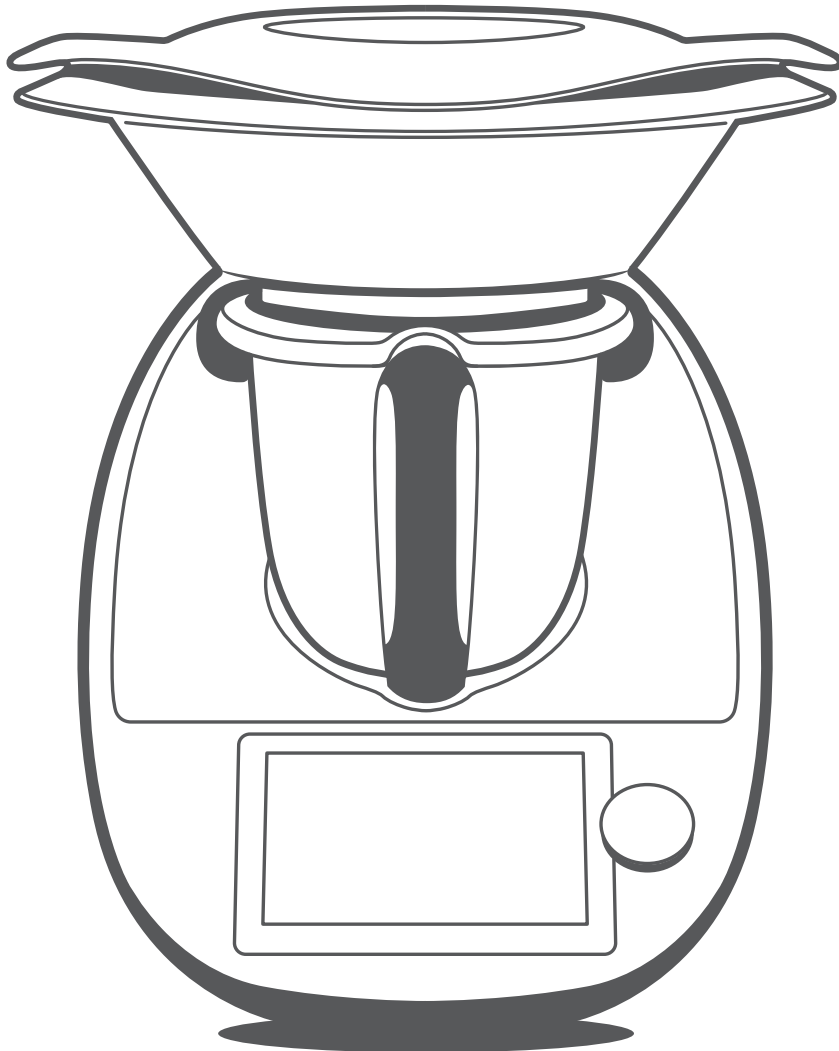


**thermomix**

TM6



Manuel d'utilisation / User manual / 使用说明书 / 使用說明書 / Panduan pengguna / Hướng  
dẫn sử dụng / Panduan Pengguna / دليل الاستخدام

MA AE HK MY SA SG VI ID • V3.0 08/22 • 26265



Français .....	3
English .....	27
Chinese (simplified) .....	49
Chinese (traditional) .....	69
Melayu .....	89
Tiếng Việt.....	113
Bahasa Indonesia.....	135
العربية .....	159

thermomix

TM6

fr



# Manuel d'utilisation

## 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

<b>1</b>	<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>6</b>
1.1	Conservation des documents.....	6
1.2	Règles de représentation.....	6
<b>2</b>	<b>Vue d'ensemble du produit .....</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Utilisation conforme .....</b>	<b>8</b>
<b>4</b>	<b>Pour votre sécurité.....</b>	<b>8</b>
4.1	Risques et consignes de sécurité .....	9
4.2	Affichage des avertissements.....	16
4.3	Obligations de l'utilisateur .....	16
<b>5</b>	<b>Première mise en service.....</b>	<b>17</b>
5.1	Choisir l'emplacement.....	17
5.2	Première utilisation .....	18
5.3	Premier nettoyage .....	18
5.3.1	Démonter le bol de mixage .....	19
<b>6</b>	<b>Utilisation .....</b>	<b>19</b>
6.1	Mise en marche et arrêt .....	20
6.2	Aide .....	20
<b>7</b>	<b>Réglages .....</b>	<b>20</b>
<b>8</b>	<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>21</b>
8.1	Nettoyage .....	21
8.2	Nettoyage du bloc moteur.....	21
8.3	Entretien régulier .....	22
8.3.1	Remplacer l'ensemble couteaux.....	22
<b>9</b>	<b>Anomalies de fonctionnement.....</b>	<b>23</b>
<b>10</b>	<b>Service Clients.....</b>	<b>24</b>
<b>11</b>	<b>Garantie/responsabilité pour défauts matériels.....</b>	<b>24</b>
<b>12</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>25</b>
<b>13</b>	<b>Spécifications techniques .....</b>	<b>26</b>
13.1	Fabricant .....	26

# 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.

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

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

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

## 1.1 Conservation des documents

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

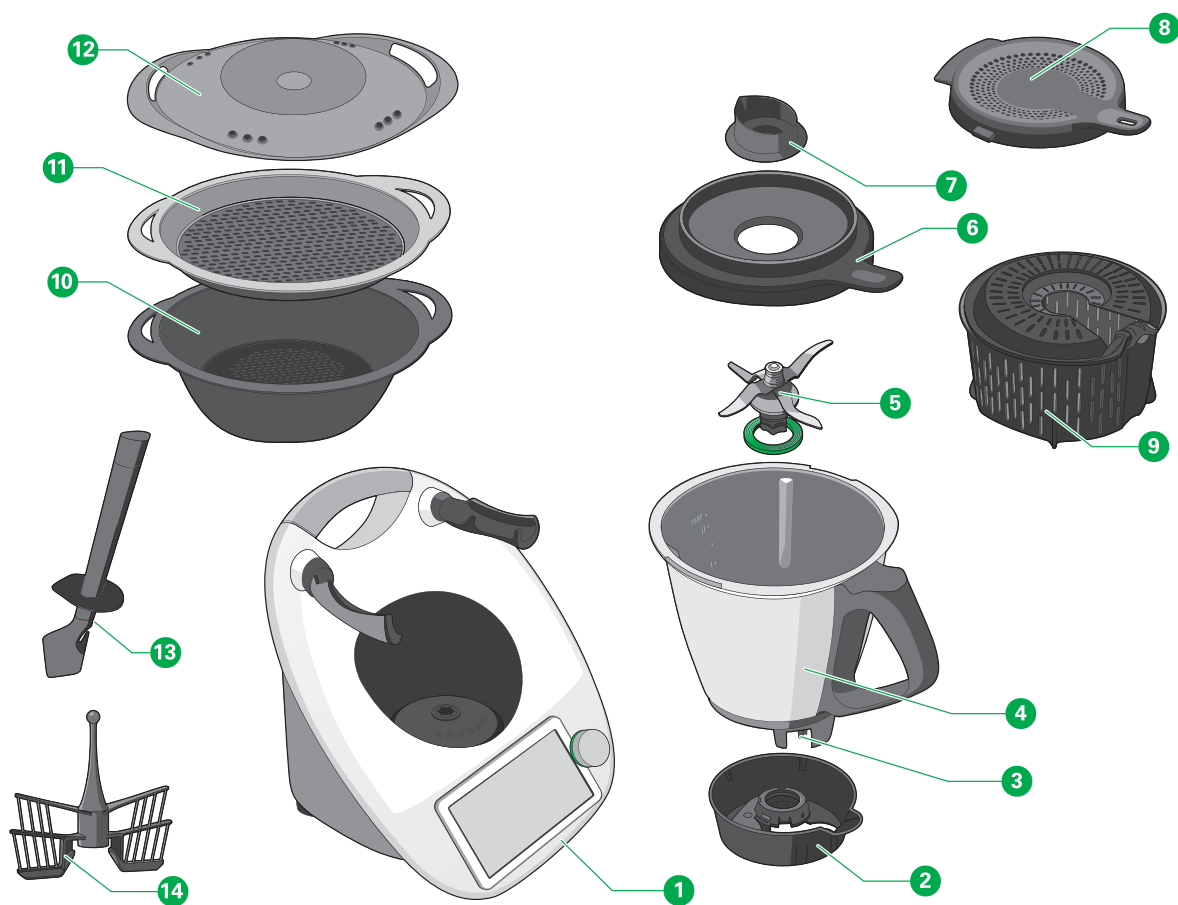
## 1.2 Règles de représentation

Dans ce manuel, les représentations suivantes sont utilisées :

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

## 2 Vue d'ensemble du produit

fr



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

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

## 3 Utilisation conforme

L'appareil et ses accessoires ne doivent être utilisés que pour l'application pour laquelle ils ont été prévus afin de minimiser tout danger pour l'utilisateur ou des tiers, ainsi que tout endommagement de l'appareil et d'autres biens.

Thermomix® TM6 est un appareil ménager à usage domestique et similaire destiné à la préparation d'aliments.

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.

L'appareil doit toujours être débranché de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Un appareil 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 son utilisation sans risque 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. L'obligation d'indemniser du fabricant découlant de sa responsabilité du fait des produits et/ou du revendeur pour vices matériels est exclue en cas de modifications techniques du produit.

Pour tout travail effectué sur l'appareil, 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 non conforme de l'appareil.

L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité du pays dans lequel il est distribué par une organisation Vorwerk agréée. Le respect des normes de sécurité locales d'un autre pays ne peut pas être garanti si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de vente. C'est pourquoi Vorwerk décline toute responsabilité pour les risques de sécurité encourus de ce fait par l'utilisateur.

## 4 Pour votre sécurité

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



## 4.1 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 !

- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 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.
- En aucun cas, utilisez l'appareil 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 le bloc moteur 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 votre bloc moteur au centre technique agréé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Si le cordon d'alimentation du bloc moteur a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter de vous mettre en danger.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre bloc moteur.
- Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures prévues pour recevoir les contacts électriques du bol de mixage et n'y introduisez pas d'objets.

### Risque d'incendie !

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

- Ne posez jamais le bloc moteur sur une plaque de cuisson (plaque chauffante, plaque vitrocéramique, cuisinière à induction ou autre) ou sur toute autre surface chauffée 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 le bloc moteur est élevée. Un raccordement sous-dimensionné au réseau peut provoquer un incendie.**

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

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

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

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

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

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

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

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

**Lors de la cuisson ou préparation d'aliments chauds, ceux-ci peuvent être projetés hors du bol et vous ébouillanter.**

- 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.
- Si vous n'utilisez pas le panier cuisson dans le bol de mixage, servez-vous uniquement du panier cuisson posé librement sur le couvercle du bol ou du Varoma comme protection contre les projections provenant de l'orifice du couvercle du bol pour les cuissons à partir de 95°C.
- Insérez le gobelet doseur dans le couvercle du bol de mixage afin d'éviter les projections lorsque vous mélangez, hachez ou de réduisez en purée des aliments chauds.
- Procédez avec précaution lorsque vous versez des liquides dans le bol de mixage.
- Procédez avec précaution lorsque vous retirez le bol plein du bloc moteur afin d'éviter que son contenu ne déborde ou gicle.

### Risque de brûlure 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.**

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 2,2 litres du bol de mixage (marquage « max »).
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez en utilisant des températures élevées.
- En cas de débordement, pressez le sélecteur pour arrêter l'appareil.

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

**Risque de brûlure 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 haute température correctement sur le couvercle du bol de mixage lorsque votre Thermomix® TM6 vous y invite.
- Veillez à ce que les bras de verrouillage saisissent bien la protection anti-éclaboussures.

**Risque de brûlure !**

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

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

**Risque de brûlure 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 l'appareil qu'avec un couvercle de 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 l'appareil en combinaison avec des pièces ou de l'équipement provenant de générations antérieures.
- Ne modifiez pas l'appareil, ni ses accessoires.
- N'utilisez jamais l'appareil avec des accessoires endommagés.

**Risque de blessure dû à une utilisation inappropriée !**

**Si vous utilisez d'autres ustensiles que la spatule Thermomix® pour remuer des aliments dans le bol, 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 Thermomix® avec disque de sécurité.
- N'insérez que le côté plat de la spatule dans le bol de mixage., jamais le manche.

### Risque de brûlure dû à des aliments très chauds !

Si vous tenez la spatule dans le bol de mixage à des vitesses plus élevées, les aliments peuvent être déviés hors de l'orifice du couvercle du bol de mixage et vous ébouillanter.

- Ne tenez jamais la spatule dans le bol de mixage lorsque vous mélangez/hachez des aliments chauds à des vitesses supérieures à la vitesse 4.

### Risque de 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.
- Décrochez la spatule du panier cuisson après avoir posé le panier de cuisson, pour éviter que celui-ci ne bascule.

### Risque de blessure si l'appareil tombe !

En fonctionnement, notamment en mode « Pétrissage » ou lors du hachage, l'appareil peut bouger. L'appareil risque de tomber et de vous blesser.

- Placez l'appareil sur une surface propre, solide, plane et horizontale.
- Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne laissez jamais l'appareil 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 ou s'ils sont soumis à des contraintes excessives, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des bouts tranchants, notamment si les éclats sont avalés avec les aliments préparés.

- Utilisez les accessoires Thermomix® uniquement comme décrit dans le manuel ou sur l'écran de l'appareil.
- Avant de régler la vitesse, assurez-vous que l'accessoire requis est inséré correctement et bien fixé et qu'aucun accessoire détaché ne se trouve dans le bol de mixage.
- Vérifiez après chaque utilisation que les accessoires ne sont pas endommagés.
- Si, malgré tout, des accessoires sont endommagés par l'ensemble couteaux, jetez les aliments et contactez le Service Clients pour remplacer les accessoires.

### Mise en danger de la santé due à la prolifération de germes pathogènes !

En cuisson lente ou sous-vide, les aliments sont cuits à basses températures ce qui peut entraîner 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 consommer les aliments cuisinés directement après leur préparation.
- Dans de nombreux cas, il faut faire revenir brièvement la viande et la volaille après la cuisson sous vide pour réduire le nombre de germes pathogènes se trouvant éventuellement à la surface des aliments cuits. Respectez les recettes Vorwerk Thermomix® pour réduire le risque au maximum.

### Mise en danger de la santé dû à la prolifération de germes !

À basses températures, les aliments sont fermentés ce qui peut favoriser la prolifération de germes indésirables.

- Veillez à une bonne hygiène tout au long de la préparation.
- Mettez l'aliment fermenté au frais dès que la préparation est terminée.

**Mise en danger de la santé due à des accessoires !**

**En principe, les accessoires Thermomix® ont été conçus pour l'utilisation spécifique sur ou avec l'appareil et peuvent être endommagés s'ils sont utilisés à d'autres fins.**

- N'utilisez pas les accessoires Thermomix® à d'autres fins, notamment à des températures élevées.
- N'utilisez pas la spatule dans des casseroles et poêles brûlantes.
- N'utilisez jamais le fouet pendant plus de deux heures (en cas de cuisson longue durée : cuisson lente, cuisson sous vide, fermentation), sinon des atteintes à la santé ne peuvent être exclues.
- Si toutefois un accessoire est endommagé, ne l'utilisez plus et 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 verrouillé 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 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 de l'appareil 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.

**Domages matériels dus à la vapeur !**

**Si vous placez l'appareil directement sous des meubles (étagères, placards suspendus, etc.), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.**

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil.
- 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.**

- Utilisez le bloc moteur exclusivement avec la tension alternative et la fréquence du réseau indiquées sur la plaque signalétique.

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

**L'appareil 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'appareil vaporise env. 250 ml d'eau en 15 minutes.
- 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 surtout 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 le liquide 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.



## Domage matériel dû à une utilisation non conforme !

Notamment le côté souple de la spatule risque d'être endommagé par l'ensemble couteaux.

- Procédez avec précaution lorsque vous poussez la préparation vers le bas du bol de mixage ou lorsque vous raclez les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
- Évitez tout contact de la spatule avec les lames tranchantes de l'ensemble couteaux.
- Tournez la spatule exclusivement dans le sens des aiguilles d'une montre lorsque vous raclez le bol de mixage ou remuez au niveau de l'ensemble couteaux.

## 4.2 Affichage 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.

**Affichage des avertissements** Les avertissements précédant toute action sont représentés comme suit :

### AVERTISSEMENT



#### Nature et source du danger

Explication concernant la nature et la source du danger/  
conséquences

- Mesures visant à écarter le danger

### Signification des mots-clés

AVERTISSEMENT	Danger de mort ou risque de blessures graves, si cette mise en danger n'est pas évitée.
ATTENTION	Risque de blessures légères, si cette mise en danger n'est pas évitée.
REMARQUE	Domage matériel, si cette mise en danger n'est pas évitée.

### Signification des symboles de sécurité



Avertissement avec indication de la gravité du danger



Indication d'un dommage matériel

## 4.3 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](#) [► 24] pour obtenir de l'aide.



## 5 Première mise en service

### 5.1 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 :

#### AVERTISSEMENT



##### Risque d'incendie !

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

- Ne posez jamais le bloc moteur sur une plaque de cuisson (plaque chauffante, plaque vitrocéramique, cuisinière à induction ou autre) ou sur toute autre surface chauffée 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.

#### AVERTISSEMENT



##### 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.

#### AVERTISSEMENT



##### Risque de blessure si l'appareil tombe !

**En fonctionnement, notamment en mode « Pétrissage » ou lors du hachage, l'appareil peut bouger. L'appareil risque de tomber et de vous blesser.**

- Placez l'appareil sur une surface propre, solide, plane et horizontale.
- Éloignez-le du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne laissez jamais l'appareil 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.

- Utilisez le bloc moteur exclusivement avec la tension alternative et la fréquence du réseau indiquées sur la plaque signalétique.

## REMARQUE



### Dommages matériels dus à la vapeur !

Si vous placez l'appareil directement sous des meubles (étagères, placards suspendus, etc.), ces meubles risquent d'être endommagés par la vapeur qui s'échappe.

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil.
- 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.

## 5.2 Première utilisation

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

- Appuyez sur le sélecteur pour démarrer Thermomix® TM6.

⇒ *Le mode transport se désactive automatiquement.*

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

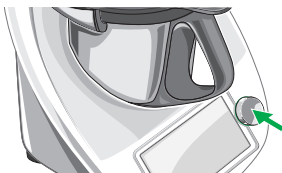
Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

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

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

## 5.3 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 de l'appareil 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.

fr

Pour effectuer un premier nettoyage, procédez comme suit :

1. Démontez le bol de mixage, voir chapitre [Démontez le bol de mixage](#) [► 19].
2. Ensuite, lavez tous les éléments et accessoires à la main ou dans le lave-vaisselle (à l'exception du bloc moteur).

Vous trouverez plus de détails concernant le nettoyage dans le manuel d'utilisation sur Thermomix® TM6 sous

Aide > Manuel d'utilisation > Nettoyage.

### 5.3.1 Démontez le bol de mixage

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

Procédez comme indiqué ci-après :



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

## 6 Utilisation

Pour savoir comment mettre en marche et arrêter votre Thermomix® TM6, veuillez vous référer au chapitre [Mise en marche et arrêt](#) [► 20].

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

## 6.1 Mise en marche et arrêt

### Mise en marche du Thermomix® TM6



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

### Arrêt du Thermomix® TM6

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

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

## 6.2 Aide

- Appuyez sur `Aide` dans le menu principal du Thermomix® TM6.

Vous pouvez accéder aux sous-menus suivants :

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

### 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.

## 7 Réglages

Vous trouverez le menu `Réglages` sous `Menu principal > Réglages`.

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

## 8 Nettoyage et entretien

### REMARQUE



#### Corrosion à l'intérieur du bloc moteur !

Si le bol de mixage et 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.

### 8.1 Nettoyage

**Notes** Tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle (à l'exception du bloc moteur). Prenez soin de mettre les éléments en plastique dans le bac supérieur de votre 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](#).

### 8.2 Nettoyage du bloc moteur

#### AVERTISSEMENT



#### Risque d'électrocution par pénétration d'eau !

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

- Débranchez le bloc moteur de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 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.
- En aucun cas, utilisez l'appareil 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, mouds du grain etc. tous les jours.	6 mois
Moyenne	Je pile de la glace, mouds du grain etc. une fois par semaine.	2 ans
Faible	Je ne pile quasiment jamais de la glace et ne mouds pas de grain.	4 ans

Vous pouvez commander un nouvel ensemble couteaux auprès de votre conseiller/ conseillère Thermomix® ou auprès de votre [Service Clients](#) ► 24] Vorwerk.

## 9 Anomalies de fonctionnement

fr

### AVERTISSEMENT



#### 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 le bloc moteur 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 votre bloc moteur au centre technique agréé le plus proche de chez vous pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Si le cordon d'alimentation du bloc moteur a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter de vous mettre en danger.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre bloc moteur.
- Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures prévues pour recevoir les contacts électriques du bol de mixage et n'y introduisez pas d'objets.

Erreur :	Causes possibles et résolution :
Du liquide a pénétré l'espace situé sous le bol de mixage.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Débranchez immédiatement la prise secteur.</li><li>- À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage.</li><li>- 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.</li><li>- Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur.</li><li>- 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 <a href="#">Service Clients</a> [► 24].</li></ul>
Thermomix® TM6 ne s'allume pas.	<p>Le bloc moteur n'est peut-être pas branché correctement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché.</li></ul>
Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur le bloc moteur du Thermomix® TM6.	<p>Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez que le socle du bol soit correctement verrouillé.</li></ul>
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"><li>- Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée sur le cadran de durée.</li></ul>

Aucune température n'a peut-être été sélectionnée.

- Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.

---

Thermomix® TM6 s'arrête pendant le fonctionnement.

Le moteur s'est éteint.

- 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.

Si le message d'erreur est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le [Service Clients \[▶ 24\]](#).

---

Thermomix® TM6 ne pèse pas correctement.

Thermomix® TM6 n'a peut-être pas été placé correctement.

- 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.

Les ingrédients mis dans le bol de mixage n'étaient peut-être pas corrects.

- 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.

Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible.

- Vérifiez votre réseau Wi-Fi.

La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée.

- Configurez un réseau, voir  
Menu principal > Aide > Manuel d'utilisation >  
Réglages > Configurer un réseau WIFI.

Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le [Service Clients \[▶ 24\]](#).

---

## 10 Service Clients

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

## 11 Garantie/responsabilité pour défauts matériels

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

L'appareil ne peut être réparé que par le Service Clients de Vorwerk.

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



N'utilisez jamais l'appareil avec des accessoires ou équipements non fournis par Vorwerk Thermomix®. 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 gratuits indiqués.

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

## 13 Spécifications techniques

Normes/sécurité/  
conformité



<b>Moteur</b>	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.			
<b>Chauffage</b>	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.			
<b>Balance intégrée</b>	Pesée de 1 à 3 000 g Pesée de -1 à -3 000 g			
<b>Coques</b>	Matière plastique de haute qualité.			
<b>Bol de mixage</b>	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.			
<b>Alimentation secteur</b>	Uniquement pour 220-240 V 50/60 Hz (adaptation automatique) (TM6-1). Puissance totale absorbée 1 500 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre			
<b>Consommation en mode veille</b>	0 W			
<b>Connectivité Wi-Fi</b>	2,4 GHz	2,412 GHz – 2,472 GHz	100mW (<20 dBm)	norme IEEE 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	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 5,150 GHz – 5,350 GHz 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.

<b>Conformité</b>	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG 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 : <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/">https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/</a>			
<b>Dimensions bloc moteur</b>	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (hauteur x largeur x profondeur)			
<b>Dimensions Varoma®</b>	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (hauteur x largeur x profondeur)			
<b>Poids bloc moteur</b>	7,95 kg			
<b>Poids Varoma®</b>	0,80 kg			

### 13.1 Fabricant

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Allemagne

thermomix

TM6

en



User manual

VORWERK

## Copyright

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

# Table of Contents

<b>1</b>	<b>Before You Start .....</b>	<b>30</b>
1.1	Storing of product documentation .....	30
1.2	Presentation Format.....	30
<b>2</b>	<b>Product overview .....</b>	<b>31</b>
<b>3</b>	<b>Intended Use .....</b>	<b>32</b>
<b>4</b>	<b>For your safety.....</b>	<b>32</b>
4.1	Hazards and Safety Instructions .....	33
4.2	Classification of safety warning messages .....	40
4.3	Obligations of the User .....	40
<b>5</b>	<b>Initial Startup .....</b>	<b>40</b>
5.1	Choosing the Setup Location .....	40
5.2	Switching on for the first time .....	42
5.3	Cleaning for the first time .....	42
5.3.1	Disassembling the Mixing Bowl.....	42
<b>6</b>	<b>Operation .....</b>	<b>43</b>
6.1	Switching on and off .....	43
6.2	Help.....	43
<b>7</b>	<b>Settings.....</b>	<b>44</b>
<b>8</b>	<b>Cleaning and Maintenance .....</b>	<b>44</b>
8.1	Cleaning.....	44
8.2	Cleaning the Base Unit.....	45
8.3	Regular Maintenance .....	45
8.3.1	Replacing the Mixing Knife .....	45
<b>9</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>46</b>
<b>10</b>	<b>Customer Care .....</b>	<b>47</b>
<b>11</b>	<b>Warranty/liability for material defects.....</b>	<b>47</b>
<b>12</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>47</b>
<b>13</b>	<b>Technical Data.....</b>	<b>48</b>
13.1	Manufacturer.....	48

# 1 Before You Start

Congratulations on purchasing your Thermomix® TM6.

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

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

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

For further information, please contact your Thermomix® advisor.

## 1.1 Storing of product documentation

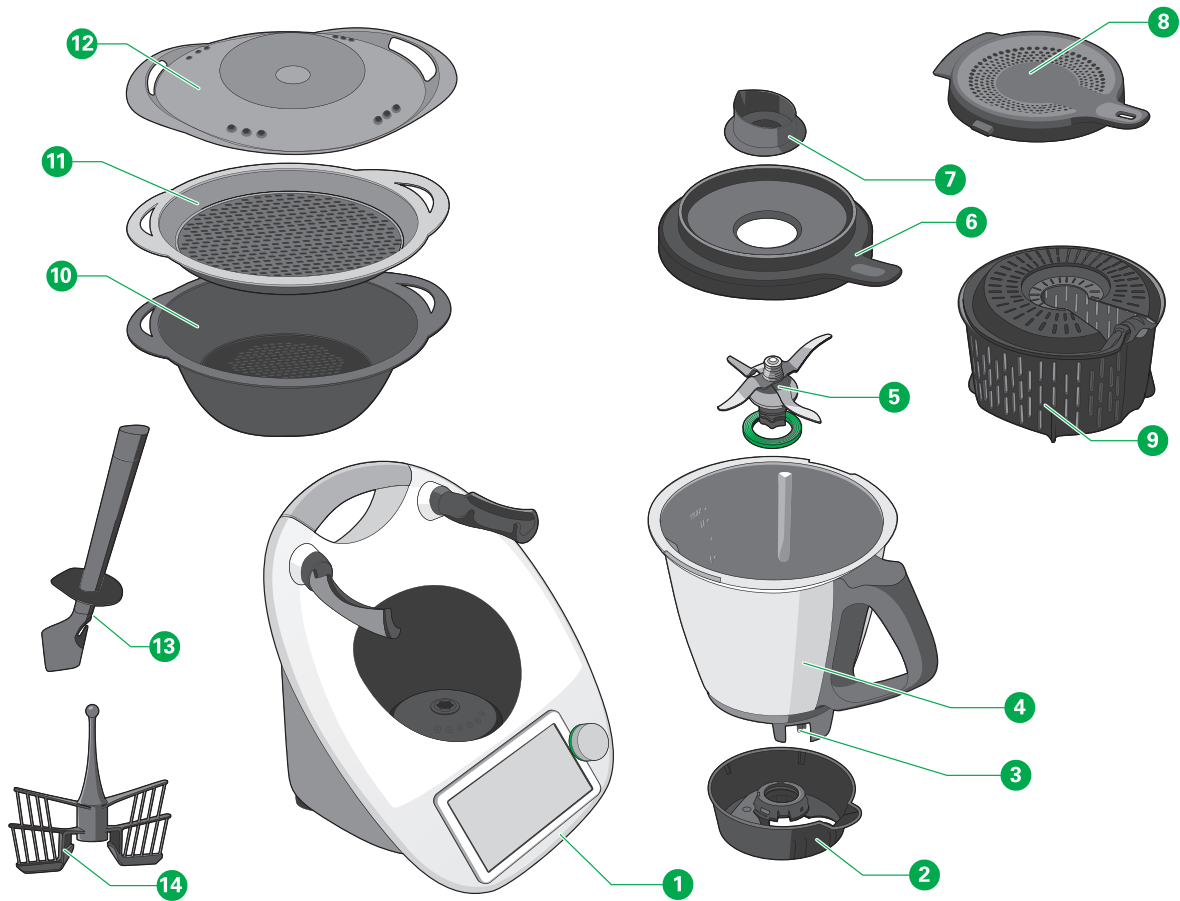
- Retain this instruction manual for future reference. It is an important part of the appliance and must be kept with it if you pass it on to someone else.

## 1.2 Presentation Format

This manual uses the following format:

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

## 2 Product overview



en

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

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

## 3 Intended Use

Use the device and accessories only for their intended purpose in order to minimise risks to you and other people and to minimise damage to the device or to other property and equipment.

Thermomix® TM6 is a kitchen appliance intended for the preparation of food at home or in similar environments.

Thermomix® TM6 is intended to be used only by adults. It may not be used by children – not even when supervised by an adult. Keep children away from the 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.

Never allow children to play with the Thermomix® TM6.

Before setting up, dismantling or cleaning the appliance, you must always ensure that it is disconnected from the power supply. You must always switch the appliance off at the mains before leaving it unattended.

Appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance 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. If technical modifications are made to the product, the manufacturer's obligation to compensate for product liability and/or the dealer's obligation to compensate for material defects shall no longer apply.

When working with the appliance, 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.

The device complies with the safety regulations of the country in which it has been sold by an authorised Vorwerk organisation. If the device is used in another country, compliance with the local safety standards cannot be guaranteed. Vorwerk therefore assumes no liability for any resulting safety risks for the user.

## 4 For your safety

Safety is an essential part of every Vorwerk product. However, the safety of this product can only be ensured if the product is used correctly and the safety warnings are observed.



## 4.1 Hazards and Safety Instructions

en

**Risk of electric shock if water enters appliance.**

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

- Always unplug the appliance when it is not in use.
- 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 the appliance 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 the base unit 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 the base unit 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.

The base unit has a high power consumption. An insufficient power rating could cause a fire.

- When connecting the base unit, please observe the maximum power consumption as indicated on the plug label (see also the section on **Technical Data**).
- Never use power strips or other equipment between the socket and the base unit.

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

If the opening in the mixing bowl lid is sealed, excess pressure can build up inside the mixing bowl during the cooking process. The hot contents could suddenly erupt and scald you.

- Do not fill the simmering basket past the max. fill line.
- To allow steam to escape at all times and prevent excess pressure, ensure the opening in the mixing bowl lid is never blocked or covered – either from the inside (e.g. by the contents) or from the outside (e.g. by a towel).
- If you are cooking at 95°C or above and not using the simmering basket **inside** the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
- Do not under any circumstances use other objects to cover the opening.
- Always place the original mixing bowl lid on the mixing bowl during operation.
- If you notice during the cooking process that the opening in the mixing bowl lid is blocked, unplug the base unit. Do **not** touch the controls.

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

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

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

- Risk of scalding as a result of contents escaping.** **When cooking or preparing hot food, it can 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.
  - If you are cooking at 95°C or above and not using the simmering basket inside the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
  - Put the measuring cup into the mixing bowl lid to prevent spatter when mixing, chopping or puréeing hot food.
  - 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.**

- Do not under any circumstances fill the mixing bowl past the max. fill line (2.2 litres).
- Take extra care when cooking at high temperatures.
- If boiling over occurs, push the selector to stop the appliance.

- 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.
- 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.

<b>Risk of burns from hot fat.</b>	<p><b>The High Temperature Mode heats fat. Water and oil mixtures may spit. You could burn yourself on the hot fat.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Never pour fat that has already been heated into the mixing bowl.</li> <li>• Never heat oil at High Temperature without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot fat will spit excessively.</li> <li>• Make sure that all Thermomix® TM6 accessories used are dry.</li> <li>• Follow the instructions on the display.</li> <li>• Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as your Thermomix® TM6 instructs you to do so.</li> <li>• Ensure that the locking arms cover the splash guard.</li> </ul>
<b>Risk of burning yourself.</b>	<p><b>Caramel retains a large amount of heat during and after preparation and can cause burns.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Take extreme care when preparing or using caramel.</li> </ul>
<b>Risk of scalding as a result of improper use of the mixing bowl lid.</b>	<p><b>If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and scald you.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Never try to open the mixing bowl lid or the locking mechanism using force.</li> <li>• Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it.</li> <li>• Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately.</li> <li>• Only use the appliance 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.</li> </ul>
<b>Risk of scalding and injury.</b>	<p><b>The base unit may be accidentally pulled by a trailing cable. The base unit could fall over and injure or scald you.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.</li> <li>• Do not connect the base unit to an extension lead.</li> </ul>
<b>Risk of injury from using incorrect accessories.</b>	<p><b>The use of attachments, accessories or items that are neither recommended nor sold by Vorwerk, or the use of defective or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use only the recommended original Vorwerk Thermomix® accessories.</li> <li>• Never use the appliance in combination with parts or equipment for older generations of Thermomix®.</li> <li>• Do not modify the appliance or any of the accessories.</li> <li>• Never use the appliance with damaged accessories.</li> </ul>
<b>Risk of injury from improper use.</b>	<p><b>If you use other utensils apart from the Thermomix® spatula to stir food in the mixing bowl, they could get caught in the mixing knife and cause injury.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Only use the Thermomix® spatula with the safety disk for stirring.</li> <li>• Only put the flat end of the spatula into the mixing bowl and not the end with the handle.</li> </ul>

<b>Risk of scalding from hot contents.</b>	<p><b>If the spatula is held in the mixing bowl on higher speed settings, food may accidentally be directed through the opening in the mixing bowl lid and scald you.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Never hold the spatula in the mixing bowl when mixing/chopping hot food on speeds higher than speed setting 4.</li> </ul>
<b>Risk of scalding from hot contents.</b>	<p><b>You could scald yourself on hot food in the simmering basket.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use care when removing the simmering basket.</li> <li>• Ensure that the spatula is hooked securely onto the simmering basket before taking the simmering basket out.</li> <li>• Once you have put the simmering basket down, remove the spatula to prevent the simmering basket from tipping over.</li> </ul>
<b>Risk of injury as a result of the appliance falling over.</b>	<p><b>The process of kneading dough or chopping food may cause the appliance to move. The appliance could fall over and injure you.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the appliance on a clean, solid and even surface.</li> <li>• Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.</li> <li>• Never leave the appliance unattended while it is running.</li> </ul>
<b>Risk of injury from damaged accessories.</b>	<p><b>If accessories get caught in the mixing knife or excessive force is applied during use, small splinters and sharp edges could cause injury, especially if the splinters are swallowed with the prepared food.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Only use Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display of the base unit.</li> <li>• Make sure that the accessories required are correctly and securely inserted and that no accessories are loose in the mixing bowl before you set the speed.</li> <li>• Check accessories for damage after use.</li> <li>• If any accessories are damaged by the mixing knife during food preparation, discard the food and contact Customer Care for replacement accessories.</li> </ul>
<b>Risk to health from illness due to spread of germs.</b>	<p><b>Sous-vide and slow cooking involve cooking food at low temperatures, which could cause bacteria to spread.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.</li> <li>• Follow the instructions in the recipe exactly (temperature and time).</li> <li>• Once the food has been cooked, make sure that it is consumed immediately.</li> <li>• In many cases, it is necessary to briefly sear meat and poultry after sous-vide cooking. A brief searing at the end of the process will reduce the risk of bacteria on the surface of the food that may cause illness. Follow the instructions in the Vorwerk Thermomix® recipes to minimise any risk.</li> </ul>
<b>Risk to health if germs spread.</b>	<p><b>Food is fermented at low temperatures, which could lead to the spread of harmful bacteria.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.</li> <li>• Once the food has been fermented, transfer it to the refrigerator immediately.</li> </ul>

**Risk to health from incorrect use of accessories.**

**All Thermomix® accessories are specifically designed for use on or with the appliance and could get damaged if not used properly.**

- Do not use Thermomix® accessories for other purposes, particularly at high temperatures.
- Do not use the spatula in hot pots and pans.
- Never use the butterfly whisk for more than two hours (when cooking food over a long period of time, e.g. slow cooking, sous-vide, fermenting) to rule out any possible adverse effects on health.
- Should an accessory 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 closed lid.**

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

**Risk to health from production residues.**

**Production residues that may be present on the components of the appliance are 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 the appliance 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 the appliance.
- 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 the base unit with the alternating current voltage and mains frequency stated on the plug label.

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

**The appliance can get damaged if there is too little water in the mixing bowl.**

- Make sure that there is enough water in the mixing bowl. The appliance vaporises approx. 250 ml of water in 15 minutes.
- 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, oxidation of parts may occur 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.

**Material damage from improper use.**

**The soft side of the spatula, in particular, can get damaged by the mixing knife.**

- Take care when using the spatula to press down food in the mixing bowl or to scrape out the mixing bowl.
- Never allow the spatula to come into contact with the sharp edges of the mixing knife blades.
- Only move the spatula in a clockwise direction when stirring or scraping out the mixing bowl near the mixing knife.

## 4.2 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:

#### WARNING



#### Type and source of hazard

#### Explanation of type and source of hazard/consequences

- Measures to prevent hazard

### Meaning of signal words

WARNING	Risk of death or serious injury if hazard is not avoided.
CAUTION	Risk of minor injury if hazard is not avoided.
NOTE	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

## 4.3 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](#) [▶ 47] for further assistance.

## 5 Initial Startup

### 5.1 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:



**WARNING****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.

**WARNING****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.

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

**The process of kneading dough or chopping food may cause the appliance to move. The appliance could fall over and injure you.**

- Place the appliance on a clean, solid and even surface.
- Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.
- Never leave the appliance 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 the base unit with the alternating current voltage and mains frequency stated on the plug label.

**NOTICE****Material damage from steam.**

**If you place the appliance 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 the appliance.
- 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.

## 5.2 Switching on for the first time

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

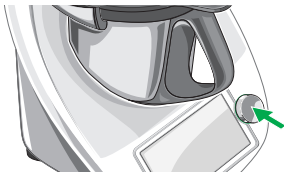
- Press the selector to start up Thermomix® TM6.

⇒ *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 `Main Menu > Help > Instruction Manual > Settings`.



## 5.3 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.

**Production residues that may be present on the components of the appliance are 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](#) [▶ 42].
2. Then wash all parts and accessories by hand or in the dishwasher (except for the base unit).

More information on cleaning can be found in the instruction manual on Thermomix® TM6 under

`Help > Instruction Manual > Cleaning`.

### 5.3.1 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.

## 6 Operation

To find out how to switch your Thermomix® TM6 on and off, see chapter on [Switching on and off](#) [▶ 43].

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

## 7 Settings

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

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

## 8 Cleaning and Maintenance

### NOTICE



#### Corrosion inside the appliance.

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

- Allow the mixing bowl to dry 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 loosely onto the top rack of the dishwasher to avoid deformation resulting from exposure to high temperatures or 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**.

## 8.2 Cleaning the Base Unit

### WARNING



**Risk of electric shock if water enters appliance.**

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

- Always unplug the appliance when it is not in use.
- 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 the appliance outdoors.
- If water has managed to get into the appliance, contact your Vorwerk repair service.

en

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 [[▶ 47](#)].

## 9 Troubleshooting

### WARNING



**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 the base unit 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 the base unit 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.

<b>Error:</b>	<b>Possible cause and rectification:</b>
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	<ul style="list-style-type: none"><li>– Unplug the appliance immediately.</li><li>– Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl.</li><li>– To prevent liquid from getting into delicate components inside the base unit, do not move it or turn it over.</li><li>– Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that you can service yourself.</li><li>– If you cannot be certain that no liquid has entered the base unit, do not switch on your Thermomix® TM6. Instead, contact <a href="#">Customer Care</a> [▶ 47].</li></ul>
Thermomix® TM6 cannot be switched on.	<p>The base unit may not be connected correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Check if the power cord has been properly plugged in.</li></ul>
The mixing bowl will not go into Thermomix® TM6 base unit.	<p>The mixing bowl may not be correctly assembled.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Check whether the mixing bowl base is locked into place correctly.</li></ul>
Thermomix® TM6 does not heat.	<p>The heating time may not have been set correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Check whether you set a time using the time dial.</li></ul> <p>The temperature may not have been selected.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Check if you set the temperature.</li></ul>
Thermomix® TM6 stops during operation.	<p>The motor has turned off.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Remove the mixing bowl from the base unit.</li><li>– Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid.</li><li>– Wait for approx. 5 minutes (cooling down time).</li></ul>

- 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.

If the error message is still displayed after the cooling time, please contact [Customer Care \[▶ 47\]](#).

Thermomix® TM6 does not weigh correctly.

Thermomix® TM6 may not have been positioned correctly.

- 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.

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

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

Thermomix® TM6 will not connect to WiFi.

There may not be a network available.

- Check your WiFi.

The WiFi function may be deactivated.

- Set up a network, see  
Main menu > Help > Instruction Manual > Settings >  
Setting up WiFi.

If it is not possible to set up a network, contact [Customer Care \[▶ 47\]](#).

## 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 <https://thermomix.vorwerk.com>.

## 11 Warranty/liability for material defects

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

The device may only be repaired by an authorised Vorwerk repair service.

Use only parts provided with the device or original spare parts from Vorwerk Thermomix®. Never use the device in combination with parts or equipment not provided by Vorwerk Thermomix® for the device. 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



<b>Motor</b>	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.			
<b>Heating system</b>	1,000 W power consumption. Protected against overheating.			
<b>Integrated scales</b>	Measuring range from 1 to 3000 g Measuring range from -1 to -3000 g			
<b>Housing</b>	High-quality plastic material.			
<b>Mixing bowl</b>	Stainless steel, with integrated heating system and temperature sensor. Maximum capacity 2.2 litres.			
<b>Connected load</b>	Only for 220-240 V 50/60 Hz (automatic adjustment) (TM6-1). Maximum power consumption 1500 W. Pull-out power cord, 1 m long.			
<b>Standby power consumption</b>	0 W			
<b>Information on connectivity</b>	2.4 GHz	2.412 GHz – 2.472 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Standard 802.11b/g/n™
	5 GHz	5.150 GHz – 5.350 GHz 5.470 GHz – 5.725 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Standard 802.11n/a/ac™



The appliance is only intended for indoor use when operated in the frequency range 5.150 GHz – 5.350 GHz 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.

<b>Declaration of Conformity</b>	Hereby Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG 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: <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/">https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/</a>			
<b>Dimensions of base unit</b>	34.10 cm x 32.60 cm x 32.60 cm (height x width x depth)			
<b>Dimensions of Varoma®</b>	13.10 cm x 38.30 cm x 27.50 cm (height x width x depth)			
<b>Weight of base unit</b>	7.95 kg			
<b>Weight of Varoma®</b>	0.80 kg			

### 13.1 Manufacturer

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Germany



thermomix

TM6

zhs



使用说明书

VORWERK

## 版权

文字、设计、照片和插图的版权属于瑞士Vorwerk International & Co. KmG公司所有。保留一切权利。未经Vorwerk International & Co. KmG公司的明确许可，不得通过各种电子、机械、光学机械媒体复制、存储或传播本出版物的全部或部分內容。

# 目录

<b>1</b>	<b>开始使用之前 .....</b>	<b>52</b>
1.1	资料的保存 .....	52
1.2	呈现格式 .....	52
<b>2</b>	<b>产品总览 .....</b>	<b>53</b>
<b>3</b>	<b>合规使用 .....</b>	<b>54</b>
<b>4</b>	<b>为了您的安全 .....</b>	<b>54</b>
4.1	危险和安全提示 .....	54
4.2	安全警告提示 .....	60
4.3	用户的义务 .....	60
<b>5</b>	<b>初次启动 .....</b>	<b>60</b>
5.1	选择放置地点 .....	60
5.2	首次启动 .....	61
5.3	首次清洗 .....	62
5.3.1	拆解主锅 .....	62
<b>6</b>	<b>操作 .....</b>	<b>62</b>
6.1	启动与关闭 .....	63
6.2	帮助 .....	63
<b>7</b>	<b>设定 .....</b>	<b>63</b>
<b>8</b>	<b>清洗和维护 .....</b>	<b>63</b>
8.1	清洗 .....	63
8.2	清洁主机 .....	64
8.3	定期维护 .....	64
8.3.1	更换搅拌刀组 .....	64
<b>9</b>	<b>排除故障 .....</b>	<b>65</b>
<b>10</b>	<b>客服部门 .....</b>	<b>66</b>
<b>11</b>	<b>产品保修 .....</b>	<b>66</b>
<b>12</b>	<b>丢弃处理与环境保护处置 .....</b>	<b>66</b>
<b>13</b>	<b>技术数据 .....</b>	<b>67</b>
13.1	制造商 .....	67

# 1 开始使用之前

恭喜您购买了此新款Thermomix® TM6。

首次使用Thermomix® TM6之前，您应参加任一Thermomix®顾问的演示活动。这样，您就可以以最便捷的方式熟悉Thermomix® TM6。

1. 首次使用Thermomix® TM6及其配件之前，请仔细阅读本使用说明书。
2. 本说明书助您熟悉本多功能料理机的安全功能。  
您可以在料理机的详细说明书中的  
主菜单 > 帮助 > 使用说明 之下找到有关操作的细节。

**说明** 本使用说明书中描述的某些功能或许并非在所有地区都可用。

如需更多信息，请联系您的Thermomix®顾问。

## 1.1 资料的保存

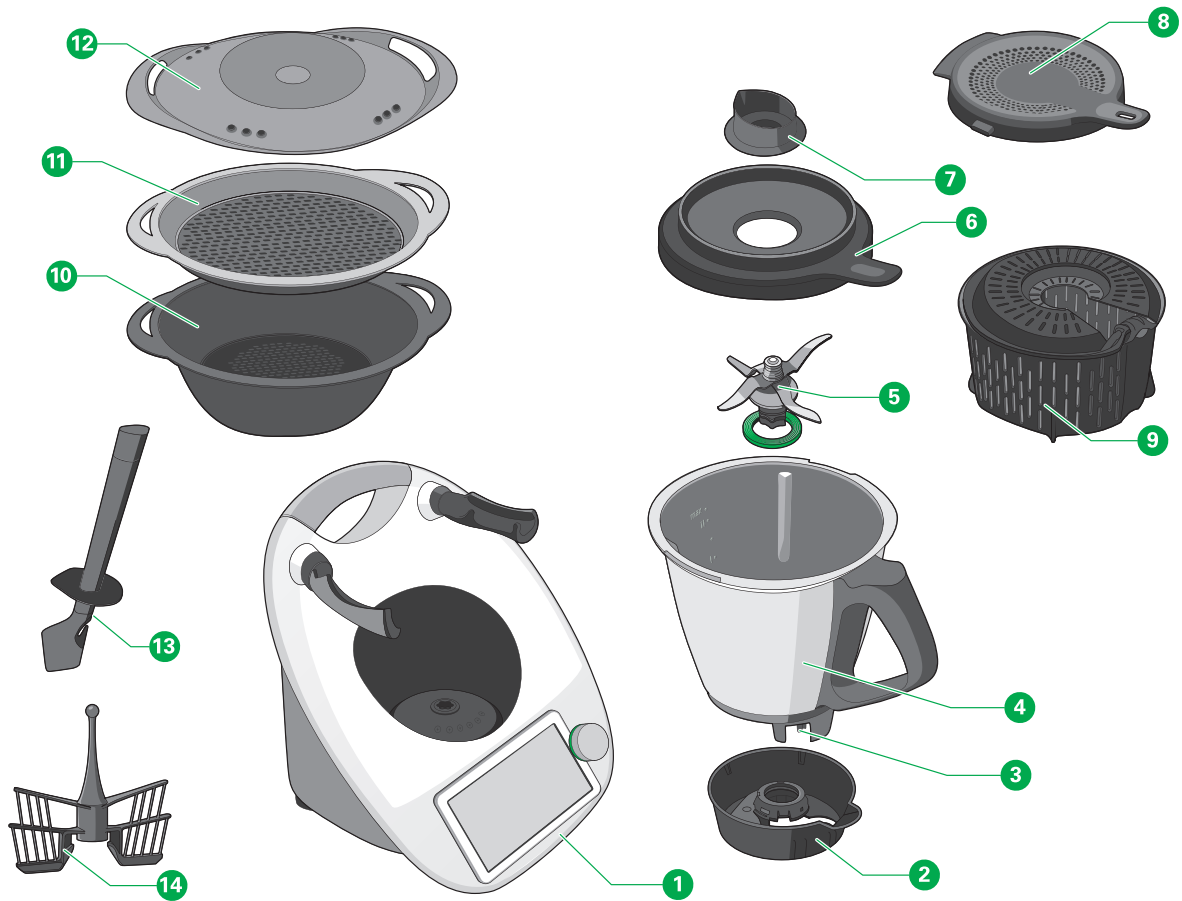
- 请妥善保管本使用说明书以备日后使用。它是本产品的一个重要组成部分，当您本产品转让给他人时，必须将本使用说明书一并转交。

## 1.2 呈现格式

在本使用说明书中采用以下显示方式：

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

## 2 产品总览



zhs

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

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

## 3 合规使用

请仅正确和合规使用设备及其配件，以最大程度减少给您自己或他人带来危险、令本设备和其他财产受损。

Thermomix® TM6是一种食品料理机，适合家用或类似的用途。

Thermomix® TM6专供成人使用。未成年人既不得独自也不得在成人的陪伴下使用它。无论如何，应让儿童远离正在使用的料理机及其连接电缆。

应警告孩子注意可能产生危险的热量和蒸汽，还有热凝水和热表面。

如果要在有儿童逗留的地点附近使用Thermomix® TM6，务请格外认真看管好他们。

切勿让儿童将Thermomix® TM6当做玩具玩耍。

在无人监督的情况下，在组装、拆开或清洁之前，必须始终断开料理机的电源。

对于那些身体、感官或心理能力受限或缺乏经验和/或知识的人，只有当他们接受监督或接受过有关安全使用本料理机的指导，并且明白潜在的危險时，才允许他们使用本料理机。

除预期用途外，禁止将本产品用于其他用途。由此造成的损坏由消费者自行承担。如果对产品进行技术更改，将丧失所有保修权或对材料缺陷的索赔权。如果对产品进行技术更改，则制造商和/或商家将不用再履行从产品责任和/或从材料缺陷责任中产生的赔偿义务。

在料理机上进行各项操作时，都须遵守所有相关资料中的以及显示屏上的说明。如果因采取不当行为而造成损坏，由消费者自行承担責任。

由福维克的特约经销商在相关国家销售的本机符合该国的安全法规。如果在经销国家/地区以外的其他国家/地区使用本机，则不能保证它一定符合该国家/地区的当地安全标准。福维克对由此给用户带来的安全风险不承担任何責任。

## 4 为了您的安全

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

### 4.1 危险和安全提示

**如果水渗入主机，会有触电危险！**

**一旦水接触带电部件，您可能会触电！**

- 在使用主机之前，请先拔出电源插头。
- 请勿将主机浸入水中或其他液体中。
- 请勿将主机置于流水之下。
- 请勿将水浇到主机上。
- 在清洁主机之前，请拔出电源插头。
- 请只用一块干燥或微湿的布擦拭主机。
- 请注意别让水或污物渗入主机的壳体中。
- 切勿在室外使用本料理机。
- 如果水仍然渗入主机中，请联系福维克客服中心。

**电源线连接不当有触电危险！**

**电源连接或安装不当可能导致触电。**

- 请仅在正确建立电源连接后才使用主机。

**主机或电源线损坏可能导致触电！** 如果主机或其电源线损坏，您可能会触电。

- 请定期检查主机、电源线及配件是否有任何损坏。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。
- 切勿将主机与损坏了的电源线一起使用。
- 如果主机掉落或受到任何形式的损坏，请勿再用。
- 如果主机或电源线损坏，请将主机送至福维克维修处进行检查、维修或进行电气或机械调整。
- 如果主机的电源线受损，必须由制造商或其维修服务人员或一位有电气维修资质的人加以更换，以免发生危险。
- 请勿尝试自行修理主机。
- 请勿将手伸入主锅底部触销的开口中，也不得将任何物体插入并穿过这些开口。

**火灾危险！**

如果将主机置于高温表面上，它可能会开始燃烧。

- 请勿将主机置于炉盘(高温区，陶瓷炉，电磁炉等)或其他已加热或可加热的表面上。
- 请与热表面和外部热源保持足够的距离。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。

**火灾危险！**

主机的功耗很高。如果电源接口的规格偏低，会引起火灾。

- 连接主机时，请注意铭牌上的最大功耗(也请参阅**技术参数**章节)。
- 请勿在插座与主机之间使用多重拖线板或其他装置。

**熟食可能会因爆炸式溢出而烫伤您！**

当主锅盖中的孔被封闭时，在烹饪过程中可能会在主锅内部产生过压。滚烫的食物可能会爆炸式溢出并烫伤您。

- 在给网锅加入食材时请勿超过“最大”刻度线处。
- 请始终确保绝不会从内部(如通过熟食)、或从外部(如用一块手巾)堵住或盖住主锅盖中的孔，以便蒸汽随时都可以逃逸，且不至于产生过压。
- 如果在主锅中不使用网锅，则仅在 95°C 以上的烹饪过程使用随意平放的网锅或蒸锅防止从主锅盖的孔中溅出水花。
- 绝对不能使用其它物品盖住该孔。
- 使用本机期间，请始终在主锅上盖上原配主锅盖。
- 如果您在烹饪过程中发现主锅盖中的孔被堵塞，请拔出主机的电源插头。请勿触摸操作元件。

**熟食可能会因爆炸式溢出而烫伤您！**

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

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

### 逸出的熟食会造成烫伤!

在烹饪或加工热熟食时，熟食可能溅出，导致烫伤。

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

### 食材在沸腾后溢出可能导致烫伤!

尤其当您不遵守食谱中的定量而在高温(> 90°C)下烹制大量熟食时，它们可能会沸腾，继而从主锅中逸出并烫伤您。

- 请勿将食材加入超过主锅所允许的 2.2 升的最大填充量（“最大”刻度线处）。
- 在高温下操作时请特别小心。
- 如果发生过度烹饪的情形，请按下选择器，以关闭本料理机。

### 溢出的滚烫食材会造成烫伤!

如果转速过高且温度很高，滚烫的食物可能会溢出并造成烫伤。

- 对于温度超过60°C的高热或汤类食物，请勿使用“turbo(涡轮增压)”模式。
- 在制作热食时请逐步提高转速。

### 热蒸汽可能造成烫伤!

在烹饪过程中，特别是在使用蒸煮功能时，会产生热蒸汽，这会导致烫伤。

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

### 热油可能造成灼伤!

使用油煎功能时，油脂被加热。油水混合物可能会飞溅。您可能会被热油脂灼伤。

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

### 灼伤自己的风险!

在烹制焦糖期间和之后，其会储存大量热能并可能导致灼伤。

- 请在制作和加工焦糖时格外小心。



## 主锅盖处理不当会造成烫伤!

若未将主锅盖正确放置在主锅上，滚烫的食材可能会溢出并烫伤您。

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

## 存在烫伤和受伤的风险!

主机可能因一根朝下悬挂的电缆而意外移动。主机可能会掉落，因此而烫伤或伤害您。

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

## 使用的配件不当会造成伤害!

使用非由福维克推荐或销售的附加料理机、配件或物品，以及使用有缺陷的或不兼容的配件可能导致火灾、触电或受伤。

- 请仅使用推荐的福维克Thermomix®原厂配件。
- 切勿将本料理机与其先前版本的零件或配置一起使用。
- 请勿更改本料理机及其配件。
- 切勿将本料理机与受损的配件一起使用。

## 使用不当会带来伤害!

如果您使用有别于Thermomix®刮刀棒的其他物体在主锅中进行搅拌，它们可能会进入搅拌刀组中并造成伤害。

- 需要搅拌时请仅使用带有防松环的Thermomix®刮刀棒。
- 请只将扁平侧，而非握把侧放入主锅中。

## 滚烫的熟食会导致烫伤!

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

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

## 滚烫的食材会导致烫伤!

网锅中滚烫的食物可能会烫伤您。

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

## 料理机掉落会造成伤害!

在使用中，特别是在“揉面”模式启动时或在切碎过程中，料理机可能会发生移动。它可能会掉落，由此伤害您。

- 请将料理机放在一个干净、坚固、平整和水平的表面上。
- 请与工作台表面的边缘保持足够的距离。
- 烹制期间切勿将料理机置于无人看管的状态。

<b>配件受损后会造成伤害！</b>	<p>若配件不慎在操作过程中掉落到搅拌刀组中，或在操作过程中承受过大的压力，产生的碎片和锋利的边缘可能会伤害您，尤其当碎片与制备好的食物一起吞咽时。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 只允许按照使用说明书或主机显示屏上的指示使用Thermomix®配件。</li> <li>• 请确保安全且正确地使用所需的配件，在设置转速之前，在主锅中不得有松散的配件。</li> <li>• 请在使用后检查配件是否受损。</li> <li>• 若配件仍然被搅拌刀组损坏，请丢弃当次料理并联络客服中心，以购买新的备件。</li> </ul>
<b>细菌的繁殖对健康有害！</b>	<p>采用慢炖或Sous-vide慢煮时，食物在低温下炖煮，由此会导致某些细菌繁殖。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 请在整个准备和制作过程中注意卫生。</li> <li>• 请严格遵循食谱说明(温度和时间)。</li> <li>• 请确保在制作时间结束后立即食用熟食。</li> <li>• 在许多情况下，必须在用密封袋烹煮肉类和禽类后再将它们短暂煎一下。这样能减少这些熟食表面可能存在的致病细菌的数量。为降低风险，请遵守福维克的Thermomix®食谱。</li> </ul>
<b>细菌繁殖会带来健康危害！</b>	<p>食物在低温下发酵，这可能导致不待见的细菌繁殖。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 请在整个准备和制作过程中注意卫生。</li> <li>• 完成制备后请立即将发酵食品放入冰箱中。</li> </ul>
<b>配件使用不当会危害健康！</b>	<p>原则上，所有Thermomix®配件都是为在本料理机上使用或与它一起使用而设计的，如果将它们用于其他用途，可能会受到损害。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 请勿将Thermomix®配件用于其他用途，特别是在高温环境下。</li> <li>• 不得在高温下的深锅或平底锅内用刮刀棒来拌炒。</li> <li>• 切勿在长时间烹煮（慢炖、sous-vide慢煮，发酵）时使用蝴蝶棒超过两小时，否则不能排除健康受损的可能性。</li> <li>• 如果某一配件依然受损，请停止使用并立即更换。</li> </ul>
<b>灼热的表面会造成灼伤！</b>	<p>加热食物时，主锅和使用的配件也会受热。在加热过程结束后，灼热的表面也可能会灼伤您。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 特别是在加热食物期间和之后，操作主锅、搅拌刀组和配件时请格外小心。</li> <li>• 仅通过专备的把手和把手表面来接触所有组件。</li> <li>• 在拆卸主锅并取出搅拌刀组之前，请让主锅和搅拌刀组充分冷却。</li> </ul>
<b>存在割伤危险！</b>	<p>搅拌刀组的刀片很锋利，可能会伤害您。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 请小心操作搅拌刀组。</li> <li>• 请勿触摸搅拌刀组的刀片。</li> <li>• 拆下搅拌刀组时请小心，以防其掉落。</li> <li>• 请勿将手伸入主锅中。</li> <li>• 请保持身体部位和头发远离搅拌刀组。</li> </ul>
<b>万一被夹住会造成伤害！</b>	<p>您可能会被夹在主机的锁定臂上或锁定的刨切盖的下面。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 请避免接触运转部件。</li> <li>• 请保持头发和衣服远离运转部件。</li> <li>• 在自动扣锁打开或关闭过程中，请勿触摸锁定臂或刨切盖。</li> </ul>

**生产过程中的残留物会损害健康！**

受生产条件的影响，本料理机组件上可能存在不适合食用的残留物。任何生产残留物都会危及您的健康。

- 首次使用前，请彻底冲洗会与食材接触的所有组件和配件。

**蒸汽可能会损坏财产！**

如果将料理机直接放置在家具(架子，壁柜等)下面，家具可能会被逃逸的蒸汽损坏。

- 放置料理机时，请注意放置地点应与其上方和四周的物体保持足够的距离。
- 在此请额外兼顾蒸锅组的高度。

**电源连接不当会导致本机受损！**

如果将主机连接到不适合本机的电源上，会损坏主机。

- 只允许使用铭牌上标明的交流电压和电网频率来运行主机。

**蒸煮功能使用不当会损坏蒸锅组！**

如果主锅中的水量太少，可能会损坏料理机。

- 请确保主锅内有足够的水。本料理机在 15 分钟内会蒸发大约 250 毫升水。
- 如有必要，请加水，特别是当您事后想延长蒸煮时间时。

**清洁不当以及在长时间炖煮时不遵守说明会令料理机损坏！**

如果主锅和搅拌刀组长时间与水、其他液体或食材残余接触，可能会受损。

- 使用后请立即清洗组件。
- 尤其不得将搅拌刀组太长时间存放在冲洗水中，因为这会导致刀片轴承的密封系统过早老化。
- 由于水质不同，长时间炖煮(慢炖、sous-vide慢煮，发酵)时会出现主锅内部零件氧化的现象。因此，请注意遵守有关在炖煮水中添加特定配料(如柠檬酸)的说明。

**主机内部会受到腐蚀！**

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

- 请在将主锅装入主机中之前，将主锅彻底擦干。

**搅拌刀组装配不当会造成财产受损！**

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

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

**使用不当会导致财产受损！**

如果蝴蝶棒在运行过程中与搅拌刀组或其他配件接触，它可能会损坏。

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

**使用不当会导致财产受损！**

尤其是刮刀棒柔软的一面不得受到搅拌刀组的损坏。

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

## 4.2 安全警告提示

本说明书中的安全警告提示用安全图标和警语加以突显。这些图标和警语向您警示危险的严重程度。

**安全警告提示** 每个操作步骤之前的安全警告提示表达的内容如下：

### 警告



#### 危险的性质和来源

对危险/后果的性质和来源做出解释

- 避免危险发生的措施

### 警语的含义

警告	如果不加防范，存在生命危险或严重受伤风险。
小心	如果不加防范，可能会轻度伤及肢体。
提示	如果不加防范，可能会令财产受损。

### 安全图标的含义



提示危险的严重程度的警告提示



提示财产受损

## 4.3 用户的义务

为确保Thermomix® TM6正常操作，请注意以下事项：

1. 请遵守使用说明书和所有相关文献中的规定。
2. 请将说明书保存在Thermomix® TM6的附近。
3. Thermomix® TM6一旦损坏，请立即修复。为此请联系当地的**客服部门** [▶ 66]。

## 5 初次启动

### 5.1 选择放置地点

- 请将Thermomix® TM6放置在厨房里一个固定的地点，这样便于使用。

选择放置地点时，请注意以下事项：

### 警告



#### 火灾危险！

如果将主机置于高温表面上，它可能会开始燃烧。

- 请勿将主机置于炉盘(高温区，陶瓷炉，电磁炉等)或其他已加热或可加热的表面上。
- 请与热表面和外部热源保持足够的距离。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。

**警告****电源线连接不当有触电危险！**

电源连接或安装不当可能导致触电。

- 请仅在正确建立电源连接后才使用主机。

**警告****料理机掉落会造成伤害！**

在使用中，特别是在“揉面”模式启动时或在切碎过程中，料理机可能会发生移动。它可能会掉落，由此伤害您。

- 请将料理机放在一个干净、坚固、平整和水平的表面上。
- 请与工作台表面的边缘保持足够的距离。
- 烹制期间切勿将料理机置于无人看管的状态。

**注意****电源连接不当会导致本机受损！**

如果将主机连接到不适合本机的电源上，会损坏主机。

- 只允许使用铭牌上标明的交流电压和电网频率来运行主机。

**注意****蒸汽可能会损坏财产！**

如果将料理机直接放置在家具(架子，壁柜等)下面，家具可能会被逃逸的蒸汽损坏。

- 放置料理机时，请注意放置地点应与其上方和四周的物体保持足够的距离。
- 在此请额外兼顾蒸锅组的高度。

1. 请将Thermomix® TM6置于一个干净、稳定且平整的工作台面上，以防其打滑。
2. 在此确保没有杂质(飞溅的油脂或类似物质)可以到达主机背面的通风口上。
3. 从显示器和自动锁扣上揭去保护膜。
4. 从Thermomix® TM6中拉出电源线并将Thermomix® TM6与主电源连接。
5. 您可以自行决定要拉出多长的电源线(最长1米)。如果您不需要整个长度，可将电源线的剩余部分保留隐藏在Thermomix® TM6的内部。
6. 请勿将主机放在电源线上，否则会影响Thermomix® TM6的安置稳定性和磅秤的功能。

## 5.2 首次启动

Thermomix® TM6在交货时是用一个安全运输模式固定住的。

- 请按下选择钮，以启动Thermomix® TM6。

⇒ 安全运输模式会自动打开。

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

您也可以在日后改变设置。



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

## 5.3 首次清洗

如果您首次使用Thermomix® TM6，请先熟悉一下本料理机。

### 小心



#### 生产过程中的残留物会损害健康！

受生产条件的影响，本料理机组件上可能存在不适合食用的残留物。任何生产残留物都会危及您的健康。

- 首次使用前，请彻底冲洗会与食材接触的所有组件和配件。

首次清洗时，请按以下步骤操作：

1. 拆开主锅，参见[拆解主锅 \[▶ 62\]](#)章节。
2. 然后用手清洗所有零部件和配件，或将它们置于洗碗机中清洗(主机除外)。

有关清洗的其他细节说明参见Thermomix® TM6的使用说明书中的  
帮助 > 使用说明书 > 清洗章节。

### 5.3.1 拆解主锅

要彻底清洗搅拌刀组和主锅时，必须拆解主锅。

请按照以下步骤进行：



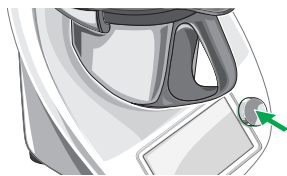
1. 握住主锅，并让其开口朝上。
2. 将主锅底座朝顺时针方向旋转约 30°，然后将它朝下拉出。  
让搅拌刀组暂时保留在主锅中。
3. 小心地抓住搅拌刀组的刀片以上部分，将其与搅拌刀组密封圈一起从主锅中取出。

## 6 操作

有关如何开关Thermomix® TM6，请参见[启动与关闭 \[▶ 63\]](#)章节。

有关操作方法的详细说明请参见Thermomix® TM6上的使用说明书中的  
主菜单 > 帮助 > 使用说明 > 操作章节。

## 6.1 启动与关闭



### Thermomix® 的启动 TM6

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

### Thermomix®的关闭 TM6

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

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

## 6.2 帮助

- 在Thermomix® TM6主菜单中点击帮助按钮。

您由此可以进入以下子菜单：

- › 安全说明 (显示一般性安全说明)
- › 联系人 (显示福维克客服部门的联系信息)
- › 使用说明 (调出电子版使用说明书)

**查看其他客服部门信息** 如果您想显示另一个国家/地区的客服部门的联系，请按照以下步骤进行：

1. 按下联系人 › 全球联系清单。
- ⇒ 将为您显示全球联系清单。
2. 选择您要查看的联系的所在国家/地区。

## 7 设定

设置菜单请参见主菜单 › 设置章节。

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

## 8 清洗和维护

### 注意



#### 主机内部会受到腐蚀！

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

- 请在将主锅装入主机中之前，将主锅彻底擦干。

### 8.1 清洗

**说明** 可以在洗碗机中清洗(除了主机以外的)所有零部件。请仅将塑料零部件放置在洗碗机的上层冲洗架上，以免它们因受到放置其上的物体的热量和压力的影响而变形。

某些塑料零部件可能会变色，这既不会影响您的健康，也不会影响相关组件的功能。



- 每次使用后请彻底清洗所有使用的Thermomix® TM6的零部件。

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

## 8.2 清洁主机

### 警告



**如果水渗入主机，会有触电危险！**

**一旦水接触带电部件，您可能会触电！**

- 在使用主机之前，请先拔出电源插头。
- 请勿将主机浸入水中或其他液体中。
- 请勿将主机置于流水之下。
- 请勿将水浇到主机上。
- 在清洁主机之前，请拔出电源插头。
- 请只用一块干燥或微湿的布擦拭主机。
- 请注意别让水或污物渗入主机的壳体中。
- 切勿在室外使用本料理机。
- 如果水仍然渗入主机中，请联系福维克客服中心。

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

## 8.3 定期维护

定期保养能延长Thermomix® TM6的使用期限。

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

### 8.3.1 更换搅拌刀组

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

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

您可以通过您的Thermomix®顾问或福维克 [客服部门](#) [▶ 66] 订购一套新的搅拌刀组。



## 9 排除故障

### 警告



#### 主机或电源线损坏可能导致触电！

如果主机或其电源线损坏，您可能会触电。

- 请定期检查主机、电源线及配件是否有任何损坏。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。
- 切勿将主机与损坏了的电源线一起使用。
- 如果主机掉落或受到任何形式的损坏，请勿再用。
- 如果主机或电源线损坏，请将主机送至福维克维修处进行检查、维修或进行电气或机械调整。
- 如果主机的电源线受损，必须由制造商或其维修服务人员或一位有电气维修资质的人加以更换，以免发生危险。
- 请勿尝试自行修理主机。
- 请勿将手伸入主锅底部触销的开口中，也不得将任何物体插入并穿过这些开口。

zh

#### 故障：

#### 可能的原因和补救措施：

液体进入了主锅下方的区域。

- 立即拔掉电源插头。
- 用手巾擦去主锅下方区域多余的液体。
- 请勿移动或倾斜主机，以防止液体进入主机内部并接触到敏感部位。
- 不要尝试拆开主机。它不包含任何您可以自行维修的部件。
- 如果您不能排除液体已渗入主机内部的情况，请勿启动Thermomix® TM6。请联系 [客服部门](#) [▶ 66]。

Thermomix® TM6无法启动。

- 主机可能未正确连接。
- 检查电源线是否已正确插入插座中。

无法将主锅插入Thermomix® TM6的主机中。

- 可能主锅没有正确组装。
- 请检查主锅底座是否已正确锁定。

Thermomix® TM6无法加热。

- 可能未正确设置加热时间。
- 请检查您是否通过时间显示图标设置了一个时间。
- 也许没有选择温度：
- 请检查您是否设置了温度。

Thermomix® TM6在操作期间停机。

- 电机停止运转了。
- 将主锅从主机中取出。
  - 减少添加量和/或添加一些液体。
  - 等待约5分钟(冷却时间)。
  - 重新装入主锅。
  - 检查主机背面的通风孔是否畅通。
  - 通过按压选择钮再次启动主机。
- 如果在冷却时间过后仍显示系统错误信息，请联系 [客服部门](#) [▶ 66]。

Thermomix® TM6未正确称量。

- 可能没有正确放置Thermomix® TM6。
- 确保没有任何物体靠在主机旁。

- 确保电源线未被拉紧。
- 请确保Thermomix® TM6位于一个平整、干净且防滑的表面上。
- 在整个称量过程中，请勿触碰Thermomix® TM6。

Thermomix® TM6在基本烹煮功能期间中断。放入主锅内的食材可能有错误。

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

无法将Thermomix® TM6与WiFi连接。可能没有可使用的网络。

- 请检查您的WiFi。

可能WiFi功能已经取消。

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

如果无法设置网络，请联系[客服部门](#) [▶ 66]。

## 10 客服部门

若需详细信息，请联系您所在国家的 Thermomix®顾问或登录我们的网站 <https://thermomix.vorwerk.com>。

## 11 产品保修

有关保修期及其相关内容，请参阅您的售货合约。

Thermomix®只能通过福维克客户服务或由福维克授权的维修机构进行维修。仅可使用随机附配的零配件或由福维克Thermomix®提供的原厂零配件。

请勿将Thermomix®与非福维克Thermomix®提供的配件或设备结合使用，否则您的保修和材料缺陷的更换义务将被视为无效。

## 12 丢弃处理与环境保护处置

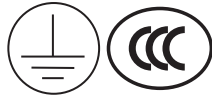
该符号表示：

电器和电子设备不建议与生活垃圾一起做丢弃处理处置。您可以将旧电器送至当地政府指定废料收集站进行回收。



## 13 技术数据

安全标志/检验标志/  
符合性声明



电机	免维护的福维克磁阻电机，额定功率为500 W。 转速无级可调，从100至10700转/分钟 (极慢速搅拌：40转/分钟)。 “揉面”模式专用转速(间歇式运行)。 通过电子式电机保护装置防止过载。		
加热装置	功耗为1000 W。 有过热保护功能。		
内置秤	称量范围从1至3000克 称量范围从 -1 至 -3000克		
外壳	高档塑料。		
主锅	不锈钢制，内装加热装置和温度传感器。最大容量达2.2升。		
连接值	仅适用于220-240 V和50/60 Hz(自动转换)(TM6-1)的交流电压。 最大功耗达1500 W。 电源线长度达1米，可拉出。		
待命功耗	0 W		
连接说明	2.4 GHz:	2.412 GHz – 2.472 GHz	100mW (<20 dBm) IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz:	5.150 GHz – 5.350 GHz 5.470 GHz – 5.725 GHz	100mW (<20 dBm) IEEE Std 802.11n/a/ac™
	本料理机仅适用于室内，而且在 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 和 TR, 介于 5.150 GHz 及 5.350 GHz 这一频率范围内使用。		
	符合性	福维克特此声明，Thermomix® TM6-1 / TM6-4 型无线电设备符合2014/53/EU指令中的规定。 欧盟符合性声明全文可通过以下互联网址获得： <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/">https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/</a>	
主机尺寸	34.10厘米 x 32.60厘米 x 32.60厘米 (高 x 宽 x 深)		
蒸锅组尺寸	13.10厘米 x 38.30厘米 x 27.50厘米 (高 x 宽 x 深)		
主机尺寸	7.95公斤		
蒸锅组重量	0.80公斤		

### 13.1 制造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal

zhs



thermomix

TM6

zht



使用說明書

VORWERK

## 版權

文字、設計、照片和插圖的版權歸瑞士Vorwerk International & Co. KmG公司所有。保留一切權利。未經Vorwerk International & Co. KmG公司的明確許可，不得透過各種電子、機械、光學機械媒體複製、儲存或傳播本出版物的全部或部分內容。

# 目錄

<b>1</b>	<b>開始使用之前 .....</b>	<b>72</b>
1.1	保存資料 .....	72
1.2	顯示規則 .....	72
<b>2</b>	<b>產品概覽 .....</b>	<b>73</b>
<b>3</b>	<b>使用規範 .....</b>	<b>74</b>
<b>4</b>	<b>安全注意事項 .....</b>	<b>74</b>
4.1	危險及安全提示 .....	74
4.2	警告提示的組成情況 .....	80
4.3	使用者的義務 .....	80
<b>5</b>	<b>首次開箱 .....</b>	<b>80</b>
5.1	放置位置的選擇 .....	80
5.2	首次啟動 .....	82
5.3	首次清潔 .....	82
5.3.1	拆開主鍋 .....	82
<b>6</b>	<b>操作 .....</b>	<b>83</b>
6.1	啟動與關閉 .....	83
6.2	幫助 .....	83
<b>7</b>	<b>設定 .....</b>	<b>83</b>
<b>8</b>	<b>清潔與保養 .....</b>	<b>83</b>
8.1	清潔 .....	84
8.2	清潔主機 .....	84
8.3	定期維護 .....	84
8.3.1	攪拌刀組的更換 .....	84
<b>9</b>	<b>故障排除 .....</b>	<b>85</b>
<b>10</b>	<b>客服部門 .....</b>	<b>86</b>
<b>11</b>	<b>產品保修 .....</b>	<b>86</b>
<b>12</b>	<b>丢弃处理与环境保护处置 .....</b>	<b>86</b>
<b>13</b>	<b>技術資料 .....</b>	<b>87</b>
13.1	製造商 .....	87

# 1 開始使用之前

感謝您購買Thermomix® TM6。

在開始使用Thermomix® TM6之前，請先參加由Thermomix®美善品烹飪顧問所舉辦的標準示範。這將是能快速認識Thermomix® TM6的最佳方式。

1. 使用Thermomix® TM6及配件之前，請務必仔細閱讀使用說明書。
2. 本說明書幫助您熟悉本多功能料理機的安全功能。  
其操作細節請參見本料理機上的  
主選單 > 幫助 > 使用說明書下的詳細說明。

**說明** 本使用說明書中描述的某些功能或許並非在所有地區都可用。

如需更多信息，請聯繫您的Thermomix®顧問。

## 1.1 保存資料

- 請妥善保管好本使用說明書以備將來查閱。它是本電器的一個重要組成部分，若您將本電器轉讓給他人，必須將本使用說明書隨附。

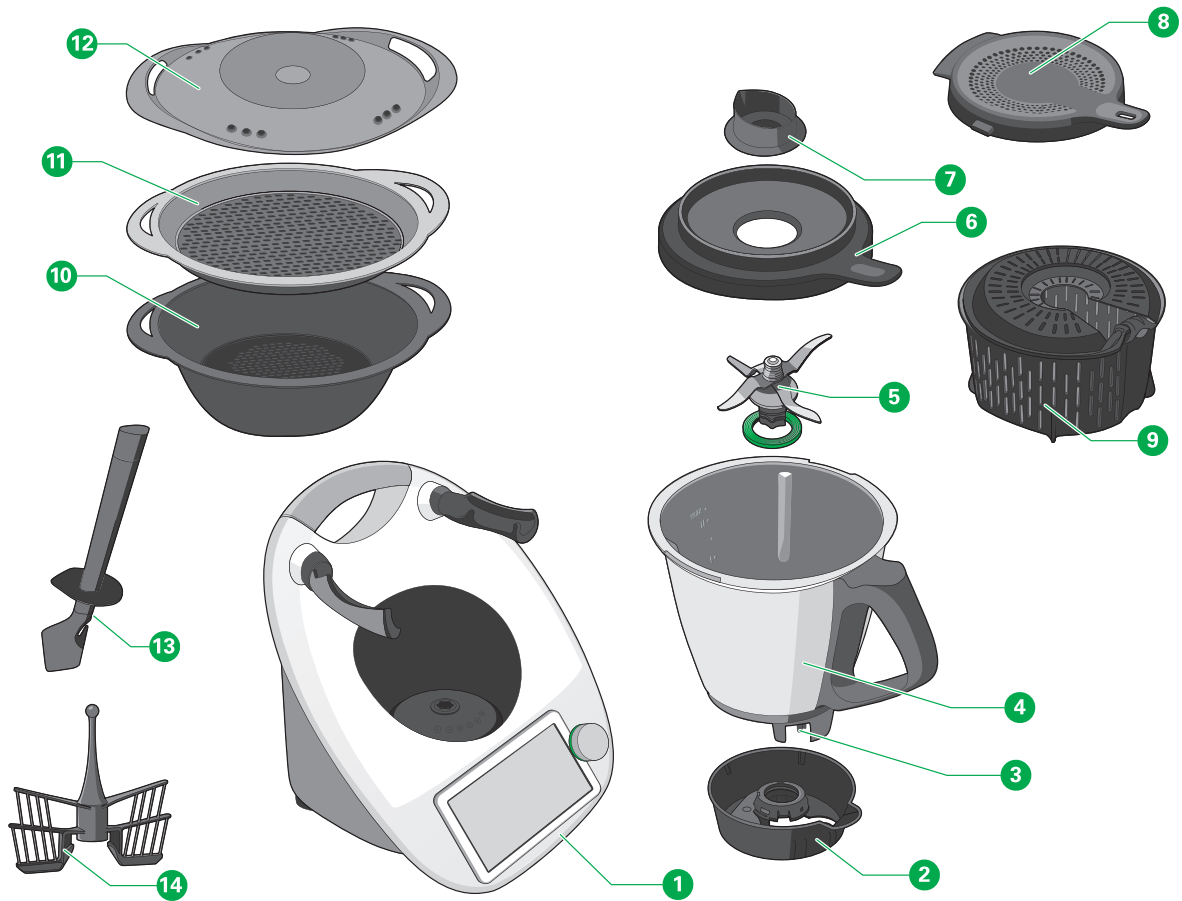
## 1.2 顯示規則

在本說明書中使用以下顯示方式：

文字	選單項 舉例：歸零
文字 > 文字	選單路徑。選單順序用“>”符號顯示。 舉例：選單 > 設置
[>32]	參考頁碼 舉例：若需更多訊息，請參見“技術資料 [>12]”章節。



## 2 產品概覽



zht

1 Thermomix® TM6主機	9 帶蓋的網鍋(不可拆卸)
2 主鍋底座	10 蒸鍋
3 觸針	11 蒸盤
4 主鍋	12 蒸鍋蓋
5 攪拌刀組, 含鎖環	13 刮刀棒
6 主鍋蓋	14 蝴蝶棒
7 量杯	使用說明書及 食譜 (供選購)
8 防濺蓋	

有關如何使用配件，請參見Thermomix® TM6上的主選單 > 幫助 > 使用說明書部分的詳細說明。

## 3 使用規範

請務必正確依照規定使用本產品，將人身傷害的風險降到最低，並避免造成本產品和其他財產的損害。

Thermomix® TM6 是一種專為家用或類似於家用而設計的食材料理機。

Thermomix® TM6 僅限於成人使用。兒童不能獨自也不得在成年人的陪伴下使用，並應避免接觸正在運作中的料理機及電源和零配件。

請確保兒童遠離並注意可能存在的潛在危險，如產生的熱能、蒸氣、蒸煮時滴落的熱水和高溫的零配件。

若在兒童活動範圍的附近使用 Thermomix® TM6，請務必看管好兒童，並不得將 Thermomix® TM6 當做玩具玩耍。

無人監督時，在組裝、拆開或清潔之前，必須始終斷開料理機的電源連接。

對於那些身體、感官或心理能力受限或缺乏經驗和/或知識的人，只有當他們接受監督或接受過有關安全使用本料理機的指導，並且明白潛在的危險時，才允許他們使用本料理機。

除規範用途之外，不得將本產品用於其他用途。非規範用途內所造成的傷害或財產損害，由消費者自行承擔。如果對產品進行技術更改，將喪失一切保固權或對財產損失的索賠權。同時也將免去製造商對產品和/或商家對材料缺陷的責任。

在料理機上進行各項操作時，都須遵守所有相關資料中的以及顯示螢幕上的說明。若行為不當，將免去製造商對所造成的損壞的責任。

本設備符合通過授權的福維克公司銷往的國家/地區的安全規定。在其他未授權銷售的國家/地區使用本設備時，無法保證符合當地的安全標準。福維克對由此帶來的用戶安全風險概不負責。

## 4 安全注意事項

確保達到最高等級的安全性是福維克產品的一大特徵。但是，只有按照預期使用設備並遵守警告說明，才能保證產品安全。

### 4.1 危險及安全提示

**進水可能有觸電的風險！ 若水不慎接觸帶電組件，可能導致觸電！**

- 在使用主機之前，請先拔下電源插頭。
- 請勿將主機浸入水中或其他液體中。
- 請勿將主機置於水龍頭下沖洗。
- 請勿將水淋到主機上。
- 在清潔主機之前，請拔下電源插頭。
- 僅用乾布或濕布擦拭主機。
- 確保沒有水或灰塵進入主機內部。
- 切勿在室外使用本機。
- 若水不慎進入主機之內，請立即聯絡 Vorwerk 客服中心。

**電源連接不完全可能導致觸電！ 主機電源插頭安裝不當可能導致觸電。**

- 應由專業人員正確連接主機電源。

## 主機或電源線的損壞會有觸電的風險！

若主機或電源線損壞，可能會導致觸電。

- 請定期檢查主機、電源線及配件是否有任何損壞。
- 確認電源線不與高溫表面和外部熱源接觸。
- 切勿將主機與損壞了的電源線一起使用。
- 若主機不慎掉落或受到損壞，切勿再使用。
- 如果主機或電源線損壞，請將主機送至最近的特約客服處進行檢視、維修或進行電器或機械調整。
- 若主機的電源線損壞，需由Vorwerk所授權之維修工程師進行維修、更換，以避免發生危險。
- 請勿嘗試自行維修主機。
- 切勿將手伸入主鍋觸針的插槽，或用任何物體穿過這些開口。

## 存在火災風險！

若將主機置於高溫表面或鄰近高溫熱源，可能會引起火災。

- 切勿將主機置於加熱爐台(如：瓦斯爐、電磁爐、微波爐或烤箱)之上或周圍。
- 請與外部熱源保持足夠的距離。
- 確認電源線不與高溫表面和外部熱源接觸。

## 存在火災風險！

主機的功耗很高。電源線規格選用太低會引起火災。

- 連接主機時，請注意銘牌上的最大功耗(也請參閱技術參數章節)。
- 請勿在插座與主機之間使用多重插接板或其他裝置。

## 食材可能噴濺而造成燙傷！

當主鍋蓋中的孔被封閉時，可能會在烹煮過程中於主鍋內產生過壓。滾燙的食材可能會噴濺而造成燙傷。

- 網鍋的內容物請僅加至“MAX”的最大刻度處。
- 請確保不會因內部(如：食材)、或外部(如：廚房毛巾)堵住或覆蓋主鍋蓋孔，使蒸氣能夠散逸，不會產生過大壓力。
- 如果在主鍋中不使用網鍋，則僅在95°C以上的烹飪過程使用可拆式的網鍋或蒸鍋，防止從主鍋蓋的孔中濺出水花。
- 絕對不能使用其它物品蓋住該孔。
- 使用料理機期間，請始終在主鍋上蓋上原廠配備的主鍋蓋。
- 若在烹煮過程中發現主鍋蓋孔被堵塞，請拔下主機的電源插頭，並請勿接觸任何的配件。

## 食材可能噴濺而造成燙傷！

在烹飪過程中，浮起的食物可能造成蒸汽隔絕，導致主鍋中的壓力升高。滾燙的食材可能會噴濺而造成燙傷。

- 添加食材請勿超過主鍋所允許的最大容量(2.2公升)。
- 如果在主鍋中不使用網鍋，則僅在95°C以上的烹飪過程使用可拆式的網鍋或蒸鍋，防止從主鍋蓋的孔中濺出水花。
- 原則上烹飪湯、燉菜和果醬請不要超過100°C；對於更高溫度，請依照食譜指示使用Varoma罩。
- 在95°C以上的烹飪過程中，絕對不能使用固定式的TM6量杯。
- 只有在設備要求放上防濺罩的煎製過程中才能使用防濺罩。

**溢出的食物可能會造成燙傷！**

在烹飪或加工熱熟食時，熟食可能濺出，導致燙傷。

- 食材的添加請勿超過主鍋所允許的最大容量(2.2公升)。
- 請確保主鍋蓋孔保持暢通，未被熟食堵塞。
- 如果在主鍋中不使用網鍋，則僅在95°C以上的烹飪過程使用可拆式的網鍋或蒸鍋，防止從主鍋蓋的孔中濺出火花。
- 將量杯放到主鍋蓋中，以免在攪拌、粉碎或搗泥熱熟食時濺出火花。
- 將液體加入主鍋中時請格外小心。
- 為防止主鍋內食物溢出或濺出，從主機中取下主鍋及從主鍋取出食物時，請謹慎小心。

**烹煮過多的食材可能造成燙傷！**

尤其當您不遵守食譜中的定量而在高溫(> 90°C)下烹製大量熟食時，它們可能會沸騰，繼而從主鍋中逸出並燙傷您。

- 添加食材請勿超過主鍋所允許的最大容量(2.2公升)。
- 在高溫下操作時請特別小心。
- 如果發生過度烹飪的情形，請按下選擇器，以關閉本設備。

**滾燙食物的噴濺會有燙傷的風險！**

若在高溫且高轉速的情形下，滾燙的食物可能會溢出且造成燙傷。

- 溫度超過60°C的料理，切勿使用“Turbo”模式。
- 在處理高溫料理時請以緩慢漸速的方式提高轉速。

**高溫蒸氣可能會導致燙傷！**

在蒸煮過程中，特別是在使用Varoma®蒸煮功能時，會產生高溫蒸氣，並可能導致燙傷。

- 請遠離蒸煮時所產生的蒸氣。
- 請勿在加工熱食時觸碰量杯，也切勿用任何物品覆蓋。
- 請保留蒸鍋和蒸盤的一些孔洞，以確保蒸氣可以逸出。
- 為了防止蒸鍋翻倒和掉落，請確認蒸鍋正確架在主鍋蓋上。切勿將蒸鍋組放置於防濺蓋上。
- 從主鍋蓋上取下蒸鍋組並置於一旁備用時，蒸鍋蓋需蓋放於蒸鍋組上。
- 取下蒸鍋蓋時，需注意讓蒸鍋蓋遠離您的臉部和身體，以避免接觸到水蒸氣和熱水。

**滾燙的熱油可能會造成燙傷！**

使用高溫模式時，若主鍋內含有油脂和水份，油水混合物可能會飛濺。您可能會被熱油燙傷。

- 切勿將已加熱過的油加至主鍋內。
- 切勿在沒有其他食材的情況下單獨將油加熱。後續再添加食材，熱油會劇烈飛濺。
- 請使用廚房紙巾將Thermomix® TM6配件上的水份略微擦乾。
- 請務必依照顯示螢幕上的食譜指示操作。
- 若Thermomix® TM6螢幕上出現提示，請務必將防濺蓋正確地蓋放於主鍋蓋上。
- 請確保自動扣鎖將防濺蓋鎖上。

**存在燙傷危險！**

烹煮焦糖的期間和之後，糖漿將會非常高溫並可能造成燙傷。

- 在製作和加工焦糖時，請務必小心。

### 主鍋蓋蓋放不當會造成燙傷！

若未將主鍋蓋正確蓋放於主鍋上，滾燙的食物可能會溢出並造成燙傷。

- 切勿強行打開主鍋蓋或扣鎖裝置。
- 僅能在轉速為零且扣鎖裝置處於解鎖狀態時，才能開啟主鍋蓋。
- 請定期檢查主鍋蓋鎖環是否有損壞，若出現損壞或滲漏，請立即更換主鍋蓋。
- 請僅將本機與乾淨的主鍋蓋一起使用。並確認主鍋邊緣和鎖環上沒有食物或髒汙殘留，以確保主鍋蓋能緊密蓋上。

### 存在燙傷或受傷危險！

當電源線向下垂放時，可能會因不慎拉扯造成主機掉落，因而造成燙傷或受傷。

- 切勿使電源線在桌子或廚櫃的邊緣向下垂掛。
- 請勿使用延長線與主機電源相連。

### 非原廠或損壞的配件可能會造成傷害！

使用損壞的、不同型號的或非Vorwerk原廠銷售零配件，可能會造成火災、觸電或受傷的風險。

- 僅請使用推薦的Thermomix®原廠配件。
- 切勿將本設備與其先前版本的零件或配置混用。
- 請勿更改您的料理機和配件。
- 切勿將本機與損壞了的配件混用。

### 使用不當將會造成傷害！

若將有別於附贈的 Thermomix® 刮刀棒的其他物品插入主鍋內進行攪拌，它可能會被攪拌刀組切碎並造成傷害。

- 請僅使用原廠配備附有防鬆環的刮刀棒。
- 請只將扁平側，而非握把側放入主鍋中。

### 滾燙的食物可能會造成燙傷

如果在更高轉速檔下將刮刀棒放到主鍋中，熟食可能偏離主鍋蓋的孔，您可能被燙傷。

- 絕對不能在熱熟食的攪拌/粉碎過程中，在高於4檔的轉速檔下將刮刀棒放到主鍋中。

### 滾燙的食物可能會造成燙傷！

網鍋內滾燙的食物可能會造成燙傷。

- 取出網鍋時請務必小心謹慎。
- 確保刮刀棒牢牢地扣住網鍋。
- 為了防止網鍋傾倒，在確保網鍋放好後，再卸下刮刀棒。

### 料理機的掉落會造成人身傷害或主機損壞！

在操作過程，尤其在“揉麵”模式下或切碎過程中，料理機可能會產生位移。料理機會跌落並會傷害您。

- 請將料理機放在一個乾淨、堅固、平整且水平的表面上。
- 請將主機與工作檯面的邊緣保持足夠的安全距離。
- 製作期間切勿將料理機置於無人看管狀態。

### 損壞的配件會造成傷害！

若配件不慎在操作過程中掉落到攪拌刀組中，或在操作過程中承受過大的壓力，產生的碎片和鋒利的邊緣可能會傷害您，尤其將碎片與製備好的食物一起吞嚥時。

- 請依照使用說明書或主機顯示螢幕上的指示使用Thermomix®原廠配件。
- 請確保安全且正確地使用所需的配件，在設定轉速之前，主鍋中不得有鬆散的配件。
- 請在使用後檢查配件是否受損。
- 若配件仍然被攪拌刀組損壞，請丟棄當次料理並聯絡客服中心，以購買新的零配件。

### 細菌增生會危害健康！

在慢燉或低溫烹調時，使用較低的烹煮溫度，將會導致細菌增生。

- 在整個準備和製作過程中，請保持工作環境的衛生。
- 請嚴格遵循食譜中規定的溫度和時間。
- 食譜完成之後請立即享用或妥善保存。
- 在許多情況下，必須在用密封袋烹煮肉類和禽類後再將它們短暫煎一下。可有效減少食物表面可能存在的細菌。為降低風險，請遵守福維克的Thermomix® 食譜。

### 細菌增生會危害健康！

食物在低溫下發酵，這可能導致不待見的細菌增生。

- 在整個準備和製備過程中，請保持工作環境的衛生。
- 完成製備工作後請立即將發酵食品放入冰箱內。

### 配件會危害健康！

Thermomix® 的所有配件皆專門為在本料理機上使用或與它一起使用所設計，每一配件均有特殊用途。若將它們用於其他用途，可能會造成配件的損壞。

- 切勿將Thermomix® 的配件用於高溫環境或其他用途。
- 切勿將刮刀棒當作鍋鏟使用，於熱鍋或平底鍋中拌炒。
- 在長時間烹煮(慢燉、密封袋烹煮，發酵)時切勿使用蝴蝶棒超過兩小時，否則不能排除健康受損的危險。
- 若配件受損，請立即停止使用並更換。

### 高溫表面可能會造成燙傷！

在料理的加熱過程中，主鍋和所使用的配件也會被加熱。在料理過程結束後，高溫表面可能會造成燙傷。

- 在製作加熱料理的過程和料理操作結束後，需小心接觸主鍋、攪拌刀組和相關配件。
- 僅透過配件上的把手來接觸配件(主鍋把手、刮刀棒、蒸鍋把手)。
- 在拆卸主鍋並取出攪拌刀組之前，請務必以冷水沖洗使主鍋和攪拌刀組的溫度降至室溫。

### 存在割傷的風險！

攪拌刀組的刀刃非常鋒利，可能造成割傷。

- 請小心地取下攪拌刀組。
- 切勿觸碰攪拌刀組的刀刃部位。
- 取下攪拌刀組時請小心，以防掉落。
- 將手伸入主鍋拿取刀組時，請謹慎小心。
- 請將攪拌刀組遠離身體和頭髮部位。



- 自動扣鎖可能會造成傷害！** 您可能被夾在主機的鎖定臂上或鎖定的刨切蓋的下面。
- 請避免接觸運轉中的零件。
  - 請確保頭髮和衣服不要接觸運轉中的零件。
  - 在自動扣鎖打開或關閉的過程中，請勿觸摸鎖定臂或刨切蓋。
- 製造本料理機時的殘留物可能損害健康！** 受到生產條件的限制，料理機的組件上可能有不適宜食用的殘留物。可能存在的生產殘留物會危及健康。
- 首次使用前，請徹底清潔所有會與食物接觸的零配件。
- 蒸氣可能會損壞家中物品！** 如果將料理機直接放置在家具（架子，壁櫃等）下面，家具可能會被逃逸的蒸氣損壞。
- 放置料理機時，請注意放置地點應與其上方和側面的物體保持足夠的距離。
  - 需考量放置蒸鍋組後的高度。
- 電源的配置不當會導致料理機損壞！** 若將主機連接到不符合主機規格之電源，會造成損壞。
- 只允許使用銘牌上標明的交流電壓和電源頻率來運行主機。
- 蒸煮功能使用不當會造成損壞！** 如果主鍋中的水量太少，會損壞本料理機。
- 請確保主鍋內的水量足夠。本料理機在 15 分鐘內會蒸發大約 250 毫升水。
  - 當您想延長蒸煮時間時，請視需要添加水量。
- 清潔不當會導致料理機損壞！** 若主鍋和攪拌刀組長時間與水、其他液體或食物殘渣接觸，可能會導致損壞。
- 使用後請立即清洗所使用的配件。
  - 不得將攪拌刀組長時間浸泡於清潔液中，會導致攪拌刀組的軸承提早老化。
  - 由於水質不同，長時間烹煮（慢燉、低溫烹煮、發酵）時會出現主鍋內部零件氧化的現象。因此，請注意食譜中於烹煮水中加入特殊食材（如：檸檬酸、檸檬汁）的說明。
- 主機內部有腐蝕的風險！** 若在清洗主鍋之後，當主鍋底部的觸針仍帶有水氣時就裝入主機上，可能會導致主機內部零件氧化。
- 將主鍋裝入主機之前，應利用廚房紙巾將主鍋及觸針徹底擦乾。
- 攪拌刀組的組裝不當會造成料理機損壞！** 若沒有將攪拌刀組正確地安裝及鎖定或攪拌刀組的鎖環損壞，液體可能會進入主機內部並造成主機的損壞。
- 請確認攪拌刀組的鎖環正確安裝於攪拌刀組的軸承上。
  - 請確認攪拌刀組的鎖環沒有受損。
  - 將食材或水加入主鍋之前，請確認攪拌刀組已正確安裝並鎖定。
  - 若液體不慎進入主機之中，請立即拔下電源插頭並聯絡客服中心。
- 使用不當將會造成機器損壞！** 若蝴蝶棒於攪拌過程中與攪拌刀組或其他配件接觸，可能會裂損。
- 在啟動速度之前，請確認蝴蝶棒已被正確安裝在攪拌刀組上。
  - 使用蝴蝶棒時，轉速請勿超過速度 4。
  - 已使用蝴蝶棒時，請勿使用刮刀棒。
  - 不得添加尺寸過大或帶有尖銳骨頭的食材，可能會造成蝴蝶棒及主鍋的損壞。

使用不當將會造成財產損壞！

特別是，刮刀棒的軟邊可能被攪拌刀組損壞。

- 將混合物或熟食朝下推入主鍋或用刮刀棒刮擦主鍋時要小心。
- 切勿讓刮刀棒接觸攪拌刀組的鋒利邊緣。
- 若要在攪拌刀組所在區域內刮擦或攪拌主鍋，僅請朝順時針方向移動刮刀棒。

## 4.2 警告提示的組成情況

本說明書內的警告提示與安全標示以圖示和警語加以突顯。這些圖示和警語提醒您危險的嚴重程度。

警告提示的組成情況 使用說明書的警告，將以以下方式顯示：

### 警告



#### 危險的性質和來源

解釋危險/後果的性質和來源

- 避免危險的預防措施

### 警語的含義

警告	如果不加防範，有生命危險或嚴重受傷危險。
小心	如果不加防範，可能會輕度傷及肢體。
提示	如果不加防範，可能使財產受損。

### 安全圖示的含義



指出危險的嚴重程度



提示財產可能受損

## 4.3 使用者的義務

為了確保Thermomix® TM6正常的使用及運作，請注意以下事項：

1. 請遵守使用說明書和所有相關文件中的規定。
2. 請將使用說明書存放於Thermomix® TM6附近隨手可得的位置。
3. 若Thermomix® TM6出現損壞，請立即停止使用並聯絡**客服部門** [▶ 86]，以取得支援或維修。

## 5 首次開箱

### 5.1 放置位置的選擇

- 請將Thermomix® TM6放在廚房中固定且方便使用的位置。

在選擇放置位置時，請注意以下事項：



## 警告



### 存在火災風險！

若將主機置於高溫表面或鄰近高溫熱源，可能會引起火災。

- 切勿將主機置於加熱爐台(如：瓦斯爐、電磁爐、微波爐或烤箱)之上或周圍。
- 請與外部熱源保持足夠的距離。
- 確認電源線不與高溫表面和外部熱源接觸。

## 警告



### 電源連接不完全可能導致觸電！

主機電源插頭安裝不當可能導致觸電。

- 應由專業人員正確連接主機電源。

## 警告



### 料理機的掉落會造成人身傷害或主機損壞！

在操作過程，尤其在“揉麵”模式下或切碎過程中，料理機可能會產生位移。料理機會跌落並會傷害您。

- 請將料理機放在一個乾淨、堅固、平整且水平的表面上。
- 請將主機與工作檯面的邊緣保持足夠的安全距離。
- 製作期間切勿將料理機置於無人看管狀態。

## 提示



### 電源的配置不當會導致料理機損壞！

若將主機連接到不符合主機規格之電源，會造成損壞。

- 只允許使用銘牌上標明的交流電壓和電源頻率來運行主機。

## 提示



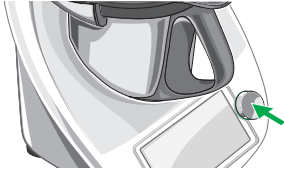
### 蒸氣可能會損壞家中物品！

如果將料理機直接放置在家具（架子，壁櫃等）下面，家具可能會被逃逸的蒸氣損壞。

- 放置料理機時，請注意放置地點應與其上方和側面的物體保持足夠的距離。
- 需考量放置蒸鍋組後的高度。

1. 請將Thermomix® TM6置於乾淨、堅固且平整的工作檯面上，並避免滑動。
2. 確認周遭沒有油脂或類似物質會飛濺到主機背面的通風孔上。
3. 撕下顯示螢幕和自動扣鎖上的保護膜。
4. 從Thermomix® TM6主機背面拉出電源線，並將Thermomix® TM6連接到插座上(110-120V)。
5. 自行決定要拉出多長的電源線(最長為1公尺)。若不需要全部長度，可將部份電源線保留在Thermomix® TM6內部。
6. 不得將主機壓於電源線上，會影響Thermomix® TM6的穩定性以及磅秤功能。

## 5.2 首次啟動



Thermomix® TM6在交貨時，為處於運輸模式的狀態下進行運輸。

- 請按壓選擇鈕，以啟動Thermomix® TM6。

⇒ 自動扣鎖將會自動開啟。

首次啟動時，Thermomix® TM6將會自動引導完成基本設定。請遵循顯示螢幕上的指示進行操作。

日後可以再次更改設定。

設定方法的詳細說明請詳見設定。

## 5.3 首次清潔

在首次使用Thermomix® TM6之前，請先徹底清洗料理機的零配件。

### 小心



**製造本料理機時的殘留物可能損害健康！**

受到生產條件的限制，料理機的組件上可能有不適宜食用的殘留物。可能存在的生產殘留物會危及健康。

- 首次使用前，請徹底清潔所有會與食物接觸的零配件。

請依照以下步驟進行首次清潔：

1. 拆開主鍋，參見拆開主鍋 [▶ 82] 章節。
2. 用手清洗所有零件和配件，或將它們置於洗碗機中清洗(主機除外)。

有關清潔的相關資訊可參見Thermomix® TM6清洗。

### 5.3.1 拆開主鍋

要徹底清洗攪拌刀組和主鍋時，必須先將主鍋拆開。

請依照以下步驟進行：



1. 抓住主鍋把手，並使開口朝上。
2. 用另一手抓住主鍋底座，以順時針方向旋轉約30°，向下鬆開，並先將攪拌刀組留在主鍋內。
3. 小心地抓住攪拌刀組的頂端，並將它連同鎖環一同從主鍋內取出。

## 6 操作

有關如何開關Thermomix® TM6，請參見[啟動與關閉 \[▶ 83\]](#)章節。

有關操作方法的詳細說明請參見Thermomix® TM6上的使用說明書中的目錄頁 > 幫助 > 使用說明書 > 操作部分。

### 6.1 啟動與關閉

#### Thermomix® TM6的啟動

- 按壓選擇鈕。
- ⇒ Thermomix® TM6啟動，螢幕將會亮起。

#### Thermomix® TM6的關閉

1. 按住選擇鈕約5秒鐘，直至顯示螢幕中出現Thermomix® TM6將關閉之訊息。
2. 一旦出現此訊息，請放開選擇鈕。
3. 如果您不使用Thermomix® TM6，請拔下電源插頭。

**說明** Thermomix® TM6的省電機制，會於靜置15分鐘後進行自動關機，以便節省能源。在關機前30秒，將出現提示對話框，您可以選擇是否取消自動關機程序。

### 6.2 幫助

- 在Thermomix® TM6主選單中點選幫助選單。

可以在此瀏覽以下選單：

- > 安全提示 (一般性安全提示)
- > 聯繫方式 (Vorwerk客服中心的聯繫方式)
- > 使用說明書 (電子版使用說明書)

**查看其他客服訊息** 若您想查看其他聯繫方式，請如下操作：

1. 點選聯繫方式 > 全球聯繫列表。
- ⇒ 將顯示國家/地區列表。
2. 選擇所在地區/國家，並查看其聯繫方式。

## 7 設定

設定選單請參見主選單 > 設定部分。

有關設定的詳細資訊請參見本料理機上的使用說明書中的主選單 > 幫助 > 使用說明書 > 設定部分。

## 8 清潔與保養

### 提示



#### 主機內部有腐蝕的風險！

若在清洗主鍋之後，當主鍋底部的觸針仍帶有水氣時就裝入主機上，可能會導致主機內部零件氧化。

- 將主鍋裝入主機之前，應利用廚房紙巾將主鍋及觸針徹底擦乾。



## 8.1 清潔

**說明** 可以將除主機之外的所有零配件放入洗碗機中清洗。請僅將塑料零組件鬆散地放置在洗碗機的上層沖洗架上，以免它們因受到放置在其上的物體的熱量和壓力的影響而變形。

一些塑料零組件可能會導致變色；這些不會影響您的健康或受影響部位的功能。

- 使用後請徹底清潔所有用過的 Thermomix® TM6 的組件。

相關的清洗方式的請詳見 Thermomix® TM6 上的主選單 > 幫助 > 使用說明書。

## 8.2 清潔主機

### 警告



#### 進水可能會有觸電的風險！

若水不慎接觸帶電組件，可能導致觸電！

- 在使用主機之前，請先拔下電源插頭。
- 請勿將主機浸入水中或其他液體中。
- 請勿將主機置於水龍頭下沖洗。
- 請勿將水淋到主機上。
- 在清潔主機之前，請拔下電源插頭。
- 僅用乾布或濕布擦拭主機。
- 確保沒有水或灰塵進入主機內部。
- 切勿在室外使用本機。
- 若水不慎進入主機之內，請立即聯絡 Vorwerk 客服中心。

1. 在清潔主機之前，先拔下電源插頭。
2. 用濕布或乾布擦拭主機。
3. 清潔時不得使用太多水，以防濕氣進入主機內部。

## 8.3 定期維護

定期維護可延長 Thermomix® TM6 的使用年限。

1. 檢查您的 Thermomix® TM6 及配件(包括主鍋、電源線和主鍋蓋鎖環)是否有壞損的情形。
2. 不得將 Thermomix® TM6 與損壞的配件混合使用。
3. 請定期檢查 Thermomix® TM6 的背面和底部的通風孔是否暢通，以防止 Thermomix® TM6 因通風孔堵塞而損壞。
4. 不使用 Thermomix® TM6 時，請拔下電源插頭。
5. 若長期不使用 Thermomix® TM6，請保持主鍋蓋孔開啟，使 Thermomix® TM6 保持通風。

### 8.3.1 攪拌刀組的更換

若經常使用 Thermomix® TM6 來切碎堅硬的食材，攪拌刀組較容易被磨損。以下為建議更換攪拌刀組的時間一覽。

使用頻率及耗損率	說明	建議更換攪拌刀組年限
高	每天使用高速運轉或揉麵功能等	半年

使用頻率及耗損率	說明	建議更換攪拌刀組年限
中等	每週使用一次高速運轉或揉麵功能	2年
低	幾乎從不使用高速運轉或揉麵功能	4年

可以透過Thermomix®的網路商店或福維克**客服部門** [▶ 86]來訂購新的攪拌刀組。

## 9 故障排除

### 警告



#### 主機或電源線的損壞會有觸電的風險！

若主機或電源線損壞，可能會導致觸電。

- 請定期檢查主機、電源線及配件是否有任何損壞。
- 確認電源線不與高溫表面和外部熱源接觸。
- 切勿將主機與損壞了的電源線一起使用。
- 若主機不慎掉落或受到損壞，切勿再使用。
- 如果主機或電源線損壞，請將主機送至最近的特約客服處進行檢視、維修或進行電器或機械調整。
- 若主機的電源線損壞，需由Vorwerk所授權之維修工程師進行維修、更換，以避免發生危險。
- 請勿嘗試自行維修主機。
- 切勿將手伸入主鍋觸針的插槽，或用任何物體穿過這些開口。

故障：	可能發生原因和處理措施：
主鍋底部進水或液體。	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 立即拔除電源插頭。</li> <li>- 用廚房紙巾擦拭主鍋下方的液體。</li> <li>- 請勿移動或傾斜主機以防止液體進入主機內部並接觸到精密電路板。</li> <li>- 請勿嘗試拆開主機。主機內部需由授權之維修工程師進行維護。</li> <li>- 若不能排除液體進入主機內的狀況，請勿啟動Thermomix® TM6，並請聯絡<b>客服部門</b> [▶ 86]。</li> </ul>
Thermomix® TM6無法啟動。	主機可能未正確連結。 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 檢查電源線是否已正確插入插座中。</li> </ul>
無法將主鍋插入Thermomix® TM6的主機中。	主鍋可能未正確組裝。 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 請檢查主鍋底座是否已正確安裝。</li> </ul>
Thermomix® TM6的加熱功能未被啟動。	主機加熱時間可能未正確設定。 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 請檢查是否設定加熱時間。</li> </ul> 主機未設定溫度： <ul style="list-style-type: none"> <li>- 請檢查是否有設定溫度。請檢查轉速設定是否超過速度6。</li> </ul>
Thermomix® TM6在運轉過程中停止。	馬達停止運轉。 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 將主鍋從主機中取下。</li> <li>- 減少食材份量和/或添加一些液體。</li> <li>- 靜置冷卻約5分鐘。</li> <li>- 重新將主鍋架上主機。</li> <li>- 確認主機背面的通風孔是否暢通。</li> <li>- 轉動選擇鈕再次啟動主機。</li> </ul>

若在靜置冷卻後仍顯示系統訊息，請聯絡**客服部門** [▶ 86]。

Thermomix® TM6磅秤功能異常。

Thermomix® TM6可能未正確放置。

- 確認沒有任何物體靠在主機上。
- 確認電源線未被拉緊。
- 確認Thermomix® TM6工作檯面是否乾淨，平整且防滑。
- 在稱重的過程中，請勿碰觸Thermomix® TM6主機。

Thermomix® TM6於模式操作時退出。

使用的食材份量或種類可能有誤。

- 將主鍋於主機座中取下並清空主鍋。
- 重新架上主鍋。
- 重新啟動烹煮過程。

Thermomix® TM6無法連結至Wi-Fi網路。

可能無可用的網路。

- 請檢查您家中的Wi-Fi網路情況。

Wi-Fi功能可能已取消。

- 請重新設定網路，參見  
主選單 > 幫助 > 使用說明書 > 設置 > 設置 WLAN 章節。

若無法成功設定網路，請聯絡**客服部門** [▶ 86]。

## 10 客服部門

如需有關當地客服網點的詳細資訊，請與\*主管的Thermomix® 顧問\*，即在貴國的福維克官方分銷商聯繫，或請查閱我們的網站 <https://thermomix.vorwerk.com>。

## 11 产品保修

有关保修期及其相关内容，请参阅您的售货合约。

Thermomix®只能通过福维克客户服务或由福维克授权的维修机构进行维修。仅可使用随机附配的零配件或由福维克Thermomix®提供的原厂零配件。

请勿将Thermomix®与非福维克Thermomix®提供的配件或设备结合使用，否则您的保修和材料缺陷的更换义务将被视为无效。

## 12 丢弃处理与环境保护处置

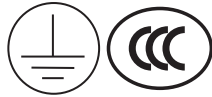
该符号表示：

电器和电子设备不建议与生活垃圾一起做丢弃处理处置。您可以将旧电器送至当地政府指定废料收集站进行回收。



## 13 技術資料

安全標章/檢驗標章/  
符合性聲明



馬達	福維克變頻式交流電馬達免維護，額定功率為500 W。 轉速無級可調，從100至10700 轉/分鐘 (慢速攪拌速度：40轉/分鐘)。 “揉麵”模式為特殊轉速設計(交替式運作)。 電子式防護機制可防止過載。			
加熱裝置	功耗為1000 W。 防過熱機制。			
內建磅秤	秤重範圍為1至 3000克 秤重範圍為-1至-1000克			
外殼	高品質塑料材質。			
主鍋	不鏽鋼材質，內建加熱系統和溫度感應器，最大容量為2.2公升。			
電源負荷	僅適用於110-120 V，50/60 Hz的交流電壓(自動轉換)(TM6-1)。 最大功耗達1500 W。 電源線最大長度為1米，可拉出。			
待機功耗	0 W			
連線說明	2.4 GHz	2.412 GHz – 2.472 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5.150 GHz – 5.350 GHz 5.470 GHz – 5.725 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	本料理機僅適合在室內使用，且在以下國家：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 和 TR的使用頻率範圍限制在5150 MHz至5250 MHz之間。			
符合性聲明	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG (福維克電器製造有限兩合公司)特此聲明， Thermomix®TM6-1 / TM6-4型無線電設備符合2014/53/EU指令。 歐盟符合性聲明的完整文本請參見網址： <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/">https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/</a>			
主機尺寸	34.10 公分 x 32.60 公分 x 32.60 公分 (高 x 寬 x 深)			
蒸鍋組尺寸	13.10 公分 x 38.30 公分 x 27.50 公分 (高 x 寬 x 深)			
主機重量	7.95 公斤			
蒸鍋組重量	0.80 公斤			

### 13.1 製造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG (福維克電器製造有限兩合公司)  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
德國

zht





thermomix

TM6



ms

# Panduan pengguna

### Hak cipta

Hak cipta untuk teks, reka bentuk, fotografi dan ilustrasi adalah milik Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. Hak cipta terpelihara. Penerbitan ini tidak boleh diterbitkan semula, disimpan dalam sistem yang boleh diambil semula, atau diterbitkan semula atau dihantar, sama ada secara keseluruhan atau sebahagian, melalui media elektronik, mekanikal, fotomekanikal dalam apa-apa bentuk tanpa kebenaran nyata Vorwerk International & Co. KmG.

# Kandungan

<b>1</b>	<b>Pendahuluan .....</b>	<b>92</b>
1.1	Penyimpanan dokumen .....	92
1.2	Peraturan paparan.....	92
<b>2</b>	<b>Gambaran keseluruhan produk .....</b>	<b>93</b>
<b>3</b>	<b>Tujuan dan had penggunaan .....</b>	<b>94</b>
<b>4</b>	<b>Untuk keselamatan anda .....</b>	<b>94</b>
4.1	Bahaya dan arahan keselamatan.....	95
4.2	Struktur nota amaran .....	102
4.3	Tanggungjawab pengguna .....	102
<b>5</b>	<b>Penggunaan kali pertama .....</b>	<b>103</b>
5.1	Pilih lokasi untuk diletakkan .....	103
5.2	Mengoperasikan alat untuk kali pertama.....	104
5.3	Pembersihan kali pertama .....	104
5.3.1	Membuka leraï periuk memasak.....	105
<b>6</b>	<b>Cara operasi .....</b>	<b>105</b>
6.1	Hidup dan matikan .....	106
6.2	Bantuan .....	106
<b>7</b>	<b>Tetapan .....</b>	<b>106</b>
<b>8</b>	<b>Pembersihan dan penyelenggaraan .....</b>	<b>107</b>
8.1	Pembersihan .....	107
8.2	Membersihkan unit asas.....	107
8.3	Penyelenggaraan berkala.....	108
8.3.1	Penukaran bilah pengisar.....	108
<b>9</b>	<b>Penyelesaian masalah .....</b>	<b>109</b>
<b>10</b>	<b>Khidmat pelanggan .....</b>	<b>110</b>
<b>11</b>	<b>Jaminan/liabiliti bagi kecacatan bahan .....</b>	<b>110</b>
<b>12</b>	<b>Pelupusan.....</b>	<b>111</b>
<b>13</b>	<b>Data teknikal .....</b>	<b>112</b>
13.1	Pengeluar .....	112

# 1 Pendahuluan

Tahniah atas pembelian perkakas baru anda Thermomix® TM6.

Sebelum anda menggunakan perkakas Thermomix® TM6 ini untuk kali yang pertama, anda harus menghadiri sesi demonstrasi daripada salah seorang wakil Thermomix®. Cara yang mudah dan selesa ialah dengan anda mengenali Thermomix® TM6 kami.

1. Sila baca panduan pengguna dengan teliti sebelum menggunakan Thermomix® TM6 dan aksesoriya untuk kali yang pertama.
2. Panduan ini akan menerangkan anda tentang ciri-ciri keselamatan perkakas ini. Untuk butiran operasi, rujuk arahan terperinci pada unit di bawah Menu Utama > Bantuan > Panduan pengguna.

**Nota sisi** Beberapa fungsi yang dijelaskan dalam panduan pengguna ini mungkin tidak tersedia di semua wilayah.

Untuk maklumat lebih lanjut sila hubungi wakil Thermomix® anda.

## 1.1 Penyimpanan dokumen

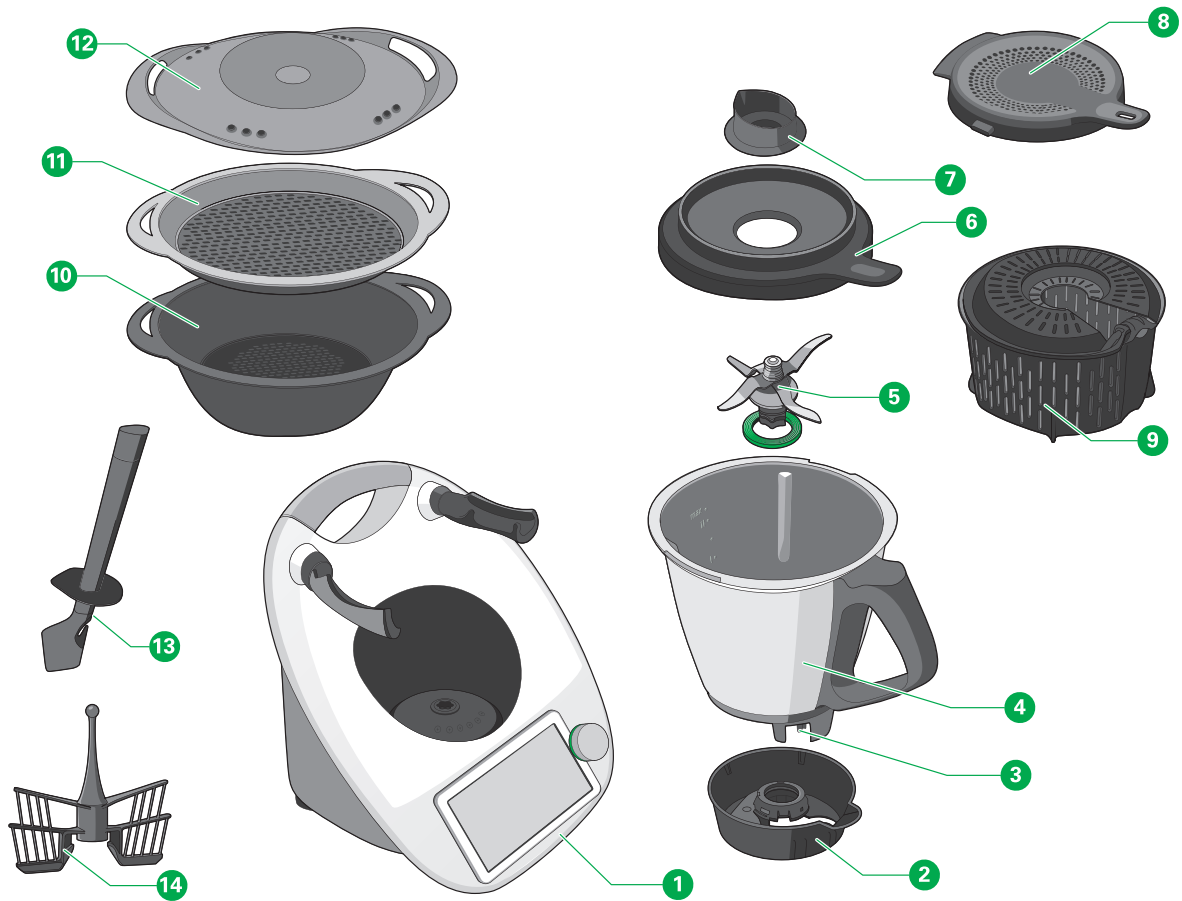
- Sila simpan buku panduan ini untuk rujukan pada masa hadapan. Ia adalah bahagian penting daripada peranti dan hendaklah disertakan bersama jika ia serahkan kepada orang lain.

## 1.2 Peraturan paparan

Ilustrasi berikut digunakan dalam panduan ini:

Teks	Item menu Contoh: Tara
Teks > Teks	Laluan menu Susunan menu dijelaskan melalui simbol ">". Contoh: Menu> Tetapan
[>32]	Rujukan ke nombor halaman Contoh: Untuk maklumat lanjut sila rujuk bab "Data Teknikal [> 12]"

## 2 Gambaran keseluruhan produk



ms

1 Unit asas Thermomix® TM6	9 Bekas memasak bersama penutup (berkedudukan kekal)
2 Kaki periuk memasak	10 Bekas Varoma®
3 Pin-pin sesentuh	11 Tapak Varoma®
4 Periuk memasak	12 Penutup Varoma®
5 Bilah pengisar termasuk cecincin pengedap	13 Spatula
6 Penutup periuk memasak	14 Bilah pemukul
7 Cawan penyukat	Manual penggunaan dan buku memasak (pilihan)
8 Pengawal percikan	

Untuk mengetahui cara menggunakan aksesori, rujuk arahan terperinci pada Thermomix® TM6 dibawah

Menu utama > Bantuan > Panduan pengguna.

### 3 Tujuan dan had penggunaan

Hanya gunakan peranti dan aksesori dengan betul dan seperti yang dimaksudkan untuk meminimumkan bahaya kepada diri sendiri atau pihak ketiga serta kerosakan pada peranti dan harta benda lain.

Thermomix® TM6 ialah pemproses makanan untuk menyediakan makanan dan adalah untuk kegunaan rumah atau sama seperti itu.

Thermomix® TM6 adalah untuk kegunaan orang dewasa sahaja. Peralatan ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak, sama ada bersendirian mahupun bersama orang dewasa. Kanak-kanak harus dijauhkan daripada peralatan yang sedang beroperasi dan daripada kabel sambungan.

Sila beri amaran kepada kanak-kanak potensi bahaya akibat peningkatan haba dan wap, air tersejat serta permukaan panas.

Apabila menggunakan Thermomix® TM6 berhampiran dengan kanak-kanak, pengawasan terhadap mereka amat diperlukan.

Thermomix® TM6 tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak sama sekali untuk bermain.

Sentiasa nyahsambungkan peralatan daripada rangkaian jika pengawasan tidak tersedia dan sebelum pemasangan, nyahpasang atau pembersihan.

Peranti boleh digunakan oleh orang yang kurang kebolehan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka diawasi atau telah diarahkan dalam penggunaan peranti yang selamat dan telah memahami bahaya yang terlibat.

Mana-mana penggunaan selain daripada penggunaan yang dimaksudkan adalah tidak dibenarkan. Pihak pengeluar tidak bertanggungjawab atas kerosakan akibat daripada ini. Dalam hal perubahan teknikal kepada produk, sebarang jaminan/liabiliti bagi kecacatan bahan akan lupus. Kewajipan penggantian pengeluar bagi liabiliti produk dan/atau pengedar liabiliti kerosakan bahan tidak diperlukan jika perubahan teknikal pada produk dilakukan.

Untuk semua kerja pada peralatan, semua dokumen yang berkaitan dan juga arahan pada paparan mesti dipatuhi. Dalam penggunaan yang tidak sepatutnya, pengeluar tidak bertanggungjawab atas kerosakan yang disebabkan olehnya.

Peranti ini memenuhi peraturan keselamatan negara tempat peranti ini dijual oleh organisasi Vorwerk yang diberi kuasa. Jika peranti ini digunakan di negara selain daripada negara jualan, pematuhan dengan standard keselamatan tempatan negara lain tidak boleh dijamin. Oleh itu, Vorwerk tidak bertanggungjawab terhadap risiko keselamatan yang terhasil kepada pengguna.

### 4 Untuk keselamatan anda

Keselamatan maksimum adalah salah satu ciri produk Vorwerk. Walau bagaimanapun, keselamatan produk hanya boleh dijamin dengan mematuhi amaran dalam bab ini dan bab-bab berikutnya.

## 4.1 Bahaya dan arahan keselamatan

### Risiko renjatan elektrik disebabkan kemasukan air!

**Jika air bersentuhan dengan komponen berarus elektrik, anda mungkin mendapat renjatan elektrik!**

- Dilarang dilarang merendam unit asas dalam air atau apa-apa cecair lain.
- Dilarang dari meletakkan unit asas di bawah air yang mengalir.
- Dilarang dari menuangkan air ke atas unit asas.
- Tanggalkan plag utama sebelum membersihkan unit asas.
- Bersihkan unit asas dengan hanya dengan kain yang kering atau lembap.
- Pastikan tiada air atau kotoran masuk ke dalam unit asas perkakas.
- Jangan gunakan peralatan di luar.
- Jika air masih masuk ke unit asas, hubungi bahagian Khidmat Pelanggan Vorwerk anda.

### Risiko kejutan elektrik disebabkan sambungan utama yang tidak betul!

**Sambungan utama yang tidak betul dipasang mungkin mengakibatkan ranjatan elektrik.**

- Pengendalian unit asas hanya pada sambungan pendawaian yang menurut piawaian.

### Risiko renjatan elektrik akibat kerosakan pada unit asas atau kabel penyambung!

**Sekiranya unit utama atau kabel penyambung rosak, anda mungkin boleh terkena renjatan elektrik.**

- Periksa unit asas, kabel penyambung dengan palam dan aksesori secara berkala teratur untuk mengesan kerosakan.
- Pastikan kabel penyambung tidak menyentuh permukaan panas dan sumber haba luaran.
- Jangan gunakan unit asas dengan kabel penyambung yang rosak.
- Jangan gunakan unit asas jika ia telah terjatuh atau telah mengalami apa-apa kerosakan.
- Sekiranya berlaku kerosakan kepada unit asas atau kabel penyambung, hantarkan unit asas anda ke pusat khidmat pelanggan Vorwerk untuk pemeriksaan, pembaikan, penyesuaian elektrik dan mekanikal.
- Jika kabel penyambung elektrik unit asas telah rosak, ia mesti diganti oleh pengeluar, perkhidmatan baik pulihnya atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.
- Dilarang untuk cuba membaiki unit asas sendiri.
- Dilarang sama sekali menyentuh mana-mana pin periuk memasak melalui lubang-lubang di unit asas, dan dilarang juga dari memasukkan objek melalui bukaan ini.

### Risiko kebakaran!

**Jika anda meletakkan unit asas pada permukaan panas, ia mungkin akan terbakar.**

- Jangan sekali-kali letakkan unit asas dapur (hob memasak, hob seramik, hob induksi, dan lain-lain) atau pada permukaan lain yang panas atau dipanaskan.
- Pastikan jarak yang cukup dari permukaan panas dan sumber haba luaran.
- Pastikan kabel penyambung tidak menyentuh permukaan panas dan sumber haba luaran.

### Risiko kebakaran!

Unit asas mempunyai penggunaan kuasa yang tinggi. Pendawaian elektrik di bawah spesifikasi boleh menyebabkan kebakaran.

- Pastikan semasa menyambung penggunaan kuasa maksimum bagi unit asas pada plat penarafan (lihat juga **Data Teknikal**).
- Jangan gunakan berbilang kabel penyambung atau lain-lain antara soket kuasa dengan peralatan utama.

### Bahaya melecun akibat makanan yang terpercik secara meletup!

Jika bukaan pada penutup mangkuk adunan ditutup, tekanan berlebihan boleh terkumpul di dalam mangkuk adunan semasa proses memasak. Kandungan panas mungkin meletup dan melecurkan anda.

- Hanya isikan bakul reneh hingga tanda "maks".
- Sentiasa pastikan bahawa bukaan pada penutup mangkuk adunan tidak sekali-kali disekat atau ditutup dari dalam (cth. oleh makanan) atau dari luar (cth. dengan tuala) supaya wap boleh keluar pada setiap masa dan tiada tekanan berlebihan boleh terkumpul.
- Jika anda tidak menggunakan bakul reneh **di dalam** mangkuk adunan, hanya gunakan bakul reneh atau periuk Varoma yang terletak longgar untuk proses memasak melebihi suhu 95 °C bagi melindungi daripada percikan dari bukaan penutup mangkuk adunan.
- Jangan sekali-kali menggunakan objek lain untuk menutup bukaan.
- Sentiasa letakkan penutup mangkuk adunan asal pada mangkuk adunan semasa operasi.
- Jika anda menyedari semasa proses memasak bahawa bukaan pada penutup mangkuk adunan tersekat, cabut plag kuasa peranti asas. **Jangan** sentuh alat kawalan.

### Bahaya melecun akibat makanan yang terpercik secara meletup!

Semasa memasak, makanan yang terapung pada permukaan boleh menyebabkan wap terperangkap, yang boleh menyebabkan peningkatan tekanan di dalam mangkuk adunan. Kandungan panas mungkin meletup dan melecurkan anda.

- Jangan sekali-kali melebihi kapasiti maksimum mangkuk adunan sebanyak 2.2 liter (tanda "maks").
- Jika anda tidak menggunakan bakul reneh **di dalam** mangkuk adunan, hanya gunakan bakul reneh atau periuk Varoma yang terletak longgar untuk proses memasak melebihi suhu 95 °C bagi melindungi daripada percikan dari bukaan penutup mangkuk adunan.
- Sentiasa masak sup, stew dan jem pada suhu maksimum 100 °C. Untuk suhu yang lebih tinggi, gunakan Penetapan Varoma seperti yang diarahkan dalam resipi.
- Jangan sekali-kali menggunakan cawan pengukur TM6 yang terpasang untuk proses memasak melebihi suhu 95 °C.
- Hanya gunakan pelindung percikan untuk proses memanggang yang peranti menggesa anda untuk memakai pelindung percikan.



### **Bahaya melecür akibat makanan yang terpercik!**

**Apabila memasak atau memproses makanan panas, makanan panas boleh terpercik keluar dan menyebabkan melecür.**

- Dilarang sama sekali untuk melebihi kapasiti maksimum periuk memasak sebanyak 2.2 liter (tanda "max").
- Pastikan bukaan dalam penutup periuk pencampur bebas dari sebarang bahan memasak.
- Jika anda tidak menggunakan bakul reneh di dalam mangkuk adunan, hanya gunakan bakul reneh atau periuk Varoma yang terletak longgar untuk proses memasak melebihi suhu 95 °C bagi melindungi daripada percikan dari bukaan penutup mangkuk adunan.
- Letakkan cawan pengukur pada penutup mangkuk adunan untuk mengelakkan tumpahan semasa mengadun, mencincang atau memurikan makanan panas.
- Tuangkan cecair secara berhati-hati ke dalam periuk memasak.
- Berhati-hati mengeluarkan periuk memasak yang mempunyai kandungan dari unit asas untuk mengelakkan kandungan dari tertumpah atau terpercik.

### **Risiko melecür kerana mendidih keluar!**

**Khususnya, jika anda menyediakan kuantiti makanan yang lebih banyak pada suhu tinggi (> 90 °C) menyimpang daripada spesifikasi resipi, makanan boleh mendidih keluar, terpercik dari mangkuk adunan dan melecürkan anda.**

- Jangan sekali-kali melebihi kapasiti maksimum mangkuk adunan sebanyak 2.2 liter (tanda "maks").
- Berhati-hati apabila bekerja dengan suhu yang tinggi.
- Sekiranya didihan terlalu panas, tekan pemilih untuk mematikan peralatan.

### **Bahaya pelecuran akibat limpahan bahan isian panas!**

**Kelajuan terlalu tinggi dalam kombinasi dengan suhu tinggi, bahan masakan mungkin terpercik keluar dan menyebabkan kecederaan.**

- Jangan gunakan mod Turbo dengan makanan panas atau cecair melebihi 60 °C.
- Tingkatkan kelajuan sedikit demi sedikit ketika memproses bahan makanan panas.

### **Bahaya pelecuran akibat wap panas!**

**Ketika proses memasak, terutamanya apabila menggunakan fungsi Varoma®, wap panas terhasil yang boleh menyebabkan pelecuran.**

- Sila jauhkan diri dari wap.
- Jangan sentuh atau tutup cawan pengukur semasa memproses makanan panas.
- Pastikan beberapa slot dari bekas Varoma® dan pelantar memasak Varoma® tidak dilindungi oleh bahan makanan agar membolehkan pengeluaran wap stim.
- Pastikan bekas Varoma® diletakkan dengan betul di dalam periuk memasak, supaya bekas Varoma® tersebut tidak terbalik. Jangan sesekali meletakkan Varoma® diatas pengawal percikan.
- Sekiranya anda mengeluarkan Varoma® dari penutup periuk memasak, pastikan Varoma® sentiasa ditutup dengan penutupnya.
- Apabila membuka penutup Varoma®, jauhkan penutup tersebut dari muka dan badan anda untuk mengelakkan dari terkena wap panas.

**Bahaya melepuh akibat minyak panas!**

Minyak akan dipanaskan ketika fungsi menggoreng. Campuran air-minyak panas boleh mengakibatkan percikan minyak. Anda boleh melepuh jika terkena minyak panas.

- Jangan tuangkan minyak yang panas ke dalam periuk memasak.
- Jangan panaskan minyak tanpa bahan tambahan. Sekiranya anda terlambat menambah bahan-bahan tambahan, minyak panas tersebut akan memercik dengan kuat.
- Pastikan menggunakan aksesori Thermomix® TM6 yang kering.
- Ikuti arahan pada paparan.
- Sentiasa letakkan penjaga percikan dengan betul pada penutup periuk memasak, sebaik sahaja Thermomix® TM6 anda meminta anda berbuat demikian.
- Pastikan bahawa tangan pengunci melindungi pengawal percikan.

**Bahaya pelepuhan!**

Karamel menyimpan haba yang tinggi semasa dan selepas penyediaan yang boleh menyebabkan pelepuhan.

- Sila berada didalam keadaan berhati-hati apabila menyediakan dan memproses karamel.

**Bahaya pelepuhan akibat pengendalian penutup periuk memasak yang salah!**

Jika penutup periuk memasak diletakkan dengan sempurna, bahan masakan yang panas boleh melimpah keluar dan mencederakan anda.

- Jangan sekali-kali cuba membuka penutup periuk memasak ataupun mekanisma pengunciannya secara kasar.
- Buka penutup periuk memasak hanya apabila kelajuannya sifar dan mekanisme penguncian telah terbuka.
- Periksa meterai penutup dengan kerap untuk mengesan kerosakan. Sekiranya rosak atau bocor, gantikan dengan segera.
- Hanya gunakan peralatan dengan penutup periuk campuran yang bersih. Bibir periuk dan pengedap mestilah bebas dari makanan yang melekat supaya dapat menjamin kedapan yang sempurna antara penutup periuk dan periuk campuran.

**Risiko pelepuhan dan kecederaan!**

Jika disambungkan pada kabel yang tergantung, terdapat kemungkinan yang unit asas boleh bergerak secara tidak sengaja. Unit asas mungkin akan jatuh dan ini boleh melepuh atau mencederakan anda.

- Jangan biarkan kabel sambungan digantung di tepi meja atau kaunter.
- Jangan sambungkan unit asas kepada wayar pemanjangan.

**Risiko kecederaan akibat aksesori yang tidak sesuai!**

Penggunaan peralatan tambahan, aksesori atau sesuatu barang yang tidak disyorkan atau dijual oleh Vorwerk, atau penggunaan sebarang aksesori yang rosak atau tidak serasi, boleh mengakibatkan kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan.

- Gunakan hanya aksesori tulen Vorwerk Thermomix® yang disyorkan.
- Jangan sesekali gunakan peralatan dengan kombinasi bahagian atau kelengkapan daripada model terdahulu.
- Jangan tukar peralatan dan aksesori.
- Jangan sesekali gunakan peralatan dengan aksesori yang rosak.

**Risiko kecederaan akibat penggunaan yang tidak disyorkan**

Sekiranya anda menggunakan objek selain daripada spatula Thermomix® untuk menggaul bahan di dalam periuk campuran, ia boleh masuk ke dalam bilah pengisar dan boleh menyebabkan kecederaan.

- Hanya gunakan spatula Thermomix® dengan kolar keselamatan untuk menggaul.
- Hanya pegang di bahagian spatula yang rata dan bukannya di dalam periuk campuran.

**Bahaya melecur akibat makanan yang panas**

Meletakkan spatula dalam mangkuk adunan pada kelajuan yang lebih tinggi boleh menyebabkan makanan melencong keluar dari bukaan pada penutup mangkuk adunan dan melecurkan anda.

- Jangan sekali-kali meletakkan spatula dalam mangkuk adunan semasa mengadun/menghancurkan makanan panas pada kelajuan lebih tinggi daripada kelajuan 4.

**Bahaya pelepuhan akibat bahan masakan panas!**

Anda boleh mencederakan diri pada makanan panas di dalam bekas memasak.

- Berhati-hati ketika mengeluarkan bekas memasak.
- Pastikan spatula dipasang dengan kemas pada bekas memasak sebelum anda mengeluarkannya.
- Alihkan spatula selepas anda meletakkan bekas memasak tadi untuk mengelakkannya dari terjatuh.

**Risiko kecederaan akibat perkakas yang terjatuh!**

Ketika operasi, terutamanya dalam mod "mengadun doh" atau semasa operasi pengisaran, peralatan boleh bergerak. Peralatan mungkin boleh jatuh dan mencederakan anda.

- Letakkan peralatan pada permukaan yang bersih, kukuh, rata dan mendatar.
- Tinggalkan ruang yang cukup untuk tepi permukaan kerja.
- Jangan sesekali tinggalkan peralatan tanpa pengawasan semasa operasi.

**Risiko kecederaan akibat aksesori yang rosak!**

Jika aksesori tersangkut dalam bilah pengisar semasa operasi atau mengalami tekanan yang berlebihan, serpihan kecil dan tepi yang tajam boleh mencederakan anda, terutamanya jika serpihan ditelan bersama makanan yang disediakan.

- Gunakan Thermomix® aksesori hanya seperti yang diterangkan dalam manual atau pada paparan peranti asas.
- Pastikan aksesori yang diperlukan dipasang dengan baik dan betul serta tiada aksesori yang longgar di dalam mangkuk adunan sebelum melaraskan kelajuan.
- Selepas digunakan, periksa aksesori untuk kerosakan.
- Jika aksesori rosak akibat bilah pengisar, lupuskannya dan hubungi khidmat pelanggan untuk bahagian gantian.

**Risiko kesihatan akibat pembiakan kuman patogen!**

Dengan cara memasak perlahan atau memasak sous vide, makanan akan dimasak dengan suhu rendah yang boleh menyebabkan pembiakan kuman.

- Pastikan kebersihan sepanjang kerja persediaan masakan.
- Ikut dengan tepat arahan resipi (suhu dan masa).
- Pastikan bahawa makanan digunakan dengan segera selepas kerja persediaan masakan tamat.
- Daging dan ayam itik mesti digoreng sekejap dalam banyak keadaan selepas memasak sous vide. Cara ini mengurangkan jumlah kuman yang berkemungkinan menyebabkan penyakit berada pada permukaan makanan. Ikut resipi Thermomix® Vorwerk untuk meminimumkan risiko.

ms

<p><b>Risiko kesihatan akibat pembiakan kuman!</b></p>	<p><b>Makanan akan ditapai dengan suhu rendah yang boleh menyebabkan pembiakan kuman yang tidak diinginkan.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastikan kebersihan sepanjang kerja persediaan masakan.</li> <li>• Masukkan makanan yang ditapai dengan segera ke dalam peti sejuk selepas kerja persediaan masakan tamat.</li> </ul>
<p><b>Risiko kesihatan akibat aksesori yang rosak!</b></p>	<p><b>Secara umumnya, semua aksesori Thermomix® direka untuk penggunaan yang khusus pada atau dengan peralatan dan boleh rosak jika digunakan untuk tujuan yang lain.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan gunakan aksesori Thermomix® untuk tujuan lain, terutamanya pada suhu tinggi.</li> <li>• Jangan gunakan spatula dalam periuk atau kuili panas.</li> <li>• Jangan gunakan sambungan untuk mengacau makanan lebih daripada dua jam (untuk proses memasak yang lama: memasak perlahan, memasak sous vide, fermentasi) kerana masalah kesihatan tidak dapat dikecualikan.</li> <li>• Sekiranya komponen aksesori rosak, berhenti dari menggunakannya dan gantikannya dengan serta-merta.</li> </ul>
<p><b>Bahaya kebakaran akibat permukaan panas!</b></p>	<p><b>Dalam penyediaan makanan, periuk pencampur dan aksesori yang digunakan juga akan menjadi panas. Anda berisiko untuk cedera disebabkan bahagian yang panas ini setelah selesai proses memanas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sila kendalikan periuk pencampur, pengisar dan aksesori dengan berhati-hati, terutamanya semasa dan selepas penyediaan makanan yang panas.</li> <li>• Pegang komponen panas hanya dengan pemegang dan tempat yang ditetapkan.</li> <li>• Biarkan periuk memasak dan pengisar untuk sejuk secukupnya sebelum membuka periuk memasak dan mengeluarkan pengisar.</li> </ul>
<p><b>Bahaya luka akibat objek tajam!</b></p>	<p><b>Bilah pengisar adalah tajam dan ia boleh melukakan anda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sila kendalikin pengisar dengan berhati-hati.</li> <li>• Jangan sentuh pengisar pada bilahnya.</li> <li>• Berhati-hatilah untuk tidak menjatuhkan bilah pengisar apabila mengeluarkannya.</li> <li>• Jangan menyentuh bahagian dalam periuk masakan.</li> <li>• Jauhkan bahagian badan dan rambut daripada pengisar.</li> </ul>
<p><b>Risiko kecederaan akibat tersepit!</b></p>	<p><b>Anda boleh tersepit oleh lengan pengunci unit asas atau di bawah penutup berkunci.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elakkan dari bersentuhan dengan bahagian yang bergerak.</li> <li>• Jauhkan rambut dan pakaian dari bahagian yang bergerak.</li> <li>• <b>Jangan</b> sentuh lengan pengunci atau penutup semasa mekanisme pengunci sedang membuka atau menutup.</li> </ul>
<p><b>Risiko kesihatan akibat sisa pengeluaran!</b></p>	<p><b>Keadaan pengeluaran mungkin menghasilkan sisa-sisa pada komponen peralatan yang tidak sesuai untuk dimakan. Mana-mana sisa pengeluaran boleh membahayakan kesihatan anda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basuh dengan teliti semua komponen dan aksesori yang mungkin bersentuhan dengan makanan sebelum digunakan dahulu.</li> </ul>

**Kerosakan harta benda akibat wap panas!**

**Sekiranya anda meletakkan peralatan secara terus di bawah perabot (rak, kabinet dinding dan sebagainya), perabot tersebut boleh rosak akibat wap yang terhasil.**

- Letakkan peralatan dengan ruang yang mencukupi di atas dan di sisi objek tetap.
- Di samping itu, sila ambil kira ketinggian tambahan Varoma®.

**Kerosakan peralatan kerana sambungan elektrik yang tidak mengikut piawaian!**

**Jika unit asas disambungkan ke saluran kuasa elektrik yang tidak bersesuaian, ia akan rosak.**

- Hanya sambungkan peralatan utama dengan voltan AC yang ditunjukkan pada plat penarafan dan frekuensi utama.

**Risiko kerosakan akibat penggunaan Varoma® yang tidak betul!**

**Peralatan boleh rosak jika jumlah air di dalam periuk campuran terlalu sedikit.**

- Pastikan terdapat air yang mencukupi dalam periuk pencampuran. Peralatan mengewap kira-kira sebanyak 250 ml air dalam masa 15 minit.
- Tambahkan air jika perlu, terutamanya jika anda melanjutkan masa memasak stim.

**Risiko kerosakan peralatan disebabkan oleh pembersihan yang tidak betul dan mengabaikan arahan ketika memasak jangka panjang!**

**Jika periuk memasak dan pengisar terdedah kepada air, cecair lain atau sisa makanan untuk masa yang lama, ia boleh membawa kepada kerosakan.**

- Selalu bersihkan semua komponen dengan segera selepas digunakan.
- Jangan simpan pisau pengisar dalam air terlalu lama, kerana ini akan menyebabkan penuaan pramatang sistem penyimpanan bilah.
- Oleh sebab kualiti air yang berbeza, pengoksidaan bahagian mungkin berlaku di dalam mangkuk pencampuran semasa memasak dalam jangka masa panjang (cara memasak perlahan, memasak sous vide, penapaian). Oleh itu, ikuti arahan untuk menambah bahan-bahan tambahan (seperti asid sitrik) ke dalam sos.

**Karat di dalam unit asas!**

**Sekiranya periuk memasak, terutamanya pin sesentuh di bahagian bawah masih basah selepas pembersihan, karat boleh terbentuk di dalam unit asas jika apabila anda memasukkan semula periuk memasak.**

- Biarkan periuk memasak betul-betul kering sebelum memasukkannya ke dalam unit asas.

**Kerosakan akibat pemasangan pisau pengisar yang salah!**

**Sekiranya bilah pengisar salah dipasangkan atau cecincin pengedap rosak, cecair boleh memasuki bahagian dalam unit dan merosakkan unit asas.**

- Pastikan cecincin pengedap kepada bilah pengisar sesuai dengan gelas bilah.
- Pastikan cecincin pengedap kepada bilah pengisar adalah bebas daripada kerosakan.
- Pastikan bilah pengisar dipasang dengan betul dan dikunci sebelum mengisi periuk campuran.
- Jika mengalami kebocoran cecair atau air masuk ke dalam unit asas, cabut kabel kuasa dan hubungi khidmat pelanggan.

### Kerosakan akibat pemasangan salah bilah pemukul!

Jika bilah pemukul bertemu dengan bilah pengisar atau aksesori lain semasa operasi, ia boleh rosak.

- Pastikan kedudukan bilah pemukul berada di atas bilah pengisar sebelum menetapkan kelajuan putaran.
- Jangan tetapkan melebihi tahap kelajuan 4.
- Jangan gunakan spatula apabila bilah pemukul dimasukkan.
- Jangan menambah makanan yang boleh menghalang atau merosakkan bilah pemukul.

### Kerosakan akibat penggunaan yang tidak betul!

Terutamanya, bahagian lembut spatula boleh rosak disebabkan oleh sudip perata.

- Berhati-hati semasa menolak campuran atau bahan memasak ke bawah di dalam periuk pencampur atau semasa mengorek periuk pencampur dengan spatula.
- Jangan sesekali menyentuh bilah tajam sudip perata dengan spatula.
- Gerakkan spatula mengikut arah jam sahaja apabila anda mengikis atau mengaduk mangkuk pencampur di kawasan pisau pencampur.

## 4.2 Struktur nota amaran

Nota amaran dalam manual ini diserlahkan dengan simbol keselamatan dan perkataan isyarat. Simbol dan perkataan isyarat memberi anda nota tentang tahap bahaya.

**Struktur nota amaran** Nota amaran yang mendahului setiap tindakan disampaikan seperti berikut:

### AMARAN



#### Jenis dan sumber bahaya

Penjelasan mengenai jenis dan sumber bahaya / akibatnya

- Langkah-langkah untuk mengelakkan bahaya

### Maksud perkataan isyarat

AMARAN	Bahaya kepada nyawa atau bahaya kecederaan serius jika bahaya ini tidak dielakkan.
PERHATIAN	Bahaya kecederaan tubuh ringan jika bahaya ini tidak dielakkan.
NOTA	Kerosakan harta benda jika bahaya ini tidak dielakkan.

### Maksud simbol keselamatan



Nota amaran yang menunjukkan tahap bahaya



Nota terhadap kerosakan harta benda

## 4.3 Tanggungjawab pengguna

Untuk memastikan Thermomix® TM6 berfungsi dengan baik, sila ambil maklum perkara berikut:

1. Ikuti arahan penggunaan dan semua dokumen yang berkaitan.

2. Pastikan arahan penggunaan disimpan berhampiran dengan Thermomix® TM6 .
3. Sila perbaiki kerosakan pada Thermomix® TM6 dengan kadar segera. Sila hubungi [Khidmat pelanggan \[▶ 110\]](#) anda.

## 5 Penggunaan kali pertama

### 5.1 Pilih lokasi untuk diletakkan

- Letakkan alat ini Thermomix® TM6 pada tempat yang tetap di dalam dapur anda, supaya anda selesa menggunakannya kelak.

Apabila memilih lokasi pemasangan, sila ambil perhatian terhadap perkara berikut:

#### AMARAN



##### Risiko kebakaran!

**Jika anda meletakkan unit asas pada permukaan panas, ia mungkin akan terbakar.**

- Jangan sekali-kali letakkan unit asas dapur (hob memasak, hob seramik, hob induksi, dan lain-lain) atau pada permukaan lain yang panas atau dipanaskan.
- Pastikan jarak yang cukup dari permukaan panas dan sumber haba luaran.
- Pastikan kabel penyambung tidak menyentuh permukaan panas dan sumber haba luaran.

ms

#### AMARAN



##### Risiko kejutan elektrik disebabkan sambungan utama yang tidak betul!

**Sambungan utama yang tidak betul dipasang mungkin mengakibatkan ranjatan elektrik.**

- Pengendalian unit asas hanya pada sambungan pendawaian yang menurut piawaian.

#### AMARAN



##### Risiko kecederaan akibat perkakas yang terjatuh!

**Ketika operasi, terutamanya dalam mod "mengadun doh" atau semasa operasi pengisaran, peralatan boleh bergerak. Peralatan mungkin boleh jatuh dan mencederakan anda.**

- Letakkan peralatan pada permukaan yang bersih, kukuh, rata dan mendatar.
- Tinggalkan ruang yang cukup untuk tepi permukaan kerja.
- Jangan sesekali tinggalkan peralatan tanpa pengawasan semasa operasi.

## NOTA



### Kerosakan peralatan kerana sambungan elektrik yang tidak mengikut piawaian!

Jika unit asas disambungkan ke saluran kuasa elektrik yang tidak bersesuaian, ia akan rosak.

- Hanya sambungkan peralatan utama dengan voltan AC yang ditunjukkan pada plat penarafan dan frekuensi utama.

## NOTA



### Kerosakan harta benda akibat wap panas!

Sekiranya anda meletakkan peralatan secara terus di bawah perabot (rak, kabinet dinding dan sebagainya), perabot tersebut boleh rosak akibat wap yang terhasil.

- Letakkan peralatan dengan ruang yang mencukupi di atas dan di sisi objek tetap.
- Di samping itu, sila ambil kira ketinggian tambahan Varoma®.

1. Letakkan alat ini Thermomix® TM6 diatas tempat yang bersih, kukuh dan rata supaya ia tidak boleh menggelungsur.
2. Pastikan tiada kotoran (percikan gris atau sejenisnya) yang akan masuk melalui bukaan pengudaraan di bahagian belakang unit asas.
3. Cabutkan filem pelindung dari paparan dan dari lengan mengunci.
4. Cabut kabel penyambung dari Thermomix® TM6 dan pasangkan Thermomix® TM6 pada sumber bekalan elektrik.
5. Anda boleh menentukan sendiri berapa panjang kabel (sehingga 1 m) perlu ditarik keluar. Sekiranya anda tidak memerlukan keseluruhan panjang kabel tersebut, selebihnya dibiarkan tersembunyi di dalam Thermomix® TM6.
6. Jangan letakkan unit asas diatas kabel sambungan kerana ini akan menjejaskan kestabilannya dan fungsi penimbang Thermomix® TM6.

## 5.2 Mengoperasikan alat untuk kali pertama

Alat ini Thermomix® TM6 dikunci pengangkutan ketika dalam penghantaran.

- Tekan pemilih Thermomix® TM6 untuk memulakan pengoperasian.

⇒ *Pengunci pengangkutan akan terbuka secara automatik.*

Apabila dihidupkan untuk kali pertama, Thermomix® TM6 anda secara automatik membawa anda melalui tetapan asas. Ikuti arahan pada paparan.

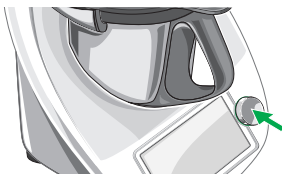
Anda juga boleh menukar tetapan kemudian.

Butiran lanjut mengenai pilihan tetapan boleh didapati selepas selesai proses ini di bawah

Menu utama > Bantuan > Panduan Penggunaan > Tetapan.

## 5.3 Pembersihan kali pertama

Sekiranya anda menggunakan Thermomix® TM6 buat pertama kali, sila kenali peralatan anda terlebih dahulu.





## PERHATIAN



### Risiko kesihatan akibat sisa pengeluaran!

Keadaan pengeluaran mungkin menghasilkan sisa-sisa pada komponen peralatan yang tidak sesuai untuk dimakan. Mana-mana sisa pengeluaran boleh membahayakan kesihatan anda.

- Basuh dengan teliti semua komponen dan aksesori yang mungkin bersentuhan dengan makanan sebelum digunakan dahulu.

Untuk pembersihan pertama, sila lakukan langkah berikut:

1. Sila rujuk bab ini [Membuka lerai periuk memasak \[▶ 105\]](#) untuk membuka lerai periuk pencampur.
2. Cuci semua bahagian dan aksesori dengan tangan atau di mesin pencuci pinggan mangkuk (kecuali unit asas).

Butiran lanjut mengenai pembersihan boleh didapati di dalam arahan untuk digunakan pada Thermomix® TM6 dibawah

Bantuan > Buku panduan > Pembersihan.

ms

### 5.3.1 Membuka lerai periuk memasak

Untuk membersihkan pengisar dan periuk pencampur dengan teliti, anda mesti membuka periuk campuran.

Sila ikuti langkah-langkah berikut:



1. Pegang periuk pencampur dengan bukaannya ke atas.
2. Pusingkan kaki periuk pencampur arah jam kira-kira 30° dan tarik kaki periuk pencampur tersebut ke bawah. Bilah pengisar dengan ini berada kekal di dalam periuk pencampur.
3. Genggam bilah pengisar perlahan-lahan di bahagian atas bilahnya dan angkat keluar dari periuk pencampur bersama dengan cincin pendedap.

## 6 Cara operasi

Cara mengaktif dan menyahaktifkan Thermomix® TM6 boleh didapati dalam bab [Hidup dan matikan \[▶ 106\]](#).

Semua butiran mengenai pengoperasian boleh didapati di dalam arahan untuk digunakan pada Thermomix® TM6 dibawah

Bantuan > Panduan Penggunaan > Cara operasi.

## 6.1 Hidup dan matikan

### Hidupkan Thermomix® TM6

- Tekan pemilih.
- ⇒ *Thermomix® TM6 dihidupkan dan muncul skrin permulaan.*

### Matikan Thermomix® TM6

1. Tekan lama pemilih selama 5 saat sehingga paparan penerangan muncul, bahawa Thermomix® TM6 telah dimatikan.
2. Setelah penerangan itu muncul, anda boleh lepaskan pemilih.
3. Cabut palam elektrik selepas menyahaktifkannya, jika Thermomix® TM6 tidak digunakan.

**Nota sisi** Jika Thermomix® TM6 tidak digunakan, ia akan dimatikan sendiri selepas 15 minit untuk menjimatkan tenaga. Untuk 30 saat penerangan akan dipaparkan, anda mempunyai pilihan untuk membatalkan proses mematikan automatik.

## 6.2 Bantuan

- Tekan pada Thermomix® TM6 Bantuan dalam menu utama.

Anda mempunyai akses untuk menu berikut:

- > Arahan keselamatan (memaparkan arahan keselamatan umum)
- > Hubungi (memaparkan maklumat untuk berhubung dengan perkhidmatan pelanggan)
- > Buku panduan (membuka manual penggunaan digital)

### Paparkan perkhidmatan pelanggan yang lain

Sekiranya anda ingin maklumat hubungan untuk perkhidmatan pelanggan di negara lain untuk dipaparkan, teruskan seperti berikut:

1. Tekan Hubungi > Senarai hubungan global.  
⇒ *Senarai negara akan dipaparkan.*
2. Pilih negara yang mana anda ingin melihat butiran hubungannya.

## 7 Tetapan

Menu Tetapan terdapat pada Menu utama > Tetapan.

Semua butiran mengenai pilihan tetapan boleh didapati di dalam arahan untuk digunakan di bawah Menu utama > Bantuan > Panduan Penggunaan > Tetapan.



## 8 Pembersihan dan penyelenggaraan

### NOTA



#### Karat di dalam unit asas!

Sekiranya periuk memasak, terutamanya pin sesentuh di bahagian bawah masih basah selepas pembersihan, karat boleh terbentuk di dalam unit asas jika apabila anda memasukkan semula periuk memasak.

- Biarkan periuk memasak betul-betul kering sebelum memasukkannya ke dalam unit asas.

### 8.1 Pembersihan

**Nota-nota sisi** Semua item (kecuali peranti asas) boleh dibersihkan di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk. Letakkan komponen plastik, secara santai di atas mesin pencuci pinggan mangkuk untuk mengelakkan komponen tersebut daripada berubah bentuk disebabkan peningkatan haba dan tekanan yang tinggi daripada objek yang disimpan di atas.

Sesetengah komponen plastik boleh menyebabkan perubahan warna; perubahan ini tidak menjejaskan kesihatan anda atau fungsi bahagian yang terjejas.

- Selepas setiap penggunaan, bersihkan semua bahagian Thermomix® TM6 yang digunakan dengan teliti.

Untuk maklumat lanjut mengenai pilihan pembersihan dan program pembersihan, rujuk kepada Arahan Pengendalian pada Thermomix® TM6 dibawah Menu Utama > Bantuan > Panduan Pengguna.

### 8.2 Membersihkan unit asas

#### AMARAN



#### Risiko renjatan elektrik disebabkan kemasukan air!

**Jika air bersentuhan dengan komponen berarus elektrik, anda mungkin mendapat renjatan elektrik!**

- Dilarang merendam unit asas dalam air atau apa-apa cecair lain.
- Dilarang dari meletakkan unit asas di bawah air yang mengalir.
- Dilarang dari menuangkan air ke atas unit asas.
- Tanggalkan plag utama sebelum membersihkan unit asas.
- Bersihkan unit asas dengan hanya dengan kain yang kering atau lembap.
- Pastikan tiada air atau kotoran masuk ke dalam unit asas perkakas.
- Jangan gunakan peralatan di luar.
- Jika air masih masuk ke unit asas, hubungi bahagian Khidmat Pelanggan Vorwerk anda.

1. Tanggalkan plag utama sebelum membersihkan unit asas.

2. Lap unit asas dengan kain dan pembersih yang tidak agresif.
3. Berhati-hati supaya tidak menggunakan terlalu banyak air untuk mengelakkan kelembapan daripada memasuki bahagian dalam unit asas.

## 8.3 Penyelenggaraan berkala

Penyelenggaraan secara berkala akan meningkatkan jangka hayat Thermomix® TM6 anda.

1. Periksa Thermomix® TM6 dan aksesori (termasuk periuk memasak, kabel sambungan dan cecincin pengedap periuk pencampur) untuk kemungkinan kerosakan.
2. Jangan menggunakan Thermomix® TM6 bersama aksesori yang rosak.
3. Periksa secara berkala samada ruang pengudaraan di bahagian belakang dan bawah Thermomix® TM6 bebas dari apa-apa kotoran/objek untuk mengelakkan kerosakan pada Thermomix® TM6.
4. Jika anda tidak menggunakan Thermomix® TM6 anda, sila cabut palam sambungan elektrik.
5. Untuk pengudaraan yang lebih baik, Thermomix® TM6 pastikan pembukaan periuk pencampur bebas apabila Thermomix® TM6 tidak digunakan.

### 8.3.1 Penukaran bilah pengisar

Akibat dari penggunaan Thermomix® TM6 kerap untuk menghancurkan makanan yang keras, pisau pengadun akan tumpul. Jadual berikut memberi anda gambaran keseluruhan tentang panduan untuk menggantikan bilah pengisar.

Penggunaan bilah pengisar	Contoh penggunaan	Penukaran bilah pengisar setelah
Tinggi	Saya mengisar ais, bijirin dan sebagainya setiap hari.	½ tahun
Sederhana	Saya mengisar ais, bijirin dan sebagainya seminggu sekali.	2 tahun
Rendah	Saya langsung tidak mengisar ais dan bijirin.	4 tahun

Anda boleh memesan pengisar baru melalui wakil Thermomix® anda atau Vorwerk [Khidmat pelanggan \[▶ 110\]](#) anda.

## 9 Penyelesaian masalah

### AMARAN



#### Risiko renjatan elektrik akibat kerosakan pada unit asas atau kabel penyambung!

Sekiranya unit utama atau kabel penyambung rosak, anda mungkin boleh terkena renjatan elektrik.

- Periksa unit asas, kabel penyambung dengan palam dan aksesori secara berkala teratur untuk mengesan kerosakan.
- Pastikan kabel penyambung tidak menyentuh permukaan panas dan sumber haba luaran.
- Jangan gunakan unit asas dengan kabel penyambung yang rosak.
- Jangan gunakan unit asas jika ia telah terjatuh atau telah mengalami apa-apa kerosakan.
- Sekiranya berlaku kerosakan kepada unit asas atau kabel penyambung, hantarkan unit asas anda ke pusat khidmat pelanggan Vorwerk untuk pemeriksaan, pembaikan, penyesuaian elektrik dan mekanikal.
- Jika kabel penyambung elektrik unit asas telah rosak, ia mesti diganti oleh pengeluar, perkhidmatan baik pulihnya atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.
- Dilarang untuk cuba membaiki unit asas sendiri.
- Dilarang sama sekali menyentuh mana-mana pin periuk memasak melalui lubang-lubang di unit asas, dan dilarang juga dari memasukkan objek melalui bukaan ini.

ms

Gangguan:	Kemungkinan penyebab dan cadangan penyelesaian:
Cecair telah memasuki kawasan di bawah periuk pencampur.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cabut kabel kuasa dengan segera.</li><li>- Alihkan cecair yang berlebihan dari kawasan di bawah periuk campuran dengan kain pengelap.</li><li>- Jangan gerakkan atau condongkan unit asas supaya cecair di dalam unit asas tidak dapat mencapai komponen sensitif.</li><li>- Jangan cuba membuka unit tersebut. Ia tidak mengandungi komponen untuk diservis oleh anda.</li><li>- Sekiranya anda tidak boleh menolak bahawa cecair telah menembusi bahagian dalam unit asas, jangan menghidupkan Thermomix® TM6. Hubungi <a href="#">Khidmat pelanggan [p 110]</a> dengan segera.</li></ul>
Unit Thermomix® TM6 tidak dapat dihidupkan.	<p>Kemungkinan unit asas tidak disambung dengan betul ke punca kuasa elektrik.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Periksa bahawa kabel sambungan dimasukkan dengan betul ke soket.</li></ul>
Periuk pencampur tidak dapat dimasukkan ke dalam Thermomix® TM6 unit asas.	<p>Kemungkinan periuk pencampur tidak dipasang dengan betul.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Periksa samada kaki periuk pencampur dikunci dengan betul.</li></ul>
Bahagian Thermomix® TM6 tidak memanaskan.	<p>Kemungkinan masa pemanasan tidak ditetapkan dengan betul.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Semak jika anda telah menetapkan masa melalui kawasan pilihan paparan masa.</li></ul>

Kemungkinan suhu tidak ditetapkan.

- Periksa samada suhu telah ditetapkan sebelumnya.

---

Bahagian Thermomix® TM6 tidak bergerak ketika pengoperasian. Motor elektrik telah dimatikan.

- Keluarkan periuk pencampur dari unit asas.
- Kurangkan jumlah isian dan/atau tambah sedikit cecair.
- Tunggu kira-kira 5 minit (masa penyejukan).
- Masukkan semula periuk pencampur.
- Pastikan lubang pengudaraan di bahagian belakang unit asas adalah bebas.
- Hidupkan semula unit asas melalui pemilih.

Sekiranya mesej sistem masih dipaparkan selepas masa penyejukan, hubungi [Khidmat pelanggan \[▶ 110\]](#).

---

Unit Thermomix® TM6 tidak menimbang dengan betul.

Thermomix® TM6 mungkin telah diposisikan dengan tidak betul.

- Pastikan tiada objek yang bersandar dengan unit asas.
- Pastikan kabel sambungan tidak tegang.
- Sila pastikan Thermomix® TM6 berada pada permukaan yang rata, bersih dan selamat daripada tergelincir.
- Jangan sentuh Thermomix® TM6 sepanjang proses penimbang sedang dijalankan.

---

Unit Thermomix® TM6 berhenti berfungsi ketika operasi memasak asas.

Kemungkinan bahan-bahan yang salah dimasukkan ke dalam periuk pencampur.

- Keluarkan periuk pencampur dari unit asas dan kosongkannya.
- Letakkan periuk pencampur yang telah kosong kembali ke dalam unit asas.
- Mulakan semula proses memasak.

---

Unit Thermomix® TM6 tidak dapat berhubung dengan rangkaian WiFi.

Kemungkinan tiada rangkaian WiFi yang tersedia.

- Sila periksa WiFi anda.

Kemungkinan fungsi WiFi telah dinyahaktifkan.

- Untuk menyediakan rangkaian, sila lihat di Menu utama > Bantuan > Panduan pengguna > Penetapan > Penyediaan Wi-Fi.

Jika tiada rangkaian dapat disediakan, sila hubungi [Khidmat pelanggan \[▶ 110\]](#).

---

## 10 Khidmat pelanggan

Untuk maklumat lanjut mengenai khidmat pelanggan di negara anda, sila hubungi \*Thermomix® Representative\*, pengedar Vorwerk rasmi di negara anda, atau layari laman web kami <https://thermomix.vorwerk.com>

## 11 Jaminan/liabiliti bagi kecacatan bahan

Tempoh jaminan adalah berdasarkan kontrak pembelian.

Kerja baik pulih Thermomix® TM6 hanya boleh dijalankan oleh mereka yang diiktiraf sahaja.

Pastikan anda hanya menggunakan komponen asal yang dibekalkan bersama Thermomix® TM6 atau alat ganti tulen dari Vorwerk Thermomix®.

Jangan sesekali menggunakan Thermomix® TM6 dalam kombinasi dengan bahagian atau peralatan yang bukan dari Vorwerk Thermomix® untuk digunakan bersama Thermomix® TM6. Jika tidak, hak untuk tuntutan jaminan atau kecacatan bahan akan lupus.



## 12 Pelupusan

Makna simbol:

Peralatan elektrik dan elektronik tidak boleh dilupuskan bersama dengan sisa isi rumah. Anda boleh menyerahkan peralatan elektrik lama anda secara percuma di pusat pelupusan majlis perbandaran.



Sebagai alternatif, anda boleh menyerahkan peralatan lama anda ke penjual Vorwerk di kawasan anda.

Nombor pendaftaran:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

ms

## 13 Data teknikal

<b>Tanda keselamatan/Tanda ujian/Pematuhan</b>				
<b>Motor</b>	Motor engganan bebas selenggara Vorwerk, kuasa nominal 500 W. Tetapan kelajuan pusingan tanpa sekatan laras daripada 100–10700 pusingan/minit (Mod pusingan perlahan: 40 pusingan/minit). Tahap kelajuan khas (operasi berselang) untuk mod "uli doh". Dilindungi daripada beban melampau oleh perlindungan motor elektronik.			
<b>Pemanas</b>	Penggunaan kuasa 1000 W. Dilindungi daripada pemanasan melampau.			
<b>Penimbang bina dalam</b>	Julat timbangan 1 hingga 3000 g Julat timbangan -1 hingga -3000 g			
<b>Perumah</b>	Plastik berkualiti tinggi.			
<b>Periuk pencampuran</b>	Keluli tahan karat, dengan pemanas bina dalam dan sensor suhu. Kapasiti maksimum 2.2 liter.			
<b>Penggunaan kuasa</b>	Hanya untuk AC 220-240 V 50/60 Hz (Penyesuaian automatic) (TM6-1). Penggunaan kuasa maksimum adalah 1500 W. Panjang kabel penyambung 1 m, boleh ditarik keluar.			
<b>Penggunaan kuasa siap sedia</b>	0 W			
<b>Butiran mengenai kesambungan</b>	2.4 GHz	2.412 GHz – 2.472 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5.150 GHz – 5.350 GHz 5.470 GHz – 5.725 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	 <p>Alat ini hanya untuk kegunaan dalaman bangunan sahaja, jika dikendalikan dalam julat frekuensi 5.150 GHz - 5.350 GHz di 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 dan TR.</p>			
<b>Pematuhan</b>	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dengan ini mengisytiharkan bahawa jenis kelengkapan radio Thermomix® TM6-1 / TM6-4 mematuhi Arahan 2014/53/EU. Teks penuh pengisytiharan pematuhan EU tersedia di halaman berikut: <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/">https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/</a>			
<b>Dimensi unit asas</b>	34.10 cm x 32.60 cm x 32.60 cm (ketinggian x lebar x kedalaman)			
<b>Dimensi Varoma®</b>	13.10 cm x 38.30 cm x 27.50 cm (ketinggian x lebar x kedalaman)			
<b>Berat unit asas</b>	7.95 kg			
<b>Berat Varoma®</b>	0.80 kg			

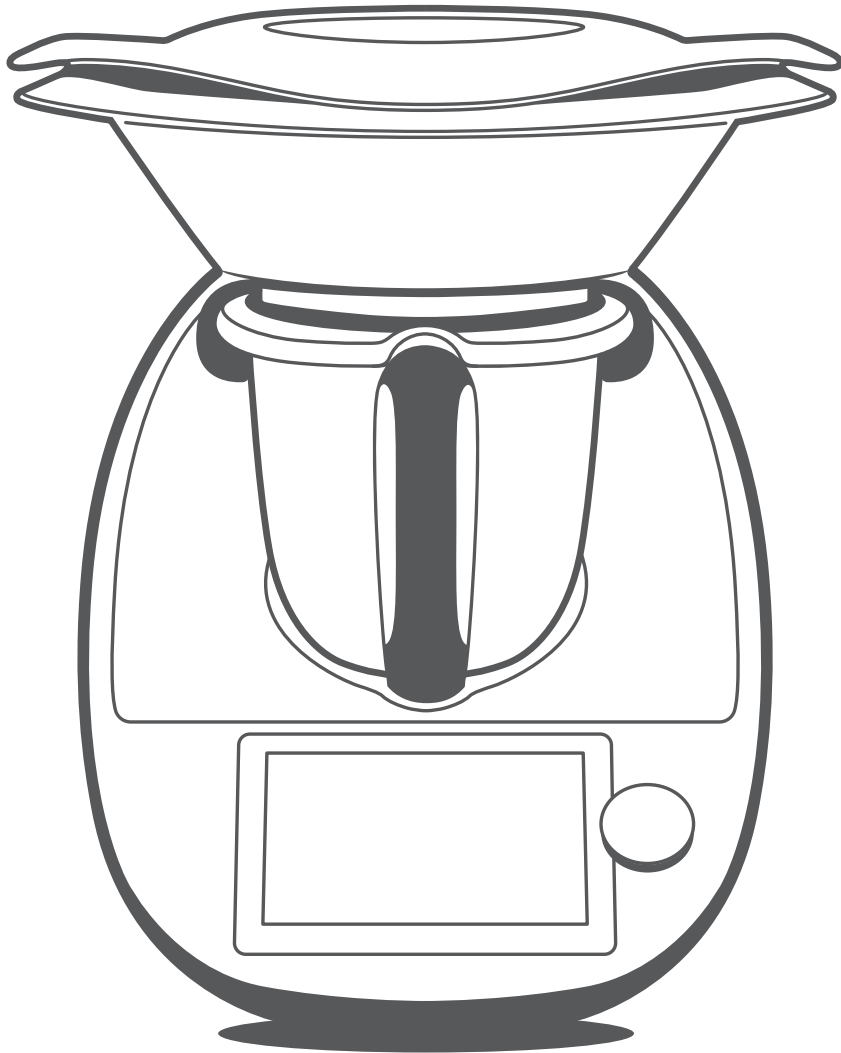
### 13.1 Pengeluar

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Germany



thermomix

TM6



vi

Hướng dẫn sử dụng

VORWERK

## Bản quyền

Bản quyền về nội dung, thiết kế, hình ảnh và minh họa thuộc về Vorwerk International & Co. KmG, Thụy Sĩ. Đã đăng ký bản quyền. Một phần hoặc toàn bộ nội dung của ấn phẩm này không được phép sao chép, lưu trữ, truyền tải hoặc phân phối dưới bất kỳ hình thức nào hoặc bằng bất kỳ phương tiện nào, điện tử, kỹ thuật cơ khí, sao chụp, ghi âm hoặc bất kỳ cách nào khác, mà không có sự đồng ý trước của Công ty Vorwerk International & Co. KmG.

<b>1</b>	<b>Trước khi bắt đầu .....</b>	<b>116</b>
1.1	Lưu trữ các tài liệu.....	116
1.2	Quy tắc trình bày.....	116
<b>2</b>	<b>Tổng quan sản phẩm .....</b>	<b>117</b>
<b>3</b>	<b>Mục đích sử dụng .....</b>	<b>118</b>
<b>4</b>	<b>Thông tin an toàn.....</b>	<b>118</b>
4.1	Hướng dẫn về nguy hiểm và các biện pháp an toàn.....	119
4.2	Phân loại thông điệp cảnh báo an toàn.....	125
4.3	Trách nhiệm của người dùng.....	125
<b>5</b>	<b>Vận hành lần đầu .....</b>	<b>126</b>
5.1	Chọn nơi lắp đặt.....	126
5.2	Khởi động lần đầu .....	127
5.3	Làm sạch lần đầu .....	127
5.3.1	Tháo bình trộn.....	128
<b>6</b>	<b>Vận hành.....</b>	<b>128</b>
6.1	Bật và tắt .....	128
6.2	Trợ giúp .....	129
<b>7</b>	<b>Các cài đặt .....</b>	<b>129</b>
<b>8</b>	<b>Làm sạch và bảo dưỡng.....</b>	<b>129</b>
8.1	Làm sạch.....	129
8.2	Làm sạch thân máy thiết bị .....	130
8.3	Bảo dưỡng thường xuyên .....	130
8.3.1	Thay dao trộn .....	130
<b>9</b>	<b>Xử lý sự cố.....</b>	<b>131</b>
<b>10</b>	<b>Dịch vụ khách hàng.....</b>	<b>132</b>
<b>11</b>	<b>Bảo hành/trách nhiệm đối với thiệt hại tài sản</b>	<b>132</b>
<b>12</b>	<b>Xử lý loại bỏ .....</b>	<b>132</b>
<b>13</b>	<b>Thông số kỹ thuật .....</b>	<b>134</b>
13.1	Nhà sản xuất.....	134

# 1 Trước khi bắt đầu

Chúc mừng bạn đã sở hữu một sản phẩm Thermomix® TM6 mới.

Trước khi sử dụng Thermomix® TM6 lần đầu tiên, hãy tham gia buổi giới thiệu sử dụng Thermomix® với Chuyên viên tư vấn của bạn. Đây là cách làm quen với Thermomix® TM6 nhanh chóng và dễ dàng nhất.

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng Thermomix® TM6 và các phụ kiện lần đầu tiên.
2. Hướng dẫn này sẽ giúp bạn làm quen với các chức năng an toàn của thiết bị. Bạn có thể tìm thấy chi tiết về điều khiển trong hướng dẫn chi tiết trên thiết bị tại Menu chính > Trợ giúp > Hướng dẫn sử dụng.

**Lưu ý** Một số chức năng được mô tả trong sách hướng dẫn này có thể không khả dụng ở tất cả các khu vực.

Để biết thông tin chi tiết, hãy liên hệ với Chuyên viên tư vấn Thermomix® của bạn.

## 1.1 Lưu trữ các tài liệu

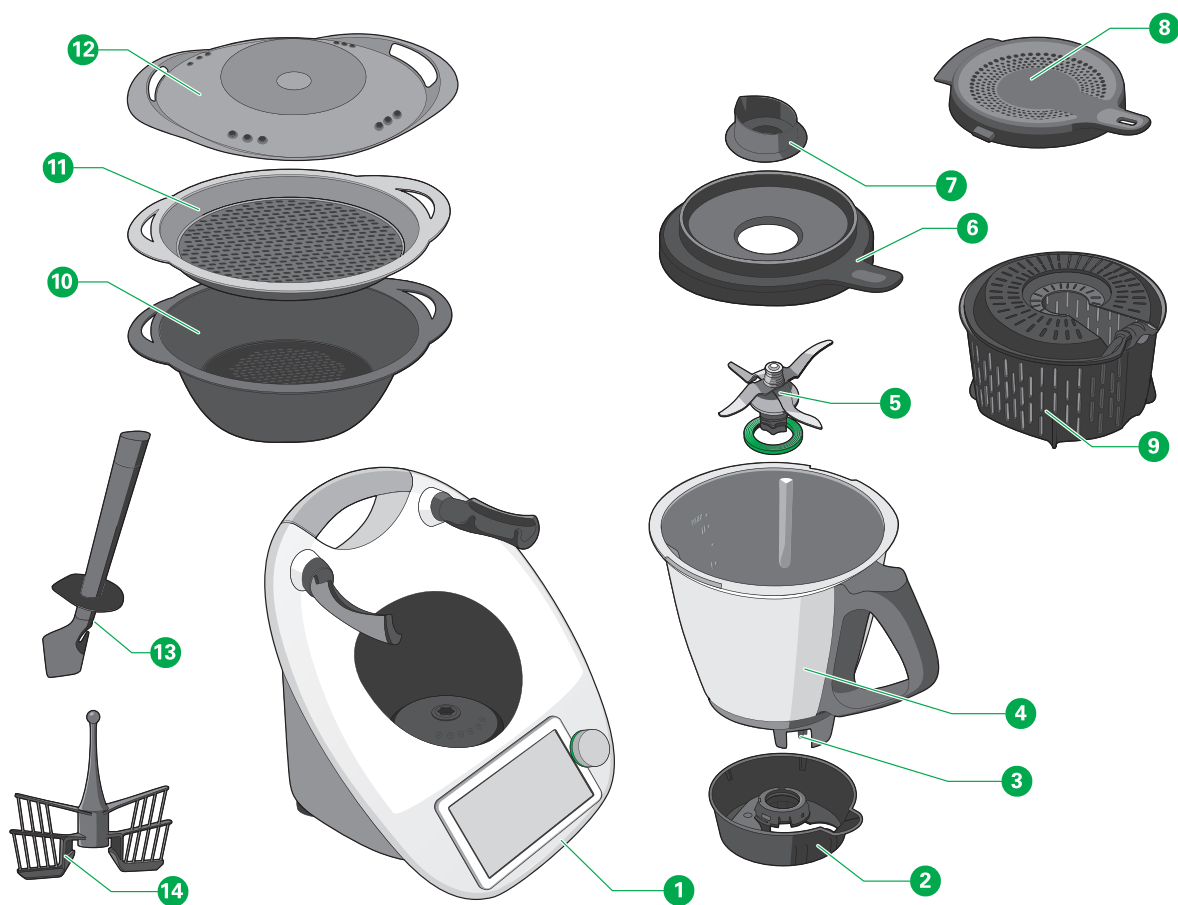
- Giữ lại hướng dẫn sử dụng để tham khảo sau này. Nó là một phần quan trọng của thiết bị và phải đi kèm nếu bạn giao cho người khác.

## 1.2 Quy tắc trình bày

Các cách trình bày sau được sử dụng trong các hướng dẫn này:

Văn bản	Mục menu ví dụ: Tara
Văn bản > văn bản	Đường dẫn menu. Trình tự của menu được trình bày bằng dấu „>“. Ví dụ: Menu > các cài đặt
[>32]	Tham chiếu đến số trang Ví dụ: Để biết thông tin chi tiết hãy xem chương „Dữ liệu kỹ thuật [>12]“

## 2 Tổng quan sản phẩm



1 Thân máy Thermomix® TM6	9 Giò hấp có nắp (gắn cố định)
2 Đế bình trộn	10 Đĩa Varoma®
3 Chân tiếp xúc	11 Khay Varoma®
4 Tô trộn	12 Nắp đậy Varoma®
5 Dao trộn bao gồm vòng đệm	13 Thìa đa năng
6 Nắp bình trộn	14 Phới đánh bông
7 Cốc đong	Hướng dẫn sử dụng và Sách Nấu ăn Cơ bản (tùy chọn)
8 Nắp chống bắn	

Hãy tìm hiểu cách sử dụng phụ kiện trong hướng dẫn trên Thermomix® TM6 tại Menu chính > Trợ giúp > Hướng dẫn sử dụng.

### 3 Mục đích sử dụng

Chỉ sử dụng thiết bị và các phụ kiện đúng cách và đúng mục đích để giảm nguy hiểm cho chính bạn hoặc bên thứ ba cũng như tránh thiệt hại thiết bị và tài sản khác.

Thermomix® TM6 là một thiết bị bếp để chế biến thực phẩm và được thiết kế để sử dụng trong gia đình hoặc môi trường tương tự.

Thermomix® TM6 dành cho người lớn. Trẻ em không nên sử dụng thiết bị ngay cả khi được giám sát bởi người lớn. Trong mọi trường hợp, trẻ em phải tránh xa các thiết bị đang hoạt động và dây nguồn.

Cảnh báo cho trẻ em về những nguy cơ tiềm ẩn của khả năng sinh nhiệt và sinh hơi, nước ngưng tụ nóng và các bề mặt nóng.

Khi sử dụng Thermomix® TM6 ở gần trẻ em, cần phải trông nom trẻ em đặc biệt cẩn thận.

Trong mọi trường hợp, trẻ em không được phép sử dụng Thermomix® TM6 để chơi.

Đảm bảo ngắt nguồn điện trước khi lắp đặt, tháo lắp hoặc vệ sinh thiết bị. Luôn đảm bảo ngắt nguồn điện khi thiết bị không được giám sát.

Các thiết bị có thể được sử dụng bởi người bị suy giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức khi họ được giám sát hoặc đã được chỉ dẫn đầy đủ về cách thức sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu rõ các nguy cơ tiềm ẩn có thể xảy ra.

Không được phép sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào khác với mục đích sử dụng. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào gây ra. Trong trường hợp thay đổi kỹ thuật trên sản phẩm, mọi yêu cầu về trách nhiệm bảo hành/hồng tài sản đều bị hủy bỏ. Trách nhiệm đền bù của nhà sản xuất đối với sản phẩm và/hoặc đại lý do thiệt hại tài sản sẽ không áp dụng nếu có thay đổi kỹ thuật trên sản phẩm.

Tuân thủ mọi hướng dẫn sử dụng trong tất cả các tài liệu liên quan và các thông tin hiển thị trên màn hình khi sử dụng thiết bị. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào do sử dụng không đúng cách.

Thiết bị này tuân thủ theo các quy định an toàn của quốc gia, nơi thiết bị được bán bởi nhà phân phối được ủy quyền của Vorwerk. Nếu thiết bị được sử dụng ở một quốc gia khác với quốc gia bán, thì thiết bị đó có thể không đảm bảo tuân thủ các quy định an toàn tại quốc gia này. Do đó, Vorwerk không chịu trách nhiệm cho bất kỳ rủi ro về an toàn nào có thể xảy ra cho người dùng.

### 4 Thông tin an toàn

Tính an toàn là một trong những đặc điểm của các sản phẩm Vorwerk. Tuy nhiên, để đảm bảo độ an toàn tối đa, quý khách vui lòng đọc kỹ và tuân thủ theo các hướng dẫn an toàn trong sách này.

## 4.1 Hướng dẫn về nguy hiểm và các biện pháp an toàn

### Nguy cơ điện giật do nước thấm vào!

#### Nếu nước dính vào các bộ phận dẫn điện, bạn có thể bị điện giật!

- Rút dây nguồn nếu bạn không sử dụng thân máy.
- Không nhúng thân máy vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Không đặt thân máy dưới vòi nước đang chảy.
- Không đổ nước lên thân máy.
- Rút phích cắm điện ra, trước khi bạn làm sạch thân máy thiết bị.
- Chỉ lau thân máy bằng khăn khô hoặc ẩm.
- Đảm bảo không có nước hoặc bụi bẩn xâm nhập vào trong thân máy.
- Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời.
- Nếu nước thấm vào thân máy, hãy liên hệ với dịch vụ sửa chữa Vorwerk của bạn.

### Nguy cơ điện giật do bộ nối nguồn không đúng!

#### Bộ nối nguồn lắp đặt không đúng cách có thể dẫn đến điện giật.

- Chỉ sử dụng máy trên bộ nối đã được chuyên gia lắp đặt đúng cách.

### Nguy cơ điện giật do hư hỏng thân máy hoặc dây nguồn!

#### Nếu thân máy hoặc dây nguồn bị hỏng, bạn có thể bị điện giật.

- Thường xuyên kiểm tra thân máy, dây nguồn với phích cắm và các phụ kiện xem có hư hỏng không.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không chạm vào bất kỳ bề mặt nóng hoặc nguồn nhiệt bên ngoài nào.
- Không sử dụng thiết bị khi dây nguồn bị hỏng.
- Không sử dụng thiết bị, nếu nó bị rơi hoặc bị hỏng theo bất kỳ cách nào.
- Trong trường hợp thân máy hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy gửi tới trung tâm dịch vụ sửa chữa Vorwerk để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh về điện hoặc cơ khí.
- Nếu dây nguồn của thiết bị bị hỏng, thì việc thay thế, sửa chữa phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ sửa chữa hoặc nhân viên có chuyên môn nhằm đảm bảo an toàn, tránh xảy ra sự cố nguy hiểm.
- Không tự ý sửa chữa thân máy của thiết bị.
- Không chạm tay vào điểm tiếp xúc cấp điện cho bình trộn và không chèn bất kỳ vật nào vào khu vực tiếp xúc này.

### Nguy cơ cháy!

#### Nếu bạn đặt thiết bị trên bề mặt nóng, thiết bị có thể bị cháy.

- Không đặt thân máy trên bề mặt bếp (bếp hồng ngoại, bếp hồng ngoại gốm sứ, bếp từ, v.v.) hoặc trên các bề mặt được nung nóng hoặc chịu nhiệt khác.
- Giữ khoảng cách an toàn với các bề mặt nóng và các nguồn nhiệt bên ngoài.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không chạm vào bất kỳ bề mặt nóng hoặc nguồn nhiệt bên ngoài nào.

### Nguy cơ cháy!

#### Thân máy của thiết bị có mức tiêu thụ điện năng cao. Nguồn điện kết nối với dây nguồn không đủ tải có thể dẫn đến cháy.

- Khi kết nối thân máy với nguồn điện, hãy lưu ý mức tiêu thụ điện năng tối đa trên nhãn thông số (xem thêm **chương Dữ liệu kỹ thuật**).
- Không sử dụng ổ cắm nối dài hoặc bất kỳ thiết bị gì khác giữa ổ cắm và thân máy.

vi

### Nguy cơ bỏng do thực phẩm nóng phun trào!

Nếu lỗ thoát hơi trên nắp bình trộn bị bịt kín và hệ thống sinh nhiệt đang hoạt động, lượng áp suất lớn sẽ được tích tụ trong bình trộn trong quá trình nấu. Thực phẩm nóng bên trong nồi vì vậy sẽ có nguy cơ phun trào ra ngoài và gây bỏng.

- Chỉ đổ đầy thức ăn vào bình trộn đến vạch „tối đa“.
- Để hơi nước thoát ra mọi lúc và tránh áp suất vượt mức, đảm bảo lỗ nắp bình trộn không bị chặn hoặc bị che kín từ bên trong (ví dụ như do thực phẩm) hoặc từ bên ngoài (ví dụ như khăn).
- Nếu bạn không sử dụng chỗ ninh **trong** tô trộn, chỉ sử dụng chỗ ninh đặt lồng lều hoặc nồi Varoma cho các quy trình nấu từ 95°C để chống bắn tóe khi mở nắp tô trộn.
- Không bao giờ sử dụng các đồ vật khác để che lỗ.
- Luôn đặt nắp bình trộn chính hăng lên trên bình trộn trong quá trình vận hành.
- Nếu trong quá trình nấu, bạn phát hiện thấy lỗ thoát hơi trong nắp bình trộn bị tắc, hãy rút phích cắm điện của thân máy thiết bị ra. Lưu ý tuyệt đối **không** chạm tay vào các phần tử điều khiển.

### Nguy cơ bỏng do thực phẩm nóng phun trào!

Trong khi nấu, thức ăn nổi lên trên bề mặt có thể khiến hơi nước bị động lại dẫn đến tăng áp suất trong tô trộn. Thực phẩm nóng bên trong nồi vì vậy sẽ có nguy cơ phun trào ra ngoài và gây bỏng.

- Không vượt quá dung tích tối đa của bình trộn là 2,2 lít (vạch „tối đa“).
- Nếu bạn không sử dụng chỗ ninh **trong** tô trộn, chỉ sử dụng chỗ ninh đặt lồng lều hoặc nồi Varoma cho các quy trình nấu từ 95°C để chống bắn tóe khi mở nắp tô trộn.
- Luôn nấu súp, món hầm và mứt ở nhiệt độ tối đa là 100°C. Đối với nhiệt độ cao hơn, hãy sử dụng nồi Varoma theo hướng dẫn trong công thức.
- Không bao giờ sử dụng cốc đong TM6 khít chặt khi nấu từ 95°C.
- Chỉ sử dụng tấm chắn tóe cho quá trình rán khi mà thiết bị nhắc bạn đặt tấm chắn tóe.

### Nguy cơ bỏng do thực phẩm bắn ra ngoài!

Khi nấu hoặc chế biến thức ăn nóng, thức ăn có thể trào ra ngoài và gây bỏng.

- Không vượt quá dung tích tối đa của bình trộn là 2,2 lít (vạch "tối đa").
- Đảm bảo rằng lỗ thoát hơi trong nắp bình trộn không dính thức ăn.
- Nếu bạn không sử dụng chỗ ninh trong tô trộn, chỉ sử dụng chỗ ninh đặt lồng lều hoặc nồi Varoma cho các quy trình nấu từ 95°C để chống bắn tóe khi mở nắp tô trộn.
- Đặt cốc đong vào nắp tô trộn để tránh bắn tóe khi trộn, cắt nhỏ hoặc xay nhuyễn thức ăn nóng.
- Đặc biệt thận trọng khi đổ chất lỏng vào bình trộn.
- Cẩn thận lấy bình trộn đã đầy ra khỏi thân máy để ngăn không cho nguyên liệu bên trong bị đổ hoặc bắn ra ngoài.

### Nguy cơ bỏng do quá sôi!

Đặc biệt là nếu bạn chế biến số lượng lớn thức ăn ở nhiệt độ cao (> 90°C) chênh lệch với định lượng công thức, thức ăn có thể sôi quá mức, trào ra khỏi bình trộn và gây bỏng cho bạn.

- Không vượt quá dung tích tối đa của bình trộn là 2,2 lít (vạch „tối đa“).
- Đặc biệt cẩn thận khi nấu ở nhiệt độ cao.
- Nếu quá sôi, hãy nhấn nút chọn để tắt thiết bị.



<p><b>Nguy cơ bỏng do trào nguyên liệu nóng!</b></p>	<p><b>Vận hành ở tốc độ cao kết hợp với nhiệt độ cao, nguyên liệu nóng có thể bắn ra ngoài và gây bỏng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Không sử dụng chế độ "Turbo" cho món ăn hoặc chất lỏng nóng trên 60 °C.</li> <li>• Tăng tốc độ dần dần khi chế biến món ăn nóng.</li> </ul>
<p><b>Nguy cơ bỏng do hơi nước nóng!</b></p>	<p><b>Trong quá trình nấu ăn và đặc biệt là khi sử dụng chức năng Varoma®, hơi nước nóng được tạo ra có thể dẫn đến bỏng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tránh xa hơi nước.</li> <li>• Không chạm vào cốc đong hoặc không đậy kín khi xử lý thực phẩm nóng.</li> <li>• Đảm bảo rằng các lỗ trong đĩa Varoma® và khay Varoma® không dính thức ăn để hơi nước thoát ra ngoài mà không bị cản trở.</li> <li>• Đảm bảo rằng đĩa Varoma® được đặt đúng vị trí trên nắp bình trộn để đĩa Varoma® không bị lật và đổ. Không đặt bộ Varoma® trên nắp chống bắn.</li> <li>• Luôn đậy kín nắp Varoma® khi nhắc bộ Varoma® ra khỏi nắp bình trộn.</li> <li>• Khi mở nắp đậy Varoma®, hãy nghiêng nắp tránh xa mặt và cơ thể của bạn để tránh tiếp xúc với hơi nước thoát ra.</li> </ul>
<p><b>Nguy cơ bỏng do mỡ nóng!</b></p>	<p><b>Tại chế độ nhiệt độ cao, mỡ được làm nóng lên. Hỗn hợp nước-dầu có thể bay hơi. Bạn có thể bị bỏng do mỡ nóng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Không bao giờ đổ mỡ đã đun nóng vào bình trộn.</li> <li>• Không bao giờ đun nóng dầu mà không có các nguyên liệu đi kèm. Nếu bạn cho thức ăn vào muện, dầu nóng sẽ bắn ra rất mạnh.</li> <li>• Đảm bảo rằng mọi phụ kiện Thermomix® TM6 đều đã khô khi được sử dụng.</li> <li>• Làm theo hướng dẫn trên màn hình.</li> <li>• Luôn đặt nắp chống bắn đúng cách lên nắp bình trộn, ngay khi có hướng dẫn hiển thị trên màn hình Thermomix® TM6.</li> <li>• Đảm bảo rằng tay khóa đã khóa cả nắp chống bắn.</li> </ul>
<p><b>Nguy cơ bỏng!</b></p>	<p><b>Đường thẳng tích trữ rất nhiều nhiệt trong và sau khi chuẩn bị và có thể gây bỏng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hãy cẩn thận hết mức khi chuẩn bị và chế biến đường thẳng.</li> </ul>
<p><b>Nguy cơ bị bỏng do xử lý nắp bình trộn không đúng cách!</b></p>	<p><b>Nếu nắp bình trộn không được đặt đúng vị trí trên bình trộn, nguyên liệu nóng có thể thoát ra ngoài và gây bỏng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Không dùng lực để cố mở nắp bình trộn hoặc tay khóa.</li> <li>• Chỉ mở nắp bình trộn khi tốc độ bằng 0 và tay khóa đã mở.</li> <li>• Kiểm tra gioăng cao su thường xuyên để biết các hư hỏng có thể xảy ra. Trong trường hợp bị hỏng hoặc rò rỉ, hãy thay thế ngay lập tức.</li> <li>• Chỉ sử dụng thiết bị với nắp bình trộn sạch. Mép bình trộn và gioăng cao su trên nắp không được dính thực phẩm, để đảm bảo độ kín hoàn hảo giữa nắp và bình trộn.</li> </ul>
<p><b>Nguy cơ bỏng và thương tích!</b></p>	<p><b>Thiết bị có thể bị di chuyển ngoài ý muốn do dây kéo. Thiết bị có thể rơi và gây bỏng hoặc làm bạn bị thương.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Không để dây nguồn treo xuống mép bàn hoặc quầy.</li> <li>• Không kết nối thiết bị với ổ điện kéo dài.</li> </ul>

ví

**Nguy cơ thương tích do các phụ kiện không phù hợp!**

Việc sử dụng thiết bị bổ sung, phụ kiện hoặc đồ vật không được Vorwerk khuyến nghị hoặc bán, cũng như sử dụng các phụ kiện bị lỗi hoặc không tương thích, có thể dẫn đến hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.

- Chỉ sử dụng phụ kiện chính hãng được Vorwerk Thermomix® khuyến nghị.
- Không sử dụng thiết bị kết hợp với các bộ phận hoặc trang thiết bị của các mẫu máy đời cũ.
- Không sửa đổi thiết bị hoặc phụ kiện.
- Không sử dụng thiết bị với phụ kiện bị hỏng.

**Nguy cơ thương tích do sử dụng không đúng cách!**

Nếu bạn sử dụng đồ vật khác thay thìa đa năng Thermomix® để khuấy trong bình trộn, chúng có thể chạm vào dao trộn và gây thương tích.

- Chỉ sử dụng thìa đa năng Thermomix® có đĩa an toàn để khuấy.
- Chỉ đặt mặt phẳng của thìa đa năng vào bình trộn, không đưa phần tay cầm của thìa đa năng vào.

**Nguy cơ bỏng do thức ăn nóng**

Giữ cây trộn trong tô trộn ở tốc độ cao hơn có thể làm lệch thực phẩm ra khỏi lỗ trên nắp tô trộn và khiến bạn bị bỏng.

- Không được giữ cây trộn trong tô trộn khi trộn/cắt nhỏ thức ăn nóng ở tốc độ cao hơn cấp độ 4.

**Nguy cơ bỏng do thức ăn nóng!**

Bạn có thể tự làm bỏng do đồ ăn nóng trong giỏ hấp.

- Cẩn thận khi tháo giỏ hấp.
- Đảm bảo rằng thìa đa năng được móc chắc chắn vào giỏ hấp trước khi tháo.
- Tháo thìa đa năng sau khi đã đặt giỏ hấp xuống để tránh bị lật.

**Nguy cơ thương tích do rơi thiết bị!**

Thiết bị có thể bị di chuyển trong quá trình hoạt động, đặc biệt là ở chế độ "Nhào bột" hoặc trong quá trình xay. Thiết bị có thể rơi và làm bạn bị thương.

- Đặt thiết bị trên bề mặt sạch, chắc chắn, bằng phẳng và nằm ngang.
- Để đủ khoảng cách phù hợp giữa thiết bị và mép của bề mặt đặt máy.
- Không để thiết bị ngoài tầm giám sát trong quá trình hoạt động.

**Nguy cơ bị tổn thương khi dùng phụ kiện đã bị hỏng!**

Nếu các phụ kiện kẹt vào dao trộn khi thiết bị đang chạy hoặc chịu tải quá mức, có thể xuất hiện các mảnh vụn nhỏ và các cạnh sắc có nguy cơ gây thương tích, đặc biệt nếu nuốt phải các mảnh vụn nhỏ cùng với thức ăn cần chế biến.

- Chỉ sử dụng phụ kiện Thermomix® như được mô tả trong hướng dẫn hoặc trên màn hình của thiết bị.
- Đảm bảo các phụ kiện cần thiết được lắp chắc chắn và chính xác và không có phụ kiện nào bị lỏng trong bình trộn trước khi điều chỉnh tốc độ.
- Kiểm tra hư hỏng trên phụ kiện sau khi sử dụng.
- Tuy nhiên, nếu phụ kiện đã bị hỏng do dao trộn, ngưng sử dụng phụ kiện và liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng để thay thế phụ kiện.

### Rủi ro đối với sức khỏe do nguy cơ lây lan của vi khuẩn!

**Sous-vide và nấu chậm là phương pháp nấu thức ăn ở nhiệt độ thấp, vì vậy có thể khiến vi khuẩn lây lan.**

- Đảm bảo thực hiện các quy tắc vệ sinh an toàn thực phẩm ở mọi giai đoạn chuẩn bị thực phẩm và trong quá trình nấu.
- Thực hiện đúng các hướng dẫn trong công thức (nhiệt độ và thời gian).
- Đảm bảo thức ăn được nấu được sử dụng ngay sau khi nấu.
- Trong nhiều trường hợp, thịt và gia cầm phải được áp chảo nhanh ngay sau khi nấu sous vide. Cách này sẽ giúp giảm nguy cơ lây nhiễm vi khuẩn trên bề mặt thực phẩm. Thực hiện đúng theo các hướng dẫn trong công thức của Vorwerk Thermomix® để tránh rủi ro.

### Ảnh hưởng tới sức khỏe do vi trùng gia tăng!

**Thực phẩm được lên men ở nhiệt độ thấp, có thể dẫn đến sự gia tăng các vi trùng không mong muốn.**

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong suốt quá trình chuẩn bị và chế biến.
- Cho thực phẩm đã lên men vào tủ lạnh ngay sau khi chế biến xong

### Ảnh hưởng tới sức khỏe do sử dụng phụ kiện sai quy cách

**Về cơ bản, tất cả các phụ kiện của Thermomix® đều được thiết kế để sử dụng riêng cùng với thiết bị và có thể bị hỏng nếu sử dụng sai cách.**

- Không sử dụng phụ kiện Thermomix® cho các mục đích khác, đặc biệt là ở nhiệt độ cao.
- Không sử dụng thìa đa năng trong nồi hoặc chảo nóng.
- Không bao giờ sử dụng phối đánh bông quá hai giờ (để nấu ăn trong thời gian dài: Nấu chậm, nấu chân không sous vide, lên men), vì nhằm loại trừ các nguy hiểm cho sức khỏe.
- Nếu một phụ kiện bị hỏng, hãy ngừng sử dụng và thay thế ngay lập tức.

### Nguy cơ bỏng do bề mặt nóng!

**Khi chế biến thức ăn nóng, bình trộn và các phụ kiện được sử dụng cũng nóng lên. Bạn có thể bị bỏng do bề mặt nóng ngay cả khi quá trình gia nhiệt kết thúc.**

- Xử lý cẩn thận bình trộn, dao trộn và các phụ kiện, đặc biệt là trong và sau khi chế biến món ăn nóng.
- Chỉ chạm vào khu vực tay cầm và bề mặt được chỉ định của tất cả các bộ phận máy.
- Để bình trộn và dao trộn nguội trước khi tháo bình trộn và dao trộn.

### Nguy cơ đứt tay!

**Các lưỡi dao của dao trộn rất sắc và có thể làm bạn bị thương.**

- Xử lý dao trộn cẩn thận.
- Không bao giờ chạm vào các lưỡi của dao trộn.
- Cẩn thận khi tháo dao trộn ra để tránh dao bị rơi.
- Không cho tay vào bình trộn.
- Giữ các bộ phận cơ thể và tóc tránh xa dao trộn.

### Nguy cơ thương tích do bị kẹt!

**Bạn có thể bị kẹt vào cơ cấu khóa của thân máy thiết bị hoặc bên dưới nắp được khóa.**

- Tránh tiếp xúc với các bộ phận chuyển động.
- Giữ tóc và quần áo tránh xa các bộ phận chuyển động.
- **Không** chạm vào tay khóa hoặc nắp trong khi cơ cấu khóa đang mở hoặc đóng.

<p><b>Ảnh hưởng về sức khỏe do cặn dư từ quá trình sản xuất!</b></p>	<p><b>Các cặn dư trong quá trình sản xuất có thể có trên bề mặt các thành phần của thiết bị. Bất kỳ cặn dư nào cũng có nguy cơ gây rủi ro cho sức khỏe của bạn.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trước khi sử dụng lần đầu tiên, hãy rửa kỹ tất cả các bộ phận và phụ kiện có thể tiếp xúc với thực phẩm.</li> </ul>
<p><b>Thiệt hại tài sản do hơi nước!</b></p>	<p><b>Nếu bạn đặt thiết bị trực tiếp dưới đồ nội thất (kệ, tủ âm tường, v.v.), đồ đạc có thể bị hỏng do hơi nước thoát ra.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Đặt thiết bị với khoảng cách vừa đủ về phía trên và với các đồ vật đứng bên cạnh.</li> <li>• Cũng cần tính đến chiều cao của bộ Varoma®.</li> </ul>
<p><b>Thiệt hại thiết bị do bộ nối nguồn không đúng cách!</b></p>	<p><b>Nếu thiết bị được kết nối với bộ nối nguồn không phù hợp, thiết bị sẽ bị hỏng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chỉ vận hành thiết bị với điện áp AC và tần số lưới điện được chỉ định trên nhãn thông số.</li> </ul>
<p><b>Nguy cơ hư hỏng do sử dụng không đúng chức năng Varoma®!</b></p>	<p><b>Nếu lượng nước trong bình trộn quá ít, thiết bị có thể bị hỏng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Đảm bảo rằng có đủ nước trong bình trộn. Thiết bị làm bay hơi khoảng 250 ml nước trong 15 phút.</li> <li>• Nếu cần, hãy đổ thêm nước, đặc biệt nếu bạn kéo dài thời gian nấu bằng hơi nước.</li> </ul>
<p><b>Hư hỏng thiết bị do vệ sinh không đúng cách hoặc không tuân thủ các chỉ dẫn áp dụng cho chế độ nấu trong thời gian dài!</b></p>	<p><b>Nếu bình trộn và dao trộn tiếp xúc trực tiếp với nước hoặc các chất lỏng khác hoặc thực phẩm còn sót lại trong một thời gian dài có thể dẫn tới bị hư hỏng.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luôn vệ sinh sạch sẽ bình trộn và các phụ kiện ngay sau khi sử dụng.</li> <li>• Không để ngâm dao trộn trong nước trong một thời gian dài vì có thể làm hỏng hệ thống đệm của ổ trục dao.</li> <li>• Do sự biến đổi của chất nước, quá trình oxy hóa các bộ phận trong bình trộn sẽ diễn ra khi nấu theo các phương pháp nấu trong thời gian dài (nấu chậm, sous-vide hoặc lên men). Vì vậy, hãy luôn tuân thủ theo hướng dẫn khi nấu, ví dụ như cho thêm một số nguyên liệu cần thiết (axit chanh) vào trong nước dùng khi nấu.</li> </ul>
<p><b>Ăn mòn bên trong các bộ phận của thiết bị!</b></p>	<p><b>Nếu bình trộn và đặc biệt là các chân tiếp xúc ở mặt dưới vẫn còn ẩm khi lắp bình trộn vào thân máy, rỉ sét có thể hình thành bên trong thân máy.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Để bình trộn thật khô trước khi lắp vào thân máy.</li> </ul>
<p><b>Thiệt hại tài sản do lắp ráp dao trộn không đúng cách!</b></p>	<p><b>Nếu dao trộn không được lắp và khóa đúng cách hoặc vòng đệm bị hỏng, chất lỏng có thể xâm nhập vào bên trong thiết bị và làm hỏng thân máy.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Đảm bảo rằng vòng đệm của dao trộn vừa khít với ổ trục dao.</li> <li>• Đảm bảo rằng vòng đệm của dao trộn không bị hỏng.</li> <li>• Đảm bảo rằng dao trộn được lắp đúng và khóa chặt trước khi đổ đầy bình trộn.</li> <li>• Nếu chất lỏng bị rò rỉ hoặc lọt vào vỏ của thân máy, hãy rút phích cắm điện và liên hệ với dịch vụ sửa chữa.</li> </ul>
<p><b>Thiệt hại tài sản do sử dụng không đúng mục đích!</b></p>	<p><b>Nếu phôi đánh bông tiếp xúc với dao trộn hoặc các phụ kiện khác khi vận hành, nó có thể bị vỡ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Đảm bảo rằng phôi đánh bông được đặt đúng vị trí trên dao trộn trước khi cài đặt mức tốc độ.</li> <li>• Không cài đặt vượt quá mức tốc độ 4.</li> <li>• Không sử dụng thìa đa năng nếu đang sử dụng phôi đánh bông.</li> <li>• Không thêm thực phẩm có thể làm tắc nghẽn hoặc làm hỏng phôi đánh bông.</li> </ul>

## Thiệt hại tài sản do sử dụng không đúng mục đích!

### Đầu mềm hơn của thìa đa năng có thể bị hỏng do dao trộn.

- Hãy cẩn thận khi sử dụng thìa đa năng để khuấy thức ăn hoặc gạt thức ăn trong bình trộn.
- Không dùng thìa đa năng chạm vào các cạnh sắc của lưỡi dao trộn.
- Chỉ di chuyển thìa đa năng theo chiều kim đồng hồ khi vét hoặc khuấy bình trộn trong khu vực của dao trộn.

## 4.2 Phân loại thông điệp cảnh báo an toàn

Các thông điệp cảnh báo trong hướng dẫn này được đánh dấu bằng các biểu tượng và ký hiệu. Biểu tượng và ký hiệu cho bạn biết mức độ nghiêm trọng của các nguy cơ tiềm ẩn.

### Phân loại thông điệp cảnh báo an toàn

Các cảnh báo an toàn về mọi hành động được hiển thị như sau:

#### CẢNH BÁO



#### Loại và nguồn gây rủi ro

#### Giải thích về các loại và nguồn gây rủi ro/hậu quả

- Các biện pháp phòng ngừa rủi ro

vì

### Ý nghĩa của ký hiệu

CẢNH BÁO	Nguy cơ tử vong, chấn thương nghiêm trọng nếu nguy cơ rủi ro không được phòng tránh.
THẬN TRỌNG	Nguy cơ chấn thương nhẹ nếu không tránh được nguy cơ rủi ro không được phòng tránh.
ĐỂ Ý	Thiệt hại về vật chất nếu nguy cơ rủi ro không được phòng tránh.

### Ý nghĩa của các biểu tượng an toàn



Thông điệp cảnh báo an toàn cho thấy mức độ nghiêm trọng của nguy cơ tiềm tàng



Liên quan đến thiệt hại về vật chất

## 4.3 Trách nhiệm của người dùng

Để đảm bảo Thermomix® TM6 vận hành đúng cách hãy tuân thủ những điều sau:

1. Tuân thủ hướng dẫn sử dụng và tất cả các tài liệu liên quan.
2. Đặt sách hướng dẫn sử dụng ở gần Thermomix® TM6.
3. Đảm bảo mọi vấn đề hỏng hóc của Thermomix® TM6 được sửa chữa nhanh chóng. Hãy liên hệ với [Dịch vụ khách hàng](#) [▶ 132] của bạn.

## 5 Vận hành lần đầu

### 5.1 Chọn nơi lắp đặt

- Đảm bảo đặt Thermomix® TM6 tại một vị trí cố định trong nhà bếp để có thể vận hành thiết bị một cách dễ dàng.

Hãy lưu ý những điều sau khi chọn vị trí lắp đặt:

#### CẢNH BÁO



##### Nguy cơ cháy!

**Nếu bạn đặt thiết bị trên bề mặt nóng, thiết bị có thể bị cháy.**

- Không đặt thân máy trên bề mặt bếp (bếp hồng ngoại, bếp hồng ngoại gốm sứ, bếp từ, v.v.) hoặc trên các bề mặt được nung nóng hoặc chịu nhiệt khác.
- Giữ khoảng cách an toàn với các bề mặt nóng và các nguồn nhiệt bên ngoài.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không chạm vào bất kỳ bề mặt nóng hoặc nguồn nhiệt bên ngoài nào.

#### CẢNH BÁO



##### Nguy cơ điện giật do bộ nối nguồn không đúng!

**Bộ nối nguồn lắp đặt không đúng cách có thể dẫn đến điện giật.**

- Chỉ sử dụng máy trên bộ nối đã được chuyên gia lắp đặt đúng cách.

#### CẢNH BÁO



##### Nguy cơ thương tích do rơi thiết bị!

**Thiết bị có thể bị di chuyển trong quá trình hoạt động, đặc biệt là ở chế độ "Nhào bột" hoặc trong quá trình xay. Thiết bị có thể rơi và làm bạn bị thương.**

- Đặt thiết bị trên bề mặt sạch, chắc chắn, bằng phẳng và nằm ngang.
- Để đủ khoảng cách phù hợp giữa thiết bị và mép của bề mặt đặt máy.
- Không để thiết bị ngoài tầm giám sát trong quá trình hoạt động.

#### HƯỚNG DẪN



##### Thiệt hại thiết bị do bộ nối nguồn không đúng cách!

**Nếu thiết bị được kết nối với bộ nối nguồn không phù hợp, thiết bị sẽ bị hỏng.**

- Chỉ vận hành thiết bị với điện áp AC và tần số lưới điện được chỉ định trên nhãn thông số.

## HƯỚNG DẪN



### Thiệt hại tài sản do hơi nước!

Nếu bạn đặt thiết bị trực tiếp dưới đồ nội thất (kệ, tủ âm tường, v.v.), đồ đạc có thể bị hỏng do hơi nước thoát ra.

- Đặt thiết bị với khoảng cách vừa đủ về phía trên và với các đồ vật đứng bên cạnh.
- Cũng cần tính đến chiều cao của bộ Varoma®.

1. Đặt Thermomix® TM6 trên một bề mặt sạch sẽ, chắc chắn và bằng phẳng để ngăn sản phẩm bị trượt.
2. Đảm bảo rằng không có chất bẩn nào (mỡ bắn ra, v.v.) có thể lọt vào lỗ thông gió ở mặt sau của thân máy.
3. Tháo màng bảo vệ khỏi màn hình và tay khóa.
4. Nhẹ nhàng kéo dây nguồn ra khỏi thân máy Thermomix® TM6 và kết nối Thermomix® TM6 với nguồn điện.
5. Bạn có thể xác định chiều dài của dây nguồn (lên đến 1 m) cần kéo ra. Nếu bạn không cần toàn bộ chiều dài, phần còn lại của dây nguồn vẫn được giấu bên trong Thermomix® TM6.
6. Không để thân máy lên dây nguồn, vì điều này ảnh hưởng đến độ ổn định của Thermomix® TM6 và chức năng của cần.

## 5.2 Khởi động lần đầu

Thermomix® TM6 được bảo vệ bằng chế độ khóa an toàn vận chuyển khi giao hàng.

- Nhấn nút chọn để khởi động Thermomix® TM6.

⇒ *Chế độ khóa an toàn vận chuyển tự động mở.*

Khi bạn Khởi động lần đầu tiên, Thermomix® TM6 sẽ tự động hướng dẫn bạn qua các cài đặt cơ bản. Tuân theo các hướng dẫn trên màn hình.

Bạn cũng có thể thay đổi cài đặt sau.

Bạn có thể tham khảo thêm chi tiết về các tùy chọn cài đặt sau khi hoàn tất quá trình chạy thử

Menu chính > Trợ giúp > Hướng dẫn sử dụng > Các cài đặt.

## 5.3 Làm sạch lần đầu

Nếu bạn sử dụng Thermomix® TM6 lần đầu tiên, trước hết hãy làm quen với thiết bị.

### THẬN TRỌNG



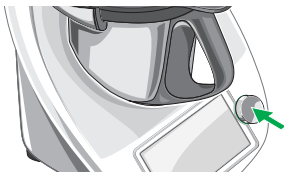
#### Ảnh hưởng về sức khỏe do cặn dư từ quá trình sản xuất!

Các cặn dư trong quá trình sản xuất có thể có trên bề mặt các thành phần của thiết bị. Bất kỳ cặn dư nào cũng có nguy cơ gây rủi ro cho sức khỏe của bạn.

- Trước khi sử dụng lần đầu tiên, hãy rửa kỹ tất cả các bộ phận và phụ kiện có thể tiếp xúc với thực phẩm.

Khi làm sạch lần đầu tiên, hãy thực hiện như sau:

1. Tháo rời bình trộn, xem chương [Tháo bình trộn](#) [▶ 128].



2. Sau đó rửa tất cả các bộ phận và phụ kiện bằng tay hoặc trong máy rửa bát (trừ thân máy thiết bị).

Hãy tham khảo thêm chi tiết về làm sạch trong hướng dẫn sử dụng trên Thermomix® TM6 tại

Trợ giúp > Hướng dẫn sử dụng > Làm sạch.

### 5.3.1 Tháo bình trộn

Để làm sạch hoàn toàn dao trộn và bình trộn, bạn phải tháo rời bình trộn.

Hãy thực hiện như sau:



1. Giữ bình trộn hướng lên trên.
2. Xoay để bình trộn khoảng 30° theo chiều kim đồng hồ và rút đế bình trộn xuống. Dao trộn ban đầu vẫn nằm trong bình trộn.
3. Cẩn thận nắm dao trộn phía trên các lưới và lấy nó ra cùng với vòng đệm khỏi bình trộn.

## 6 Vận hành

Cách bật và tắt Thermomix® TM6 bạn hãy tham khảo trong chương [Bật và tắt](#) [▶ 128].

Hãy tham khảo tất cả chi tiết về các tùy chọn điều khiển trong hướng dẫn sử dụng trên Thermomix® TM6 tại

Trợ giúp > Hướng dẫn sử dụng > Điều khiển.

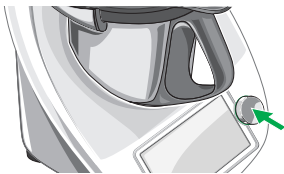
### 6.1 Bật và tắt

#### Bật Thermomix® TM6

- Nhấn nút chọn.
- ⇒ *Thermomix® TM6 tự bật và trạng khởi động cài đặt sẵn xuất hiện.*

#### Tắt Thermomix® TM6

1. Nhấn và giữ nút chọn trong khoảng 5 giây cho đến khi thông báo xuất hiện trên màn hình rằng Thermomix® TM6 đã được tắt.
2. Ngay sau khi thông báo xuất hiện, bạn có thể nhả nút chọn.
3. Sau khi tắt hãy rút phích cắm ra nếu Thermomix® TM6 không được sử dụng.





**Lưu ý** Nếu bạn không sử dụng Thermomix® TM6, thiết bị sẽ tự tắt sau 15 phút để tiết kiệm điện năng. Một thông báo được hiển thị trong 30 giây cuối cùng, để báo tùy chọn hủy quá trình tắt tự động.

## 6.2 Trợ giúp

- Trong menu chính trên Thermomix® TM6, chạm vào **Trợ giúp**.

Bạn có quyền truy cập vào menu con sau:

- > Hướng dẫn an toàn (hiển thị hướng dẫn an toàn chung)
- > Liên hệ (hiển thị dữ liệu liên hệ của dịch vụ khách hàng Vorwerk)
- > Hướng dẫn sử dụng (mở hướng dẫn sử dụng kỹ thuật số)

### Chọn hiển thị dịch vụ khách hàng khác

Nếu bạn muốn xem dữ liệu liên hệ của dịch vụ khách hàng tại một quốc gia khác, hãy thực hiện như sau:

1. Chạm vào **Liên hệ** > Danh sách liên hệ toàn cầu.  
⇒ *Danh sách các quốc gia sẽ được hiển thị cho bạn.*
2. Chọn quốc gia mà bạn muốn hiển thị dữ liệu liên hệ.

## 7 Các cài đặt

Menu **Các cài đặt** hãy tham khảo tại Menu chính > **Các cài đặt**

Hãy tham khảo tất cả chi tiết về các tùy chọn cài đặt trong hướng dẫn sử dụng trên thiết bị tại Menu chính > **Trợ giúp** > **Hướng dẫn sử dụng** > **Các cài đặt**.

## 8 Làm sạch và bảo dưỡng

### HƯỚNG DẪN



#### **Ăn mòn bên trong các bộ phận của thiết bị!**

**Nếu bình trộn và đặc biệt là các chân tiếp xúc ở mặt dưới vẫn còn ẩm khi lắp bình trộn vào thân máy, rỉ sét có thể hình thành bên trong thân máy.**

- Để bình trộn thật khô trước khi lắp vào thân máy.

### 8.1 Làm sạch

**Các lưu ý** Tất cả các bộ phận riêng lẻ (ngoại trừ thân máy thiết bị) có thể được làm sạch trong máy rửa bát. Đặt các bộ phận bằng nhựa ở tầng trên cùng của máy rửa bát để tránh bị biến dạng do nhiệt độ cao và áp lực từ các vật đặt phía trên.

Một số bộ phận bằng nhựa có thể bị đổi màu; điều này không ảnh hưởng đến sức khỏe của bạn hoặc chức năng của các bộ phận có liên quan.

- Làm sạch kỹ tất cả bộ phận của Thermomix® TM6 sau khi sử dụng.

Hãy tham khảo thông tin chi tiết về các khả năng làm sạch và chương trình làm sạch trong hướng dẫn sử dụng trên Thermomix® TM6 tại Menu chính > **Trợ giúp** > **Hướng dẫn sử dụng**.

## 8.2 Làm sạch thân máy thiết bị

### CẢNH BÁO



#### Nguy cơ điện giật do nước thấm vào!

Nếu nước dính vào các bộ phận dẫn điện, bạn có thể bị điện giật!

- Rút dây nguồn nếu bạn không sử dụng thân máy.
- Không nhúng thân máy vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Không đặt thân máy dưới vòi nước đang chảy.
- Không đổ nước lên thân máy.
- Rút phích cắm điện ra, trước khi bạn làm sạch thân máy thiết bị.
- Chỉ lau thân máy bằng khăn khô hoặc ẩm.
- Đảm bảo không có nước hoặc bụi bẩn xâm nhập vào trong thân máy.
- Không sử dụng thiết bị ở ngoài trời.
- Nếu nước thấm vào thân máy, hãy liên hệ với dịch vụ sửa chữa Vorwerk của bạn.

1. Rút phích cắm điện ra, trước khi bạn làm sạch thân máy thiết bị.
2. Lau thân máy thiết bị bằng khăn ẩm và chất tẩy rửa nhẹ.
3. Chú ý không dùng quá nhiều nước để tránh hơi ẩm xâm nhập vào bên trong thân máy thiết bị.

## 8.3 Bảo dưỡng thường xuyên

Bảo trì thường xuyên sẽ làm tăng tuổi thọ của Thermomix® TM6.

1. Kiểm tra Thermomix® TM6 của bạn và các phụ kiện (bao gồm bình trộn, dây nguồn và gioăng cao su trên nắp bình trộn) để xem có thể bị hư hỏng không.
2. Không sử dụng Thermomix® TM6 với phụ kiện bị hỏng.
3. Thường xuyên kiểm tra xem các lỗ thông khí ở mặt sau và dưới đáy của Thermomix® TM6 có thoáng không để ngăn thiệt hại trên Thermomix® TM6.
4. Nếu bạn không sử dụng Thermomix® TM6, hãy rút phích cắm ra.
5. Để thông khí tốt hơn cho Thermomix® TM6 hãy để mở lỗ thoát hơi của nắp bình trộn, nếu Thermomix® TM6 không được sử dụng.

### 8.3.1 Thay dao trộn

Dao trộn sẽ bị mòn do sử dụng thường xuyên Thermomix® TM6 để cắt nhỏ thực phẩm cứng. Bảng dưới đây cung cấp tổng quan về thời điểm nên thay dao trộn.

Ứng suất của dao trộn	Ví dụ để sử dụng	Thay dao trộn sau
Mạnh	Tôi nghiền đá, xay ngũ cốc, v.v. mỗi ngày hoặc tương tự.	½ năm
Trung bình	Tôi nghiền đá, xay ngũ cốc, v.v. hàng tuần hoặc tương tự.	2 năm
Thấp	Tôi hầu như không bao giờ nghiền đá hoặc xay ngũ cốc.	4 năm

Bạn có thể đặt dao trộn mới qua người đại diện\* Thermomix®\* hoặc tại Vorwerk [Dịch vụ khách hàng](#) [▶ 132].

## 9 Xử lý sự cố

### CẢNH BÁO



#### Nguy cơ điện giật do hư hỏng thân máy hoặc dây nguồn!

Nếu thân máy hoặc dây nguồn bị hỏng, bạn có thể bị điện giật.

- Thường xuyên kiểm tra thân máy, dây nguồn với phích cắm và các phụ kiện xem có hư hỏng không.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không chạm vào bất kỳ bề mặt nóng hoặc nguồn nhiệt bên ngoài nào.
- Không sử dụng thiết bị khi dây nguồn bị hỏng.
- Không sử dụng thiết bị, nếu nó bị rơi hoặc bị hỏng theo bất kỳ cách nào.
- Trong trường hợp thân máy hoặc dây nguồn bị hỏng, hãy gửi tới trung tâm dịch vụ sửa chữa Vorwerk để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh về điện hoặc cơ khí.
- Nếu dây nguồn của thiết bị bị hỏng, thì việc thay thế, sửa chữa phải được thực hiện bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ sửa chữa hoặc nhân viên có chuyên môn nhằm đảm bảo an toàn, tránh xảy ra sự cố nguy hiểm.
- Không tự ý sửa chữa thân máy của thiết bị.
- Không chạm tay vào điểm tiếp xúc cấp điện cho bình trộn và không chèn bất kỳ vật nào vào khu vực tiếp xúc này.

ví

Sự cố:	Nguyên nhân và cách khắc phục:
Chất lỏng lọt vào khu vực bên dưới bình trộn.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rút phích cắm điện ngay lập tức.</li><li>- Dùng khăn để loại bỏ chất lỏng dư thừa ở khu vực bên dưới bình trộn.</li><li>- Không di chuyển hoặc nghiêng thân máy thiết bị để chất lỏng không dính vào các bộ phận dễ hỏng bên trong thân máy thiết bị.</li><li>- Không cố tháo rời thiết bị. Nó không chứa bất kỳ bộ phận nào bạn có thể tự sửa chữa.</li><li>- Nếu bạn không thể loại trừ khả năng chất lỏng xâm nhập vào bên trong thân máy thiết bị, không bật Thermomix® TM6. Hãy liên hệ với <a href="#">Dịch vụ khách hàng</a> [▶ 132].</li></ul>
Thermomix® TM6 không bật được.	<p>Thân máy có thể không được kết nối đúng cách.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm đúng vào ổ cắm chưa.</li></ul>
Bình trộn không lắp được vào thân máy thiết bị Thermomix® TM6.	<p>Bình trộn có thể không được lắp ráp chính xác.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra xem đế bình trộn có được khóa đúng không.</li></ul>
Thermomix® TM6 không nóng.	<p>Thời gian làm nóng có thể không được đặt chính xác.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra xem bạn đã đặt thời gian hay chưa bằng vòng chọn của màn hình hiển thị thời gian.</li></ul> <p>Có thể chưa chọn nhiệt độ:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kiểm tra xem bạn đã cài đặt nhiệt độ chưa.</li></ul>
Thermomix® TM6 dừng lại trong quá trình vận hành.	<p>Động cơ đã tắt.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Lấy bình trộn ra khỏi thân máy thiết bị.</li><li>- Giảm dung tích và/hoặc thêm chút chất lỏng.</li></ul>

- Chờ khoảng 5 phút (thời gian làm nguội).
- Đặt bình trộn trở lại.
- Đảm bảo rằng các lỗ thông khí ở mặt sau của thân máy thiết bị được thông thoáng.
- Bật lại thiết bị bằng nút chọn.

Nếu thông báo hệ thống vẫn hiển thị sau khoảng thời gian làm nguội, hãy liên hệ với [Dịch vụ khách hàng](#) [▶ 132].

Thermomix® TM6 không cân đúng.

Có thể Thermomix® TM6 được đặt không đúng cách.

- Đảm bảo rằng không có vật nào tựa vào thân máy thiết bị.
- Đảm bảo rằng dây nguồn không bị kéo căng.
- Đảm bảo rằng Thermomix® TM6 nằm trên bề mặt phẳng, sạch và chống trượt.
- Không chạm vào Thermomix® TM6 trong toàn bộ quá trình cân.

Thermomix® TM6 hủy các chức năng nấu cơ bản.

Có thể đã thêm sai nguyên liệu vào bình trộn.

- Lấy bình trộn ra khỏi thân máy thiết bị và gạt hết thức ăn ra ngoài.
- Đặt bình trộn rỗng trở lại thân máy thiết bị.
- Khởi động lại quá trình nấu.

Thermomix® TM6 không kết nối được với Wifi.

Không có mạng khả dụng.

- Kiểm tra Wifi của bạn.

Chức năng Wifi có thể bị vô hiệu hóa.

- Thiết lập mạng, xem  
Menu chính > Trợ giúp > Hướng dẫn sử dụng > Các cài đặt > Thiết lập Wifi.

Nếu không thể thiết lập mạng, hãy liên hệ với [Dịch vụ khách hàng](#) [▶ 132].

## 10 Dịch vụ khách hàng

Để biết thêm thông tin về dịch vụ khách hàng tại quốc gia của bạn, vui lòng liên hệ với đại diện\* Thermomix®\* của bạn, nhà phân phối chính thức của Vorwerk tại quốc gia của bạn hoặc sử dụng trang web của chúng tôi <https://thermomix.vorwerk.com>.

## 11 Bảo hành/trách nhiệm đối với thiệt hại tài sản

Hợp đồng mua bán là cơ sở cho thời gian bảo hành.

Việc sửa chữa thiết bị chỉ có thể được thực hiện bởi dịch vụ sửa chữa có trách nhiệm.

Chỉ sử dụng các bộ phận chính hãng trong phạm vi cung cấp thiết bị hoặc các phụ tùng chính hãng từ Vorwerk Thermomix®.

Không bao giờ sử dụng thiết bị kết hợp với các bộ phận hoặc thiết bị không được Vorwerk Thermomix® cung cấp cho thiết bị. Nếu không, yêu cầu bảo hành hoặc trách nhiệm pháp lý đối với thiệt hại tài sản sẽ mất hiệu lực.

## 12 Xử lý loại bỏ

Biểu tượng có nghĩa là:

Thiết bị điện và điện tử không được vứt bỏ cùng với rác thải sinh hoạt. Bạn có thể gửi thiết bị điện tử cũ cho điểm thu gom của thành phố.

Số đăng ký:






## 13 Thông số kỹ thuật

Ký hiệu an toàn/ký hiệu kiểm tra/tính phù hợp



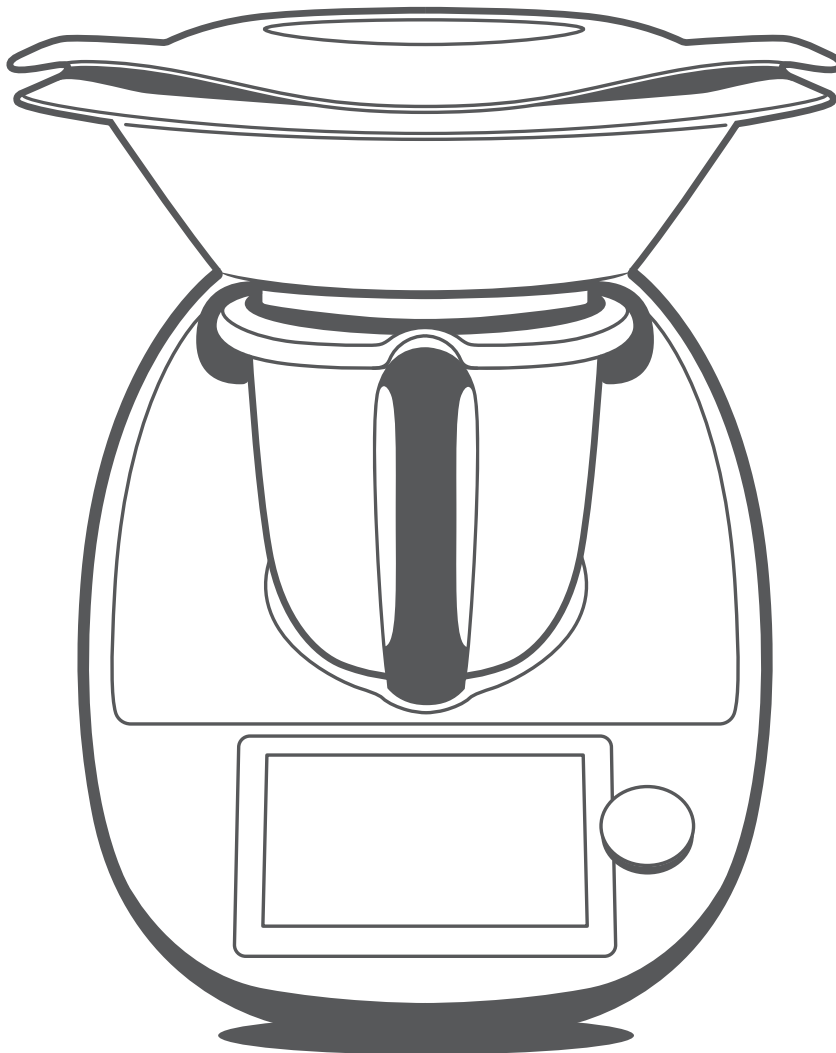
<b>Động cơ</b>	Động cơ từ trở Vorwerk không cần bảo dưỡng, công suất định mức 500 W. Cài đặt tốc độ liên tục từ 40–10700 vòng xoay/phút (cấp độ khuấy nhẹ: 40 vòng xoay/phút). Mức tốc độ đặc biệt (Chế độ ngắt quãng) cho chế độ "Nhào bột". Chống quá tải nhờ cơ cấu bảo vệ động cơ điện.		
<b>Hệ thống làm nóng</b>	Mức tiêu thụ công suất 1000 W. Chống quá nhiệt.		
<b>Cân tích hợp</b>	Khoảng cân 1 đến 3000 g Khoảng cân -1 đến -3000 g		
<b>Vỏ</b>	Nhựa cao cấp.		
<b>Tô trộn</b>	Thép không gỉ, có tích hợp cảm biến làm nóng và nhiệt độ. Dung tích tối đa 2,2 lít.		
<b>Dây nguồn</b>	Chỉ cho điện áp xoay chiều 220-240 V 50/60 Hz (Chuyển đổi tự động) (TM6-1). Mức tiêu thụ công suất tối đa 1500 W. Chiều dài của dây nguồn 1 m, có thể kéo dài.		
<b>Mức tiêu thụ ở chế độ chờ</b>	0 W		
<b>Thông số về kết nối Wifi</b>	2,4 GHz	2,412 GHz – 2,472 GHz	100mW (<20 dBm) IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	100mW (<20 dBm) IEEE Std 802.11n/a/ac™
	Thiết bị chỉ được thiết kế để sử dụng trong nhà nếu nó được vận hành trong dải tần từ 5,150 GHz - 5,350 GHz ở 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 và TR.		
<b>Tuyên bố tuân thủ</b>	Sau đây Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, tuyên bố rằng hệ thống vô tuyến Thermomix® TM6-1 / TM6-4 tuân thủ Chỉ thị 2014/53/EU. Văn bản đầy đủ của tuyên bố về sự tuân thủ EU hiện có tại địa chỉ Internet sau: <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/">https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/</a>		
<b>Các kích thước thân máy</b>	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (Chiều cao x chiều rộng x chiều sâu)		
<b>Các kích thước Varoma®</b>	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (Chiều cao x chiều rộng x chiều sâu)		
<b>Trọng lượng thân máy</b>	7,95 kg		
<b>Trọng lượng Varoma®</b>	0,80 kg		

### 13.1 Nhà sản xuất

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
CHLB Đức

**thermomix**

TM6



id

# Panduan Pengguna

## Hak Cipta

Hak cipta untuk teks, desain, fotografi dan ilustrasi dimiliki oleh Vorwerk International & Co. KmG, Swiss. Semua hak cipta dimiliki dan dilindungi UU. Publikasi ini, baik secara keseluruhan maupun sebagian, tidak boleh direproduksi, disimpan, disimpan dan dibuat ulang atau diteruskan melalui segala jenis media elektronik, mekanis, dan fotomekanis, tanpa izin tertulis dari Vorwerk International & Co. KmG.



<b>1</b>	<b>Pendahuluan .....</b>	<b>138</b>
1.1	Penyimpanan dokumen .....	138
1.2	Aturan Representasi .....	138
<b>2</b>	<b>Ringkasan Produk.....</b>	<b>139</b>
<b>3</b>	<b>Maksud Penggunaan .....</b>	<b>140</b>
<b>4</b>	<b>Untuk Keamanan Anda.....</b>	<b>140</b>
4.1	Instruksi bahaya dan keselamatan .....	141
4.2	Klasifikasi Pesan Peringatan Keselamatan.....	148
4.3	Kewajiban Pengguna .....	148
<b>5</b>	<b>Penggunaan Perdana .....</b>	<b>149</b>
5.1	Memilih Lokasi Pengaturan .....	149
5.2	Penyalan pertama kali.....	150
5.3	Pembersihan Perdana .....	150
5.3.1	Membongkar Wadah Pencampur. ....	151
<b>6</b>	<b>Pengoperasian .....</b>	<b>151</b>
6.1	Cara untuk Menyalakan dan Mematikan .....	151
6.2	Bantuan .....	152
<b>7</b>	<b>Pengaturan.....</b>	<b>152</b>
<b>8</b>	<b>Pembersihan dan Perawatan .....</b>	<b>152</b>
8.1	Pembersihan .....	152
8.2	Membersihkan unit dasar .....	153
8.3	Perawatan Rutin .....	153
8.3.1	Mengganti Pisau Pencampur .....	153
<b>9</b>	<b>Penyelesaian masalah .....</b>	<b>154</b>
<b>10</b>	<b>Pelayanan pelanggan .....</b>	<b>155</b>
<b>11</b>	<b>Garansi/Pertanggungjawaban atas cacat material .....</b>	<b>156</b>
<b>12</b>	<b>Pembuangan.....</b>	<b>156</b>
<b>13</b>	<b>Data Teknis.....</b>	<b>157</b>
13.1	Produsen .....	157

# 1 Pendahuluan

Selamat! Anda telah membeli Thermomix® TM6 yang baru.

Sebelum menggunakan Thermomix® TM6 untuk pertama kalinya, Anda harus melihat dahulu demonstrasi dari Perwakilan Thermomix®. Ini adalah cara yang cepat dan mudah untuk mengenal Thermomix® TM6.

1. Bacalah petunjuk penggunaan dengan seksama sebelum menggunakan Thermomix® TM6 dan aksesorisnya untuk yang pertama kalinya.
2. Petunjuk ini untuk mengenalkan Anda dengan fungsi keamanan pada perangkat. Untuk melihat perincian penggunaan perangkat secara mendetail, Anda dapat melihatnya di  
Menu Utama > Bantuan > Petunjuk Penggunaan.

**Catatan Khusus** Beberapa fungsi yang dijelaskan dalam panduan ini mungkin tidak tersedia di semua wilayah.

Untuk informasi lebih lanjut, silakan hubungi Perwakilan Thermomix® Anda.

## 1.1 Penyimpanan dokumen

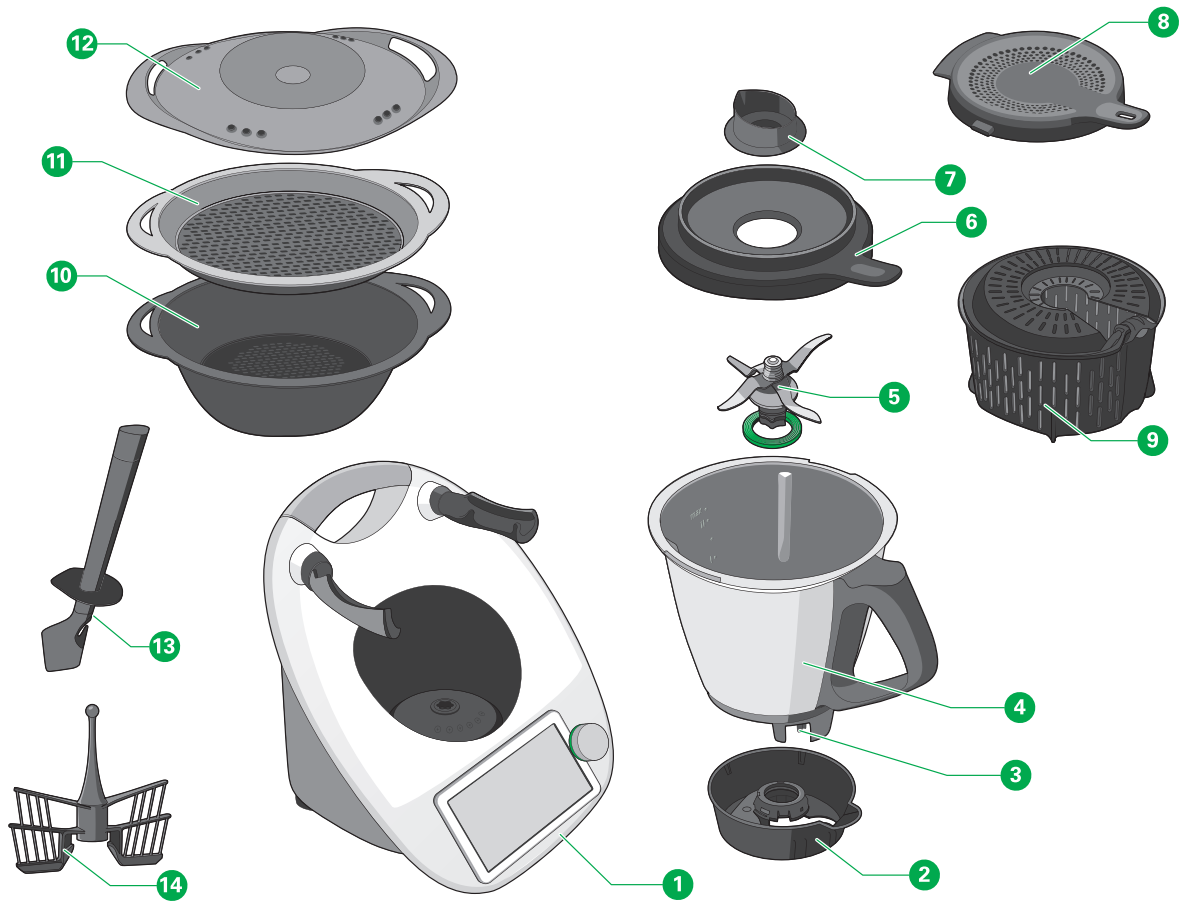
- Simpanlah petunjuk ini untuk digunakan sebagai referensi di masa mendatang. Dokumen ini merupakan bagian penting dari perangkat dan harus menyertainya jika Anda memberikan perangkat ini kepada orang lain.

## 1.2 Aturan Representasi

Dalam petunjuk penggunaan ini, digunakan representasi sebagai berikut:

Teks	Item menu Contoh: Tara
Teks > Teks	Jalur menu. Urutan menu direpresentasikan oleh simbol ">". Contoh: Menu > Pengaturan
[>32]	Referensi ke nomor halaman Contoh: Untuk informasi lebih lanjut lihat bab "Data Teknis [>12]"

## 2 Ringkasan Produk



1 Unit dasar Thermomix® TM6	9 Keranjang perebus dengan penutup (terpasang permanen)
2 Alas wadah pencampur	10 Baskom Varoma®
3 Pin kontak	11 Baki Varoma®
4 Wadah pencampur	12 Tutup Varoma®
5 Pisau pencampur dan cincin penyegel	13 Spatula
6 Tutup wadah pencampur	14 Pengaduk kupu-kupu (pelengkap pengaduk)
7 Cawan pengukur	Buku petunjuk dan Buku Resep (opsional)
8 Pelindung percikan	

Anda dapat melihat petunjuk terperinci tentang cara menggunakan aksesori untuk Thermomix® TM6 di dalam Menu utama > Bantuan > Petunjuk penggunaan.

### 3 Maksud Penggunaan

Gunakan perangkat dan aksesori dengan benar dan hanya untuk tujuan yang dimaksudkan untuk meminimalkan bahaya bagi diri Anda atau orang lain dan untuk mencegah kerusakan pada perangkat atau barang dan harta benda lainnya.

Thermomix® TM6 adalah peralatan dapur yang ditujukan untuk menyiapkan makanan di rumah atau di lingkungan yang serupa.

Thermomix® TM6 dimaksudkan untuk digunakan hanya oleh orang dewasa. Ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak - baik sendiri maupun ketika diawasi oleh orang dewasa. Jauhkan anak-anak dari alat yang sedang beroperasi serta jauh dari kabel listrik.

Harap pastikan Anda memperingatkan anak-anak tentang potensi bahaya terjadinya panas/uap, kondensasi panas, dan permukaan yang panas.

Pengawasan yang ketat diperlukan saat Thermomix® TM6 digunakan di dekat anak-anak.

Jangan biarkan anak-anak bermain dengan Thermomix® TM6.

Jika tidak dalam pengawasan dan sebelum memasang, membongkar, atau membersihkan alat, Anda harus selalu memastikan bahwa alat sudah terputus dari sumber listrik.

Alat ini dapat digunakan oleh orang yang memiliki keterbatasan fisik, sensorik atau mental, atau tidak memiliki pengalaman dan/atau pengetahuan, hanya jika dalam pengawasan diawasi atau telah diinstruksikan tentang cara penggunaan alat yang aman dan memahami bahaya yang ditimbulkan.

Penggunaan lain selain penggunaan yang dimaksudkan tidak diizinkan. Produsen tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang diakibatkan. Jika terjadi perubahan teknis pada produk, semua jaminan dan tanggung jawab atas cacat pada material akan hangus. Tanggung jawab produsen untuk ganti rugi berdasarkan liabilitas produk dan/atau kewajiban pengecer untuk ganti rugi atas cacat pada material tidak lagi berlaku apabila terjadi perubahan teknis pada produk.

Saat bekerja dengan alat ini, harap ikuti instruksi di semua dokumen yang menyertai serta di layar tampilan. Produsen tidak bertanggung jawab atas kerusakan akibat penggunaan yang tidak benar.

Perangkat ini mematuhi peraturan keselamatan di negara tempat penjualannya oleh organisasi resmi Vorwerk. Jika perangkat digunakan di negara yang berbeda dengan negara tempat pembelian, kepatuhan dengan standar keamanan lokal negara tersebut tidak dapat dijamin. Oleh karena itu, Vorwerk tidak bertanggung jawab atas segala risiko keamanan yang ditimbulkan kepada pengguna.

### 4 Untuk Keamanan Anda

Keamanan adalah bagian mendasar dari setiap produk Vorwerk. Namun, keamanan produk hanya dapat dipastikan jika bab ini dan pemberitahuan peringatan di bab berikutnya diikuti.

## 4.1 Instruksi bahaya dan keselamatan

**Risiko sengatan listrik apabila air masuk ke perangkat.**

**Jika air sampai masuk ke komponen listrik, Anda bisa terkena sengatan listrik.**

- Selalu cabut steker listrik saat Anda tidak menggunakan perangkat.
- Jangan memasukkan unit dasar ke dalam air atau cairan lain.
- Jangan memegang unit dasar di air yang mengalir.
- Jangan menuang air ke unit dasar.
- Selalu cabut steker listrik sebelum membersihkan unit dasar.
- Bersihkan unit dasar hanya dengan kain kering atau lembab saja.
- Pastikan tidak ada air atau kotoran yang masuk ke unit dasar.
- Jangan pernah menggunakan perangkat di luar ruangan.
- Jika ada air yang masuk ke unit dasar, hubungi layanan servis Vorwerk Anda.

**Sambungan listrik yang tidak benar dapat menyebabkan risiko tersengat listrik.**

**Sambungan listrik yang tidak dipasang dengan benar dapat menyebabkan sengatan listrik.**

- Unit dasar hanya boleh disambung ke steker yang dipasang oleh ahli listrik yang berkualifikasi.

**Risiko sengatan listrik jika unit dasar atau kabel listriknya rusak.**

**Jika unit dasar atau kabel listriknya rusak, Anda dapat terkena sengatan listrik.**

- Periksa unit dasar, kabel listrik dan aksesori secara teratur untuk melihat apakah ada kerusakan.
- Pastikan kabel listrik tidak terkena permukaan panas atau sumber panas eksternal.
- Jangan pernah menggunakan unit dasar dengan kabel listrik yang rusak.
- Jangan gunakan unit dasar jika terjatuh atau rusak karena alasan apapun.
- Jika terjadi kerusakan pada unit dasar atau kabel listrik, kembalikan unit dasar ke layanan servis Vorwerk untuk diperiksa, diperbaiki atau dilakukan penyetelan kelistrikan atau mekanisnya.
- Jika kabel listrik pada unit dasar telah rusak, maka harus diganti oleh produsen, layanan servis resminya atau orang yang mempunyai keahlian sejenis untuk menghindari bahaya.
- Jangan pernah mencoba memperbaiki unit dasar sendiri.
- Jangan sekali-kali memasukkan jari Anda ke dalam lubang yang dimaksudkan untuk pin kontak di dasar mangkuk pengaduk dan jangan memasukkan benda apa pun ke dalam lubang ini.

**Bahaya kebakaran!**

**Jika Anda meletakkan unit dasar di atas permukaan yang panas, maka perangkat dapat terbakar.**

- Jangan pernah meletakkan unit dasar di atas kompor (kompor api, kompor keramik, kompor induksi, dll.) atau di atas permukaan yang dipanaskan atau dapat dipanaskan lainnya.
- Jaga jarak yang cukup ke permukaan panas dan sumber panas eksternal.
- Pastikan kabel listrik tidak terkena permukaan panas atau sumber panas eksternal.

## **Bahaya kebakaran!**

**Unit dasar memiliki konsumsi daya yang tinggi. Sambungan listrik yang terlalu kecil dapat menyebabkan kebakaran.**

- Saat menghubungkan unit dasar, perhatikan konsumsi daya maksimum yang tercatat pada steker (lihat juga **bagian Data Teknis**).
- Jangan gunakan banyak sambungan soket atau colokan sekaligus, atau memasang perangkat apapun antara stopkontak dan unit dasar.

## **Bahaya terluka bakar dari makanan yang meledak keluar.**

**Jika lubang pada tutup wadah pencampur tertutup seluruhnya, tekanan berlebih dapat menumpuk di dalam wadah pencampur selama proses memasak. Isinya yang panas dapat meledak keluar dari perangkat dan menyebabkan luka bakar.**

- Jangan mengisi keranjang perebus melewati garis batas pengisian maksimal.
- Selalu pastikan bahwa bukaan pada tutup wadah pencampur tidak tersumbat atau tertutup dari dalam (misalnya karena makanan) atau dari luar (misalnya karena tertutup handuk) sehingga uap selalu dapat keluar dan tidak ada tekanan berlebih yang dapat timbul.
- Jika Anda tidak menggunakan keranjang perebus dalam wadah pencampur, hanya gunakan keranjang perebus atau panci Varoma yang ditaruh longgar untuk proses memasak di atas 95°C, untuk melindungi dari percikan dari lubang di tutup wadah pencampur.
- Jangan pernah menggunakan benda lain untuk menutupi lubangnya.
- Selalu letakkan tutup wadah pencampur yang asli pada wadah pencampur selama pengoperasian.
- Jika selama proses memasak Anda melihat bukaan pada tutup wadah pencampur tersumbat, cabut steker unit dasar. **Jangan** sentuh bagian kontrolnya.

## **Bahaya terluka bakar dari makanan yang meledak keluar.**

**Selama memasak, makanan yang mengembang di permukaan dapat menyebabkan uap terperangkap, yang dapat menyebabkan peningkatan tekanan dalam wadah pencampur. Isinya yang panas dapat meledak keluar dari perangkat dan menyebabkan luka bakar.**

- Jangan pernah melebihi kapasitas maksimum wadah pencampur yaitu 2,2 liter (tanda "max").
- Jika Anda tidak menggunakan keranjang perebus dalam wadah pencampur, hanya gunakan keranjang perebus atau panci Varoma yang ditaruh longgar untuk proses memasak di atas 95°C, untuk melindungi dari percikan dari lubang di tutup wadah pencampur.
- Selalu masak sup, semur, dan selai pada suhu maksimum 100°C. Untuk suhu yang lebih tinggi, gunakan panci Varoma seperti yang diinstruksikan dalam resep.
- Jangan pernah menggunakan cawan ukur TM6 yang terpasang erat untuk proses memasak di atas 95°C.
- Gunakan pelindung percikan hanya untuk proses pemanggangan, saat alat meminta Anda untuk memasang pelindung percikan.

**Risiko luka bakar karena makanan yang terlontar keluar.**

**Saat memasak atau mengolah makanan panas, makanan itu bisa menyembur keluar dan menyebabkan luka bakar.**

- Jangan pernah melebihi kapasitas maksimum wadah pencampur yaitu 2,2 liter (tanda "max").
- Pastikan bukaan di tutup wadah pencampur selalu bebas dari makanan.
- Jika Anda tidak menggunakan keranjang perebus dalam wadah pencampur, hanya gunakan keranjang perebus atau panci Varoma yang ditaruh longgar untuk proses memasak di atas 95°C, untuk melindungi dari percikan dari lubang di tutup wadah pencampur.
- Taruh cawan pengukur pada tutup wadah pencampur untuk mencegah tumpahan saat mencampur, memotong atau menghaluskan makanan panas.
- Berhati-hatilah saat memasukkan cairan ke wadah pencampur.
- Keluarkan wadah pencampur yang telah diisi dari unit dasar dengan hati-hati, untuk mencegah isinya tumpah atau memercik.

**Risiko luka lepuh akibat dari isi yang mendidih keluar.**

**Jika Anda menyimpang dari petunjuk resep dan memasak makanan dalam jumlah yang lebih banyak dan pada suhu yang lebih tinggi (> 90°C), makanan dapat mendidih, keluar dari wadah pencampur dan membuat luka melepuh pada kulit Anda.**

- Jangan pernah melebihi kapasitas maksimum wadah pencampur yaitu 2,2 liter (tanda "max").
- Berhati-hatilah saat memasak pada suhu tinggi
- Jika makanan mendidih keluar, tekan selektor untuk menghentikan alat.

**Risiko luka lepuh akibat isi yang panas terlontar keluar.**

**Jika Anda menggunakan kecepatan terlalu tinggi digabung dengan suhu tinggi, ada risiko makanan panas terlontar keluar dan menyebabkan luka lepuh.**

- Jangan gunakan Mode "Turbo" untuk makanan atau cairan panas di atas suhu 60°C.
- Saat memadukan makanan panas, tingkatkan kecepatan secara bertahap.

**Risiko luka lepuh akibat uap panas.**

**Uap akan dihasilkan selama memasak, terutama saat menggunakan Varoma®, dan dapat menyebabkan luka lepuh.**

- Jaga jarak dari uap.
- Saat mengolah makanan panas, jangan menyentuh atau menutupi cawan pengukur.
- Pastikan lubang di baskom Varoma® dan baki Varoma® tetap bebas dari makanan untuk memungkinkan keluarnya uap secara terkontrol.
- Pastikan baskom Varoma® dipasang dengan benar pada tutup wadah pencampur sehingga baskom Varoma® ini tidak lepas dan jatuh. Jangan letakkan Varoma® pada pelindung percikan.
- Saat mengeluarkan Varoma® dari tutup wadah pencampur dan menyisihkannya, tutup Varoma® harus tetap terpasang.
- Saat akan melepas tutup Varoma®, miringkan tutup ke arah yang jauh dari wajah dan tubuh Anda untuk menghindari terkena uap.

<p><b>Risiko luka bakar karena lemak panas.</b></p>	<p><b>Dalam Mode Suhu Tinggi, lemak akan terpanaskan. Tercampurnya air dan minyak dapat memercik. Anda dapat terluka lepuh jika terkena lemak panas.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan menuangkan lemak yang sudah dipanaskan ke dalam wadah pencampur.</li> <li>• Jangan memanaskan minyak pada Suhu Tinggi tanpa bahan tambahan. Jika bahan terlambat dimasukkan, minyak panas akan terpercik ke mana-mana.</li> <li>• Pastikan semua aksesoris Thermomix® TM6 yang digunakan dalam kondisi kering.</li> <li>• Ikuti instruksi di layar tampilan.</li> <li>• Selalu pasang pelindung percikan dengan benar ke tutup wadah pencampur segera setelah Thermomix® TM6 Anda menginstruksikannya.</li> <li>• Pastikan lengan pengunci menutupi pelindung percikan.</li> </ul>
<p><b>Risiko luka bakar</b></p>	<p><b>Karamel menahan panas dalam jumlah besar selama dan setelah dimasak, dan dapat menyebabkan luka bakar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berhati-hatilah saat membuat atau menggunakan karamel.</li> </ul>
<p><b>Risiko luka lepuh akibat penggunaan tutup wadah pencampur yang tidak tepat.</b></p>	<p><b>Jika tutup wadah pencampur tidak dipasang dengan benar pada wadah, isinya yang panas dapat keluar dan menyebabkan luka lepuh.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan mencoba membuka tutup wadah pencampur atau mekanisme penguncian dengan paksa.</li> <li>• Buka tutup wadah pencampur hanya jika kecepatan telah "0" dan mekanisme penguncian telah terbuka.</li> <li>• Periksa cincin penyegel secara teratur untuk melihat kemungkinan kerusakan. Jika terjadi kerusakan atau kebocoran, segera ganti tutupnya.</li> <li>• Hanya gunakan alat dengan tutup wadah pencampur yang bersih. Tepian wadah pencampur dan cincin penyegel harus selalu bebas dari sisa makanan untuk memastikan tutupnya tertutup dengan benar.</li> </ul>
<p><b>Risiko luka lepuh dan cedera.</b></p>	<p><b>Unit dasar dapat tertarik oleh kabel secara tak sengaja. Unit dasar dapat jatuh dan mencederai atau menyebabkan luka bakar pada Anda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau konter.</li> <li>• Jangan hubungkan unit dasar ke kabel ekstensi.</li> </ul>
<p><b>Risiko cedera akibat menggunakan aksesoris yang tidak benar.</b></p>	<p><b>Penggunaan tambahan, aksesoris, atau barang yang tidak direkomendasikan atau dijual oleh Vorwerk, atau penggunaan komponen aksesoris yang rusak atau tidak kompatibel dapat menyebabkan kebakaran, sengatan listrik, atau cedera.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gunakan hanya aksesoris asli Thermomix® Vorwerk yang direkomendasikan.</li> <li>• Jangan menggunakan perangkat ini bersama suku cadang atau peralatan dari model yang sebelumnya.</li> <li>• Jangan memodifikasi alat atau aksesoris apa pun.</li> <li>• Jangan menggunakan alat dengan aksesoris yang sudah rusak.</li> </ul>
<p><b>Risiko cedera karena penggunaan yang tidak benar.</b></p>	<p><b>Jika Anda menggunakan peralatan lain selain dari spatula Thermomix® untuk mengaduk makanan dalam wadah pencampur, peralatan tersebut dapat tersangkut di pisau pencampur dan menyebabkan cedera.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gunakan hanya spatula Thermomix® dengan cakram pengaman untuk mengaduk.</li> <li>• Masukkan hanya ujung spatula yang rata ke dalam wadah pencampur dan bukan ujung dengan gagangnya.</li> </ul>



<p><b>Risiko luka bakar karena makanan yang panas.</b></p>	<p><b>Memegang spatula dalam wadah pencampur dengan kecepatan lebih tinggi dapat mendorong makanan keluar dari lubang di tutup wadah pencampur dan melukai Anda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan pernah memegang spatula di dalam wadah pencampur saat mengaduk/memotong makanan panas dengan kecepatan yang lebih tinggi dari kecepatan 4.</li> </ul>
<p><b>Risiko luka bakar karena makanan yang panas.</b></p>	<p><b>Anda dapat terluka bakar karena terkena makanan panas di keranjang perebus.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Berhati-hatilah saat melepaskan keranjang perebus.</li> <li>• Pastikan spatula telah dikaitkan dengan erat ke keranjang perebus sebelum mengeluarkan keranjang perebus.</li> <li>• Setelah Anda meletakkan keranjang perebus, keluarkan spatula untuk mencegah keranjang terjungkir.</li> </ul>
<p><b>Risiko cedera akibat alat terjatuh.</b></p>	<p><b>Proses menguleni adonan atau mengiris makanan dapat menyebabkan alat bergerak. Alat ini bisa jatuh dan melukai Anda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Letakkan alat di atas permukaan yang bersih, padat, dan rata.</li> <li>• Pastikan jarak yang cukup antara alat dan tepi permukaan kerja.</li> <li>• Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan saat sedang bekerja.</li> </ul>
<p><b>Risiko cedera akibat menggunakan aksesoris yang rusak.</b></p>	<p><b>Jika aksesoris tersangkut di pisau pencampur atau terkena tekanan yang berlebihan saat alat sedang bekerja, Anda dapat cedera karena serpihan kecil dan ujung yang tajam, terlebih jika serpihan sampai tertelan apabila masuk ke makanan yang dibuat.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gunakan hanya aksesoris Thermomix® sesuai dengan yang tertera dalam instruksi penggunaan dan pada layar tampilan unit dasar.</li> <li>• Pastikan aksesoris yang diperlukan terpasang dengan aman dan benar, dan tidak ada aksesoris yang lepas di mangkuk pencampur sebelum menyetel kecepatan.</li> <li>• Periksa aksesoris apakah ada kerusakan setelah digunakan.</li> <li>• Jika ada aksesoris yang rusak akibat pisau pencampur selama pembuatan makanan, buang makanan dan hubungi Layanan Pelanggan untuk aksesoris pengganti.</li> </ul>
<p><b>Risiko kesehatan akibat sakit karena penyebaran kuman.</b></p>	<p><b>Metode Sous-vide dan memasak lambat melibatkan memasak makanan pada suhu rendah, yang dapat menyebabkan penyebaran bakteri.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastikan praktik kerja yang higienis di setiap tahap persiapan makanan dan proses memasak.</li> <li>• Ikuti instruksi dalam resep dengan tepat (suhu dan waktu).</li> <li>• Setelah makanan matang, pastikan segera dikonsumsi.</li> <li>• Dalam banyak kasus, daging dan unggas perlu dibakar atau dioseng sebentar setelah dimasak dengan sous-vide. Membakar sebentar di akhir proses akan mengurangi risiko munculnya bakteri di permukaan makanan yang dapat menyebabkan penyakit. Ikuti petunjuk dalam resep Thermomix® Vorwerk untuk meminimalkan risiko apa pun.</li> </ul>
<p><b>Risiko bagi kesehatan jika kuman menyebar.</b></p>	<p><b>Makanan difermentasi pada suhu rendah, yang dapat menyebabkan penyebaran bakteri berbahaya.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastikan praktik kerja yang higienis di setiap tahap persiapan makanan dan proses memasak.</li> <li>• Setelah makanan difermentasi, segera pindahkan ke lemari es.</li> </ul>

<p><b>Risiko kesehatan dari penggunaan aksesoris yang salah.</b></p>	<p><b>Semua aksesoris Thermomix® khusus dirancang untuk digunakan pada atau bersama perangkat dan dapat rusak jika tidak digunakan dengan benar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jangan gunakan aksesoris Thermomix® untuk tujuan lain, terutama pada suhu tinggi.</li> <li>• Jangan gunakan spatula dalam panci dan wajan panas.</li> <li>• Jangan menggunakan pengaduk kupu-kupu lebih dari dua jam (saat memasak makanan dalam jangka waktu lama, misalnya Sistem memasak lambat, Sous-vide, fermentasi) untuk menghilangkan kemungkinan efek buruk pada kesehatan.</li> <li>• Jika aksesoris rusak, hentikan penggunaan dan segera ganti.</li> </ul>
<p><b>Risiko luka bakar karena permukaan yang panas.</b></p>	<p><b>Saat membuat makanan panas, wadah pencampur dan aksesoris yang digunakan juga akan menjadi panas. Anda dapat membakar diri sendiri di permukaan yang panas bahkan setelah proses pemanasan selesai.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tangani wadah pencampur, pisau pencampur dan aksesoris dengan hati-hati, terutama selama dan setelah membuat makanan panas.</li> <li>• Gunakan hanya gagang dan pegangan yang ditentukan saat menyentuh semua komponen.</li> <li>• Biarkan wadah pencampur dan pisau pencampur cukup dingin sebelum membongkar wadah pencampur dan melepaskan pisau pencampur.</li> </ul>
<p><b>Risiko luka teriris.</b></p>	<p><b>Bilah pada pisau pencampur tajam dan dapat melukai Anda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tangani pisau pencampur dengan hati-hati.</li> <li>• Jangan pernah memegang pisau pencampur pada bilahnya.</li> <li>• Berhati-hatilah saat melepas pisau pencampur agar tidak terjatuh.</li> <li>• Jangan merogoh ke dalam wadah pencampur.</li> <li>• Jauhkan bagian tubuh dan rambut dari pisau pencampur.</li> </ul>
<p><b>Risiko cedera karena terjepit.</b></p>	<p><b>Jari Anda dapat terjepit di lengan pengunci di unit dasar atau di bawah tutup yang terkunci.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hindari kontak dengan bagian-bagian yang bergerak.</li> <li>• Jauhkan rambut dan pakaian dari bagian yang bergerak.</li> <li>• <b>Jangan</b> menyentuh lengan pengunci atau tutupnya saat mekanisme penguncian sedang membuka atau menutup.</li> </ul>
<p><b>Risiko kesehatan akibat residu saat produksi.</b></p>	<p><b>Sisa produksi yang mungkin ada pada komponen perangkat tidak baik untuk dikonsumsi. Semua residu produksi dapat menimbulkan risiko bagi kesehatan Anda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sebelum digunakan pertama kali, bilas semua komponen dan aksesoris yang dapat bersentuhan dengan makanan.</li> </ul>
<p><b>Kerusakan properti akibat uap.</b></p>	<p><b>Jika Anda meletakkan alat langsung di bawah furnitur dan perabotan (seperti rak, unit dinding atau sejenisnya), barang-barang ini dapat rusak karena uap yang keluar.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pastikan ada jarak yang cukup di atas alat dan ke barang-barang di sekitar alat.</li> <li>• Juga pertimbangkan ketinggian tambahan dari Varoma®.</li> </ul>

**Kerusakan alat karena penggunaan listrik yang tidak benar.**

**Jika unit dasar dihubungkan ke sumber listrik yang tidak memadai, maka dapat merusak alat.**

- Hanya operasikan unit dasar dengan tegangan arus bolak-balik dan frekuensi listrik yang tertera pada label steker.

**Risiko kerusakan akibat penggunaan Varoma® yang tidak benar.**

**Alat dapat rusak jika terlalu sedikit air di dalam wadah pencampur.**

- Pastikan ada cukup air di dalam wadah pencampur. Alat ini akan menguapkan kira-kira 250 ml air dalam waktu 15 menit.
- Tambahkan air jika perlu, terutama jika Anda kemudian menambah waktu pengukusan.

**Kerusakan pada alat sebagai akibat dari pembersihan yang salah atau tidak mematuhi instruksi saat memasak dalam waktu lama.**

**Jika wadah pencampur dan pisau pencampur bersentuhan dengan air, cairan lain, atau sisa makanan dalam waktu lama, maka dapat rusak.**

- Selalu bersihkan komponen langsung setelah digunakan.
- Jangan biarkan pisau pencampur dalam air terlalu lama karena dapat merusak sistem paking di bantalan pisau.
- Karena variasi kualitas air, dapat terjadi oksidasi komponen di dalam wadah pencampur saat memasak makanan dalam jangka waktu lama (misalnya saat metode memasak lambat, Sous-vide atau fermentasi). Oleh karena itu, harap ikuti petunjuk tentang menambahkan bahan khusus (misalnya asam sitrat) ke dalam air rebusan.

**Karat di dalam unit dasar.**

**Pastikan wadah pencampur dan terutama pin kontak di bawahnya benar-benar kering setelah dibersihkan. Jika setelah dibersihkan wadah pencampur dan terutama pin kontak di bagian bawah masih lembap saat Anda memasukkan wadah, karat dapat terbentuk di dalam unit dasar.**

- Biarkan wadah pencampur mengering sepenuhnya sebelum memasukkannya ke dalam unit dasar

**Kerusakan alat karena pemasangan pisau pencampur yang tidak tepat!**

**Jika pisau pencampur tidak dimasukkan dan dikunci dengan benar atau cincin penyegelnya rusak, cairan dapat menembus bagian dalam perangkat dan merusak unit dasar.**

- Pastikan cincin penyegel pada pisau pencampur terpasang pas dengan bantalan pisau.
- Pastikan cincin penyegel pada pisau pencampur bebas dari kerusakan.
- Pastikan pisau pencampur dimasukkan dan dikunci dengan benar sebelum mengisi wadah pencampur.
- Jika ada cairan bocor atau masuk ke rumah unit dasar, cabut steker listrik dan hubungi layanan servis.

**Kerusakan alat karena penggunaan yang tidak benar!**

**Jika pengaduk kupu-kupu bersentuhan dengan pisau pencampur atau aksesoris lainnya selama pengoperasian, maka dapat retak atau pecah.**

- Pastikan alat pengaduk terpasang dengan benar di atas pisau pencampur sebelum mengatur tingkat kecepatan.
- Jangan pernah melebihi level kecepatan 4.
- Jangan gunakan spatula saat pengaduk kupu-kupu terpasang.
- Jangan tambahkan bahan apa pun yang dapat merusak atau menyumbat pengaduk kupu-kupu.

**Kerusakan alat karena penggunaan yang tidak benar!**

**Khususnya, sisi lunak spatula dapat rusak karena pisau pencampur.**

- Berhati-hatilah saat menggunakan spatula untuk menekan makanan dalam wadah pencampur atau saat mengorek wadah pencampur.
- Jangan sampai spatula terkena ujung tajam bilah pisau pencampur.
- Gerakkan spatula hanya searah jarum jam saat mengaduk atau mengorek wadah pencampur di dekat pisau pencampur.

## 4.2 Klasifikasi Pesan Peringatan Keselamatan

Pesan peringatan keselamatan dalam buku petunjuk ini disorot oleh simbol keselamatan dan kata isyarat. Simbol dan kata isyarat menunjukkan tingkat keparahan potensi bahaya.

**Klasifikasi Pesan Peringatan Keselamatan**

Pemberitahuan peringatan yang berada di depan tindakan ditampilkan sebagai berikut:

### PERINGATAN



**Jenis dan sumber bahaya**

**Penjelasan jenis dan sumber bahaya/akibatnya**

- Tindakan untuk menghindari bahaya

### Arti kata-kata isyarat

PERINGATAN	Risiko kematian atau cedera parah jika bahaya tidak dihindari.
WASPADA	Risiko cedera ringan jika bahaya tidak dihindari.
HATI-HATI	Kerusakan alat jika bahaya tidak dihindari.

### Arti dari simbol keselamatan



Pemberitahuan peringatan dengan mengacu pada tingkat keparahan bahaya



Pemberitahuan kerusakan alat

## 4.3 Kewajiban Pengguna

Untuk memastikan Thermomix® TM6 Anda beroperasi dengan benar, harap ikuti panduan di bawah ini:

1. Harap baca petunjuk penggunaan dan semua dokumen yang menyertainya dengan seksama.
2. Simpan buku petunjuk ini di tempat yang aman di dekat Thermomix® TM6 Anda.
3. Pastikan kerusakan apa pun pada Thermomix® TM6 Anda harus segera diperbaiki. Hubungi [Pelayanan pelanggan \[▶ 155\]](#) untuk bantuan lebih lanjut.

## 5 Penggunaan Perdana

### 5.1 Memilih Lokasi Pengaturan

- Disarankan untuk menyimpan Thermomix® TM6 Anda dalam posisi yang permanen di dapur agar dapat mengoperasikannya dengan mudah.

Saat memutuskan di mana akan meletakkan peralatan Anda, harap perhatikan hal-hal berikut:

#### PERINGATAN



##### **Bahaya kebakaran!**

**Jika Anda meletakkan unit dasar di atas permukaan yang panas, maka perangkat dapat terbakar.**

- Jangan pernah meletakkan unit dasar di atas kompor (kompor api, kompor keramik, kompor induksi, dll.) atau di atas permukaan yang dipanaskan atau dapat dipanaskan lainnya.
- Jaga jarak yang cukup ke permukaan panas dan sumber panas eksternal.
- Pastikan kabel listrik tidak terkena permukaan panas atau sumber panas eksternal.

#### PERINGATAN



##### **Sambungan listrik yang tidak benar dapat menyebabkan risiko tersengat listrik.**

**Sambungan listrik yang tidak dipasang dengan benar dapat menyebabkan sengatan listrik.**

- Unit dasar hanya boleh disambung ke steker yang dipasang oleh ahli listrik yang berkualifikasi.

#### PERINGATAN



##### **Risiko cedera akibat alat terjatuh.**

**Proses menguleni adonan atau mengiris makanan dapat menyebabkan alat bergerak. Alat ini bisa jatuh dan melukai Anda.**

- Letakkan alat di atas permukaan yang bersih, padat, dan rata.
- Pastikan jarak yang cukup antara alat dan tepi permukaan kerja.
- Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan saat sedang bekerja.

#### HATI-HATI



##### **Kerusakan alat karena penggunaan listrik yang tidak benar.**

**Jika unit dasar dihubungkan ke sumber listrik yang tidak memadai, maka dapat merusak alat.**

- Hanya operasikan unit dasar dengan tegangan arus bolak-balik dan frekuensi listrik yang tertera pada label steker.

## HATI-HATI



### Kerusakan properti akibat uap.

Jika Anda meletakkan alat langsung di bawah furnitur dan perabotan (seperti rak, unit dinding atau sejenisnya), barang-barang ini dapat rusak karena uap yang keluar.

- Pastikan ada jarak yang cukup di atas alat dan ke barang-barang di sekitar alat.
- Juga pertimbangkan ketinggian tambahan dari Varoma®.

1. Taruh Thermomix® TM6 Anda pada permukaan yang bersih, stabil, dan rata agar tidak tergelincir.
2. Pastikan tidak ada kontaminasi (percikan lemak, dll.) yang dapat masuk ke lubang ventilasi di bagian belakang unit dasar.
3. Lepaskan film pelindung dari layar dan lengan pengunci.
4. Tarik kabel dari Thermomix® TM6 dan hubungkan Thermomix® TM6 ke sumber listrik.
5. Anda dapat menentukan berapa panjang kabel harus diperpanjang (hingga 1 m). Jika Anda tidak membutuhkan keseluruhan panjang, sisa kabel tetap tersembunyi di dalam Thermomix® TM6.
6. Jangan letakkan unit dasar di atas kabel koneksi, karena ini memengaruhi stabilitas Thermomix® TM6 dan fungsi timbangan.

## 5.2 Penyalaan pertama kali

Thermomix® TM6 diamankan dengan kunci transportasi saat pengiriman.

- Tekan selektor untuk mulai menyalakan Thermomix® TM6.

⇒ *Kunci transportasi akan terbuka secara otomatis.*

Saat Anda menyalakannya untuk pertama kali, Thermomix® TM6 Anda secara otomatis akan memandu pengaturan dasar. Ikuti instruksi di layar tampilan.

Anda juga dapat mengubah pengaturannya nanti.

Anda akan menemukan detail lebih lanjut tentang opsi pengaturan setelah aktivasi selesai di bawah

Menu utama > Bantuan > Petunjuk penggunaan > Pengaturan.



## 5.3 Pembersihan Perdana

Jika Anda bekerja dengan Thermomix® TM6 untuk pertama kalinya, kenalilah perangkat terlebih dahulu.

## WASPADA



### Risiko kesehatan akibat residu saat produksi.

Sisa produksi yang mungkin ada pada komponen perangkat tidak baik untuk dikonsumsi. Semua residu produksi dapat menimbulkan risiko bagi kesehatan Anda.

- Sebelum digunakan pertama kali, bilas semua komponen dan aksesoris yang dapat bersentuhan dengan makanan.

Saat membersihkan untuk pertama kali, lakukan hal berikut:

1. Bongkar wadah pencampur, lihat Bab [Membongkar Wadah Pencampur](#). [▶ 151].

2. Kemudian cuci semua bagian dan aksesoris dengan tangan atau di mesin pencuci piring (kecuali unit dasar).

Untuk detail lebih lanjut tentang pembersihan, lihat petunjuk penggunaan Thermomix® TM6 di bawah

Bantuan > Petunjuk penggunaan > Pembersihan.

### 5.3.1 Membongkar Wadah Pencampur.

Untuk membersihkan pisau pencampur dan wadah pencampur secara menyeluruh, Anda harus membongkar wadah pencampur.

Lalu lanjutkan sebagai berikut:



1. Pegang wadah pencampur dengan lubang menghadap ke atas.
2. Putar alas wadah pencampur sekitar 30° searah jarum jam dan tarik alas wadah ke bawah untuk melepaskan. Pisau pencampur awalnya tetap berada di wadah pencampur.
3. Pegang pisau pencampur di atas bilah dengan hati-hati lalu keluarkan bersama dengan cincin penyegelnya, dari wadah pencampur.

## 6 Pengoperasian

Cara menyalakan dan mematikan Thermomix® TM6 Anda dapat ditemukan di Bab [Cara untuk Menyalakan dan Mematikan](#) [▶ 151].

Semua detail tentang pilihan pengoperasian dapat ditemukan dalam petunjuk penggunaan Thermomix® TM6 di bawah

Menu utama > Bantuan > Petunjuk penggunaan > Pengoperasian.

### 6.1 Cara untuk Menyalakan dan Mematikan

#### Menyalakan Thermomix®. TM6

- Tekan selektor.
- ⇒ *Thermomix® TM6 akan menyala dan halaman awal preset akan muncul.*

#### Mematikan Thermomix® TM6

1. Tahan selektor selama sekitar 5 detik sampai muncul pesan di layar bahwa Thermomix® TM6 dimatikan.
2. Begitu pesan muncul, Anda bisa melepaskan selektor.



3. Setelah mematikan, cabut steker listrik apabila Thermomix® TM6 Anda tidak digunakan.

**Catatan Khusus** Jika Anda tidak menggunakan Thermomix® TM6, maka akan mati sendiri setelah 15 menit untuk menghemat energi. Sebuah pesan akan ditampilkan selama 30 detik terakhir, memberi Anda kesempatan untuk membatalkan proses mematikan otomatis.

## 6.2 Bantuan

- Di Menu Utama Thermomix® TM6, ketuk Bantuan.

Anda memiliki akses ke submenu berikut:

- > Instruksi keselamatan (menampilkan instruksi keselamatan umum)
- > Kontak (menampilkan detail kontak untuk layanan pelanggan Vorwerk)
- > Instruksi penggunaan (menampilkan panduan instruksi digital)

**Tampilkan layanan pelanggan lainnya** Jika Anda ingin melihat informasi kontak layanan pelanggan dari negara lain, lakukan hal berikut:

1. Ketuk Kontak > Daftar Kontak Global.  
⇒ *Daftar negara akan ditampilkan.*
2. Pilih negara tempat Anda ingin menampilkan detail kontak.

## 7 Pengaturan

Menu Pengaturan dapat ditemukan di Menu Utama > Pengaturan.

Semua detail tentang opsi pengaturan dapat ditemukan dalam petunjuk penggunaan pada perangkat di bawah Menu utama > Bantuan > Petunjuk penggunaan > Pengaturan.

## 8 Pembersihan dan Perawatan

### HATI-HATI



#### Karat di dalam unit dasar.

Pastikan wadah pencampur dan terutama pin kontak di bawahnya benar-benar kering setelah dibersihkan. Jika setelah dibersihkan wadah pencampur dan terutama pin kontak di bagian bawah masih lembap saat Anda memasukkan wadah, karat dapat terbentuk di dalam unit dasar.

- Biarkan wadah pencampur mengering sepenuhnya sebelum memasukkannya ke dalam unit dasar

### 8.1 Pembersihan

**Catatan Khusus** Semua bagian (kecuali unit dasar) dapat dibersihkan di mesin pencuci piring. Letakkan komponen plastik secara longgar di rak atas mesin pencuci piring untuk menghindari perubahan bentuk akibat paparan suhu tinggi atau tekanan dari barang di atasnya.

Beberapa komponen plastik mungkin sedikit berubah warna tetapi ini tidak mempengaruhi kesehatan Anda atau fungsi komponen tersebut.

- Bersihkan semua bagian Thermomix® TM6 Anda secara menyeluruh setelah digunakan.



Informasi lebih lanjut tentang opsi pembersihan dan program pembersihan dapat ditemukan dalam petunjuk penggunaan pada Thermomix® TM6 Anda di bawah Menu utama > Bantuan > Petunjuk penggunaan.

## 8.2 Membersihkan unit dasar

### PERINGATAN



#### **Risiko sengatan listrik apabila air masuk ke perangkat.**

**Jika air sampai masuk ke komponen listrik, Anda bisa terkena sengatan listrik.**

- Selalu cabut steker listrik saat Anda tidak menggunakan perangkat.
- Jangan memasukkan unit dasar ke dalam air atau cairan lain.
- Jangan memegang unit dasar di air yang mengalir.
- Jangan menuang air ke unit dasar.
- Selalu cabut steker listrik sebelum membersihkan unit dasar.
- Bersihkan unit dasar hanya dengan kain kering atau lembab saja.
- Pastikan tidak ada air atau kotoran yang masuk ke unit dasar.
- Jangan pernah menggunakan perangkat di luar ruangan.
- Jika ada air yang masuk ke unit dasar, hubungi layanan servis Vorwerk Anda.

1. Selalu cabut steker listrik sebelum membersihkan unit dasar.
2. Seka unit dasar dengan kain lembab dan bahan pembersih yang lembut.
3. Berhati-hatilah untuk tidak menggunakan terlalu banyak air untuk mencegah masuknya kelembapan ke dalam unit dasar.

## 8.3 Perawatan Rutin

Pemeliharaan rutin dapat meningkatkan masa pakai Thermomix® TM6 Anda.

1. Periksa Thermomix® TM6 Anda dan aksesorinya (termasuk wadah pencampur, kabel, dan cincin penyegel pada tutup wadah pencampur) untuk melihat kemungkinan kerusakan.
2. Jangan menggunakan Thermomix® TM6 Anda dengan aksesoris yang sudah rusak.
3. Untuk mencegah kerusakan Thermomix® TM6, periksa secara teratur lubang ventilasi di bagian belakang dan bawah Thermomix® TM6 jangan sampai tersumbat.
4. Saat Anda tidak menggunakan Thermomix® TM6 Anda, cabutlah dari stopkontak.
5. Agar Thermomix® TM6 mendapat ventilasi yang lebih baik, biarkan cawan pengukur terlepas dari tutup wadah pencampur saat Thermomix® TM6 tidak digunakan.

### 8.3.1 Mengganti Pisau Pencampur

Sering menggunakan Thermomix® TM6 untuk memotong makanan keras akan membuat pisau pencampur menjadi aus. Tabel berikut memberi Anda gambaran tentang kapan saran untuk mengganti pisau pencampur.

Penggunaan pisau pencampur	Contoh penggunaan	Penggantian pisau pencampur setelah
Berat	Setiap hari saya menghancurkan es, menggiling biji-bijian, dll.	½ tahun
Menengah	Setiap minggu saya menghancurkan es, menggiling biji-bijian, dll.	2 tahun
Rendah	Saya hampir tidak pernah menghancurkan es dan tidak menggiling biji-bijian.	4 tahun

Anda dapat memesan pisau pencampur baru melalui perwakilan Thermomix® Anda atau [Pelayanan pelanggan \[▶ 155\]](#) Vorwerk Anda.

## 9 Penyelesaian masalah

### PERINGATAN



**Risiko sengatan listrik jika unit dasar atau kabel listriknya rusak.**

**Jika unit dasar atau kabel listriknya rusak, Anda dapat terkena sengatan listrik.**

- Periksa unit dasar, kabel listrik dan aksesoris secara teratur untuk melihat apakah ada kerusakan.
- Pastikan kabel listrik tidak terkena permukaan panas atau sumber panas eksternal.
- Jangan pernah menggunakan unit dasar dengan kabel listrik yang rusak.
- Jangan gunakan unit dasar jika terjatuh atau rusak karena alasan apapun.
- Jika terjadi kerusakan pada unit dasar atau kabel listrik, kembalikan unit dasar ke layanan servis Vorwerk untuk diperiksa, diperbaiki atau dilakukan penyetelan kelistrikan atau mekanisnya.
- Jika kabel listrik pada unit dasar telah rusak, maka harus diganti oleh produsen, layanan servis resminya atau orang yang mempunyai keahlian sejenis untuk menghindari bahaya.
- Jangan pernah mencoba memperbaiki unit dasar sendiri.
- Jangan sekali-kali memasukkan jari Anda ke dalam lubang yang dimaksudkan untuk pin kontak di dasar mangkuk pengaduk dan jangan memasukkan benda apa pun ke dalam lubang ini.

Kesalahan:	Kemungkinan penyebab dan perbaikannya:
Cairan masuk ke area di bawah wadah pencampur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Segera cabut steker listriknya.</li> <li>– Gunakan lap untuk menghilangkan kelebihan cairan di area di bawah wadah pencampur.</li> <li>– Untuk mencegah cairan masuk ke dalam komponen halus di dalam unit dasar, jangan memindahkan atau memiringkannya.</li> <li>– Jangan mencoba membongkar perangkat. Tidak ada komponen yang bisa Anda perbaiki sendiri.</li> <li>– Jika Anda tidak dapat memastikan bahwa tidak ada cairan yang masuk ke unit dasar, jangan menyalakan Thermomix® TM6 Anda. Melainkan, segera hubungi <a href="#">Pelayanan pelanggan [▶ 155]</a>.</li> </ul>

Thermomix® TM6 tidak dapat dinyalakan.	Unit dasar mungkin tidak terhubung dengan benar. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Periksa apakah kabel koneksi telah dicolokkan dengan benar ke stopkontak.</li> </ul>
Wadah pencampur tidak dapat dipasang di Thermomix® TM6.	Wadah pencampur mungkin tidak dipasang atau dirakit dengan benar. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Periksa apakah alas wadah pencampur sudah terkunci dengan benar di posisinya.</li> </ul>
Thermomix® TM6 tidak memanaskan.	Waktu pemanasan mungkin belum diatur dengan benar. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Periksa apakah Anda telah menyetel waktu dengan menggunakan tombol tampilan waktu.</li> </ul> <p>Mungkin suhu belum dipilih:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Periksa apakah Anda sudah menyetel suhu.</li> </ul>
Thermomix® TM6 berhenti saat beroperasi.	Mesinnya mati. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keluarkan wadah pencampur dari unit dasar.</li> <li>- Kurangi volume dan/atau tambahkan cairan.</li> <li>- Tunggu sekitar 5 menit (waktu pendinginan).</li> <li>- Masukkan kembali wadah pencampur.</li> <li>- Pastikan lubang ventilasi di bagian belakang unit dasar bebas dari sumbatan.</li> <li>- Nyalakan kembali unit dasar dengan menggunakan selektor.</li> </ul> <p>Jika pesan sistem masih muncul setelah periode pendinginan, hubungi <a href="#">Pelayanan pelanggan [▶ 155]</a>.</p>
Thermomix® TM6 tidak menimbang dengan benar.	Posisi Thermomix® TM6 mungkin kurang benar. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastikan tidak ada benda yang bersandar pada unit dasar.</li> <li>- Pastikan kabel koneksi tidak meregang.</li> <li>- Pastikan Thermomix® TM6 diletakkan di atas permukaan yang bersih, rata, dan tidak licin.</li> <li>- Jangan menyentuh Thermomix® TM6 selama seluruh proses penimbangan.</li> </ul>
Thermomix® TM6 berhenti bekerja selama fungsi memasak dasar.	Mungkin ada bahan yang salah dimasukkan ke dalam wadah pencampur. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Keluarkan wadah pencampur dari unit dasar lalu kosongkan.</li> <li>- Masukkan kembali wadah pencampur yang sudah kosong ke unit dasar.</li> <li>- Mulai ulang kembali proses memasak.</li> </ul>
Thermomix® TM6 tidak dapat dihubungkan ke WiFi.	Tidak ada jaringan yang tersedia. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Periksa WiFi Anda.</li> </ul> <p>Fungsi WiFi mungkin dinonaktifkan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cara mengatur jaringan, lihat Menu utama &gt; Bantuan &gt; Petunjuk penggunaan &gt; Pengaturan &gt; Konfigurasi WiFi.</li> </ul> <p>Jika jaringan tidak dapat diatur, hubungi <a href="#">Pelayanan pelanggan [▶ 155]</a>.</p>

## 10 Pelayanan pelanggan

Untuk informasi lebih lanjut tentang layanan pelanggan di negara Anda, silakan hubungi perwakilan Anda, distributor resmi Vorwerk di negara Anda atau gunakan situs web kami <https://thermomix.vorwerk.com>.

## 11 Garansi/Pertanggungjawaban atas cacat material

Untuk masa garansi, lihat kontrak pembelian Anda.

Perangkat hanya dapat diperbaiki oleh layanan perbaikan resmi Vorwerk.

Gunakan hanya suku cadang yang disertakan dengan perangkat atau suku cadang asli dari Thermomix® Vorwerk. Jangan pernah menggunakan perangkat ini bersama suku cadang atau perlengkapan yang tidak disediakan oleh Thermomix® Vorwerk untuk perangkat tersebut. Jika tidak, garansi Anda dan pertanggungjawaban atas cacat material akan dibatalkan.

## 12 Pembuangan





Simbol ini berarti:

Peralatan listrik dan elektronik tidak boleh dibuang bersama sampah rumah tangga. Anda dapat menyerahkan peralatan listrik lama Anda secara gratis di tempat pengumpulan sampah kota.

Nomor pendaftaran:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

## 13 Data Teknis

<b>Tanda keamanan/tanda uji/kepatuhan</b>			
<b>Mesin</b>	Motor reluktan Vorwerk bebas perawatan, daya terukur 500 W. Kecepatan terus menerus disesuaikan dari 40 hingga 10.700 putaran per menit (Mengaduk lambat: 40 Putaran/Menit). Pengaturan kecepatan khusus (mode interval) untuk mode “Menguleni adonan”. Perlindungan motor elektronik untuk mencegah kelebihan beban.		
<b>Sistem Pemanas</b>	Konsumsi daya 1000 W. Terlindung dari panas berlebih.		
<b>Skala terintegrasi</b>	Rentang pengukuran 1 hingga 3000 g, rentang pengukuran -1 hingga -3000 g		
<b>Rumah</b>	Bahan plastik berkualitas tinggi.		
<b>Wadah pencampur</b>	Baja tahan karat, dengan pemanas terintegrasi dan sensor suhu. Kapasitas maksimal 2,2 liter.		
<b>Beban terhubung</b>	Hanya untuk tegangan AC 220-240 V 50/60 Hz (Adaptasi otomatis) (TM6-1). Konsumsi daya maks. 1500 W. Kabel listrik yang dapat ditarik, panjang 1 m.		
<b>Konsumsi daya siaga</b>	0 W		
<b>Informasi konektivitas WiFi</b>	2,4 GHz	2,412 GHz – 2,472 GHz	100mW (< 20 dBm) IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	100mW (< 20 dBm) IEEE Std 802.11n/a/ac™
	Perangkat hanya ditujukan untuk penggunaan di dalam ruangan jika dioperasikan pada rentang frekuensi 5,150 GHz – 5,350 GHz di 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 dan TR.		
<b>Pernyataan Kepatuhan</b>	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dengan ini menyatakan bahwa jenis sistem radio TM6-1/TM6-4 Thermomix® telah sesuai dengan Arahan 2014/53/EU. Teks selengkapnya dari deklarasi kepatuhan Uni Eropa tersedia di alamat internet: <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/">https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/</a>		
<b>Dimensi Unit Dasar</b>	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (Tinggi x lebar x kedalaman)		
<b>Dimensi Varoma®</b>	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (Tinggi x lebar x kedalaman)		
<b>Berat Unit Dasar</b>	7,95 kg		
<b>Berat Varoma®</b>	0,80 kg		

id

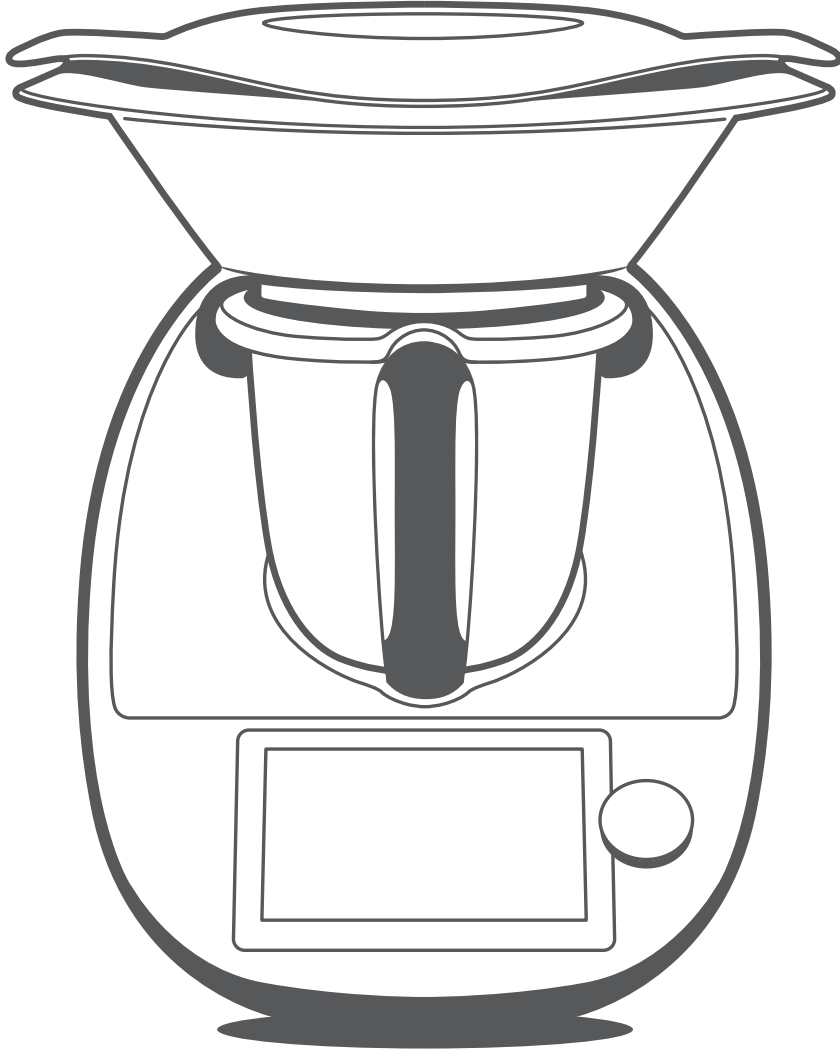
### 13.1 Produsen

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
42270 Wuppertal  
Jerman



thermomix

TM6



ar

دليل الاستخدام

VORWERK

## حقوق الطبع والنشر

تعود حقوق الملكية الفكرية للنص والتصميم والصور والرسومات إلى شركة Vorwerk International & Co. KmG، سويسرا. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز نسخ هذا الإصدار كاملاً أو مجزئاً أو تخزينه وإعادة صياغته أو نشره، أو نقله على أي وسيط إلكتروني أو ميكانيكي أو صوتي أياً كان نوعه، بدون موافقة كتابية صريحة من Vorwerk International Strecker & Co KmG.



## فهرس المحتويات

162	قبل بدء التشغيل.....	١
162	حفظ المستندات.....	١-١
162	قواعد العرض.....	٢-١
163	نظرة عامة على المنتج.....	٢
164	غرض الاستخدام.....	٣
164	من أجل سلامتك.....	٤
164	الأخطار وإرشادات السلامة.....	١-٤
170	نسق الإشارات التحذيرية.....	٢-٤
171	واجبات المستخدم.....	٣-٤
171	التشغيل الأولي.....	٥
171	اختبار موضع الجهاز.....	١-٥
172	التشغيل الأولي.....	٢-٥
173	أول تنظيف.....	٣-٥
173	تفكيك وعاء الخفق.....	١-٣-٥
174	الاستخدام.....	٦
174	التشغيل والإطفاء.....	١-٦
174	المساعدة.....	٢-٦
174	الإعدادات.....	٧
174	التنظيف والصيانة.....	٨
175	التنظيف.....	١-٨
175	تنظيف الجهاز الأساسي.....	٢-٨
175	الصيانة الدورية.....	٣-٨
176	تبدال سكين الخفق.....	١-٣-٨
176	التغلب على الأعطال.....	٩
177	خدمة العملاء.....	١٠
177	الضمان / كفالة العيوب.....	١١
178	التخلص من الجهاز.....	١٢
179	المواصفات الفنية.....	١٣
179	الجهة الصانعة.....	١-١٣

## ١ قبل بدء التشغيل

أطيب التهاني لشراء جهازك الجديد ثيرمومكس® TM6.

قبل أن تستخدم جهازك ثيرمومكس® TM6 لأول مرة، يتعين عليك حضور أحد العروض التوضيحية ثيرمومكس® الذي يقدمه مندوب أو مندوبة. وهي طريقة سريعة ومريحة للتعرف على جهاز ثيرمومكس® TM6.

1. اقرأ دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام جهاز ثيرمومكس® TM6 وملحقاته التكميلية للمرة الأولى.

2. سيطلعك هذا الدليل على وظائف السلامة في الجهاز.

ستجد معلومات عن كيفية الاستخدام في دليل الجهاز المفصل في

Main Menu > Help > Instruction Manual.

**ملاحظة** بعض الخواص الموصوفة في دليل الاستخدام المائل قد لا تكون متوافرة في كافة الأقاليم.

للمزيد من المعلومات برجاء التواصل مع مندوب ثيرمومكس®.

## ١-١ حفظ المستندات

- احتفظ بالدليل لاستخدامه مستقبلاً. فهو جزء مهم لا يتجزأ من الجهاز، ويلزم إرفاقه مع الجهاز في حالة تسليمه لشخص آخر.

## ٢-١ قواعد العرض

يجري في هذا الكتيب اتباع طريقة التوضيح التالية:

النص	نقاط القائمة
نص < نص	مسارات القائمة. يجري عرض ترتيب القوائم باستخدام الرمز "<". مثال: Menu > Settings
[32<]	إشارة إلى رقم الصفحة مثال: للمزيد من المعلومات اطلع على فصل "المواصفات الفنية [12<]"



1 الجهاز الأساسي ثيرمومكس® TM6	9 سلة الطهي مع الغطاء (مثبت بإحكام)
2 قاعدة وعاء الخفق	10 وعاء الفاروما®
3 سنون التوصيل	11 صينية الفاروما®
4 وعاء الخفق	12 غطاء الفاروما®
5 سكين الخلط مع حلقة الإحكام	13 المبسط
6 غطاء وعاء الخفق	14 فراشة الخفق
7 كوب القياس	دليل الاستخدام وكتاب الطهي (اختياري)
8 وافي الرذاذ	

ستتعرف على كيفية استخدام الملحقات في دليل جهاز ثيرمومكس® TM6 المفصل في  
 .Main Menu > Help > Instruction Manual > Settings

## ٣ غرض الاستخدام

لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا للغرض المخصصة له وبطريقة سليمة، للحد من تعرضك وتعرض غيرك للأخطار، وكذلك تعرض الجهاز وغيره من الأغراض لأي ضرر.

جهاز ثيرمومكس® TM6 عبارة عن ماكينة مطبخ لإعداد المواد الغذائية ومخصصة للاستخدام المنزلي أو ما شابه ذلك.

جهاز ثيرمومكس® TM6 مخصص لاستخدام البالغين فقط. لا يُسمح أن يستخدمه الأطفال، سواء وحدهم أو برفقة البالغين. يجب إبعاد الأطفال على كل حال عن الأجهزة المشغلة، وكذلك عن وصلة التيار الكهربائي.

حذّر الأطفال من الانبعاثات الحرارية والبخارية والخطرة المحتملة، وكذلك من تكثف الماء الساخن والأسطح الساخنة، مع مراعاة بيان سبب ذلك لهم.

عند استخدام جهاز ثيرمومكس® TM6 في المحيط القريب من الأطفال، يجب مراقبتهم مراقبة دقيقة.

لا يُسمح أبداً باستخدام جهاز ثيرمومكس® TM6 كلعبة للأطفال.

يلزم دائماً فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي عند غياب الإشراف عليه، وكذلك قبل تنظيفه أو قبل تركيب أجزائه أو فكها.

مسموح لمحدودي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو من تتقصم الخبرة أو المعرفة باستخدام الأجهزة تحت إشراف أو بعد شرح كيفية الاستخدام الآمن للجهاز، وفهمهم للمخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.

غير مسموح بأي استخدام مخالف لطريقة الاستخدام السليمة. ولا تتحمل الجهة الصانعة مسؤولية أي أضرار تنجم عن ذلك. عند إجراء أي تغييرات تقنية بالمنتج يسقط أي حق في الضمان أو كفالة العيوب. في حالة إجراء أي تغييرات على المنتج يسقط التزام الجهة الصانعة بالاستبدال بموجب كفالة المنتج و/أو الموزع بموجب كفالة العيوب.

لدى جميع الأعمال التي تُجرى على الجهاز، يجب الحرص على قراءة كافة المستندات ذات الصلة والإرشادات المعروضة على شاشة الجهاز. لا تتحمل الجهة الصانعة مسؤولية الأضرار الناجمة عن سوء التصرف.

يفي الجهاز بتعليمات سلامة البلد الذي بيع فيه بواسطة مؤسسة معتمدة من فورفرك. عند استخدام الجهاز في بلد آخر غير البلد الذي يُباع فيه، فإنه لا يمكن ضمان تلبية لمعايير السلامة المحلية السارية بهذا البلد. ولذلك فإن فورفرك غير مسؤولة عن أي أخطار تتعلق بالسلامة يتعرض لها المستخدم نتيجة لذلك.

## ٤ من أجل سلامتك

تتميز منتجات فورفرك بأعلى مستوى ممكن من السلامة. ومع ذلك لا يمكن ضمان سلامة المنتج إلا إذا استُخدم الجهاز للغرض المخصص له وروعت الإرشادات التحذيرية.

### ١-٤ الأخطار وإرشادات السلامة

#### خطر التعرض لصعق كهربائي بسبب تسرب الماء.

- إذا تسرب الماء إلى الأجزاء الموصلة للكهرباء قد تتعرض لصعق كهربائي.
- أفضل قابس التيار الكهربائي في حالة عدم استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تغمس الجهاز الأساسي في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تضع الجهاز الأساسي تحت ماء جار.
- لا تصب الماء على الجهاز الأساسي.
- أفضل قابس التيار الكهربائي قبل الشروع في تنظيف الجهاز الأساسي.
- لا تنظف الجهاز الأساسي إلا بقطعة قماش جافة أو مبللة.
- احرص على ألا يتسرب أي ماء أو أوساخ إلى داخل جسم الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الجهاز مطلقاً في الهواء الطلق.
- إن تسرب الماء رغم ذلك إلى داخل الجهاز الأساسي، تواصل مع خدمة تصليح فورفرك.

خطر التعرض لصعق كهربائي بسبب وجود وصلة تيار كهربائي غير سليمة.

خطر التعرض لصعق كهربائي بسبب وجود أضرار بالجهاز الأساسي أو بوصلة التيار الكهربائي.

قد يسبب تركيب وصلة التيار الكهربائي على نحو غير سليم في التعرض لصعق كهربائي.

- لا تشغل الجهاز الأساسي إلا بوصلة كهربائية مركبة بطريقة سليمة بمعرفة فني متخصص.
- إذا كان هناك ضرر بالجهاز أو بوصلة التيار الكهربائي قد تتعرض لصعق كهربائي.
- تحقق بصورة دورية من خلو الجهاز الأساسي وكابل توصيل الكهرباء والقابس والملحقات من أية أضرار.
- تأكد من عدم ملامسة وصلة التيار الكهربائي أي سطح ساخن أو مصدر حرارة خارجي.
- لا تستخدم الجهاز الأساسي أبداً بكابل توصيل تالف.
- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو كان تالفاً بأي صورة.
- في حالة وجود أضرار بالجهاز الأساسي أو وصلة التيار الكهربائي، أرسل الجهاز الأساسي إلى خدمة تصليح فورفرك للفحص، أو التصليح، أو لإجراء ضبط كهربائي أو ميكانيكي.
- إذا كانت الوصلة الكهربائية للجهاز الأساسي تالفة، يجب أن تستبدلها الجهة الصانعة أو خدمة التصليح التابعة لها أو ما يماثل ذلك من أفراد مؤهلين، لتجنب الأخطار.
- لا تحاول أبداً تصليح جهازك الأساسي بنفسك.
- لا تدس يديك أبداً في الفتحات التي تتعرض فيها سنون توصيل وعاء الخفق، ولا تدخل أي أغراض في هذه الفتحات.

خطر الحريق!

- إذا وضعت الجهاز الأساسي على سطح ساخن، فقد ينشب فيه حريق.
- لا تضع الجهاز أبداً على لوح تسخين (موقد كهربائي أو موقد سيراميك أو موقد حثي أو ما شابه ذلك) أو على أي أسطح أخرى مسخنة أو قابلة للتسخين.
- احرص على توفير مسافة كافية عن الأسطح الساخنة ومصادر الحرارة الخارجية.
- تأكد من عدم ملامسة وصلة التيار الكهربائي أي سطح ساخن أو مصدر حرارة خارجي.

خطر الحريق!

- الجهاز الأساسي عالي الاستهلاك للطاقة. وبالتالي قد يتسبب استخدام وصلة تيار كهربائي أقل سعة في نشوب حريق.
- انتبه عند توصيل الجهاز الأساسي بالكهرباء إلى الحد الأقصى لطاقة الدخل الموضحة على لوحة الصنع (انظر أيضاً فصل البيانات الفنية).
- لا تستخدم أي مشترك كهربائي أو غيره من الأجهزة الوسيطة بين المقبس والجهاز الأساسي.

خطر التعرض للاكتواء بسبب الأطعمة المتسربة بصورة انفجارية!

- إذا كانت فتحة غطاء وعاء الخفق منسدة، قد ينشأ ضغط زائد داخل وعاء الخفق أثناء عملية الطهي. وقد تسرب المحتويات الساخنة بصورة انفجارية وتسبب في إصابتك باكتواءات.
- لا تملأ سلة الطهي أكثر من علامة الحد الأقصى "max".
- تأكد دائماً من أن فتحة غطاء وعاء الخفق ليست مسدودة أو محجوبة إطلاقاً من الداخل (مثلاً بسبب الأطعمة) أو من الخارج (مثلاً بسبب منشفة ما)، حتى يتم تنفيس البخار أولاً بأول، ولا يتكون أي ضغط.
- في حالة عدم استخدام سلة الطهي في وعاء الخفق، استخدم حصراً سلة الطهي السائبة أو وعاء الفاروما أثناء الطهي بدرجة حرارة تبدأ من 95 °م للحماية من تطاير الرذاذ من فتحة غطاء وعاء الخفق.
- ولا تستخدم أي أغراض أخرى بأي حال من الأحوال لتغطية الفتحة.
- خلال تشغيل الجهاز ضع دائماً غطاء وعاء الخفق الأصلي على وعاء الخفق.
- إذا اكتشفت خلال الطهي أن فتحة غطاء وعاء الخفق مسدودة، اسحب قابس الجهاز الأساسي من الكهرباء. لا تلمس عناصر التشغيل مطلقاً.

## خطر التعرض للاكتواء بسبب الأظعمة المتسربة بصورة انفجارية!

في أثناء الطهي، يمكن أن يتسبب الطعام الطافي على السطح في احتباس البخار، مما قد يؤدي إلى زيادة الضغط في وعاء الخفق. وقد تتسرب المحتويات الساخنة بصورة انفجارية وتتسبب في إصابتك باكتواءات.

- لا تتجاوز أبداً كمية الملء القصوى لوعاء الخفق البالغة 2.2 لتر (علامة "max").
- في حالة عدم استخدام سلة الطهي في وعاء الخفق، استخدم حصراً سلة الطهي السائبة أو وعاء الفاروما أثناء الطهي بدرجة حرارة تبدأ من 95 °م للحماية من تطاير الرذاذ من فتحة غطاء وعاء الخفق.
- اطبخ الحساء والطبخ والمربي بصفة عامة في درجة حرارة لا تزيد عن 100 °م. واستخدم مع درجات الحرارة العالية ملحق الفاروما، كما هو وارد في الوصفة.
- لا تستخدم أبداً كوب قياس TM6 الثابت لعمليات الطهي بدرجة حرارة تبدأ من 95 °م.
- لا تستخدم واقي الرذاذ سوى في القلي حيث يطالبك الجهاز بوضع واقي الرذاذ.

**أثناء الطهي أو تحضير الأظعمة الساخنة يمكن لهذه الأظعمة أن تتطاير وتتسبب في إصابتك باكتواءات.**

## خطر الاكتواء بسبب الأظعمة المتسربة!

- لا تتجاوز أبداً كمية الملء القصوى لوعاء الخفق البالغة 2.2 لتر (علامة "max").
- تأكد من خلو فتحة غطاء وعاء الخفق من أي محتويات.
- في حالة عدم استخدام سلة الطهي في وعاء الخفق، استخدم حصراً سلة الطهي السائبة أو وعاء الفاروما أثناء الطهي بدرجة حرارة تبدأ من 95 °م للحماية من تطاير الرذاذ من فتحة غطاء وعاء الخفق.
- ضع كوب القياس في غطاء وعاء الخفق لمنع الانسكاب عند خلط الطعام الساخن أو تقطيعه أو هرسه.
- توخى أقصى درجات الحذر خصوصاً عند ملء وعاء الخفق بالسوائل.
- أزل وعاء الخفق المملوء من الجهاز الأساسي بحرص، لمنع انسكاب المحتويات أو تسربها.

بصفة خاصة، وبغض النظر عن الوصفة، عند تحضير كميات كبيرة نسيباً من الأظعمة في درجات حرارة عالية (>90°م)، قد تفور الأظعمة، وتتسرب من وعاء الخفق، وتتسبب في إصابتك باكتواءات.

## خطر الاكتواء بسبب الفوران!

- لا تتجاوز أبداً كمية الملء القصوى لوعاء الخفق البالغة 2.2 لتر (علامة "max").
- كن حريصاً بصفة خاصة عند التعامل مع درجات حرارة عالية.
- وإذا حدث فوران، اضغط على المفتاح لإطفاء الجهاز.

مع سرعات الدوران العالية ودرجات الحرارة المرتفعة، قد تتسرب المحتويات الساخنة، وتتسبب في إصابتك باكتواءات.

## خطر التعرض للاكتواء بسبب تسرب المحتويات الساخنة.

- لا تستخدم وضع "التربو" مع الوجبات الساخنة أو السوائل التي تزيد درجة حرارتها على 60 درجة مئوية.
- ارفع سرعة الدوران تدريجياً عند تحضير الوجبات الساخنة.

## خطر التعرض للاكتواء بسبب البخار الساخن!

قد ينشأ بخار ساخن خلال عملية الطهي، وخاصةً عند استخدام الفاروما®، وقد يسبب لك اكتواءات.

- ابتعد عن البخار.
- لا تمسك كوب القياس عند تحضير المواد الغذائية الساخنة ولا تضع غطاءً عليه.
- تأكد من خلو بعض فتحات صحن الفاروما® وصينية الفاروما® من محتويات الطهي، لتسهيل تنفيس البخار.
- تأكد من صحة وضعية صحن الفاروما® على غطاء وعاء الخفق، حتى لا ينقلب صحن الفاروما® ويسقط. لا تضع الفاروما® أبدًا على واقي الرذاذ.
- عند إزالة الفاروما® عن غطاء وعاء الخفق ووضعتها جانبًا، احرص دائمًا على إبقاء غطاء الفاروما® مغلقًا عند حملها.
- عند إزالة غطاء الفاروما®، اقلب الغطاء بعيدًا عن وجهك وجسمك، لتجنب أي تلامس مع البخار الخارج.

## خطر التعرض لحروق بسبب الدهون الساخنة.

عند استخدام خاصية القلي تتعرض الدهون للسخونة. وبالتالي يمكن أن يؤدي مزيج الماء والزيت لتوليد بخار قوي. قد تتعرض لحروق من جراء الدهون الساخنة.

- لا تضع أبدًا دهونًا ساخنة في وعاء الخفق.
- لا تسخن الزيت أبدًا بدون مكونات أخرى. إذا تأخرت في إضافة المكونات، سيبتاير الزيت بشدة.
- تأكد من استخدام ملحقات جهاز ثيرمومكس® TM6 وهي جافة.
- اتبع التعليمات على الشاشة.
- ضع واقي الرذاذ دائمًا بطريقة سليمة على غطاء وعاء الخفق، بمجرد ظهور تعليمات تفيد ذلك على جهاز ثيرمومكس® TM6.
- تأكد من أن أذرع الإحكام تحيط بواقي الرذاذ.

## خطر التعرض لحروق!

يخزن الكراميل في أثناء التحضير وبعده حرارة كبيرة، وقد يتسبب في التعرض لحروق.

- توخى أقصى درجات الحرص عند تحضير الكراميل وإعداده.

## خطر التعرض للاكتواء بسبب التعامل الخاطئ مع غطاء وعاء الخفق!

إذا لم يكن غطاء وعاء الخفق مثبتًا على وعاء الخفق بطريقة سليمة، فقد تسرب المحتويات وتتسبب في إصابتك باكتواءات.

- لا تحاول أبدًا فتح غطاء وعاء الخفق أو آلية الإحكام بعنف.
- لا تفتح غطاء وعاء الخفق إلا بعد أن تصل سرعة الدوران إلى صفر وتفتح آلية الإحكام.
- تأكد بصفة دورية من أن حلقة منع التسريب بالغطاء خالية من أي أضرار ممكنة. في حالة وجود ضرر أو تسريب، استبدل الغطاء بأسرع وقت.
- لا تستعمل الجهاز إلا باستخدام غطاء وعاء خفق نظيف. يجب أن تكون حافة الوعاء ومانع التسريب خاليين على الدوام من المواد الغذائية، لضمان الإحكام التام بين غطاء الوعاء ووعاء الخفق.

## خطر الاكتواء والإصابة!

قد يتحرك الجهاز الأساسي عن غير قصد نتيجة وجود كابل متدلي. وبالتالي قد يسقط ويسبب لك اكتواء أو إصابة.

- لا تدع كابل الكهرباء يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة.
- لا توصل الجهاز الأساسي بكابل تمديد.

## خطر التعرض لإصابة نتيجة استخدام ملحقات غير مناسبة!

قد ينشب حريق أو تعرض لصعق كهربائي أو لإصابات، بسبب استخدام أجهزة إضافية أو ملحقات أو أغراض لم توصي بها فورفرك ولم تبعها، وكذلك بسبب استخدام ملحقات تالفة أو غير مناسبة.

- لا تستخدم إلا ملحقات فورفرك ثيرمومكس® الأصلية.
- لا تستخدم الجهاز أبداً مع أجزاء أو تجهيزات خاصة بالموديلات السابقة.
- لا تغير الجهاز أو ملحقاته.
- لا تستخدم الجهاز أبداً مع ملحقات تالفة.

## خطر التعرض لإصابة نتيجة سوء الاستخدام!

إذا استخدمت أغراضاً غير مبسط ثيرمومكس® لغرض التقليب في وعاء الخفق، فقد تتزلق هذه الأغراض إلى سكين الخلط وتسبب إصابات.

- لا تستخدم لغرض التقليب سوى المبسط ثيرمومكس® المزود بطوق أمان.
- لا تمسك إلا من الجانب المسطح لوعاء الخفق، وليس من ناحية المقبض.

## خطر التعرض للاكتواء بسبب محتويات الطهي الساخنة!

في حالة إمساك المبسط في وعاء الخفق أثناء عمل الجهاز بسرعات عالية، يمكن أن يتسرب الطعام من فتحة غطاء وعاء الخفق ويتسبب في إصابتك باكتواءات.

- لا تمسك المبسط أبداً في حالة خلط/تقطيع الطعام الساخن أثناء عمل الجهاز بسرعات تزيد على المستوى 4 في وعاء الخفق.

## خطر التعرض للاكتواء بسبب محتويات الطهي الساخنة!

قد تتعرض للاكتواء بسبب محتويات الطهي الساخنة في سلة الطهي.

- تصرف بحرص عند إزالة سلة الطهي.
- تأكد من أن المبسط موصول بثبات في وعاء الطهي، قبل إزالة سلة الطهي.
- أزل المبسط بعد فك سلة الطهي، لمنعها من أن تتقلب.

## خطر التعرض لإصابة نتيجة سقوط الجهاز!

قد يتحرك الجهاز في أثناء تشغيله، خاصة في حالة تفعيل وضع "تحضير العجين" أو في مراحل التقطيع. قد يسقط الجهاز مسبباً إصابة لك.

- ضع الجهاز على سطح نظيف وثابت ومستو وأفقي.
- اترك مسافة كافية من حافة سطح العمل.
- لا تترك الجهاز مشغلاً دون متابعة.

## خطر التعرض للإصابة نتيجة تلف الملح!

إذا حدث خلال التشغيل أن سقط الملح في جهاز سكين الخلط أو تعرض لإجهاد فائق، فقد تتعرض للإصابة بفعل الشظايا الصغيرة والحواف الحادة، بصفة خاصة في حالة ابتلاع شظايا أثناء تناول الطعام المطهي.

- لا تستخدم ملحقات ثيرمومكس® إلا بالطريقة المشروحة في دليل التشغيل أو على شاشة الجهاز الأساسي.
- تأكد من أن الملحقات المطلوبة مركبة على نحو آمن وصحيح وأنه لا توجد ملحقات مفكوكة في وعاء الخفق قبل ضبط السرعة.
- افحص الملح بعد الاستخدام من حيث وجود تلفيات.
- ولكن في حالة تلف أحد الملحقات بسبب سكين الخلط، تخلص من المحتويات، وتواصل مع خدمة العملاء للحصول على ملحقات بديلة.

## المخاطر الصحية عن طريق انتشار الجراثيم المسببة للأمراض!

في حالة الطهي على نار هادئة "سلو كوكينغ" أو الطهي بتفريغ الهواء "السوفيد" يجري طهي الأطعمة بدرجات حرارة منخفضة، مما قد يؤدي إلى تزايد الجراثيم.

- احرص على اتباع قواعد الصحة والنظافة طوال عملية التحضير والإعداد بالكامل.
- التزم ببيانات الوصفة بدقة (درجة الحرارة والوقت).
- احرص على تناول الطعام مباشرة بعد انتهاء التحضير.
- يتعين في كثير من الأحوال تحمير اللحم والدواجن قليلاً بعد طهيهم على طريقة السوفيد. حيث يقلل هذا بدوره من عدد الجراثيم المحتملة والمسببة للأمراض على سطح الطعام.
- التزم بصفات الطعام ثيرمومكس® الخاصة بفورفرك للحد من المخاطر.



## خطر على الصحة نتيجة تكاثر الجراثيم!

يجري تخمير الأطعمة عند درجات حرارة منخفضة، مما قد يؤدي إلى تزايد الجراثيم على نحو غير مرغوب فيه.

- احرص على اتباع قواعد الصحة والنظافة طوال عملية التحضير والإعداد بالكامل.
- أدخل الطعام المخمر إلى الثلاجة فور الانتهاء من التحضير.

## خطر على الصحة بسبب الملحقات!

جميع أجزاء ملحقات ثيرمومكس® مصممة في الأساس خصيصاً لاستخدامها مع الجهاز، وقد تسبب أضراراً بالملحقات أو قد تقع إصابات عند استخدامها لغرض آخر.

- فلا تستخدم أجزاء الملحقات لأغراض أخرى، خاصة في درجات الحرارة المرتفعة.
- لا تستخدم المبسط في الأوعية أو الأوعية الساخنة.
- لا تستخدم فراشة الخفق بأي حال من الأحوال لفترة تزيد عن ساعتين في حالة الطهي البطيء (سلو كوكينغ "الطهي على نار هادئة"، طهي السوفيد "الطهي بتفريغ الهواء"، التخمير)، لأنه لا يمكن حينئذٍ استبعاد الإصابة بمشكلات صحية.
- ولكن في حالة تلف أحد أجزاء الملحقات، لا تواصل استخدامه، واستبدله بأسرع وقت.

## خطر التعرض لحروق بسبب الأسطح الساخنة!

عند إعداد الوجبات الساخنة يسخن وعاء الخفق وكذلك أجزاء الملحقات المستخدمة. لذلك قد تتعرض لحروق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بسبب الأسطح الساخنة.

- تعامل مع وعاء الخفق وسكين الخلط وأجزاء الملحقات بحرص، خصوصاً في أثناء إعداد الوجبات الساخنة وبعدها.
- لا تلمس أيًا من الأجزاء إلا من المقابض وأسطح المسك المخصصة لذلك.
- اترك وعاء الخفق وسكين الخلط ليبردًا بالقدر الكافي، قبل أن تفك وعاء الخفق، وتزيل سكين الخلط.

## خطر التعرض لجروح قطعية!

شفرات سكين الخلط حادة، وقد تعرضك لإصابة.

- تعامل مع سكين الخلط بحذر.
- لا تمسك سكين الخلط أبداً من شفراته.
- احرص على ألا يسقط سكين الخلط عند فكه.
- لا تدس يدك في وعاء الخفق.
- أبعد أعضاء جسمك وشعرك عن سكين الخلط.

## خطر التعرض للانحصار!

قد تتعرض للانحصار في أطراف إحكام الجهاز الأساسي أو تحت الغطاء المغلق.

- تجنب التلامس مع الأجزاء المتحركة.
- احرص على إبعاد شعرك وملابسك عن الأجزاء المتحركة.
- لا تلمس أطراف الإحكام أو الغطاء أثناء انفتاح وانغلاق آلية الإحكام.

## خطر على الصحة بسبب رواسب التصنيع!

يمكن أن تترسب بقايا على أجزاء الجهاز بفعل التصنيع، وهي ليست مناسبة للأكل. وأي رواسب من هذا النوع ستعرض صحتك للخطر.

- قبل أول استخدام اغسل جميع الأجزاء وأجزاء الملحقات التي قد تتلامس مع المواد الغذائية بعناية.

## أضرار مادية بسبب البخار!

إذا وضعت الجهاز مباشرة تحت الأثاث (الأرفف أو الخزانات المعلقة أو ما شابه ذلك)، قد يتعرض الأثاث للتلف بفعل البخار المنبعث.

- أبعد الجهاز بمسافة كافية مما يعلوه ومن الأغراض الواقعة بجانبه.
- وانتبه بالإضافة إلى ذلك إلى ارتفاع الفاروما®.

## تلف الجهاز بسبب وجود وصلة تيار كهربائي غير سليمة!

- سيتعرض الجهاز لأضرار في حالة توصيله بوصلة تيار كهربائي غير ملائمة.
- لا تستخدم الجهاز الأساسي إلا بجهد التيار الكهربائي المتردد وتردد الشبكة المذكورين على لوحة صنع الجهاز.

## خطر التلف نتيجة استخدام الفاروما® على نحو خاطئ!

- قد يتعرض الجهاز للتلف في حالة عدم احتواء وعاء الخفق على كم كاف من الماء.
- احرص على وجود كمية مياه كافية في وعاء الخفق. ييخر الجهاز حوالي 250 مليلتر من الماء خلال 15 دقيقة.
- أضف المياه عند الحاجة، خصوصاً إذا قمت بزيادة مدة طهي التبخير لاحقاً.

## يتلف الجهاز نتيجة التنظيف غير الصحيح وتجاهل تعليمات الطهي البطيء!

- قد يتلف وعاء الخفق وسكين الخلط، إذا ما تعرضا للماء أو غيره من السوائل أو بقايا الوجبات لوقت طويل نسبياً.
- سارع بتنظيف الأجزاء دائماً بعد الاستخدام.
- لا تضع سكين الخلط بصفة خاصة في ماء الغسيل لمدة طويلة، لأن ذلك يقصر من العمر الافتراضي لنظام عزل محمل السكين.
- نظراً لاختلاف مستوى جودة الماء يمكن أن ينشأ صدئ في وعاء الخفق عند الطهي البطيء (سلو كوكينغ، طهي السوفيد، التخمير). لذلك، اتبع الإرشادات الخاصة بإضافة مكونات خاصة (مثل حامض الستريك) إلى سائل الطهي.

## تآكل قلب الجهاز الأساسي!

- عند تركيب وعاء الخفق، إذا كان مبتلاً بعد التنظيف، وخصوصاً سنون التوصيل في القاعدة، فقد يتشكل الصدأ في قلب الجهاز الأساسي.
- اترك وعاء الخفق ليجف بالكامل، قبل تركيبه في الجهاز الأساسي.

## ضرر مادي نتيجة تركيب سكين الخلط على نحو خاطئ!

- إذا لم يكن سكين الخلط مركباً ومثبتاً بالشكل الصحيح أو كانت حلقة الإحكام تالفة، فقد تسرب السوائل إلى داخل الجهاز، وتصيب الجهاز الأساسي بأضرار.
- تأكد من أن حلقة إحكام سكين الخلط مثبتة جيداً على محمل السكين.
- تأكد من أن حلقة إحكام سكين الخلط خالية من أي أضرار.
- تأكد من أن سكين الخلط مركب بصورة سليمة ومحكم القفل، قبل أن تملأ وعاء الخفق.
- في حالة تسرب السوائل إلى الخارج أو إلى داخل جسم الجهاز الأساسي، اسحب القابض من الكهرباء، وتواصل مع خدمة التصليح.

## ضرر مادي نتيجة سوء الاستخدام!

- قد تنكسر فراشة الخفق، إذا تلامست مع سكين الخلط أو غيره من أجزاء الملحقات في أثناء التشغيل.
- تأكد من أن فراشة الخفق مثبتة بصورة صحيحة على سكين الخلط، قبل ضبط مستوى سرعة الدوران.
- لا تتعدى أبداً مستوى سرعة الدوران 4.
- لا تستخدم المبسط في أثناء استخدام فراشة الخفق.
- لا تضيف مواد غذائية قد تعيق فراشة الخفق أو تلتفها.

## أضرار مادية نتيجة سوء الاستخدام!

- يمكن على وجه الخصوص أن يتلف الجانب الناعم من المبسط بسبب سكين الخلط.
- كن حذراً عند دفع الخليط أو المحتويات في وعاء الخفق إلى أسفل، أو عند حكّ وعاء الخفق باستخدام المبسط.
- لا تلمس أبداً الحواف الحادة لشفرات سكين الخلط باستخدام المبسط.
- لا تحرك المبسط إلا في اتجاه عقارب الساعة عند كشط أو تقليب وعاء الخفق في نطاق سكين الخلط.

## ٢-٤ نسق الإشارات التحذيرية

الإرشادات التحذيرية في هذا الدليل مميزة برموز السلامة وكلمات التنبيه. يشير الرمز وكلمة التنبيه إلى مقدار الخطر.

نسق الإشارات التحذيرية التي تسبق كل عمل يجري عرضها كما يلي:

## تحذير

نوع ومصدر الخطر  
شرح نوع ومصدر الخطر/العواقب  
• إجراءات لتجنب الخطر



### دلالة كلمات التنبيه

خطر على الحياة أو خطر التعرض لإصابة جسدية خطيرة، في حالة عدم تجنب هذا الخطر.	تحذير
خطر التعرض لإصابة جسدية طفيفة، في حالة عدم تجنب هذا الخطر.	تنبيه
ضرر مادي، في حالة عدم تجنب هذا الخطر.	ملحوظة

### دلالة رموز السلامة

إشارة تحذيرية ومعها إشارة إلى مقدار الخطر



إشارة إلى ضرر مادي



## ٣-٤ واجبات المستخدم

لضمان تشغيل جهاز ثيرمومكس® TM6 بدون مشاكل، انتبه إلى النقاط التالية:

1. التزم بدليل الاستخدام وكل المستندات ذات الصلة.
2. احفظ الدليل بقرب جهاز ثيرمومكس® TM6.
3. يجب معالجة أي أضرار بجهاز ثيرمومكس® TM6 على وجه السرعة. يرجى الرجوع إلى خدمة العملاء [177].

## ٥ التشغيل الأولي

### ١-٥ اختيار موضع الجهاز

- احرص على توفير مكان ثابت لجهاز ثيرمومكس® TM6 في مطبخك، بحيث يمكنك استخدامه بطريقة مريحة.

انتبه إلى النقاط التالية عند اختيار موضع الجهاز:

## تحذير

### خطر الحريق!

إذا وضعت الجهاز الأساسي على سطح ساخن، فقد ينشب فيه حريق.

- لا تضع الجهاز أبداً على لوح تسخين (موقد كهربائي أو موقد سيراميك أو موقد حثي أو ما شابه ذلك) أو على أي أسطح أخرى مسخنة أو قابلة للتسخين.
- احرص على توفير مسافة كافية عن الأسطح الساخنة ومصادر الحرارة الخارجية.
- تأكد من عدم ملامسة وصلة التيار الكهربائي أي سطح ساخن أو مصدر حرارة خارجي.



## تحذير

**خطر التعرض لصعق كهربائي بسبب وجود وصلة تيار كهربائي غير سليمة.**



قد يسبب تركيب وصلة التيار الكهربائي على نحو غير سليم في التعرض لصعق كهربائي.

- لا تشغل الجهاز الأساسي إلا بوصلة كهربائية مركبة بطريقة سليمة بمعرفة فني متخصص.

## تحذير

**خطر التعرض لإصابة نتيجة سقوط الجهاز!**



قد يتحرك الجهاز في أثناء تشغيله، خاصة في حالة تفعيل وضع "تحضير العجين" أو في مراحل التقطيع. قد يسقط الجهاز مسبباً إصابة لك.

- ضع الجهاز على سطح نظيف وثابت ومستو وأفقياً.
- اترك مسافة كافية من حافة سطح العمل.
- لا تترك الجهاز مشغلاً دون متابعة.

## ملحوظة

**تلف الجهاز بسبب وجود وصلة تيار كهربائي غير سليمة!**



سيتعرض الجهاز لأضرار في حالة توصيله بوصلة تيار كهربائي غير ملائمة.

- لا تستخدم الجهاز الأساسي إلا بجهد التيار الكهربائي المتردد وتردد الشبكة المذكورين على لوحة صنع الجهاز.

## ملحوظة

**أضرار مادية بسبب البخار!**



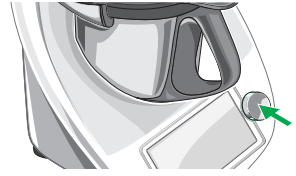
إذا وضعت الجهاز مباشرة تحت الأثاث (الأرفف أو الخزانات المعلقة أو ما شابه ذلك)، قد يتعرض الأثاث للتلف بفعل البخار المنبعث.

- أبعد الجهاز بمسافة كافية مما يعلوه ومن الأغراض الواقعة بجانبه.
- واتبه بالإضافة إلى ذلك إلى ارتفاع الفاروما®.

1. ضع جهاز ثيرمومكس® TM6 على سطح نظيف ومستقر ومستو، بحيث لا يتعرض للانزلاق.
2. تأكد من عدم تسرب أي أوساخ (رذاذ دهون أو ما شابه ذلك) إلى داخل فتحات التهوية بظهر الجهاز الأساسي.
3. انزع اللاصق الواقى عن الشاشة وأذرع الإحكام.
4. اسحب كابل توصيل الكهرباء من جهاز ثيرمومكس® TM6، ثم أوصل ثيرمومكس® TM6 بالتيار الكهربائي.
5. يمكنك بنفسك تحديد المسافة المطلوب سحب الكابل في نطاقها (حتى متر). إذا لم تكن بحاجة للطول بأكمله، فسيبقى باقي كابل التوصيل محفوظاً داخل جهاز ثيرمومكس® TM6.
6. لا تضع الجهاز الأساسي على كابل التوصيل، لأن ذلك يضر بثبات جهاز ثيرمومكس® TM6 ووظيفة الميزان.

## ٢-٥ التشغيل الأولي

يجري توريد جهاز ثيرمومكس® TM6 مع وسيلة تأمين للنقل.



• اضغط على المفتاح لتشغيل جهاز ثيرمومكس® TM6.

↳ فتفتح وسيلة تأمين النقل تلقائياً.

عند أول تشغيل يعرض لك جهاز ثيرمومكس® TM6 الإعدادات الأساسية تلقائياً. اتبع التعليمات على الشاشة.

يمكنك أيضاً تغيير الإعدادات لاحقاً.

ستجد المزيد من التفاصيل عن خيارات الإعدادات بعد انتهاء التشغيل الأولي

.Main Menu > Help > Instruction Manual > Settings

## ٣-٥ أول تنظيف

إذا كنت تستخدم جهاز ثيرمومكس® TM6 لأول مرة، تعرف على الجهاز أولاً.

### تنبيه

#### خطر على الصحة بسبب رواسب التصنيع!

يمكن أن تترسب بقايا على أجزاء الجهاز بفعل التصنيع، وهي ليست مناسبة للأكل. وأي رواسب من هذا النوع ستعرض صحتك للخطر.

- قبل أول استخدام اغسل جميع الأجزاء وأجزاء الملحقات التي قد تتلامس مع المواد الغذائية بعناية.



لتنظيف الجهاز لأول مرة اتبع ما يلي:

1. قم بتفكيك وعاء الخفق، انظر فصل تفكيك وعاء الخفق [173].
2. اغسل بعدها جميع الأجزاء والملحقات يدوياً أو في غسالة الصحون (ما عدا الجهاز الأساسي).

ستجد المزيد من التفاصيل عن التنظيف في دليل استخدام ثيرمومكس® TM6 في .Help > Instruction manual > Clean

### ١-٣-٥ تفكيك وعاء الخفق

لتنظيف سكين الخلط وعاء الخفق بعناية، يجب تفكيك وعاء الخفق.

اتبع الخطوات التالية:



1. أمسك وعاء الخفق واجعل فتحته لأعلى.
2. لف قاعدة وعاء الخفق بزاوية 30° تقريباً في اتجاه عقارب الساعة، ثم اجذبها إلى أسفل. وبراغى في ذلك ترك سكين الخلط في البداية في وعاء الخفق.
3. أمسك سكين الخلط بحرص من فوق الشفرات، وأخرجه مع حلقة الإحكام من وعاء الخفق.

## ٦ الاستخدام

يمكنك معرفة كيفية تشغيل جهاز ثيرمومكس® TM6 وإطفائه في فصل التشغيل والإطفاء [174].

ستجد كل التفاصيل المتعلقة بإمكانات الاستخدام في دليل استخدام ثيرمومكس® TM6 في  
.Main Menu > Help > Instruction Manual > Operation

### ١-٦ التشغيل والإطفاء

#### تشغيل جهاز ثيرمومكس® TM6

- اضغط على مفتاح الاختيار.
- ↩ يجري تشغيل جهاز ثيرمومكس® TM6، وتظهر صفحة البدء الافتراضية.



#### إطفاء جهاز ثيرمومكس® TM6

1. واصل الضغط على مفتاح الاختيار لمدة 5 ثوانٍ تقريباً، حتى تظهر رسالة على الشاشة تفيد أن جهاز ثيرمومكس® TM6 ينطفئ.
  2. بمجرد ظهور الرسالة، يمكنك ترك مفتاح الاختيار.
  3. اسحب قابس الكهرباء بعد الإطفاء، في حالة عدم استخدام جهاز ثيرمومكس® TM6.
- إذا لم تستخدم جهاز ثيرمومكس® TM6، سينطفئ ذاتياً بعد 15 دقيقة لتوفير الكهرباء. ستظهر رسالة في آخر 30 ثانية، تتيح لك إمكانية إيقاف عملية الإطفاء التلقائية.

ملاحظة

### ٢-٦ المساعدة

- انقر في القائمة الرئيسية لجهاز ثيرمومكس® TM6 على Help.
  - وستصل إلى القوائم الفرعية التالية:
    - < Safety instructions (تعرض إرشادات السلامة العامة)
    - < Contact (تعرض بيانات الاتصال بخدمة عملاء فورفرك)
    - < Instruction manual (يستدعي دليل الاستخدام الرقمي)
- إذا كنت ترغب في عرض معلومات الاتصال الخاصة بخدمة العملاء في بلد آخر، فاتبع الخطوات التالية:

إظهار خدمة عملاء أخرى

1. انقر على Contact < Global Contact List.
- ↩ تظهر لك قائمة أخرى بالبلاد.
2. اختر البلد الذي ترغب طلب إظهار بيانات الاتصال خاصته.

## ٧ الإعدادات

تجد قائمة Settings تحت Main Menu > Settings.  
Main Menu > Settings  
Main Menu > Help > Instruction Manual > Settings

## ٨ التنظيف والصيانة

### ملحوظة

#### تآكل قلب الجهاز الأساسي!

عند تركيب وعاء الخفق، إذا كان مبتلاً بعد التنظيف، وخصوصاً سنون التوصيل في القاعدة، فقد يتشكل الصدأ في قلب الجهاز الأساسي.

- اترك وعاء الخفق ليجف بالكامل، قبل تركيبه في الجهاز الأساسي.



## ١-٨ التنظيف

### ملاحظات

يمكن تنظيف كافة أجزاء الجهاز (باستثناء الجهاز الأساسي) في غسالة الصحون. ضع الأجزاء البلاستيكية في عربة الشطف العلوية واحرص على عدم التصاق الأجزاء ببعضها في العربة لتجنب حدوث تشوهات بفعل السخونة الشديدة وضغط الأغراض المتراكمة فوقها. قد يتغير لون بعض الأجزاء البلاستيكية، غير أن هذا لا يؤثر على صحتك ولا على فاعلية الأجزاء المعنية.

- بعد الاستخدام نظف كافة أجزاء جهاز ثيرمومكس® TM6 المستخدمة تنظيفًا جيدًا.
- ستجد مزيدًا من المعلومات عن طرق التنظيف وبرامجه في دليل الاستخدام على جهاز ثيرمومكس® TM6 تحت Main Menu > Help > Instruction Manual.

## ٢-٨ تنظيف الجهاز الأساسي

### تحذير



#### خطر التعرض لصعق كهربائي بسبب تسرب الماء.

- إذا تسرب الماء إلى الأجزاء الموصلة للكهرباء قد يتعرض لصعق كهربائي.
- افصل قابس التيار الكهربائي في حالة عدم استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تغمس الجهاز الأساسي في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تضع الجهاز الأساسي تحت ماء جار.
- لا تصب الماء على الجهاز الأساسي.
- افصل قابس التيار الكهربائي قبل الشروع في تنظيف الجهاز الأساسي.
- لا تنظف الجهاز الأساسي إلا بقطعة قماش جافة أو مبللة.
- احرص على ألا يتسرب أي ماء أو أوساخ إلى داخل جسم الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الجهاز مطلقًا في الهواء الطلق.
- إن تسرب الماء رغم ذلك إلى داخل الجهاز الأساسي، تواصل مع خدمة تصليح فورفرك.

1. افصل قابس التيار الكهربائي قبل الشروع في تنظيف الجهاز الأساسي.
2. نظف الجهاز الأساسي بقماش مبللة ومادة تنظيف معتدلة.
3. احرص على عدم استخدام الكثير من المياه لمنع تسلل الرطوبة داخل الجهاز الأساسي.

## ٣-٨ الصيانة الدورية

الصيانة الدورية تزيد من العمر الافتراضي لجهاز ثيرمومكس® TM6.

1. افحص جهاز ثيرمومكس® TM6 وملحقاته (بما في ذلك وعاء الخفق وكابل التوصيل وحلقة إحكام غطاء الوعاء) من حيث وجود أضرار محتملة.
2. لا تستخدم ملحقات تالفة في جهاز ثيرمومكس® TM6.
3. تأكد بصفة دورية من خلو فتحات التهوية في ظهر وأرضية جهاز ثيرمومكس® TM6 لمنع تعرض جهاز ثيرمومكس® TM6 للأضرار.
4. في حالة عدم استخدام جهاز ثيرمومكس® TM6 افصل قابس التيار الكهربائي.
5. لتحسين التهوية في جهاز ثيرمومكس® TM6 احرص على خلو فتحة غطاء وعاء الخفق في حالة عدم استخدام جهاز ثيرمومكس® TM6.

يفيد سكين الخفق عند الاستخدام المعتاد لجهاز ثيرمومكس® TM6 في تقطيع المواد الغذائية الصلبة. يعطى الجدول التالي نظرة عامة على الوقت الذي يستسحن فيه تعديل سكين الخفق.

درجة إجهاد سكين الخفق	مثال على الاستخدام	تعديل سكين الخفق بعد
قوية	أطحن مكعبات الثلج والحبوب وما شابه يوميًا.	½ عام
متوسطة	أطحن مكعبات الثلج والحبوب وما شابه مرة في الأسبوع.	عامين
منخفضة	لا أطحن مكعبات الثلج والحبوب مطلقًا.	4 أعوام

يمكنك طلب سكين خفق جديد من خلال وكيل جهاز ثيرمومكس® أو من خلال خدمة عملاء فورفرك **خدمة العملاء** [177].

## ٩ التغلب على الأعطال

### تحذير



**خطر التعرض لصعق كهربائي بسبب وجود أضرار بالجهاز الأساسي أو بوصلة التيار الكهربائي.**

إذا كان هناك ضرر بالجهاز أو بوصلة التيار الكهربائي قد تتعرض لصعق كهربائي.

- تحقق بصورة دورية من خلو الجهاز الأساسي وكابل توصيل الكهرباء والقابس والملحقات من أية أضرار.
- تأكد من عدم ملامسة وصلة التيار الكهربائي أي سطح ساخن أو مصدر حرارة خارجي.
- لا تستخدم الجهاز الأساسي أبدًا بكابل توصيل تالف.
- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو كان تالفًا بأي صورة.
- في حالة وجود أضرار بالجهاز الأساسي أو وصلة التيار الكهربائي، أرسل الجهاز الأساسي إلى خدمة تصليح فورفرك للفحص، أو التصليح، أو لإجراء ضبط كهربائي أو ميكانيكي.
- إذا كانت الوصلة الكهربائية للجهاز الأساسي تالفة، يجب أن تستبدلها الجهة الصانعة أو خدمة التصليح التابعة لها أو ما يماثل ذلك من أفراد مؤهلين، لتجنب الأخطار.
- لا تحاول أبدًا تصليح جهازك الأساسي بنفسك.
- لا تدس يديك أبدًا في الفتحات التي تنغرز فيها سنون توصيل وعاء الخفق، ولا تدخل أي أغراض في هذه الفتحات.

### الأسباب المحتملة والإصلاح:

### العطل:

- وصول سوائل أسفل وعاء الخفق.
- افصل قابس التيار الكهربائي على الفور.
- امسح السوائل الفائضة أسفل وعاء الخفق باستخدام منشفة.
- لا تحرك الجهاز الأساسي أو قلبه لمنع تسرب سوائل داخل الجهاز الأساسي إلى مكونات حساسة.
- لا تحاول تفكيك أجزاء الجهاز. فالجهاز لا يحتوي على أجزاء يمكنك صيانتها.
- إذا لم تستطع أن تجزم بعدم تسرب سوائل داخل الجهاز الأساسي فلا تشغل جهاز ثيرمومكس® TM6. واتصل ب**خدمة العملاء** [177] بدلاً من ذلك.
- ربما يكون الجهاز غير موصل بالكهرباء بطريقة صحيحة.
- تأكد من دخول كابل التوصيل في المقبس بشكل سليم.

تعذر تشغيل جهاز ثيرمومكس® TM6. ربما يكون وعاء الخفق غير مركب بطريقة صحيحة. TM6



- تأكد من إغلاق فتحة وعاء الخفق بطريقة صحيحة.

- جهاز تيرمومكس® TM6 لا يسخن.
- ربما لم يتم ضبط مدة التسخين بطريقة صحيحة.
- تأكد من ضبط المدة بواسطة دائرة ضبط مؤشر الوقت.
- ربما لم يتم اختيار درجة الحرارة:
- تأكد من ضبط درجة الحرارة.

يتوقف جهاز تيرمومكس® TM6 أثناء التشغيل. تم فصل المحرك.

- استخرج وعاء الخفق من الجهاز الأساسي.
- قلل كمية الملعق و/أو أضف قليلاً من السوائل.
- انتظر حوالي 5 دقائق (فترة تبريد).
- ركب وعاء الخفق من جديد.
- تأكد من خلو فتحات التهوية في ظهر الجهاز.
- شغل الجهاز مرة أخرى باستخدام مفتاح الاختيار.
- إذا ظهرت رسالة العطل مرة أخرى بعد فترة التبريد فتواصل مع **خدمة العملاء** [177].

لا يزن جهاز تيرمومكس® TM6 بشكل صحيح. ربما لم يتم وضع جهاز تيرمومكس® TM6 بالطريقة الملائمة.

- تأكد من عدم استناد أي من الأجزاء على الجهاز.
- احرص على ألا يكون كابل التوصيل مشدوداً.
- تأكد أن جهاز تيرمومكس® TM6 موضوع على سطح مستو ونظيف ومقاوم للانزلاق.
- لا تلمس جهاز تيرمومكس® TM6 طوال عملية الوزن.

يتوقف جهاز تيرمومكس® TM6 أثناء القيام بوظائف الطهي الأساسية.

- ربما تم وضع مكونات خاطئة في وعاء الخفق.
- استخرج وعاء الخفق من الجهاز لإفراغه.
- ضع وعاء الخفق الفارغ في الجهاز من جديد.
- ابدأ عملية الطهي من جديد.

يتعذر اتصال جهاز تيرمومكس® TM6 بشبكة الإنترنت اللاسلكي.

- ربما لا توجد شبكة متاحة.
- افحص شبكة الإنترنت اللاسلكي خاصتك.
- خاصية شبكة الإنترنت اللاسلكي قد تكون غير مفعلة.
- لإعداد الشبكة انظر

Main menu > Help > Instruction Manual > Settings  
>Setting up WiFi

إذا تعذر إعداد الشبكة، فتواصل مع **خدمة العملاء** [177].

## ١٠ خدمة العملاء

للمزيد من المعلومات عن خدمة العملاء في بلدك، يرجى التواصل مع مندوب أو مندوبة تيرمومكس® في بلدك أو مع الموزع الرسمي لشركة فورفرك، أو استعن بموقعنا الإلكتروني: <https://thermomix.vorwerk.com>

## ١١ الضمان / كفالة العيوب

- تستند فترة الضمان إلى عقد البيع.
- لا يجوز إجراء إصلاحات على جهاز تيرمومكس® TM6 إلا بمعرفة خدمة التصليح المسؤولة.
- لا تستخدم إلا القطع الأصلية المتوفرة ضمن التجهيزات الموردة مع جهاز تيرمومكس® TM6 أو قطع غيار فورفرك تيرمومكس®.
- لا تستخدم تيرمومكس® TM6 أبداً مع أجزاء أو أجهزة غير صادرة عن فورفرك تيرمومكس® لجهاز تيرمومكس® TM6. ولا سيسقط حرك في الضمان أو كفالة العيوب.

## ١٢ التخلص من الجهاز

الرمز يعني ما يلي:

لا يُسمح بالتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية ضمن نفاية المنزل. يمكنك تسليم أجهزتك الإلكترونية القديمة مجانًا في إحدى نقاط إعادة التدوير المحلية. وعضوًا عن ذلك يمكنك تسليم جهازك القديم لدى متجر فورفرك.

رقم التسجيل:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910





المحرك	محرك ممانعة مغناطيسية من فورفرك لا يحتاج إلى صيانة، بقدرة اسمية 500 واط. ضبط سلس للسرعة من 100-10700 لفة/دقيقة (مستوى التقليل البسيط: 40 لفة/دقيقة). مستوى سرعة خاص (تشغيل الفاصل الزمني) لوضع "العجن". مؤمن ضد التحميل الزائد بفضل خاصية الحماية الإلكترونية للمحرك.
التسخين	طاقة الدخل 1000 واط محمي من السخونة المفرطة.
الميزان المدمج	نطاق القياس 1 إلى 3000 جم نطاق القياس -1 إلى -3000 جم
الجسم الخارجي	بلاستيك عالي الجودة.
وعاء الخفق	إستانلس مقاوم للصدأ مع تسخين مدمج ومستشعر للحرارة. كمية الملء القصوى 2,2 لتر.
قيمة التوصيل	فقط بجهود تيار متردد 220-240 فولط 50/60 هرتز (تحويل أوتوماتيكي)(TM6-1). الحد الأقصى لطاقات الدخل 1500 واط طول كابل التوصيل 1 متر قابل للتمديد.
الاستخدام في حالة الاستعداد للتشغيل	0 واط
معلومات قدرة التوصيل لشبكة الإنترنت اللاسلكي	2,4 جيجاهرتز - 2,412 جيجاهرتز - 2,472 جيجاهرتز 100 مللي واط (> IEEE Std 802.11b/g/n™ ديسبيل مللي واط)
	5 جيجاهرتز - 5,150 جيجاهرتز - 5,350 جيجاهرتز 100 مللي واط (> IEEE Std 802.11n/a/ac™ ديسبيل مللي واط)
	5,470 جيجاهرتز - 5,725 جيجاهرتز جيجاهرتز
	الجهاز مخصص للاستخدام في أماكن مغلقة حصراً إذا كان يعمل في نطاق تردد يتراوح بين 5.150 جيجاهرتز و 5.350 جيجاهرتز في هذه الدول: أسبانيا، إستونيا، ألمانيا، إيرلندا، آيسلندا، إيطاليا، البرتغال، بلجيكا، بلغاريا، بولندا، تركيا، التشيك، الدنمارك، رومانيا، سلوفاكيا، سلوفينيا، السويد، سويسرا، فنلندا، قبرص، كرواتيا، لاتفيا، لوكسمبورج، ليشتنشتاين، مالطا، المجر، المملكة المتحدة، النرويج، النمسا، هولندا، اليونان.
مطابقة المعايير	تقر Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG أن نوع الجهاز اللاسلكي ثيرمومكس® / TM6-1 مطابق للمواصفة 2014/53/EU. نص بيان مطابقة المعايير الأوروبية متاح بصورته الكاملة على الموقع التالي: <a href="https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity">/https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity</a>
قياسات أبعاد الجهاز	34,10 سم × 32,60 سم × 32,60 سم (الارتفاع × العرض × الطول)
قياسات أبعاد الفاروما®	13,10 سم × 38,30 سم × 27,50 سم (الارتفاع × العرض × الطول)
وزن الجهاز الأساسي	7,95 كجم
وزن الفاروما®	0,80 كجم

### ١-١٣ الجهة الصانعة

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG  
Mühlenweg 17-37  
Wuppertal 42270  
ألمانيا



















**thermomix**

TM6

