andere voorwerpen dan de meegeleverde spatel gebruikt, kunnen deze in het mes terechtkomen en verwondingen veroorzaken.

- Gebruik voor het roeren alleen de meegeleverde spatel met beschermingskraag.
- Houd uitsluitend de afgevlakte kant in de mengbeker.

5.4 VLINDER



Met de vlinder klopt u room of eiwitten. De vlinder is het perfecte hulpmiddel voor het maken van vele gerechten zoals pudding of sausen. De vlinder zorgt voor een constante roerbeweging van alle ingrediënten op lage snelheid en voorkomt aanbakken of aanbranden aan de bodem van de mengbeker.

GEVAAR



Gezondheidsgevaar door accessoires!

Doorgaans zijn alle accessoireonderdelen van de Thermomix® TM6 speciaal ontwikkeld voor het gebruik aan of met de Thermomix® TM6 en kunnen bij elk ander gebruik worden beschadigd.

- Gebruik het accessoire niet voor andere doeleinden, in het bijzonder niet bij hoge temperaturen.
- Gebruik de spatel niet in hete kookpotten of pannen.
- Gebruik de vlinder niet voor langdurig koken (Slow Cooking, Sous-vide-koken, fermenteren), omdat de gezondheid daardoor negatief kan worden beïnvloed.
- Als een accessoireonderdeel toch beschadigd raakt, gebruikt u het niet meer en vervangt u het onmiddellijk.

AANWIJZING



Materiële schade door onvakkundig gebruik!

Wanneer de vlinder tijdens de werking met het mes of andere accessoireonderdelen in contact komt, kan het breken.

- Zorg dat de vlinder goed op het mes zit alvorens het toerentalniveau in te stellen.
- Het toerentalniveau 4 mag niet worden overschreden.
- Gebruik geen spatel bij geplaatste vlinder.
- Voeg geen levensmiddelen toe die de vlinder kunnen blokkeren of beschadigen.

VLINDER PLAATSEN

1. Plaats de vlinder van boven op het mes en draai hem licht tegen de gewenste draairichting van het mes.
2. Zorg dat de vlinder goed vastzit en niet meer omhoog kan worden verwijderd.

VLINDER VERWIJDEREN

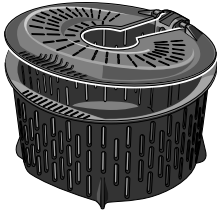
- Pak het bolvormige uiteinde van de vlinder vast en verwijder hem met lichte draaibewegingen.

5.5 KOOKMANDJE

Met het kookmandje kunt u delicate ingrediënten bereiden. Bovendien kunt u met het kookmandje fruit- en groentesappen filteren en het als zeef gebruiken.

Wanneer u het vochtgehalte van ingrediënten (bijv. sausen) wilt reduceren, kan het kookmandje ook in plaats van de maatbeker als spatbescherming op het deksel van de mengbeker worden geplaatst.

Voor meer veiligheid en om de maximale vulhoeveelheid aan te houden heeft het kookmandje een deksel. Dit zit vast op het mandje en mag niet worden verwijderd.



HET KOOKMANDJE PLAATSEN

- Zet het kookmandje langs boven in de mengbeker. De inkeping voor de spatel wijst naar de greep van de mengbeker.

HET KOOKMANDJE VERWIJDEREN

GEVAAR



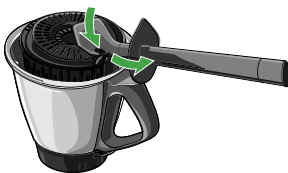
Brandwonden door hete inhoud!

U kunt zich aan hete ingrediënten in het kookmandje verbranden.

- Ga voorzichtig te werk bij het verwijderen van het kookmandje.
- Zorg dat de spatel is bevestigd aan het kookmandje alvorens u het kookmandje verwijdert.
- Verwijder de spatel nadat het kookmandje is neergeplaatst om te voorkomen dat het kookmandje omvalt.

Gebruik de spatel om het kookmandje te verwijderen. Ga als volgt te werk:

1. Plaats de haak van de spatel in de inkeping van het kookmandje. Zorg dat de spatel aan het kookmandje is bevestigd.
2. Haal met behulp van de greep van de spatel het kookmandje uit de mengbeker en zet het bijvoorbeeld in de gootsteen zodat het kookvocht kan uitlekken.
3. Verwijder de spatel nadat het kookmandje is neergeplaatst om te voorkomen dat het kookmandje omvalt. Maak de spatel van het kookmandje los door de haak uit de inkeping te schuiven.

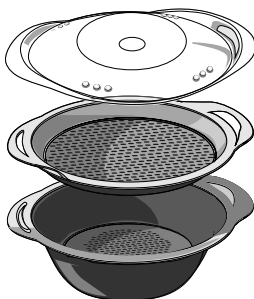


5.6 VAROMA®

Met Varoma® gaart u uw gerechten met stoom. De Varoma® bestaat uit drie onderdelen: De Varoma®-schaal (onder), de Varoma®-tray (midden) en het Varoma®-deksel (boven). Zo kunt u meerdere menuonderdelen gelijktijdig voorbereiden.

U kunt de Varoma® ook zonder Varoma®-tray gebruiken om grotere levensmiddelen te stomen (bijv. dumplings) of grote hoeveelheden levensmiddelen te bereiden.

Lees [hier](#) | 219] hoe u de Varoma® kunt gebruiken.



GEVAAR



Brandwonden door hete damp!

Tijdens het kookproces en vooral bij het gebruik van de Varoma®-functie ontstaat hete damp die brandwonden kan veroorzaken.

- Houd u uit de buurt van de damp.
- Raak de mengbeker bij de bereiding van hete levensmiddelen niet aan en dek de mengbeker ook niet af. Zorg dat de damp tussen de mengbeker en de dekselopening kan ontsnappen.
- Zorg dat enkele openingen van de Varoma®-schaal en de Varoma®-tray niet door de inhoud worden bedekt om het ontsnappen van damp niet te hinderen.
- Zorg dat de Varoma®-schaal goed op het deksel van de mengbeker staat zodat de Varoma®-tray niet kan kantelen en omvallen. Zet de Varoma® niet op het spatdeksel.
- Wanneer u de Varoma®-schaal van het deksel van de mengbeker haalt en opzij zet, moet u de Varoma®-schaal met deksel altijd gesloten houden.
- Om het Varoma®-deksel te verwijderen, kantelt u het deksel weg van uw gezicht en lichaam om het contact met ontsnappende damp te voorkomen.

OPGELET



Brandwonden door hete oppervlakken!

Bij de bereiding van hete gerechten worden ook de mengbeker en geplaatste accessoireonderdelen verwarmd. U kunt zich na beëindiging van het verwarmingsproces aan hete oppervlakken verbranden.

- Ga voorzichtig te werk met de mengbeker, mes en accessoireonderdelen, vooral tijdens en na de bereiding van hete gerechten.
- Houd de verschillende componenten uitsluitend vast aan de voorziene handvatten en grepen.
- Laat de mengbeker en het mes voldoende afkoelen alvorens de mengbeker te demonteren en het mes te verwijderen.

AANWIJZING

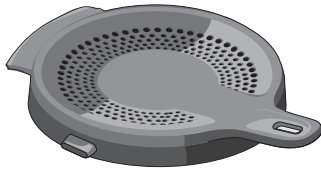


Beschadigingsgevaar door onvakkundig gebruik van de Varoma®-functie!

De Thermomix® TM6 kan beschadigd raken door te weinig water in de mengbeker.

- Zorg dat er voldoende water in de mengbeker zit. De Thermomix® TM6 verdampt 250 ml water in 15 minuten.
- Vul eventueel wat water bij, vooral wanneer u de stoomtijd verlengt.

5.7 SPATDEKSEL



Het spatdeksel wordt gebruikt om de mengbeker af te dekken wanneer zeer hoge temperaturen, bijv. in combinatie met olie, worden gebruikt en er damp moet ontsnappen. Wanneer dit nodig is, zal het scherm van de Thermomix® TM6 u vragen om het spatdeksel op de mengbeker te plaatsen.

GEVAAR



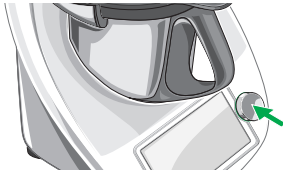
Verbrandingsgevaar door heet vet!

Bij de aanbraadfunctie wordt vet verhit. Water en oliemengsel kunnen vlam vatten. U kunt zich aan het hete vet verbranden.

- Schenk nooit verhit vet in de mengbeker.
- Verhit nooit olie zonder andere ingrediënten. Voegt u de ingrediënten te laat toe aan de olie, dan zal de hete olie sterk spatten.
- Zorg dat droge accessoires van Thermomix® TM6 worden gebruikt.
- Volg de aanwijzingen op het scherm.
- Zodra uw Thermomix® TM6 daarom vraagt, zet u het spatdeksel altijd goed op het deksel van de mengbeker.
- Zorg dat de vergrendelingsarmen om het spatdeksel zitten.

6 BEDIENING

6.1 IN- EN UITSCHAKELEN



DE THERMOMIX® TM6 INSCHAKELEN

- Druk op de selectieknop.
- ⇒ De Thermomix® TM6 wordt ingeschakeld en het vooringestelde startscherm verschijnt.

DE THERMOMIX® TM6 UITSCHAKELEN

1. Houd de selectieknop gedurende ong. 5 seconden ingedrukt tot de melding op het scherm verschijnt dat de Thermomix® TM6 wordt uitgeschakeld.
2. Zodra de melding verschijnt, kunt u de selectieknop loslaten.
3. Trek na uitschakeling de stekker uit het stopcontact wanneer uw Thermomix® TM6 niet meer in gebruik is.

Opmerking Wanneer u de Thermomix® TM6 niet gebruikt, wordt het apparaat na 15 minuten uitgeschakeld om energie te besparen. Tijdens de laatste 30 seconden verschijnt er een melding op het scherm en kunt u de automatisch uitschakeling onderbreken.

6.2 STARTSCHERM



Het startscherm toont de selectiecirkels tijd, temperatuur en toerental, die u voor handmatig koken nodig heeft.

Raak de desbetreffende selectiecirkel aan en draai de selectieknop om instellingen uit te voeren of te wijzigen.

U kunt ook door kort indrukken van de selectieknop tussen de individuele selectiecirkels schakelen.

Via zoeken (rechtsboven) heeft u toegang tot de recepten met Guided Cooking-functie. Via het menusymbool (linksboven) opent u het [Hoofdmenu](#) [► 220].

6.2.1 TIJD INSTELLEN

1. Tik op de selectiecirkel van de timertoets.
2. Selecteer de gewenste tijd met de selectieknop.



OPMERKING OVER DE TIJDINSTELLING

De tijd kan tijdens de bereiding op elk moment worden gewijzigd.

1. Tik op de timertoets en draai de selectieknop om de tijd te verlengen of te verkorten.
2. Wanneer u de timer voor het aflopen van de ingestelde tijd door het indrukken van de selectieknop stopt (om bijvoorbeeld een ingrediënt toe te voegen), wordt de tijdmeting gepauzeerd. Zodra u de Thermomix® TM6 door het instellen van het toerentalniveau opnieuw start, wordt de tijdmeting voor gezet.
3. Als u het proces voor afloop van de ingestelde tijd wilt afbreken, tikt u op de timertoets en draait u de selectieknop tot de timertoets op 00:00 staat of drukt u op de selectieknop.

Als u bij gebruik zonder verwarmingsfunctie geen tijd heeft ingesteld, dan zal het apparaat, na het instellen van de snelheid, automatisch blijven werken gedurende de maximum tijd. Na deze tijd hoort u een signaal.

6.2.2 TEMPERATUUR INSTELLEN

1. Tik op de selectiecirkel van de temperatuuroets.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de selectieknop.



OPMERKING OVER DE TEMPERATUURINSTELLING

Zorg altijd dat de waarde voor de gewenste temperatuur op "---" is ingesteld wanneer u niet wilt verwarmen of koken.

De verwarming wordt alleen ingeschakeld nadat u een werkingstijd heeft ingesteld.

OPMERKING OVER VERWARMEN EN KOKEN

Het verwarmen en koken functioneert alleen bij vooraf ingestelde tijd.

6.2.3 SNELHEID INSTELLEN

Met de instelling van de snelheid neemt u de Thermomix® TM6 in gebruik.

Voorwaarde Alvorens de snelheid in te stellen, moet

1. de mengbeker met het deksel van de mengbeker worden gesloten
2. en moet de opening van het deksel van de mengbeker correct (met de maatbeker of een ander geschikt accessoire van de Thermomix® TM6) worden gesloten.

GEVAAR



Brandwonden door ontsnappende hete inhoud!

Bij te hoge toerentallen in combinatie met hoge temperaturen kan hete inhoud ontsnappen en brandwonden veroorzaken.

- Gebruik de modus "turbo" niet bij gerechten of vloeistoffen met een temperatuur hoger dan 60 °C.
- Verhoog het toerental in stappen bij de verwerking van hete gerechten.

1. Tik op de selectiecirkel van de toerentalweergave.
2. Selecteer het gewenste toerental met de selectieknop.

De volgende toerentalniveaus zijn mogelijk:



Beschrijving (niveau/modus):	Functie:	Toeren/ minuut:
Langzaam roeren (0,5)	Deze instelling is een lage toerentalinstelling die te vergelijken is met het af en toe omroeren van gerechten in de pan. Bij langzaam roeren worden de ingrediënten niet fijngehakt, ze blijven in grote stukken.	40
Roeren (1-3)	De lage toerentalniveaus 1-3 zijn geschikt voor rustig roeren. Het lagere toerentalbereik is ideaal voor de bereiding van stoofschotels.	100-500

Mixen/pureren (4-10)	De toerentalniveaus 4–10 zijn geschikt om grof, fijn en extra fijn te hakken, te mixen en te pureren.	1100-10200
Modus "Turbo"	Gebruik de modus "Turbo" voor het maximale toerental. De modus "Turbo" is ook geschikt voor de zogenoemde "intervaltoepassing". Wanneer u bijv. grote hoeveelheden levensmiddelen grof wilt hakken, activeert u 3 tot 4 keer de modus "Turbo" gedurende 0,5 seconden. Het resultaat zijn uniform gehakte kleine stukjes.	10700

Opmerking Uw Thermomix® TM6 schakelt de verwarming uit bij een snelheid hoger dan stand 6.

LINKSDRAAIEN ACTIVEREN

- Druk kort op het linksdraaien-symbool in de selectiecirkel van de toerentalweergave om [Linksdraaien](#) [► 218] te activeren.

6.2.3.1 RECHTS-/LINKSDRAAIEN

De wijziging van de draairichting van het mes is in elke snelheid mogelijk. Linksdraaien bij een lage snelheid dient om uiterst rustig delicate ingrediënten te roeren die niet mogen worden gehakt.



1. Tik op het linksdraaien-symbool in de selectiecirkel van de snelheidstoets om het mes tussen rechts- en linksdraaien om te schakelen
⇒ *Linksdraaien wordt door het desbetreffende symbool op het scherm weergegeven.*
2. Om linksdraaien uit te schakelen, tikt u nogmaals op het linksdraaien-symbool of wacht u tot de ingestelde tijd is verlopen en de draairichting automatisch naar rechtsdraaien wordt teruggezet.

6.3 STOMEN

GEVAAR



Brandwonden door hete damp!

Tijdens het kookproces en vooral bij het gebruik van de Varoma®-functie ontstaat hete damp die brandwonden kan veroorzaken.

- Houd u uit de buurt van de damp.
- Raak de mengbeker bij de bereiding van hete levensmiddelen niet aan en dek de mengbeker ook niet af. Zorg dat de damp tussen de mengbeker en de dekselopening kan ontsnappen.
- Zorg dat enkele openingen van de Varoma®-schaal en de Varoma®-tray niet door de inhoud worden bedekt om het ontsnappen van damp niet te hinderen.
- Zorg dat de Varoma®-schaal goed op het deksel van de mengbeker staat zodat de Varoma®-tray niet kan kantelen en omvallen. Zet de Varoma® niet op het spatdeksel.
- Wanneer u de Varoma®-schaal van het deksel van de mengbeker haalt en opzij zet, moet u de Varoma®-schaal met deksel altijd gesloten houden.
- Om het Varoma®-deksel te verwijderen, kantelt u het deksel weg van uw gezicht en lichaam om het contact met ontsnappende damp te voorkomen.

nl

AANWIJZING



Beschadigingsgevaar door onvakkundig gebruik van de Varoma®-functie!

De Thermomix® TM6 kan beschadigd raken door te weinig water in de mengbeker.

- Zorg dat er voldoende water in de mengbeker zit. De Thermomix® TM6 verdampt 250 ml water in 15 minuten.
- Vul eventueel wat water bij, vooral wanneer u de stoomtijd verlengt.

- Selecteer met de selectiecirkel de gewenste gaartijd en de temperatuur Varoma.

⇒ Door de selectieknop naar een lage snelheid te draaien, worden het stoomproces en de tijdmeting gestart.

Opmerking over de snelheid Gebruik bij de Varoma®-functie alleen lage snelheid (tot stand 6). De Thermomix® TM6 schakelt de verwarming uit bij een snelheid hoger dan stand 6.

Opmerking over stomen Het water of de vloeistof in de mengbeker wordt zodanig verwarmd dat de voor het stoomgaarproces vereiste stoomhoeveelheid van 250 ml per 15 minuten wordt gegenereerd en door de opening in het deksel van de mengbeker van de Thermomix® TM6 in de Varoma® stijgt. Het voedsel wordt langzaam gestoomd.

STOMEN MET DE VAROMA®-FUNCTIE

Varoma® is een accessoireonderdeel van Thermomix® TM6 en kan alleen samen met de Thermomix® TM6 worden gebruikt. Voorafgaand aan het gebruik van de Varoma® moet de Thermomix® TM6 correct in gebruik worden genomen.

1. Zet de mengbeker correct in de Thermomix® TM6.
2. Vul de mengbeker met minstens 0,5 liter (500 g) water voor een stoomtijd van 30 minuten.
Als aromatische variant kunt u in plaats van water ook een groentebouillon of een water/wijnmengsel gebruiken.
3. Als u bij het stomen het kookmandje gebruikt, zet u het in de mengbeker (zie [Kookmandje](#) [▶ 213]) en vult u het bijv. met aardappelen of rijst.
4. Sluit de mengbeker met het deksel.
5. Leg het Varoma®-deksel omgekeerd op uw werkoppervlak en plaats de Varoma®-schaal op het deksel. Hij past precies in de groeven van het deksel.
6. Vul de Varoma®-schaal uitsluitend met het gewenste voedsel.
7. Zorg dat enkele openingen niet worden bedekt om het ontsnappen en circuleren van damp niet te hinderen.

Denk er bij het vullen van de Varoma® aan dat de ingrediënten die langer moeten garen onderaan liggen en ingrediënten die sneller stomen bovenaan liggen (eventueel op de Varoma®-tray).

6.4 INGREDIËNTEN WEGEN

Tip Raak tijdens het wegen de Thermomix® TM6 niet aan, plaats niets tegen de Thermomix® TM6 en let erop dat er niets onder de Thermomix® TM6 ligt. Ook het netsnoer mag niet onder spanning staan. Anders is het weegresultaat niet nauwkeurig.

1. Zet de mengbeker in het basisapparaat en tik op het weegschaalsymbool in het venster **Modi** en hulpmiddelen.
2. Weeg het eerste ingrediënt (tot max. 3,0 kg).
3. Als u meer ingrediënten wilt toevoegen, tikt u op het tarrasymbool en doet u het volgende ingrediënt in de mengbeker.

Het weegproces kunt u tot het maximum gewicht (6 kg) het gewenste aantal keren herhalen. De tolerantie van de weegschaal tot 3 kg is +/- 30 g.

6.5 HOOFDMENU

- Tik in het startscherm linksboven op het menusymbool.
- ⇒ *Zo komt u in het hoofdmenu van de Thermomix® TM6 waar u bijvoorbeeld uw recepten kunt openen.*

U kunt rechtstreeks op het touchscreen navigeren en bladeren.

OPMERKING OVER BLADEREN

Draai de selectieknop **niet** om in menu's te bladeren. Dit activeert de Thermomix® TM6.

6.6 MIJN RECEPTEN

De selectieregel **Mijn recepten** opent de recepten die u als favorieten heeft gemarkeerd.



6.7 MIJN WEEK

Onder *Mijn week* kunt u eenvoudig Thermomix® menu's voor de hele week plannen. De weekplanning stelt u in via uw Cookidoo®-account.

6.8 RECENT GEKOOKT

Onder *Recent gekookt* opent u de laatst bereide recepten.

6.9 HELP

- Tik in het hoofdmenu van de Thermomix® TM6 op *Help*.

U heeft toegang tot de volgende submenu's:

- > *Veiligheidsvoorschriften* (toont de algemene veiligheidsvoorschriften)
- > *Contact* (toont de contactgegevens van de klantendienst van Vorwerk)
- > *Handleiding* (opent de digitale handleiding)

Andere klantenservice weergeven

Ga als volgt te werk als u wilt dat de contactgegevens van de klantenservice van een ander landen worden weergegeven:

1. Tik op *Contact* > *Contactlijst wereldwijd*.
⇒ *Er verschijnt een landenlijst.*
2. Selecteer het land waarvan u de contactgegevens wilt weergeven.

6.10 MODI EN HULPMIDDELEN

Wanneer u in het gedefinieerde startscherm van rechts naar links veegt, komt u op het venster *Modi en hulpmiddelen*. Hier vindt u veel praktische tips over koken met uw Thermomix® TM6.

Details over de instellingsmogelijkheden vindt u onder het pictogram *Info*.

7 INSTELLINGEN

Onder Hoofdmenu > Instellingen vindt u de volgende menupunten:

- Taal [▶ 222]
- Land [▶ 222]
- WIFI [▶ 222]
- Cookidoo®-account [▶ 223]
- Melodie [▶ 223]
- Scherm [▶ 223]
- Transportmodus [▶ 224]
- Maatsysteem [▶ 224]
- Privacy [▶ 224]
- Versie en update [▶ 224]
- Terugzetten naar fabrieksinstellingen [▶ 224]

7.1 TAAL INSTELLEN

1. Selecteer Hoofdmenu > Instellingen > Taal.
2. Blader omhoog of omlaag door de lijst met talen.
3. Selecteer de gewenste taal.
4. Bevestig in het navolgende venster de selectie met wijzigen.

Opmerking De geselecteerde taal wordt toegepast op menuteksten en handleiding.

7.2 LAND INSTELLEN

1. Selecteer Instellingen en het menupunt Land.
2. Blader omhoog of omlaag door de lijst met landen.
3. Selecteer het gewenste land in het scherm van de Thermomix® TM6.
4. Bevestig in het navolgende venster de selectie met wijzigen.
⇒ *In het navolgende venster wordt het geselecteerde land in groene kleur en met een vinkje weergegeven.*

7.3 WIFI

7.3.1 WIFINETWERK INSTELLEN

1. Selecteer Hoofdmenu > Instellingen > WIFI.
2. Activeer wifi door de schuifbalk naar rechts te drukken.
⇒ *De schuifbalk wordt nu groen en kan van links naar rechts worden verschoven. Alle beschikbare wifinetwerken, incl. de status van het wifinetwerk (open of gesloten), worden weergegeven.*
3. Tik in het scherm van de Thermomix® TM6 op het gewenste wifinetwerk waarmee u uw Thermomix® TM6 wilt verbinden.
4. Voer het wachtwoord van het geselecteerde wifinetwerk in en tik op Verbinden.

- ⇒ *In de lijst van wifinetwerken verandert de status van het geselecteerde wifinetwerk naar Verbinden. Na een succesvolle verbinding van de Thermomix® TM6 met het wifinetwerk, verandert de status van het wifinetwerk naar Verbonden en verschijnt er een groen vinkje bij het verbonden netwerk.*

7.3.2 WIFINETWERK VERWIJDEREN

Ga als volgt te werk om een bestaande verbinding van uw Thermomix® TM6 met een wifinetwerk te verbreken:

1. Selecteer Hoofdmenu > Instellingen > WIFI.
⇒ *Bij geactiveerde wifi verschijnt de lijst met alle beschikbare wifinetwerken, incl. het netwerk waarmee de Thermomix® TM6 is verbonden. U herkent het verbonden netwerk aan het groene vinkje.*
2. Selecteer het wifinetwerk waarmee uw Thermomix® TM6 is verbonden.
⇒ *In het navolgende venster verschijnt een lijst met alle netwerkdetails.*
3. Druk op Netwerk verwijderen.
⇒ *Hierdoor wordt de verbinding tussen uw Thermomix® TM6 en het wifinetwerk verwijderd.
Alle beschikbare wifinetwerken, incl. de status van het wifinetwerk (open of gesloten), worden weergegeven. Het verwijderde netwerk verschijnt echter niet meer in de lijst.*

7.3.3 PER WPS VERBINDEN

1. Selecteer Instellingen > WIFI.
2. Activeer wifi door de schuifbalk naar rechts te drukken.
⇒ *De schuifbalk wordt nu groen en kan van links naar rechts worden verschoven. Bovendien worden alle beschikbare wifinetwerken, incl. de status van het wifinetwerk (open of gesloten), weergegeven.*
3. Blader volledig omlaag en activeer Verbinden via WPS.
⇒ *In het navolgende venster verschijnt een informatietekst die aangeeft dat de WPS-knop op uw router moet worden ingedrukt.*
4. Druk op de WPS-toets op uw router.
⇒ *In de lijst met wifinetwerken wordt het netwerk waarmee uw Thermomix® TM6 per WPS is verbonden aangegeven met de status Verbonden.*

7.4 COOKIDOO®-ACCOUNT

Onder Cookidoo®-account kunt u zich met uw Cookidoo®-profiel aanmelden en na aanmelding de informatie van uw Cookidoo®-account bekijken.

Meer informatie vindt u onder Help in het Cookidoo®-portaal.

7.5 MELODIE

U kunt het volume, de duur en de melodie instellen die bij voltooid kookproces zal worden geactiveerd.

U kunt bovendien het volume van de Volgende-toets op het scherm instellen.

7.6 SCHERM

Hier kunt u de helderheid van het scherm instellen.

7.7 TRANSPORTMODUS INSTELLEN

Met de transportmodus vergrendelt u de geplaatste mengbeker en het deksel van de mengbeker voor transport met vergrendelingsarmen.

1. Zorg dat de mengbeker en het deksel van de mengbeker correct zijn geplaatst.
 2. Selecteer Hoofdmenu > Transportmodus en activeer de functie met de schuifbalk.
- ⇒ *Het vergrendelingsmechanisme wordt geactiveerd. Nu kunt u de Thermomix® TM6 uitschakelen en veilig transporteren.*

7.8 MAATSYSTEEM

In het submenu Maatsysteem kunt u het metrische stelsel (gram, °Celsius) of het imperiale stelsel (ounce, °Fahrenheit) kiezen.

Opmerking Uw Thermomix® TM6 verandert automatisch het maatsysteem wanneer het maatsysteem afwijkt van het in het geselecteerde recept gebruikte maatsysteem. Na het beëindigen van het recept wordt automatisch het eerder geselecteerde maatstelsel ingesteld.

7.9 PRIVACY

Onder Privacy kunt u de huidige privacyvoorwaarden lezen.

7.10 VERSIE EN UPDATE

In het submenu Versie en update vindt u gedetailleerde informatie over uw software- en apparaatversie.

U kunt bovendien naar updates zoeken.

UPDATE UITVOEREN

Wanneer een update beschikbaar is, kunt u de optie Update uitvoeren selecteren.

Tijdens het updateproces kan de Thermomix® TM6 meerdere keren worden in- en uitgeschakeld. Koppel de Thermomix® TM6 niet los van de stroomvoorziening tijdens het laden en installeren van de update.

7.11 TERUGZETTEN NAAR FABRIEKSINSTELLINGEN

Met de functie Terugzetten naar fabrieksinstellingen worden de instellingen van de Thermomix® TM6 teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Opmerking Denk eraan dat daarbij uw persoonlijke instellingen verloren gaan.

8 REINIGING EN ONDERHOUD

AANWIJZING



Corrosie in het basisapparaat!

Wanneer de mengbeker en vooral de contactpennen aan de onderkant na het reinigen nog vochtig zijn en de mengbeker wordt geplaatst, kan er in het basisapparaat corrosie ontstaan.

- Laat de mengbeker grondig drogen alvorens deze in het basisapparaat te zetten.

8.1 REINIGING

Opmerkingen

Alle individuele onderdelen (behalve het basisapparaat) zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg de kunststoffen onderdelen, vooral het deksel van de mengbeker, los in de bovenste lade om vervormingen door warmte-inwerking en druk van andere voorwerpen te voorkomen.

Sommige kunststof onderdelen kunnen licht verkleuren. Dit heeft geen invloed op uw gezondheid of het functioneren van de onderdelen.

- Reinig na gebruik grondig alle gebruikte onderdelen van uw Thermomix® TM6.

Overige informatie over de reinigingsmogelijkheden en reinigingsprogramma's vindt u in de handleiding op de Thermomix® TM6 onder Hoofdmenu > Help > Handleiding.

8.1.1 REINIGING

Tussen twee bereidingsstappen of na elkaar te bereiden gerechten en als de mengbeker licht verontreinigd is, kunt u deze reinigen met de modus Reinigen. U vindt deze modus in het venster Modi en hulpmiddelen. Wanneer u rechtsboven op het Info-pictogram tikt, krijgt u meer informatie over het gebruik. Volg de aanwijzingen op het scherm.



8.1.2 GRONDIGE REINIGING

OPGELET



Gevaar voor snijwonden.

De lemmeten van het mes zijn scherp en kunnen u verwonden.

- Ga voorzichtig om met het mes.
- Houd het mes nooit aan de lemmeten vast.
- Verwijder het mes voorzichtig zodat het mes niet eruit kan vallen.
- Grijp niet in de mengbeker.
- Houd lichaamsdelen en haar uit de buurt van het mes.

AANWIJZING



Apparaatbeschadiging door onjuiste reiniging en het niet volgen van de aanwijzingen voor langdurig koken!

Wanneer de mengbeker en het mes langere tijd aan water, andere vloeistoffen of etensresten worden blootgesteld, kunnen ze beschadigd raken.

- Reinig de componenten altijd na gebruik.
- Laat vooral het mes niet te lang in afwaswater staan, aangezien dit het dichtingssysteem van de mesbevestiging kan verouderen.

Om het mes en de mengbeker grondig te reinigen, moet u de mengbeker demonteren.

1. Haal de mengbeker uit het basisapparaat.
2. Demonteer de mengbeker (zie hoofdstuk [Mes verwijderen](#) [► 209]).
3. Reinig de binnen- en buitenkant van de individuele onderdelen handmatig of in de vaatwasser.
4. Veeg eventueel de contactpinnen aan de onderkant van de mengbeker schoon.
Let erop dat de contactpinnen voor het plaatsen in het basisapparaat schoon en droog zijn.
5. Gebruik uitsluitend zachte reinigingsdoeken voor de reiniging van kunststof oppervlakken zoals de Varoma.
6. Gebruik nooit scherpe voorwerpen of metalen schuursponsjes.
7. Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal om hardnekkig vuil in de mengbeker te verwijderen.
8. Zet het mes met de dichtingsring van het mes opnieuw in de mengbeker (zie hoofdstuk [Mes plaatsen](#) [► 210]).

8.2 REINIGING VAN HET BASISAPPARAAT

GEVAAR



Gevaar voor elektrische schok door binnendringend water!

Wanneer er water in de stroomgeleidende onderdelen geraakt, kan een elektrische schok ontstaan!

- Dompel het basisapparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Houd het basisapparaat niet onder stromend water.
- Schud geen water over het basisapparaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
- Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of vochtige doek.
- Let erop dat er geen water of vuil in de behuizing van het basisapparaat komt.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit in de open lucht.
- Mocht er toch water in het basisapparaat zijn gekomen, neemt u contact op met de reparatieservice van Vorwerk.

1. Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
2. Reinig het basisapparaat met een vochtige doek en mild afwasmiddel.
3. Let erop dat u niet te veel water gebruikt zodat er geen water het apparaat kan binnendringen.

8.3 REGELMATIG ONDERHOUD

Regelmatig onderhoud verhoogt de levensduur van uw Thermomix® TM6.

1. Inspecteer uw Thermomix® TM6 en accessoires (inclusief mengbeker, netsnoer en dichtingsring van het deksel van de mengbeker) op mogelijke beschadiging.
2. Gebruik uw Thermomix® TM6 nooit met beschadigde accessoires.
3. Controleer regelmatig of de ventilatieopeningen aan de achterkant en onderkant van de Thermomix® TM6 vrij zijn om beschadiging van de Thermomix® TM6 te voorkomen.
4. Als u uw Thermomix® TM6 niet gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact.
5. Voor een betere ventilatie van de Thermomix® TM6 laat u de opening van het deksel van de mengbeker open wanneer u de Thermomix® TM6 niet gebruikt.

8.3.1 MES VERVANGEN

Door het veelvuldige gebruik van de Thermomix® TM6 voor het hakken van harde levensmiddelen wordt het mes bot. De volgende tabel geeft u een overzicht van wanneer de vervanging van het mes wordt aanbevolen.

Belasting van het mes	Voorbeeld van het gebruik	Vervanging van het mes na
Sterk	Ik maal dagelijks ijs, graan of vergelijkbare producten	1/2 jaar
Gemiddeld	Ik maal een keer per week ijs of graan of vergelijkbare producten	2 jaar
Laag	Ik maal bijna nooit ijs en maal geen graan.	4 jaar

Een nieuw mes kunt u via uw Thermomix® vertegenwoordiger of bij de [Klantenservice \[▶ 231\]](#) van Vorwerk bestellen.

9 VERHELPEN VAN STORINGEN

GEVAAR



Gevaar van een elektrische schok door beschadiging van het basisapparaat of netsnoer.

Bij een beschadigd basisapparaat of netsnoer kan het tot een elektrische schok komen.

- Controleer het basisapparaat, het netsnoer met stekker en accessoires regelmatig op mogelijke beschadigingen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Gebruik de Thermomix® TM6 nooit met beschadigd netsnoer.
- Gebruik het basisapparaat niet nadat het is gevallen of op enige andere wijze is beschadigd.
- Bij beschadigingen van het basis apparaat of netsnoer stuurt u uw Thermomix® TM6 naar de Reparatieservice van Vorwerk voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing.
- Een beschadigd netsnoer van het basisapparaat moet door de fabrikant, diens reparatieservice of door een vakkundige persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Probeer nooit om het basisapparaat zelf te repareren.
- Grijp nooit in de openingen voor de contactpenen van de mengbeker en steek ook nooit voorwerpen in deze openingen.

nl

Storing:

Mogelijke oorzaak en oplossing:

Er is vloeistof in het bereik onder de mengbeker terechtgekomen.

- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de vloeistof van onder de mengbeker met een handdoek.
- Beweeg of kantel het basisapparaat niet zodat er in het basisapparaat geen vloeistof kan komen.
- Probeer niet om het apparaat uit elkaar te halen. Het apparaat bevat geen onderdelen die door u moeten worden onderhouden.
- Schakel de Thermomix® TM6 niet in als u niet zeker bent dat er geen vloeistof het basisapparaat is binnengedrongen. Neem contact op met de [Klantenservice](#) [► 231].

De Thermomix® TM6 kan niet worden ingeschakeld.

Het basisapparaat is mogelijk niet juist aangesloten.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

De mengbeker kan niet in het basisapparaat van Thermomix® TM6 worden geplaatst.

De mengbeker is mogelijk niet juist in elkaar gezet.

- Controleer of het voetstuk van de mengbeker juist is vergrendeld.

De Thermomix® TM6 wordt niet warm.

De verwarmingstijd is mogelijk niet goed ingesteld.

- Controleer of u een tijd met de selectiekноп van de timertoets heeft ingesteld.

Er is mogelijk geen temperatuur geselecteerd:

- Controleer of u de temperatuur heeft geselecteerd.

De Thermomix® TM6 stopt tijdens de werking.

Er is een motoruitschakeling opgetreden

- Haal de mengbeker uit het basisapparaat.
- Verminder de vulhoeveelheid en/of voeg wat vloeistof toe.
- Wacht ong. 5 minuten (afkoeltijd).
- Plaats de mengbeker in het apparaat.
- Controleer of de luchtopeningen aan de achterkant van het basisapparaat vrij zijn.
- Schakel het basisapparaat in met de selectieknop.

Als na de afkoeltijd de systeemmelding nog steeds verschijnt, neemt u contact op met de [Klantenservice](#) [► 231].

De Thermomix® TM6 weegt niet juist.

De Thermomix® TM6 is mogelijk niet correct gemonteerd.

- Controleer of er geen voorwerpen tegen het basisapparaat leunen.
- Let erop dat het netsnoer niet wordt gespannen.
- Zorg dat de Thermomix® TM6 op een vlak, schoon en slipvast oppervlak staat.
- Raak de Thermomix® TM6 tijdens het weegproces niet aan.

De Thermomix® TM6 stopt bij het uitvoeren van basiskookfuncties.

Er zijn mogelijk onjuiste ingrediënten in de mengbeker gedaan.

- Haal de mengbeker uit het basisapparaat en ledig de mengbeker.
- Plaats de lege mengbeker op het basisapparaat.
- Start het kookproces opnieuw.

De Thermomix® TM6 brengt geen wifiverbinding tot stand.

Er is mogelijk geen netwerk beschikbaar.

- Controleer uw wifinetwerk.

De wififunctie is mogelijk gedeactiveerd.

- Stel een netwerk in, zie hoofdstuk [Wifinetwerk instellen](#) [► 222].

Lukt het niet om een netwerk in te stellen, neem dan contact op met de [Klantenservice](#) [► 231].

10 KLANTENSERVICE

Neem voor de gegevens van uw lokale klantenservice contact op met uw Thermomix®-adviseur,

de Vorwerk officiële distributeur van uw land of kijk op www.thermomix.vorwerk.com.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefoon +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

GEPRODUCEERD DOOR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Duitsland

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 GARANTIE/AANSPRAKELIJKHEID VOOR DEFECTE MATERIALEN

Raadpleeg uw aankoopcontract voor de garantieperiode.

De Thermomix® TM6 mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk Thermomix® klantenservice of een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice.

Gebruik alleen onderdelen die meegeleverd zijn met de Thermomix® TM6 of originele vervangende onderdelen van de Vorwerk Thermomix®. Gebruik de Thermomix® TM6 nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomix® zijn geleverd voor de Thermomix® TM6. In dergelijke gevallen vervalt het recht op garantie en voor de aansprakelijkheid voor defecte materialen.

12 VERWIJDEREN OUDE EN GEBRUIKTE APPARATEN

Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet met het huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Oude elektronische apparaten kunnen gratis bij gemeentelijke verzamelpunten worden ingeleverd.

U kunt de oude elektronische apparaten ook terugsturen naar uw lokale Vorwerk shop.


Registratienummer:

WEEE reg.-nr. DE 86265910

13 TECHNISCHE GEGEVENS

**Veiligheidstekens/
keurmerken/
conformiteit**



Motor	Onderhoudsvrije Vorwerk reluctantiemotor, nominaal vermogen 500 W. Traploze toerentalinstelling van 100 tot 10700 toeren per minuut (langzaam roeren: 40 toeren per minuut). Speciale snelheidsstand (wisselmodus) voor de modus "Deeg kneden". Door elektrische motorbescherming tegen overbelasting beschermd.			
Verwarming	Opgenomen vermogen 1000 W. Beschermd tegen oververhitting.			
Geïntegreerde weegschaal	Meetbereik 1 tot 3000 g meetbereik -1 tot -3000 g			
Behuizing	Hoogwaardige kunststof.			
Mengbeker	Roestvrij staal met geïntegreerde verwarming en temperatuursensor. Maximale inhoud 2,2 liter.			
Netspanning	Alleen voor wisselspanning van 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Max. opgenomen vermogen 1500 W. Lengte netsnoer is 1 m, uittrekbaar.			
Stand-byverbruik	0 W			
Verbindingsgegevens	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100 mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100 mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	 <p>Het apparaat is uitsluitend bestemd voor binnengebruik en binnen een frequentiebereik van 5150 MHz – 5250 MHz in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO en TR.</p>			
Conformiteit	<p>Hiermee verklaart Vorwerk dat het installatietype Thermomix® TM6-1 / TM6-4 aan de richtlijn 2014/53/EU voldoet.</p> <p>De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.vorwerk.com</p>			
Afmetingen basisapparaat	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (hoogte x breedte x diepte)			
Afmetingen Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (hoogte x breedte x diepte)			
Gewicht basisapparaat	7,95 kg			

thermomix

ISTRUZIONI PER L'USO

THERMOMIX® TM6



it

VORWERK

LA TUA INCARICATA THERMOMIX®:

Telefono:

Fax:

Cellulare:

E-mail:

COPYRIGHT

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questo prodotto editoriale sono di proprietà della stessa Vorwerk International & Co. KmG, Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questo prodotto non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International & Co. KmG.

INDICE

1	PRIMA DI INIZIARE.....	238	6.9	Aiuto.....	268
2	PER LA VOSTRA SICUREZZA.....	239	6.10	Tutte le modalità	268
2.1	Pericoli e avvertenze di sicurezza	239	7	IMPOSTAZIONI	269
2.2	Struttura delle avvertenze di pericolo.....	245	7.1	Impostare la lingua	269
2.3	Obblighi dell'utilizzatore.....	246	7.2	Impostare il paese.....	269
3	UTILIZZO CONFORME	247	7.3	Wi-Fi.....	269
4	PRIMA ACCENSIONE.....	248	7.3.1	Configura rete Wi-Fi.....	269
4.1	Controllo del contenuto della fornitura	248	7.3.2	Elimina rete Wi-Fi	270
4.2	Scegliere il posto	249	7.3.3	Connettere tramite WPS.....	270
4.3	Prima accensione.....	250	7.4	Profilo Cookidoo®	270
4.4	Pulizia iniziale	251	7.5	Melodia.....	270
4.4.1	Smontare gli elementi del boccale	251	7.6	Display.....	270
5	CONOSCERE GLI ACCESSORI.....	253	7.7	Impostare la Modalità di trasporto.....	270
5.1	Boccale.....	254	7.8	Unità di misura.....	271
5.1.1	Coperchio del boccale	254	7.9	Privacy.....	271
5.1.2	Base del boccale	255	7.10	Versione e aggiornamento.....	271
5.1.3	Gruppo coltelli	255	7.11	Ripristino impostazioni di fabbrica	271
5.2	Misurino	258	8	PULIZIA E MANUTENZIONE	272
5.3	Spatola.....	258	8.1	Pulizia.....	272
5.4	Farfalla	259	8.1.1	Pulizia.....	272
5.5	Cestello	260	8.1.2	Pulizia intensiva	272
5.6	Varoma®.....	260	8.2	Pulizia del corpo macchina.....	274
5.7	Paraschizzi.....	262	8.3	Manutenzione regolare.....	274
6	UTILIZZO.....	263	8.3.1	Sostituire il gruppo coltelli	274
6.1	Accensione e spegnimento	263	9	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	276
6.2	SCHERMATA INIZIALE	263	10	SERVIZIO CLIENTI.....	278
6.2.1	Imposta timer	263	11	GARANZIA PER DIFETTI MATERIALI ...	279
6.2.2	Impostazione della temperatura.....	264	12	SMALTIMENTO.....	280
6.2.3	Impostazione della velocità.....	264	13	DATI TECNICI	281
6.3	Cottura a vapore	266			
6.4	Pesare gli ingredienti	267			
6.5	Menu principale.....	267			
6.6	Le mie ricette	267			
6.7	La mia settimana	268			
6.8	Cucinate di recente.....	268			

1 PRIMA DI INIZIARE

Congratulazioni per aver scelto Thermomix® TM6.

Prima di usare il tuo Thermomix® TM6, assisti a una dimostrazione con un'Incaricata alla Vendita. È un modo comodo e veloce per familiarizzare con il Thermomix® TM6.

- In seguito, leggi attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare Thermomix® TM6 e i suoi accessori.

2 PER LA VOSTRA SICUREZZA

Caratteristica comune di tutti i prodotti Vorwerk è la massima sicurezza. Tuttavia la sicurezza di prodotto del Thermomix® TM6 può essere garantita solo se ci si attiene a quanto indicato in questo capitolo e alle avvertenze di pericolo nei capitoli seguenti.

2.1 PERICOLI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

Pericolo di shock elettrici per presenza di acqua all'interno del corpo macchina!

Se l'acqua arriva ai componenti sotto tensione, è possibile prendere la scossa!

- Non immergere il corpo macchina in acqua o altri liquidi.
- Non tenere il corpo macchina sotto l'acqua corrente.
- Non versare acqua sul corpo macchina.
- Togli la spina dalla presa prima di pulire il corpo macchina.
- Pulisci il corpo macchina solo con un panno asciutto o umido.
- Non lasciare che acqua o sporcizia entrino nel corpo macchina.
- Non utilizzare mai il Thermomix® TM6 all'aperto.
- Se ciò nonostante penetra dell'acqua nell'apparecchio, contatta il tuo Centro Assistenza autorizzato Vorwerk.

Pericolo di shock elettrici in caso di allacciamento elettrico non conforme!

Un allacciamento elettrico installato in modo non conforme può provocare shock elettrici.

- Collegare il corpo macchina esclusivamente a una presa installata regolarmente da un elettricista.

Pericolo di shock elettrici in caso di corpo macchina o cavo di alimentazione danneggiato!

Se il corpo macchina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, è possibile prendere la scossa.

- Controlla regolarmente il corpo macchina, il cavo di alimentazione con la spina e gli accessori per verificare che non siano danneggiati.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.
- Non utilizzare mai il Thermomix® TM6 se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare il corpo macchina se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo.
- In caso di danni al corpo macchina o al cavo di alimentazione, porta il Thermomix® TM6 al Centro Assistenza autorizzato Vorwerk per farlo esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.
- Se il cavo di alimentazione del corpo macchina è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Produttore, dal Centro Assistenza autorizzato o da un tecnico con qualifica simile, al fine di evitare pericoli.
- Non cercare di riparare il corpo macchina autonomamente.
- Non toccare l'interno dei fori in cui si innestano gli spinotti dei contatti del boccale, e non infilare oggetti in questi fori.

Pericolo d'incendio!**Se appoggi il corpo macchina su una superficie calda, potrebbe incendiarsi.**

- Non posizionare il corpo macchina su fornelli (piano di cottura, piano in vetro-ceramica, a induzione o simili) o su altre superfici riscaldate o che possono riscaldarsi.
- Mantieni una distanza sufficiente da superfici calde e fonti esterne di calore.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.

Pericolo d'incendio!**Il Thermomix® TM6 ha un elevato assorbimento di potenza. Un allacciamento non a norma può causare un incendio.**

- Per l'allacciamento del corpo macchina tenere conto dell'assorbimento massimo di potenza.
- Non utilizzare prese multiple o altre apparecchiature tra la presa di corrente e il Thermomix® TM6.

Pericolo di ustioni per eccessiva pressione e fuoriuscita di ingredienti!**Se il foro del coperchio del boccale è completamente ostruito, durante la preparazione si può creare una pressione eccessiva all'interno del boccale. Il contenuto caldo può fuoriuscire improvvisamente e provocare ustioni.**

- Accertati sempre che il foro del coperchio del boccale non sia ostruito o coperto né dall'interno (per es. dal cibo) né dall'esterno (per es. da un canovaccio), in modo che il vapore possa uscire senza creare una pressione eccessiva.
- Non usare mai oggetti diversi dagli accessori originali forniti in dotazione (misurino, cestello, paraschizzi o Varoma®) come protezione contro gli schizzi dal foro del coperchio del boccale.
- Riempi il cestello solo fino alla tacca del livello massimo.
- Se, mentre cucini, ti accorgi che il foro del coperchio del boccale è ostruito, stacca la spina del corpo macchina. Non toccare i comandi.

Pericolo di ustioni per fuoriuscita di ingredienti!**Gli schizzi di ingredienti caldi (solidi o liquidi) possono provocare ustioni.**

- Non superare mai il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Accertati che il foro del coperchio del boccale rimanga libero dal cibo.
- Utilizza esclusivamente gli accessori originali Thermomix® in dotazione (misurino, cestello, paraschizzi o Varoma®), per evitare la fuoriuscita di schizzi di grassi o liquidi.
- Presta la massima attenzione quando aggiungi ingredienti nel boccale, in particolare liquidi.
- Rimuovi con attenzione il boccale pieno dal corpo macchina per evitare che il contenuto fuoriesca.

Pericolo di ustioni per fuoriuscita di ingredienti!

Se non osservi le quantità prescritte dalle ricette, durante la cottura di ingredienti prossimi al raggiungimento della capienza massima, a temperature elevate (> 90°C), il cibo può fuoriuscire dal boccale e scottarti.

- Presta particolare attenzione quando utilizzi temperature elevate.
- Se il cibo fuoriesce, premi la manopola per spegnere il Thermomix® TM6.

Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Con velocità troppo alte in combinazione con temperature elevate il cibo caldo può fuoriuscire, provocando scottature.

- Non utilizzare mai la modalità "Turbo" con preparazioni calde o liquidi con temperatura superiore ai 60 °C.
- Durante la lavorazione di ingredienti caldi, aumenta la velocità gradualmente.

Pericolo di ustioni per fuoriuscita di vapore!

Mentre cucini, in particolare con l'uso del Varoma®, si forma vapore caldo che può causare scottature.

- Stai attento al vapore.
- Durante la lavorazione di ingredienti caldi, non afferrare il misurino e non coprirlo. Assicurati che il vapore possa uscire tra il misurino e il foro del coperchio.
- Assicurati che almeno qualche fessura del recipiente del Varoma® e del vassoio del Varoma® rimanga libera dal cibo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Assicurati che il recipiente del Varoma® poggi correttamente sul coperchio del boccale, per evitare che il recipiente del Varoma® si rovesci o cada. Non mettere mai il Varoma® sopra al paraschizzi.
- Quando togli il Varoma® dal coperchio del boccale e lo metti da parte, tieni il coperchio del Varoma® sempre chiuso.
- Quando togli il coperchio del Varoma®, aprilo lontano dal viso e dal corpo per evitare il contatto diretto con il vapore che fuoriesce.

Pericolo di ustioni con i grassi caldi!

Quando si insaporiscono dei cibi come olio, burro, ecc., si scaldano dei grassi. Le miscele di olio e acqua, ad alte temperature, possono scoppettare, causando possibili scottature.

- Non aggiungere mai grassi già riscaldati nel boccale.
- Non riscaldare mai l'olio senza altri ingredienti, in quanto aggiungendo gli altri ingredienti, provocheresti facilmente schizzi di olio caldo.
- Assicurati che gli accessori Thermomix® TM6 da utilizzare siano asciutti.
- Segui le istruzioni sul display.
- Posiziona sempre il paraschizzi correttamente sul coperchio del boccale, non appena il Thermomix® TM6 ti suggerisce di farlo.
- Accertati che i bracci di chiusura blocchino correttamente il paraschizzi.

Pericolo di ustioni!

Il caramello è caldissimo durante e anche dopo la preparazione e può provocare ustioni.

- Procedi con la massima prudenza nella preparazione e lavorazione del caramello.

Pericolo di scottature in caso di uso errato del coperchio del boccale!**Se il coperchio non è posizionato correttamente sul boccale, il cibo caldo può fuoriuscire e causare scottature.**

- Non tentare mai di forzare il coperchio del boccale o il meccanismo di chiusura per aprirli.
- Apri il coperchio del boccale solo quando la velocità è a zero e il meccanismo di chiusura è sbloccato.
- Controlla regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituisci immediatamente il coperchio.
- Utilizza il Thermomix® TM6 solo con il coperchio del boccale pulito. Sul bordo del boccale e sulla guarnizione non devono mai trovarsi residui di ingredienti, per garantire una perfetta sigillatura tra il coperchio del boccale e il boccale stesso.

Pericolo di scottature e lesioni!**Se il cavo pende, il corpo macchina può essere spostato accidentalmente. Il corpo macchina può cadere e causare scottature o ferite.**

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano della cucina.
- Non collegare il corpo macchina a prolunghe.

Pericolo di lesioni a causa di accessori non idonei!**L'uso di apparecchi ausiliari, accessori o oggetti non distribuiti ufficialmente o venduti da Vorwerk, così come l'uso di componenti danneggiati o incompatibili, può causare incendio, shock elettrici o lesioni.**

- Utilizza esclusivamente gli accessori originali Thermomix® raccomandati da Vorwerk.
- Non usare mai il Thermomix® TM6 con componenti o dotazioni di modelli precedenti.
- Non modificare il Thermomix® TM6 e gli accessori.
- Non utilizzare mai il Thermomix® TM6 con accessori danneggiati.

Pericolo di lesioni a causa di utilizzo non conforme!**Se durante il mescolamento si utilizzano oggetti diversi dalla spatola in dotazione, questi potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli e provocare lesioni.**

- Per mescolare usa esclusivamente la spatola in dotazione con disco di sicurezza.
- Inserisci nel boccale solo il lato appiattito della spatola.

Pericolo di scottature a causa di ingredienti caldi!**Potresti scottarti con il cibo caldo nel cestello.**

- Fai attenzione nel rimuovere il cestello.
- Utilizza la spatola per rimuovere il cestello, assicurandoti che sia agganciata al cestello in modo fisso, prima di estrarlo.
- Dopo aver appoggiato il cestello sul piano di lavoro, rimuovi la spatola per evitare che il cestello si inclini, rovesciandosi.

Pericolo di lesioni a causa di caduta dell'apparecchio!

Durante il funzionamento, soprattutto in modalità Spiga o nei triti, il Thermomix® TM6 potrebbe muoversi, con la possibilità di cadere e causare ferite.

- Posiziona il Thermomix® TM6 su un piano pulito, stabile, uniforme e orizzontale.
- Lascia una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.
- Non lasciare mai il Thermomix® TM6 incustodito mentre è in funzione.

Pericolo di lesioni a causa di accessori danneggiati!

Se durante il funzionamento un accessorio finisce nel gruppo coltelli, puoi ferirti con piccole schegge taglienti.

- Utilizza gli accessori Thermomix® esclusivamente come indicato nelle istruzioni o sul display dell'apparecchio.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato dal gruppo coltelli durante una preparazione, butta via il contenuto del boccale e contatta il Servizio Clienti per sostituire il componente.

Rischi per la salute a causa di proliferazione batterica!

Con i procedimenti di Cottura lenta (cottura lenta a temperature inferiori ai 100 °C), Fermentazione (conservazione) e Cottura sottovuoto (cottura sottovuoto a temperature inferiori ai 100 °C), gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura. Le cotture a bassa temperatura devono essere eseguite rispettando determinate condizioni igieniche onde evitare la proliferazione di microrganismi.

- Presta attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Rispetta con precisione le indicazioni della ricetta (temperatura e tempo).
- Fai in modo che, non appena ultimata la preparazione come da ricetta, il cibo sia consumato subito oppure provvedi a un'adeguata conservazione.

Rischi per la salute a causa degli accessori!

Tutti gli accessori Thermomix® TM6 sono progettati in linea di principio per l'impiego specifico con Thermomix® TM6 e possono subire danni in caso di utilizzo diverso.

- Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate.
- Non usare la spatola all'interno di pentole o padelle calde.
- Non usare mai la farfalla per la cottura prolungata (Cottura lenta, Cottura sottovuoto, Fermentazione); in caso di inosservanza non si possono escludere effetti negativi sulla salute.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato, non usarlo più e sostituisilo immediatamente.

Pericolo di ustioni a causa di superfici calde!

Durante la lavorazione di ingredienti caldi, si scaldano anche il boccale e gli accessori in uso. Puoi scottarti con le superfici calde anche dopo che il processo di cottura e/o riscaldamento è terminato.

- Maneggia con attenzione il boccale, il gruppo coltelli e gli accessori soprattutto durante e dopo le preparazioni calde.
- Afferra tutti i componenti esclusivamente in corrispondenza delle apposite impugnature e superfici di presa.
- Lascia raffreddare a sufficienza il boccale e il gruppo coltelli, prima di smontare il boccale ed estrarre il gruppo coltelli.

Pericolo di tagliarsi!**Le lame del gruppo coltelli sono taglienti e possono ferirti.**

- Maneggia con attenzione il gruppo coltelli.
- Non afferrare mai il gruppo coltelli tenendolo per le lame.
- Fai attenzione quando rimuovi il gruppo coltelli per evitare che cada.
- Non introdurre la mano nel boccale.
- Tieni lontano le mani e il corpo dal gruppo coltelli.

Pericolo di lesioni a causa di schiacciamento!**È possibile che le mani o altre parti del corpo rimangano schiacciate nei bracci di chiusura del corpo macchina o sotto il coperchio del boccale.**

- Evita il contatto con i componenti in movimento.
- Tieni lontano i capelli e i vestiti dai componenti in movimento.
- Non toccare i bracci di chiusura o il coperchio del boccale quando il meccanismo di chiusura si sta aprendo o chiudendo.

Danni alla salute a causa di residui di produzione!**A causa dei processi di produzione, sui componenti del Thermomix® TM6 possono essere presenti sostanze non idonee al consumo. Gli eventuali residui di produzione possono nuocere alla salute.**

- Prima del primo utilizzo lava a fondo tutti i componenti e gli accessori che possono venire a contatto con il cibo.

Danni materiali a causa del vapore!**Se posizioni il Thermomix® TM6 direttamente sotto a mobili, scaffali, pensili o simili durante la cottura, questi possono rovinarsi a causa della fuoriuscita del vapore.**

- Posiziona il Thermomix® TM6 con una distanza sufficiente verso l'alto e rispetto agli oggetti presenti ai lati.
- Ricorda che il Thermomix® con Varoma® ha un'altezza maggiore.

Danni all'apparecchio a causa di allacciamento elettrico non conforme!**Se il corpo macchina viene collegato a un allacciamento elettrico non idoneo, subisce dei danni.**

- Metti in funzione il Thermomix® TM6 solo con la tensione alternata e la frequenza indicate sulla targhetta identificativa.

Pericolo di danneggiamento a causa di uso non conforme della funzione Varoma®!**Se nel boccale c'è una quantità insufficiente di acqua, il Thermomix® TM6 può subire danni.**

- Per la cottura a vapore con Varoma®, assicurati che nel boccale ci sia acqua a sufficienza. Il Thermomix® TM6 fa evaporare ca. 250 ml di acqua in 15 minuti.
- Eventualmente aggiungi ancora acqua, in particolare se prolunghi il tempo di cottura a vapore.

Danni all'apparecchio a causa di pulizia non conforme e inosservanza delle avvertenze per cottura prolungata!

Se il boccale e il gruppo coltelli restano per un tempo prolungato sotto l'azione dell'acqua, di altri liquidi o di resti di alimenti, possono rovinarsi.

- Provedi sempre alla pulizia tempestiva dei componenti dopo l'uso.
- In particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare il sistema di guarnizioni del supporto lame.
- A seconda delle caratteristiche dell'acqua, durante la cottura prolungata (Cottura lenta, Cottura sottovuoto, Fermentazione) si potrebbe ossidare il boccale. Perciò segui le avvertenze riguardo all'aggiunta di ingredienti particolari (ad es. succo di limone) all'acqua di cottura.

Corrosione all'interno del corpo macchina!

Se inserisci il boccale, e in particolare gli spinotti dei contatti sotto il boccale, quando sono ancora umidi dopo la pulizia, si può ossidare l'interno del corpo macchina.

- Lascia asciugare perfettamente il boccale prima di inserirlo nel corpo macchina.

Danni materiali a causa del montaggio errato del gruppo coltelli!

Se il gruppo coltelli non è inserito o bloccato correttamente o se la ghiera è rovinata, è possibile che del liquido penetri all'interno del corpo macchina, danneggiandolo.

- Assicurati che la ghiera del gruppo coltelli sia ben posizionata sulle lame.
- Assicurati che la ghiera del gruppo coltelli non sia rovinata.
- Assicurati che il gruppo coltelli sia correttamente inserito e bloccato, prima di riempire il boccale.
- In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina, stacca la spina e contatta il Centro Assistenza.

Danni materiali a causa di uso non conforme!

Se durante il funzionamento la farfalla viene a contatto con il gruppo coltelli o altri accessori, può rompersi.

- Assicurati che la farfalla sia regolarmente montata sul gruppo coltelli, prima di impostare il livello di velocità.
- Non superare mai la velocità 4.
- Non usare la spatola con la farfalla inserita.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla.

it

2.2 STRUTTURA DELLE AVVERTENZE DI PERICOLO

Le avvertenze di pericolo in questo manuale sono evidenziate per mezzo di simboli di sicurezza e formule di avvertimento. Il simbolo e la formula di avvertimento ti segnalano la gravità del pericolo.

Struttura delle avvertenze di pericolo

Le avvertenze di pericolo che precedono ogni operazione sono rappresentate come segue:

PERICOLO!**Tipo e origine del pericolo****Spiegazione del tipo e dell'origine del pericolo/
conseguenze**

- Provvedimenti per evitare il pericolo

SIGNIFICATO DELLE FORMULE DI AVVERTIMENTO

PERICOLO	Pericolo di morte o pericolo di lesioni gravi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
ATTENZIONE	Pericolo di lesioni lievi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
NOTA	Danni materiali, se la situazione pericolosa non viene evitata.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI DI SICUREZZA

Avvertenza di pericolo con indicazione della gravità del pericolo



Avviso di danni materiali

2.3 OBBLIGHI DELL'UTILIZZATORE

Per garantire il perfetto funzionamento del Thermomix® TM6 è necessario attenersi a quanto segue:

1. Rispetta le istruzioni per l'uso e tutta la relativa documentazione.
2. Conserva le istruzioni vicino al Thermomix® TM6.
3. Fai riparare tempestivamente eventuali danni al Thermomix® TM6, rivolgendoti al tuo [Servizio Clienti](#) [▶ 278].

3 UTILIZZO CONFORME

Il Thermomix® TM6 è prodotto e collaudato secondo gli standard tecnici e le norme tecniche di sicurezza. Utilizza il Thermomix® TM6 solo in modo appropriato e secondo le disposizioni, al fine di evitare pericoli a te stesso o a terzi e danni al Thermomix® TM6 o altri danni materiali.

Il Thermomix® TM6 è un elettrodomestico da cucina destinato all'uso domestico.

Il Thermomix® TM6 è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non può essere usato da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto. In ogni caso tieni i bambini lontani dall'apparecchio, quando è in funzione, e dal relativo cavo di alimentazione.

Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.

Se il Thermomix® TM6 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini è necessaria un'attenta sorveglianza.

Ai bambini non è consentito giocare con il Thermomix® TM6.

Il Thermomix® TM6 può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienza e/o conoscenze se supervisionate, o se sono state informate riguardo all'uso sicuro del Thermomix® TM6 e hanno compreso i rischi che ne derivano.

Non sono consentiti usi diversi dall'utilizzo conforme. Il Produttore non risponde di eventuali danni derivanti da uso diverso. In caso di modifiche tecniche al prodotto, decade qualsiasi garanzia/diritto al risarcimento per difetti materiali.

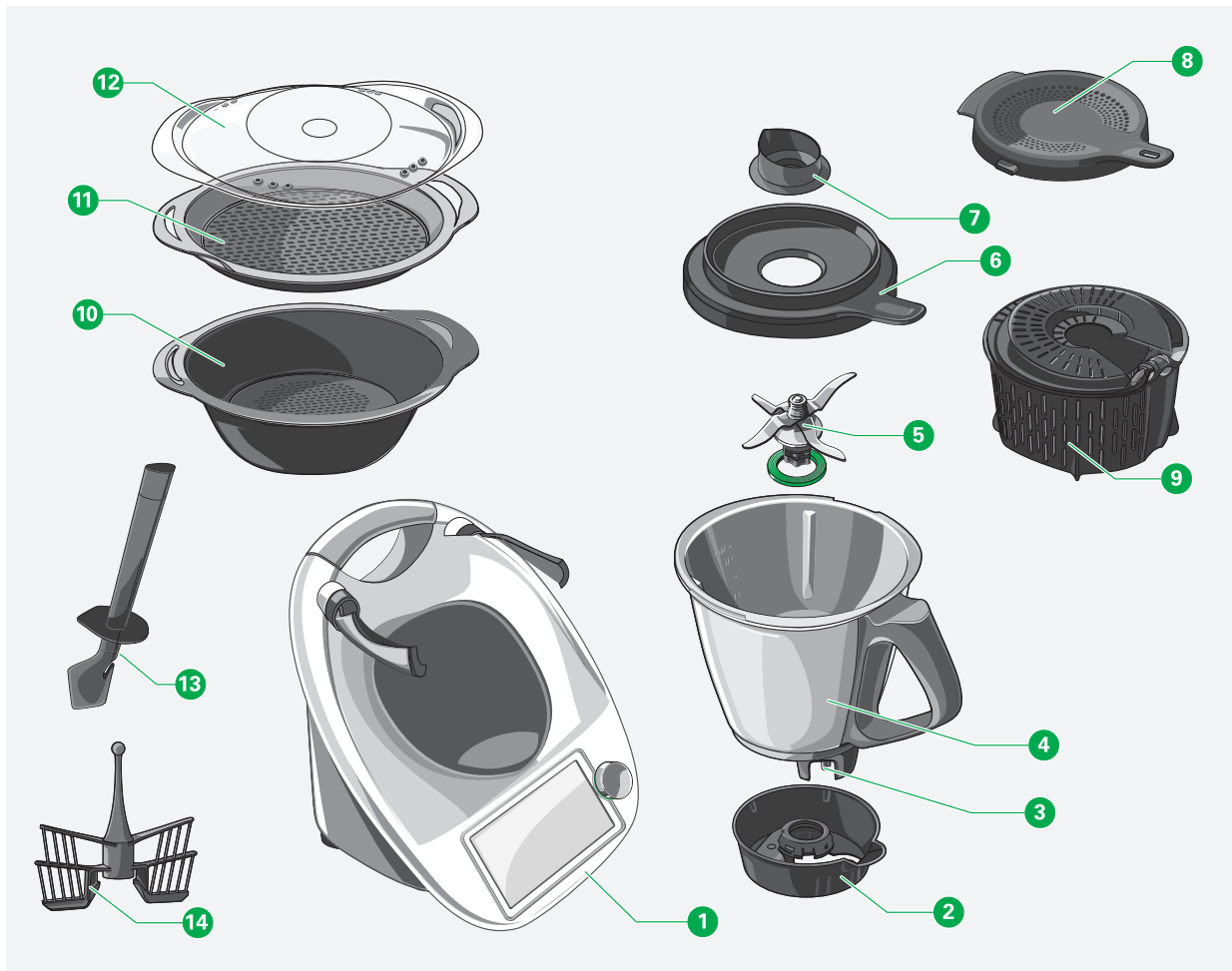
Durante qualsiasi lavoro con il Thermomix® TM6 è necessario attenersi a tutta la documentazione pertinente e alle indicazioni sul display. In caso di operazioni inappropriate il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti.

4 PRIMA ACCENSIONE

4.1 CONTROLLO DEL CONTENUTO DELLA FORNITURA

Controlla che il contenuto della fornitura sia completo e integro.

La fornitura è composta da:



1 Thermomix® TM6 Corpo macchina

9 Cestello con coperchio (fisso)

2 Base del boccale

10 Recipiente del Varoma®

3 Spinotti dei contatti

11 Vassoio del Varoma®

4 Boccale

12 Coperchio del Varoma®

5 Gruppo coltelli con ghiera

13 Spatola

6 Coperchio del boccale

14 Farfalla

7 Misurino

Istruzioni per l'uso e
ricettario (opzionale)

8 Paraschizzi

L'uso degli accessori è spiegato nel capitolo [Conoscere gli accessori](#) [▶ 253].

4.2 SCEGLIERE IL POSTO

- Trova fin dall'inizio un posto fisso per il Thermomix® TM6 nella tua cucina, così è sempre pronto all'uso ogni volta che ti serve.

Per scegliere il posto, tieni presente quanto segue:

PERICOLO!



Pericolo d'incendio!

Se appoggi il corpo macchina su una superficie calda, potrebbe incendiarsi.

- Non posizionare il corpo macchina su fornelli (piano di cottura, piano in vetro-ceramica, a induzione o simili) o su altre superfici riscaldate o che possono riscaldarsi.
- Mantieni una distanza sufficiente da superfici calde e fonti esterne di calore.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.

PERICOLO!



Pericolo di shock elettrici in caso di allacciamento elettrico non conforme!

Un allacciamento elettrico installato in modo non conforme può provocare shock elettrici.

- Collegare il corpo macchina esclusivamente a una presa installata regolarmente da un elettricista.

PERICOLO!



Pericolo di lesioni a causa di caduta dell'apparecchio!

Durante il funzionamento, soprattutto in modalità Spiga o nei triti, il Thermomix® TM6 potrebbe muoversi, con la possibilità di cadere e causare ferite.

- Posiziona il Thermomix® TM6 su un piano pulito, stabile, uniforme e orizzontale.
- Lascia una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.
- Non lasciare mai il Thermomix® TM6 incustodito mentre è in funzione.

NOTA!



Danni all'apparecchio a causa di allacciamento elettrico non conforme!

Se il corpo macchina viene collegato a un allacciamento elettrico non idoneo, subisce dei danni.

- Metti in funzione il Thermomix® TM6 solo con la tensione alternata e la frequenza indicate sulla targhetta identificativa.

NOTA!**Danni materiali a causa del vapore!**

Se posizioni il Thermomix® TM6 direttamente sotto a mobili, scaffali, pensili o simili durante la cottura, questi possono rovinarsi a causa della fuoriuscita del vapore.

- Posiziona il Thermomix® TM6 con una distanza sufficiente verso l'alto e rispetto agli oggetti presenti ai lati.
- Ricorda che il Thermomix® con Varoma® ha un'altezza maggiore.

1. Posiziona il Thermomix® TM6 su un piano pulito, stabile e uniforme in modo che non possa scivolare.
2. Assicurati che non si accumuli sporco (schizzi di olio o simili) in corrispondenza della presa d'aria sul retro del corpo macchina.
3. Rimuovi il foglio protettivo dal display e dai bracci di chiusura.
4. Tira con delicatezza il cavo elettrico dal Thermomix® TM6 e collega il Thermomix® TM6 alla presa di corrente.
5. Puoi decidere tu quanto cavo estrarre (la lunghezza è regolabile fino a 1 metro). Se non ti serve tutto, puoi tenere la parte inutilizzata all'interno del Thermomix® TM6.
6. Non collocare il corpo macchina sopra il cavo, altrimenti il Thermomix® TM6 non è stabile e la bilancia non funziona correttamente.

4.3 PRIMA ACCENSIONE

Il Thermomix® TM6 viene consegnato in Modalità di trasporto.

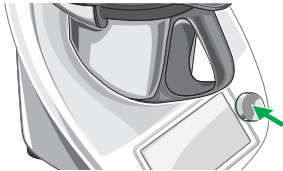
- Premi la manopola per avviare il Thermomix® TM6.

⇒ *Il blocco di sicurezza della Modalità di trasporto si apre automaticamente.*

Alla prima accensione il Thermomix® TM6 visualizza automaticamente le impostazioni generali. Segui le istruzioni sul display.

Potrai modificare le impostazioni anche in seguito.

Dopo aver completato la prima accensione, puoi trovare maggiori dettagli sulle impostazioni possibili nella sezione [Impostazioni](#) ► 269].



4.4 PULIZIA INIZIALE

Se è la prima volta che usi il Thermomix® TM6, comincia innanzitutto a familiarizzare con l'apparecchio.

ATTENZIONE!



Danni alla salute a causa di residui di produzione!

A causa dei processi di produzione, sui componenti del Thermomix® TM6 possono essere presenti sostanze non idonee al consumo. Gli eventuali residui di produzione possono nuocere alla salute.

- Prima del primo utilizzo lava a fondo tutti i componenti e gli accessori che possono venire a contatto con il cibo.

Per la pulizia iniziale procedi come segue:

1. Smonta e separa gli elementi del boccale, vedi capitolo [Smontare gli elementi del boccale](#) [▶ 251].
2. Lava a mano o in lavastoviglie tutti i componenti e gli accessori (ad eccezione del corpo macchina).

Puoi trovare maggiori dettagli sulla pulizia in [Pulizia](#) [▶ 272].

4.4.1 SMONTARE GLI ELEMENTI DEL BOCCALE

Per pulire a fondo il gruppo coltelli e il boccale, devi smontare e separare gli elementi del boccale.

Procedi come segue:



1. Tieni il boccale con l'apertura rivolta verso l'alto.
2. Ruota la base del boccale di circa 30° in senso orario e tirala verso il basso. In questa fase il gruppo coltelli resta inizialmente nel boccale.
3. Afferra con cautela il gruppo coltelli al di sopra delle lame ed estrailo dal boccale insieme alla ghiera.



5 CONOSCERE GLI ACCESSORI

PERICOLO!



Pericolo di lesioni a causa di accessori non idonei!

L'uso di apparecchi ausiliari, accessori o oggetti non distribuiti ufficialmente o venduti da Vorwerk, così come l'uso di componenti danneggiati o incompatibili, può causare incendio, shock elettrici o lesioni.

- Utilizza esclusivamente gli accessori originali Thermomix® raccomandati da Vorwerk.
- Non usare mai il Thermomix® TM6 con componenti o dotazioni di modelli precedenti.
- Non modificare il Thermomix® TM6 e gli accessori.
- Non utilizzare mai il Thermomix® TM6 con accessori danneggiati.

PERICOLO!

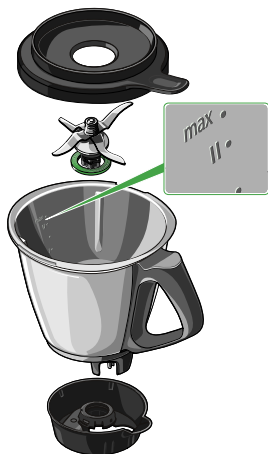


Rischi per la salute a causa degli accessori!

Tutti gli accessori Thermomix® TM6 sono progettati in linea di principio per l'impiego specifico con Thermomix® TM6 e possono subire danni in caso di utilizzo diverso.

- Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate.
- Non usare la spatola all'interno di pentole o padelle calde.
- Non usare mai la farfalla per la cottura prolungata (Cottura lenta, Cottura sottovuoto, Fermentazione); in caso di inosservanza non si possono escludere effetti negativi sulla salute.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato, non usarlo più e sostituirlo immediatamente.

5.1 BOCCALE



Il boccale di acciaio inossidabile serve per lavorare e riscaldare gli alimenti.

Il boccale è composto da contenitore in acciaio inossidabile, coperchio, base del boccale e gruppo coltelli.

TACCHE DI RIEMPIMENTO

Nel contenitore in acciaio inossidabile trovi tacche di riempimento a intervalli di 0,5 litri.

La capacità massima è di 2,2 litri (tacca "max").

Tacca	Capacità
max	2,2 litri
II	2 litri
I	1 litri

PERICOLO!



Pericolo di ustioni per fuoriuscita di ingredienti!

Gli schizzi di ingredienti caldi (solidi o liquidi) possono provocare ustioni.

- Non superare mai il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Accertati che il foro del coperchio del boccale rimanga libero dal cibo.
- Utilizza esclusivamente gli accessori originali Thermomix® in dotazione (misurino, cestello, paraschizzi o Varoma®), per evitare la fuoriuscita di schizzi di grassi o liquidi.
- Presta la massima attenzione quando aggiungi ingredienti nel boccale, in particolare liquidi.
- Rimuovi con attenzione il boccale pieno dal corpo macchina per evitare che il contenuto fuoriesca.

5.1.1 COPERCHIO DEL BOCCALE

Il coperchio serve a chiudere il boccale.

Per motivi di sicurezza il tuo Thermomix® TM6 non si azionerà finché il coperchio non sarà stato posizionato e chiuso correttamente. Il meccanismo di chiusura di sicurezza consiste in 2 bracci dotati di un sensore posto tra la chiusura e i bracci stessi.

PERICOLO!**Pericolo di scottature in caso di uso errato del coperchio del boccale!**

Se il coperchio non è posizionato correttamente sul boccale, il cibo caldo può fuoriuscire e causare scottature.

- Non tentare mai di forzare il coperchio del boccale o il meccanismo di chiusura per aprirli.
- Apri il coperchio del boccale solo quando la velocità è a zero e il meccanismo di chiusura è sbloccato.
- Controlla regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituisci immediatamente il coperchio.
- Utilizza il Thermomix® TM6 solo con il coperchio del boccale pulito. Sul bordo del boccale e sulla guarnizione non devono mai trovarsi residui di ingredienti, per garantire una perfetta sigillatura tra il coperchio del boccale e il boccale stesso.

it

ATTENZIONE!**Pericolo di lesioni a causa di schiacciamento!**

È possibile che le mani o altre parti del corpo rimangano schiacciate nei bracci di chiusura del corpo macchina o sotto il coperchio del boccale.

- Evita il contatto con i componenti in movimento.
- Tieni lontano i capelli e i vestiti dai componenti in movimento.
- Non toccare i bracci di chiusura o il coperchio del boccale quando il meccanismo di chiusura si sta aprendo o chiudendo.

5.1.2 BASE DEL BOCCALE

La base del boccale serve ad agganciare il gruppo coltelli dentro il boccale e fa anche da base d'appoggio: con la base del boccale montata si può appoggiare il boccale in modo sicuro.

5.1.3 GRUPPO COLTELLI

Il gruppo coltelli è un accessorio fondamentale e versatile del tuo Thermomix® TM6.

A velocità bassa puoi rimescolare delicatamente, a velocità media puoi mescolare e tritare, a velocità elevata puoi frullare o polverizzare.

Il gruppo coltelli deve essere sempre montato correttamente e bloccato mediante la base del boccale (vedi [Come riposizionare il gruppo coltelli](#) [▶ 257]). Se il gruppo coltelli non è correttamente montato, non potrai usare correttamente il tuo Thermomix® TM6.

ATTENZIONE!**Pericolo di tagliarsi!**

Le lame del gruppo coltelli sono taglienti e possono ferirti.

- Maneggia con attenzione il gruppo coltelli.
- Non afferrare mai il gruppo coltelli tenendolo per le lame.
- Fai attenzione quando rimuovi il gruppo coltelli per evitare che cada.
- Non introdurre la mano nel boccale.
- Tieni lontano le mani e il corpo dal gruppo coltelli.

5.1.3.1 COME RIMUOVERE IL GRUPPO COLTELLI

Per pulire a fondo il gruppo coltelli e il boccale, devi rimuovere il gruppo coltelli.

ATTENZIONE!**Pericolo di ustioni a causa di superfici calde!**

Durante la lavorazione di ingredienti caldi, si scaldano anche il boccale e gli accessori in uso. Puoi scottarti con le superfici calde anche dopo che il processo di cottura e/o riscaldamento è terminato.

- Maneggia con attenzione il boccale, il gruppo coltelli e gli accessori soprattutto durante e dopo le preparazioni calde.
- Afferra tutti i componenti esclusivamente in corrispondenza delle apposite impugnature e superfici di presa.
- Lascia raffreddare a sufficienza il boccale e il gruppo coltelli, prima di smontare il boccale ed estrarre il gruppo coltelli.

Procedi come segue:



1. Tieni il boccale con l'apertura rivolta verso l'alto.
2. Ruota la base del boccale di circa 30° in senso orario e tirala verso il basso. Inizialmente il gruppo coltelli resta nel boccale.
3. Afferra con cautela il gruppo coltelli al di sopra delle lame ed estrailo dal boccale insieme alla ghiera.

5.1.3.2 COME RIPOSIZIONARE IL GRUPPO COLTELLI

NOTA!



Danni materiali a causa del montaggio errato del gruppo coltelli!

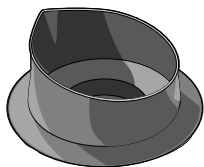
Se il gruppo coltelli non è inserito o bloccato correttamente o se la ghiera è rovinata, è possibile che del liquido penetri all'interno del corpo macchina, danneggiandolo.

- Assicurati che la ghiera del gruppo coltelli sia ben posizionata sulle lame.
- Assicurati che la ghiera del gruppo coltelli non sia rovinata.
- Assicurati che il gruppo coltelli sia correttamente inserito e bloccato, prima di riempire il boccale.
- In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina, stacca la spina e contatta il Centro Assistenza.



1. Assicurati che la ghiera del gruppo coltelli sia ben posizionata sotto le lame e aderisca bene.
2. Tieni il boccale con l'apertura rivolta verso l'alto.
3. Afferra con cautela il gruppo coltelli al di sopra delle lame e inseriscilo insieme alla ghiera nell'apertura sul fondo del boccale, fino a che la ghiera del gruppo coltelli tocca la base del boccale.
4. Monta la base da sotto sul boccale.
5. Ruota la base del boccale di 30° verso l'impugnatura, finché il gruppo coltelli è saldamente bloccato.
6. Controlla che la base del boccale sia ben fissa. Il boccale può essere inserito nel corpo macchina solo se è correttamente assemblato.

5.2 MISURINO



Con il misurino chiudi il foro del coperchio, per evitare dispersioni di calore e schizzi di cibo.

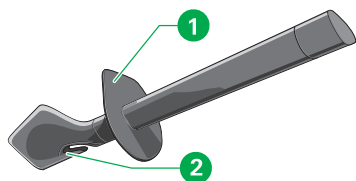
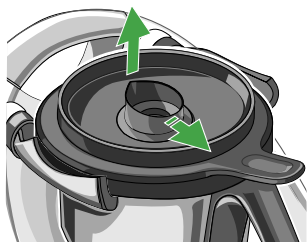
Puoi usare il misurino anche per misurare i liquidi. È incisa una tacca a 50 ml e una a 100 ml.

Puoi aggiungere una piccola quantità di liquidi nel boccale, senza dover sollevare il misurino. Versa semplicemente il liquido nel coperchio vicino al misurino. Il liquido cadrà gradualmente da solo dentro il boccale.

Per aggiungere maggiori quantità di liquidi o ingredienti solidi nel boccale, toglì il misurino dal foro del coperchio.

Procedi come segue:

1. Spingi leggermente il misurino verso di te.
2. Inclina il misurino verso l'alto e sollevalo per estrarlo.



5.3 SPATOLA

La spatola serve per spingere il cibo all'interno del boccale e per svuotare il boccale.

Inoltre la spatola è l'unico strumento con cui è consentito mescolare o rimescolare gli ingredienti nel boccale. Introdurre la spatola dall'alto nel foro del coperchio. Il disco di sicurezza (1) impedisce alla spatola di impigliarsi nei coltelli. In questo modo puoi lavorare con la spatola anche durante le operazioni di cottura, mescolamento e trito.

Con l'uncino della spatola (2) togli il cestello caldo dal boccale, vedi [Cestello](#) [▶ 260].

PERICOLO!

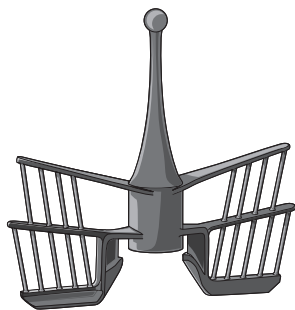


Pericolo di lesioni a causa di utilizzo non conforme!

Se durante il mescolamento si utilizzano oggetti diversi dalla spatola in dotazione, questi potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli e provocare lesioni.

- Per mescolare usa esclusivamente la spatola in dotazione con disco di sicurezza.
- Inserisci nel boccale solo il lato appiattito della spatola.

5.4 FARFALLA



Con la farfalla puoi montare la panna o gli albumi a neve. Inoltre la farfalla dà risultati eccellenti usata in molte altre preparazioni come impasti o salse. Utilizza la farfalla anche per mescolare in modo uniforme tutti gli ingredienti a bassa velocità, evitando che si attacchino e si brucino sul fondo del boccale.

PERICOLO!



Rischi per la salute a causa degli accessori!

Tutti gli accessori Thermomix® TM6 sono progettati in linea di principio per l'impiego specifico con Thermomix® TM6 e possono subire danni in caso di utilizzo diverso.

- Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate.
- Non usare la spatola all'interno di pentole o padelle calde.
- Non usare mai la farfalla per la cottura prolungata (Cottura lenta, Cottura sottovuoto, Fermentazione); in caso di inosservanza non si possono escludere effetti negativi sulla salute.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato, non usarlo più e sostituirlo immediatamente.

NOTA!



Danni materiali a causa di uso non conforme!

Se durante il funzionamento la farfalla viene a contatto con il gruppo coltelli o altri accessori, può rompersi.

- Assicurati che la farfalla sia regolarmente montata sul gruppo coltelli, prima di impostare il livello di velocità.
- Non superare mai la velocità 4.
- Non usare la spatola con la farfalla inserita.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla.

MONTARE LA FARFALLA

1. Inserisci la farfalla dall'alto sul gruppo coltelli e ruotala delicatamente in senso inverso rispetto a quello del gruppo coltelli per agganciarla.
2. Per controllare che sia ben fissata, tira leggermente verso l'alto.

RIMUOVERE LA FARFALLA

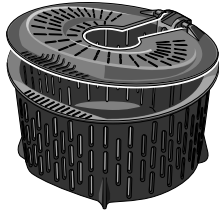
- Afferra l'estremità a forma di sfera della farfalla e tira facendola ruotare in entrambe le direzioni.

5.5 CESTELLO

Il cestello serve a cuocere i cibi più delicati. Inoltre puoi usare il cestello per filtrare succhi di frutta e di verdura, o come setaccio.

Se vuoi ridurre la parte liquida di una preparazione nel boccale (es. la salsa di pomodoro) posiziona il cestello come paraschizzi sul coperchio al posto del misurino.

Per una maggiore sicurezza e per non superare il livello massimo, il cestello è dotato di coperchio, che è collegato in modo fisso al cestello e non deve mai essere staccato.



INSERIRE IL CESTELLO

- Inserisci il cestello nel boccale dall'alto. L'incavo per la spatola deve essere rivolto verso l'impugnatura del boccale.



ESTRARRE IL CESTELLO

PERICOLO!



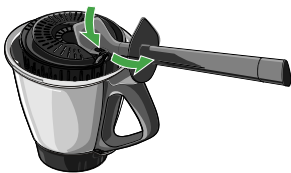
Pericolo di scottature a causa di ingredienti caldi!

Potresti scottarti con il cibo caldo nel cestello.

- Fai attenzione nel rimuovere il cestello.
- Utilizza la spatola per rimuovere il cestello, assicurandoti che sia agganciata al cestello in modo fisso, prima di estrarlo.
- Dopo aver appoggiato il cestello sul piano di lavoro, rimuovi la spatola per evitare che il cestello si inclini, rovesciandosi.

Utilizza la spatola per estrarre il cestello. Procedi come segue:

1. Aggancia l'uncino della spatola nell'apposito incavo del cestello; assicurati che l'uncino si agganciato in modo fisso al cestello.
2. Tenendo l'impugnatura della spatola, estrai il cestello dal boccale e appoggialo ad es. nel lavello, per far sgocciolare il cibo.
3. Dopo aver appoggiato il cestello sul piano di lavoro, rimuovi la spatola per evitare che il cestello si inclini, rovesciandosi.
Per staccare la spatola dal cestello, spingi l'uncino fuori dall'incavo.

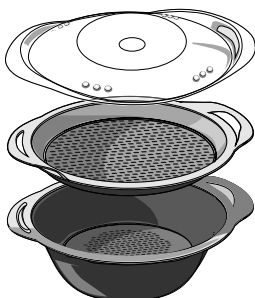


5.6 VAROMA®

Il Varoma® ti permette di cucinare pietanze al vapore. Il Varoma® è composto da tre componenti: recipiente del Varoma® (parte in basso), vassoio del Varoma® (parte centrale), coperchio del Varoma® (parte in alto). In questo modo puoi preparare contemporaneamente più portate.

Puoi anche usare il Varoma® senza il vassoio del Varoma® per cuocere al vapore pezzi di grandi dimensioni (per es. fagottini) o cucinare grandi quantità di cibo.

Scopri [qui](#) [▶ 266] come usare il Varoma®.



PERICOLO!**Pericolo di ustioni per fuoriuscita di vapore!**

Mentre cucini, in particolare con l'uso del Varoma®, si forma vapore caldo che può causare scottature.

- Stai attento al vapore.
- Durante la lavorazione di ingredienti caldi, non afferrare il misurino e non coprirlo. Assicurati che il vapore possa uscire tra il misurino e il foro del coperchio.
- Assicurati che almeno qualche fessura del recipiente del Varoma® e del vassoio del Varoma® rimanga libera dal cibo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Assicurati che il recipiente del Varoma® poggi correttamente sul coperchio del boccale, per evitare che il recipiente del Varoma® si rovesci o cada. Non mettere mai il Varoma® sopra al paraschizzi.
- Quando togli il Varoma® dal coperchio del boccale e lo metti da parte, tieni il coperchio del Varoma® sempre chiuso.
- Quando togli il coperchio del Varoma®, aprilo lontano dal viso e dal corpo per evitare il contatto diretto con il vapore che fuoriesce.

it

ATTENZIONE!**Pericolo di ustioni a causa di superfici calde!**

Durante la lavorazione di ingredienti caldi, si scaldano anche il boccale e gli accessori in uso. Puoi scottarti con le superfici calde anche dopo che il processo di cottura e/o riscaldamento è terminato.

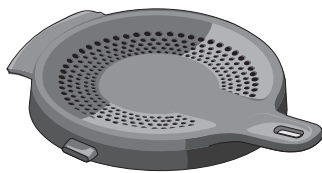
- Maneggia con attenzione il boccale, il gruppo coltelli e gli accessori soprattutto durante e dopo le preparazioni calde.
- Afferra tutti i componenti esclusivamente in corrispondenza delle apposite impugnature e superfici di presa.
- Lascia raffreddare a sufficienza il boccale e il gruppo coltelli, prima di smontare il boccale ed estrarre il gruppo coltelli.

NOTA!**Pericolo di danneggiamento a causa di uso non conforme della funzione Varoma®!**

Se nel boccale c'è una quantità insufficiente di acqua, il Thermomix® TM6 può subire danni.

- Per la cottura a vapore con Varoma®, assicurati che nel boccale ci sia acqua a sufficienza. Il Thermomix® TM6 fa evaporare ca. 250 ml di acqua in 15 minuti.
- Eventualmente aggiungi ancora acqua, in particolare se prolunghi il tempo di cottura a vapore.

5.7 PARASCHIZZI



Il paraschizzi deve sempre essere posizionato sopra al coperchio del boccale quando usi ad es. alte temperature in combinazione con grassi, e il vapore deve fuoriuscire. Tutte le volte che è necessario, il display del Thermomix® TM6 ti indica che devi mettere il paraschizzi sul coperchio del boccale.

PERICOLO!



Pericolo di ustioni con i grassi caldi!

Quando si insaporiscono dei cibi come olio, burro, ecc., si scaldano dei grassi. Le miscele di olio e acqua, ad alte temperature, possono scoppiettare, causando possibili scottature.

- Non aggiungere mai grassi già riscaldati nel boccale.
- Non riscaldare mai l'olio senza altri ingredienti, in quanto aggiungendo gli altri ingredienti, provocheresti facilmente schizzi di olio caldo.
- Assicurati che gli accessori Thermomix® TM6 da utilizzare siano asciutti.
- Segui le istruzioni sul display.
- Posiziona sempre il paraschizzi correttamente sul coperchio del boccale, non appena il Thermomix® TM6 ti suggerisce di farlo.
- Accertati che i bracci di chiusura blocchino correttamente il paraschizzi.

6 UTILIZZO

6.1 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

ACCENSIONE DEL THERMOMIX® TM6



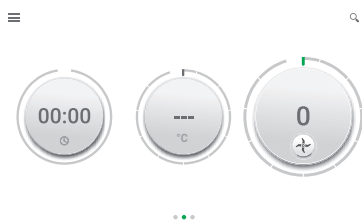
- Premi la manopola.
- ⇒ *Il Thermomix® TM6 si accende e appare la pagina iniziale preimpostata.*

SPEGNIMENTO DEL THERMOMIX® TM6

1. Tieni premuta la manopola per ca. 5 secondi, finché sul display compare il messaggio che il Thermomix® TM6 si sta spegnendo.
2. Non appena viene visualizzato il messaggio, puoi rilasciare la manopola.
3. Dopo lo spegnimento stacca la spina del tuo Thermomix® TM6 se non lo usi.

Nota Se il Thermomix® TM6 non viene usato, si spegne automaticamente dopo 15 minuti per risparmiare energia. Negli ultimi 30 secondi appare un messaggio che ti permette di annullare lo spegnimento automatico.

6.2 SCHERMATA INIZIALE



La schermata iniziale mostra i selettori del tempo, della temperatura e della velocità, necessari per cucinare in modalità manuale.

Tocca il selettore corrispondente e ruota la manopola per impostare o modificare i valori.

Se invece premi brevemente la manopola, passi da un selettore all'altro.

Dall'icona in alto a destra (lente di ricerca) accedi alle ricette in Modalità Guidata. Dall'icona Menu (in alto a sinistra) passi al [Menu principale](#) [▶ 267].

6.2.1 IMPOSTA TIMER

1. Tocca il selettore del tempo
2. Con la manopola imposta il tempo desiderato.



NOTA SULL'IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Il tempo può essere adattato in qualsiasi momento durante la preparazione.

1. Tocca il selettore del tempo e ruota la manopola per aumentare o diminuire il tempo.
2. Se il gruppo coltelli viene fermato premendo la manopola prima della scadenza del tempo impostato, per esempio per aggiungere un ingrediente, il timer viene messo in pausa.
Il conteggio del tempo residuo riprende non appena riavvii il Thermomix® TM6 selezionando la velocità.
3. Se desideri fermare del tutto la lavorazione prima dello scadere del tempo impostato, tocca il selettore del tempo e gira la manopola fino a quando il tempo è impostato su 00:00 o premi la manopola.

Se per preparazioni senza funzione riscaldamento/cottura non hai impostato nessun tempo e il motore è attivo, l'apparecchio si fermerà automaticamente dopo il tempo massimo impostabile, alla scadenza del quale partirà un segnale acustico.



6.2.2 IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. Tocca il selettore della temperatura.
2. Con la manopola imposta la temperatura desiderata.

NOTA SULL'IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Assicurati sempre che la temperatura preselezionata sia impostata su “---” se non vuoi cuocere o riscaldare.

La funzione riscaldamento/cottura si attiva solo se hai impostato un tempo.

NOTA SU RISCALDAMENTO E COTTURA

Il riscaldamento e la cottura sono attivi solo se è stato preimpostato il tempo.

6.2.3 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ

Imposta la velocità per avviare il Thermomix® TM6.

Premessa Prima di impostare la velocità, accertati che

1. il boccale sia chiuso con il coperchio,
2. il foro del coperchio sia chiuso regolarmente (per esempio mediante il misurino o un altro accessorio Thermomix® TM6 idoneo).

PERICOLO!



Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Con velocità troppo alte in combinazione con temperature elevate il cibo caldo può fuoriuscire, provocando scottature.

- Non utilizzare mai la modalità "Turbo" con preparazioni calde o liquidi con temperatura superiore ai 60 °C.
- Durante la lavorazione di ingredienti caldi, aumenta la velocità gradualmente.



1. Tocca il selettore della velocità.
2. Con la manopola imposta la velocità desiderata.

Puoi selezionare le seguenti velocità:

Denominazione (Livello velocità):	Funzione:	Giri/min.:
Mescolamento delicato (0,5)	Con questa impostazione, gli ingredienti vengono mescolati lentamente, come quando mescoli di tanto in tanto una pietanza in una casseruola. Selezionando questa modalità, gli ingredienti non vengono sminuzzati e rimangono a pezzi piuttosto grandi.	40
Mescolamento (1-3)	Per il mescolamento da delicato a moderato, seleziona le velocità da 1 a 3. Queste velocità blande sono particolarmente indicate per preparazioni delicate.	100-500
Frullare/polverizzare	Aziona le velocità da 4 a 10 per tritare, frullare e polverizzare in modo grossolano, fine o finissimo.	1100-10200

(4-10)

Modalità "Turbo"	Utilizza la modalità "Turbo" per azionare l'apparecchio alla velocità massima. La modalità "Turbo" è anche adatta per il "funzionamento a intervalli". Per esempio, se vuoi tritare grossolanamente un'abbondante quantità di ingredienti, attiva la modalità "Turbo" per 0,5 secondi per 3 o 4 volte. In questo modo, gli ingredienti saranno tritati in maniera uniforme.	10700
------------------	---	-------

Nota Il tuo Thermomix® TM6 disattiva la funzione riscaldamento/cottura a velocità superiori a 6.

ATTIVAZIONE DEL SENSO ANTIORARIO

- Per attivare il **senso antiorario** ► 265] tocca brevemente l'icona del senso antiorario nel selettore della velocità.

6.2.3.1 SENSO ORARIO/ANTIORARIO

Puoi invertire il senso di rotazione del gruppo coltelli a qualsiasi velocità, fuorché nella modalità Turbo. Il funzionamento in senso antiorario è indicato per mescolare dolcemente gli alimenti delicati evitando di sminuzzarli.

1. Tocca l'icona del senso antiorario nel selettore della velocità per invertire il senso di rotazione del gruppo coltelli da orario ad antiorario.
⇒ *Il funzionamento in senso antiorario è segnalato dalla comparsa dell'icona corrispondente sul display.*
2. Per ritornare alla rotazione in senso orario ti basta toccare di nuovo l'icona del senso antiorario o attendere finché il tempo impostato non sarà terminato e le lame ritorneranno automaticamente a ruotare in senso orario.



6.3 COTTURA A VAPORE

PERICOLO!



Pericolo di ustioni per fuoriuscita di vapore!

Mentre cucini, in particolare con l'uso del Varoma®, si forma vapore caldo che può causare scottature.

- Stai attento al vapore.
- Durante la lavorazione di ingredienti caldi, non afferrare il misurino e non coprirlo. Assicurati che il vapore possa uscire tra il misurino e il foro del coperchio.
- Assicurati che almeno qualche fessura del recipiente del Varoma® e del vassoio del Varoma® rimanga libera dal cibo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Assicurati che il recipiente del Varoma® poggia correttamente sul coperchio del boccale, per evitare che il recipiente del Varoma® si rovesci o cada. Non mettere mai il Varoma® sopra al paraschizzi.
- Quando togli il Varoma® dal coperchio del boccale e lo metti da parte, tieni il coperchio del Varoma® sempre chiuso.
- Quando togli il coperchio del Varoma®, aprilo lontano dal viso e dal corpo per evitare il contatto diretto con il vapore che fuoriesce.

NOTA!



Pericolo di danneggiamento a causa di uso non conforme della funzione Varoma®!

Se nel boccale c'è una quantità insufficiente di acqua, il Thermomix® TM6 può subire danni.

- Per la cottura a vapore con Varoma®, assicurati che nel boccale ci sia acqua a sufficienza. Il Thermomix® TM6 fa evaporare ca. 250 ml di acqua in 15 minuti.
- Eventualmente aggiungi ancora acqua, in particolare se prolunghi il tempo di cottura a vapore.

- Seleziona il tempo desiderato e la temperatura Varoma tramite i selettori.
⇒ *Ruotando la manopola su una velocità bassa il processo di cottura a vapore inizia e il timer parte.*

Nota sulla velocità Con la funzione Varoma® utilizzare solo velocità basse (fino a 6). Il Thermomix® TM6 disattiva la funzione riscaldamento/cottura a velocità superiori a 6.

Nota sulla cottura L'acqua o l'eventuale liquido in ebollizione contenuto nel boccale produce 250 ml di vapore in 15 minuti, mentre il liquido si riduce. Il vapore sale attraverso il foro del coperchio del boccale del Thermomix® TM6 e passa nel Varoma®. I cibi cuociono lentamente e dolcemente, avvolti dal vapore caldo.

COTTURA A VAPORE CON IL VAROMA®

Il Varoma® è un accessorio del Thermomix® TM6 ed è utilizzabile solo con il Thermomix® TM6. Perciò prima di utilizzare il Varoma® è necessario mettere regolarmente in funzione il Thermomix® TM6.

1. Inserisci correttamente il boccale nel Thermomix® TM6.
2. Versa nel boccale almeno 0,5 litri (500 g) di acqua e imposta un tempo di cottura di 30 minuti.
Per una variante aromatica, invece dell'acqua puoi utilizzare brodo vegetale o una miscela di vino e acqua.
3. Se per la cottura a vapore utilizzi il cestello, inseriscilo nel boccale (vedi Cestello [▶ 260]) e riempilo ad es. di patate o riso.
4. Chiudi il boccale con il coperchio del boccale.
5. Appoggia il coperchio capovolto del Varoma® sul piano di lavoro e mettilo sopra il contenitore del Varoma® – si adatta perfettamente all'incavo del coperchio.
6. Disponi il cibo nel contenitore del Varoma® senza comprimerlo.
7. Assicurati che qualche fessura rimanga libera, in modo che il vapore possa circolare e uscire verso l'alto.

Al momento di riempire il Varoma® fai attenzione a sistemare in basso i cibi che necessitano di un tempo di cottura più lungo, e sopra (eventualmente sul vassoio del Varoma®) quelli che richiedono un tempo di cottura più breve.

6.4 PESARE GLI INGREDIENTI

Suggerimento Quando pesi qualcosa, non toccare il Thermomix® TM6, non appoggiare niente e assicurati che non ci sia niente sotto il Thermomix® TM6. Anche il cavo di alimentazione non deve essere teso. Altrimenti la bilancia non può pesare con precisione.

1. Posiziona il boccale nel corpo macchina e tocca l'icona bilancia nella pagina Tutte le modalità.
2. Versa il primo ingrediente (massimo 3,0 kg).
3. Per aggiungere più ingredienti, tocca l'icona tara per azzerare il display e passa all'ingrediente successivo.

Puoi ripetere l'operazione tutte le volte che occorre, fino a raggiungere un peso massimo complessivo di 6 kg. L'oscillazione è, fino a 3,0 kg, di +/- 30 g.

6.5 MENU PRINCIPALE

- Tocca l'icona Menu in alto a sinistra nella pagina iniziale.
⇒ *In questo modo accedi al menu principale del Thermomix® TM6 e puoi vedere ad esempio le tue ricette.*

Puoi scorrere l'elenco e navigare direttamente sul touchscreen.

NOTA PER LA FUNZIONE SCORRIMENTO

Per lo scorrimento dei menu, **non** ruotare la manopola. La manopola attiva il Thermomix® TM6.

6.6 LE MIE RICETTE

Selezionando *Le mie ricette* accedi nel modo più rapido alle ricette preferite o alle collection salvate.



6.7 LA MIA SETTIMANA

Con *La mia settimana* puoi comodamente programmare i menù Thermomix® per tutta la settimana. Puoi creare il Menù settimanale dal tuo profilo Cookidoo®.

6.8 CUCINATE DI RECENTE

In *Cucinate di recente* puoi trovare le ultime ricette preparate.

6.9 AIUTO

- Nel menu principale del Thermomix® TM6 tocca *Aiuto*.

Puoi accedere ai seguenti sottomenu:

- > *Per la tua sicurezza* (visualizza le avvertenze generali di sicurezza)
- > *Contatto* (visualizza i contatti del Servizio Clienti Vorwerk)
- > *Istruzioni per l'uso* (visualizza il libretto di istruzioni in formato digitale)

Visualizza altro Servizio Clienti

Se desideri visualizzare i contatti del Servizio Clienti di un altro paese, procedi come segue:

1. Tocca *Contatto* > *Elenco contatti generale*.
⇒ *Viene visualizzato un elenco di paesi*.
2. Seleziona il paese per cui ti servono i contatti.

6.10 TUTTE LE MODALITÀ

Facendo scorrere orizzontalmente da destra a sinistra la schermata iniziale preimpostata, accedi alla pagina *Tutte le modalità*. Qui trovi molte altre pratiche funzioni per cucinare con il tuo Thermomix® TM6.

Per maggiori dettagli sulle possibilità di impostazione tocca l'icona *Info*.

7 IMPOSTAZIONI

In Menu principale > Impostazioni trovi le seguenti voci di menu:

- Lingua [▶ 269]
- Paese [▶ 269]
- Wi-Fi [▶ 269]
- Profilo Cookidoo® [▶ 270]
- Melodia [▶ 270]
- Display [▶ 270]
- Modalità di trasporto [▶ 270]
- Unità di misura [▶ 271]
- Privacy [▶ 271]
- Versione e aggiornamento [▶ 271]
- Ripristino impostazioni di fabbrica [▶ 271]

7.1 IMPOSTARE LA LINGUA

1. Seleziona Menu principale > Impostazioni > Lingua.
2. Scorri l'elenco delle lingue in su o in giù.
3. Seleziona la lingua desiderata.
4. Nella schermata successiva, conferma la selezione con Modifica.

Nota La lingua selezionata si applica ai testi dei menu e alle istruzioni per l'uso.

7.2 IMPOSTARE IL PAESE

1. Seleziona Menu principale > Impostazioni > Paese.
2. Scorri l'elenco dei paesi in su o in giù.
3. Seleziona il paese desiderato sul display del Thermomix® TM6.
4. Nella schermata successiva, conferma la selezione con Modifica.
⇒ *Nella schermata successiva la nuova lingua selezionata è visualizzata in verde con il segno di spunta.*

7.3 WI-FI

7.3.1 CONFIGURA RETE WI-FI

1. Seleziona Menu principale > Impostazioni > Wi-Fi.
2. Attiva il Wi-Fi premendo il cursore sul lato destro.
⇒ *Il cursore diventa verde e si sposta da sinistra a destra. Vengono visualizzate tutte le reti Wi-Fi disponibili nonché lo stato della rete Wi-Fi (aperta o protetta).*
3. Sul display del Thermomix® TM6 tocca la rete Wi-Fi a cui desideri connettere il tuo Thermomix® TM6.
4. Inserisci la password della rete Wi-Fi selezionata e tocca Connetti.
⇒ *Nell'elenco delle reti Wi-Fi lo stato della rete Wi-Fi selezionata passa a Connetti. Se il Thermomix® TM6 ha stabilito la connessione alla rete Wi-Fi, lo stato della rete Wi-Fi passa a Connesso e compare il segno di spunta verde sulla rete connessa.*

7.3.2 ELIMINA RETE WI-FI

Se hai già connesso il Thermomix® TM6 a una rete Wi-Fi e ora vuoi annullare la connessione, procedi come segue:

1. Seleziona `Menu principale > Impostazioni > Wi-Fi`.
⇒ *Se il Wi-Fi è già attivo, viene visualizzato l'elenco di tutte le reti Wi-Fi disponibili, compresa quella a cui il Thermomix® TM6 è connesso. La rete connessa è riconoscibile dal segno di spunta verde.*
2. Seleziona la rete Wi-Fi a cui è connesso il Thermomix® TM6.
⇒ *Nella schermata successiva si visualizza un elenco con tutti i dettagli della rete.*
3. Premi `Elimina rete`.
⇒ *La connessione tra il tuo Thermomix® TM6 e la rete Wi-Fi viene eliminata. Si visualizzano tutte le reti Wi-Fi disponibili nonché lo stato della rete Wi-Fi (aperta o protetta). La rete che hai eliminato invece non compare nell'elenco.*

7.3.3 CONNETTERE TRAMITE WPS

1. Seleziona `Impostazioni > Wi-Fi`.
2. Attiva il Wi-Fi premendo il cursore sul lato destro.
⇒ *Il cursore viene visualizzato in verde e si sposta da sinistra a destra. Inoltre si visualizzano tutte le reti Wi-Fi disponibili nonché lo stato della rete Wi-Fi (aperta o protetta).*
3. Scorri fino in fondo e attiva `Connettiti tramite WPS`.
⇒ *Nella schermata successiva un messaggio ti segnala di premere il tasto WPS sul tuo router.*
4. Premi il tasto WPS del tuo router.
⇒ *Nell'elenco delle reti Wi-Fi, la rete a cui il tuo Thermomix® TM6 si è connesso tramite WPS è visualizzata con lo stato `Connesso`.*

7.4 PROFILO COOKIDOO®

Alla voce `Profilo Cookidoo®` puoi registrare il tuo profilo Cookidoo® e dopo la registrazione potrai vedere le informazioni personali.

Puoi trovare maggiori informazioni nella sezione `Aiuto` del portale Cookidoo®.

7.5 MELODIA

Puoi impostare il volume, la durata e il suono della melodia che ti avvisa quando la preparazione è terminata.

Puoi inoltre impostare il volume del tasto `Avanti` sul display.

7.6 DISPLAY

Puoi impostare la luminosità del display.

7.7 IMPOSTARE LA MODALITÀ DI TRASPORTO

Con la `Modalità di trasporto` puoi bloccare il boccale inserito e il relativo coperchio nei bracci di chiusura quando trasporti l'apparecchio.

1. Assicurati che il boccale completo di coperchio sia correttamente inserito.
2. Seleziona `Menu principale > Modalità di trasporto` e attiva la funzione con il cursore.

⇒ *Il meccanismo di chiusura viene attivato. Ora puoi spegnere il Thermomix® TM6 e trasportarlo in sicurezza.*

7.8 UNITÀ DI MISURA

Nel sottomenu *Unità di misura* puoi scegliere fra sistema metrico (grammi, gradi Celsius) e imperiale (once, gradi Fahrenheit).

Nota Se cominci una ricetta che utilizza unità di misura diverse da quelle impostate, il tuo Thermomix® TM6 passerà automaticamente alle unità di misura della ricetta scelta. Tornerà all'impostazione originaria quando avrai finito o abbandonato la ricetta.

7.9 PRIVACY

Alla voce *Privacy* puoi consultare le disposizioni attuali in materia di privacy.

7.10 VERSIONE E AGGIORNAMENTO

Nel sottomenu *Versione e aggiornamento* trovi i dettagli della tua versione dell'apparecchio e del software.

Inoltre puoi cercare aggiornamenti disponibili.

CERCA AGGIORNAMENTI

Quando è disponibile un aggiornamento, puoi selezionare *Cerca aggiornamenti*.

Durante la procedura di aggiornamento il Thermomix® TM6 può spegnersi e riaccendersi anche più volte. Non staccare il Thermomix® TM6 dall'alimentazione elettrica mentre viene scaricato e installato l'aggiornamento.

7.11 RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Con la funzione *Ripristino impostazioni di fabbrica* il tuo Thermomix® TM6 torna alle impostazioni di fabbrica.

Nota Ricorda che le tue impostazioni personali andranno perse.

8 PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA!



Corrosione all'interno del corpo macchina!

Se inserisci il boccale, e in particolare gli spinotti dei contatti sotto il boccale, quando sono ancora umidi dopo la pulizia, si può ossidare l'interno del corpo macchina.

- Lascia asciugare perfettamente il boccale prima di inserirlo nel corpo macchina.

8.1 PULIZIA

Note Tutti i componenti (ad eccezione del corpo macchina) sono lavabili in lavastoviglie. Metti le parti in plastica, e in particolare il coperchio del boccale, nel cestello superiore della lavastoviglie, per evitare che si deformino a causa delle temperature troppo elevate o del peso di altri oggetti.

Le parti in plastica possono assumere le colorazioni derivanti dall'uso nelle preparazioni di alcuni ingredienti (es. la curcuma o il curry) che comunque non hanno conseguenze sulla tua salute né sul funzionamento dei componenti interessati, né sul sapore delle preparazioni successive.

- Dopo ogni uso pulisci a fondo tutti i componenti utilizzati del tuo Thermomix® TM6.

Puoi trovare ulteriori informazioni sulle possibilità di pulizia e i programmi di pulizia nelle istruzioni per l'uso sul Thermomix® TM6 in [Menu principale > Aiuto > Istruzioni per l'uso](#).

8.1.1 PULIZIA

Quando il boccale è leggermente sporco, tra due passaggi di una ricetta o tra una preparazione e l'altra, puoi usare la modalità **Pulizia**. Trovi questa modalità alla pagina [Tutte le modalità](#). Per maggiori informazioni sull'uso, tocca l'icona **Info** in alto a destra. Segui le istruzioni sul display.



8.1.2 PULIZIA INTENSIVA

ATTENZIONE!



Pericolo di tagliarsi!

Le lame del gruppo coltelli sono taglienti e possono ferirti.

- Maneggia con attenzione il gruppo coltelli.
- Non afferrare mai il gruppo coltelli tenendolo per le lame.
- Fai attenzione quando rimuovi il gruppo coltelli per evitare che cada.
- Non introdurre la mano nel boccale.
- Tieni lontano le mani e il corpo dal gruppo coltelli.

NOTA!**Danni all'apparecchio a causa di pulizia non conforme e inosservanza delle avvertenze per cottura prolungata!**

Se il boccale e il gruppo coltelli restano per un tempo prolungato sotto l'azione dell'acqua, di altri liquidi o di resti di alimenti, possono rovinarsi.

- Provedi sempre alla pulizia tempestiva dei componenti dopo l'uso.
- In particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare il sistema di guarnizioni del supporto lame.

Per pulire a fondo il gruppo coltelli e il boccale, devi smontare e separare gli elementi del boccale.

1. Estrai il boccale dal corpo macchina.
2. Smonta il boccale (vedi capitolo [Come rimuovere il gruppo coltelli](#) [▶ 256]).
3. Lava i singoli componenti all'interno e all'esterno a mano oppure in lavastoviglie.
4. Eventualmente pulisci gli spinotti dei contatti che si trovano sotto il boccale. Controlla sempre che gli spinotti dei contatti siano puliti e asciutti prima dell'inserimento nel corpo macchina.
5. Per la pulizia delle superfici in plastica come quelle del Varoma® utilizza solo panni morbidi per stoviglie.
6. Non utilizzare mai oggetti taglienti o pagliette di metallo.
7. Per sporco particolarmente ostinato nel boccale, utilizza un detergente specifico per acciaio inossidabile.
8. Inserisci nuovamente nel boccale il gruppo coltelli con la ghiera (vedi capitolo [Come riposizionare il gruppo coltelli](#) [▶ 257]).

8.2 PULIZIA DEL CORPO MACCHINA

PERICOLO!



Pericolo di shock elettrici per presenza di acqua all'interno del corpo macchina!

Se l'acqua arriva ai componenti sotto tensione, è possibile prendere la scossa!

- Non immergere il corpo macchina in acqua o altri liquidi.
- Non tenere il corpo macchina sotto l'acqua corrente.
- Non versare acqua sul corpo macchina.
- Togli la spina dalla presa prima di pulire il corpo macchina.
- Pulisci il corpo macchina solo con un panno asciutto o umido.
- Non lasciare che acqua o sporcizia entrino nel corpo macchina.
- Non utilizzare mai il Thermomix® TM6 all'aperto.
- Se ciò nonostante penetra dell'acqua nell'apparecchio, contatta il tuo Centro Assistenza autorizzato Vorwerk.

1. Togli la spina dalla presa prima di pulire il corpo macchina.
2. Pulisci il corpo macchina con un panno umido e morbido e un detergente delicato.
3. Utilizza l'acqua con molta parsimonia, per evitare che si crei umidità all'interno del corpo macchina.

8.3 MANUTENZIONE REGOLARE

La manutenzione regolare aumenta la durata del tuo Thermomix® TM6.

1. Controlla regolarmente il tuo Thermomix® TM6 e i suoi accessori (compresi il boccale, il cavo di alimentazione e la guarnizione del coperchio del boccale) per verificare che non siano danneggiati.
2. Non utilizzare il Thermomix® TM6 con accessori danneggiati.
3. Per evitare che il Thermomix® TM6 si possa danneggiare, controlla che le prese d'aria sul retro e sulla base del Thermomix® TM6 non siano ostruite.
4. Quando non usi il tuo Thermomix® TM6, stacca la spina.
5. Per una migliore areazione del Thermomix® TM6 lascia aperto il foro del coperchio del boccale quando il Thermomix® TM6 non è in uso.

8.3.1 SOSTITUIRE IL GRUPPO COLTELLI

Con l'uso frequente del Thermomix® TM6 per tritare alimenti di consistenza dura, il gruppo coltelli si consuma. La seguente tabella indica orientativamente quando è consigliata la sostituzione del gruppo coltelli.

Sollecitazione del gruppo coltelli	Esempio di uso	Sostituzione del gruppo coltelli dopo
Forte	Trito di ghiaccio, polverizzazione di cereali e simili tutti i giorni	6 mesi

Sollecitazione del gruppo coltelli	Esempio di uso	Sostituzione del gruppo coltelli dopo
Media	Trito di ghiaccio, polverizzazione di cereali e simili una volta alla settimana	2 anni
Bassa	Non trito quasi mai ghiaccio e non polverizzo cereali.	4 anni

Puoi ordinare un nuovo gruppo coltelli alla Tua Incaricata alla Vendita o al tuo Servizio Clienti [▶ 278] Vorwerk.

9 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PERICOLO!



Pericolo di shock elettrici in caso di corpo macchina o cavo di alimentazione danneggiato!

Se il corpo macchina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, è possibile prendere la scossa.

- Controlla regolarmente il corpo macchina, il cavo di alimentazione con la spina e gli accessori per verificare che non siano danneggiati.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.
- Non utilizzare mai il Thermomix® TM6 se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare il corpo macchina se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo.
- In caso di danni al corpo macchina o al cavo di alimentazione, porta il Thermomix® TM6 al Centro Assistenza autorizzato Vorwerk per farlo esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.
- Se il cavo di alimentazione del corpo macchina è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Produttore, dal Centro Assistenza autorizzato o da un tecnico con qualifica simile, al fine di evitare pericoli.
- Non cercare di riparare il corpo macchina autonomamente.
- Non toccare l'interno dei fori in cui si innestano gli spinotti dei contatti del boccale, e non infilare oggetti in questi fori.

Guasto:	Possibili cause e soluzioni:
È penetrato del liquido nell'alloggiamento del boccale.	<ul style="list-style-type: none"> – Stacca subito la spina. – Elimina con un panno il liquido in eccesso. – Non muovere e non inclinare il corpo macchina, per evitare che il liquido all'interno del corpo macchina raggiunga componenti critici. – Non cercare di smontare l'apparecchio. Non è previsto che tu svolga operazioni di questo tipo. – Se non puoi escludere che sia penetrato del liquido all'interno del corpo macchina, non accendere il Thermomix® TM6. Contatta invece il Servizio Clienti [▶ 278].
Il Thermomix® TM6 non si accende.	<p>Forse il corpo macchina non è collegato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifica che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.
Non si riesce a posizionare il boccale nel corpo macchina del Thermomix® TM6.	<p>Forse il boccale non è assemblato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controlla che la base del boccale sia bloccata in modo corretto.
Il Thermomix® TM6 non scalda.	<p>Forse il tempo non è impostato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controlla di aver impostato il tempo nel selettore del tempo.

Forse non è stata selezionata nessuna temperatura:

- verifica di aver impostato la temperatura.

Il Thermomix® TM6 si arresta durante il funzionamento. È intervenuto il salvamotore.

- Estrai il boccale dal corpo macchina.
- Diminuisci la quantità di ingredienti inserita nel boccale e/o aggiungi un po' di liquido.
- Attendi per circa 5 minuti (tempo di raffreddamento).
- Inserisci di nuovo il boccale.
- Verifica che le prese d'aria sul retro del corpo macchina non siano ostruite.
- Riavvia il corpo macchina con la manopola.

Se, trascorso il tempo di raffreddamento, sullo schermo compare ancora il messaggio di errore, contatta il [Servizio Clienti \[▶ 278\]](#).

Il Thermomix® TM6 non pesa correttamente.

Forse il Thermomix® TM6 non è ben posizionato.

- Verifica che non ci siano oggetti appoggiati al corpo macchina.
- Accertati che il cavo non sia in tensione.
- Accertati che il Thermomix® TM6 si trovi su una superficie uniforme, pulita e non scivolosa.
- Non toccare il Thermomix® TM6 durante l'intero procedimento.

Il Thermomix® TM6 interrompe le funzioni basilari di cucina.

Forse hai inserito ingredienti sbagliati nel boccale.

- Togli il boccale dal corpo macchina e svuota il boccale.
- Inserisci nuovamente il boccale vuoto nel corpo macchina.
- Riavvia la preparazione.

Il Thermomix® TM6 non si connette al Wi-Fi.

Forse non c'è alcuna rete disponibile.

- Controlla la tua rete Wi-Fi.

Forse la funzione Wi-Fi è disattivata.

- Configura una rete, vedi capitolo [Configura rete Wi-Fi \[▶ 269\]](#).

Se non riesci a configurare alcuna rete, contatta il [Servizio Clienti \[▶ 278\]](#).

10 SERVIZIO CLIENTI

Per maggiori informazioni sul Centro Assistenza di zona, contatta il tuo Incaricato/a alla Vendita Thermomix®, il Distributore ufficiale Vorwerk nel tuo paese, oppure consulta www.thermomix.vorwerk.com.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefono +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

PRODUTTORE

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Germania

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 GARANZIA PER DIFETTI MATERIALI

Per il periodo di garanzia fai riferimento al contratto di acquisto.

Il Thermomix® TM6 può essere riparato esclusivamente presso il Servizio Clienti Vorwerk Thermomix® o un Centro Assistenza autorizzato Vorwerk.

Utilizza solo accessori forniti in dotazione con il Thermomix® TM6 o accessori originali Vorwerk Thermomix®. Non utilizzare mai il Thermomix® TM6 in combinazione con componenti o apparecchi che non sono stati forniti da Vorwerk Thermomix® per il Thermomix® TM6. In caso contrario cessa la validità della garanzia e della responsabilità per difetti materiali.



12 SMALTIMENTO



Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite come rifiuti domestici indifferenziati. Gli apparecchi elettrici usati possono essere consegnati gratuitamente in uno dei centri di raccolta municipali.

In alternativa è possibile consegnare le apparecchiature elettriche usate presso il Vorwerk Shop più vicino.

Numero di registro:

WEEE DE 86265910

13 DATI TECNICI

Marchi di conformità			
Motore	Motore universale Vorwerk esente da manutenzione, 500 W carico nominale. Regolazione graduale numero di giri da 100 a 10700 giri/minuto (funzione mescolamento delicato: 40 giri/minuto). Velocità speciale per la modalità "Spiga" (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.		
Riscaldamento	Potenza assorbita 1000 W. Protezione da surriscaldamento.		
Bilancia incorporata	Intervallo di misura da 1 a 3000 g Intervallo di misura da -1 a -3000 g		
Struttura	Plastica di elevata qualità.		
Boccale	Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capienza massima 2,2 litri.		
Valore allacciamento	Soltanto per corrente alternata da 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Assorbimento massimo 1500 W. Cavo di alimentazione estraibile, lunghezza 1 m.		
Consumo in standby	0 W		
Dati di connettività	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100 mW (<20 dBm) IEEE standard 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100 mW (<20 dBm) IEEE standard 802.11n/a/ac™
	L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in interni, se operante nella banda di frequenza 5150 MHz – 5250 MHz in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO e TR.		
Conformità	Vorwerk dichiara che l'apparecchio radio tipo Thermomix® TM6-1 / TM6-4 è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet: www.vorwerk.com		
Dimensioni corpo macchina	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altezza x larghezza x profondità)		
Dimensioni Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altezza x larghezza x profondità)		
Peso corpo macchina	7,95 kg		

thermomix

MANUAL DE INSTRUÇÕES THERMOMIX® TM6



pt

VORWERK

O SEU AGENTE THERMOMIX®:

Telefone:

Fax:

Telemóvel:

E-mail:

COPYRIGHT

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode – em parte ou no todo – ser reproduzida, arquivada em sistema informático, transmitida ou distribuída por qualquer forma ou meio, eletrónico, mecânico, fotocopiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International & Co. KmG.

ÍNDICE

1	ANTES DE COMEÇAR	286	6.9	Ajuda	314
2	PARA SUA SEGURANÇA	287	6.10	Modos e ferramentas	315
2.1	Perigos e instruções de segurança	287	7	DEFINIÇÕES.....	316
2.2	Estrutura dos avisos	293	7.1	Definir o idioma.....	316
2.3	Deveres do utilizador	294	7.2	Definir o país	316
3	UTILIZAÇÃO CORRETA.....	295	7.3	Wi-Fi.....	316
4	PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	296	7.3.1	Configurar rede Wi-Fi.....	316
4.1	Verificar o material incluído.....	296	7.3.2	Remover rede Wi-Fi.....	317
4.2	Escolher o local de instalação	297	7.3.3	Ligar através de WPS.....	317
4.3	Ligar pela primeira vez	298	7.4	Conta Cookidoo®	317
4.4	Primeira limpeza	299	7.5	Melodia.....	317
4.4.1	Desmontar o copo	299	7.6	Ecrã	317
5	CONHECER OS ACESSÓRIOS	300	7.7	Ajustar a proteção de transporte	317
5.1	Copo.....	301	7.8	Sistema métrico.....	318
5.1.1	Tampa do copo.....	301	7.9	Privacidade.....	318
5.1.2	Base do copo	302	7.10	Versão e atualização	318
5.1.3	Lâmina.....	302	7.11	Reposição de fábrica	318
5.2	Copo medida	305	8	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	319
5.3	Espátula	305	8.1	Limpeza	319
5.4	Borboleta	306	8.1.1	Pré-lavagem	319
5.5	Cesto	307	8.1.2	Limpeza profunda	319
5.6	Varoma®.....	308	8.2	Limpeza da base	321
5.7	Rede	309	8.3	Manutenção regular	321
6	OPERAÇÃO	310	8.3.1	Substituir a lâmina.....	321
6.1	Ligar e desligar	310	9	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	323
6.2	Ecrã inicial.....	310	10	SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE.....	325
6.2.1	Definir o tempo.....	310	11	GARANTIA/RESPONSABILIDADE POR DEFEITOS MATERIAIS	326
6.2.2	Definir a temperatura	311	12	ELIMINAÇÃO	327
6.2.3	Ajustar a velocidade.....	311	13	DADOS TÉCNICOS.....	328
6.3	Cozinhar a vapor.....	312			
6.4	Pesagem dos ingredientes.....	314			
6.5	Menu principal	314			
6.6	As Minhas Receitas	314			
6.7	A minha semana	314			
6.8	Cozinhadas recentemente	314			

1 ANTES DE COMEÇAR

Parabéns pela aquisição da nova Thermomix® TM6.

Antes de utilizar a sua Thermomix® TM6 pela primeira vez, assista a uma demonstração com um agente da Thermomix®. Familiarize-se de forma rápida e confortável com a utilização da Thermomix® TM6.

- Leia o manual de instruções atentamente antes de utilizar a Thermomix® TM6 e os respetivos acessórios pela primeira vez.

2 PARA SUA SEGURANÇA

A maior segurança possível faz parte das características dos produtos da Vorwerk. No entanto, a segurança da Thermomix® TM6 só pode ser garantida se observar este capítulo, assim como os avisos nos capítulos seguintes.

2.1 PERIGOS E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Perigo de choque elétrico devido à entrada de água!

Se entrar água para componentes sob tensão, poderá apanhar um choque elétrico!

- Não coloque a base em água ou outros líquidos.
- Não coloque a base debaixo de água corrente.
- Não verta água sobre a base.
- Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base.
- Limpe a base exclusivamente com um pano seco ou húmido.
- Preste atenção para que não entre água ou sujidade na base.
- Não utilize a Thermomix® TM6 em espaços exteriores.
- Se, apesar disso, entrar água na base, entre em contacto com o Serviço de Reparação da Vorwerk.

Perigo de choque elétrico devido a uma ligação incorreta à rede elétrica!

Uma ligação incorreta à rede elétrica pode dar origem a choques elétricos.

- Opere a base exclusivamente com uma ligação devidamente instalada por um especialista.

Perigo de choque elétrico devido a danos na base ou no cabo de alimentação!

Se a base ou o seu cabo de alimentação estiverem danificados, poderá apanhar um choque elétrico.

- Verifique a base, o cabo de alimentação com ficha e os acessórios regularmente quanto a eventuais danos.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Nunca utilize a Thermomix® TM6 com o cabo de alimentação danificado.
- Não utilize a base se a deixar cair ou estiver de algum modo danificada.
- No caso de danos na base ou no cabo de alimentação, leve a sua Thermomix® TM6 ao Serviço de Reparação para análise ou reparação.
- Se o cabo de alimentação elétrica da base for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo seu Serviço de Reparação ou por uma pessoa de qualificações equivalentes para evitar perigos.
- Nunca tente reparar a base por iniciativa própria.
- Nunca introduza as mãos nas aberturas nas quais entram os pinos do copo e não introduza objetos nessas aberturas.

Perigo de incêndio!

Se colocar a base sobre uma superfície quente, poderá começar a arder.

- Nunca coloque a base sobre um fogão (placa a gás, placa vitrocerâmica, placa de indução ou semelhante) ou qualquer outra superfície quente ou que pode ser aquecida.
- Mantenha uma distância adequada a superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.

Perigo de incêndio!

A Thermomix® TM6 tem um consumo elétrico elevado. Uma alimentação elétrica subdimensionada poderá dar origem a um incêndio.

- Ao ligar a base, tenha atenção à corrente elétrica máxima.
- Não utilize tomadas múltiplas ou outros aparelhos entre a tomada e a Thermomix® TM6.

Perigo de queimadura devido a projeção de alimentos!

Se a abertura na tampa do copo estiver totalmente fechada, poderá formar-se uma pressão excessiva no interior do copo enquanto cozinha. O conteúdo quente poderá ser projetado e provocar queimaduras.

- Para permitir que o vapor saia e evitar pressão excessiva certifique-se de que a abertura na tampa do copo nunca está bloqueada ou obstruída, quer no interior (p. ex., com comida) quer no exterior (p. ex., com uma toalha).
- Nunca utilize outros objetos que não os acessórios originais fornecidos (copo de medição, cesto, rede ou recipiente Varoma®) como proteção contra salpicos da abertura da tampa do copo.
- Encha o cesto apenas até à marca "máx".
- Enquanto cozinha, se verificar que a abertura na tampa do copo está obstruída, desligue a ficha de alimentação elétrica da base. **Não** toque nos controlos.

Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!

Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.

- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo de 2,2 litros (marca "máx").
- Certifique-se de que a abertura da tampa do copo permanece livre de alimentos.
- Utilize apenas os acessórios originais fornecidos com a Thermomix® (copo medida, cesto, rede ou Varoma®) para evitar que saiam salpicos de gordura ou líquidos.
- Tenha muito cuidado ao adicionar líquidos ao copo.
- Retire o copo cheio da base com muito cuidado para evitar que o conteúdo seja derramado ou projetado.

Perigo de queimadura devido ao transbordo de alimentos!

Podem ocorrer queimaduras se aquecer grandes quantidades de alimentos a temperaturas elevadas (> 90°C), ao contrário do indicado na receita, uma vez que o alimento poderá transbordar e sair do copo e causar queimaduras.

- Tenha especial cuidado ao cozinhar com temperaturas elevadas.
- Se o líquido transbordar, carregue no botão de programação para desligar a Thermomix® TM6.

Perigo de queimadura devido à saída de alimentos quentes!

A velocidades mais elevadas, em combinação com temperaturas elevadas, poderão ocorrer salpicos de comida quente e provocar queimaduras.

- Não utilize a função "Turbo" com alimentos ou líquidos quentes acima de 60 °C.
- Ao confeccionar alimentos quentes, aumente a velocidade gradualmente.

Perigo de queimadura devido a vapor quente!

Enquanto cozinha, e especialmente ao utilizar a função Varoma®, forma-se vapor quente que poderá provocar queimaduras.

- Mantenha-se afastado do vapor.
- Durante a preparação de alimentos quentes, não pegue no copo medida e não o tape. Assegure-se de que o vapor pode sair entre o copo medida e a abertura da tampa.
- Assegure-se de que algumas das ranhuras do recipiente e do tabuleiro da Varoma® não estão obstruídos com alimentos para permitir a saída do vapor.
- Assegure-se de que o recipiente Varoma® está corretamente posicionado na tampa do copo para que o recipiente Varoma® não possa inclinar-se e cair. Nunca coloque a Varoma® sobre a rede.
- Ao retirar a Varoma® da tampa do copo e colocá-la de parte, mantenha a Varoma® sempre fechada com a sua tampa.
- Ao retirar a tampa da Varoma®, incline-a e afaste-a do seu corpo e da sua face de forma a evitar o vapor.

Perigo de queimadura devido a gordura quente!

Com a função de selar, é aquecida gordura. As misturas de água e óleo podem deflagrar. E poderá queimar-se na gordura quente.

- Nunca adicione gordura já aquecida ao copo.
- Nunca aqueça óleo sem mais ingredientes. Se adicionar os ingredientes demasiado tarde, o óleo quente espirra com força.
- Assegure-se de que o acessório da Thermomix® TM6 é utilizado seco.
- Siga as instruções no ecrã tátil.
- Coloque a rede corretamente sobre a tampa do copo, logo que a Thermomix® TM6 o solicite.
- Assegure-se que as barras de bloqueio envolvem a rede.

Perigo de queimadura!

O caramelo armazena uma grande quantidade de calor durante e após a confeção, podendo provocar queimaduras.

- Seja extremamente cuidadoso durante a preparação e o processamento de caramelo.

Perigo de queimadura devido a manuseio incorreto da tampa do copo!

Se a tampa não estiver corretamente colocada no copo, poderá sair alimento quente e provocar queimaduras.

- Nunca tente forçar a abertura da tampa do copo ou do mecanismo de bloqueio da tampa.
- Abra a tampa apenas quando a velocidade estiver no “0” e o mecanismo de bloqueio da tampa estiver desbloqueado.
- Inspeção o anel vedante regularmente relativamente a possíveis danos. Em caso de danos ou fugas, substitua imediatamente a tampa.
- Utilize a Thermomix® TM6 apenas com a tampa do copo limpa. A aba do copo e o anel vedante nunca devem ter alimentos agarrados para que seja garantida uma vedação perfeita entre a tampa e o copo.

Perigo de queimaduras e ferimentos!

A base poderá movimentar-se ao puxar involuntariamente um cabo pendurado. A base poderá cair e causar queimaduras ou ferimentos.

- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou da bancada.
- Não ligue a base a extensões.

Perigo de ferimentos devido a acessórios inadequados!

A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk, assim como a utilização de acessórios defeituosos ou incompatíveis, podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

- Utilize exclusivamente os acessórios originais recomendados pela Vorwerk Thermomix®.
- Nunca utilize a Thermomix® TM6 em combinação com partes ou equipamentos de gerações mais antigas.
- Não modifique a Thermomix® TM6 e os acessórios.
- Nunca utilize a Thermomix® TM6 com acessórios danificados.

Perigo de ferimentos devido a uma utilização indevida!

Se utilizar outros objetos para mexer os alimentos no copo que não a espátula fornecida, os mesmos podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.

- Utilize apenas a espátula com o disco de segurança fornecida para misturar os alimentos no copo.
- Mantenha dentro do copo apenas o lado mais achatado.

Perigo de queimadura devido a ingredientes quentes!

Poderá sofrer queimaduras com ingredientes quentes no cesto.

- Proceda com cuidado ao retirar o cesto.
- Certifique-se de que a espátula está firmemente encaixada no cesto antes de o retirar.
- Retire a espátula depois de pousar o cesto para evitar que este tombe.

Perigo de ferimentos devido a queda do aparelho!

Durante o funcionamento, em especial na função Espiga ou durante a trituração, podem ocorrer movimentos da Thermomix® TM6. A Thermomix® TM6 poderá cair e causar ferimentos.

- Coloque a Thermomix® TM6 sobre uma superfície limpa, firme, plana e horizontal.
- Mantenha-a a uma distância suficiente da borda da superfície.
- Nunca deixe a Thermomix® TM6 sem supervisão enquanto estiver a funcionar.

Perigo de ferimentos devido a acessórios danificados!

Se um acessório tocar na lâmina durante o funcionamento, poderá sofrer ferimentos devido a pequenos estilhaços e arestas afiadas.

- Utilize os acessórios da Thermomix® exclusivamente conforme descrito no manual ou no visor da base.
- Caso o acessório tenha sido danificado pela lâmina durante a preparação da comida, deite os alimentos fora e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para substituir o acessório.

Perigo para a saúde devido à propagação de germes!

Durante o SlowCooking (cozedura lenta a temperaturas inferiores a 100 °C), a fermentação (conservação) e a cozedura Sous Vide (cozedura a vácuo a temperaturas inferiores a 100 °C), os alimentos são cozinhados a baixa temperatura. Devido às temperaturas de cozedura baixas, poderá ocorrer uma propagação de germes.

- Assegure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Siga de forma exata as indicações da receita (temperatura e tempo).
- Assegure-se de que, depois de terminar a preparação de acordo com a receita, o alimento é imediatamente consumido ou conservado de forma adequada.

Perigo para a saúde devido aos acessórios!

Por norma, todos os acessórios da Thermomix® TM6 foram concebidos especificamente para serem utilizados com a Thermomix® TM6 e poderão ficar danificados se forem utilizados para outra finalidade.

- Não utilize os acessórios para outras finalidades, em especial com temperaturas elevadas.
- Não utilize a espátula em tachos ou frigideiras quentes.
- Nunca utilize a borboleta durante a cozedura lenta (Slow Cooking, cozedura Sous Vide, fermentação), caso contrário não se poderão excluir efeitos prejudiciais na saúde.
- Se, apesar disso, um acessório ficar danificado, não o volte a utilizar e substitua-o de imediato.

Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes!

O copo e os acessórios utilizados aquecem durante a preparação de alimentos quentes. Mesmo depois de terminar o processo de aquecimento, poderá queimar-se em superfícies quentes.

- Manuseie o copo, a lâmina e os acessórios com cuidado, em especial durante e após a preparação de alimentos quentes.
- Toque em todos os componentes exclusivamente pelas pegas e áreas previstas.
- Deixe arrefecer o copo e a lâmina antes de desmontar o copo e retirar a lâmina.

Perigo de ferimentos de corte!

As pás da lâmina são afiadas e podem causar ferimentos.

- Manuseie a lâmina com cuidado.
- Nunca pegue na lâmina pelas pás.
- Tenha cuidado ao retirar a lâmina para evitar que esta caia acidentalmente.
- Mantenha as mãos fora do copo.
- Mantenha o corpo e o cabelo afastados da lâmina.

Perigo de ferimentos por entalamento!**Poderá entalar os dedos nas barras de bloqueio da base ou na tampa do copo.**

- Evite o contacto com peças em movimento.
- Mantenha o cabelo e a roupa afastados de peças em movimento.
- **Não** toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo enquanto o mecanismo de bloqueio está a abrir ou a fechar.

Danos para a saúde devido a resíduos de produção!**Devido à produção, poderão ficar resíduos nos componentes da Thermomix® TM6 que não são adequados para consumo. Eventuais resíduos de produção colocam em risco a sua saúde.**

- Antes da primeira utilização, limpe bem todos os componentes e acessórios que entram em contacto com produtos alimentares.

Danos materiais devido a vapor!**Se instalar a Thermomix® TM6 diretamente por baixo de móveis (prateleiras, armários suspensos ou semelhantes), os móveis poderão ser danificados pelo vapor.**

- Instale a Thermomix® TM6 com uma distância suficiente em relação aos objetos situados por cima ou na lateral.
- Considere também a altura adicional da Varoma®.

Danos no aparelho devido a uma ligação elétrica incorreta!**Se a base não for ligada a uma fonte de alimentação elétrica adequada ao aparelho, este ficará danificado.**

- Opere a Thermomix® TM6 exclusivamente com a tensão alternada e a frequência de rede indicadas na placa de identificação.

Perigo de danos devido a utilização incorreta da função Varoma®!**Se o copo não tiver água suficiente, a Thermomix® TM6 poderá ficar danificada.**

- Certifique-se de que existe sempre água suficiente no copo. A Thermomix® TM6 evapora aprox. 250 ml de água em 15 minutos.
- Se necessário, adicione água, em especial se prolongar o tempo de cozedura a vapor.

Danos no aparelho por limpeza inadequada e incumprimento das indicações na cozedura lenta!**Se o copo e a lâmina estiverem expostos a água, outros líquidos e restos de alimentos durante um período de tempo mais prolongado, poderão ficar danificados.**

- Limpe os componentes sempre o mais rapidamente possível após a utilização.
- Não mergulhe a lâmina em água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da mesma.
- Devido às diferentes qualidades de água, poderá formar-se ferrugem no copo na cozedura lenta (Slow Cooking, cozedura Sous Vide, fermentação). Por isso, observe as indicações relativas à adição de ingredientes especiais (por ex. ácido cítrico) à água de cozedura.

Corrosão no interior da base!**Se o copo e, em especial, os pinos do lado inferior ainda estiverem húmidos após a limpeza quando inserir o copo, poderá formar-se ferrugem no interior da base.**

- Deixe secar bem o copo antes de o inserir na base.

Danos materiais devido a montagem incorreta da lâmina!

Se a lâmina não estiver corretamente inserida e bloqueada ou se o anel vedante estiver danificado, poderá entrar líquido no interior do aparelho e danificar a base.

- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina assenta corretamente no suporte da lâmina.
- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina não apresenta danos.
- Certifique-se de que a lâmina está corretamente inserida e bloqueada antes de encher o copo.
- Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da base, desligue o aparelho e consulte o Serviço de Reparação.

Danos materiais devido a utilização incorreta!

Se a borboleta entrar em contacto com a lâmina ou outros acessórios durante o funcionamento, a mesma poderá partir-se.

- Certifique-se de que a borboleta está corretamente colocada na lâmina antes de ajustar o nível de velocidade.
- Nunca ultrapasse a velocidade 4.
- Não utilize a espátula se a borboleta estiver inserida.
- Não adicione alimentos que possam bloquear ou danificar a borboleta.

2.2 ESTRUTURA DOS AVISOS

Os avisos neste manual estão destacados por meio de símbolos de segurança e palavras de advertência. O símbolo e a palavra de advertência fornecem indicações sobre a gravidade do perigo.

Estrutura dos avisos

Os avisos que antecedem qualquer procedimento estão representados da seguinte forma:

PERIGO!



Tipo e fonte do perigo

Explicação sobre o tipo e a fonte do perigo/ consequências

- Medidas para evitar o perigo

SIGNIFICADO DAS PALAVRAS DE ADVERTÊNCIA

PERIGO	Perigo de vida ou perigo de ferimentos graves se este perigo não for evitado.
CUIDADO	Perigo de ferimentos ligeiros se este perigo não for evitado.
ATENÇÃO	Perigo de danos materiais se este perigo não for evitado.

SIGNIFICADO DOS SÍMBOLOS DE SEGURANÇA



Aviso com indicação para a gravidade do perigo



Aviso para danos materiais

2.3 DEVERES DO UTILIZADOR

Para garantir um funcionamento perfeito da Thermomix® TM6, observe o seguinte:

1. Observe o manual de instruções e os respetivos documentos.
2. Guarde o manual junto da Thermomix® TM6.
3. Mandar reparar imediatamente os danos na Thermomix® TM6. Para tal, entre em contato com o seu [Serviço de Apoio ao Cliente](#) ▶ 325].

3 UTILIZAÇÃO CORRETA

A Thermomix® TM6 foi fabricada e testada de acordo com o estado da técnica e os regulamentos técnicos de segurança reconhecidos. Utilize a Thermomix® TM6 apenas de forma correta e para a finalidade a que se destina para evitar perigos para si e para terceiros, assim como danos na Thermomix® TM6 e outros bens materiais.

A Thermomix® TM6 é um aparelho de cozinha que se destina a ser usado em casa ou em ambientes semelhantes.

A Thermomix® TM6 destina-se a ser usada exclusivamente por adultos. Não pode ser usada por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças sempre fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento, assim como do cabo de ligação.

Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.

Quando a Thermomix® TM6 é utilizada perto de crianças, é necessária uma supervisão rigorosa.

A Thermomix® TM6 não pode ser utilizada por crianças para brincar.

A Thermomix® TM6 pode ser utilizada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos se estas forem supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura da Thermomix® TM6 e compreenderem os perigos inerentes.

Não é permitida qualquer utilização diferente da considerada correta. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes. No caso de modificações técnicas do produto, o direito a garantia/a responsabilidade por defeitos materiais ficam sem efeito.

Em todos os trabalhos na Thermomix® TM6 devem ser observados os documentos correspondentes, assim como todas as indicações no visor. Em caso de procedimento indevido, o fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

4 PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

4.1 VERIFICAR O MATERIAL INCLUÍDO

Verifique se o material incluído está completo e intacto.

Do material incluído faz parte:



1 Thermomix® TM6 Base

2 Base do copo

3 Pinos

4 Copo

5 Lâmina com anel vedante

6 Tampa do copo

7 Copo medida

8 Rede

9 Cesto com tampa (fixa)

10 Recipiente Varoma®

11 Tabuleiro da Varoma®

12 Tampa da Varoma®

13 Espátula

14 Borboleta

Manual de instruções e
livro de receitas (opcional)

Para saber como utilizar os acessórios, consulte o capítulo "Conhecer os acessórios [▶ 300]".

4.2 ESCOLHER O LOCAL DE INSTALAÇÃO

- Dê à sua Thermomix® TM6 um lugar fixo na sua cozinha de modo a poder utilizá-la com todo o conforto.

Observe o seguinte na escolha do local de instalação:

PERIGO!



Perigo de incêndio!

Se colocar a base sobre uma superfície quente, poderá começar a arder.

- Nunca coloque a base sobre um fogão (placa a gás, placa vitrocerâmica, placa de indução ou semelhante) ou qualquer outra superfície quente ou que pode ser aquecida.
- Mantenha uma distância adequada a superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.

PERIGO!



Perigo de choque elétrico devido a uma ligação incorreta à rede elétrica!

Uma ligação incorreta à rede elétrica pode dar origem a choques elétricos.

- Opere a base exclusivamente com uma ligação devidamente instalada por um especialista.

PERIGO!



Perigo de ferimentos devido a queda do aparelho!

Durante o funcionamento, em especial na função Espiga ou durante a trituração, podem ocorrer movimentos da Thermomix® TM6. A Thermomix® TM6 poderá cair e causar ferimentos.

- Coloque a Thermomix® TM6 sobre uma superfície limpa, firme, plana e horizontal.
- Mantenha-a a uma distância suficiente da borda da superfície.
- Nunca deixe a Thermomix® TM6 sem supervisão enquanto estiver a funcionar.

NOTA!**Danos no aparelho devido a uma ligação elétrica incorreta!**

Se a base não for ligada a uma fonte de alimentação elétrica adequada ao aparelho, este ficará danificado.

- Opere a Thermomix® TM6 exclusivamente com a tensão alternada e a frequência de rede indicadas na placa de identificação.

NOTA!**Danos materiais devido a vapor!**

Se instalar a Thermomix® TM6 diretamente por baixo de móveis (prateleiras, armários suspensos ou semelhantes), os móveis poderão ser danificados pelo vapor.

- Instale a Thermomix® TM6 com uma distância suficiente em relação aos objetos situados por cima ou na lateral.
- Considere também a altura adicional da Varoma®.

1. Coloque a sua Thermomix® TM6 sobre uma superfície limpa, sólida e nivelada de forma a não poder escorregar.
2. Certifique-se de que não pode entrar sujidade (salpicos de gordura ou semelhante) pela abertura de ventilação na parte de trás da base.
3. Retire a película de plástico do visor e das barras de bloqueio.
4. Retire o cabo de alimentação para fora da Thermomix® TM6 e ligue a Thermomix® TM6 à rede elétrica.
5. Pode escolher o comprimento do cabo a puxar para fora (até 1 m). Se não necessitar do comprimento total, o restante do cabo de alimentação pode permanecer guardado no interior da Thermomix® TM6.
6. Não coloque a base sobre o cabo de alimentação, uma vez que isso prejudicará a estabilidade da Thermomix® TM6 e o funcionamento da balança.

4.3 LIGAR PELA PRIMEIRA VEZ

Aquando do fornecimento, a Thermomix® TM6 encontra-se protegida com uma proteção de transporte.

- Prima o botão de programação para iniciar a Thermomix® TM6.

⇒ *A proteção de transporte desativa-se automaticamente.*

Ao ligar a Thermomix® TM6 pela primeira vez, esta guiá-lo-á automaticamente pelas definições básicas. Siga as instruções no visor.

Também poderá alterar as definições mais tarde.

Pode encontrar mais detalhes sobre as opções de ajuste após a colocação em funcionamento nas [Definições](#) ► 316].



4.4 PRIMEIRA LIMPEZA

Ao trabalhar pela primeira vez com uma Thermomix® TM6, familiarize-se primeiro com o aparelho.

CUIDADO!



Danos para a saúde devido a resíduos de produção!

Devido à produção, poderão ficar resíduos nos componentes da Thermomix® TM6 que não são adequados para consumo. Eventuais resíduos de produção colocam em risco a sua saúde.

- Antes da primeira utilização, limpe bem todos os componentes e acessórios que entram em contacto com produtos alimentares.

Proceda da seguinte forma na primeira limpeza:

1. Desmonte o copo, consulte o capítulo [Desmontar o copo](#) [▶ 299].
2. Lave depois todas as peças e os acessórios à mão ou na máquina de lavar loiça (com exceção da base).

Pode encontrar mais detalhes sobre a limpeza em [Limpeza](#) [▶ 319].

4.4.1 DESMONTAR O COPO

Para limpar minuciosamente a lâmina e o copo, tem de desmontar o copo.

Siga os passos seguintes:

1. Mantenha o copo com a abertura virada para cima.
2. Rode a base do copo em aprox. 30° no sentido dos ponteiros do relógio e puxe a base do copo para fora. A lâmina permanece para já no copo.
3. Pegue na lâmina com cuidado acima das pás e retire-a juntamente com o anel vedante do copo.



5 CONHECER OS ACESSÓRIOS

PERIGO!



Perigo de ferimentos devido a acessórios inadequados!

A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk, assim como a utilização de acessórios defeituosos ou incompatíveis, podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

- Utilize exclusivamente os acessórios originais recomendados pela Vorwerk Thermomix®.
- Nunca utilize a Thermomix® TM6 em combinação com partes ou equipamentos de gerações mais antigas.
- Não modifique a Thermomix® TM6 e os acessórios.
- Nunca utilize a Thermomix® TM6 com acessórios danificados.

PERIGO!

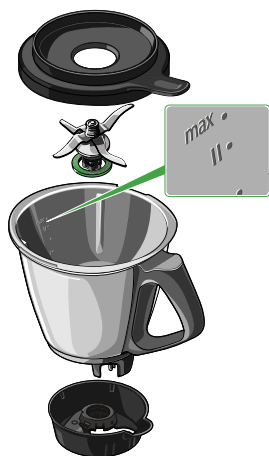


Perigo para a saúde devido aos acessórios!

Por norma, todos os acessórios da Thermomix® TM6 foram concebidos especificamente para serem utilizados com a Thermomix® TM6 e poderão ficar danificados se forem utilizados para outra finalidade.

- Não utilize os acessórios para outras finalidades, em especial com temperaturas elevadas.
- Não utilize a espátula em tachos ou frigideiras quentes.
- Nunca utilize a borboleta durante a cozedura lenta (Slow Cooking, cozedura Sous Vide, fermentação), caso contrário não se poderão excluir efeitos prejudiciais na saúde.
- Se, apesar disso, um acessório ficar danificado, não o volte a utilizar e substitua-o de imediato.

5.1 COPO



No copo em aço inoxidável pode processar e aquecer os seus alimentos.

O copo é composto pelo recipiente em aço inoxidável, a tampa do copo, a base do copo e a lâmina.

MARCAS DE NÍVEL DE ENCHIMENTO

No recipiente em aço inoxidável existem marcas de nível de enchimento em passos de 0,5 litros.

A capacidade máxima de enchimento é de 2,2 litros (marca “máx”).

Marca	Capacidade de enchimento
máx	2,2 litro
II	2 litro
I	1 litro

PERIGO!



Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!

Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.

- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Certifique-se de que a abertura da tampa do copo permanece livre de alimentos.
- Utilize apenas os acessórios originais fornecidos com a Thermomix® (copo medida, cesto, rede ou Varoma®) para evitar que saiam salpicos de gordura ou líquidos.
- Tenha muito cuidado ao adicionar líquidos ao copo.
- Retire o copo cheio da base com muito cuidado para evitar que o conteúdo seja derramado ou projetado.

5.1.1 TAMPA DO COPO

A tampa do copo é utilizada para o fechar.

Por razões de segurança, a Thermomix® TM6 não funciona se a tampa não tiver sido posicionada e bloqueada corretamente. O mecanismo de bloqueio consiste em 2 barras de bloqueio e um sensor localizado na parte superior do aparelho, entre as barras de bloqueio.

PERIGO!**Perigo de queimadura devido a manuseio incorreto da tampa do copo!**

Se a tampa não estiver corretamente colocada no copo, poderá sair alimento quente e provocar queimaduras.

- Nunca tente forçar a abertura da tampa do copo ou do mecanismo de bloqueio da tampa.
- Abra a tampa apenas quando a velocidade estiver no “0” e o mecanismo de bloqueio da tampa estiver desbloqueado.
- Inspeccione o anel vedante regularmente relativamente a possíveis danos. Em caso de danos ou fugas, substitua imediatamente a tampa.
- Utilize a Thermomix® TM6 apenas com a tampa do copo limpa. A aba do copo e o anel vedante nunca devem ter alimentos agarrados para que seja garantida uma vedação perfeita entre a tampa e o copo.

CUIDADO!**Perigo de ferimentos por entalamento!**

Poderá entalar os dedos nas barras de bloqueio da base ou na tampa do copo.

- Evite o contacto com peças em movimento.
- Mantenha o cabelo e a roupa afastados de peças em movimento.
- **Não** toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo enquanto o mecanismo de bloqueio está a abrir ou a fechar.

5.1.2 BASE DO COPO

A base do copo é utilizada para bloquear a lâmina no copo. O copo serve também de base: Com a base do copo montada pode pousar o copo de forma segura.

5.1.3 LÂMINA

A lâmina é um acessório fundamental e versátil da sua Thermomix® TM6.

Com a lâmina pode mexer a baixa velocidade, misturar e triturar a uma velocidade média e misturar ou homogeneizar a uma velocidade alta.

A lâmina tem de estar sempre corretamente montada e bloqueada com a base do copo (consulte [Inserir a lâmina \[▶ 304\]](#)). Sem a lâmina corretamente montada não pode utilizar a sua Thermomix® TM6.

CUIDADO!**Perigo de ferimentos de corte!**

As pás da lâmina são afiadas e podem causar ferimentos.

- Manuseie a lâmina com cuidado.
- Nunca pegue na lâmina pelas pás.
- Tenha cuidado ao retirar a lâmina para evitar que esta caia acidentalmente.
- Mantenha as mãos fora do copo.
- Mantenha o corpo e o cabelo afastados da lâmina.

5.1.3.1 RETIRAR A LÂMINA

Para limpar minuciosamente a lâmina e o copo, tem de retirar a lâmina.

CUIDADO!**Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes!**

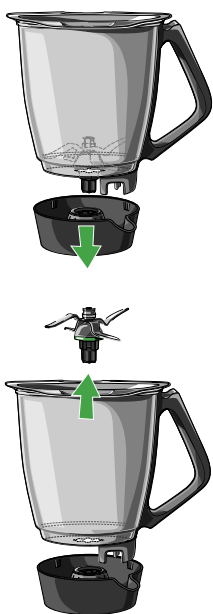
O copo e os acessórios utilizados aquecem durante a preparação de alimentos quentes. Mesmo depois de terminar o processo de aquecimento, poderá queimar-se em superfícies quentes.

- Manuseie o copo, a lâmina e os acessórios com cuidado, em especial durante e após a preparação de alimentos quentes.
- Toque em todos os componentes exclusivamente pelas pegas e áreas previstas.
- Deixe arrefecer o copo e a lâmina antes de desmontar o copo e retirar a lâmina.

Siga os passos seguintes:



1. Mantenha o copo com a abertura virada para cima.
2. Rode a base do copo em aprox. 30° no sentido dos ponteiros do relógio e puxe a base do copo para fora. A lâmina permanece para já no copo.
3. Pegue na lâmina com cuidado acima das pás e retire-a juntamente com o anel vedante do copo.



5.1.3.2 INSERIR A LÂMINA

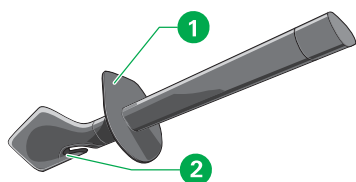
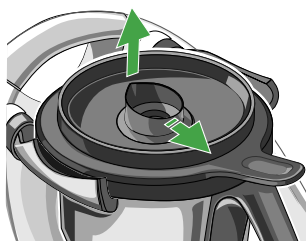
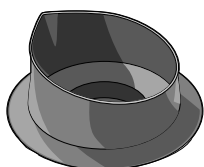
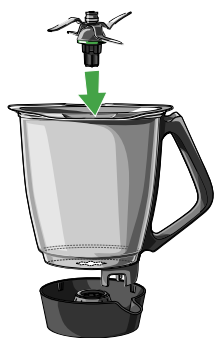
NOTA!



Danos materiais devido a montagem incorreta da lâmina!

Se a lâmina não estiver corretamente inserida e bloqueada ou se o anel vedante estiver danificado, poderá entrar líquido no interior do aparelho e danificar a base.

- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina assenta corretamente no suporte da lâmina.
- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina não apresenta danos.
- Certifique-se de que a lâmina está corretamente inserida e bloqueada antes de encher o copo.
- Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da base, desligue o aparelho e consulte o Serviço de Reparação.



1. Certifique-se de que o anel vedante da lâmina assenta corretamente por baixo do suporte da lâmina.
2. Mantenha o copo com a abertura virada para cima.
3. Pegue na lâmina com cuidado acima das pás e insira-a juntamente com o anel vedante na abertura na base do copo até o anel vedante da lâmina tocar no fundo do copo.
4. Coloque a base por baixo sobre o copo.
5. Rode a base do copo em 30° no sentido da pega até a lâmina estar firmemente bloqueada.
6. Verifique a base do copo quanto a um assento firme. O copo só pode ser inserido na base se estiver corretamente montado.

5.2 COPO MEDIDA

Com o copo medida é fechada a abertura na tampa do copo, impedindo assim perdas de calor e a saída de salpicos dos ingredientes.

Além disso, pode medir líquidos com o copo medida. No copo medida estão marcados 50 ml e 100 ml.

Se pretender adicionar uma pequena quantidade de líquido, não é necessário retirar o copo medida. Verta simplesmente o líquido na tampa. Este irá escorrer gradualmente para dentro do copo.

Para adicionar quantidades maiores de líquidos ou ingredientes ao copo, retire o copo medida da abertura da tampa.

Siga os passos seguintes:

1. Pressione o copo medida ligeiramente na sua direção.
2. Incline o copo medida para cima e retire-o.

5.3 ESPÁTULA

A espátula serve para empurrar todos os ingredientes no copo para baixo e esvaziá-lo.

Além disso, a espátula é o único utensílio com o qual pode misturar ou mexer ingredientes no copo. Introduza-a por cima pela abertura na tampa. O disco de segurança (1) impede que a espátula seja agarrada pelas lâminas. Assim pode trabalhar com a espátula mesmo enquanto está a cozinhar, mexer ou triturar.

Com o gancho da espátula (2), retire o cesto quente do copo, consulte [Cesto \[▶ 307\]](#).

PERIGO!

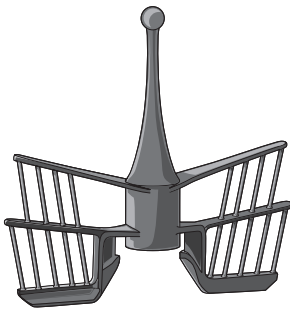


Perigo de ferimentos devido a uma utilização indevida!

Se utilizar outros objetos para mexer os alimentos no copo que não a espátula fornecida, os mesmos podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.

- Utilize apenas a espátula com o disco de segurança fornecida para misturar os alimentos no copo.
- Mantenha dentro do copo apenas o lado mais achatado.

5.4 BORBOLETA



Com a borboleta pode bater natas ou claras em castelo. É também o acessório perfeito para a preparação de pudins ou misturas cremosas. A borboleta proporciona uma mistura homogênea de todos os ingredientes a baixa velocidade, evitando que os alimentos se peguem ou fiquem queimados na base do copo.

PERIGO!



Perigo para a saúde devido aos acessórios!

Por norma, todos os acessórios da Thermomix® TM6 foram concebidos especificamente para serem utilizados com a Thermomix® TM6 e poderão ficar danificados se forem utilizados para outra finalidade.

- Não utilize os acessórios para outras finalidades, em especial com temperaturas elevadas.
- Não utilize a espátula em tachos ou frigideiras quentes.
- Nunca utilize a borboleta durante a cozedura lenta (Slow Cooking, cozedura Sous Vide, fermentação), caso contrário não se poderão excluir efeitos prejudiciais na saúde.
- Se, apesar disso, um acessório ficar danificado, não o volte a utilizar e substitua-o de imediato.

NOTA!



Danos materiais devido a utilização incorreta!

Se a borboleta entrar em contacto com a lâmina ou outros acessórios durante o funcionamento, a mesma poderá partir-se.

- Certifique-se de que a borboleta está corretamente colocada na lâmina antes de ajustar o nível de velocidade.
- Nunca ultrapasse a velocidade 4.
- Não utilize a espátula se a borboleta estiver inserida.
- Não adicione alimentos que possam bloquear ou danificar a borboleta.

INSERIR A BORBOLETA

1. Insira a borboleta por cima na lâmina e gire-a ligeiramente no sentido contrário à rotação da lâmina.
2. Certifique-se de que fica presa e não é possível puxá-la verticalmente.

RETIRAR A BORBOLETA

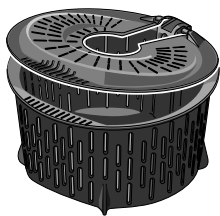
- Segure na extremidade arredondada da borboleta e levante-a com movimentos rotativos.

5.5 CESTO

O cesto permite-lhe preparar ingredientes delicados. Além disso, pode coar sumos de fruta e vegetais com o cesto ou utilizá-lo como peneira.

Caso pretenda reduzir o líquido dos alimentos (p. ex., molhos), pode colocar o cesto em cima da tampa do copo como proteção contra salpicos, em vez do copo medida.

O cesto possui uma tampa para garantir uma segurança ainda maior e não exceder o nível máximo de enchimento. Esta está fixamente unida ao cesto e não deve ser removida.



INSERIR O CESTO

- Insira o cesto por cima no copo. O encaixe para a espátula aponta para a pega do copo.

RETIRAR O CESTO

PERIGO!



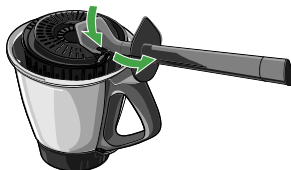
Perigo de queimadura devido a ingredientes quentes!

Poderá sofrer queimaduras com ingredientes quentes no cesto.

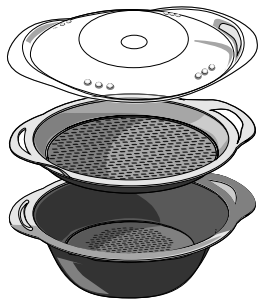
- Proceda com cuidado ao retirar o cesto.
- Certifique-se de que a espátula está firmemente encaixada no cesto antes de o retirar.
- Retire a espátula depois de pousar o cesto para evitar que este tombe.

Para retirar o cesto, utilize a espátula. Siga os passos seguintes:

1. Insira o gancho da espátula no encaixe do cesto.
Certifique-se de que o gancho está firmemente encaixado no cesto.
2. Retire o cesto pela pega da espátula para fora do copo e coloque-o, por exemplo, no lava-loiça para que o líquido dos alimentos possa escorrer.
3. Retire a espátula depois de pousar o cesto para evitar que este tombe.
Para soltar a espátula do cesto, retire o gancho do encaixe.



5.6 VAROMA®



Com a Varoma® pode cozinhar alimentos a vapor. A Varoma® é composta por três partes: O recipiente Varoma® (fundo), o tabuleiro da Varoma® (meio) e a tampa da Varoma® (topo). Assim é possível preparar várias partes de um menu em simultâneo.

A Varoma® também pode ser usada sem o tabuleiro para cozinhar a vapor itens de maiores dimensões ou preparar quantidades maiores.

Para saber como utilizar a Varoma®, saiba mais [aqui \[▶ 312\]](#).

PERIGO!



Perigo de queimadura devido a vapor quente!

Enquanto cozinha, e especialmente ao utilizar a função Varoma®, forma-se vapor quente que poderá provocar queimaduras.

- Mantenha-se afastado do vapor.
- Durante a preparação de alimentos quentes, não pegue no copo medida e não o tape. Assegure-se de que o vapor pode sair entre o copo medida e a abertura da tampa.
- Assegure-se de que algumas das ranhuras do recipiente e do tabuleiro da Varoma® não estão obstruídos com alimentos para permitir a saída do vapor.
- Assegure-se de que o recipiente Varoma® está corretamente posicionado na tampa do copo para que o recipiente Varoma® não possa inclinar-se e cair. Nunca coloque a Varoma® sobre a rede.
- Ao retirar a Varoma® da tampa do copo e colocá-la de parte, mantenha a Varoma® sempre fechada com a sua tampa.
- Ao retirar a tampa da Varoma®, incline-a e afaste-a do seu corpo e da sua face de forma a evitar o vapor.

CUIDADO!



Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes!

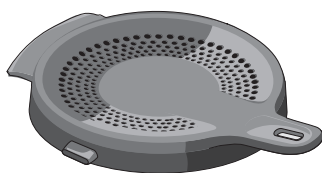
O copo e os acessórios utilizados aquecem durante a preparação de alimentos quentes. Mesmo depois de terminar o processo de aquecimento, poderá queimar-se em superfícies quentes.

- Manuseie o copo, a lâmina e os acessórios com cuidado, em especial durante e após a preparação de alimentos quentes.
- Toque em todos os componentes exclusivamente pelas pegas e áreas previstas.
- Deixe arrefecer o copo e a lâmina antes de desmontar o copo e retirar a lâmina.

NOTA!**Perigo de danos devido a utilização incorreta da função Varoma®!**

Se o copo não tiver água suficiente, a Thermomix® TM6 poderá ficar danificada.

- Certifique-se de que existe sempre água suficiente no copo. A Thermomix® TM6 evapora aprox. 250 ml de água em 15 minutos.
- Se necessário, adicione água, em especial se prolongar o tempo de cozedura a vapor.

5.7 REDE

A rede tapa o copo sempre que esteja a cozinhar com temperaturas especialmente elevadas, por exemplo em combinação com gordura, e existe a necessidade de saída de vapor. O visor da Thermomix® TM6 solicitar-lhe-á que coloque a rede na tampa do copo sempre que a mesma seja necessária.

PERIGO!**Perigo de queimadura devido a gordura quente!**

Com a função de selar, é aquecida gordura. As misturas de água e óleo podem deflagrar. E poderá queimar-se na gordura quente.

- Nunca adicione gordura já aquecida ao copo.
- Nunca aqueça óleo sem mais ingredientes. Se adicionar os ingredientes demasiado tarde, o óleo quente espirra com força.
- Assegure-se de que o acessório da Thermomix® TM6 é utilizado seco.
- Siga as instruções no ecrã tátil.
- Coloque a rede corretamente sobre a tampa do copo, logo que a Thermomix® TM6 o solicite.
- Assegure-se que as barras de bloqueio envolvem a rede.

6 OPERAÇÃO

6.1 LIGAR E DESLIGAR

LIGAR A THERMOMIX® TM6

- Prima o botão de programação.
- ⇒ A Thermomix® TM6 é ligada e aparece a página inicial predefinida.



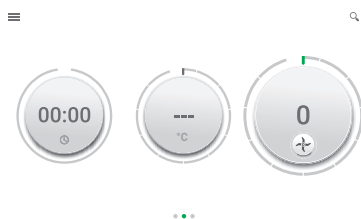
DESLIGAR A THERMOMIX® TM6

1. Mantenha o botão de programação premido durante aprox. 5 segundos até aparecer no visor a indicação de que a Thermomix® TM6 se irá desligar.
2. Logo que apareça a indicação, pode largar o botão de programação.
3. Após o desligamento, desligue a ficha de alimentação se não estiver a utilizar a Thermomix® TM6.

Nota Se não estiver a ser utilizada, a Thermomix® TM6 desliga-se automaticamente após 15 minutos para poupar energia. Nos últimos 30 segundos é exibida uma mensagem que lhe permitirá cancelar esta função automática.

6.2 ECRÃ INICIAL

O ecrã inicial mostra os seletores de tempo, temperatura e velocidade, necessários para cozinhar manualmente.



Toque no respetivo seletor e rode o botão de programação para efetuar ou alterar as configurações.

Também pode alternar entre cada um dos seletores, premindo brevemente o botão de programação.

Através da pesquisa (lado superior direito) tem acesso à função de receitas guiadas. O símbolo do menu (lado superior esquerdo) permite-lhe chegar ao [menu principal](#) [▶ 314].

6.2.1 DEFINIR O TEMPO

1. Toque no seletor de tempo
2. Selecione o tempo de funcionamento desejado com a ajuda do seletor.



NOTA SOBRE O AJUSTE DO TEMPO

O tempo pode ser alterado em qualquer altura durante o funcionamento.

1. Toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para aumentar ou diminuir o tempo.
2. Se a lâmina for parada premindo o seletor antes de ter passado o tempo ajustado, por exemplo para adicionar um ingrediente, o temporizador para. Logo que reinicie a Thermomix® TM6 através do reajuste da velocidade, o temporizador prossegue.
3. Para cancelar completamente um processo antes de ter passado o tempo ajustado, toque no seletor de tempo e rode o botão de programação até que o tempo fique definido para 00:00 ou pressione o botão de programação.

Se o tempo não tiver sido ajustado no funcionamento sem função de aquecimento, o aparelho para automaticamente após o tempo máximo ajustável. Depois deste tempo será emitido um sinal sonoro.



6.2.2 DEFINIR A TEMPERATURA

1. Toque no seletor de temperatura.
2. Selecione a temperatura desejada com a ajuda do seletor.

NOTA SOBRE A DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA

Se não pretende aquecer nem cozinhar alimentos, certifique-se sempre de que o valor da temperatura predefinida está definido para “---”.

A função de aquecimento só será ligada se tiver sido ajustado um tempo de funcionamento.

NOTA SOBRE AQUECER E COZINHAR

Só é possível aquecer e cozinhar se tiver definido um período de tempo.

6.2.3 AJUSTAR A VELOCIDADE

Ao ajustar a velocidade é iniciado o funcionamento da Thermomix® TM6.

Condição Antes de ajustar a velocidade, certifique-se de que

1. o copo está fechado com a tampa,
2. a abertura da tampa do copo está corretamente fechada (por exemplo com o copo medida ou outro acessório adequado da Thermomix® TM6).

PERIGO!



Perigo de queimadura devido à saída de alimentos quentes!

A velocidades mais elevadas, em combinação com temperaturas elevadas, poderão ocorrer salpicos de comida quente e provocar queimaduras.

- Não utilize a função “Turbo” com alimentos ou líquidos quentes acima de 60 °C.
- Ao confeccionar alimentos quentes, aumente a velocidade gradualmente.



1. Toque no seletor de velocidade.
2. Selecione a velocidade desejada com a ajuda do seletor.

Estão disponíveis as seguintes velocidades:

Designação (velocidade/ função):	Função:	Rotações/min.:
Velocidade colher (0,5)	Com esta função, os alimentos são mexidos lentamente como se os mexesse num tacho. Se esta definição estiver selecionada, os alimentos não são picados e ficarão em pedaços de maiores dimensões.	40
Mexer (1–3)	Utilize as velocidades baixas 1–3 para mexer suavemente. Esta velocidade reduzida é ideal para cozinhar estufados deliciosos.	100–500
Triturar/ homogeneizar (4–10)	Utilize as velocidades de 4–10 para triturar alimentos grossos, finos e muito finos e para misturar ou homogeneizar.	1100–10200

Função "Turbo"	Utilize a função "Turbo" para trabalhar na velocidade máxima. A função "Turbo" adequa-se também às chamadas aplicações de "intervalo". Por exemplo, se quiser cortar maiores quantidades de alimentos, ative a função "Turbo" 3 a 4 vezes durante 0,5 segundos. O resultado serão alimentos cortados uniformemente.	10700
----------------	---	-------

Nota Com uma velocidade superior a 6, a Thermomix® TM6 desativa o aquecimento.

ATIVAR A FUNÇÃO INVERSA

- Para ativar a **função inversa** [▶ 312], toque brevemente no símbolo da função inversa no seletor de velocidade.

6.2.3.1 FUNÇÃO NORMAL/INVERSA DA LÂMINA

Poderá inverter o sentido da rotação da lâmina em qualquer velocidade. A função inversa destina-se a mexer suavemente alimentos delicados que não devem ser cortados, a baixa velocidade.



1. Toque no símbolo da função inversa no seletor de velocidade para inverter o sentido da rotação da lâmina da direita para a esquerda.
⇒ *A função inversa é indicada pelo símbolo correspondente exibido no visor.*
2. Para reverter para o sentido normal, basta tocar novamente no símbolo da função inversa ou aguardar que o tempo ajustado termine, sendo a rotação automaticamente reposta para o movimento original.

6.3 COZINHAR A VAPOR

PERIGO!



Perigo de queimadura devido a vapor quente!

Enquanto cozinha, e especialmente ao utilizar a função Varoma®, forma-se vapor quente que poderá provocar queimaduras.

- Mantenha-se afastado do vapor.
- Durante a preparação de alimentos quentes, não pegue no copo medida e não o tape. Assegure-se de que o vapor pode sair entre o copo medida e a abertura da tampa.
- Assegure-se de que algumas das ranhuras do recipiente e do tabuleiro da Varoma® não estão obstruídos com alimentos para permitir a saída do vapor.
- Assegure-se de que o recipiente Varoma® está corretamente posicionado na tampa do copo para que o recipiente Varoma® não possa inclinar-se e cair. Nunca coloque a Varoma® sobre a rede.
- Ao retirar a Varoma® da tampa do copo e colocá-la de parte, mantenha a Varoma® sempre fechada com a sua tampa.
- Ao retirar a tampa da Varoma®, incline-a e afaste-a do seu corpo e da sua face de forma a evitar o vapor.

NOTA!
Perigo de danos devido a utilização incorreta da função Varoma®!

Se o copo não tiver água suficiente, a Thermomix® TM6 poderá ficar danificada.

- Certifique-se de que existe sempre água suficiente no copo. A Thermomix® TM6 evapora aprox. 250 ml de água em 15 minutos.
- Se necessário, adicione água, em especial se prolongar o tempo de cozedura a vapor.

- Selecione o tempo de cozedura desejado e a temperatura da Varoma através dos seletores.
- ⇒ *Ao rodar o seletor para uma velocidade mais baixa, inicia-se o processo de cozedura e temporizador arranca.*

Nota sobre a velocidade Com a função Varoma® utilize apenas velocidades baixas (até 6). Com uma velocidade superior a 6, a Thermomix® TM6 desativa o aquecimento.

Nota sobre o processo de cozedura A água ou os ingredientes líquidos dentro do copo começam a ferver, produzindo 250 ml de vapor por cada 15 minutos de cozedura a vapor ou de redução de líquido. O vapor passa pela abertura da tampa do copo da Thermomix® TM6 para o interior da Varoma®. Os alimentos são cozinhados delicadamente no vapor quente.

pt

COZINHAR A VAPOR COM A FUNÇÃO VAROMA®

A Varoma® é um acessório da TM6 Thermomix® e só pode ser utilizada em conjunto com a Thermomix® TM6. Por esse motivo, antes da utilização da Varoma® é necessário colocar a Thermomix® TM6 corretamente em funcionamento.

1. Coloque o copo corretamente na Thermomix® TM6.
2. Encha o copo com, pelo menos, 0,5 litros (500 g) de água para um tempo de cozedura de 30 minutos.
Para uma variante aromática também poderá utilizar um caldo de legumes ou uma mistura de água e vinho em vez da água.
3. Se utilizar o cesto ao cozinhar a vapor, insira-o no copo (consulte [Cesto \[▶ 307\]](#)) e encha-o por exemplo com batatas ou arroz.
4. Feche o copo com a tampa.
5. Coloque a tampa da Varoma® virada ao contrário sobre a sua superfície de trabalho e coloque o recipiente Varoma® por cima – o mesmo cabe exatamente na cavidade da tampa.
6. Encha agora o recipiente Varoma® com os alimentos desejados.
7. Certifique-se de que algumas ranhuras ficam desobstruídas para que o vapor possa subir e circular.

Ao encher a Varoma®, certifique-se de que os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura maior serão colocados por baixo e os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura menor serão colocados por cima (se necessário, no tabuleiro da Varoma®).

6.4 PESAGEM DOS INGREDIENTES

Conselho Ao pesar, não toque na Thermomix® TM6, não encoste nada à Thermomix® TM6 e certifique-se de que não está nada por baixo da Thermomix® TM6. O cabo de alimentação também não deve estar esticado. Caso contrário, o resultado da pesagem poderá não estar correto.

1. Insira o copo na base e toque no símbolo da balança na página *Modos e Ferramentas*.
2. Pese o primeiro ingrediente (até máx. 3,0 kg).
3. Se pretender adicionar mais ingredientes, toque no símbolo *Tara* e adicione o ingrediente seguinte ao copo.

Repita estes passos quantas vezes forem necessárias até ao peso máximo (6 kg). A variação para um peso até 3,0 kg é de +/- 30 g.

6.5 MENU PRINCIPAL

- Toque na página inicial no canto superior esquerdo no símbolo do menu.
⇒ *Desta forma acederá ao menu principal Thermomix® TM6, podendo consultar, por exemplo, as suas receitas.*

É possível navegar e rolar diretamente no ecrã tátil.

NOTA SOBRE O ROLAR

Não rode o botão de programação para rolar pelos menus. Este ativa a Thermomix® TM6 .

6.6 AS MINHAS RECEITAS

A linha de seleção *As Minhas Receitas* é a forma mais rápida de aceder às receitas que marcou como favoritas.

6.7 A MINHA SEMANA

Em *A minha semana* pode planear confortavelmente menus Thermomix® para toda a semana. O seu plano semanal é criado através da sua conta Cookidoo®.

6.8 COZINHADAS RECENTEMENTE

Em *Cozinhadas recentemente* pode consultar as últimas receitas cozinhadas.

6.9 AJUDA

- No menu principal da Thermomix® TM6 toque em *Ajuda*.

Tem acesso aos seguintes submenus:

- > *Instruções de segurança* (mostra as instruções de segurança gerais)
- > *Contacto* (mostra os dados de contacto do Serviço de Apoio ao Cliente da Vorwerk)
- > *Manual de instruções* (abre o manual de instruções digital)

Visualizar outro Serviço de Apoio ao Cliente

Se quiser visualizar os dados de contacto do Serviço de Apoio ao Cliente de outro país, proceda da seguinte forma:

1. Toque em *Contacto* > *Lista geral de contactos*.
⇒ *É apresentada uma lista de países.*



2. Selecione o país para o qual pretende visualizar os dados de contacto.

6.10 MODOS E FERRAMENTAS

Ao passar no ecrã inicial predefinido da direita para a esquerda, aparecer-lhe-á a página *Modos e ferramentas*. Aí encontra muitas outras ajudas práticas para cozinhar com a sua Thermomix® TM6.

Os detalhes relativos às opções de ajuste podem ser encontrados por baixo do respetivo ícone informativo.

7 DEFINIÇÕES

Em Menu principal > Definições encontra as seguintes opções de menu:

- Idioma [▶ 316]
- País [▶ 316]
- Wi-Fi [▶ 316]
- Conta Cookidoo® [▶ 317]
- Melodia [▶ 317]
- Ecrã [▶ 317]
- Modo de transporte [▶ 317]
- Sistema métrico [▶ 318]
- Privacidade [▶ 318]
- Versão e atualização [▶ 318]
- Reposição de fábrica [▶ 318]

7.1 DEFINIR O IDIOMA

1. Selecione Menu principal > Definições > Idioma.
2. Role para cima ou para baixo na lista de idiomas.
3. Selecione o idioma desejado.
4. Confirme no ecrã seguinte a seleção com Alterar.

Nota O idioma selecionado aplica-se aos textos do menu e ao manual de instruções.

7.2 DEFINIR O PAÍS

1. Selecione nas Definições o ponto do menu País.
 2. Role para cima ou para baixo na lista de países.
 3. Selecione no visor da Thermomix® TM6 o país desejado.
 4. Confirme no ecrã seguinte a seleção com Alterar.
- ⇒ No ecrã seguinte, o novo idioma selecionado é apresentado a verde e com um sinal de visto.

7.3 WI-FI

7.3.1 CONFIGURAR REDE WI-FI

1. Selecione Menu principal > Definições > Wi-Fi.
2. Ative o Wi-Fi, pressionando o regulador do lado direito.
⇒ O regulador fica agora verde e desloca-se da esquerda para a direita. São apresentadas todas as redes Wi-Fi disponíveis, incl. o estado da rede Wi-Fi (aberta ou protegida).
3. Toque no visor da Thermomix® TM6 na rede Wi-Fi pretendida com a qual pretende conectar a sua Thermomix® TM6.
4. Introduza a palavra-passe da rede Wi-Fi selecionada e toque em Ligar.
⇒ Na lista de redes Wi-Fi, o estado da rede Wi-Fi selecionada muda para Ligar. Se a Thermomix® TM6 foi conectada com sucesso à rede Wi-Fi, o estado da rede Wi-Fi muda para Ligado e aparece um sinal de visto verde junto da rede conectada.

7.3.2 REMOVER REDE WI-FI

Se já conectou a sua Thermomix® TM6 a uma rede Wi-Fi e pretende cancelar a ligação, proceda da seguinte forma:

1. Selecione `Menu principal > Definições > Wi-Fi`.
⇒ *Se o Wi-Fi já está ativado, aparece a lista de todas as redes Wi-Fi disponíveis, incl. a rede com a qual a Thermomix® TM6 já está conectada. A rede conectada pode ser identificada por um sinal de visto verde.*
2. Selecione a rede Wi-Fi com a qual a sua Thermomix® TM6 está conectada.
⇒ *No ecrã seguinte aparece uma listagem de todos os detalhes da rede.*
3. Toque em `Esquecer rede`.
⇒ *Isto remove a ligação entre a sua Thermomix® TM6 e a rede Wi-Fi. Ser-lhe-ão apresentadas todas as redes Wi-Fi disponíveis, incl. o estado da rede Wi-Fi (aberta ou protegida). No entanto, a rede que removeu não aparecerá na lista.*

7.3.3 LIGAR ATRAVÉS DE WPS

1. Selecione `Definições > Wi-Fi`.
2. Ative o Wi-Fi, pressionando o regulador do lado direito.
⇒ *O regulador é agora apresentado a verde e desloca-se da esquerda para a direita. Além disso, ser-lhe-ão apresentadas todas as redes Wi-Fi disponíveis, incl. o estado da rede Wi-Fi (aberta ou protegida).*
3. Role tudo para baixo e toque em `Ligar através de WPS`.
⇒ *No ecrã seguinte aparece um texto informativo, solicitando que prima o botão WPS no seu router.*
4. Prima o botão WPS no seu router.
⇒ *Na lista de redes Wi-Fi é apresentada a rede com a qual a sua Thermomix® TM6 está ligada através de WPS, com o estado `Ligado`.*

7.4 CONTA COOKIDOO®

Em `Conta Cookidoo® können` pode iniciar sessão com a sua conta Cookidoo® e, depois de iniciada a sessão, visualizar informações da sua conta Cookidoo®.

Poderá encontrar mais informações na área Ajuda do portal Cookidoo®.

7.5 MELODIA

Pode definir o volume, a duração e a melodia que deve tocar quando é concluído um processo de cozedura.

Além disso pode ajustar o volume do botão `Seguinte` no ecrã tátil.

7.6 ECRÃ

Aqui pode ajustar a luminosidade do visor.

7.7 AJUSTAR A PROTEÇÃO DE TRANSPORTE

Com a proteção de transporte pode fixar o copo inserido e a tampa do copo com as barras de bloqueio para o transporte.

1. Certifique-se de que o copo e a tampa estão corretamente colocados.
2. Selecione `Menu principal > Proteção de transporte` e ative a função com o regulador.

⇒ *O mecanismo de bloqueio é ativado. Agora pode desligar a Thermomix® TM6 e transportá-la em segurança.*

7.8 SISTEMA MÉTRICO

No submenu *Sistema métrico* pode escolher entre unidades métricas (grama, °Celsius) e imperiais (onça, °Fahrenheit).

Nota A sua Thermomix® TM6 altera o sistema de medição automaticamente, caso o sistema métrico de uma receita selecionada seja diferente do sistema de medição definido. Depois de concluir a receita, volta a ser definido automaticamente o sistema de medição selecionado inicialmente.

7.9 PRIVACIDADE

Em *Privacidade* pode consultar as disposições de privacidade atuais.

7.10 VERSÃO E ATUALIZAÇÃO

No submenu *Versão e atualização* encontra os detalhes da sua versão de software e da versão do aparelho.

Além disso, pode procurar atualizações.

EXECUTAR ATUALIZAÇÃO

Se estiver disponível uma atualização, poderá selecionar *Executar atualização*.

Durante o processo de atualização, a Thermomix® TM6 liga-se e desliga-se várias vezes. Não desligue a Thermomix® TM6 da corrente enquanto a atualização está a ser carregada e instalada.

7.11 REPOSIÇÃO DE FÁBRICA

Com a função *Reposição de fábrica* pode repor a sua Thermomix® TM6 para as definições de origem.

Nota Note que as suas definições pessoais serão perdidas.

8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

NOTA!



Corrosão no interior da base!

Se o copo e, em especial, os pinos do lado inferior ainda estiverem húmidos após a limpeza quando inserir o copo, poderá formar-se ferrugem no interior da base.

- Deixe secar bem o copo antes de o inserir na base.

8.1 LIMPEZA

Notas Todos os componentes (com exceção da base) podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque as peças de plástico, especialmente a tampa do copo, na prateleira superior da máquina de lavar loiça a fim de evitar a deformação resultante da exposição a temperaturas elevadas e à pressão de objetos colocados por cima.

Algumas peças de plástico podem ficar ligeiramente descoloradas; mas isso não afetará a sua saúde nem o funcionamento correto das peças afetadas.

- Após cada utilização, limpe minuciosamente todas as peças utilizadas da sua Thermomix® TM6.

Para mais informações sobre as opções de limpeza e os programas de limpeza, consulte o manual de instruções na Thermomix® TM6 em [Menu principal > Ajuda > Manual de instruções](#).

8.1.1 PRÉ-LAVAGEM

Entre dois passos de preparação ou alimentos preparados consecutivamente pode utilizar o modo Pré-lavagem se o copo estiver ligeiramente sujo. Este modo pode ser encontrada na página [Modos e ferramentas](#). Para mais informações sobre a utilização, toque no canto superior direito no ícone informativo. Siga as instruções no visor.



8.1.2 LIMPEZA PROFUNDA

CUIDADO!



Perigo de ferimentos de corte!

As pás da lâmina são afiadas e podem causar ferimentos.

- Manuseie a lâmina com cuidado.
- Nunca pegue na lâmina pelas pás.
- Tenha cuidado ao retirar a lâmina para evitar que esta caia acidentalmente.
- Mantenha as mãos fora do copo.
- Mantenha o corpo e o cabelo afastados da lâmina.

NOTA!**Danos no aparelho por limpeza inadequada e inobservância das indicações na cozedura lenta!**

Se o copo e a lâmina estiverem expostos a água, outros líquidos e restos de alimentos durante um período de tempo mais prolongado, poderão ficar danificados.

- Limpe os componentes sempre o mais rapidamente possível após a utilização.
- Não mergulhe a lâmina em água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da mesma.

Para limpar minuciosamente a lâmina e o copo, tem de desmontar o copo.

1. Retire o copo da base.
2. Desmonte o copo (consulte o capítulo [Retirar a lâmina \[▶ 303\]](#)).
3. Lave as peças individuais por dentro e por fora manualmente ou, em alternativa, na máquina de lavar loiça.
4. Se necessário, limpe os pinos na parte inferior do copo. Certifique-se de que os pinos estão sempre limpos e secos antes de inserir o copo na máquina.
5. Para a limpeza de superfícies de plástico, como a Varoma®, utilize apenas panos de lavagem macios.
6. Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos.
7. Para sujidades especialmente persistentes no copo, utilize um produto de limpeza especial para aço inoxidável.
8. Volte a inserir a lâmina com o anel vedante no copo (consulte o capítulo [Inserir a lâmina \[▶ 304\]](#)).

8.2 LIMPEZA DA BASE

PERIGO!



Perigo de choque elétrico devido à entrada de água!

Se entrar água para componentes sob tensão, poderá apanhar um choque elétrico!

- Não coloque a base em água ou outros líquidos.
- Não coloque a base debaixo de água corrente.
- Não verta água sobre a base.
- Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base.
- Limpe a base exclusivamente com um pano seco ou húmido.
- Preste atenção para que não entre água ou sujidade na base.
- Não utilize a Thermomix® TM6 em espaços exteriores.
- Se, apesar disso, entrar água na base, entre em contacto com o Serviço de Reparação da Vorwerk.

1. Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base.
2. Limpe a base com um pano macio humedecido e um detergente suave.
3. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior da base.

8.3 MANUTENÇÃO REGULAR

Uma manutenção regular aumenta a vida útil da sua Thermomix® TM6 .

1. Inspeccione a sua Thermomix® TM6 e os acessórios (incluindo o copo, o cabo de alimentação e o anel vedante da tampa do copo) quanto a possíveis danos.
2. Não utilize a sua Thermomix® TM6 com acessórios danificados.
3. Verifique regularmente se as aberturas de ventilação na parte posterior e no fundo da Thermomix® TM6 estão desobstruídas para evitar danos na Thermomix® TM6.
4. Quando não estiver a utilizar a sua Thermomix® TM6, desligue a ficha de alimentação elétrica.
5. Para uma melhor ventilação da Thermomix® TM6, mantenha a abertura da tampa do copo livre quando a Thermomix® TM6 não está a uso.

8.3.1 SUBSTITUIR A LÂMINA

Devido ao uso frequente da Thermomix® TM6 para triturar alimentos duros, a lâmina desgasta-se. A tabela seguinte fornece uma panorâmica de quando se recomenda a substituição da lâmina.

Esforço da lâmina	Exemplo de utilização	Substituição da lâmina após
Grande	Diariamente tritura gelo, moi cereais e semelhante.	6 meses

Esforço da lâmina	Exemplo de utilização	Substituição da lâmina após
Moderado	Uma vez por semana tritura gelo, moi cereais e semelhante.	2 anos
Baixo	Raramente tritura gelo e nunca moi cereais.	4 anos

Pode encomendar uma lâmina nova junto do seu Agente Thermomix® ou do [Serviço de Apoio ao Cliente \[▶ 325\]](#) da Vorwerk.

9 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PERIGO!



Perigo de choque elétrico devido a danos na base ou no cabo de alimentação!

Se a base ou o seu cabo de alimentação estiverem danificados, poderá apanhar um choque elétrico.

- Verifique a base, o cabo de alimentação com ficha e os acessórios regularmente quanto a eventuais danos.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Nunca utilize a Thermomix® TM6 com o cabo de alimentação danificado.
- Não utilize a base se a deixar cair ou estiver de algum modo danificada.
- No caso de danos na base ou no cabo de alimentação, leve a sua Thermomix® TM6 ao Serviço de Reparação para análise ou reparação.
- Se o cabo de alimentação elétrica da base for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo seu Serviço de Reparação ou por uma pessoa de qualificações equivalentes para evitar perigos.
- Nunca tente reparar a base por iniciativa própria.
- Nunca introduza as mãos nas aberturas nas quais entram os pinos do copo e não introduza objetos nessas aberturas.

pt

Erro:	Possível causa e resolução:
Entrou líquido na área por baixo do copo.	<ul style="list-style-type: none"> – Desligue imediatamente a ficha de alimentação elétrica. – Com um pano, elimine o excesso de líquido na área por baixo do copo. – Não movimente ou incline a base para que o líquido existente no interior da base não possa chegar a componentes sensíveis. – Não tente desmontar o aparelho. O mesmo não possui peças passíveis de reparação por si. – Se não tiver a certeza se entrou líquido para o interior da base, não coloque a Thermomix® TM6 em funcionamento. Em vez disso, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente [► 325].
Não é possível ligar a Thermomix® TM6.	<p>A base poderá não estar corretamente ligada.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado.
Não é possível inserir o copo na base da Thermomix® TM6.	<p>O copo poderá não estar corretamente montado.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifique se a base do copo está corretamente bloqueada.
A Thermomix® TM6 não aquece.	<p>O tempo de aquecimento poderá não ter sido definido corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifique se ajustou um tempo através do seletor de tempo. <p>Poderá não ter sido selecionada uma temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifique se definiu a temperatura.

A Thermomix® TM6 para durante o funcionamento.	<p>O motor desligou-se.</p> <ul style="list-style-type: none">– Retire o copo da base.– Reduza a quantidade contida no copo e/ou adicione algum líquido.– Espere aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento).– Volte a inserir o copo.– Certifique-se de que as aberturas de ventilação na parte posterior da base estão desobstruídas.– Rode o seletor para reiniciar a base. <p>Se a mensagem de erro não desaparecer após o tempo de arrefecimento, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente [▶ 325].</p>
A Thermomix® TM6 não pesa corretamente.	<p>A Thermomix® TM6 poderá não ter sido instalada corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none">– Certifique-se de que não há objetos encostados à base.– Certifique-se de que não há tensão no cabo de alimentação.– Certifique-se de que a Thermomix® TM6 está sobre uma superfície plana, limpa e antiderrapante.– Não toque na Thermomix® TM6 durante todo o processo de pesagem.
A Thermomix® TM6 para durante as funções de cozedura básicas.	<p>Poderão ter sido adicionados ingredientes errados ao copo.</p> <ul style="list-style-type: none">– Retire o copo da base e esvazie o copo.– Volte a inserir o copo vazio na base.– Reinicie o processo de cozedura.
Não é possível ligar a Thermomix® TM6 ao Wi-Fi.	<p>Poderá não haver uma rede disponível.</p> <ul style="list-style-type: none">– Verifique o seu WiFi. <p>A função Wi-Fi poderá estar desativada.</p> <ul style="list-style-type: none">– Configure uma rede, consulte o capítulo Configurar rede Wi-Fi [▶ 316]. <p>Se não for possível configurar uma rede, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente [▶ 325].</p>

10 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Para informações sobre o seu centro de apoio ao cliente local, por favor entre em contacto com o seu Agente Thermomix®, o distribuidor Vorwerk oficial no seu país, ou consulte www.thermomix.vorwerk.com.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Telefone +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

FABRICADO POR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Alemanha

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 GARANTIA/RESPONSABILIDADE POR DEFEITOS MATERIAIS

Relativamente ao período da garantia, consulte o seu contrato de compra.

A Thermomix® TM6 só pode ser reparada pelo serviço de apoio ao cliente Vorwerk Thermomix® ou por um serviço de reparações Vorwerk autorizado.

Utilize apenas as peças fornecidas com a Thermomix® TM6 ou peças de substituição originais da Vorwerk Thermomix®. Nunca utilize a Thermomix® TM6 em combinação com peças ou equipamento não fornecidos pela Vorwerk Thermomix® para a Thermomix® TM6.

Caso contrário, a garantia e a responsabilidade por defeitos de material ficam sem efeito.



12 ELIMINAÇÃO

Este símbolo indica que os equipamentos elétricos e eletrónicos não devem ser colocados no lixo doméstico normal. Os dispositivos eletrónicos usados podem ser encaminhados gratuitamente para pontos de recolha municipais.

Em alternativa, pode devolver os seus dispositivos eletrónicos usados à loja Vorwerk local.


Número de registo:

N.º de registo REEE DE 86265910

13 DADOS TÉCNICOS

**Símbolo de segurança/
Marca de controlo/
Conformidade**



Motor	Motor Vorwerk, sem manutenção, de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W. Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10700 rpm (velocidade de mistura: 40 rpm). Regulação especial da velocidade (modo de intervalo) para o modo “Espiga”. Proteção eletrónica do motor para evitar sobrecargas.			
Sistema de aquecimento	Consumo elétrico 1000 W. Protegido contra sobreaquecimento.			
Balança incorporada	Intervalo de pesagem 1 a 3000 g Intervalo de pesagem -1 a -3000 g			
Corpo	Material plástico de alta qualidade.			
Copo	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima de 2,2 litros.			
Alimentação	Para corrente alternada de 110-127 V 50/60 Hz (TM6-4). Consumo de potência máximo 1200 W. Para corrente alternada de 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Consumo de potência máximo 1500 W. Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento.			
Consumo em standby	0 W			
Indicações sobre a conectividade	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	O aparelho destina-se exclusivamente ao uso em espaços interiores, se for operado na gama de frequências de 5150 MHz – 5250 MHz em AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO e TR.			
Conformidade	A Vorwerk declara, por este meio, que o tipo de equipamento de rádio Thermomix® TM6-1 / TM6-4 está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço de Internet: www.vorwerk.com			
Dimensões Excl. Varoma®	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altura x largura x profundidade)			
Dimensões Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altura x largura x profundidade)			
Peso Excl. Varoma®	7,95 kg			

thermomix

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ THERMOMIX® TM6



el

VORWERK

Ο/Η THERMOMIX® ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΣΑΣ:

Τηλέφωνο:

Fax:

Κινητό τηλέφωνο:

E-Mail:

COPYRIGHT

Τα πνευματικά δικαιώματα του κειμένου, των σχεδίων, των φωτογραφιών και των εικονογραφήσεων ανήκουν στη Vorwerk International & Co. KmG, Ελβετία. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Δεν επιτρέπεται η, μερική ή ολική, αναπαραγωγή, αποθήκευση, αντιγραφή και διάδοση της παρούσας έκδοσης με ηλεκτρονικά, μηχανικά ή φωτομηχανικά μέσα κάθε είδους χωρίς τη ρητή συγκατάθεση της Vorwerk International & Co. KmG.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1	ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ	332	6.9	Βοήθεια.....	363
2	ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ	333	6.10	Λειτουργίες και εργαλεία	363
2.1	Κίνδυνοι και υποδείξεις ασφαλείας	333	7	ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ	364
2.2	Μορφή των υποδείξεων ασφαλείας	340	7.1	Ρύθμιση γλώσσας.....	364
2.3	Ευθύνες του χρήστη.....	340	7.2	Ρύθμιση χώρας.....	364
3	ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ	341	7.3	WLAN	364
4	ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	342	7.3.1	Ρύθμιση δικτύου WiFi.....	364
4.1	Έλεγχος των παραδοτέων	342	7.3.2	Αφαίρεση δικτύου WLAN.....	365
4.2	Επιλογή θέσης.....	343	7.3.3	Σύνδεση μέσω WPS	365
4.3	Πρώτη ενεργοποίηση	344	7.4	Λογαριασμός Cookidoo®	365
4.4	Πρώτος καθαρισμός.....	345	7.5	Ήχος σήματος.....	365
4.4.1	Αποσυναρμολόγηση κάδου	345	7.6	Οθόνη	365
5	ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	347	7.7	Ρύθμιση ασφάλειας μεταφοράς.....	365
5.1	Κάδος.....	348	7.8	Μονάδες μέτρησης.....	366
5.1.1	Καπάκι κάδου	348	7.9	Προστασία δεδομένων	366
5.1.2	Βάση κάδου	349	7.10	Έκδοση και ενημέρωση	366
5.1.3	Μαχαίρια.....	349	7.11	Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων	366
5.2	Μεζούρα.....	352	8	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	367
5.3	Σπάτουλα	352	8.1	Καθαρισμός.....	367
5.4	Εξάρτημα ανάδευσης (χτυπητήρι).....	353	8.1.1	Πρόπλυση	367
5.5	Καλαθάκι.....	354	8.1.2	Λεπτομερής καθαρισμός.....	368
5.6	Varoma®.....	355	8.2	Καθαρισμός βάσης της συσκευής.....	369
5.7	Προστατευτικό πιτσιλίσματος.....	357	8.3	Τακτική συντήρηση.....	369
6	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	358	8.3.1	Αντικατάσταση μαχαιριών	369
6.1	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση	358	9	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΒΛΑΒΩΝ.....	371
6.2	Αρχική οθόνη.....	358	10	ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ	373
6.2.1	Ρύθμιση χρόνου.....	358	11	ΕΓΓΥΗΣΗ.....	374
6.2.2	Ρύθμιση θερμοκρασίας.....	359	12	ΑΠΟΡΡΙΨΗ.....	375
6.2.3	Ρύθμιση στροφών.....	359	13	ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	376
6.3	Μαγείρεμα στον ατμό	361			
6.4	Ζύγισμα υλικών.....	362			
6.5	Κύριο μενού.....	362			
6.6	Οι συνταγές μου	363			
6.7	Η εβδομάδα μου	363			
6.8	Τελευταίες συνταγές	363			

1 ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου Thermomix®TM6 σας.

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το Thermomix® TM6 καλό θα είναι να παρακολουθήσετε την παρουσίαση αντιπροσώπου της Thermomix®. Αυτός είναι ο πιο γρήγορος και εύκολος τρόπος να εξοικειωθείτε με το Thermomix®TM6.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε το Thermomix® TM6 και τα εξαρτήματα για πρώτη φορά.

2 ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

Η μέγιστη δυνατή ασφάλεια είναι το χαρακτηριστικό των προϊόντων της Vorwerk. Η ασφάλεια του Thermomix® TM6 μπορεί να εξασφαλιστεί μόνο όταν λαμβάνετε υπόψη το παρόν κεφάλαιο καθώς και τις υποδείξεις ασφαλείας στα επόμενα κεφάλαια.

2.1 ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω εισροής νερού!

Όταν μπει νερό στα ηλεκτροφόρα μέρη μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία!

- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε τη βάση της συσκευής κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην χύνετε νερό στη βάση της συσκευής.
- Πριν καθαρίσετε τη βάση της συσκευής βγάλτε την από την πρίζα.
- Να καθαρίζετε τη βάση της συσκευής μόνο με στεγνό ή νωπό ύφασμα.
- Να προσέχετε να μην μπει νερό ή ακαθαρσίες στο περίβλημα της βάσης της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 σε εξωτερικό χώρο.
- Σε περίπτωση που μπει νερό στη βάση της συσκευής, επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της Vorwerk.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω ακατάλληλης σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Τυχόν ακατάλληλα εγκατεστημένη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

- Λειτουργείτε τη βασική συσκευή μόνο σε σύνδεση που είναι σωστά εγκατεστημένη από ειδικό.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω βλάβης του κυρίως σώματος ή του καλωδίου!

Όταν υπάρχει βλάβη στο κυρίως σώμα ή στο καλώδιο μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.

- Να ελέγχετε τακτικά τη βασική συσκευή, το καλώδιο με το βύσμα, και τα εξαρτήματα για τυχόν ζημιές.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 με κατεστραμμένο καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη βασική συσκευή αν πέσει ή υποστεί οποιαδήποτε ζημιά.
- Σε περίπτωση ζημιάς του κυρίως σώματος ή του καλωδίου θα πρέπει να στείλετε το Thermomix® TM6 στο κέντρο σέρβις της Vorwerk για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική/μηχανική ρύθμιση.
- Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο του κυρίως σώματος, η αντικατάστασή του πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις ή άλλο κατάλληλα καταρτισμένο άτομο για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας το κυρίως σώμα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα στα ανοίγματα που προβλέπονται για τις ακίδες επαφής του κάδου.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Αν τοποθετήσετε τη βασική συσκευή σε καυτή επιφάνεια ενδέχεται να πιάσει φωτιά.

- Μην τοποθετήσετε ποτέ τη βασική συσκευή σε εστία κουζίνας (πλάκα ψησίματος, κεραμική εστία, επαγωγική εστία κ.λπ.) ή άλλες θερμές ή θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Διατηρήστε επαρκή απόσταση από καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το Thermomix® TM6 έχει υψηλή κατανάλωση ισχύος. Τυχόν υποδιαστασιοποιημένη σύνδεση δικτύου μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

- Δώστε βάση στη μέγιστη κατανάλωση ισχύος κατά τη σύνδεση της βασικής συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή λοιπό εξοπλισμό μεταξύ της πρίζας και του Thermomix® TM6.

Κίνδυνος εγκαύματος από εκτίναξη του περιεχομένου!

Αν έχει κλείσει εντελώς το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί υπερπίεση στο εσωτερικό του κάδου. Το καυτό περιεχόμενο μπορεί να εκτιναχθεί και να σας προκαλέσει έγκαυμα.

- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου δεν θα φράσσεται και δεν θα καλύπτεται από μέσα (π.χ. από το περιεχόμενο του κάδου) ή από έξω (π.χ. από κάποια πετσέτα) έτσι ώστε να επιτρέπεται συνεχώς η διαφυγή του ατμού και να μην μπορεί να δημιουργηθεί υπερπίεση.
- Μην καλύπτετε ποτέ το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου με αντικείμενα πέραν των παρεχόμενων αυθεντικών εξαρτημάτων Thermomix® (μεζούρα, καλαθάκι, προστατευτικό πιτσιλίσματος ή Varoma®).
- Να γεμίζετε το καλαθάκι μόνο μέχρι την ένδειξη «max».
- Αν διαπιστώσετε ότι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου έχει φράξει, τότε αποσυνδέστε το βύσμα του κυρίως σώματος. **Μην** αγγίξετε τα στοιχεία ελέγχου.

Κίνδυνος εγκαύματος από έξοδο του περιεχομένου!

Το καυτό υγρό ή το καυτό περιεχόμενο μπορεί να πιτσιλίσει και να προκαλέσει έγκαυμα.

- Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο με ποσότητα μεγαλύτερη από τη μέγιστη ποσότητα των 2,2 λίτρων (σήμανση «max»).
- Εξασφαλίστε ότι το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου δεν φράσσεται από το περιεχόμενο του κάδου.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα παρεχόμενα αυθεντικά εξαρτήματα της Thermomix® (μεζούρα, καλαθάκι, προστατευτικό πιτσιλίσματος ή Varoma®) για να αποφευχθεί το πιτσιλίσμα λαδιού ή άλλων υγρών.
- Να προσέχετε πολύ, ειδικά όταν γεμίζετε τον κάδο με υγρά.
- Απομακρύνετε τον γεμάτο κάδο με προσοχή από τη βάση της συσκευής για να μην χυθεί ή πιτσιλίσει το περιεχόμενο.

Κίνδυνος εγκαύματος από ξεχειλίσιμα!

Ειδικά σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας φαγητού και μαγείρεμα σε υψηλές θερμοκρασίες (>90 °C) παρά τις οδηγίες της συνταγής, υπάρχει κίνδυνος να ξεχειλίσει το φαγητό και να βγει από τον κάδο με αποτέλεσμα να καείτε.

- Να προσέχετε πολύ όταν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Σε περίπτωση που ξεχειλίσει το φαγητό, πατήστε τον επιλογέα για να απενεργοποιήσετε το Thermomix® TM6.

Κίνδυνος εγκαύματος από έξοδο καυτού περιεχομένου!

Σε περίπτωση υπερβολικά υψηλού αριθμού στροφών σε συνδυασμό με υψηλές θερμοκρασίες το καυτό περιεχόμενο μπορεί να βγει από τον κάδο και να προκληθεί έγκαυμα.

- Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Turbo για καυτά φαγητά ή υγρά σε θερμοκρασία πάνω από 60 °C.
- Όταν πρόκειται για καυτά φαγητά να αυξάνετε σταδιακά τον αριθμό των στροφών.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό!

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, και ιδίως όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Varoma®, δημιουργείται καυτός ατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

- Κρατηθείτε μακριά από τον ατμό.
- Μην πιάνετε τα μαχαίρια κατά την προετοιμασία καυτών τροφίμων και μην τα καλύπτετε. Βεβαιωθείτε ότι μπορεί να διαφύγει ο ατμός ανάμεσα στα μαχαίρια και το άνοιγμα στο καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι αρκετές σχισμές του δίσκου Varoma® και του ρηχού δίσκου Varoma® δεν καλύπτονται από τρόφιμα, έτσι ώστε να επιτρέπεται η ανεμπόδιστη διαφυγή του ατμού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος Varoma® έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι του κάδου, ώστε να μην αναποδογυρίσει ή πέσει ο δίσκος Varoma®. Μην τοποθετείτε ποτέ το Varoma® πάνω στο προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- Όταν απομακρύνετε το Varoma® από το καπάκι του κάδου για να το ακουμπήσετε αλλού, το Varoma® πρέπει να είναι πάντα κλεισμένο με το καπάκι του.
- Όταν βγάλετε το καπάκι του Varoma®, στρέψτε το μακριά από το πρόσωπο και το σώμα σας ώστε να αποφύγετε την επαφή με τον ατμό που διαφεύγει.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό λάδι!

Κατά τη διαδικασία τσιγαρίσματος το λάδι ζεσταίνεται. Αν αναμειχθεί λάδι με νερό μπορεί να πιτσιλίσει. Μπορεί να καείτε με το καυτό λάδι.

- Μην βάζετε ποτέ ήδη προθερμασμένο λάδι στον κάδο.
- Μην ζεσταίνεται ποτέ το λάδι χωρίς άλλα υλικά. Αν προσθέσετε αργότερα τα άλλα υλικά το καυτό λάδι θα πιτσιλίσει πολύ έντονα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα Thermomix® TM6 είναι στεγνά κατά τη χρήση.
- Να ακολουθείτε τις οδηγίες τις οθόνης.
- Τοποθετήστε σωστά το προστατευτικό πιτσιλίσματος στο καπάκι του κάδου μόλις σας ειδοποιήσει το Thermomix® TM6.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια κλειδώματος περιβάλλουν το προστατευτικό πιτσιλίσματος.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η καραμέλα διατηρεί υψηλή θερμοκρασία τόσο κατά την παρασκευή της όσο και μετά από αυτή και μπορεί να οδηγήσει σε έγκαυμα.

- Να προσέχετε ιδιαίτερα όταν φτιάχνετε ή επεξεργάζεστε καραμέλα.

Κίνδυνος εγκαύματος από ακατάλληλο χειρισμό του καπακιού του κάδου!

Όταν το καπάκι δεν εφαρμόζει σωστά στον κάδο το καυτό περιεχόμενο μπορεί να βγει από τον κάδο και να καείτε.

- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε με τη βία το καπάκι του κάδου ή το μηχανισμό κλειδώματος.
- Να ανοίγετε το καπάκι του κάδου μόνο όταν έχει μηδενιστεί ο αριθμός των στροφών και όταν έχει ανοίξει ο μηχανισμός κλειδώματος.
- Να ελέγχετε τακτικά τη στεγάνωση του καπακιού για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς ή αν κάποιο σημείο δεν είναι στεγανό αλλάξτε αμέσως καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6 μόνο με καθαρό καπάκι κάδου. Το χείλος του κάδου και η φλάντζα πρέπει πάντα να μην έχουν υπολείμματα τροφίμων, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή στεγανοποίηση ανάμεσα στο καπάκι του κάδου και τον κάδο.

Κίνδυνος εγκαύματος και τραυματισμού!

Αν κρέμεται το καλώδιο της βασικής συσκευής μπορεί να τη μετακινήσετε κατά λάθος. Η βασική συσκευή μπορεί να πέσει και να καείτε ή να τραυματιστείτε.

- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
- Μην συνδέετε τη βασική συσκευή σε μπαλαντέζα.

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλα εξαρτήματα!

Η χρήση επιπλέον συσκευών, εξαρτημάτων ή αντικειμένων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από την Vorwerk, καθώς και η χρήση ελαττωματικών ή μη συμβατών τμημάτων εξαρτημάτων μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα συνιστώμενα αυθεντικά εξαρτήματα της Vorwerk Thermomix®.
- Μη χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6 σε συνδυασμό με μέρη ή εξοπλισμό παλαιότερων μοντέλων.
- Μην τροποποιείτε το Thermomix® TM6 και τα εξαρτήματά του.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 με εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά.

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλη χρήση!

Αν χρησιμοποιήσετε άλλο αντικείμενο πέραν της παρεχόμενης σπάτουλας για να ανακατέψετε το περιεχόμενο του κάδου, το αντικείμενο αυτό μπορεί να έρθει σε επαφή με τα μαχαίρια και να τραυματιστείτε.

- Να χρησιμοποιείτε μόνο την παρεχόμενη σπάτουλα με τον δίσκο προστασίας για το ανακάτεμα.
- Να τοποθετείτε μόνο την επίπεδη πλευρά της σπάτουλας μέσα στον κάδο.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό φαγητό!

Μπορεί να καείτε από το καυτό φαγητό μέσα στο καλαθάκι.

- Να προσέχετε ιδιαίτερα όταν απομακρύνετε το καλαθάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι η σπάτουλα είναι σταθερά τοποθετημένη μέσα στο καλαθάκι, πριν αφαιρέσετε το καλαθάκι.
- Αφαιρέστε τη σπάτουλα αφού απομακρύνετε το καλαθάκι για να αποφύγετε το ενδεχόμενο να αναποδογυρίσει το καλαθάκι.

Κίνδυνος τραυματισμού από πτώση της συσκευής!

Κατά τη λειτουργία, και ιδίως κατά τη λειτουργία ζυμώματος ή κατά το κόψιμο υλικών, ενδέχεται να κουνιέται ολόκληρο το Thermomix® TM6. Το Thermomix® TM6 μπορεί να πέσει και να τραυματιστείτε.

- Τοποθετήστε το Thermomix® TM6 σε καθαρή, σταθερή, επίπεδη οριζόντια επιφάνεια.
- Φροντίστε να απέχει αρκετά από το άκρο της επιφάνειας εργασίας.
- Το Thermomix® TM6 δεν πρέπει να λειτουργεί χωρίς να το επιβλέπετε.

Κίνδυνος τραυματισμού από εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά!

Όταν τα εξαρτήματα έρθουν σε επαφή με τα μαχαίρια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να τραυματιστείτε από τα θραύσματα και τα αιχμηρά άκρα.

- Να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα Thermomix® αποκλειστικά όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης ή την οθόνη της βασικής συσκευής.
- Αν παρόλα αυτά τα εξαρτήματα υποστούν ζημιά από τα μαχαίρια, πετάξτε το περιεχόμενο του κάδου και επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικά.

Κίνδυνος για την υγεία από πολλαπλασιασμό μικροβίων!

Κατά τη διαδικασία Slow-Cooking (αργό μαγείρεμα σε θερμοκρασίες κάτω των 100 °C), τη ζύμωση (συντήρηση), το μαγείρεμα Sous-Vide (μαγείρεμα σε κενό σε θερμοκρασίες κάτω των 100 °C) ή επεξεργασία των τροφίμων γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες. Λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών μπορεί να παρατηρηθεί πολλαπλασιασμός μικροβίων.

- Να τηρείτε τους κανόνες υγιεινής τόσο κατά την προετοιμασία όσο και κατά την επεξεργασία.
- Να ακολουθείτε επακριβώς τις οδηγίες των συνταγών (θερμοκρασία και χρόνος).
- Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό θα καταναλωθεί αμέσως μετά την ολοκλήρωση της προετοιμασίας του με βάση τη συνταγή ή ότι θα ακολουθήσει κατάλληλη διαδικασία για τη συντήρησή του.

Κίνδυνος για την υγεία από εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά!

Το σύνολο των εξαρτημάτων του Thermomix® TM6 έχουν σχεδιαστεί για συγκεκριμένη χρήση στο Thermomix® TM6 ή σε συνδυασμό με αυτό και μπορεί να υποστούν ζημιά σε περίπτωση διαφορετικής χρήσης.

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα για άλλο σκοπό, ειδικά σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα σε καυτές κατσαρόλες ή τηγάνια.
- Αν παρόλα αυτά υποστεί ζημιά κάποιο εξάρτημα, μην το χρησιμοποιήσετε και αντικαταστήστε το αμέσως.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτή επιφάνεια!

Κατά την προετοιμασία καυτού φαγητού θερμαίνεται, επίσης, ο κάδος και τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα. Ο κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτής επιφάνειας παραμένει και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θέρμανσης.

- Να προσέχετε κατά το χειρισμό του κάδου, των μαχαιριών και των εξαρτημάτων, ειδικά κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας καυτού φαγητού ή μετά από αυτήν.
- Να πιάνετε όλα τα εξαρτήματα αποκλειστικά από τις προβλεπόμενες για τον σκοπό αυτό λαβές και επιφάνειες.
- Αφήστε τον κάδο και τα μαχαίρια να κρυώσουν αρκετά πριν αποσυνδέσετε τον κάδο και απομακρύνετε τα μαχαίρια.

Κίνδυνος τραυματισμού από κόψιμο!

Οι λεπίδες των μαχαιριών είναι κοφτερές και μπορεί να τραυματιστείτε.

- Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.
- Μην πιάνετε ποτέ τα μαχαίρια από τις λεπίδες τους.
- Να προσέχετε να μη σας πέσουν τα μαχαίρια την ώρα που τα βγάζετε.
- Μη βάζετε το χέρι σας μέσα στον κάδο.
- Φροντίστε τα μέρη του σώματος και τα μαλλιά σας να μην πλησιάζουν τα μαχαίρια.

Κίνδυνος τραυματισμού από παγίδευση!

Κάποιο μέλος σας μπορεί να πιαστεί στα χερούλια κλειδώματος της βασικής συσκευής ή κάτω από το καπάκι του κάδου.

- Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
- Κρατήστε τα μαλλιά και ρούχα σας μακριά από κινούμενα μέρη.
- **Μην** αγγίζετε τα χερούλια κλειδώματος ή το καπάκι του κάδου κατά το άνοιγμα ή το κλείσιμο του μηχανισμού κλειδώματος.

Βλάβες για την υγεία από υπολείμματα προϊόντων!

Ανάλογα με το προϊόν, ενδέχεται να υπάρχουν υπολείμματα στα μέρη του Thermomix® TM6 τα οποία να μην είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Τυχόν υπολείμματα προϊόντων θέτουν σε κίνδυνο την υγεία σας.

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε προσεκτικά όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Υλικές ζημιές λόγω ατμού!

Αν τοποθετήσετε το Thermomix® TM6 κάτω από έπιπλα (ράφια, κρεμαστά ντουλάπια κ.λπ.) ενδέχεται να υποστούν ζημιά λόγω του ατμού που διαφεύγει.

- Τοποθετήστε το Thermomix® TM6 σε επαρκή απόσταση από τα αντικείμενα που βρίσκονται από πάνω ή δίπλα της.
- Συνυπολογίστε το ύψος του Varoma®.

Ζημιές της συσκευής από ακατάλληλη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Σε περίπτωση που το κυρίως σώμα συνδεθεί σε ακατάλληλη σύνδεση δικτύου θα υποστεί ζημιά.

- Χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6 μόνο με την τάση εναλλασσόμενου ρεύματος και τη συχνότητα που αναγράφεται στην πινακίδα στοιχείων.

Κίνδυνος ζημιάς λόγω ακατάλληλης χρήσης της λειτουργίας Varoma®!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς ποσότητας νερού στον κάδο ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στο Thermomix® TM6.

- Φροντίστε να υπάρχει αρκετό νερό στον κάδο. Το Thermomix® TM6 ατμοποιεί περίπου 250 ml νερού ανά 15 λεπτά.
- Συμπληρώστε νερό κατά περίπτωση και ειδικά εάν αυξήσετε εκ των υστέρων το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.

Βλάβη της συσκευής από ακατάλληλο καθαρισμό και μη τήρηση των υποδείξεων σε μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας!

Όταν ο κάδος και τα μαχαίρια εκτίθενται για πολύ ώρα σε νερό, άλλα υγρά ή υπολείμματα τροφίμων ενδέχεται να υποστούν ζημιά.

- Να καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής πάντα αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε ειδικά τα μαχαίρια για πολύ ώρα στο νερό καθώς ενδέχεται να παλιώσει πιο γρήγορα το σύστημα στεγάνωσης της βάσης των μαχαιριών.
- Εξαιτίας των διαφορετικών ποιοτήτων νερού μπορεί κατά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (Slow-Cooking, μαγείρεμα sous vide, ζύμωμα) να εμφανιστεί σκουριά στον κάδο. Γι' αυτό, τηρείτε τις υποδείξεις για την προσθήκη ειδικών υλικών (π.χ. κιτρικό οξύ) στο νερό μαγειρέματος.

Διάβρωση στο εσωτερικό της βασικής συσκευής!

Σε περίπτωση που ο κάδος, και ειδικά οι ακίδες επαφής στο κάτω μέρος, έχει ακόμα υγρασία από τον καθαρισμό κατά τη στιγμή της τοποθέτησής του μπορεί να δημιουργηθεί σκουριά στο εσωτερικό της βασικής συσκευής.

- Αφήστε τον κάδο να στεγνώσει καλά πριν τον τοποθετήσετε στη βασική συσκευή.

Υλικές ζημιές από ακατάλληλη εισαγωγή των μαχαιριών!

Αν δεν έχουν εγκατασταθούν ή ασφαλιστούν σωστά τα μαχαίρια ή αν έχει υποστεί φθορά το λαστιχάκι στεγάνωσης μπορεί να περάσει υγρό στο εσωτερικό της συσκευής και να προκληθεί ζημιά στη βάση της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι στεγάνωσης των μαχαιριών έχει εφαρμόσει καλά στη βάση των μαχαιριών.
- Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι στεγάνωσης δεν έχει υποστεί φθορά.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί κατάλληλα πριν γεμίσετε τον κάδο.
- Σε περίπτωση που διαφύγει υγρό ή αν περάσει υγρό στο περίβλημα της βάσης της συσκευής βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.

Υλικές ζημιές από ακατάλληλη χρήση!

Αν κατά τη λειτουργία το χτυπητήρι έρθει σε επαφή με τα μαχαίρια ή άλλο εξάρτημα, τότε μπορεί να σπάσει.

- Βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι έχει τοποθετηθεί σωστά επάνω στα μαχαίρια πριν επιλέξετε ταχύτητα.
- Μην υπερβείτε σε καμία περίπτωση την ταχύτητα 4.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα όταν έχει τοποθετηθεί το χτυπητήρι.
- Μην προσθέσετε τρόφιμα που μπορούν να φράξουν ή να καταστρέψουν το χτυπητήρι.

2.2 ΜΟΡΦΗ ΤΩΝ ΥΠΟΔΕΙΞΕΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, οι υποδείξεις ασφαλείας επισημαίνονται με σύμβολα ασφαλείας και προειδοποιητικές λέξεις. Το σύμβολο και η προειδοποιητική λέξη αποτελούν μια ένδειξη όσον αφορά το μέγεθος του κινδύνου.

Μορφή των υποδείξεων ασφαλείας

Οι υποδείξεις ασφαλείας που παρουσιάζονται πριν από κάθε χειρισμό επισημαίνονται ως εξής:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Είδος και πηγή του κινδύνου

Επεξήγηση σχετικά με το είδος και την πηγή του κινδύνου / των συνεπειών

- Προληπτικά μέτρα για την αποφυγή του κινδύνου

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΛΕΞΕΩΝ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
ΠΡΟΣΟΧΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε ελαφρύ τραυματισμό.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Προειδοποίηση με ένδειξη της σοβαρότητας του κινδύνου



Υπόδειξη για υλικές ζημιές

2.3 ΕΥΘΥΝΕΣ ΤΟΥ ΧΡΗΣΤΗ

Λάβετε υπόψη τα εξής για να επιτευχθεί η απρόσκοπτη λειτουργία του Thermomix® TM6:

1. Λάβετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης και τα συνοδευτικά έγγραφα.
2. Φυλάξτε τις οδηγίες κοντά στο Thermomix® TM6.
3. Αντιμετωπίστε αμέσως τυχόν ζημιές στο Thermomix® TM6. Απευθυνθείτε σχετικά στην [ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ](#) [► 373].

3 ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Το Thermomix® TM6 έχει κατασκευαστεί και ελεγχθεί με βάση την τελευταία λέξη της τεχνολογίας και τους αναγνωρισμένους κανονισμούς ασφαλείας. Να χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6 αποκλειστικά με τον σωστό τρόπο και για την προβλεπόμενη χρήση, ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι για τον εαυτό σας και για τρίτους αλλά και υλικές ζημιές του Thermomix® TM6 και λοιπών αντικειμένων.

Το Thermomix® TM6 είναι μια κουζίνομηχανή που προορίζεται μια οικιακή ή παρεμφερή χρήση.

Το Thermomix® TM6 προορίζεται αποκλειστικά για χρήση από ενήλικες. Η χρήση του από παιδιά, με ή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκων, δεν επιτρέπεται. Τα παιδιά πρέπει δεν πρέπει ποτέ να πλησιάζουν συσκευές που βρίσκονται σε λειτουργία, αλλά και συνδέσεις στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Προειδοποιήστε τα παιδιά και ενημερώστε τα σχετικά με την πιθανότητα δημιουργίας υψηλής θερμοκρασίας και ατμών και την πιθανή παρουσία καυτού νερού συμπυκνωμάτων και καυτών επιφανειών.

Σε περίπτωση που το Thermomix® TM6 χρησιμοποιηθεί κοντά σε παιδιά είναι απαραίτητο να τα προσέχετε πολύ.

Το Thermomix® TM6 δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί ποτέ από παιδιά ως παιχνίδι.

Το Thermomix® TM6 επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο αν υπάρχει επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση του Thermomix® TM6 και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχει.

Δεν επιτρέπεται χρήση πέραν της προβλεπόμενης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από τέτοια χρήση. Σε περίπτωση τεχνικών μετατροπών της συσκευής παύει να ισχύει η εγγύηση / η υπαιτιότητα για υλικές ζημιές.

Κατή την εκτέλεση εργασιών στο Thermomix® TM6 πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το σχετικό υλικό καθώς οι υποδείξεις της οθόνης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από ακατάλληλους χειρισμούς.

4 ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

4.1 ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΤΕΩΝ

Ελέγξτε αν έχουν παραδοθεί όλα τα τμήματα και εάν είναι σε καλή κατάσταση.

Στα παραδοτέα περιλαμβάνονται:



1 Βάση συσκευής Thermomix® TM6

9 Καλαθάκι με καπάκι (σταθερά τοποθετημένο)

2 Βάση κάδου

10 Δίσκος Varoma®

3 Ακίδες επαφής

11 Ρηχός δίσκος Varoma®

4 Κάδος

12 Καπάκι Varoma®

5 Μαχαίρια μαζί με το λαστιχάκι στεγάνωσης

13 Σπάτουλα

6 Καπάκι κάδου

14 Εξάρτημα ανάδευσης (χτυπητήρι)

7 Μεζούρα

Οδηγίες χρήσης και
βιβλίο μαγειρικής (προαιρετικά)

8 Προστατευτικό πιτσιλίσματος

Ενημερωθείτε σχετικά με τον τρόπο χρήσης των εξαρτημάτων στο κεφάλαιο «Γνωριμία με τα εξαρτήματα [► 347]».

4.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ

- Επιλέξτε μια μόνιμη θέση στην κουζίνα σας για το Thermomix® TM6 για να μπορείτε να το χρησιμοποιείτε με άνεση.

Κατά την επιλογή της θέσης, δώστε βάση στα εξής:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Αν τοποθετήσετε τη βασική συσκευή σε καυτή επιφάνεια ενδέχεται να πιάσει φωτιά.

- Μην τοποθετήσετε ποτέ τη βασική συσκευή σε εστία κουζίνας (πλάκα ψησίματος, κεραμική εστία, επαγωγική εστία κ.λπ.) ή άλλες θερμές ή θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Διατηρήστε επαρκή απόσταση από καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω ακατάλληλης σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Τυχόν ακατάλληλα εγκατεστημένη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

- Λειτουργείτε τη βασική συσκευή μόνο σε σύνδεση που είναι σωστά εγκατεστημένη από ειδικό.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος τραυματισμού από πτώση της συσκευής!

Κατά τη λειτουργία, και ιδίως κατά τη λειτουργία ζυμώματος ή κατά το κόψιμο υλικών, ενδέχεται να κουνιέται ολόκληρο το Thermomix® TM6. Το Thermomix® TM6 μπορεί να πέσει και να τραυματιστείτε.

- Τοποθετήστε το Thermomix® TM6 σε καθαρή, σταθερή, επίπεδη οριζόντια επιφάνεια.
- Φροντίστε να απέχει αρκετά από το άκρο της επιφάνειας εργασίας.
- Το Thermomix® TM6 δεν πρέπει να λειτουργεί χωρίς να το επιβλέπετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Ζημιές της συσκευής από ακατάλληλη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Σε περίπτωση που το κυρίως σώμα συνδεθεί σε ακατάλληλη σύνδεση δικτύου θα υποστεί ζημιά.

- Χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6 μόνο με την τάση εναλλασσόμενου ρεύματος και τη συχνότητα που αναγράφεται στην πινακίδα στοιχείων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Υλικές ζημιές λόγω ατμού!

Αν τοποθετήσετε το Thermomix® TM6 κάτω από έπιπλα (ράφια, κρεμαστά ντουλάπια κ.λπ.) ενδέχεται να υποστούν ζημιά λόγω του ατμού που διαφεύγει.

- Τοποθετήστε το Thermomix® TM6 σε επαρκή απόσταση από τα αντικείμενα που βρίσκονται από πάνω ή δίπλα της.
- Συνυπολογίστε το ύψος του Varoma®.

1. Τοποθετήστε το Thermomix® TM6 σε καθαρή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια ώστε να μην μπορεί να γλιστρήσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι τυχόν ακαθαρσίες (π.χ. πιτσιλιές λαδιού κ.λπ.) δεν μπορούν να φτάσουν στην οπή εξαερισμού στο πίσω μέρος του κυρίως σώματος.
3. Απομακρύνετε την προστατευτική μεμβράνη από την οθόνη και τα χερούλια κλειδώματος.
4. Τραβήξτε το καλώδιο τροφοδοσίας έξω από το Thermomix® TM6 και συνδέστε το Thermomix® TM6 σε ηλεκτρικό δίκτυο.
5. Έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε τι μήκος θέλετε να έχει το καλώδιο (ως 1 m). Αν δεν σας είναι απαραίτητο το συνολικό μήκος του καλωδίου τροφοδοσίας, το υπόλοιπο θα παραμείνει στο εσωτερικό του Thermomix® TM6.
6. Μην τοποθετήσετε το κυρίως σώμα επάνω στο καλώδιο, καθώς αυτό θα μειώσει την ευστάθεια του Thermomix® TM6 και τη λειτουργία της ζυγαριάς.

4.3 ΠΡΩΤΗ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Το Thermomix® TM6 παραδίδεται σε κατάσταση αποστολής με ασφάλεια μεταφοράς.

- Πατήστε τον επιλογέα για να ενεργοποιήσετε το Thermomix® TM6.

⇒ Η ασφάλεια μεταφοράς θα ανοίξει αυτόματα.

Κατά την πρώτη ενεργοποίησή του, το Thermomix® TM6 θα σας καθοδηγήσει αυτόματα για να εκτελέσετε τις βασικές ρυθμίσεις. Ακολουθήστε τις οδηγίες τις οθόνης.

Έχετε τη δυνατότητα να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στο μέλλον.

Επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες ρυθμίσεων θα βρείτε μετά την ενεργοποίηση στο [Ρυθμίσεις \[▶ 364\]](#).



4.4 ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ένα Thermomix® TM6 εξοικειωθείτε αρχικά με τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ



Βλάβες για την υγεία από υπολείμματα προϊόντων!

Ανάλογα με το προϊόν, ενδέχεται να υπάρχουν υπολείμματα στα μέρη του Thermomix® TM6 τα οποία να μην είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Τυχόν υπολείμματα προϊόντων θέτουν σε κίνδυνο την υγεία σας.

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε προσεκτικά όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Για τον πρώτο καθαρισμό κάντε τα εξής:

1. Αποσυναρμολογήστε τον κάδο, βλ. κεφάλαιο [Αποσυναρμολόγηση κάδου](#) [[▶ 345](#)]
2. Πλύνετε όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων (εκτός από το κυρίως σώμα).

Περισσότερες λεπτομέρειες για τον καθαρισμό θα βρείτε στην ενότητα [Καθαρισμός](#) [[▶ 367](#)].

4.4.1 ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΔΟΥ

Για να καθαρίσετε σε βάθος τον κάδο και τα μαχαίρια πρέπει να αποσυναρμολογήσετε τον κάδο.

Για το σκοπό αυτό κάντε τα εξής:



1. Κρατήστε τον κάδο με το άνοιγμα προς τα επάνω.
2. Στρέψτε τον κάδο περίπου 30° δεξιόστροφα και τραβήξτε τη βάση του κάδου προς τα κάτω για να την αφαιρέσετε.
Τα μαχαίρια παραμένουν αρχικά στον κάδο.
3. Πιάστε προσεκτικά τα μαχαίρια επάνω από τις λεπίδες και βγάλτε τα μαζί με το λαστιγάκι στεγάνωσης από τον κάδο.



5 ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλα εξαρτήματα!

Η χρήση επιπλέον συσκευών, εξαρτημάτων ή αντικειμένων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από την Vorwerk, καθώς και η χρήση ελαττωματικών ή μη συμβατών τμημάτων εξαρτημάτων μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα συνιστώμενα αυθεντικά εξαρτήματα της Vorwerk Thermomix®.
- Μη χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6 σε συνδυασμό με μέρη ή εξοπλισμό παλαιότερων μοντέλων.
- Μην τροποποιείτε το Thermomix® TM6 και τα εξαρτήματά του.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 με εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

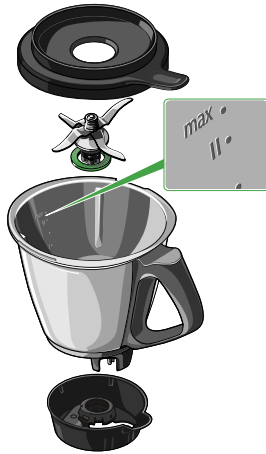


Κίνδυνος για την υγεία από εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά!

Το σύνολο των εξαρτημάτων του Thermomix® TM6 έχουν σχεδιαστεί για συγκεκριμένη χρήση στο Thermomix® TM6 ή σε συνδυασμό με αυτό και μπορεί να υποστούν ζημιά σε περίπτωση διαφορετικής χρήσης.

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα για άλλο σκοπό, ειδικά σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα σε καυτές κατασάρδες ή τηγάνια.
- Αν παρόλα αυτά υποστεί ζημιά κάποιο εξάρτημα, μην το χρησιμοποιήσετε και αντικαταστήστε το αμέσως.

5.1 ΚΑΔΟΣ



Ο κάδος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ασάλι και στο εσωτερικό του γίνεται η επεξεργασία και το ζέσταμα του φαγητού.

Ο κάδος αποτελείται από το ασάλινο δοχείο, το καπάκι, τη βάση και τα μαχαίρια.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ ΣΤΑΘΜΗΣ ΠΛΗΡΩΣΗΣ

Στο ασάλινο δοχείο υπάρχουν σημάδια στάθμης πλήρωσης σε βήματα του 0,5 λίτρου.

Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης είναι 2,2 λίτρα (σήμανση "μέγ.").

Σήμανση	Ποσότητα πλήρωσης
μέγ.	2,2 λίτρα
II	2 λίτρα
I	1 λίτρα

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος εγκαύματος από έξοδο του περιεχομένου!

Το καυτό υγρό ή το καυτό περιεχόμενο μπορεί να πιτσιλίζει και να προκαλέσει έγκαυμα.

- Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο με ποσότητα μεγαλύτερη από τη μέγιστη ποσότητα των 2,2 λίτρων (σήμανση «max»).
- Εξασφαλίστε ότι το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου δεν φράσσεται από το περιεχόμενο του κάδου.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα παρεχόμενα αυθεντικά εξαρτήματα της Thermomix® (μεζούρα, καλάθι, προστατευτικό πιτσιλίσματος ή Varoma®) για να αποφευχθεί το πιτσιλισμα λαδιού ή άλλων υγρών.
- Να προσέχετε πολύ, ειδικά όταν γεμίζετε τον κάδο με υγρά.
- Απομακρύνετε τον γεμάτο κάδο με προσοχή από τη βάση της συσκευής για να μην χυθεί ή πιτσιλίζει το περιεχόμενο.

5.1.1 ΚΑΠΑΚΙ ΚΑΔΟΥ

Το καπάκι κλείνει τον κάδο.

Για λόγους ασφαλείας το Thermomix® TM6 μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν έχει τοποθετηθεί και ασφαλιστεί σωστά το καπάκι. Ο μηχανισμός κλειδώματος αποτελείται από 2 χερούλια κλειδώματος και έναν αισθητήρα, ο οποίος βρίσκεται στο περιβλήμα ανάμεσα στα χερούλια κλειδώματος.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος εγκαύματος από ακατάλληλο χειρισμό του καπακιού του κάδου!

Όταν το καπάκι δεν εφαρμόζει σωστά στον κάδο το καυτό περιεχόμενο μπορεί να βγει από τον κάδο και να καείτε.

- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε με τη βία το καπάκι του κάδου ή το μηχανισμό κλειδώματος.
- Να ανοίγετε το καπάκι του κάδου μόνο όταν έχει μηδενιστεί ο αριθμός των στροφών και όταν έχει ανοίξει ο μηχανισμός κλειδώματος.
- Να ελέγχετε τακτικά τη στεγάνωση του καπακιού για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς ή αν κάποιο σημείο δεν είναι στεγανό αλλάξτε αμέσως καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6 μόνο με καθαρό καπάκι κάδου. Το χείλος του κάδου και η φλάντζα πρέπει πάντα να μην έχουν υπολείμματα τροφίμων, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή στεγανοποίηση ανάμεσα στο καπάκι του κάδου και τον κάδο.

ΠΡΟΣΟΧΗ



Κίνδυνος τραυματισμού από παγίδευση!

Κάποιο μέλος σας μπορεί να πιαστεί στα χερούλια κλειδώματος της βασικής συσκευής ή κάτω από το καπάκι του κάδου.

- Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
- Κρατήστε τα μαλλιά και ρούχα σας μακριά από κινούμενα μέρη.
- **Μην** αγγίζετε τα χερούλια κλειδώματος ή το καπάκι του κάδου κατά το άνοιγμα ή το κλείσιμο του μηχανισμού κλειδώματος.

el

5.1.2 ΒΑΣΗ ΚΑΔΟΥ

Η βάση του κάδου χρησιμεύει για την ασφάλιση των μαχαιριών μέσα στον κάδο. Η βάση του κάδου χρησιμοποιείται και ως σουπλά: Όταν είναι συνδεδεμένη η βάση, ο κάδος μπορεί να τοποθετηθεί με ασφάλεια.

5.1.3 ΜΑΧΑΙΡΙΑ

Τα μαχαίρια αποτελούν βασικό και πολυχρηστικό εξάρτημα του Thermomix® TM6. Σε χαμηλή ταχύτητα τα μαχαίρια χρησιμοποιούνται για την ανάδευση, σε μεσαία ταχύτητα για το ανακάτεμα και τον τεμαχισμό και σε υψηλή ταχύτητα για την ανάμιξη ή την πολτοποίηση.

Τα μαχαίρια πρέπει να είναι πάντα σωστά τοποθετημένα και να ασφαρίζονται με τη βοήθεια της βάσης (βλ. [Εισαγωγή μαχαιριών \[► 351\]](#)). Το Thermomix® TM6 δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά τα μαχαίρια.

ΠΡΟΣΟΧΗ**Κίνδυνος τραυματισμού από κόψιμο!**

Οι λεπίδες των μαχαιριών είναι κοφτερές και μπορεί να τραυματιστείτε.

- Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.
- Μην πιάνετε ποτέ τα μαχαίρια από τις λεπίδες τους.
- Να προσέχετε να μη σας πέσουν τα μαχαίρια την ώρα που τα βγάζετε.
- Μη βάζετε το χέρι σας μέσα στον κάδο.
- Φροντίστε τα μέρη του σώματος και τα μαλλιά σας να μην πλησιάζουν τα μαχαίρια.

5.1.3.1 ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

Για να καθαρίσετε σε βάθος τον κάδο και τα μαχαίρια πρέπει να απομακρύνετε τα μαχαίρια.

ΠΡΟΣΟΧΗ**Κίνδυνος εγκαύματος από καυτή επιφάνεια!**

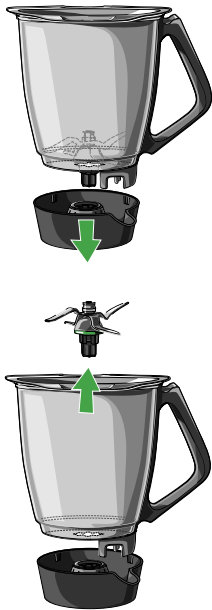
Κατά την προετοιμασία καυτού φαγητού θερμαίνεται, επίσης, ο κάδος και τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα. Ο κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτής επιφάνειας παραμένει και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θέρμανσης.

- Να προσέχετε κατά το χειρισμό του κάδου, των μαχαιριών και των εξαρτημάτων, ειδικά κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας καυτού φαγητού ή μετά από αυτήν.
- Να πιάνετε όλα τα εξαρτήματα αποκλειστικά από τις προβλεπόμενες για τον σκοπό αυτό λαβές και επιφάνειες.
- Αφήστε τον κάδο και τα μαχαίρια να κρυώσουν αρκετά πριν αποσυνδέσετε τον κάδο και απομακρύνετε τα μαχαίρια.

Για το σκοπό αυτό κάντε τα εξής:



1. Κρατήστε τον κάδο με το άνοιγμα προς τα επάνω.
2. Στρέψτε τον κάδο περίπου 30° δεξιόστροφα και τραβήξτε τη βάση του κάδου προς τα κάτω για να την αφαιρέσετε.
Τα μαχαίρια παραμένουν αρχικά στον κάδο.
3. Πιάστε προσεκτικά τα μαχαίρια επάνω από τις λεπίδες και βγάλτε τα μαζί με το λαστιχάκι στεγάνωσης από τον κάδο.



5.1.3.2 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

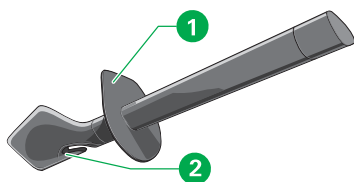
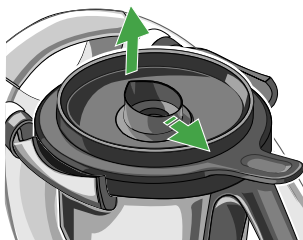
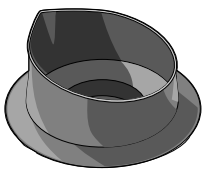
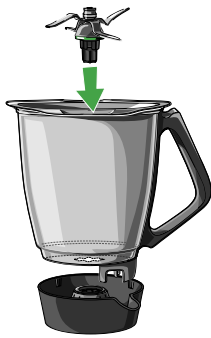
ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Υλικές ζημιές από ακατάλληλη εισαγωγή των μαχαιριών!

Αν δεν έχουν εγκατασταθούν ή ασφαλιστούν σωστά τα μαχαίρια ή αν έχει υποστεί φθορά το λαστιχάκι στεγάνωσης μπορεί να περάσει υγρό στο εσωτερικό της συσκευής και να προκληθεί ζημιά στη βάση της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι στεγάνωσης των μαχαιριών έχει εφαρμόσει καλά στη βάση των μαχαιριών.
- Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι στεγάνωσης δεν έχει υποστεί φθορά.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί κατάλληλα πριν γεμίσετε τον κάδο.
- Σε περίπτωση που διαφύγει υγρό ή αν περάσει υγρό στο περίβλημα της βάσης της συσκευής βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.



1. Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι στεγάνωσης των μαχαιριών έχει εφαρμόσει καλά στη βάση των μαχαιριών και ότι εφάπτεται.
2. Κρατήστε τον κάδο με το άνοιγμα προς τα επάνω.
3. Πιάστε προσεκτικά τα μαχαίρια επάνω από τις λεπίδες και τοποθετήστε τα μαζί με το λαστιχάκι στεγάνωσης στο άνοιγμα στον πυθμένα του κάδου, έως ότου το λαστιχάκι στεγάνωσης να έρθει σε επαφή με τον πυθμένα του κάδου.
4. Εισαγάγετε από κάτω τη βάση στον κάδο.
5. Στρέψτε τη βάση του κάδου κατά 30° προς τη λαβή, μέχρι να ασφαλίσουν τα μαχαίρια.
6. Ελέγξτε τη σταθερή έδραση της βάσης του κάδου. Ο κάδος μπορεί να τοποθετηθεί στο κυρίως σώμα μόνο όταν είναι σωστή η συναρμολόγηση.

5.2 ΜΕΖΟΥΡΑ

Κλείστε με τη μεζούρα το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου και εμποδίστε έτσι απώλειες θερμότητας, καθώς και πιτσίλισμα από υλικά που αναμιγνύετε ή μαγειρεύετε.

Εκτός αυτού, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μεζούρα για να μετρήσετε την ποσότητα υγρών. Τα 50 ml και τα 100 ml είναι επισημασμένα στη μεζούρα.

Αν θέλετε να προσθέσετε μικρή ποσότητα υγρού δεν χρειάζεται να απομακρύνετε τη μεζούρα. Μπορείτε απλά να ρίξετε σιγά σιγά το υγρό δίπλα στη μεζούρα επάνω στο καπάκι του κάδου. Το υγρό περνάει σιγά σιγά δίπλα από τη μεζούρα και καταλήγει στον κάδο.

Αν θέλετε να προσθέσετε μεγαλύτερη ποσότητα υγρού ή στερεά υλικά στον κάδο, απομακρύνετε τη μεζούρα από το άνοιγμα στο καπάκι.

Για το σκοπό αυτό κάντε τα εξής:

1. Πιέστε τη μεζούρα ελαφρώς προς το μέρος σας.
2. Γείρτε τη μεζούρα προς τα επάνω και αφαιρέστε την, ανασηκώνοντάς την.

5.3 ΣΠΑΤΟΥΛΑ

Με τη σπάτουλα μπορείτε να σπρώξετε προς τα κάτω τα υλικά που αναμιγνύετε ή μαγειρεύετε στον κάδο και να αδειάσετε τον κάδο.

Εκτός αυτού, η σπάτουλα είναι το μοναδικό βοηθητικό εργαλείο με το οποίο επιτρέπεται να αναμιγνύετε ή να ανακατεύετε τα υλικά στον κάδο. Εισάγετέ την από επάνω μέσω του ανοίγματος στο καπάκι. Ο προστατευτικός δίσκος (1) εμποδίζει την σπάτουλα να παγιδευτεί από τα μαχαίρια. Έτσι, μπορείτε ακόμα και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, της ανάδευσης ή του τεμαχισμού να χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα.

Με το γαντζάκι της σπάτουλας (2) αφαιρείτε το καυτό καλαθάκι από τον κάδο, βλ. Καλαθάκι [► 354].

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

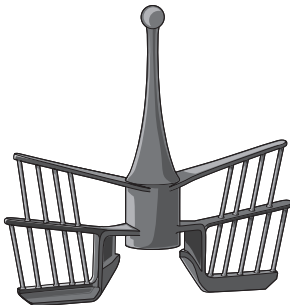


Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλη χρήση!

Αν χρησιμοποιήσετε άλλο αντικείμενο πέραν της παρεχόμενης σπάτουλας για να ανακατέψετε το περιεχόμενο του κάδου, το αντικείμενο αυτό μπορεί να έρθει σε επαφή με τα μαχαίρια και να τραυματιστείτε.

- Να χρησιμοποιείτε μόνο την παρεχόμενη σπάτουλα με τον δίσκο προστασίας για το ανακάτεμα.
- Να τοποθετείτε μόνο την επίπεδη πλευρά της σπάτουλας μέσα στον κάδο.

5.4 ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΔΕΥΣΗΣ (ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ)



Το χτυπητήρι χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε σαντιγί ή μαρέγκα. Εκτός αυτού, το χτυπητήρι βελτιώνει το αποτέλεσμα για πολλά ακόμα φαγητά, όπως κρέμες και σάλτσες. Εξασφαλίζει το καλό ανακάτεμα όλων των υλικών σε χαμηλή ταχύτητα, μη επιτρέποντας στο φαγητό να κολλήσει ή να καεί στο κάτω μέρος του κάδου.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος για την υγεία από εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά!

Το σύνολο των εξαρτημάτων του Thermomix® TM6 έχουν σχεδιαστεί για συγκεκριμένη χρήση στο Thermomix® TM6 ή σε συνδυασμό με αυτό και μπορεί να υποστούν ζημιά σε περίπτωση διαφορετικής χρήσης.

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα για άλλο σκοπό, ειδικά σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα σε καυτές κατασρόλες ή τηγάνια.
- Αν παρόλα αυτά υποστεί ζημιά κάποιο εξάρτημα, μην το χρησιμοποιήσετε και αντικαταστήστε το αμέσως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Υλικές ζημιές από ακατάλληλη χρήση!

Αν κατά τη λειτουργία το χτυπητήρι έρθει σε επαφή με τα μαχαίρια ή άλλο εξάρτημα, τότε μπορεί να σπάσει.

- Βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι έχει τοποθετηθεί σωστά επάνω στα μαχαίρια πριν επιλέξετε ταχύτητα.
- Μην υπερβείτε σε καμία περίπτωση την ταχύτητα 4.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα όταν έχει τοποθετηθεί το χτυπητήρι.
- Μην προσθέσετε τρόφιμα που μπορούν να φράξουν ή να καταστρέψουν το χτυπητήρι.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ

1. Τοποθετήστε το χτυπητήρι επάνω από τα μαχαίρια και στρέψτε το ελαφρά αντίθετα από την επιθυμητή φορά περιστροφής των μαχαιριών.
2. Βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι έχει ασφαλίσει στη θέση του και ότι δεν μπορείτε πλέον να το αφαιρέσετε, τραβώντας το ευθεία προς τα επάνω.

ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ

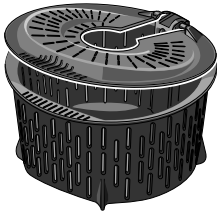
- Πιάστε το χτυπητήρι από το σφαιρικό άκρο και βγάλτε το περιστρέφοντάς το ελαφρά.

5.5 ΚΑΛΑΘΆΚΙ

Το καλαθάκι χρησιμοποιείται για την επεξεργασία ευαίσθητων υλικών. Εκτός αυτού, το καλαθάκι χρησιμεύει στο σούρωμα χυμών φρούτων και λαχανικών και χρησιμοποιείται ως φίλτρο.

Κατά τη διαδικασία μείωσης των υγρών (π.χ. σε σάλτσες), το καλαθάκι μπορεί να τοποθετηθεί, αντί της μεζούρας, επάνω στο καπάκι του κάδου για προστασία από το πιτσίλισμα.

Για ακόμα μεγαλύτερη ασφάλεια και για την τήρηση της μέγιστης ποσότητας πλήρωσης το καλαθάκι έχει ένα καπάκι. Το καπάκι συνδέεται σταθερά στο σώμα του καλαθιού και δεν πρέπει να αφαιρείται ποτέ.



ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

- Εισαγάγετε από επάνω το καλαθάκι στον κάδο. Η εγκοπή για τη σπάτουλα πρέπει να είναι στην πλευρά της λαβής του κάδου.



ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

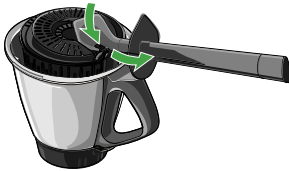


Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό φαγητό!

Μπορεί να καείτε από το καυτό φαγητό μέσα στο καλάθι.

- Να προσέχετε ιδιαίτερα όταν απομακρύνετε το καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι η σπάτουλα είναι σταθερά τοποθετημένη μέσα στο καλάθι, πριν αφαιρέσετε το καλάθι.
- Αφαιρέστε τη σπάτουλα αφού απομακρύνετε το καλάθι για να αποφύγετε το ενδεχόμενο να αναποδογυρίσει το καλάθι.

Χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα για να βγάλετε το καλάθι. Για το σκοπό αυτό κάντε τα εξής:



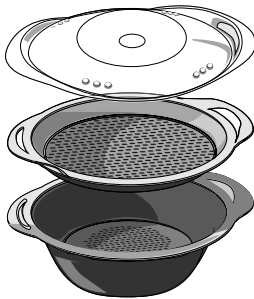
1. Συνδέστε τη σπάτουλα, τοποθετώντας το γαντζάκι στην εγκοπή του καλάθιου. Βεβαιωθείτε ότι το γαντζάκι είναι σταθερά τοποθετημένο μέσα στο καλάθι.
2. Βγάλετε το καλάθι από τον κάδο, πιάνοντας της λαβή της σπάτουλας και τοποθετήστε το για παράδειγμα στον νεροχύτη, ώστε να στραγγίξει το φαγητό.
3. Αφαιρέστε τη σπάτουλα, αφού απομακρύνετε το καλάθι, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο να αναποδογυρίσει το καλάθι. Αφαιρέστε τη σπάτουλα από το καλάθι, σπρώχνοντας το γαντζάκι έξω από την εγκοπή.

5.6 VAROMA®

Το Varoma® χρησιμοποιείται για την παρασκευή φαγητού στον ατμό. Το Varoma® αποτελείται από τρία μέρη: Τον δίσκο Varoma® (κάτω), τον ρηχό δίσκο Varoma® (μέση) και το καπάκι Varoma® (επάνω). Αυτό σας επιτρέπει να παρασκευάσετε ταυτόχρονα διάφορα στοιχεία του γεύματος.

Το Varoma® μπορεί να χρησιμοποιηθεί και χωρίς τον ρηχό δίσκο Varoma® αν θέλετε να μαγειρέψετε τρόφιμα μεγαλύτερου μεγέθους ή τρόφιμα σε μεγαλύτερες ποσότητες.

Για τον τρόπο χρήσης του Varoma®, ανατρέξτε [εδώ](#) [▶ 361].



ΚΙΝΔΥΝΟΣ**Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό!**

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, και ιδίως όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Varoma®, δημιουργείται καυτός ατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

- Κρατηθείτε μακριά από τον ατμό.
- Μην πιάνετε τα μαχαίρια κατά την προετοιμασία καυτών τροφίμων και μην τα καλύπτετε. Βεβαιωθείτε ότι μπορεί να διαφύγει ο ατμός ανάμεσα στα μαχαίρια και το άνοιγμα στο καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι αρκετές σχισμές του δίσκου Varoma® και του ρηχού δίσκου Varoma® δεν καλύπτονται από τρόφιμα, έτσι ώστε να επιτρέπεται η ανεμπόδιστη διαφυγή του ατμού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος Varoma® έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι του κάδου, ώστε να μην αναποδογυρίσει ή πέσει ο δίσκος Varoma®. Μην τοποθετείτε ποτέ το Varoma® πάνω στο προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- Όταν απομακρύνετε το Varoma® από το καπάκι του κάδου για να το ακουμπήσετε αλλού, το Varoma® πρέπει να είναι πάντα κλεισμένο με το καπάκι του.
- Όταν βγάλετε το καπάκι του Varoma®, στρέψτε το μακριά από το πρόσωπο και το σώμα σας ώστε να αποφύγετε την επαφή με τον ατμό που διαφεύγει.

ΠΡΟΣΟΧΗ**Κίνδυνος εγκαύματος από καυτή επιφάνεια!**

Κατά την προετοιμασία καυτού φαγητού θερμαίνεται, επίσης, ο κάδος και τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα. Ο κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτής επιφάνειας παραμένει και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θέρμανσης.

- Να προσέχετε κατά το χειρισμό του κάδου, των μαχαριών και των εξαρτημάτων, ειδικά κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας καυτού φαγητού ή μετά από αυτήν.
- Να πιάνετε όλα τα εξαρτήματα αποκλειστικά από τις προβλεπόμενες για τον σκοπό αυτό λαβές και επιφάνειες.
- Αφήστε τον κάδο και τα μαχαίρια να κρυώσουν αρκετά πριν αποσυνδέσετε τον κάδο και απομακρύνετε τα μαχαίρια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

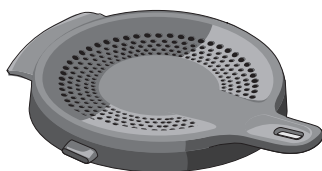


Κίνδυνος ζημιάς λόγω ακατάλληλης χρήσης της λειτουργίας Varoma®!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς ποσότητας νερού στον κάδο ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στο Thermomix® TM6.

- Φροντίστε να υπάρχει αρκετό νερό στον κάδο. Το Thermomix® TM6 ατμοποιεί περίπου 250 ml νερού ανά 15 λεπτά.
- Συμπληρώστε νερό κατά περίπτωση και ειδικά εάν αυξήσετε εκ των υστέρων το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.

5.7 ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑΤΟΣ



Το προστατευτικό πιτσιλίσματος καλύπτει τον κάδο όποτε η επεξεργασία συνδυάζει ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες με χρήση λαδιού και πρέπει να διαφεύγει ο ατμός. Η οθόνη του Thermomix® TM6 θα σας προτρέψει να τοποθετήσετε το προστατευτικό πιτσιλίσματος στο καπάκι του κάδου οποτεδήποτε απαιτείται προστασία από τις πιτσιλιές.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό λάδι!

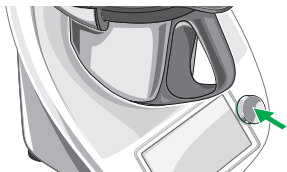
Κατά τη διαδικασία τσιγαρίσματος το λάδι ζεσταίνεται. Αν αναμειχθεί λάδι με νερό μπορεί να πιτσιλίζει. Μπορεί να καείτε με το καυτό λάδι.

- Μην βάζετε ποτέ ήδη προθερμασμένο λάδι στον κάδο.
- Μην ζεσταίνεται ποτέ το λάδι χωρίς άλλα υλικά. Αν προσθέσετε αργότερα τα άλλα υλικά το καυτό λάδι θα πιτσιλίζει πολύ έντονα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα Thermomix® TM6 είναι στεγνά κατά τη χρήση.
- Να ακολουθείτε τις οδηγίες τις οθόνης.
- Τοποθετήστε σωστά το προστατευτικό πιτσιλίσματος στο καπάκι του κάδου μόλις σας ειδοποιήσει το Thermomix® TM6.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια κλειδώματος περιβάλλουν το προστατευτικό πιτσιλίσματος.

6 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

6.1 ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ THERMOMIX® TM6



- Πιέστε τον επιλογέα.
- ⇒ Το Thermomix® TM6 ενεργοποιείται και εμφανίζεται η προκαθορισμένη αρχική σελίδα.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ THERMOMIX® TM6

1. Πιέστε τον επιλογέα για περίπου 5 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί το μήνυμα απενεργοποίησης του Thermomix® TM6 στην οθόνη.
2. Μόλις εμφανιστεί το μήνυμα μπορείτε να σταματήσετε να πιέζετε τον επιλογέα.
3. Μετά την απενεργοποίηση βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα, όταν το Thermomix® TM6 δεν είναι σε χρήση.

Σημείωση Όταν δεν χρησιμοποιείται, το Thermomix® TM6 απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 15 λεπτά για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Τα τελευταία 30 δευτερόλεπτα εμφανίζεται ένα μήνυμα, το οποίο σας δίνει τη δυνατότητα να διακόψετε την αυτόματη διαδικασία απενεργοποίησης.

6.2 ΑΡΧΙΚΗ ΟΘΟΝΗ

Η αρχική οθόνη εμφανίζει τους κύκλους επιλογής χρόνου, θερμοκρασίας και ταχύτητας που χρειάζεστε για το χειροκίνητο μαγείρεμα.

Πατήστε τον αντίστοιχο κύκλο επιλογής και γυρίστε τον επιλογέα για να πραγματοποιήσετε ρυθμίσεις ή να τις αλλάξετε.

Εναλλακτικά, μπορείτε να μετακινηθείτε ανάμεσα στους μεμονωμένους κύκλους επιλογής με ένα σύντομο πάτημα του επιλογέα.

Με τη λειτουργία αναζήτησης (επάνω δεξιά) μπορείτε να βρείτε τις συνταγές με λειτουργία κατευθυνόμενου μαγειρέματος. Με το σύμβολο του μενού (επάνω αριστερά) μπορείτε να μεταβείτε στο **Κύριο μενού** [► 362].

6.2.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

1. Πατήστε στον κύκλο επιλογής για την ένδειξη χρόνου
2. Ρυθμίστε με τη βοήθεια του επιλογέα το χρόνο λειτουργίας που θέλετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Ο χρόνος μπορεί να προσαρμοστεί ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

1. Πατήστε την ένδειξη του χρόνου και γυρίστε κατάλληλα τον επιλογέα, για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο.
2. Αν σταματήσει η λειτουργία των μαχαιριών πριν από το ρυθμισμένο χρόνο πατώντας τον επιλογέα, για παράδειγμα για να προσθέσετε κάποιο συστατικό, θα σταματήσει και ο χρόνος.
Μόλις ενεργοποιήσετε ξανά το Thermomix® TM6 ρυθμίζοντας ξανά την ταχύτητα, τότε συνεχίζεται και η μέτρηση του χρόνου.

3. Αν θέλετε να διακόψετε οριστικά τη διαδικασία πριν από το ρυθμισμένο χρόνο, πατήστε την ένδειξη χρόνου και γυρίστε τον επιλογέα μέχρι η ένδειξη χρόνου να δείξει 00:00 ή πατήστε τον επιλογέα.



Σε περίπτωση που κατά τη διαδικασία της λειτουργίας χωρίς θέρμανση δεν ρυθμίσατε χρόνο, μετά την επιλογή στροφών θα ξεκινήσει αυτόματα η μέτρηση του χρόνου μέχρι το μέγιστο δυνατό χρόνο που μπορεί να επιλεγεί και στη συνέχεια θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

6.2.2 ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

1. Πατήστε στον κύκλο επιλογής για την ένδειξη θερμοκρασίας.
2. Ρυθμίστε με τη βοήθεια του επιλογέα τη θερμοκρασία που θέλετε.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Να βεβαιώνετε πάντα ότι η τιμή της επιθυμητής θερμοκρασίας έχει την ένδειξη "---" όταν δεν θέλετε να θερμάνετε ή να μαγειρέψετε τα υλικά.

Η θέρμανση ενεργοποιείται μόνο όταν ρυθμίσετε χρόνο λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η θέρμανση και το μαγείρεμα λειτουργούν μόνο με προϋθμιση χρόνου.

6.2.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΣΤΡΟΦΩΝ

Με την επιλογή των στροφών τίθεται σε λειτουργία το Thermomix® TM6.

Προϋπόθεση Πριν ρυθμίσετε τις στροφές, βεβαιωθείτε ότι

1. ο κάδος είναι κλεισμένος με το καπάκι κάδου,
2. το άνοιγμα του καπακιού κάδου είναι κλεισμένο σωστά (π.χ. από τη μεζούρα ή άλλο κατάλληλο εξάρτημα του Thermomix® TM6).

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος εγκαύματος από έξοδο καυτού περιεχομένου!

Σε περίπτωση υπερβολικά υψηλού αριθμού στροφών σε συνδυασμό με υψηλές θερμοκρασίες το καυτό περιεχόμενο μπορεί να βγει από τον κάδο και να προκληθεί έγκαυμα.

- Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Turbo για καυτά φαγητά ή υγρά σε θερμοκρασία πάνω από 60 °C.
- Όταν πρόκειται για καυτά φαγητά να αυξάνετε σταδιακά τον αριθμό των στροφών.



1. Πατήστε στον κύκλο επιλογής για την ένδειξη στροφών.
2. Ρυθμίστε με τη βοήθεια του επιλογέα τις στροφές που θέλετε.

Διατίθενται οι εξής ταχύτητες:

Όνομασία (ταχύτητα/ λειτουργία):	Λειτουργία:	Στροφές/λεπτό:
Απαλή ανάδευση (0,5)	Πρόκειται για χαμηλή ρύθμιση στροφών, συγκρίσιμη με το περιστασιακό ανακάτεμα σε συμβατική κατσαρόλα. Στην απαλή ανάδευση δεν πραγματοποιείται τεμαχισμός, δηλαδή παραμένουν κομμάτια.	40

Ανάδευση (1-3)	Οι χαμηλές ταχύτητες 1-3 είναι ιδανικές για ήπιο ανακάτεμα. Στις χαμηλότερες ταχύτητες μαγειρεύονται ιδανικά τα φαγητά της κατσαρόλας	100-500
Ανάμειξη/ πολτοποίηση (4-10)	Οι ταχύτητες 4-10 είναι ιδανικές για κόψιμο σε μεγάλα, μικρά και πολύ μικρά κομμάτια, για ανάμειξη και για πολτοποίηση.	1100-10200
Λειτουργία "Turbo"	Στη λειτουργία "Turbo" χρησιμοποιούνται οι μέγιστες στροφές. Η λειτουργία "Turbo" είναι ιδανική για τη λεγόμενη "διακεκομμένη λειτουργία". Όταν θέλετε, για παράδειγμα, να κόψετε σε χοντρά κομμάτια μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων ενεργοποιήστε 3 έως 4 φορές τη λειτουργία "Turbo" για 0,5 δευτερόλεπτα. Το αποτέλεσμα θα είναι ο ομοιόμορφος τεμαχισμός των τροφίμων. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία "Turbo" σε κάθε αριθμό στροφών.	10700

Σημείωση Το Thermomix® TM6 απενεργοποιεί τη θέρμανση σε στροφές μεγαλύτερες από 6.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΑΡΙΣΤΕΡΗΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ

- Για να ενεργοποιήσετε την **αριστερή περιστροφή** [▶ 360] πατήστε σύντομα στο σύμβολο αριστερής περιστροφής στον κύκλο επιλογής της ένδειξης στροφών.

6.2.3.1 ΔΕΞΙΑ/ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ

Η αλλαγή της φοράς περιστροφής των μαχαιριών μπορεί να γίνει για όλες τις ταχύτητες. Η αριστερή περιστροφή χρησιμοποιείται σε χαμηλές στροφές για το εξαιρετικά απαλό ανακάτεμα ευαίσθητων τροφίμων τα οποία δεν θέλετε να τεμαχιστούν.



1. Πατήστε το σύμβολο αριστερής περιστροφής στον κύκλο επιλογής της ένδειξης στροφών, για να αλλάξουν τα μαχαιρία από δεξιά σε αριστερή περιστροφή.
⇒ Η αριστερή περιστροφή επισημαίνεται με το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.
2. Για να διακόψετε την αριστερή περιστροφή, πατήστε άλλη μία φορά το σύμβολο αριστερής περιστροφής ή περιμένετε να περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος και η φορά κίνησης να γίνει ξανά δεξιόστροφη.

6.3 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό!

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, και ιδίως όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Varoma®, δημιουργείται καυτός ατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

- Κρατηθείτε μακριά από τον ατμό.
- Μην πιάνετε τα μαχαίρια κατά την προετοιμασία καυτών τροφίμων και μην τα καλύπτετε. Βεβαιωθείτε ότι μπορεί να διαφύγει ο ατμός ανάμεσα στα μαχαίρια και το άνοιγμα στο καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι αρκετές σχισμές του δίσκου Varoma® και του ρηχού δίσκου Varoma® δεν καλύπτονται από τρόφιμα, έτσι ώστε να επιτρέπεται η ανεμπόδιστη διαφυγή του ατμού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος Varoma® έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι του κάδου, ώστε να μην αναποδογυρίσει ή πέσει ο δίσκος Varoma®. Μην τοποθετείτε ποτέ το Varoma® πάνω στο προστατευτικό πιτσιλίσματος.
- Όταν απομακρύνετε το Varoma® από το καπάκι του κάδου για να το ακουμπήσετε αλλού, το Varoma® πρέπει να είναι πάντα κλεισμένο με το καπάκι του.
- Όταν βγάλετε το καπάκι του Varoma®, στρέψτε το μακριά από το πρόσωπο και το σώμα σας ώστε να αποφύγετε την επαφή με τον ατμό που διαφεύγει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Κίνδυνος ζημιάς λόγω ακατάλληλης χρήσης της λειτουργίας Varoma®!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς ποσότητας νερού στον κάδο ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στο Thermomix® TM6.

- Φροντίστε να υπάρχει αρκετό νερό στον κάδο. Το Thermomix® TM6 ατμοποιεί περίπου 250 ml νερού ανά 15 λεπτά.
- Συμπληρώστε νερό κατά περίπτωση και ειδικά εάν αυξήσετε εκ των υστέρων το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.

- Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία Varoma που θέλετε από τους κύκλους επιλογής.
- ⇒ *Περιστρέφοντας τον επιλογέα σε χαμηλότερη ταχύτητα, ξεκινάει η διαδικασία μαγειρέματος και η μέτρηση του χρόνου.*

Σημείωση για την ταχύτητα

Να χρησιμοποιείτε μόνο χαμηλές ταχύτητες (μέχρι 6) στη λειτουργία Varoma®. Το Thermomix® TM6 απενεργοποιεί τη θέρμανση σε στροφές επάνω από 6.

Σημείωση για τη διαδικασία μαγειρέματος

Το νερό ή το υγρό μαγειρέματος στον κάδο θερμαίνεται κατάλληλα ώστε να δημιουργείται η απαιτούμενη ποσότητα ατμού των 250 ml ανά 15 λεπτά για τη διαδικασία μαγειρέματος με ατμό, η οποία θα ανεβαίνει μέσω του ανοίγματος στο καπάκι του κάδου του Thermomix® TM6 στο Varoma®. Τα τρόφιμα μαγειρεύονται αργά και με ήπιο τρόπο.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ VAROMA®

Το Varoma® είναι ένα εξάρτημα του Thermomix® TM6 και χρησιμοποιείται μόνο μαζί με το Thermomix® TM6. Γι' αυτό, πρέπει πριν από τη χρήση του Varoma® το Thermomix® TM6 να έχει τεθεί σωστά σε λειτουργία.

1. Τοποθετήστε τον κάδο σωστά στο Thermomix® TM6.
2. Γεμίστε τον κάδο με τουλάχιστον 0,5 λίτρα (500 g) νερό για χρόνο μαγειρέματος 30 λεπτών.
Για μια αρωματική παραλλαγή μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε ζωμό λαχανικών ή μίγμα νερού-κρασιού αντί για μόνο νερό.
3. Όταν χρησιμοποιείτε το καλάθι στο μαγείρεμα στον ατμό, τοποθετήστε το στον κάδο (βλ. [Καλαθάκι](#) | 354) και γεμίστε το π.χ. με πατάτες ή ρύζι.
4. Κλείστε τον κάδο με το καπάκι του κάδου.
5. Τοποθετήστε το καπάκι του Varoma® ανάποδα στην επιφάνεια εργασίας και τοποθετήστε το δοχείο Varoma® επάνω του – ταιριάζει ακριβώς στην υποδοχή από το καπάκι.
6. Γεμίστε τώρα το δοχείο Varoma® χαλαροί με τα τρόφιμα που θέλετε.
7. Βεβαιωθείτε ότι θα παραμείνουν μερικές σχισμές, ώστε να μπορεί να ανέβει και να κυκλοφορήσει ο ατμός.

Κατά την πλήρωση του Varoma® προσέχετε τα τρόφιμα που χρειάζονται περισσότερο χρόνο μαγειρέματος να τοποθετούνται κάτω και αυτά που χρειάζονται μικρότερο χρόνο μαγειρέματος να τοποθετούνται επάνω (ενδ. στο κάτω μέρος τοποθέτησης του Varoma®).

6.4 ΖΥΓΙΣΜΑ ΥΛΙΚΩΝ

Συμβουλή Μην αγγίζετε το Thermomix® TM6 κατά τη διάρκεια του ζυγίσματος, μην στηρίζετε στο Thermomix® TM6 και προσέξτε να μην υπάρχει τίποτα κάτω από το Thermomix® TM6. Επίσης, το καλώδιο δεν πρέπει να είναι τεντωμένο. Σε αντίθετη περίπτωση, θα αλλοιωθεί το αποτέλεσμα του ζυγίσματος.

1. Τοποθετήστε τον κάδο στο κυρίως σώμα και πατήστε το σύμβολο της ζυγαριάς στη σελίδα *Λειτουργίες και εργαλεία*.
2. Ζυγίστε το πρώτο υλικό (ως 3,0 κιλά).
3. Αν θέλετε να προσθέσετε επιπλέον υλικά, πατήστε το σύμβολο του απόβαρου και προσθέστε το επόμενο υλικό στον κάδο.

Μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία ζυγίσματος κατά βούληση μέχρι να συμπληρωθεί το μέγιστο συνολικό βάρος (6 κιλά). Η ακρίβεια της ζυγαριάς είναι 3,0 kg +/- 30 g.

6.5 ΚΥΡΙΟ ΜΕΝΟΥ

- Πατήστε το σύμβολο του μενού επάνω αριστερά στην αρχική σελίδα.
⇒ Έτσι, μεταβαίνετε στο κύριο μενού του Thermomix® TM6 και μπορείτε εδώ για παράδειγμα να δείτε τις συνταγές σας.

Η πλοήγηση και η μετακίνηση γίνονται απευθείας από την οθόνη αφής.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΥΛΙΣΗ

Μην γυρίσετε τον επιλογέα για να μετακινηθείτε μέσα στο μενού. Αν το κάνετε θα ενεργοποιηθεί το Thermomix® TM6.

6.6 ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ

Το πεδίο επιλογής **Οι συνταγές μου** αποτελεί τον συντομότερο τρόπο να μεταφερθείτε στις συνταγές τις οποίες έχετε ορίσει ως αγαπημένες.

6.7 Η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΜΟΥ

Στην περιοχή **Η εβδομάδα μου** μπορείτε να προγραμματίσετε άνετα μενού Thermomix® για ολόκληρη την εβδομάδα. Δημιουργείτε το πλάνο της εβδομάδας από το λογαριασμό Cookidoo®.

6.8 ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Στην ενότητα **Τελευταίες συνταγές** θα βρείτε τις τελευταίες συνταγές που χρησιμοποιήσατε.

6.9 ΒΟΗΘΕΙΑ

- Πατήστε **Βοήθεια** στο κύριο μενού του Thermomix® TM6.

Μπορείτε να μπειτε στα εξής υπομενού:

- > **Υποδείξεις ασφαλείας** (παρουσιάζονται οι γενικές υποδείξεις ασφαλείας)
- > **Επικοινωνία** (παρουσιάζονται τα στοιχεία επικοινωνίας της εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk)
- > **Οδηγίες χρήσης** (ανοίγουν οι οδηγίες χρήσης σε ηλεκτρονική μορφή)

Εμφάνιση άλλης εξυπηρέτησης πελατών

Εάν θέλετε να εμφανίζονται τα στοιχεία επικοινωνίας της εξυπηρέτησης πελατών άλλης χώρας, τότε κάντε τα εξής:

1. Πατήστε **Επικοινωνία** > Παγκόσμιος κατάλογος στοιχείων επικοινωνίας.

⇒ Θα εμφανιστεί ένας κατάλογος χωρών.

2. Επιλέξτε τη χώρα για την οποία θέλετε να εμφανίζονται τα στοιχεία επικοινωνίας.

6.10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Εάν σαρώσετε από δεξιά προς τα αριστερά στην προρυθμισμένη αρχική οθόνη, τότε μεταβαίνετε στη σελίδα **Λειτουργίες και εργαλεία**. Εκεί θα βρείτε πλήθος επιπλέον πρακτικών συμβουλών για το μαγείρεμα με το Thermomix® TM6.

Λεπτομέρειες για τις δυνατότητες ρυθμίσεων θα βρείτε στο εικονίδιο πληροφοριών.

7 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Στο Κύριο μενού > Ρυθμίσεις θα βρείτε τα εξής:

- Γλώσσα [▶ 364]
- Χώρα [▶ 364]
- WLAN [▶ 364]
- Λογαριασμός Cookidoo® [▶ 365]
- Ήχος σήματος [▶ 365]
- Οθόνη [▶ 365]
- Ασφάλεια μεταφοράς [▶ 365]
- Μονάδες μέτρησης [▶ 366]
- Προστασία δεδομένων [▶ 366]
- Έκδοση και ενημέρωση [▶ 366]
- Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων [▶ 366]

7.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΛΩΣΣΑΣ

1. Επιλέξτε Κύριο μενού > Ρυθμίσεις > Γλώσσα.
2. Μετακινηθείτε πάνω-κάτω στη λίστα με τις γλώσσες.
3. Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.
4. Επιβεβαιώστε την επιλογή της γλώσσας στην επόμενη οθόνη πατώντας αλλαγή.

Σημείωση Η επιλεγμένη γλώσσα επηρεάζει το κείμενο του μενού και τις οδηγίες χρήσης.

7.2 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΩΡΑΣ

1. Επιλέξτε Χώρα από το μενού Ρυθμίσεις.
2. Μετακινηθείτε επάνω-κάτω στη λίστα με τις χώρες.
3. Επιλέξτε την επιθυμητή χώρα στην οθόνη του Thermomix® TM6.
4. Επιβεβαιώστε την επιλογή στην επόμενη οθόνη, πατώντας αλλαγή.
⇒ *Η γλώσσα που μόλις επιλέξατε εμφανίζεται στην επόμενη οθόνη με πράσινο χρώμα και επισημαίνεται με ένα «νι».*

7.3 WLAN

7.3.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΚΤΥΟΥ WIFI

1. Επιλέξτε Κύριο μενού > Ρυθμίσεις > WLAN.
2. Ενεργοποιήστε το WLAN, πατώντας την μπάρα επιλογής στα δεξιά.
⇒ *Η μπάρα επιλογής είναι πλέον πράσινη και μετακινείται από τα αριστερά στα δεξιά. Θα εμφανιστούν όλα τα διαθέσιμα δίκτυα WLAN, συμπεριλαμβανομένης της κατάστασης του δικτύου WLAN (ελεύθερο ή κλειδωμένο).*
3. Πατήστε στην οθόνη του Thermomix® TM6 το δίκτυο WLAN στο οποίο θέλετε να συνδεθεί το Thermomix® TM6.
4. Δώστε τον κωδικό πρόσβασης για το επιλεγμένο δίκτυο WLAN και πατήστε Σύνδεση.
⇒ *Η κατάσταση του επιλεγμένου δικτύου WLAN αλλάζει σε Σύνδεση στον κατάλογο των δικτύων WLAN. Αν επιτευχθεί η σύνδεση του Thermomix® TM6 στο δίκτυο WLAN, η κατάσταση του δικτύου WLAN θα μεταβληθεί σε Συνδέθηκε και θα εμφανιστεί ένα πράσινο σημείο ελέγχου στο συνδεδεμένο δίκτυο.*

7.3.2 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΔΙΚΤΥΟΥ WLAN

Αν έχετε ήδη συνδέσει το Thermomix® TM6 σε δίκτυο WLAN και θέλετε να ακυρώσετε τη σύνδεση αυτή, κάντε τα εξής:

1. Επιλέξτε Κύριο μενού > Ρυθμίσεις > WLAN .
⇒ Σε περίπτωση που το WLAN είναι ήδη ενεργοποιημένο, θα εμφανιστεί ο κατάλογος με όλα τα διαθέσιμα δίκτυα WLAN, συμπεριλαμβανομένου του δικτύου στο οποίο είναι ήδη συνδεδεμένο το Thermomix® TM6. Το συνδεδεμένο δίκτυο αναγνωρίζεται από το πράσινο σημείο ελέγχου.
2. Επιλέξτε το δίκτυο WLAN στο οποίο είναι συνδεδεμένο το Thermomix® TM6.
⇒ Στην επόμενη οθόνη εμφανίζεται κατάλογος με όλα τα στοιχεία του δικτύου.
3. Πατήστε Αφαίρεση δικτύου.
⇒ Με τον τρόπο αυτό θα διακοπεί η σύνδεση του Thermomix® TM6 στο δίκτυο WLAN. Θα εμφανιστούν όλα τα διαθέσιμα δίκτυα WLAN, συμπεριλαμβανομένης της κατάστασης του δικτύου WLAN (ελεύθερο ή κλειδωμένο). Το δίκτυο που αφαιρέσατε, ωστόσο, δεν θα αναφέρεται στον κατάλογο αυτό.

7.3.3 ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕΣΩ WPS

1. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > WLAN.
2. Ενεργοποιήστε το WLAN, πατώντας την μπάρα επιλογής στα δεξιά.
⇒ Η μπάρα επιλογής επισημαίνεται με πράσινο χρώμα και μετακινείται από τα αριστερά στα δεξιά. Επιπλέον, θα εμφανιστούν όλα τα διαθέσιμα δίκτυα WLAN, συμπεριλαμβανομένης της κατάστασης του δικτύου WLAN (ελεύθερο ή κλειδωμένο).
3. Πραγματοποιήστε κύλιση τελείως μέχρι κάτω και επιλέξτε Σύμβαση μέσω WPS.
⇒ Στην επόμενη οθόνη εμφανίζεται ενημερωτικό κείμενο που σας καλεί να πιέσετε το πλήκτρο WPS του δρομολογητή σας.
4. Πιέστε το πλήκτρο WPS του δρομολογητή σας.
⇒ Το δίκτυο στο οποίο συνδέθηκε το Thermomix® TM6 μέσω WPS, εμφανίζεται στον κατάλογο των δικτύων WLAN με κατάσταση συνδεδεμένο.

7.4 ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ COOKIDOO®

Στην περιοχή λογαριασμός Cookidoo® μπορείτε να συνδεθείτε με το προφίλ Cookidoo® και μετά τη σύνδεση να βλέπετε πληροφορίες για το λογαριασμό Cookidoo®.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην περιοχή της βοήθειας στην πύλη Cookidoo®.

7.5 ΉΧΟΣ ΣΗΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση ήχου, τη διάρκεια και τον ήχο του ήχου σήματος που ακούγεται όταν ολοκληρώνεται η διαδικασία μαγειρέματος.

Εκτός αυτού, μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του πλήκτρου Επόμενο από την οθόνη.

7.6 ΟΘΟΝΗ

Εδώ μπορείτε να ρυθμίσετε και τη φωτεινότητα της οθόνης.

7.7 ΡΥΘΜΙΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

Η ασφάλεια μεταφοράς σας επιτρέπει να ασφαλίσετε τον τοποθετημένο κάδο και το καπάκι με τα χερούλια κλειδώματος για τη μεταφορά τους.

1. Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά.

2. Επιλέξτε Κύριο μενού > Ασφάλεια μεταφοράς και ενεργοποιήστε τη λειτουργία με την μπάρα επιλογής.

⇒ Ο μηχανισμός κλειδώματος ενεργοποιείται. Μπορείτε πλέον να απενεργοποιήσετε το Thermomix® TM6 και να το μεταφέρετε με ασφάλεια.

7.8 ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

Στο υπομενού Σύστημα μονάδων μπορείτε να επιλέξετε μετρικό (γραμμάρια, βαθμοί Κελσίου) ή αγγλοσαξονικό (ουγγιές, βαθμοί Fahrenheit) σύστημα μονάδων.

Σημείωση Το Thermomix® TM6 αλλάζει αυτόματα το σύστημα μονάδων σε περίπτωση που το σύστημα μονάδων της επιλεγμένης συνταγής διαφέρει από το ρυθμισμένο σύστημα μονάδων. Μετά την ολοκλήρωση της συνταγής, επανέρχεται αυτόματα το αρχικό σύστημα μονάδων.

7.9 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Στην Προστασία δεδομένων θα βρείτε την ισχύουσα πολιτική απορρήτου.

7.10 ΈΚΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Στο υπομενού Έκδοση και ενημέρωση θα βρείτε τις πληροφορίες για την έκδοση λογισμικού και συσκευής.

Επιπλέον, μπορείτε να αναζητήσετε και ενημερώσεις.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ

Όταν υπάρχει διαθέσιμη μια ενημέρωση, μπορείτε να επιλέξετε το στοιχείο Εκτέλεση ενημέρωσης.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ενημέρωσης, το Thermomix® TM6 ενδέχεται να απενεργοποιείται και να ενεργοποιείται επανειλημμένα. Μην αποσυνδέσετε το Thermomix® TM6 από το ρεύμα κατά τη φόρτωση και εγκατάσταση της ενημέρωσης.

7.11 ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΩΝ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Με τη λειτουργία Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων το Thermomix® TM6 επιστρέφει στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

Σημείωση Λάβετε υπόψη ότι θα χαθούν οι δικές σας ρυθμίσεις.

8 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Διάβρωση στο εσωτερικό της βασικής συσκευής!

Σε περίπτωση που ο κάδος, και ειδικά οι ακίδες επαφής στο κάτω μέρος, έχει ακόμα υγρασία από τον καθαρισμό κατά τη στιγμή της τοποθέτησής του μπορεί να δημιουργηθεί σκουριά στο εσωτερικό της βασικής συσκευής.

- Αφήστε τον κάδο να στεγνώσει καλά πριν τον τοποθετήσετε στη βασική συσκευή.

8.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σημειώσεις Τα μεμονωμένα μέρη (εκτός από το κυρίως σώμα) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Τα πλαστικά μέρη, και ειδικά το καπάκι του κάδου, πρέπει να τοποθετούνται χαλαρά στο επάνω συρτάρι του πλυντηρίου για να αποφευχθεί η παραμόρφωση από την επίδραση της θερμοκρασίας και την πίεση από τα αντικείμενα που βρίσκονται από επάνω.

Ορισμένα πλαστικά μέρη ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Τυχόν αποχρωματισμός δεν έχει επιδράσεις στην υγεία σας αλλά ούτε και στη λειτουργικότητα των εν λόγω τμημάτων.

- Να καθαρίζετε σχολαστικά μετά από κάθε χρήση όλα τα τμήματα του Thermomix® TM6 που χρησιμοποιήσατε.

Για επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες καθαρισμού και τα προγράμματα καθαρισμού ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του Thermomix® TM6 στο Κύριο μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης.

8.1.1 ΠΡΟΠΛΥΣΗ

Μεταξύ δύο βημάτων προετοιμασίας ή μεταξύ φαγητών που προετοιμάζονται το ένα μετά το άλλο, μπορείτε αν ο κάδος δεν είναι πολύ λερωμένος να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Πρόπλυση. Αυτή η λειτουργία υπάρχει στη σελίδα Λειτουργίες και εργαλεία. Περισσότερες πληροφορίες για τη χρήση εμφανίζονται εάν πατήσετε επάνω δεξιά στο εικονίδιο πληροφοριών. Ακολουθήστε τις οδηγίες τις οθόνης.



8.1.2 ΛΕΠΤΟΜΕΡΗΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

**Κίνδυνος τραυματισμού από κόψιμο!**

Οι λεπίδες των μαχαιριών είναι κοφτερές και μπορεί να τραυματιστείτε.

- Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.
- Μην πιάνετε ποτέ τα μαχαίρια από τις λεπίδες τους.
- Να προσέχετε να μη σας πέσουν τα μαχαίρια την ώρα που τα βγάζετε.
- Μη βάζετε το χέρι σας μέσα στον κάδο.
- Φροντίστε τα μέρη του σώματος και τα μαλλιά σας να μην πλησιάζουν τα μαχαίρια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

**Βλάβη της συσκευής από ακατάλληλο καθαρισμό και μη τήρηση των υποδείξεων σε μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας!**

Όταν ο κάδος και τα μαχαίρια εκτίθενται για πολύ ώρα σε νερό, άλλα υγρά ή υπολείμματα τροφίμων ενδέχεται να υποστούν ζημιά.

- Να καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής πάντα αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε ειδικά τα μαχαίρια για πολύ ώρα στο νερό καθώς ενδέχεται να παλιώσει πιο γρήγορα το σύστημα στεγάνωσης της βάσης των μαχαιριών.

Για να καθαρίσετε πολύ καλά τον κάδο και τα μαχαίρια πρέπει να αποσυναρμολογήσετε τον κάδο.

1. Απομακρύνετε τον κάδο από το κυρίως σώμα.
2. Αποσυναρμολογήστε τον κάδο (βλ. κεφάλαιο [Απομάκρυνση μαχαιριών \[▶ 350\]](#)).
3. Πλύνετε τα μεμονωμένα μέρη εσωτερικά και εξωτερικά με το χέρι ή εναλλακτικά στο πλυντήριο πιάτων.
4. Αν απαιτείται, σκουπίστε τις ακίδες επαφής και το κάτω μέρος του κάδου. Προσέχετε πάντα οι ακίδες επαφής να είναι καθαρές και στεγνές πριν την τοποθέτηση στο κυρίως σώμα.
5. Να χρησιμοποιείτε μόνο μαλακά πανάκια καθαρισμού για τον καθαρισμό πλαστικών μερών, όπως το Varoma®.
6. Να μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα ή συρμάτινα σφουγγαράκια.
7. Για ιδιαίτερα επίμονες ακαθαρσίες στον κάδο χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό για ανοξείδωτο ατσάλι.
8. Τοποθετήστε και πάλι τα μαχαίρια με το λαστιχάκι στεγάνωσης στον κάδο (βλ. κεφάλαιο [Εισαγωγή μαχαιριών \[▶ 351\]](#)).

8.2 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΒΑΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω εισροής νερού!

Όταν μπει νερό στα ηλεκτροφόρα μέρη μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία!

- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε τη βάση της συσκευής κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην χύνετε νερό στη βάση της συσκευής.
- Πριν καθαρίσετε τη βάση της συσκευής βγάλτε την από την πρίζα.
- Να καθαρίζετε τη βάση της συσκευής μόνο με στεγνό ή υγρό ύφασμα.
- Να προσέχετε να μην μπει νερό ή ακαθαρσίες στο περίβλημα της βάσης της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 σε εξωτερικό χώρο.
- Σε περίπτωση που μπει νερό στη βάση της συσκευής, επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της Vorwerk.

1. Πριν καθαρίσετε τη βάση της συσκευής βγάλτε την από την πρίζα.
2. Σκουπίστε τη βάση με νωπό πανί και ήπιο καθαριστικό.
3. Να προσέχετε να μην χρησιμοποιήσετε υπερβολικά πολύ νερό, ώστε να μην εισχωρήσει υγρασία στο εσωτερικό της βάσης.

8.3 ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική συντήρηση αυξάνει τη διάρκεια ζωής του Thermomix® TM6.

1. Να ελέγχετε το Thermomix® TM6 σας και τα εξαρτήματά του (συμπεριλαμβανομένου του κάδου, του καλωδίου και του λάστιχου στεγάνωσης στο καπάκι του κάδου) για τυχόν ζημιές.
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 σας με εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά.
3. Να ελέγχετε τακτικά αν οι οπές εξαερισμού στο πίσω και το κάτω μέρος του Thermomix® TM6 είναι ελεύθερες, ώστε να αποφευχθεί τυχόν βλάβη του Thermomix® TM6.
4. Να βγάζετε το Thermomix® TM6 από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
5. Για τον καλύτερο αερισμό του Thermomix® TM6 μην φράσσετε το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου, όταν δεν χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6.

8.3.1 ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ

Τα μαχαιρία παρουσιάζουν φθορά λόγω της συχνής χρήσης του Thermomix® TM6 για τον τεμαχισμό σκληρών τροφίμων. Ο ακόλουθος πίνακας παρέχει συνοπτικές πληροφορίες όσον αφορά το πότε προτείνεται η αντικατάσταση των μαχαιριών.

Χρήση μαχαιριών	Παράδειγμα χρήσης	Αντικατάσταση μαχαιριών μετά από
Έντονη	Θρυμματίζω πάγο, αλέθω δημητριακά κ.λπ. κάθε μέρα.	1/2 χρόνο
Μέτρια	Θρυμματίζω πάγο, αλέθω δημητριακά κ.λπ. μία φορά την εβδομάδα.	2 χρόνια
Χαμηλή	Δεν θρυμματίζω ποτέ πάγο και δεν αλέθω δημητριακά.	4 χρόνια

Για την παραγγελία νέων μαχαιριών απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο του Thermomix® ή την [ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ \[▶ 373\]](#) της Vorwerk.

9 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΒΛΑΒΩΝ

ΚΙΝΔΥΝΟΣ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω βλάβης του κυρίως σώματος ή του καλώδιου!

Όταν υπάρχει βλάβη στο κυρίως σώμα ή στο καλώδιο μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.

- Να ελέγχετε τακτικά τη βασική συσκευή, το καλώδιο με το βύσμα, και τα εξαρτήματα για τυχόν ζημιές.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 με κατεστραμμένο καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη βασική συσκευή αν πέσει ή υποστεί οποιαδήποτε ζημιά.
- Σε περίπτωση ζημιάς του κυρίως σώματος ή του καλώδιου θα πρέπει να στείλετε το Thermomix® TM6 στο κέντρο σέρβις της Vorwerk για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική/μηχανική ρύθμιση.
- Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο του κυρίως σώματος, η αντικατάστασή του πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις ή άλλο κατάλληλα καταρτισμένο άτομο για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας το κυρίως σώμα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα στα ανοίγματα που προβλέπονται για τις ακίδες επαφής του κάδου.

el

Βλάβη:

Πέρασε υγρό στο τμήμα κάτω από τον κάδο.

Πιθανή αιτία και αποκατάσταση:

- Αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα.
- Απομακρύνετε με μια πετσέτα το περιττό υγρό από την περιοχή κάτω από τον κάδο.
- Μην μετακινήσετε και μη γείρετε το κυρίως σώμα για να μην περάσει υγρό σε ευαίσθητα μέρη στο εσωτερικό του κυρίως σώματος.
- Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή. Δεν περιέχει τμήματα τα οποία να προορίζονται για συντήρηση από εσάς.
- Μην ενεργοποιήσετε το Thermomix® TM6, αν δεν μπορείτε να αποκλείσετε το ενδεχόμενο να πέρασε υγρό στο εσωτερικό του κυρίως σώματος. Αντ' αυτού, επικοινωνήστε με την **ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ** [► 373].

Το Thermomix® TM6 δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.

Είναι πιθανό το κυρίως σώμα να μην έχει συνδεθεί σωστά.

- Ελέγξτε εάν το καλώδιο έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα.

Ο κάδος δεν μπορεί να τοποθετηθεί στο κυρίως σώμα του Thermomix® TM6.

Είναι πιθανό ο κάδος να μην έχει συναρμολογηθεί σωστά.

- Ελέγξτε ότι η βάση του κάδου έχει ασφαλίσει σωστά.

<p>Το Thermomix® TM6 δεν θερμαίνεται.</p>	<p>Ενδεχομένως να μην έχει ρυθμιστεί σωστά ο χρόνος θέρμανσης.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε εάν έχετε ρυθμίσει χρόνο στον κύκλο επιλογής της ένδειξης χρόνου. <p>Ενδεχομένως να μην έχει επιλεγεί θερμοκρασία:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε εάν έχετε ρυθμίσει τη θερμοκρασία.
<p>Το Thermomix® TM6 σταματά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.</p>	<p>Διακόπηκε η λειτουργία του μοτέρ.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Απομακρύνετε τον κάδο από το κυρίως σώμα. - Μειώστε το περιεχόμενο το κάδου ή/και προσθέστε λίγο υγρό. - Περιμένετε περίπου 5 λεπτά (χρόνος μείωσης θερμοκρασίας). - Επανασυνδέστε τον κάδο. - Βεβαιωθείτε ότι οι οπές εξαερισμού στο πίσω μέρος της βάσης της συσκευής δεν είναι καλυμμένες. - Ενεργοποιήστε ξανά το κυρίως σώμα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα. <p>Επικοινωνήστε με την ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ [▶ 373] αν συνεχίζει να εμφανίζεται το μήνυμα του συστήματος ακόμα και αφού περάσει ο χρόνος μείωσης της θερμοκρασίας.</p>
<p>Το Thermomix® TM6 δεν ζυγίζει σωστά.</p>	<p>Ενδεχομένως το Thermomix® TM6 να έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Βεβαιωθείτε ότι δεν ακουμπά κανένα αντικείμενο στο κυρίως σώμα. - Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην είναι τεντωμένο. - Βεβαιωθείτε ότι το Thermomix® TM6 στέκεται σε μια επίπεδη, καθαρή και αντιολισθητική επιφάνεια. - Μην αγγίζεται το Thermomix® TM6 καθ' όλη τη διάρκεια του ζυγίσματος.
<p>Διακόπτεται η λειτουργία του Thermomix® TM6 σε βασικές λειτουργίες μαγειρέματος.</p>	<p>Ενδεχομένως να έχουν τοποθετηθεί λανθασμένα υλικά στον κάδο.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Απομακρύνετε τον κάδο από τη βάση και αδειάστε τον. - Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη βάση. - Ξεκινήστε εκ νέου τη διαδικασία μαγειρέματος.
<p>Το Thermomix® TM6 δεν συνδέεται στο δίκτυο WLAN.</p>	<p>Ενδεχομένως δεν υπάρχει διαθέσιμο δίκτυο.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε το δίκτυο WLAN. <p>Ενδεχομένως να έχει απενεργοποιηθεί η λειτουργία WLAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Δημιουργήστε ένα δίκτυο, βλ. κεφάλαιο Ρύθμιση δικτύου WiFi [▶ 364]. <p>Αν δεν είναι δυνατή η δημιουργία δικτύου, επικοινωνήστε με την ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ [▶ 373].</p>

10 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Για πληροφορίες σχετικά με το κέντρο επισκευών της περιοχής σας, επικοινωνήστε με τον ντιπρόσωπο της Thermomix® που σας εξυπηρετεί, τον επίσημο διανομέα της Vorwerk στη χώρα σας, ή επισκεφθείτε το www.thermomix.vorwerk.com.

VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau

Τηλέφωνο +41 (0) 44 786 0111, www.vorwerk.com

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Γερμανία

www.vorwerk-elektrowerke.de

11 ΕΓΓΥΗΣΗ

Εντός της περιόδου ισχύος της εγγύησης, να αναφέρετε τη σύμβαση αγοράς σας.

Το Thermomix® TM6 πρέπει να επισκευάζεται μόνο από την υπηρεσία σέρβις πελατών της Vorwerk Thermomix® ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής της Vorwerk.

Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με το Thermomix® TM6 ή πρωτότυπα ανταλλακτικά της Vorwerk Thermomix®. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 σε συνδυασμό με εξαρτήματα ή εξοπλισμό που δεν παρέχεται από τη Vorwerk Thermomix® για το Thermomix® TM6.

Διαφορετικά ακυρώνεται η εγγύηση και το δικαίωμα αποζημίωσής σας για τυχόν ελαττώματα του προϊόντος.

12 ΑΠΟΡΡΙΨΗ


Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Μπορείτε να επιστρέψετε τις παλιές ηλεκτρονικές συσκευές στα δημοτικά σημεία συλλογής.

Εναλλακτικά, μπορείτε να επιστρέψετε τις παλιές ηλεκτρονικές συσκευές στο κοντινό σας Κατάστημα Vorwerk.

Αριθμός εγγραφής:

ΑΗΗΕ Αρ. εγγρ. DE 86265910

13 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Σύμβολα ασφαλείας/ Πιστοποιήσεις/ Συμμόρφωση				
Μοτέρ	<p>Μοτέρ μαγνητικής αντίστασης χωρίς συντήρηση, ονομαστικής ισχύος 500 W. Ρύθμιση στροφών χωρίς βαθμίδες από 100 ως 10700 στροφές/λεπτό (Απαλή ανάμειξη: 40 στροφές/λεπτό). Ειδική ταχύτητα (διακεκομμένη λειτουργία) για τη λειτουργία "Ζύμωμα". Ηλεκτρονική προστασία μοτέρ έναντι υπερφόρτισης.</p>			
Θέρμανση	<p>Κατανάλωση 1000 W. Με προστασία υπερθέρμανσης.</p>			
Ενσωματωμένη ζυγαριά	<p>Εύρος λειτουργίας από 1 ως 3000 g Εύρος λειτουργίας από -1 ως -3000 g</p>			
Περίβλημα	<p>Πλαστικό υψηλής ποιότητας.</p>			
Κάδος	<p>Ανοξείδωτο ατσάλι με ενσωματωμένο σύστημα θέρμανσης και αισθητήρα θερμοκρασίας. Μέγιστη χωρητικότητα 2,2 λίτρα.</p>			
Τιμές σύνδεσης	<p>Μόνο για εναλλασσόμενο ρεύμα 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1). Μέγιστη κατανάλωση 1500 W. Μήκος καλωδίου 1 m, προσαρμόσιμο.</p>			
Κατανάλωση σε κατάσταση αναμονής	<p>0 W</p>			
Στοιχεία συνδεσιμότητας	2,4 GHz	2412 MHz – 2472 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5150 MHz – 5250 MHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	<p>Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικό χώρο, όταν λειτουργεί στην περιοχή συχνοτήτων 5150 MHz - 5250 MHz σε AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO και TR.</p>			
Συμμόρφωση	<p>Με την παρούσα η Vorwerk δηλώνει ότι ο τύπος του συστήματος ραδιοεπικοινωνίας του Thermomix® TM6-1/TM6-4 ανταποκρίνεται στην οδηγία 2014/53/EE.</p> <p>Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην παρακάτω διαδικτυακή διεύθυνση: www.vorwerk.com</p>			
Διαστάσεις βάσης συσκευής	<p>34,10 εκ. x 32,60 εκ. x 32,60 εκ. (ύψος x πλάτος x βάθος)</p>			
Διαστάσεις Varoma®	<p>13,10 εκ. x 38,30 εκ. x 27,50 εκ. (ύψος x πλάτος x βάθος)</p>			
Βάρος βάσης συσκευής	<p>7,95 κιλά</p>			

thermomix



VORWERK INTERNATIONAL & CO. KMG

Verenastr. 39, CH-8832 Wollerau