

thermomix

TM6



User manual / Manuel d'utilisation / Gebrauchsanleitung / Manual de instrucciones /
Handleiding / Istruzioni per l'uso / Manual de instruções / ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

EN FR DE ES NL IT PT EL • V6.0 • 26078 08/22

VORWERK

English	3
Français	25
Deutsch.....	49
Español	73
Nederlands	97
Italiano.....	121
Português	145
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	169

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

1	Before You Start	6
1.1	Storing of product documentation	6
1.2	Presentation Format.....	6
2	Product overview	7
3	Intended Use	8
4	For your safety.....	8
4.1	Hazards and Safety Instructions	9
4.2	Classification of safety warning messages	16
4.3	Obligations of the User	16
5	Initial Startup	16
5.1	Choosing the Setup Location	16
5.2	Switching on for the first time	18
5.3	Cleaning for the first time	18
5.3.1	Disassembling the Mixing Bowl.....	18
6	Operation	19
6.1	Switching on and off	19
6.2	Help.....	19
7	Settings.....	20
8	Cleaning and Maintenance	20
8.1	Cleaning.....	20
8.2	Cleaning the Base Unit.....	21
8.3	Regular Maintenance	21
8.3.1	Replacing the Mixing Knife	21
9	Troubleshooting	22
10	Customer Care	23
11	Warranty/liability for material defects.....	23
12	Disposal	23
13	Technical Data.....	24
13.1	Manufacturer.....	24

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.

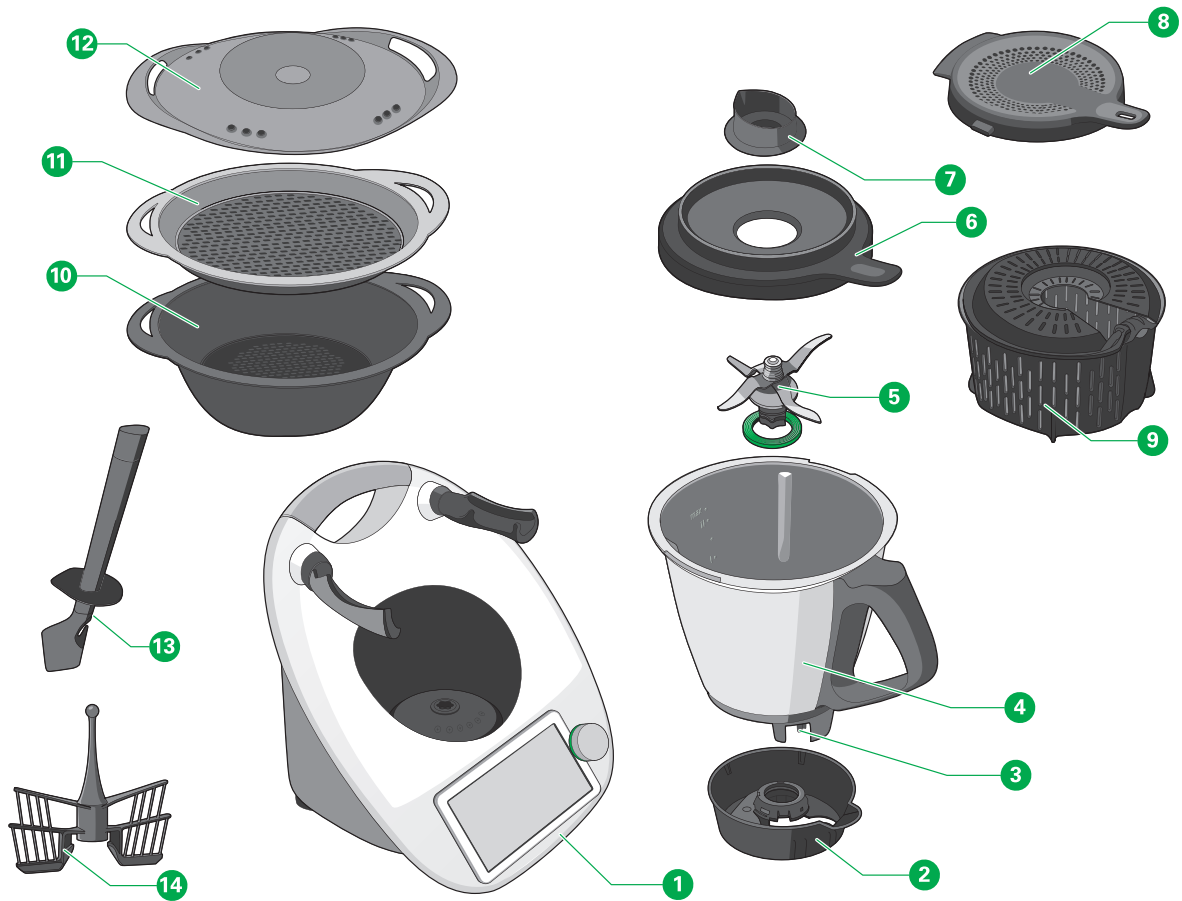
1.2 Presentation Format

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.	<p>When cooking or preparing hot food, it can splash and scald you.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>If you use too high a speed in combination with high temperatures, there is a risk of hot food escaping and scalding you.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®, which can scald you.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

<p>Risk of burns from hot fat.</p>	<p>The High Temperature Mode heats fat. Water and oil mixtures may spit. You could burn yourself on the hot fat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Never pour fat that has already been heated into the mixing bowl. • Never heat oil at High Temperature without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot fat will spit excessively. • Make sure that all Thermomix® TM6 accessories used are dry. • Follow the instructions on the display. • Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as your Thermomix® TM6 instructs you to do so. • Ensure that the locking arms cover the splash guard.
<p>Risk of burning yourself.</p>	<p>Caramel retains a large amount of heat during and after preparation and can cause burns.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Take extreme care when preparing or using caramel.
<p>Risk of scalding as a result of improper use of the mixing bowl lid.</p>	<p>If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and scald you.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Never try to open the mixing bowl lid or the locking mechanism using force. • Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released it. • Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately. • Only use 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.
<p>Risk of scalding and injury.</p>	<p>The base unit may be accidentally pulled by a trailing cable. The base unit could fall over and injure or scald you.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter. • Do not connect the base unit to an extension lead.
<p>Risk of injury from using incorrect accessories.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use only the recommended original Vorwerk Thermomix® accessories. • Never use the appliance in combination with parts or equipment for older generations of Thermomix®. • Do not modify the appliance or any of the accessories. • Never use the appliance with damaged accessories.
<p>Risk of injury from improper use.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Only use the Thermomix® spatula with the safety disk for stirring. • Only put the flat end of the spatula into the mixing bowl and not the end with the handle.

Risk of scalding from hot contents.

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.

- Never hold the spatula in the mixing bowl when mixing/chopping hot food on speeds higher than speed setting 4.

Risk of scalding from hot contents.

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

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

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

The process of kneading dough or chopping food may cause 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.

Risk of injury from damaged accessories.

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.

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

Risk to health from illness due to spread of germs.

Sous-vide and slow cooking involve cooking food at low temperatures, which could cause bacteria to spread.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Follow the instructions in the recipe exactly (temperature and time).
- Once the food has been cooked, make sure that it is consumed immediately.
- 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.

Risk to health if germs spread.

Food is fermented at low temperatures, which could lead to the spread of harmful bacteria.

- Ensure hygienic working practices at every stage of the food preparation and cooking process.
- Once the food has been fermented, transfer it to the refrigerator immediately.

<p>Risk to health from incorrect use of accessories.</p>	<p>All Thermomix® accessories are specifically designed for use on or with the appliance and could get damaged if not used properly.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Risk of burns from hot surfaces.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Risk of injury.</p>	<p>The blades on the mixing knife are sharp and can injure you.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Risk of injury from pinching your fingers.</p>	<p>You can catch your fingers in the locking arms on the base unit or under the closed lid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Risk to health from production residues.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before first use, thoroughly rinse all components and accessories that could come into contact with food.
<p>Material damage from steam.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensure that there is sufficient clearance above and around the appliance. • Also take into account the additional height of the Varoma®.
<p>Damage to the appliance as a result of an incorrect power connection.</p>	<p>If the base unit is connected to an inadequate power supply, it will get damaged.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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®.	<p>The appliance can get damaged if there is too little water in the mixing bowl.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>If the mixing bowl and mixing knife are in contact with water, other liquids or food residues for a long time, they could get damaged.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Ensure that the mixing bowl and especially the contact pins underneath are thoroughly dried after cleaning. If you use the mixing bowl when it is still wet, rust could form inside the base unit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allow the mixing bowl to dry fully before inserting it into the base unit.
Material damage as a result of the incorrect assembly of the mixing knife.	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing. • Ensure that the sealing ring on the mixing knife shows no signs of damage. • Ensure that the mixing knife is correctly inserted and locked into place before filling the mixing bowl. • If liquid leaks or spills into the housing of the base unit, unplug the appliance and contact the repair service.
Material damage from improper use.	<p>If the butterfly whisk comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensure that the butterfly whisk is correctly attached to the mixing knife before setting the speed. • Do not exceed speed 4 when 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.	<p>The soft side of the spatula, in particular, can get damaged by the mixing knife.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Take care when using the spatula to press down food in the mixing bowl or to scrape out the mixing bowl. • Never allow the spatula to come into contact with the sharp edges of the 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](#) [▶ 23] 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.

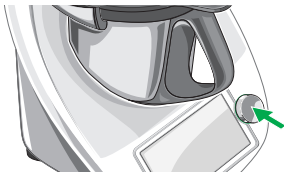
- Press the selector to start up Thermomix® TM6.

⇒ *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](#) [▶ 18].
2. Then wash all parts and accessories by hand or in the dishwasher (except for the base unit).

More information on cleaning can be found 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](#) [▶ 19].

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.

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 [[▶ 23](#)].

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.

Error:	Possible cause and rectification:
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	<ul style="list-style-type: none">– Unplug the appliance immediately.– Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl.– To prevent liquid from getting into delicate components inside the base unit, do not move it or turn it over.– Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that you can service yourself.– If you cannot be certain that no liquid has entered the base unit, do not switch on your Thermomix® TM6. Instead, contact Customer Care [▶ 23].
Thermomix® TM6 cannot be switched on.	<p>The base unit may not be connected correctly.</p> <ul style="list-style-type: none">– Check if the power cord has been properly plugged in.
The mixing bowl will not go into Thermomix® TM6 base unit.	<p>The mixing bowl may not be correctly assembled.</p> <ul style="list-style-type: none">– Check whether the mixing bowl base is locked into place correctly.
Thermomix® TM6 does not heat.	<p>The heating time may not have been set correctly.</p> <ul style="list-style-type: none">– Check whether you set a time using the time dial. <p>The temperature may not have been selected.</p> <ul style="list-style-type: none">– Check if you set the temperature.
Thermomix® TM6 stops during operation.	<p>The motor has turned off.</p> <ul style="list-style-type: none">– Remove the mixing bowl from the base unit.– Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid.– Wait for approx. 5 minutes (cooling down time).

- Place the mixing bowl back into position.
- Check that the air intakes at the back of the base unit are unobstructed.
- Turn the dial to re-start the appliance.

If the error message is still displayed after the cooling time, please contact [Customer Care](#) [▶ 23].

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](#) [▶ 23].

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



Motor	Maintenance-free Vorwerk reluctance motor, 500 W rated power. Speed continuously adjustable from 40 to 10,700 revolutions per minute (Gentle stir 40 rpm). Special speed setting (alternating mode) for dough kneading mode. Electronic motor protection to prevent overload.			
Heating system	1,000 W power consumption. Protected against overheating.			
Integrated scales	Measuring range from 1 to 3000 g Measuring range from -1 to -3000 g			
Housing	High-quality plastic material.			
Mixing bowl	Stainless steel, with integrated heating system and temperature sensor. Maximum capacity 2.2 litres.			
Connected load	Only for 220-240 V 50/60 Hz (automatic adjustment) (TM6-1). Maximum power consumption 1500 W. Pull-out power cord, 1 m long.			
Standby power consumption	0 W			
Information on connectivity	2.4 GHz	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.

Declaration of Conformity	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: https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/			
Dimensions of base unit	34.10 cm x 32.60 cm x 32.60 cm (height x width x depth)			
Dimensions of Varoma®	13.10 cm x 38.30 cm x 27.50 cm (height x width x depth)			
Weight of base unit	7.95 kg			
Weight of Varoma®	0.80 kg			

13.1 Manufacturer

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

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

1	Avant la première utilisation	28
1.1	Conservation des documents.....	28
1.2	Règles de représentation.....	28
2	Vue d'ensemble du produit	29
3	Utilisation conforme	30
4	Pour votre sécurité.....	30
4.1	Risques et consignes de sécurité	31
4.2	Affichage des avertissements.....	38
4.3	Obligations de l'utilisateur	38
5	Première mise en service.....	39
5.1	Choisir l'emplacement.....	39
5.2	Première utilisation	40
5.3	Premier nettoyage	40
5.3.1	Démonter le bol de mixage	41
6	Utilisation	41
6.1	Mise en marche et arrêt	42
6.2	Aide	42
7	Réglages	42
8	Nettoyage et entretien.....	43
8.1	Nettoyage	43
8.2	Nettoyage du bloc moteur.....	43
8.3	Entretien régulier	44
8.3.1	Remplacer l'ensemble couteaux.....	44
9	Anomalies de fonctionnement.....	45
10	Service Clients.....	46
11	Garantie/responsabilité pour défauts matériels.....	46
12	Recyclage.....	47
13	Spécifications techniques	48
13.1	Fabricant	48

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

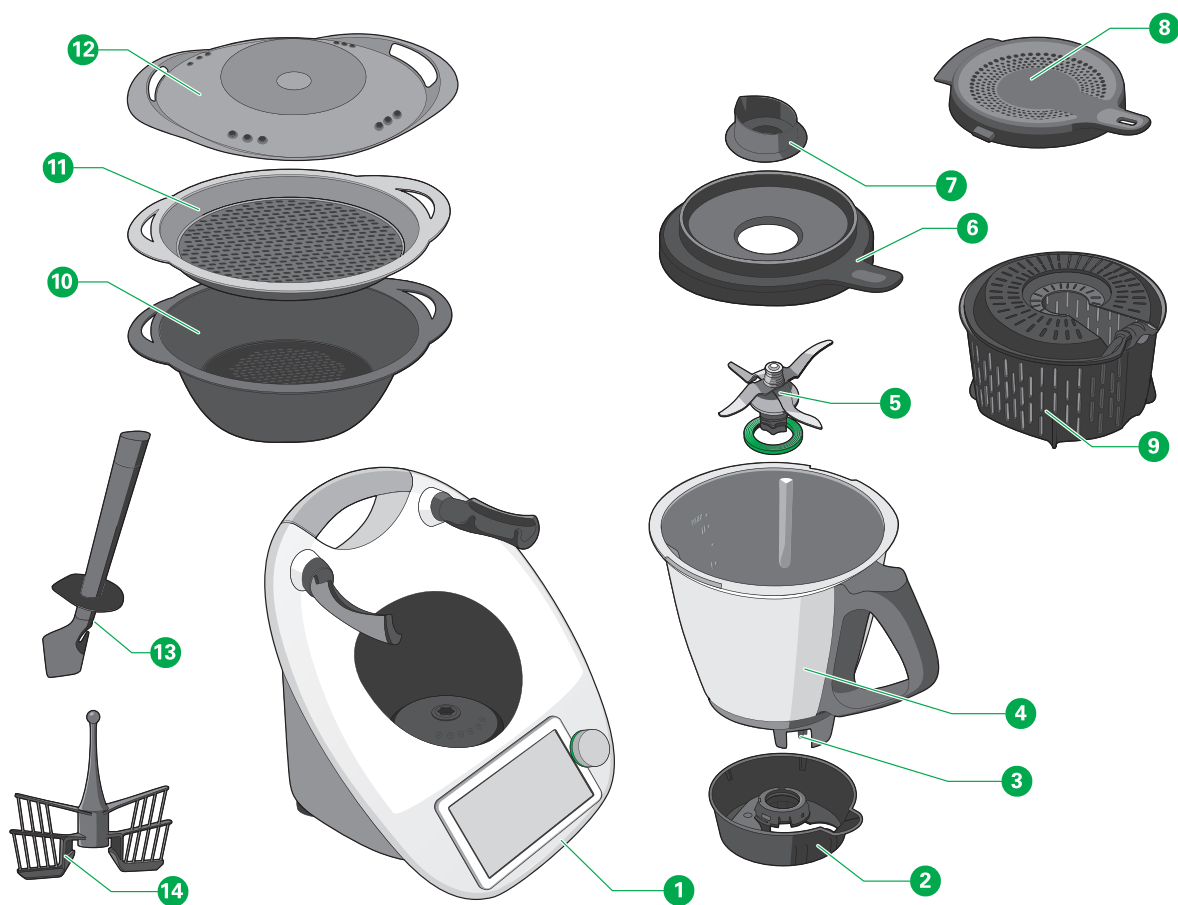
- Conservez ce manuel d'utilisation en vue d'une utilisation ultérieure. Il constitue un élément important de l'appareil et doit être joint au produit si vous le cédez à d'autres personnes.

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

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.

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®.

Endommagement de l'appareil dû au raccordement incorrect au réseau !	<p>Le raccordement du bloc moteur à un réseau inapproprié entraînera son endommagement.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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® !	<p>L'appareil risque d'être endommagé si la quantité d'eau contenue dans le bol de mixage est insuffisante.</p> <ul style="list-style-type: none"> Veillez à ce que le bol contienne suffisamment d'eau. 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 !	<p>Lorsque le bol de mixage et l'ensemble couteaux sont en contact prolongé avec de l'eau, un autre liquide ou des restes de nourritures, ils risquent d'être endommagés.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyez 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 !	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 !	<p>Si l'ensemble couteaux n'est pas correctement inséré et verrouillé, ou si le joint d'étanchéité est détérioré, du liquide risque de pénétrer dans le bloc moteur et l'endommager.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux soit correctement fixé à la base des couteaux. Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux ne soit pas endommagé. Assurez-vous que l'ensemble couteaux soit correctement inséré et verrouillé avant de remplir le bol de mixage. En cas d'écoulement de liquide sur le bloc moteur ou à l'intérieur de celui-ci, débranchez-le et contactez le Service Clients.
Dompage matériel dû à une utilisation non conforme !	<p>Si le fouet entre en contact avec l'ensemble couteaux ou autres accessoires en fonctionnement, il risque de se casser.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le fouet soit correctement fixé sur l'ensemble couteaux avant de régler la vitesse. Ne dépassez en aucun cas la vitesse 4. 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](#) [► 46] 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](#) [► 41].
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.

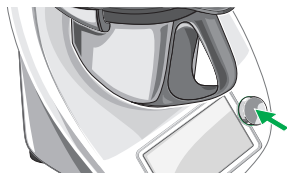
6 Utilisation

Pour savoir comment mettre en marche et arrêter votre Thermomix® TM6, veuillez vous référer au chapitre [Mise en marche et arrêt](#) [► 42].

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.

fr

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](#) ► 46] Vorwerk.

9 Anomalies de fonctionnement

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.

fr

Erreur :	Causes possibles et résolution :
Du liquide a pénétré l'espace situé sous le bol de mixage.	<ul style="list-style-type: none">- Débranchez immédiatement la prise secteur.- À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage.- Ne déplacez et n'inclinez pas le bloc moteur pour éviter que les composants sensibles à l'intérieur du bloc moteur n'entrent en contact avec le liquide.- Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur.- Si vous ne pouvez pas être certain qu'aucun liquide n'ait pénétré dans le bloc moteur, ne démarrez pas Thermomix® TM6 et contactez le Service Clients ► 46].
Thermomix® TM6 ne s'allume pas.	<p>Le bloc moteur n'est peut-être pas branché correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché.
Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur le bloc moteur du Thermomix® TM6.	<p>Le bol de mixage n'a peut-être pas été correctement assemblé.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que le socle du bol soit correctement verrouillé.
Thermomix® TM6 ne chauffe pas.	<p>Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée sur le cadran de durée.

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 \[▶ 46\]](#).

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 \[▶ 46\]](#).

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

fr

13 Spécifications techniques

Normes/sécurité/
conformité



Moteur	Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk, puissance 500 W. Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 700 tours/min (vitesse mijotage : 40 tours/min). Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrissage. Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur.			
Chauffage	Puissance absorbée 1 000 W. Protection en cas de surchauffe.			
Balance intégrée	Pesée de 1 à 3 000 g Pesée de -1 à -3 000 g			
Coques	Matière plastique de haute qualité.			
Bol de mixage	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.			
Alimentation secteur	Uniquement pour 220-240 V 50/60 Hz (adaptation automatique) (TM6-1). Puissance totale absorbée 1 500 W. Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre			
Consommation en mode veille	0 W			
Connectivité Wi-Fi	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.

Conformité	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 : https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/			
Dimensions bloc moteur	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (hauteur x largeur x profondeur)			
Dimensions Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (hauteur x largeur x profondeur)			
Poids bloc moteur	7,95 kg			
Poids Varoma®	0,80 kg			

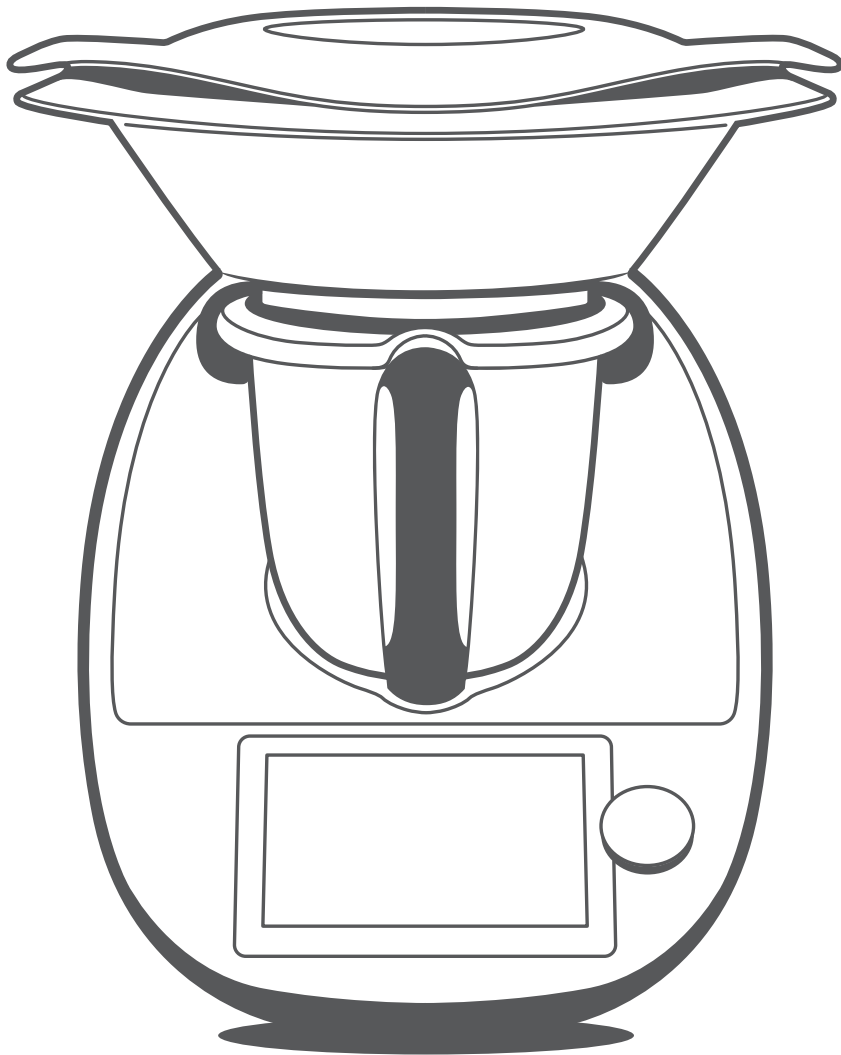
13.1 Fabricant

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

thermomix

TM6

de



Gebrauchsanleitung

Copyright

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

Inhaltsverzeichnis

1	Vor dem Start	52
1.1	Aufbewahrung der Unterlagen.....	52
1.2	Darstellungsregeln.....	52
2	Produktübersicht	53
3	Bestimmungsgemässe Verwendung.....	54
4	Zu Ihrer Sicherheit	54
4.1	Gefahren und Sicherheitshinweise	55
4.2	Aufbau der Warnhinweise.....	62
4.3	Pflichten des Nutzers	63
5	Erste Inbetriebnahme	63
5.1	Aufstellort wählen.....	63
5.2	Erstes Einschalten.....	64
5.3	Erste Reinigung	65
5.3.1	Mixtopf auseinanderbauen	65
6	Bedienung	66
6.1	Ein- und Ausschalten	66
6.2	Hilfe.....	66
7	Einstellungen	66
8	Reinigung und Wartung.....	67
8.1	Reinigung.....	67
8.2	Reinigung des Grundgeräts	68
8.3	Regelmässige Wartung	68
8.3.1	Mixmesser tauschen	68
9	Störungsbeseitigung.....	69
10	Kundenservice.....	71
11	Gewährleistung/Sachmängelhaftung.....	71
12	Entsorgung.....	71
13	Technische Daten.....	72
13.1	Hersteller	72

1 Vor dem Start

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Thermomix® TM6.

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

1. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Thermomix® TM6 und das Zubehör zum ersten Mal benutzen.
2. Diese Anleitung macht Sie mit den Sicherheitsfunktionen des Geräts vertraut. Details zur Bedienung finden Sie in der ausführlichen Anleitung auf dem Gerät unter Hauptmenü > Hilfe > Gebrauchsanleitung.

Anmerkung Einige in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Funktionen sind möglicherweise nicht in allen Regionen verfügbar.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in.

1.1 Aufbewahrung der Unterlagen

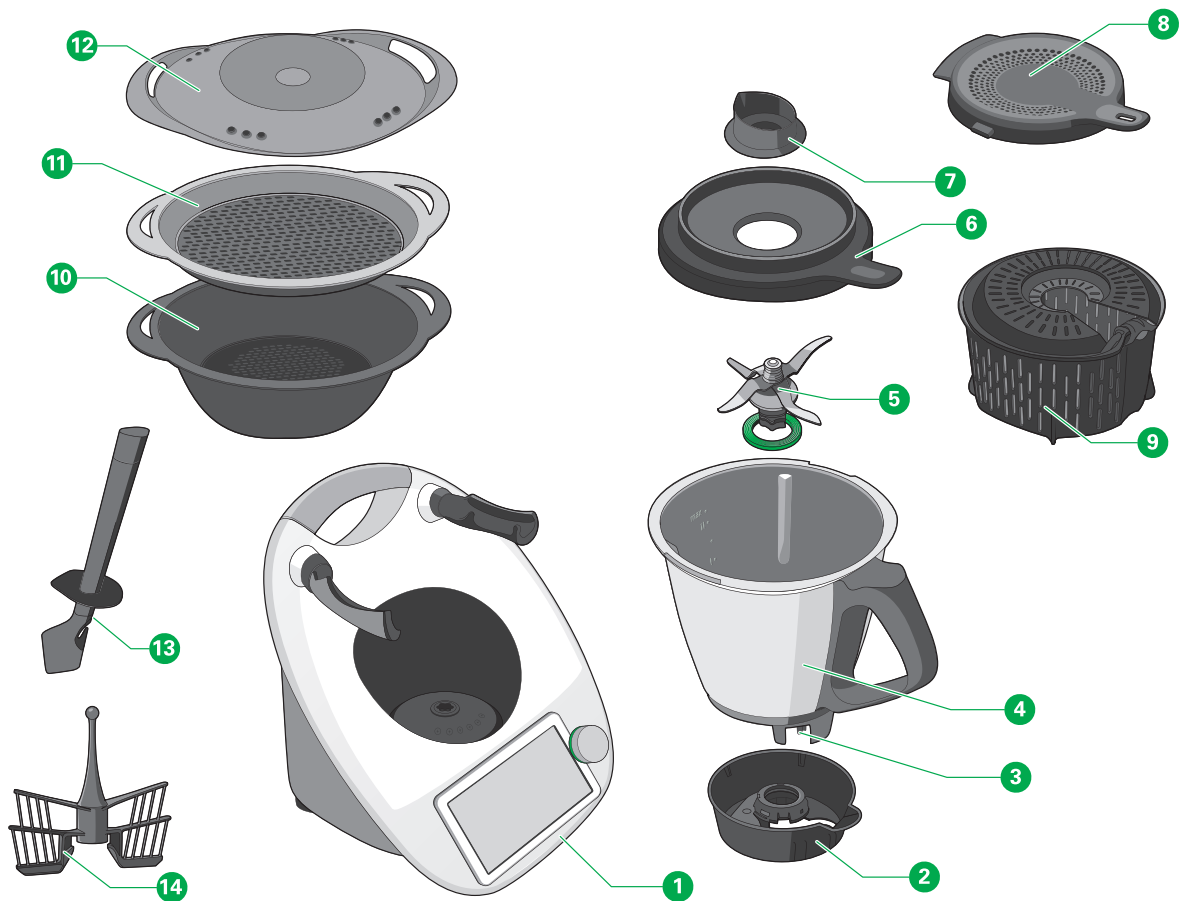
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für die zukünftige Nutzung auf. Sie ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts und muss ihm beiliegen, wenn Sie es anderen Personen überlassen.

1.2 Darstellungsregeln

In dieser Anleitung werden folgende Darstellungen verwendet:

Text	Menüpunkte Beispiel: Tara
Text > Text	Menüpfade. Die Reihenfolge der Menüs wird durch das Zeichen „>“ dargestellt. Beispiel: Menü > Einstellungen
[>32]	Verweis auf Seitenzahl Beispiel: Für weitere Informationen siehe Kapitel „Technische Daten [>12]“

2 Produktübersicht



de

1 Thermomix® TM6 Grundgerät	9 Gareinsatz mit Deckel (fest montiert)
2 Mixtopffuss	10 Varoma® Behälter
3 Kontaktstifte	11 Varoma® Einlegeboden
4 Mixtopf	12 Varoma® Deckel
5 Mixmesser inklusive Dichtungsring	13 Spatel
6 Mixtopfdeckel	14 Rühraufsatz
7 Messbecher	Gebrauchsanleitung und Kochbuch (optional)
8 Spritzschutz	

Wie Sie das Zubehör verwenden, erfahren Sie in der ausführlichen Anleitung auf dem Thermomix® TM6 unter Hauptmenü > Hilfe > Gebrauchsanleitung.

3 Bestimmungsgemässe Verwendung

Verwenden Sie das Gerät und das Zubehör nur sach- und bestimmungsgemäss, um Gefahren für sich selbst oder Dritte sowie Schäden am Gerät und an anderen Sachwerten zu minimieren.

Der Thermomix® TM6 ist eine Küchenmaschine zur Zubereitung von Lebensmitteln und ist für den häuslichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch bestimmt.

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

Warnen Sie Kinder begründet vor möglichen gefährlichen Hitze- und Dampfentwicklungen, vor heissem Kondenswasser und heissen Oberflächen.

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

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

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Eine anderweitige Verwendung als die bestimmungsgemässe Verwendung ist nicht zulässig. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungs-/Sachmängelhaftungsanspruch. Die Ersatzpflicht des Herstellers aus Produkthaftung und/oder des Händlers aus Sachmängelhaftung entfällt bei Vornahme von technischen Veränderungen am Produkt.

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

Das Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem es durch eine autorisierte Vorwerk Organisation vertrieben wurde. Bei der Verwendung des Geräts in einem anderen Land als dem Verkaufsland kann die Einhaltung örtlicher Sicherheitsstandards des anderen Landes nicht garantiert werden. Vorwerk übernimmt deshalb keine Verantwortung für daraus resultierende Sicherheitsrisiken für den Nutzer.

4 Zu Ihrer Sicherheit

Grösstmögliche Sicherheit gehört zu den Eigenschaften der Vorwerk Produkte. Die Produktsicherheit kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn Sie das Gerät bestimmungsgemäss verwenden und die Warnhinweise beachten.

4.1 Gefahren und Sicherheitshinweise

de

Gefahr eines Stromschlags durch eindringendes Wasser!

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

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

Gefahr eines Stromschlags durch unsachgemässen Netzanschluss!

Ein unsachgemäss installierter Netzanschluss kann zu Stromschlägen führen.

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschliesslich an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäss installierten Anschluss.

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

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

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

Brandgefahr!

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

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

Brandgefahr!

Das Grundgerät hat eine hohe Leistungsaufnahme. Ein unterdimensionierter Netzanschluss kann zu einem Brand führen.

- Beachten Sie beim Anschluss des Grundgeräts die maximale Leistungsaufnahme auf dem Typenschild (siehe auch **Kapitel Technische Daten**).
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckleisten oder Sonstiges zwischen Steckdose und dem Grundgerät.

Verbrühungsgefahr durch explosionsartig austretendes Gargut!

Wird die Öffnung im Mixtopfdeckel verschlossen, kann während des Kochvorgangs im Inneren des Mixtopfs ein Überdruck entstehen. Der heisse Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Befüllen Sie den Gareinsatz nur bis zur „max“-Markierung.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel niemals von innen (etwa durch Gargut) oder von aussen (etwa durch ein Handtuch) blockiert oder abgedeckt wird, damit jederzeit Dampf entweichen und kein Überdruck entstehen kann.
- Wenn Sie den Gareinsatz nicht **im** Mixtopf verwenden, nutzen Sie ausschliesslich den lose aufliegenden Gareinsatz oder Varomatopf bei Kochvorgängen ab 95°C als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Nutzen Sie keinesfalls andere Gegenstände, um die Öffnung abzudecken.
- Setzen Sie während des Betriebs stets den original Mixtopfdeckel auf den Mixtopf.
- Sollten Sie während des Kochvorgangs feststellen, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel verstopft ist, ziehen Sie den Netzstecker des Grundgeräts. Berühren Sie **nicht** die Bedienelemente.

Verbrühungsgefahr durch explosionsartig austretendes Gargut!

Bei Kochvorgängen können aufschwimmende Lebensmittel einen Dampfabschluss verursachen, so dass es zu einem Druckanstieg im Mixtopf kommen kann. Der heisse Inhalt kann explosionsartig austreten und Sie verbrühen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Wenn Sie den Gareinsatz nicht **im** Mixtopf verwenden, nutzen Sie ausschliesslich den lose aufliegenden Gareinsatz oder Varomatopf bei Kochvorgängen ab 95°C als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Kochen Sie Suppen, Eintöpfe und Marmeladen grundsätzlich bei maximal 100°C. Verwenden Sie bei höheren Temperaturen, wie im Rezept vorgegeben, den Varoma-Aufsatz.
- Nutzen Sie bei Kochvorgängen ab 95°C niemals den festsitzenden TM6-Messbecher.
- Nutzen Sie den Spritzschutz nur bei Bratvorgängen bei denen Sie das Gerät dazu auffordert, den Spritzschutz aufzusetzen.

Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut!

Beim Kochen oder bei der Verarbeitung heissen Garguts kann dieses herausspritzen und zu Verbrühungen führen.

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung im Mixtopfdeckel frei von Gargut bleibt.
- Wenn Sie den Gareinsatz nicht im Mixtopf verwenden, nutzen Sie ausschliesslich den lose aufliegenden Gareinsatz oder Varomatopf bei Kochvorgängen ab 95°C als Schutz gegen Spritzer aus der Öffnung des Mixtopfdeckels.
- Setzen Sie den Messbecher in den Mixtopfdeckel ein, um beim Mischen, Zerkleinern oder Pürieren des heissen Garguts austretende Spritzer zu verhindern.
- Füllen Sie insbesondere Flüssigkeiten mit äusserster Vorsicht in den Mixtopf.
- Nehmen Sie einen gefüllten Mixtopf vorsichtig aus dem Grundgerät, um zu verhindern, dass der Inhalt verschüttet wird oder herausspritzt.

Verbrühungsgefahr durch Überkochen!

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

- Überschreiten Sie keinesfalls die maximale Füllmenge des Mixtopfs von 2,2 Litern („max“-Markierung).
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit hohen Temperaturen arbeiten.
- Falls es zum Überkochen kommt, drücken Sie den Wähler, um das Gerät auszuschalten.

Verbrühungsgefahr durch austretendes heisses Füllgut!

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

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

Verbrühungsgefahr durch heissen Dampf!

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

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

Verbrennungsgefahr durch heisses Fett!

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

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

Verbrühungsgefahr durch unsachgemässe Handhabung des Mixtopfdeckels!

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

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

Verbrühungs- und Verletzungsgefahr!

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

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

Verletzungsgefahr durch ungeeignetes Zubehör!

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

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

Verletzungsgefahr durch unsachgemässe Verwendung!

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

- Benutzen Sie zum Rühren ausschliesslich den Thermomix® Spatel mit dem Sicherheitskragen.
- Halten Sie ausschliesslich die abgeflachte Seite und nicht die Griffseite in den Mixtopf.

Verbrühungsgefahr durch heisses Gargut

Wenn Sie den Spatel bei höheren Drehzahlstufen in den Mixtopf halten, kann das Gargut aus der Öffnung im Mixtopfdeckel herausgelenkt werden und Sie verbrühen.

- Halten Sie den Spatel niemals bei Misch-/Zerkleinerungsvorgängen von heissem Gargut bei höheren Drehzahlstufen als Stufe 4 in den Mixtopf.

Verbrühungsgefahr durch heisses Gargut!

Sie können sich am heissen Gargut im Gareinsatz verbrühen.

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

Verletzungsgefahr durch herabfallendes Gerät!

Im Betrieb, insbesondere im Modus „Teig kneten“ oder bei Zerkleinerungsvorgängen, kann es zu Bewegungen des Geräts kommen. Das Gerät kann herunterfallen und Sie verletzen.

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

Verletzungsgefahr durch beschädigtes Zubehör!

Wenn das Zubehör während des Betriebs in das Mixmesser gerät oder übermässiger Belastung ausgesetzt ist, können kleine Splitter und scharfe Kanten Sie verletzen, insbesondere, wenn die Splitter mit den zubereiteten Speisen verschluckt werden.

- Verwenden Sie das Thermomix® Zubehör ausschliesslich, wie in der Anleitung bzw. auf dem Display des Grundgeräts beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass das benötigte Zubehör sicher und korrekt eingesetzt ist und kein Zubehör sich lose im Mixtopf befindet, bevor Sie die Drehzahl einstellen.
- Kontrollieren Sie das Zubehör nach dem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Falls dennoch Zubehör durch das Mixmesser beschädigt worden ist, entsorgen Sie das Füllgut und kontaktieren Sie den Kundenservice zwecks Ersatzzubehör.

Gesundheitsgefährdung durch Vermehrung von krankmachenden Keimen!

Beim Slow Cooking oder Sous-vide-Garen werden Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch es zu einer Vermehrung von Keimen kommen kann.

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Halten Sie sich genau an die Rezeptangaben (Temperatur und Zeit).
- Stellen Sie sicher, dass nach Beenden der Zubereitung das Gargut unmittelbar verzehrt wird.
- Fleisch und Geflügel muss in vielen Fällen nach dem Sous-vide-Garen kurz angebraten werden. Dies verringert die Anzahl möglicher evtl. krankheitsverursachender Keime auf der Oberfläche des Garguts. Halten Sie sich an die Vorwerk Thermomix® Rezepte, um das Risiko zu minimieren.

Gesundheitsgefährdung durch sich vermehrende Keime!

Lebensmittel werden bei niedrigen Temperaturen fermentiert, wodurch es zu einer Vermehrung von ungewünschten Keimen kommen kann.

- Stellen Sie während der gesamten Vor- und Zubereitung ein hygienisches Arbeiten sicher.
- Geben Sie das fermentierte Lebensmittel unmittelbar nach Beenden der Zubereitung in die Kühlung.

Gesundheitsgefährdung durch Zubehör!

Grundsätzlich sind alle Thermomix® Zubehörteile für den speziellen Einsatz am bzw. mit dem Gerät ausgelegt und können bei anderweitiger Verwendung zur Beschädigung des Zubehörs und/oder zu Verletzungen führen.

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

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!

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

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

Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen des Mixmessers sind scharf und können Sie verletzen.

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

Verletzungsgefahr durch Einklemmen!

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

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

Gesundheitsschäden durch Produktionsrückstände!

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

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

Sachschäden durch Dampf!

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

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

Geräteschaden durch unsachgemässen Netzanschluss!

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

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschliesslich mit der auf dem Typenschild angegebenen Wechselspannung und Netzfrequenz.

Beschädigungsgefahr durch unsachgemässe Verwendung der Varoma® Funktion!

Das Gerät kann bei einer zu geringen Wassermenge im Mixtopf Schaden nehmen.

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

Gerätebeschädigung durch unsachgemässe Reinigung und Nichtbeachtung von Hinweisen beim Langzeitkochen!

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

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

Korrosion im Inneren des Grundgeräts!

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

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

Sachschaden durch unsachgemässe Montage des Mixmessers!

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

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

Sachschaden durch unsachgemässen Gebrauch!

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

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

Sachschaden durch unsachgemässen Gebrauch!

Insbesondere die weiche Seite des Spatels kann durch das Mixmesser beschädigt werden.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Mix- bzw. Gargut im Mixtopf nach unten schieben oder den Mixtopf mit dem Spatel auskratzen.
- Berühren Sie niemals die scharfen Kanten der Klingen des Mixmessers mit dem Spatel.
- Bewegen Sie den Spatel ausschliesslich in Uhrzeigerichtung, wenn Sie den Mixtopf im Bereich des Mixmessers auskratzen oder umrühren.

4.2 Aufbau der Warnhinweise

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

Aufbau der Warnhinweise

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

WARNUNG



Art und Quelle der Gefahr

Erläuterung zur Art und Quelle der Gefahr/Folgen

- Massnahmen zur Abwendung der Gefahr

Bedeutung der Signalworte

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

Bedeutung der Sicherheitssymbole



Warnhinweis mit Hinweis auf die Schwere der Gefahr



Hinweis auf Sachschaden

4.3 Pflichten des Nutzers

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

1. Beachten Sie die Gebrauchsanleitung und alle zugehörigen Dokumente.
2. Bewahren Sie die Anleitung in der Nähe des Thermomix® TM6 auf.
3. Lassen Sie Schäden am Thermomix® TM6 umgehend beheben. Wenden Sie sich dazu an Ihren [Kundenservice](#) ▶ 71].

5 Erste Inbetriebnahme

5.1 Aufstellort wählen

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

Beachten Sie bei der Wahl des Aufstellortes Folgendes:

WARNUNG



Brandgefahr!

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

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

WARNUNG



Gefahr eines Stromschlags durch unsachgemässen Netzanschluss!

Ein unsachgemäss installierter Netzanschluss kann zu Stromschlägen führen.

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschliesslich an einem durch einen Fachmann ordnungsgemäss installierten Anschluss.

WARNUNG



Verletzungsgefahr durch herabfallendes Gerät!

Im Betrieb, insbesondere im Modus „Teig kneten“ oder bei Zerkleinerungsvorgängen, kann es zu Bewegungen des Geräts kommen. Das Gerät kann herunterfallen und Sie verletzen.

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

HINWEIS



Geräteschaden durch unsachgemässen Netzanschluss!

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

- Betreiben Sie das Grundgerät ausschliesslich mit der auf dem Typenschild angegebenen Wechselspannung und Netzfrequenz.

HINWEIS



Sachschäden durch Dampf!

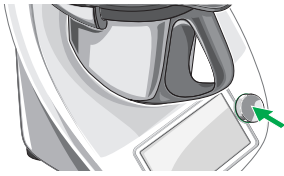
Wenn Sie das Gerät unmittelbar unter Möbeln (Regale, Hängeschränke o. Ä.) aufstellen, können die Möbel durch den austretenden Dampf Schaden nehmen.

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

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

5.2 Erstes Einschalten

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



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

⇒ Die Transportsicherung öffnet sich automatisch.

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

Sie können die Einstellungen auch später ändern.

Weitere Details zu den Einstellmöglichkeiten finden Sie nach Abschluss der Inbetriebnahme unter

Hauptmenü > Hilfe > Gebrauchsanleitung > Einstellungen.

5.3 Erste Reinigung

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

VORSICHT



Gesundheitsschäden durch Produktionsrückstände!

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

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

Gehen Sie bei der ersten Reinigung wie folgt vor:

1. Bauen Sie den Mixtopf auseinander, siehe Kapitel [Mixtopf auseinanderbauen](#) [▶ 65].
2. Spülen Sie dann alle Teile und das Zubehör per Hand oder in der Geschirrspülmaschine (ausgenommen das Grundgerät).

Weitere Details zur Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanleitung auf dem Thermomix® TM6 unter

Hilfe > Gebrauchsanleitung > Reinigung.

5.3.1 Mixtopf auseinanderbauen

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

Gehen Sie wie folgt vor:



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

6 Bedienung

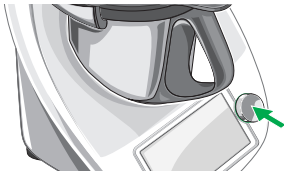
Wie Sie Ihren Thermomix® TM6 ein- und ausschalten, finden Sie in Kapitel [Ein- und Ausschalten](#) [▶ 66].

Alle Details zu den Bedienmöglichkeiten finden Sie in der Gebrauchsanleitung auf dem Thermomix® TM6 unter Hauptmenü > Hilfe > Gebrauchsanleitung > Bedienung.

6.1 Ein- und Ausschalten

Einschalten des Thermomix® TM6

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



Ausschalten des Thermomix® TM6

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

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

6.2 Hilfe

- Tippen Sie im Thermomix® TM6 Hauptmenü auf [Hilfe](#).

Sie haben Zugriff auf die folgenden Untermenüs:

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

Anderen Kundenservice anzeigen lassen

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

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

7 Einstellungen

Das Menü [Einstellungen](#) finden Sie unter Hauptmenü > [Einstellungen](#).

Alle Details zu den Einstellmöglichkeiten finden Sie in der Gebrauchsanleitung auf dem Gerät unter

Hauptmenü > Hilfe > Gebrauchsanleitung > Einstellungen.

8 Reinigung und Wartung

HINWEIS



Korrosion im Inneren des Grundgeräts!

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

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

de

8.1 Reinigung

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

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

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

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

8.2 Reinigung des Grundgeräts

WARNUNG



Gefahr eines Stromschlags durch eindringendes Wasser!

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

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

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

8.3 Regelmässige Wartung

Eine regelmässige Wartung erhöht die Lebensdauer Ihres Thermomix® TM6.

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

8.3.1 Mixmesser tauschen

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

Beanspruchung des Mixmessers	Beispiel für die Nutzung	Austausch des Mixmessers nach
Stark	Ich crushe täglich Eis, mahle Getreide o. Ä.	½ Jahr
Mittel	Ich crushe einmal wöchentlich Eis, mahle Getreide o. Ä.	2 Jahren

Beanspruchung des Mixmessers	Beispiel für die Nutzung	Austausch des Mixmessers nach
Niedrig	Ich crushe so gut wie nie Eis und mahle kein Getreide.	4 Jahren

Ein neues Mixmesser können Sie über Ihre*n Thermomix® Repräsentant*in oder Ihren Vorwerk [Kundenservice](#) [▶ 71] bestellen.

9 Störungsbeseitigung

WARNUNG



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

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

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

Störung:	Mögliche Ursache und Behebung:
Es ist Flüssigkeit in den Bereich unterhalb des Mixtopfs gelangt.	<ul style="list-style-type: none"> – Ziehen Sie sofort den Netzstecker. – Beseitigen Sie überschüssige Flüssigkeit aus dem Bereich unterhalb des Mixtopfs mit einem Handtuch. – Bewegen oder kippen Sie das Grundgerät nicht, damit im Inneren des Grundgeräts keine Flüssigkeit auf empfindliche Bauteile gelangen kann. – Versuchen Sie nicht, das Gerät auseinanderzubauen. Es enthält keine Teile, die von Ihnen zu warten sind. – Wenn Sie nicht ausschliessen können, dass Flüssigkeit in das Innere des Grundgeräts eingedrungen ist, schalten Sie den Thermomix® TM6 nicht ein. Kontaktieren Sie stattdessen den Kundenservice [▶ 71].

Der Thermomix® TM6 lässt sich nicht einschalten.	<p>Möglicherweise ist das Grundgerät nicht korrekt angeschlossen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie, ob das Anschlusskabel ordnungsgemäss in der Steckdose steckt.
Der Mixtopf lässt sich nicht in das Thermomix® TM6 Grundgerät einsetzen.	<p>Möglicherweise ist der Mixtopf nicht richtig zusammengebaut.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie, ob der Mixtopffuss korrekt verriegelt ist.
Der Thermomix® TM6 heizt nicht.	<p>Möglicherweise wurde die Heizzeit nicht korrekt eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prüfen Sie, ob Sie eine Zeit über den Wählkreis der Zeitanzeige eingestellt haben. <p>Möglicherweise wurde keine Temperatur gewählt:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kontrollieren Sie, ob Sie die Temperatur eingestellt haben.
Der Thermomix® TM6 bleibt während des Betriebs stehen.	<p>Es ist zu einer Motorabschaltung gekommen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät. – Reduzieren Sie die Füllmenge und/oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. – Warten Sie ca. 5 Minuten (Abkühlzeit). – Setzen Sie den Mixtopf wieder ein. – Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite des Grundgeräts frei sind. – Schalten Sie das Grundgerät über den Wähler wieder ein. <p>Wird nach der Abkühlzeit immer noch die Systemmeldung angezeigt, kontaktieren Sie den Kundenservice [▶ 71].</p>
Der Thermomix® TM6 wiegt nicht richtig.	<p>Möglicherweise wurde der Thermomix® TM6 unsachgemäss aufgestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände an das Grundgerät angelehnt sind. – Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gespannt ist. – Stellen Sie sicher, dass der Thermomix® TM6 auf einer ebenen, sauberen und rutschfesten Fläche steht. – Berühren Sie den Thermomix® TM6 während des gesamten Wiegevorgangs nicht.
Der Thermomix® TM6 bricht bei Basiskochfunktionen ab.	<p>Möglicherweise wurden falsche Zutaten in den Mixtopf gegeben.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Entnehmen Sie den Mixtopf aus dem Grundgerät und leeren Sie den Mixtopf. – Setzen Sie den leeren Mixtopf wieder in das Grundgerät ein. – Starten Sie den Kochvorgang neu.
Der Thermomix® TM6 lässt sich nicht mit dem WLAN verbinden.	<p>Möglicherweise ist kein Netzwerk verfügbar.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Überprüfen Sie Ihr WLAN. <p>Möglicherweise ist die WLAN-Funktion deaktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Richten Sie ein Netzwerk ein, siehe Hauptmenü > Hilfe > Gebrauchsanleitung > Einstellungen > WLAN einrichten. <p>Sollte sich kein Netzwerk einrichten lassen, kontaktieren Sie den Kundenservice [▶ 71].</p>

10 Kundenservice

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

11 Gewährleistung/Sachmängelhaftung

In der Gewährleistungszeit liegt der Kaufvertrag zugrunde.

Reparaturen am Gerät dürfen nur vom verantwortlichen Reparaturservice durchgeführt werden.

Verwenden Sie ausschliesslich Originalteile aus dem Lieferumfang des Geräts oder original Ersatzteile von Vorwerk Thermomix®.

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

12 Entsorgung

Das Symbol bedeutet:



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

Registrierungsnummer:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910



13 Technische Daten

Sicherheitszeichen/ Prüfzeichen/ Konformität				
Motor	Wartungsfreier Vorwerk Reluktanzmotor, 500 W Nennleistung. Stufenlose Drehzahleinstellung von 100–10700 Umdrehungen/Minute (Sanftrührstufe: 40 Umdrehungen/Minute). Spezielle Drehzahlstufe (Intervallbetrieb) für Modus „Teig kneten“. Durch elektronischen Motorschutz gegen Überlastung geschützt.			
Heizung	Leistungsaufnahme 1000 W. Gegen Überhitzung geschützt.			
Integrierte Waage	Messbereich 1 bis 3000 g Messbereich -1 bis -3000 g			
Gehäuse	Hochwertiger Kunststoff.			
Mixtopf	Edelstahl rostfrei, mit integrierter Heizung und Temperaturfühler. Maximale Füllmenge 2,2 Liter.			
Anschlusswert	Nur für Wechselspannung von 220-240 V 50/60 Hz (automatische Umstellung) (TM6-1). Max. Leistungsaufnahme 1500 W. Länge der Anschlussleitung 1 m, ausziehbar.			
Standby-Verbrauch	0 W			
Angaben zur Konnektivität WLAN	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™
	Das Gerät ist ausschliesslich für den Betrieb im Innenbereich bestimmt, wenn es im Frequenzbereich 5,150 GHz – 5,350 GHz betrieben wird in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO und TR.			
Angaben Konnektivität Bluetooth®	2,4 GHz	2,402 GHz – 2,480 GHz	< 0 dBm	Bluetooth® 4.2 Low Energy
	Die Bluetooth®-Wortmarke wie auch die Bildzeichen (Logos) sind eingetragene Warenzeichen und Eigentum der Bluetooth SIG, Inc. Jegliche Verwendung dieser Wortmarke/Bildzeichen durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.			
Konformität	Hiermit erklärt Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, dass der Funkanlagentyp Thermomix® TM6-1 / TM6-4 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: https://corporate.vorwerk.de/eg-konformitaetserklaerung/			
Abmessungen Grundgerät	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (Höhe x Breite x Tiefe)			
Abmessungen Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (Höhe x Breite x Tiefe)			
Gewicht Grundgerät	7,95 kg			
Gewicht Varoma®	0,80 kg			

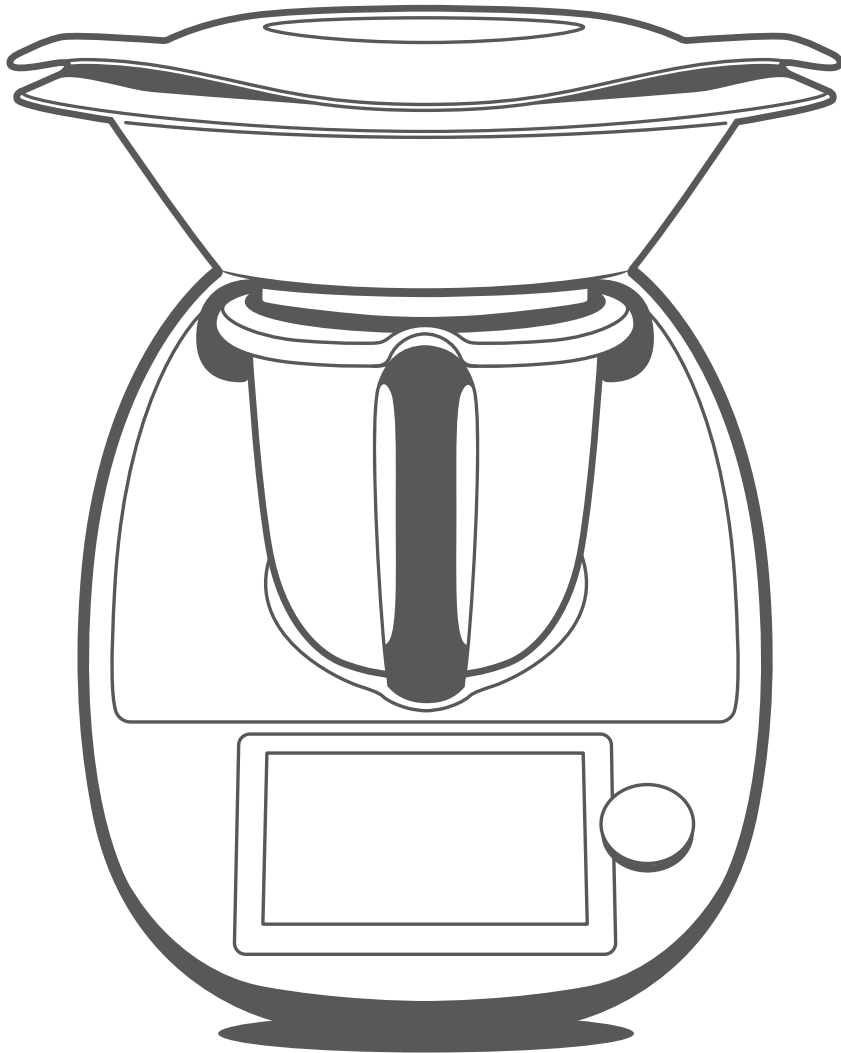
13.1 Hersteller

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

thermomix

TM6

es



Manual de instrucciones

VORWERK

Copyright

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International & Co. KmG (Suiza). Quedan reservados todos los derechos. No está permitido reproducir, guardar en un sistema de recuperación, transmitir o distribuir por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) todo o parte del contenido de esta publicación sin la previa autorización de Vorwerk International & Co. KmG.

Índice de contenido

1	Antes de empezar.....	76
1.1	Conservación de los documentos.....	76
1.2	Normas de formato.....	76
2	Vista general del producto	77
3	Utilización conforme a lo previsto	78
4	Para su seguridad	78
4.1	Peligros e indicaciones de seguridad.....	79
4.2	Estructura de las indicaciones de advertencia	86
4.3	Obligaciones del usuario	86
5	Primera puesta en marcha	86
5.1	Selección del lugar de colocación.....	86
5.2	Primer encendido	88
5.3	Primera limpieza.....	88
5.3.1	Desmontaje del vaso.....	89
6	Uso	89
6.1	Encendido y apagado	89
6.2	Ayuda	90
7	Ajustes	90
8	Limpieza y mantenimiento.....	90
8.1	Limpieza	90
8.2	Limpieza de la unidad central	91
8.3	Mantenimiento regular	91
8.3.1	Cambio del juego de cuchillas.....	91
9	Incidencias de funcionamiento.....	92
10	Delegaciones	93
11	Garantía.....	94
12	Desechado	94
13	Características técnicas.....	95
13.1	Fabricante	95

1 Antes de empezar

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

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

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

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

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

1.1 Conservación de los documentos

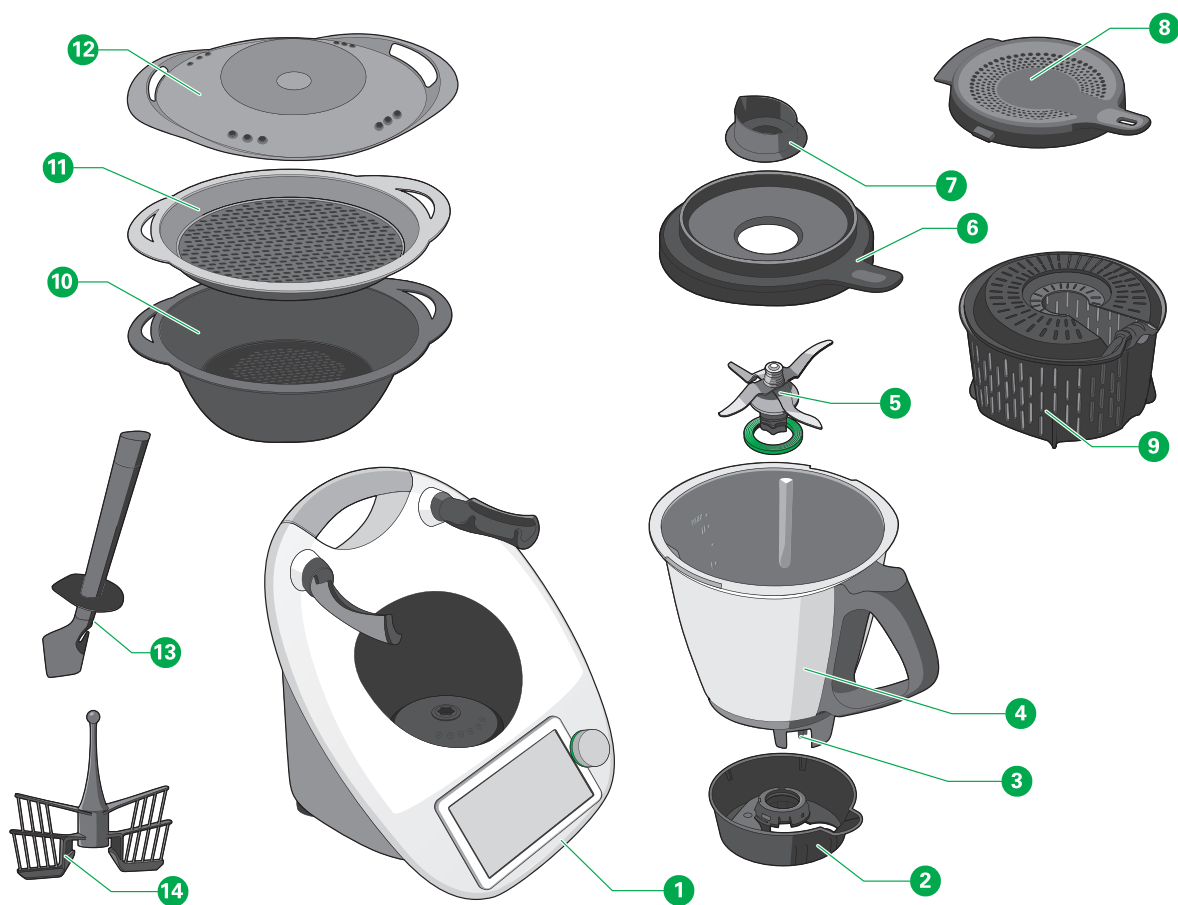
- Conserve el manual de instrucciones para el uso futuro. Es una parte importante del aparato y debe ir adjunto si lo entrega a otras personas.

1.2 Normas de formato

En este manual se utilizan los siguientes formatos:

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

2 Vista general del producto



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

Encontrará más detalles sobre el uso de los accesorios en el manual detallado incluido en el Thermomix® TM6, en [Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones](#).

3 Utilización conforme a lo previsto

Utilícelo de forma apropiada y conforme a las disposiciones para evitar ponerse en peligro o poner a otros en peligro y para minimizar daños en el aparato y otros objetos.

El Thermomix® TM6 es un electrodoméstico para la preparación de alimentos y es apto para uso doméstico o similar.

El Thermomix® TM6 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto.

Mantenga lejos del alcance de los niños el cable de alimentación y el electrodoméstico cuando esté funcionando.

Asegúrese de que ha advertido a los niños de los posibles peligros que representan el calor, el vapor, la condensación caliente y las superficies calientes.

Se necesita la supervisión de un adulto cuando el Thermomix® TM6 esté siendo utilizado cerca de un niño.

No permita que los niños jueguen con el Thermomix® TM6.

El aparato debe estar siempre desconectado de la red eléctrica si no está bajo vigilancia, y también antes de su montaje, desmontaje o limpieza.

Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, si se les supervisa o instruye para utilizar la máquina con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.

No se permite otro uso que no sea el uso previsto. El fabricante no se responsabilizará de los daños resultantes de un uso no previsto. No podrá reclamar ninguna garantía ni presentar reclamación por defectos de conformidad en caso de realizar modificaciones técnicas en el producto. La obligación de compensación por parte del fabricante en virtud de la responsabilidad relativa al producto y/o por parte del distribuidor en virtud de la responsabilidad por defectos materiales no se aplicará si se realizan modificaciones técnicas en el producto.

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

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

4 Para su seguridad

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

4.1 Peligros e indicaciones de seguridad

¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!

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

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

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

Una toma de red mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.

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

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

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

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

¡Peligro de incendio!

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

- No coloque la unidad central en ningún caso sobre una cocina (placa de cocina, vitrocerámica, placa de inducción o similares) ni sobre ninguna otra superficie caliente o que se pueda calentar.
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a superficies calientes y fuentes de calor externas.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.

¡Peligro de incendio!

La unidad central tiene un gran consumo eléctrico. Si la toma eléctrica no tiene suficiente capacidad, puede producirse un incendio.

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

¡Peligro de quemaduras por erupción de comida!

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

- Llene el cestillo solo hasta la marca «max».
- Asegúrese siempre de que la abertura de la tapa no esté nunca bloqueada por dentro (p. ej., por comida) o por fuera (p. ej., por paños) para que el vapor pueda salir en todo momento y no se pueda crear una presión excesiva.
- Si no utiliza el cestillo **dentro** del vaso, utilice únicamente el cestillo suelto o la bandeja interior Varoma durante los procesos de cocción a partir de 95 °C como protección contra las salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.
- No utilice nunca otros objetos para cubrir la abertura.
- Durante el funcionamiento, coloque siempre la tapa original en el vaso.
- Si observa durante la cocción que la abertura de la tapa del vaso está bloqueada, desenchufe la unidad central. **No** accione los controles.

¡Peligro de quemaduras por erupción de comida!

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

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

¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de comida!

Cuando se cocinan o procesan alimentos calientes, estos pueden salpicar y provocar quemaduras.

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

¡Peligro de quemaduras por derramamiento de comida hirviendo!

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

- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros - marca «max»).
- Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.
- Si esto ocurre, presione el selector para parar el aparato.

¡Peligro de quemaduras por escape de comida caliente!

En caso de velocidades demasiado altas combinadas con elevadas temperaturas, la comida caliente puede salpicar y causar quemaduras.

- No utilice el modo Turbo con comida ni líquidos calientes que superen los 60 °C.
- Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente.

¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!

Al cocinar, especialmente en temperatura Varoma®, se genera vapor caliente que podría causar quemaduras.

- Manténgase lejos del vapor.
- No toque el cubilete a la hora de procesar platos calientes y no lo destape.
- Asegúrese de que algunas ranuras del recipiente y de la bandeja Varoma® permanezcan libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor.
- Asegúrese de que el recipiente Varoma® esté bien colocado sobre la tapa del vaso para que no se vuelque ni caiga. No coloque en ningún caso el Varoma® sobre la rejilla antisalpicaduras.
- Al retirar el Varoma® de encima de la tapa del vaso y dejarlo a un lado, manténgalo siempre tapado con la tapa Varoma®.
- Cuando retire la tapa Varoma®, hágalo hacia el lado opuesto a usted para evitar el contacto con el vapor.

<p>¡Peligro de quemaduras por grasa caliente!</p>	<p>En la función de sofreír se calienta grasa. La mezcla de agua y aceite puede causar chisporroteos. Se pueden producir quemaduras con la grasa caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No añada nunca al vaso aceite ya caliente. • No caliente nunca el aceite sin otros ingredientes. Si añade los ingredientes demasiado tarde, el aceite caliente chisporrotea mucho. • Asegúrese de que los accesorios utilizados estén secos. • Siga las instrucciones en pantalla. • Coloque la rejilla antisalpicaduras sobre la tapa como se indica en cuanto el Thermomix® TM6 se lo indique. • Asegúrese de que los brazos de bloqueo bloqueen la rejilla antisalpicaduras.
<p>¡Peligro de quemaduras!</p>	<p>El caramelo acumula mucho calor durante y después de la preparación y puede provocar quemaduras.</p>
<p>¡Peligro de quemaduras por un uso indebido de la tapa!</p>	<p>Si la tapa no está debidamente colocada en el vaso, puede salirse la comida caliente y causar quemaduras.</p>
<p>¡Peligro de quemaduras y lesiones físicas!</p>	<p>Si el cable se queda colgando, la unidad central puede desplazarse sin querer. La unidad central puede caerse y causar quemaduras o lesiones.</p>
<p>¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!</p>	<p>El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones.</p>
<p>¡Peligro de lesiones por un uso indebido!</p>	<p>Si para mezclar comida dentro del vaso utiliza otros objetos que no sean la espátula del Thermomix®, pueden quedar atrapados en el juego de cuchillas y provocar lesiones.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice solo la espátula del Thermomix® para mezclar comida dentro del vaso. • Mantenga solamente el lado aplanado de la espátula en el vaso, y no el lado del mango.

Peligro de quemaduras por comida caliente

Si mantiene la espátula en el vaso a alta velocidad, los alimentos pueden desviarse por la abertura de la tapa del vaso y escaldarle.

- No mantenga nunca la espátula en el vaso al mezclar o triturar alimentos calientes a una velocidad superior al nivel 4.

¡Peligro de quemaduras por comida caliente!

Es posible quemarse con la comida caliente del cestillo.

- Tenga cuidado cuando retire el cestillo.
- Asegúrese de que la espátula esté bien enganchada en el cestillo antes de sacarlo.
- Retire la espátula después de haber dejado a un lado el cestillo para evitar que este último se vuelque.

¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!

Durante el funcionamiento, especialmente en el modo Amasar o cuando se trocean alimentos, el aparato puede llegar a moverse. El aparato puede caerse y causarle daños.

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

¡Peligro de lesiones por accesorios dañados!

Si los accesorios se quedan atrapados en el juego de cuchillas durante el funcionamiento o se someten a una carga excesiva, pequeñas esquirlas o bordes afilados podrían causar lesiones, especialmente si se ingieren las esquirlas junto con la comida.

- Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla de la unidad central.
- Asegúrese de que los accesorios necesarios estén insertados correctamente y de forma segura, y de que no haya ningún accesorio suelto en el vaso antes de seleccionar la velocidad.
- Después del uso, controle si los accesorios presentan daños.
- Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños por contacto con las cuchillas, deseche la comida y contacte con el servicio técnico o con su agente comercial de Thermomix® para reemplazar el accesorio.

¡La proliferación de gérmenes nocivos puede poner en peligro su salud!

En la cocción Al Vacío y en la Cocción Lenta, los alimentos se cocinan a baja temperatura, lo cual puede conllevar la proliferación de gérmenes.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Respete exactamente las indicaciones de la receta (temperatura y tiempo).
- Asegúrese de consumir los alimentos cocinados inmediatamente después de finalizar la preparación.
- En muchos casos, la carne y las aves deben dorarse brevemente después de la cocción al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos. Aténgase a las recetas de Vorwerk Thermomix® para minimizar el riesgo.

¡Peligro para la salud debido a la proliferación de gérmenes nocivos!

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

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

¡Peligro para la salud por accesorios!

Básicamente, todos los accesorios del Thermomix® están hechos para utilizarse especialmente en o con el aparato y pueden dañarse si se utilizan de otro modo.

- No utilice los accesorios del Thermomix® para otros fines, especialmente con altas temperaturas.
- No utilice la espátula en ollas o sartenes calientes.
- No utilice la mariposa durante más de dos horas (para cocciones prolongadas: Cocción Lenta, Al Vacío y Fermentación), ya que, de lo contrario, no se pueden descartar problemas de salud.
- Si, a pesar de todo, se dañara algún accesorio, no siga utilizándolo y cámbielo de inmediato por uno nuevo.

¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!

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

- Maneje con cuidado el vaso, el juego de cuchillas y los accesorios, especialmente durante y tras la preparación de comida caliente.
- Toque los componentes solo por las asas y superficies de agarre previstas.
- Deje que el vaso y el juego de cuchillas se enfríen lo suficiente antes de desmontar el vaso y retirar el juego de cuchillas.

¡Peligro de lesiones por corte!

Las aspas del juego de cuchillas son afiladas y pueden provocar lesiones.

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

¡Peligro de lesiones por pellizco!

Puede pellizcarse con los brazos de bloqueo de la unidad central o con la tapa bloqueada.

- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- Mantenga el pelo y la ropa alejados de las partes móviles
- **No** toque los brazos de bloqueo ni la tapa mientras se abre o se cierra el mecanismo de cierre.

¡Problemas de salud por restos de materiales del proceso de fabricación!

Por cuestiones de producción pueden quedar restos en los componentes del aparato que no sean aptos para el consumo. Los posibles restos que pueda haber son perjudiciales para la salud.

- Antes del primer uso, enjuague bien todos los componentes y accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos.

¡Daños materiales por vapor!

Si coloca el aparato directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.

- Coloque el aparato de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.
- Tenga en cuenta también la altura del Varoma®.

¡Daños en el aparato por una toma eléctrica inadecuada!

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

- Utilice la unidad central solo con la corriente alterna y la frecuencia de red especificadas en la placa de características.

¡Peligro de daños por un uso indebido de la función Varoma®!

El aparato puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El aparato convierte en vapor aprox. 250 ml de agua cada 15 minutos.
- Si es necesario, añada más agua en caso de que el tiempo de cocción al vapor deba prolongarse.

¡Daños en el aparato en caso de una limpieza indebida y de no observar las notas relativas a la cocción prolongada!

El vaso y el juego de cuchillas pueden dañarse si se quedan con restos de agua, otros líquidos o restos de comida durante mucho tiempo.

- Lave los componentes poco después de usarlos.
- No deje las cuchillas sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento.
- Debido a las diferencias en la calidad del agua, en procesos largos de cocción (Cocción Lenta, Al Vacío y Fermentación) se puede producir óxido en el vaso. En consecuencia, observe las indicaciones sobre la adición de ingredientes especiales (p. ej., ácido cítrico) al líquido de cocción.

¡Corrosión en el interior de la unidad central!

Si se coloca el vaso en la unidad central estando húmedo o con los pines de contacto húmedos, puede formarse óxido dentro de la unidad central.

- Seque convenientemente el vaso antes de colocarlo en la unidad central.

¡Daños materiales por un montaje indebido de las cuchillas!

Si las cuchillas no están bien colocadas y encajadas o si la junta de estanqueidad está dañada, puede entrar líquido dentro de la unidad central y dañarla.

- Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas esté correctamente instalada en el soporte de las cuchillas.
- Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas esté libre de daños.
- Asegúrese de que las cuchillas estén bien colocadas y encajadas antes de llenar el vaso.
- Si el líquido gotea o se derrama dentro de la unidad central, desconecte el enchufe de la alimentación y contacte con el servicio de reparación.

¡Daños materiales por uso indebido!

Si la mariposa entra en contacto con las cuchillas u otros accesorios durante el funcionamiento, se puede romper.

- Asegúrese de que la mariposa esté debidamente colocada sobre las cuchillas antes de ajustar la velocidad.
- No seleccione en ningún caso una velocidad superior a 4.
- Nunca use la espátula cuando la mariposa esté colocada.
- No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa.

¡Daños materiales por uso indebido!

Especialmente la parte blanda de la espátula puede dañarse con el juego de cuchillas.

- Tenga cuidado al empujar hacia abajo alimentos en el vaso o al raspar el vaso con la espátula.
- Nunca toque los bordes afilados de las cuchillas con la espátula.
- Mueva la espátula solamente en el sentido de las agujas del reloj cuando raspe o remueva el contenido del vaso en la zona de las cuchillas.

4.2 Estructura de las indicaciones de advertencia

Las indicaciones de advertencia de este manual se resaltan mediante iconos de seguridad y palabras de advertencia. El icono y la palabra de advertencia ofrecen información sobre la gravedad del peligro.

Estructura de las indicaciones de advertencia

Las indicaciones de advertencia que se encuentran antes de cada procedimiento se representan del siguiente modo:

¡ADVERTENCIA!



Tipo y fuente del peligro

Explicación del tipo y fuente del peligro / consecuencias

- Medidas para evitar el peligro

Significado de las palabras de advertencia

ADVERTENCIA	Peligro de muerte o peligro de lesiones corporales graves si no se evita el peligro.
PRECAUCIÓN	Peligro de lesiones corporales leves si no se evita el peligro.
NOTA	Daños materiales si no se evita el peligro.

Significado de los iconos de seguridad



Indicación de advertencia con aviso de la gravedad del peligro



Aviso sobre daños materiales

4.3 Obligaciones del usuario

Para garantizar el funcionamiento adecuado del Thermomix® TM6, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Lea el manual de instrucciones y todos los documentos correspondientes.
2. Guarde el manual cerca del Thermomix® TM6.
3. En caso de daños en el Thermomix® TM6, solicite su reparación inmediatamente. Para ello, diríjase a su [Delegaciones \[▶ 93\]](#).

5 Primera puesta en marcha

5.1 Selección del lugar de colocación

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

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

¡ADVERTENCIA!



¡Peligro de incendio!

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

- No coloque la unidad central en ningún caso sobre una cocina (placa de cocina, vitrocerámica, placa de inducción o similares) ni sobre ninguna otra superficie caliente o que se pueda calentar.
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a superficies calientes y fuentes de calor externas.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.

¡ADVERTENCIA!



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

Una toma de red mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.

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

¡ADVERTENCIA!



¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!

Durante el funcionamiento, especialmente en el modo Amasar o cuando se trocean alimentos, el aparato puede llegar a moverse. El aparato puede caerse y causarle daños.

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

¡NOTA!



¡Daños en el aparato por una toma eléctrica inadecuada!

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

- Utilice la unidad central solo con la corriente alterna y la frecuencia de red especificadas en la placa de características.

¡NOTA!



¡Daños materiales por vapor!

Si coloca el aparato directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.

- Coloque el aparato de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.
- Tenga en cuenta también la altura del Varoma®.

1. Asegúrese de que coloca su Thermomix® TM6 sobre una superficie limpia, firme y plana de manera que no resbale.
2. Asegúrese de que la entrada de aire de la parte posterior de la unidad central se mantiene limpia (libre de salpicaduras de grasa o similares).
3. Retire el protector de la pantalla táctil y de los brazos de bloqueo.
4. Tire suavemente del cable de alimentación para extraerlo de la carcasa del Thermomix® TM6 y conecte el Thermomix® TM6 a la red eléctrica.
5. Puede extraerse la cantidad de cable que sea necesaria, hasta 1 metro. Si solo necesita una parte del cable, deje el resto dentro del Thermomix® TM6.
6. No coloque la unidad central sobre el cable, ya que el Thermomix® TM6 no quedaría bien asentado sobre la encimera y la balanza no funcionaría bien.

5.2 Primer encendido

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

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

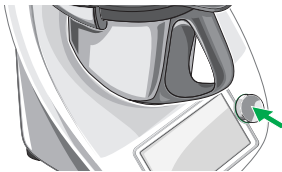
⇒ *El modo de transporte se desactivará automáticamente.*

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

La configuración también se puede modificar posteriormente.

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

Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Ajustes.



5.3 Primera limpieza

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

¡PRECAUCIÓN!



¡Problemas de salud por restos de materiales del proceso de fabricación!

Por cuestiones de producción pueden quedar restos en los componentes del aparato que no sean aptos para el consumo. Los posibles restos que pueda haber son perjudiciales para la salud.

- Antes del primer uso, enjuague bien todos los componentes y accesorios que puedan entrar en contacto con los alimentos.

Proceda del siguiente modo en la primera limpieza:

1. Desmonte el vaso, véase el capítulo [Desmontaje del vaso \[89\]](#).

2. Lave todas las piezas y accesorios a mano o en el lavaplatos (a excepción de la unidad central).

Encontrará más detalles sobre la limpieza en el manual de instrucciones incluido en el Thermomix® TM6, en

Ayuda > Manual de instrucciones > Limpieza.

5.3.1 Desmontaje del vaso

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

Proceda de la siguiente manera:



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

6 Uso

Para saber cómo encender y apagar el Thermomix® TM6, consulte el capítulo [Encendido y apagado](#) [▶ 89].

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

Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Manejo.

6.1 Encendido y apagado

Encendido del Thermomix® TM6

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

Apagado del Thermomix® TM6

1. Mantenga pulsado el selector durante aprox. 5 segundos hasta que en la pantalla se indique que el Thermomix® TM6 se está apagando.
2. A continuación, puede soltar el selector.



3. Después de apagarlo, desconecte el enchufe de la alimentación cuando no utilice el Thermomix® TM6.

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

6.2 Ayuda

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

Tiene a su disposición los siguientes submenús:

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

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

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

7 Ajustes

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

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

8 Limpieza y mantenimiento

¡NOTA!



¡Corrosión en el interior de la unidad central!

Si se coloca el vaso en la unidad central estando húmedo o con los pines de contacto húmedos, puede formarse óxido dentro de la unidad central.

- Seque convenientemente el vaso antes de colocarlo en la unidad central.

8.1 Limpieza

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

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

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

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

8.2 Limpieza de la unidad central

¡ADVERTENCIA!



¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!

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

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

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

8.3 Mantenimiento regular

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

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

8.3.1 Cambio del juego de cuchillas

Debido al uso frecuente del Thermomix® TM6 para trocear alimentos duros, el juego de cuchillas se desgasta. En la siguiente tabla podrá ver cuándo se recomienda cambiar el juego de cuchillas.

Desgaste del juego de cuchillas	Ejemplo de uso	Cambio del juego de cuchillas tras
Fuerte	Trituro hielo, muelo grano y similares cada día.	½ año
Medio	Trituro hielo, muelo grano y similares una vez a la semana.	2 años
Bajo	Casi nunca trituro hielo ni muelo grano.	4 años

Para obtener un nuevo juego de cuchillas, encárguelo a su agente comercial de Thermomix® o al departamento de [Delegaciones](#) [▶ 93] de Vorwerk.

9 Incidencias de funcionamiento

¡ADVERTENCIA!



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

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

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

Error:	Posible causa y solución:
Ha entrado humedad en la zona que hay debajo del vaso.	<ul style="list-style-type: none"> – Desconecte el aparato de inmediato. – Elimine con un paño el exceso de líquido del área de debajo del vaso. – No mueva ni incline la unidad central para que no pueda entrar humedad en los componentes delicados del interior de la unidad central. – No intente desmontar el aparato. Este no contiene piezas que pueda sustituir por su propia cuenta. – Si no tiene la seguridad de que no haya entrado humedad en el interior de la unidad central, no la encienda. En lugar de ello, póngase en contacto con atención al cliente.
El Thermomix® TM6 no se enciende.	<p>Es probable que la unidad central no esté bien conectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma de corriente.

No se puede colocar el vaso en el Thermomix® TM6.	Es posible que el vaso no esté bien montado. <ul style="list-style-type: none"> - Compruebe si la base del vaso está bien encajada.
El Thermomix® TM6 no calienta.	Es posible que no se haya configurado correctamente el tiempo de calentamiento. <ul style="list-style-type: none"> - Compruebe si ha seleccionado un tiempo mediante el círculo de ajuste de la indicación de tiempo. <p>Es posible que no se haya seleccionado temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compruebe si ha programado temperatura.
El Thermomix® TM6 se detiene durante el funcionamiento.	El motor se ha parado. <ul style="list-style-type: none"> - Retire el vaso de la unidad central. - Reduzca el contenido del vaso y/o agregue líquido, según sea necesario teniendo en cuenta la receta. - Espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento). - Vuelva a colocar el vaso. - Asegúrese de que las entradas de aire de la parte trasera de la unidad central no estén obstruidas. - Ponga de nuevo en marcha la unidad central mediante el selector. <p>Si el mensaje persiste en la pantalla una vez transcurrido el tiempo de enfriamiento, póngase en contacto con Delegaciones [► 93].</p>
El Thermomix® TM6 no pesa bien.	Es posible que el Thermomix® TM6 no se haya colocado correctamente. <ul style="list-style-type: none"> - Asegúrese de que no haya ningún objeto apoyado en la unidad central. - Asegúrese de que el cable de conexión no esté tenso. - Asegúrese de que el Thermomix® TM6 se encuentre en una superficie plana, limpia y que no resbale. - No toque el Thermomix® TM6 durante el proceso de pesaje.
El Thermomix® TM6 cancela el proceso en funciones básicas de cocción.	Es posible que se hayan añadido ingredientes al vaso incorrectamente. <ul style="list-style-type: none"> - Retire el vaso de la unidad central y vacíelo. - Vuelva a colocar el vaso vacío en la unidad central. - Reinicie el proceso de cocción.
El Thermomix® TM6 no se conecta con la red Wi-Fi.	Es posible que no haya ninguna red disponible. <ul style="list-style-type: none"> - Compruebe la red Wi-Fi. <p>Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Configure una red (véase Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Ajustes > Configurar Wi-Fi). <p>En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con Delegaciones [► 93].</p>

10 Delegaciones

Para más información sobre su delegación local, póngase en contacto con su agente comercial Thermomix® o el distribuidor oficial de Vorwerk en su país, o bien visite <https://thermomix.vorwerk.com>.

11 Garantía

Consultar el contrato de compra para conocer el periodo de garantía.

Las reparaciones del aparato sólo pueden ser realizadas por el servicio de reparaciones autorizado por Vorwerk.

Utilice únicamente las piezas originales del volumen de suministro del aparato o las piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®. Nunca utilice el aparato en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix®.

De lo contrario, la garantía por defectos materiales perderá su validez.

12 Desechado



Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos no pueden desecharse junto con la basura doméstica normal. Los electrodomésticos usados se pueden devolver gratuitamente a los puntos de recolección municipales.

También tiene la alternativa de devolver sus electrodomésticos usados a la tienda local de Vorwerk.


Número de registro:

N.º de reg. RAEE DE 86265910

13 Características técnicas

Símbolo de conformidad /
Marca de conformidad



Motor	Tipo: Motor Vorwerk de reluctancia variable. Potencia nominal: 500 vatios Velocidad: Ajustable de forma continua entre 100 y 10 700 revoluciones/minuto Mezcla suave: 40 revoluciones/minuto Velocidad especial (intervalos) para el modo «Amasar». Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas.			
Sistema de calentamiento	Consumo eléctrico: 1000 vatios Protección contra sobrecalentamiento			
Báscula integrada	Pesaje de 1 a 3000 g Pesaje de -1 a -3000 g			
Carcasa	Plástico de alta calidad			
Vaso	Acero inoxidable. Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados. Capacidad máxima: 2,2 litros			
Conexión eléctrica	Para corriente alterna de 110-127 voltios, 50/60 hercios (ajuste automático) (TM6-4) Consumo eléctrico máximo: 1200 vatios Para corriente alterna de 220-240 voltios, 50/60 hercios (ajuste automático) (TM6-1) Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios Cable de conexión: 1 metro de longitud, enrollable			
Consumo en modo de espera	0 W			
Datos sobre la conectividad	2,4 GHz	2,412 GHz – 2,472 GHz	100 mW (<20 dBm)	norma IEEE 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	100 mW (<20 dBm)	norma IEEE 802.11n/a/ac™
	El aparato está diseñado exclusivamente para uso en interiores si se utiliza en el rango de frecuencias de 5,150 GHz a 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 y TR.			
Conformidad	Por la presente, Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG declara que el Thermomix® TM6-1 / TM6-4, de tipo radioeléctrico, es conforme a la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/			
Dimensiones de la unidad central	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (alto x ancho x fondo)			
Dimensiones del Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (alto x ancho x fondo)			
Peso de la unidad central	7,95 kg			
Peso del Varoma®	0,80 kg			

13.1 Fabricante

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

thermomix

TM6



nl

Handleiding

VORWERK

Auteursrecht

Het auteursrecht op de tekst, opmaak, foto's en afbeeldingen berust bij Vorwerk International & Co. KmG, Zwitserland. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag – geheel of gedeeltelijk – worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of in enige vorm of wijze openbaar worden gemaakt, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën of opnamen, hetzij op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Vorwerk International & Co. KmG.

Inhoudsopgave

1	Voor u begint	100
1.1	Bewaren van de documentatie	100
1.2	Weergaveregels.....	100
2	Productoverzicht	101
3	Bedoeld gebruik.....	102
4	Voor uw veiligheid.....	102
4.1	Gevaren en veiligheidsvoorschriften	103
4.2	Opbouw van waarschuwingen.....	110
4.3	Plichten van de gebruiker.....	110
5	Eerste ingebruikname.....	111
5.1	Opstellingsplek selecteren	111
5.2	Het apparaat voor het eerst inschakelen	112
5.3	Eerste reiniging	112
5.3.1	Mengbeker demonteren	113
6	Bediening	113
6.1	In- en uitschakelen.....	114
6.2	Help.....	114
7	Instellingen.....	114
8	Reiniging en onderhoud	114
8.1	Reiniging.....	115
8.2	Reiniging van het basisapparaat.....	115
8.3	Regelmatig onderhoud.....	115
8.3.1	Mes vervangen	116
9	Verhelpen van storingen.....	116
10	Klantenservice.....	118
11	Garantie/aansprakelijkheid voor defecte materialen	118
12	Verwijderen oude en gebruikte apparaten.....	118
13	Technische gegevens.....	119
13.1	Fabrikant	119

1 Voor u begint

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Thermomix® TM6.

Alvorens uw Thermomix® TM6 voor de eerste keer te gebruiken, raden wij u aan om deel te nemen aan een demonstratie van een Thermomix® vertegenwoordiger. Zo maakt u zich snel en gemakkelijk vertrouwd met de Thermomix® TM6.

1. Lees de handleiding aandachtig door voordat u de Thermomix® TM6 en accessoires voor de eerste keer gebruikt.
2. Deze handleiding maakt u vertrouwd met de veiligheidsfuncties van het apparaat.
Details voor de bediening vindt u in de uitgebreide handleiding op het apparaat onder
Hoofdmenu > Help > Handleiding.

Opmerking Enkele in deze handleiding beschreven functies zijn mogelijk niet in alle regio's beschikbaar.

Neem voor nadere informatie contact op met uw Thermomix® vertegenwoordiger/ster.

1.1 Bewaren van de documentatie

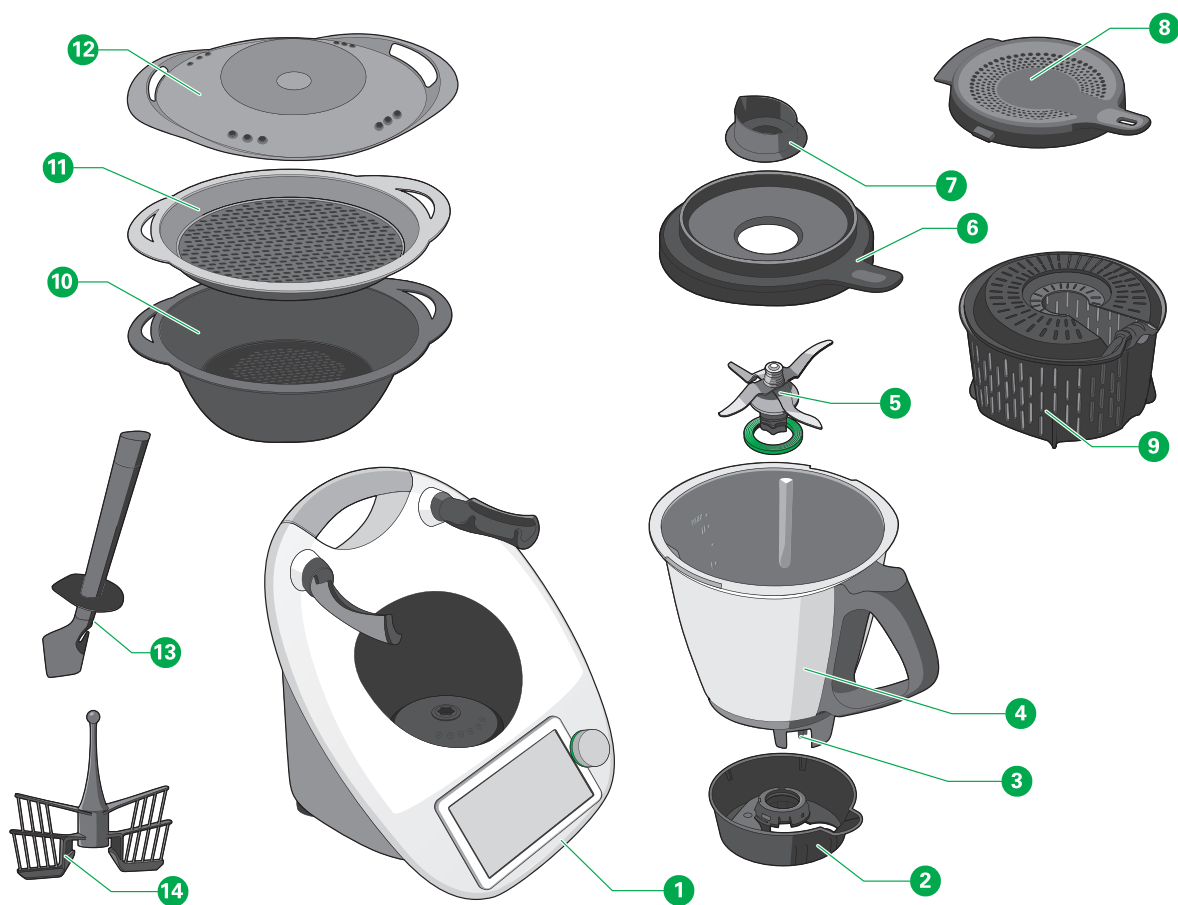
- Bewaar de handleiding voor later gebruik. Deze handleiding is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet met het product worden meegeleverd wanneer u het aan iemand anders doorgeeft.

1.2 Weergaveregels

In deze handleiding worden de volgende weergaveregels gebruikt:

Tekst	Menupunten voorbeeld: Tarra
Tekst > Tekst	Menupad. De volgorde van de menu's wordt door het teken ">" aangegeven. Voorbeeld: Menu > Instellingen
[>32]	Verwijzing naar paginanummers Bijvoorbeeld: Voor meer informatie zie hoofdstuk "Technische gegevens [>12]"

2 Productoverzicht



1 Thermomix® TM6 basisapparaat	9 Kookmandje met deksel (vast gemonteerd)
2 Voetstuk mengbeker	10 Varoma®-schaal
3 Contactpinnen	11 Varoma®-tray
4 Mengbeker	12 Varoma®-deksel
5 Mes inclusief dichtingsring	13 Spatel
6 Deksel mengbeker	14 Vlinder
7 Maatbeker	Handleiding en kookboek (optioneel)
8 Spatdeksel	

Hoe u het accessoire moet gebruiken, vindt u in de uitgebreide handleiding op de Thermomix® TM6 onder
Hoofdmenu > Help > Handleiding.

3 Bedoeld gebruik

Gebruik het apparaat en het accessoire uitsluitend waarvoor ze bedoeld zijn om uw veiligheid en die van derden niet in gevaar te brengen en beschadiging van apparaat en eigendommen te voorkomen.

De Thermomix® TM6 is een keukenmachine voor de bereiding van levensmiddelen en is bedoeld voor huishoudelijk of op huishoudelijk gebruik gelijkend gebruik.

De Thermomix® TM6 is uitsluitend bestemd voor gebruik door volwassenen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt, zelfs niet onder toezicht van een volwassene. Houd kinderen uit de buurt van een werkend apparaat en het netsnoer.

Wijs kinderen op de mogelijke gevaren van hitte- en stoomontwikkelingen, heet condenswater en hete oppervlakken.

Bij het gebruik van de Thermomix® TM6 in een omgeving met kinderen moet extra toezicht op de kinderen worden gehouden.

Kinderen mogen niet met de Thermomix® TM6 spelen.

De stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact worden getrokken wanneer er geen toezicht is, het apparaat wordt samengebouwd, uit elkaar wordt gehaald of wordt schoongemaakt.

Personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en/of kennis mogen deze apparaten gebruiken onder toezicht van een volwassene of indien ze instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de risico's kennen.

Elk ander dan het voorgeschreven bedoeld gebruik is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. Bij technische wijzigingen van het product vervalt elke vorm van garantie-/reparatieaanspraak. De verplichting van de fabrikant in verband met de productaansprakelijkheid en/of van de verkoper voor verborgen gebreken vervalt indien technische wijzigingen aan het product zijn uitgevoerd.

Bij alle werkzaamheden aan het apparaat moeten de aanwijzingen in alle bijbehorende documenten en aanwijzingen op het display worden opgevolgd. Bij verkeerd gebruik is de fabrikant niet verantwoordelijk voor daaruit voortvloeiende schade.

Het apparaat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften van het land waarin het door een geautoriseerde Vorwerk-organisatie werd verkocht. Als u het apparaat in een ander land gebruikt dan waarin het werd gekocht, dan kan niet worden gegarandeerd dat het voldoet aan de lokale veiligheidsnormen in het andere land. Vorwerk aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor daaruit resulterende veiligheidsrisico's voor de gebruiker.

4 Voor uw veiligheid

Maximale veiligheid is een eigenschap van Vorwerk-producten. De productveiligheid kan echter alleen worden gegarandeerd als u de aanwijzingen in dit en de andere hoofdstukken volgt.

4.1 Gevaren en veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schok door binnendringend water!

Wanneer er water in de stroomgeleidende onderdelen geraakt, kan een elektrische schok ontstaan!

- Trek de stekker uit het stopcontact als u het basisapparaat niet gebruikt.
- Dompel het basisapparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Houd het basisapparaat niet onder stromend water.
- Schud geen water over het basisapparaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
- Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of vochtige doek.
- Let erop dat er geen water of vuil in de behuizing van het basisapparaat komt.
- Gebruik het apparaat in geen geval buiten.
- Mocht er toch water in het basisapparaat zijn gekomen, neemt u contact op met de reparatieservice van Vorwerk.

Gevaar voor elektrische schok door onvakkundige stroomaansluiting!

Een onvakkundig geïnstalleerde stroomaansluiting kan elektrische schokken veroorzaken.

- Gebruik het basisapparaat uitsluitend op een stopcontact dat vakkundig is geïnstalleerd door een vakman.

Gevaar van een elektrische schok door beschadiging van het basisapparaat of netsnoer.

Bij een beschadigd basisapparaat of netsnoer kan het tot een elektrische schok komen.

- Controleer het basisapparaat, het netsnoer met stekker en accessoires regelmatig op mogelijke beschadigingen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Gebruik nooit een basisapparaat met een beschadigd netsnoer.
- Gebruik het basisapparaat niet nadat het is gevallen of op enige andere wijze is beschadigd.
- Bij beschadigingen aan het basisapparaat of netsnoer stuurt u het voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing naar de Reparatieservice van Vorwerk.
- Een beschadigd netsnoer van het basisapparaat moet door de fabrikant, diens reparatieservice of door een vakkundige persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Probeer nooit om het basisapparaat zelf te repareren.
- Grijp nooit in de openingen voor de contactpennen van de mengbeker en steek ook nooit voorwerpen in deze openingen.

Brandgevaar!

Wanneer u het basisapparaat op een heet oppervlak zet, kan het branden.

- Zet het basisapparaat nooit op een kookplaat (kookveld, keramisch kookveld, inductieveld en vergelijkbare oppervlakken) of andere verwarmde of verwarmbare oppervlakken.
- Houd een voldoende afstand aan tot hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.

Brandgevaar!

Dit apparaat heeft een hoog stroomverbruik. Bij een onjuist gedimensioneerde stroomaansluiting kan brand ontstaan.

- Neem tijdens de aansluiting van het basisapparaat het maximale stroomverbruik dat op het typeplaatje is vermeld (zie ook het **hoofdstuk Technische gegevens**) in acht.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen of andere elementen tussen stopcontact en basisapparaat.

Gevaar voor brandwonden door explosief ontsnappende hete inhoud!

Wanneer de opening in het deksel van de mengbeker volledig wordt afgesloten, kan tijdens het koken in de mengbeker overdruk ontstaan. De hete inhoud kan explosief ontsnappen en u kunt zich branden.

- Vul het kookmandje alleen tot de "max"-markering.
- Controleer altijd of de opening in het deksel van de mengbeker niet van binnen (bijv. door de gerechten) of van buiten (bijv. door een handdoek) wordt geblokkeerd of afgedekt, zodat de stoom altijd kan ontsnappen en er geen overdruk kan ontstaan.
- Als het kookmandje niet **in de** mengbeker wordt gebruikt, gebruik dan uitsluitend het losse kookmandje of de Varoma-schaal bij het koken vanaf 95°C als bescherming tegen spatten uit de opening in het deksel van de mengbeker.
- Gebruik in geen geval andere voorwerpen om de opening af te dekken.
- Plaats tijdens het gebruik altijd het originele deksel van de mengbeker.
- Als u tijdens het kookproces vaststelt dat de opening in het deksel van de mengbeker verstopt is, haalt u de stekker uit het stopcontact. Raak de bedieningselementen **niet** aan.

Gevaar voor brandwonden door explosief ontsnappende hete inhoud!

Bij het koken kunnen drijvende levensmiddelen voor een stoomafsluiting zorgen, waardoor een drukstijging in de mengbeker kan ontstaan. De hete inhoud kan explosief ontsnappen en u kunt zich branden.

- Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheid van de mengbeker van 2,2 liter ("max"-markering).
- Als het kookmandje niet **in de** mengbeker wordt gebruikt, gebruik dan uitsluitend het losse kookmandje of de Varoma-schaal bij het koken vanaf 95°C als bescherming tegen spatten uit de opening in het deksel van de mengbeker.
- Kook soepen, eenpansgerechten en marmelade altijd op maximaal 100°C. Gebruik voor hogere temperaturen het Varoma-hulpstuk zoals aangegeven in het recept.
- Gebruik bij het koken vanaf 95°C nooit de vastzittende TM6-maatbeker.
- Gebruik de spatbescherming alleen bij het braden waarbij het apparaat u vraagt om de spatbescherming aan te brengen.

Gevaar voor brandwonden door hete gerechten!

Bij het koken of de verwerking van hete gerechten kan dit eruit spatten en brandwonden veroorzaken.

- Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheid van de mengbeker van 2,2 liter ("max"-markering).
- Controleer of de opening in het deksel van de mengbeker niet door de inhoud wordt geblokkeerd.
- Als het kookmandje niet in de mengbeker wordt gebruikt, gebruik dan uitsluitend het losse kookmandje of de Varoma-schaal bij het koken vanaf 95°C als bescherming tegen spatten uit de opening in het deksel van de mengbeker.
- Plaats de maatbeker in het deksel van de mengbeker, om bij het mixen, snijden of pureren van hete gerechten te voorkomen dat het gerecht eruit spat.
- Schenk de vloeistoffen met uiterste voorzichtigheid in de mengbeker.
- Haal een gevulde mengbeker voorzichtig uit het basisapparaat om te voorkomen dat u de inhoud morst of dat het uit de mengbeker spettert.

Brandwonden door overkoken!

Vooral bij de bereiding van grotere hoeveelheden, anders dan vermeld in het recept, op hoge temperaturen (> 90°C) kan de inhoud overkoken uit de mengbeker en brandwonden veroorzaken.

- Overschrijd nooit de maximale vulhoeveelheid van de mengbeker van 2,2 liter ("max"-markering).
- Wees altijd uiterst voorzichtig wanneer u met hoge temperaturen werkt.
- Druk bij eventueel overkoken op de keuzeknop om het apparaat uit te schakelen.

Brandwonden door ontsnappende hete inhoud!

Bij te hoge toerentallen in combinatie met hoge temperaturen kan hete inhoud ontsnappen en brandwonden veroorzaken.

- Gebruik de modus "turbo" niet bij gerechten of vloeistoffen met een temperatuur hoger dan 60 °C.
- Verhoog het toerental in stappen bij de verwerking van hete gerechten.

Brandwonden door hete damp!

Tijdens het kookproces en vooral bij het gebruik van de Varoma®-functie ontstaat hete damp die brandwonden kan veroorzaken.

- Houd u uit de buurt van de damp.
- Raak de mengbeker bij het verwerken van hete levensmiddelen niet aan en dek de mengbeker ook niet af.
- Zorg dat enkele openingen van de Varoma®-schaal en de Varoma®-tray niet door de inhoud worden bedekt om het ontsnappen van damp niet te hinderen.
- Zorg dat de Varoma®-schaal goed op het deksel van de mengbeker staat zodat de Varoma®-tray niet kan kantelen en omvallen. Zet de Varoma® niet op het spatdeksel.
- Wanneer u de Varoma®-schaal van het deksel van de mengbeker haalt en opzij zet, moet u de Varoma®-schaal met deksel altijd gesloten houden.
- Om het Varoma®-deksel te verwijderen, kantelt u het deksel weg van uw gezicht en lichaam om het contact met ontsnappende damp te voorkomen.

Verbrandingsgevaar door heet vet!	<p>Bij de aanbraadfunctie wordt vet verhit. Water en olie-mengsel kunnen vlam vatten. U kunt zich aan het hete vet verbranden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schenk nooit verhit vet in de mengbeker. • Verhit nooit olie zonder andere ingrediënten. Voegt u de ingrediënten te laat toe aan de olie, dan zal de hete olie sterk spatten. • Zorg dat droge accessoires van Thermomix® TM6 worden gebruikt. • Volg de aanwijzingen op het scherm. • Zodra uw Thermomix® TM6 daarom vraagt, zet u het spatdeksel altijd goed op het deksel van de mengbeker. • Zorg dat de vergrendelingsarmen om het spatdeksel zitten.
Gevaar voor brandwonden!	<p>Karamel behoudt tijdens en na de voorbereiding veel warmte en kan brandwonden veroorzaken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ga uiterst voorzichtig te werk bij de bereiding en verwerking van karamel.
Brandwonden door onvakkundig gebruik van het deksel van de mengbeker!	<p>Wanneer het deksel van de mengbeker niet goed op de mengbeker zit, kan de hete inhoud ontsnappen en brandwonden veroorzaken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Open nooit het deksel van de mengbeker of het vergrendelingsmechanisme met geweld. • Open het deksel van de mengbeker alleen wanneer het toerental op nul staat en het vergrendelingsmechanisme is ontgrendeld. • Controleer de dekseldichting regelmatig op mogelijke beschadigingen. Bij beschadiging moet het deksel onmiddellijk worden vervangen. • Gebruik het apparaat uitsluitend met een schoon deksel van de mengbeker. De dekselrand en dichting moeten altijd vrij zijn van vastgehechte levensmiddelen, zodat een perfecte afdichting tussen deksel en mengbeker wordt gegarandeerd.
Brandwonden en verwondingsgevaar!	<p>Door een hangende kabel kan het basisapparaat onbedoeld worden bewogen. Het basisapparaat kan vallen en u kunt zich verbranden of verwonden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of tafelblad hangen. • Sluit het basisapparaat niet aan met een verlengkabel.
Verwondingsgevaar door ongeschikte accessoires!	<p>Het gebruik van hulpapparaten, accessoires of voorwerpen die niet door Vorwerk worden aanbevolen of verkocht en het gebruik van defecte of niet-compatibele accessoires kan brand, een elektrische schok of letsel veroorzaken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik uitsluitend de aanbevolen originele accessoires van Vorwerk Thermomix®. • Gebruik dit apparaat nooit in combinatie met onderdelen of uitvoeringen van eerdere modellen. • Breng geen veranderingen aan het apparaat en de toebehoren aan. • Gebruik het apparaat nooit met beschadigde toebehoren.
Gevaar voor letsel door ondeskundig gebruik!	<p>Wanneer u voor het roeren in de mengbeker andere voorwerpen dan de Thermomix® spatel gebruikt, kunnen deze in het mes terecht komen en verwondingen veroorzaken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik voor het roeren alleen de Thermomix® spatel met beschermingskraag. • Houd uitsluitend de afgevlakte kant en niet de greepkant in de mengbeker.

Gevaar voor brandwonden door hete gerechten

Als u de spatel bij hogere toerentallen in de mengbeker houdt, kan het gerecht uit de opening in het deksel van de mengbeker worden geslingerd en zo brandwonden veroorzaken.

- Houd de spatel daarom nooit in de mengbeker tijdens het mengen/snijden van hete gerechten op een hoger toerental dan stand 4.

Brandwonden door hete inhoud!

U kunt zich aan hete ingrediënten in het kookmandje verbranden.

- Ga voorzichtig te werk bij het verwijderen van het kookmandje.
- Zorg dat de spatel is bevestigd aan het kookmandje alvorens u het kookmandje verwijdert.
- Verwijder de spatel nadat het kookmandje is neergeplaatst om te voorkomen dat het kookmandje omvalt.

Verwondingsgevaar door vallend apparaat!

In de modus "Deeg kneden" of bij het snijden van ingrediënten kan het apparaat bewegen. Het apparaat kan vallen en kan u verwonden.

- Zet het apparaat op een schoon, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
- Zorg dat het apparaat ver genoeg van de rand staat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.

Gevaar voor letsel door beschadigde accessoires!

Wanneer een accessoire tijdens de werking in het mes terechtkomt of aan overmatige belasting wordt blootgesteld, kunnen kleine splinters en scherpe randen u verwonden, met name als de splinters met het bereide gerecht worden ingeslikt.

- Gebruik uitsluitend het Thermomix® accessoire zoals beschreven in de handleiding of op het scherm van het basisapparaat.
- Controleer of het benodigde accessoire veilig en correct is geplaatst en er geen accessoire los in de mengbeker zit, voordat u het toerental instelt.
- Controleer het accessoire na het gebruik op beschadigingen.
- Mocht het accessoire toch door het mes worden beschadigd tijdens gebruik, gooi dan de ingrediënten weg en neem contact op met de klantendienst.

Gezondheidsgevaar door vermeerdering van ziekteverwekkende kiemen!

Bij Slow-Cooking of Sous-vide koken worden levensmiddelen op lage temperaturen gekookt, waardoor kiemen kunnen worden vermeerderd.

- Zorg dat tijdens het volledige voor- en voorbereidingsproces te allen tijde hygiënisch wordt gewerkt.
- Houd u nauwgezet aan de receptgegevens (temperatuur en tijd).
- Zorg dat na bereiding het gaargood onmiddellijk wordt genuttigd.
- Vlees en gevogelte moet in vele gevallen met het sous-vide garen kort worden aangebraden. Dit reduceert het aantal mogelijke ziektekiemen op het oppervlak van het te garen voedsel. Volg de Vorwerk Thermomix® recepten op om het risico te minimaliseren.

Gezondheidsgevaar door vermenigvuldiging van kiemen!

De levensmiddelen worden op lage temperatuur gefermenteerd, waardoor ongewenste kiemen kunnen worden vermeerderd.

- Garandeer hygiënische werkzaamheden tijdens het volledige voor- en voorbereidingsproces.
- Plaats gefermenteerde levensmiddelen onmiddellijk na bereiding in de koelkast.

Gevaar voor de gezondheid door toebehoren!

Doorgaans zijn alle Thermomix® toebehoren speciaal ontwikkeld voor het gebruik aan of met het apparaat en kunnen bij elk ander gebruik worden beschadigd.

- Gebruik de Thermomix® toebehoren niet voor andere doeleinden, in het bijzonder niet bij hoge temperaturen.
- Gebruik de spatel niet in hete kookpotten of pannen.
- Gebruik de vlinder in geen geval langer dan twee uren (voor langdurig koken: Slow-Cooking, Sous-Vide-koken, fermenteren), omdat de gezondheid daardoor negatief kan worden beïnvloed.
- Als een toebehoren toch beschadigd raakt, mag dit niet langer worden gebruikt en moet onmiddellijk worden vervangen.

Brandwonden door hete oppervlakken!

Bij de bereiding van hete gerechten worden ook de mengbeker en geplaatste accessoireonderdelen verwarmd. U kunt zich na beëindiging van het verwarmingsproces aan hete oppervlakken verbranden.

- Ga voorzichtig te werk met de mengbeker, mes en accessoireonderdelen, vooral tijdens en na de bereiding van hete gerechten.
- Houd de verschillende componenten uitsluitend vast aan de voorziene handvatten en grepen.
- Laat de mengbeker en het mes voldoende afkoelen alvorens de mengbeker te demonteren en het mes te verwijderen.

Gevaar voor snijwonden.

De lemmeten van het mes zijn scherp en kunnen u verwonden.

- Ga voorzichtig om met het mes.
- Houd het mes nooit aan de lemmeten vast.
- Verwijder het mes voorzichtig zodat het mes niet eruit kan vallen.
- Grijp niet in de mengbeker.
- Houd lichaamsdelen en haar uit de buurt van het mes.

Verwondingsgevaar door beknelde vingers!

U kunt bekneld raken tussen de vergrendelingsarmen van het basisapparaat of onder het vergrendelde deksel.

- Vermijd contact met bewegende onderdelen.
- Houd haren en kleding uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Raak de vergrendelingsarmen of het deksel **niet** aan bij het openen of sluiten van het vergrendelingsmechanisme

Gezondheidsgevaar door productieresten!

Productieresten op componenten van het apparaat zijn niet geschikt voor consumptie. Eventuele productieresten zijn schadelijk voor uw gezondheid.

- Spoel alle componenten en toebehorenonderdelen die met levensmiddelen in contact kunnen komen voor het eerste gebruik grondig schoon.

Materiële schade door damp!

Wanneer u het apparaat direct onder meubels (planken, hangkasten of vergelijkbaar) plaatst, kunnen de meubels door uittredende damp worden beschadigd.

- Plaats het apparaat met voldoende afstand van hoger of zijdelings staande voorwerpen.
- Houd daarbij ook rekening met de hoogte van de Varoma®.

Beschadiging van het apparaat door onvakkundige stroomaansluiting!

Wanneer het basisapparaat op een niet-geschikte stroomaansluiting wordt aangesloten, wordt het beschadigd.

- Gebruik het basisapparaat uitsluitend met de op het typeplaatje aangegeven wisselspanning en netfrequentie.

Gevaar voor beschadiging door een ondeskundig gebruik van de Varoma®-functie!

Het apparaat kan beschadigd raken door te weinig water in de mengbeker.

- Zorg dat er voldoende water in de mengbeker zit. Het apparaat verdampt in 15 minuten ca. 250 ml water.
- Vul eventueel wat water bij, vooral wanneer u de stoomtijd verlengt.

Apparaatbeschadiging door onjuiste reiniging en het niet volgen van de aanwijzingen voor langdurig koken!

Wanneer de mengbeker en het mes langere tijd aan water, andere vloeistoffen of etensresten worden blootgesteld, kunnen ze beschadigd raken.

- Reinig de componenten altijd na gebruik.
- Laat vooral het mes niet te lang in afwaswater staan, aangezien dit het dichtingssysteem van de mesbevestiging kan verouderen.
- Door de verschillende soorten waterkwaliteit kan er bij langdurig koken (Slow Cooking, Sous-vide-koken, fermenteren) roest in de mengbeker ontstaan. Let daarom op de aanwijzingen over de toevoeging van speciale ingrediënten (bijv. citroenzuur) aan de gaarvloeistof.

Corrosie in het basisapparaat!

Wanneer de mengbeker en vooral de contactpennen aan de onderkant na het reinigen nog vochtig zijn en de mengbeker wordt geplaatst, kan er in het basisapparaat corrosie ontstaan.

- Laat de mengbeker grondig drogen alvorens deze in het basisapparaat te zetten.

Materiële schade door onvakkundige montage van het mes!

Als het mes niet correct is geplaatst en vergrendeld of de dichtingsring is beschadigd, kan er vloeistof in het apparaat komen en het basisapparaat beschadigen.

- Zorg dat de dichtingsring van het mes correct is aangebracht op het draagvlak van het mes.
- Zorg dat de dichtingsring van het mes niet is beschadigd.
- Zorg dat het mes correct is geplaatst en vergrendeld alvorens de mengbeker te vullen.
- Als er vloeistof uitloopt of in de behuizing van het basisapparaat terecht is gekomen, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de reparatieservice.

Materiële schade door onvakkundig gebruik!

Wanneer de vlinder tijdens de werking met het mes of andere accessoireonderdelen in contact komt, kan het breken.

- Zorg dat de vlinder goed op het mes zit alvorens het toerentalniveau in te stellen.
- Het toerentalniveau 4 mag niet worden overschreden.
- Gebruik geen spatel bij geplaatste vlinder.
- Voeg geen levensmiddelen toe die de vlinder kunnen blokkeren of beschadigen.

Materiële schade door ondeskundig gebruik!

Vooral de zachte kant van de spatel kan door het mixmes worden beschadigd.

- Wees voorzichtig wanneer u het mix- of gaargoed in de mengbeker omlaag schuift of de mengbeker met de spatel uitschenkt.
- Raak nooit het lemmet van het mixmes aan met de spatel.
- Beweeg de spatel uitsluitend rechtsom wanneer u de mengbeker in het gebied van het mixmes uitschenkt of de inhoud omroert.

4.2 Opbouw van waarschuwingen

De waarschuwingsaanwijzingen in deze handleiding worden gemarkeerd met veiligheidssymbolen en signaalwoorden. Het symbool en het signaalwoord verwijzen naar de ernst van het gevaar.

Opbouw van waarschuwingen De waarschuwingen die voor elke handeling staan, worden als volgt weergegeven:

WAARSCHUWING



Type en bron van het gevaar

Uitleg over het type en de bron van het gevaar/de gevolgen

- Maatregelen om het gevaar te voorkomen

Betekenis van signaalwoorden

WAARSCHUWING	Levensgevaar of gevaar voor ernstig letsel wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.
LET OP	Gevaar voor licht letsel wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.
AANWIJZING	Materiële schade wanneer dit gevaar niet wordt vermeden.

Betekenis van de veiligheidssymbolen



Waarschuwing met aanwijzing over de ernst van het gevaar.



Verwijzing naar materiële schade

4.3 Plichten van de gebruiker

Volg onderstaande aanwijzingen om een correcte werking van de Thermomix® TM6 te garanderen:

1. Lees en volg de aanwijzingen in de handleiding en alle bijbehorende documenten.
2. Bewaar de handleiding in de buurt van de Thermomix® TM6.
3. Laat beschadigingen aan de Thermomix® TM6 onmiddellijk verhelpen. Neem daarvoor contact op met uw [Klantenservice](#) [▶ 118].

5 Eerste ingebruikname

5.1 Opstellingsplek selecteren

- Geef uw Thermomix® TM6 een vaste plaats in uw keuken zodat u het apparaat altijd bij de hand heeft.

Let bij de keuze van de opstellingsplek op het volgende:

WAARSCHUWING



Brandgevaar!

Wanneer u het basisapparaat op een heet oppervlak zet, kan het branden.

- Zet het basisapparaat nooit op een kookplaat (kookveld, keramisch kookveld, inductieveld en vergelijkbare oppervlakken) of andere verwarmde of verwarmbare oppervlakken.
- Houd een voldoende afstand aan tot hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.

nl

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schok door onvakkundige stroomaansluiting!

Een onvakkundig geïnstalleerde stroomaansluiting kan elektrische schokken veroorzaken.

- Gebruik het basisapparaat uitsluitend op een stopcontact dat vakkundig is geïnstalleerd door een vakman.

WAARSCHUWING



Verwondingsgevaar door vallend apparaat!

In de modus "Deeg kneden" of bij het snijden van ingrediënten kan het apparaat bewegen. Het apparaat kan vallen en kan u verwonden.

- Zet het apparaat op een schoon, stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
- Zorg dat het apparaat ver genoeg van de rand staat.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.

AANWIJZING



Beschadiging van het apparaat door onvakkundige stroomaansluiting!

Wanneer het basisapparaat op een niet-geschikte stroomaansluiting wordt aangesloten, wordt het beschadigd.

- Gebruik het basisapparaat uitsluitend met de op het typeplaatje aangegeven wisselspanning en netfrequentie.

AANWIJZING



Materiële schade door damp!

Wanneer u het apparaat direct onder meubels (planken, hangkasten of vergelijkbaar) plaatst, kunnen de meubels door uittrekkende damp worden beschadigd.

- Plaats het apparaat met voldoende afstand van hoger of zijdelings staande voorwerpen.
- Houd daarbij ook rekening met de hoogte van de Varoma®.

1. Plaats uw Thermomix® TM6 op een schoon, stabiel en vlak werkoppervlak zodat het niet kan wegglijden.
2. Zorg dat er geen vuil (vetspatten of vergelijkbaar) op de ventilatieopening aan de achterkant van het basisapparaat terecht kan komen.
3. Verwijder de beschermingsfolie van het scherm en de vergrendelingsarmen.
4. Trek het netsnoer uit de Thermomix® TM6 en sluit de Thermomix® TM6 aan op de stroomvoorziening.
5. U kunt zelf de lengte kiezen die u nodig heeft (tot 1 meter). Indien u niet de volledige kabellengte nodig heeft, kunt u de rest van de kabel in de Thermomix® TM6 laten zitten.
6. Plaats het apparaat niet op het netsnoer, aangezien dit de stabiliteit en de nauwkeurigheid van de weegschaal van de Thermomix® TM6 negatief kan beïnvloeden.

5.2 Het apparaat voor het eerst inschakelen

De Thermomix® TM6 wordt geleverd in transportmodus.

- Druk op de selectieknop om de Thermomix® TM6 te starten.

⇒ *De transportmodus wordt automatisch gedeactiveerd.*

Bij de eerste inschakeling neemt uw Thermomix® TM6 automatisch de basisinstellingen met u door. Volg de aanwijzingen op het scherm.

U kunt de instellingen ook op een later tijdstip wijzigen.

Meer details over de instellingsmogelijkheden vindt u na het voltooien van de gebruiknaam onder

Hoofdmenu > Help > Handleiding > Instellingen.

5.3 Eerste reiniging

Wanneer dit de eerste keer is dat u met een Thermomix® TM6 werkt, moet u zich eerst vertrouwd maken met het apparaat.



OPGELET



Gezondheidsgevaar door productieresten!

Productieresten op componenten van het apparaat zijn niet geschikt voor consumptie. Eventuele productieresten zijn schadelijk voor uw gezondheid.

- Spoel alle componenten en toebehorenonderdelen die met levensmiddelen in contact kunnen komen voor het eerste gebruik grondig schoon.

Ga als volgt te werk bij de eerste reiniging:

1. Demonteer de mengbeker, zie hoofdstuk [Mengbeker demonteren](#) [► 113].
2. Spoel vervolgens alle onderdelen en accessoires handmatig of in de vaatwasser (basisapparaat uitgezonderd).

Meer details over de reiniging vindt u in de handleiding op de Thermomix® TM6 onder

Help > Handleiding > Reiniging.

5.3.1 Mengbeker demonteren

Om het mes en de mengbeker grondig te reinigen, moet u de mengbeker demonteren.

Ga als volgt te werk:



1. Houd de mengbeker met de opening naar boven.
2. Draai het voetstuk van de mengbeker ong. 30° met de wijzers van de klok mee en trek het voetstuk van de mengbeker naar beneden. Het mes blijft daarbij nog in de mengbeker.
3. Houd het mes voorzichtig boven de lemmeten vast en verwijder het samen met de dichtingsring uit de mengbeker.

6 Bediening

Hoe u uw Thermomix® TM6 moet in- en uitschakelen, vindt u in het hoofdstuk [In- en uitschakelen](#) [► 114].

Alle details over bedieningsmogelijkheden vindt u in de handleiding op Thermomix® TM6 onder

Hoofdmenu > Help > Handleiding > Bediening.

6.1 In- en uitschakelen



De Thermomix® TM6 inschakelen

- Druk op de selectieknop.
- ⇒ De Thermomix® TM6 wordt ingeschakeld en het vooringestelde startscherm verschijnt.

De Thermomix® TM6 uitschakelen

1. Houd de selectieknop gedurende ong. 5 seconden ingedrukt tot de melding op het scherm verschijnt dat de Thermomix® TM6 wordt uitgeschakeld.
2. Zodra de melding verschijnt, kunt u de selectieknop loslaten.
3. Trek na uitschakeling de stekker uit het stopcontact wanneer uw Thermomix® TM6 niet meer in gebruik is.

Opmerking Wanneer u de Thermomix® TM6 niet gebruikt, wordt het apparaat na 15 minuten uitgeschakeld om energie te besparen. Tijdens de laatste 30 seconden verschijnt er een melding op het scherm en kunt u de automatisch uitschakeling onderbreken.

6.2 Help

- Tik in het hoofdmenu van de Thermomix® TM6 op **Help**.

U heeft toegang tot de volgende submenu's:

- > **Veiligheidsvoorschriften** (toont de algemene veiligheidsvoorschriften)
- > **Contact** (toont de contactgegevens van de klantendienst van Vorwerk)
- > **Handleiding** (opent de digitale handleiding)

Andere klantenservice weergeven Ga als volgt te werk als u wilt dat de contactgegevens van de klantenservice van een ander landen worden weergegeven:

1. Tik op **Contact** > **Contactlijst wereldwijd**.
⇒ *Er verschijnt een landenlijst.*
2. Selecteer het land waarvan u de contactgegevens wilt weergeven.

7 Instellingen

Het menu **Instellingen** vindt u onder **Hoofdmenu** > **Instellingen**.

Alle details over de instellingsmogelijkheden vindt u in de handleiding in het apparaat onder **Hoofdmenu** > **Help** > **Handleiding** > **Instellingen**.

8 Reiniging en onderhoud

AANWIJZING



Corrosie in het basisapparaat!

Wanneer de mengbeker en vooral de contactpennen aan de onderkant na het reinigen nog vochtig zijn en de mengbeker wordt geplaatst, kan er in het basisapparaat corrosie ontstaan.

- Laat de mengbeker grondig drogen alvorens deze in het basisapparaat te zetten.

8.1 Reiniging

Opmerkingen Alle individuele onderdelen (behalve het basisapparaat) zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Leg de kunststoffen onderdelen los in de bovenste lade om vervormingen door warmte-inwerking en druk van andere voorwerpen te voorkomen.

Sommige kunststof onderdelen kunnen licht verkleuren. Dit heeft geen invloed op uw gezondheid of het functioneren van de onderdelen.

- Reinig na gebruik grondig alle gebruikte onderdelen van uw Thermomix® TM6.

Overige informatie over de reinigingsmogelijkheden en reinigingsprogramma's vindt u in de handleiding op de Thermomix® TM6 onder [Hoofdmenu](#) > [Help](#) > [Handleiding](#).

8.2 Reiniging van het basisapparaat

WAARSCHUWING



Gevaar voor elektrische schok door binnendringend water!

Wanneer er water in de stroomgeleidende onderdelen geraakt, kan een elektrische schok ontstaan!

- Trek de stekker uit het stopcontact als u het basisapparaat niet gebruikt.
- Dompel het basisapparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Houd het basisapparaat niet onder stromend water.
- Schud geen water over het basisapparaat.
- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
- Reinig het basisapparaat uitsluitend met een droge of vochtige doek.
- Let erop dat er geen water of vuil in de behuizing van het basisapparaat komt.
- Gebruik het apparaat in geen geval buiten.
- Mocht er toch water in het basisapparaat zijn gekomen, neemt u contact op met de reparatieservice van Vorwerk.

1. Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het basisapparaat te reinigen.
2. Reinig het basisapparaat met een vochtige doek en mild afwasmiddel.
3. Let erop dat u niet te veel water gebruikt zodat er geen water het apparaat kan binnendringen.

8.3 Regelmatig onderhoud

Regelmatig onderhoud verhoogt de levensduur van uw Thermomix® TM6.

1. Inspecteer uw Thermomix® TM6 en accessoires (inclusief mengbeker, netsnoer en dichtingsring van het deksel van de mengbeker) op mogelijke beschadiging.
2. Gebruik uw Thermomix® TM6 nooit met beschadigde accessoires.

3. Controleer regelmatig of de ventilatieopeningen aan de achterkant en onderkant van de Thermomix® TM6 vrij zijn om beschadiging van de Thermomix® TM6 te voorkomen.
4. Als u uw Thermomix® TM6 niet gebruikt, trekt u de stekker uit het stopcontact.
5. Voor een betere ventilatie van de Thermomix® TM6 laat u de opening van het deksel van de mengbeker open wanneer u de Thermomix® TM6 niet gebruikt.

8.3.1 Mes vervangen

Door het veelvuldige gebruik van de Thermomix® TM6 voor het hakken van harde levensmiddelen wordt het mes bot. De volgende tabel geeft u een overzicht van wanneer de vervanging van het mes wordt aanbevolen.

Belasting van het mes	Voorbeeld van het gebruik	Vervanging van het mes na
Sterk	Ik maal dagelijks ijs, graan of vergelijkbare producten	½ jaar
Gemiddeld	Ik maal een keer per week ijs of graan of vergelijkbare producten	2 jaar
Laag	Ik maal bijna nooit ijs en maal geen graan.	4 jaar

Een nieuw mes kunt u via uw Thermomix® vertegenwoordiger of bij de [Klantenservice](#) [▶ 118] van Vorwerk bestellen.

9 Verhelpen van storingen

WAARSCHUWING



Gevaar van een elektrische schok door beschadiging van het basisapparaat of netsnoer.

Bij een beschadigd basisapparaat of netsnoer kan het tot een elektrische schok komen.

- Controleer het basisapparaat, het netsnoer met stekker en accessoires regelmatig op mogelijke beschadigingen.
- Zorg dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken en externe warmtebronnen.
- Gebruik nooit een basisapparaat met een beschadigd netsnoer.
- Gebruik het basisapparaat niet nadat het is gevallen of op enige andere wijze is beschadigd.
- Bij beschadigingen aan het basisapparaat of netsnoer stuurt u het voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassing naar de Reparatieservice van Vorwerk.
- Een beschadigd netsnoer van het basisapparaat moet door de fabrikant, diens reparatieservice of door een vakkundige persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Probeer nooit om het basisapparaat zelf te repareren.
- Grijp nooit in de openingen voor de contactpenen van de mengbeker en steek ook nooit voorwerpen in deze openingen.

Storing:

Er is vloeistof in het bereik onder de mengbeker terechtgekomen.

Mogelijke oorzaak en oplossing:

- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de vloeistof van onder de mengbeker met een handdoek.

	<ul style="list-style-type: none"> - Beweeg of kantel het basisapparaat niet zodat er in het basisapparaat geen vloeistof kan komen. - Probeer niet om het apparaat uit elkaar te halen. Het apparaat bevat geen onderdelen die door u moeten worden onderhouden. - Schakel de Thermomix® TM6 niet in als u niet zeker bent dat er geen vloeistof het basisapparaat is binnengedrongen. Neem contact op met de Klantenservice [► 118].
De Thermomix® TM6 kan niet worden ingeschakeld.	<p>Het basisapparaat is mogelijk niet juist aangesloten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
De mengbeker kan niet in het basisapparaat van Thermomix® TM6 worden geplaatst.	<p>De mengbeker is mogelijk niet juist in elkaar gezet.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het voetstuk van de mengbeker juist is vergrendeld.
De Thermomix® TM6 wordt niet warm.	<p>De verwarmingstijd is mogelijk niet goed ingesteld.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of u een tijd met de selectieknop van de timertoets heeft ingesteld. <p>Er is mogelijk geen temperatuur geselecteerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of u de temperatuur heeft geselecteerd.
De Thermomix® TM6 stopt tijdens de werking.	<p>Er is een motoruitschakeling opgetreden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haal de mengbeker uit het basisapparaat. - Verminder de vulhoeveelheid en/of voeg wat vloeistof toe. - Wacht ong. 5 minuten (afkoeltijd). - Plaats de mengbeker in het apparaat. - Controleer of de luchtopeningen aan de achterkant van het basisapparaat vrij zijn. - Schakel het basisapparaat in met de selectieknop. <p>Als na de afkoeltijd de systeemmelding nog steeds verschijnt, neemt u contact op met de Klantenservice [► 118].</p>
De Thermomix® TM6 weegt niet juist.	<p>De Thermomix® TM6 is mogelijk niet correct gemonteerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of er geen voorwerpen tegen het basisapparaat leunen. - Let erop dat het netsnoer niet wordt gespannen. - Zorg dat de Thermomix® TM6 op een vlak, schoon en slipvast oppervlak staat. - Raak de Thermomix® TM6 tijdens het weegproces niet aan.
De Thermomix® TM6 stopt bij het uitvoeren van basiskookfuncties.	<p>Er zijn mogelijk onjuiste ingrediënten in de mengbeker gedaan.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haal de mengbeker uit het basisapparaat en ledig de mengbeker. - Plaats de lege mengbeker op het basisapparaat. - Start het kookproces opnieuw.
De Thermomix® TM6 brengt geen wifiverbinding tot stand.	<p>Er is mogelijk geen netwerk beschikbaar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleer uw wifinetwerk. <p>De wififunctie is mogelijk gedeactiveerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stel een netwerk in, zie Hoofdmenu > Help > Handleiding > Instellingen > Wifi instellen.

10 Klantenservice

Neem voor de gegevens van uw lokale klantenservice contact op met uw Thermomix®-advisor, de Vorwerk officiële distributeur van uw land of kijk op <https://thermomix.vorwerk.com>.

11 Garantie/aansprakelijkheid voor defecte materialen

Raadpleeg uw aankoopcontract voor de garantieperiode.

Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door de Vorwerk Thermomix® klantenservice of een door Vorwerk geautoriseerde reparatieservice.

Gebruik alleen onderdelen die meegeleverd zijn met het apparaat of originele vervangende onderdelen van de Vorwerk Thermomix®. Gebruik het apparaat nooit in combinatie met onderdelen die niet door Vorwerk Thermomix® zijn geleverd. In dergelijke gevallen vervalt het recht op garantie en voor de aansprakelijkheid voor defecte materialen.



12 Verwijderen oude en gebruikte apparaten

Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet met het huishoudelijk afval mogen worden weggegooid. Oude elektronische apparaten kunnen gratis bij gemeentelijke verzamelpunten worden ingeleverd.

Registratienummer:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

13 Technische gegevens

Veiligheidstekens/ keurmerken/ conformiteit				
Motor	Onderhoudsvrije Vorwerk reluctantiemotor, nominaal vermogen 500 W. Traploze toerentalinstelling van 100 tot 10700 toeren per minuut (langzaam roeren: 40 toeren per minuut). Speciale snelheidsstand (wisselmodus) voor de modus "Deeg kneden". Door elektrische motorbescherming tegen overbelasting beschermd.			
Verwarming	Opgenomen vermogen 1000 W. Beschermd tegen oververhitting.			
Geïntegreerde weegschaal	Meetbereik 1 tot 3000 g meetbereik -1 tot -3000 g			
Behuizing	Hoogwaardige kunststof.			
Mengbeker	Roestvrij staal met geïntegreerde verwarming en temperatuursensor. Maximale inhoud 2,2 liter.			
Netspanning	Alleen voor wisselspanning van 220-240 V 50/60 Hz (automatische omschakeling) (TM6-1). Max. opgenomen vermogen 1500 W. Lengte netsnoer is 1 m, uittrekbaar.			
Stand-byverbruik	0 W			
Verbindingsgegevens	2,4 GHz	2,412 GHz – 2,472 GHz	100 mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	100 mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
	Het apparaat is uitsluitend bestemd voor binnengebruik en binnen een frequentiebereik van 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 en TR.			
	Opgaven connectiviteit Bluetooth®	2,4 GHz	2,402 GHz – 2,480 GHz	< 0 dBm
Het Bluetooth®-woordmerk evenals het beeldmerk (logo) zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Ieder gebruik van dit woord-/beeldmerk door Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG gebeurt onder licentie.				
Conformiteit	Hiermee verklaart Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dat het installatietype Thermomix® TM6-1 / TM6-4 aan de richtlijn 2014/53/EU voldoet. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/			
Afmetingen basisapparaat	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (hoogte x breedte x diepte)			
Afmetingen Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (hoogte x breedte x diepte)			
Gewicht basisapparaat	7,95 kg			
Gewicht Varoma®	0,80 kg			

13.1 Fabrikant

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

thermomix

TM6



it

Istruzioni per l'uso

VORWERK

Copyright

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questo prodotto editoriale sono di proprietà della stessa Vorwerk International & Co. KmG Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questo prodotto non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International & Co. KmG.

Indice

1	Prima di iniziare	124
1.1	Conservare la documentazione	124
1.2	Regole di rappresentazione.....	124
2	Panoramica del prodotto	125
3	Utilizzo conforme.....	126
4	Per la vostra sicurezza	126
4.1	Pericoli e avvertenze di sicurezza	127
4.2	Avvertenze in dettaglio	134
4.3	Obblighi dell'utilizzatore	134
5	Prima accensione.....	135
5.1	Scegliere il posto.....	135
5.2	Prima accensione.....	136
5.3	Pulizia iniziale.....	136
5.3.1	Smontare gli elementi del boccale	137
6	Utilizzo.....	137
6.1	Accensione e spegnimento.....	137
6.2	Aiuto.....	138
7	Impostazioni.....	138
8	Pulizia e manutenzione	138
8.1	Pulizia	138
8.2	Pulizia del corpo macchina	139
8.3	Manutenzione regolare.....	139
8.3.1	Sostituire il gruppo coltelli	139
9	Risoluzione dei problemi.....	140
10	Servizio Clienti.....	141
11	Garanzia per difetti materiali	142
12	Smaltimento	142
13	Dati tecnici.....	143
13.1	Produttore.....	143

1 Prima di iniziare

Congratulazioni per aver scelto Thermomix® TM6.

Prima di usare il tuo Thermomix® TM6, assisti a una dimostrazione con un'Incaricata alla Vendita Thermomix®. È un modo comodo e veloce per familiarizzare con il Thermomix® TM6.

1. In seguito, leggi attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare Thermomix® TM6 e i suoi accessori.
2. Le istruzioni ti consentono di familiarizzare con le funzioni di sicurezza dell'apparecchio.
Puoi trovare i dettagli per l'utilizzo nelle esaurienti istruzioni sull'apparecchio in Menu principale > Aiuto > Istruzioni per l'uso.

Nota Alcune funzioni descritte in queste istruzioni per l'uso potrebbero non essere disponibili per tutte le regioni.

Per ulteriori chiarimenti, contattala tua Incaricata alla Vendita Thermomix®.

1.1 Conservare la documentazione

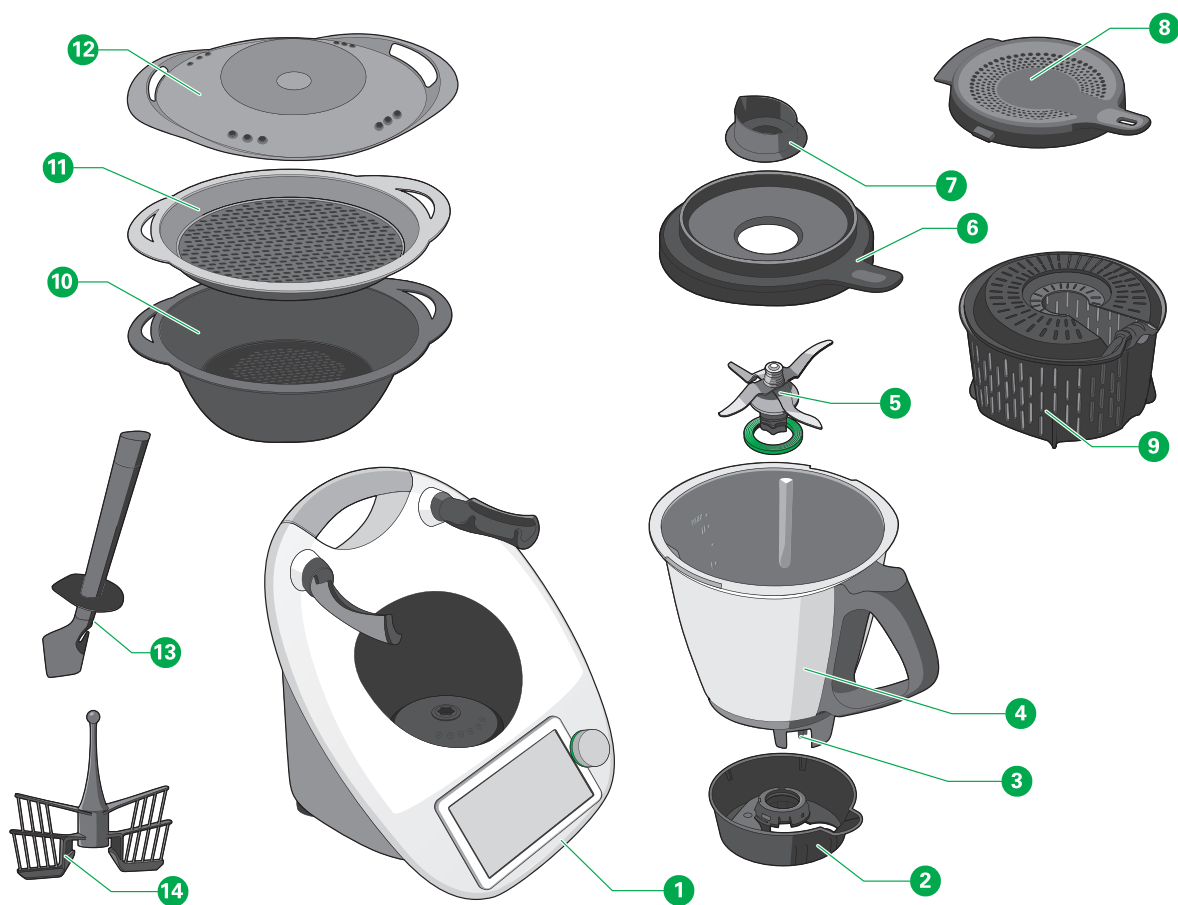
- Conservare le istruzioni per l'uso per un utilizzo futuro. Esse rappresentano una parte importante dell'apparecchio e devono essere consegnate unitamente ad esso in caso di sua cessione.

1.2 Regole di rappresentazione

Le istruzioni sono formulate con il seguente schema di rappresentazione:

Testo	Voci di menu Esempio: Tara
Testo > Testo	Percorsi di menu. La sequenza dei menu è rappresentata con il segno ">". Esempio: Menu > Impostazioni
[>32]	Rimando a numero di pagina Esempio: Per ulteriori informazioni vedi capitolo "Dati tecnici [>12]"

2 Panoramica del prodotto



1 Thermomix® TM6 Corpo macchina	9 Cestello con coperchio (fisso)
2 Base del boccale	10 Recipiente del Varoma®
3 Spinotti dei contatti	11 Vassoio del Varoma®
4 Boccale	12 Coperchio del Varoma®
5 Gruppo coltelli con ghiera	13 Spatola
6 Coperchio del boccale	14 Farfalla
7 Misurino	Istruzioni per l'uso e ricettario (opzionale)
8 Paraschizzi	

L'uso degli accessori è spiegato nelle esaurienti istruzioni sul Thermomix® TM6 in Menu principale > Aiuto > Istruzioni per l'uso.

3 Utilizzo conforme

Utilizzare l'apparecchio e gli accessori solo in modo appropriato e secondo le disposizioni, al fine di ridurre al minimo i rischi per se stessi o terzi e danni all'apparecchio o altri danni materiali.

Il Thermomix® TM6 è un elettrodomestico da cucina per la preparazione di alimenti ed è destinato all'uso in ambito domestico.

Il Thermomix® TM6 è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non può essere usato da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto. In ogni caso tieni i bambini lontani dall'apparecchio, quando è in funzione, e dal relativo cavo di alimentazione.

Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.

Se il Thermomix® TM6 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini è necessaria un'attenta sorveglianza.

Ai bambini non è consentito giocare con il Thermomix® TM6.

In assenza di sorveglianza, così come prima dell'assemblaggio, dello smontaggio e della pulizia, l'apparecchio deve sempre essere staccato dall'alimentazione elettrica.

Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienza e/o conoscenze se supervisionate o informate riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio, e se capiscono i rischi che ne derivano.

Non è consentito utilizzare l'apparecchio in modo diverso da quello conforme alle disposizioni. Il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti. In caso di modifiche tecniche al prodotto decadono tutti i diritti alla garanzia per difetti materiali. Se si apportano modifiche tecniche al prodotto, decade anche l'obbligo di sostituzione da parte del Produttore.

Durante qualsiasi lavoro con l'apparecchio è necessario attenersi a tutta la documentazione pertinente e alle indicazioni sul display. In caso di operazioni inappropriate il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti.

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza del Paese in cui viene distribuito dall'organizzazione Vorwerk autorizzata. In caso di uso dell'apparecchio in un Paese diverso da quello di acquisto non è possibile garantire il rispetto delle disposizioni locali sulla sicurezza vigenti nell'altro Paese. Pertanto Vorwerk non risponde dei rischi derivanti per la sicurezza dell'utilizzatore.

4 Per la vostra sicurezza

Caratteristica comune di tutti i prodotti Vorwerk è la massima sicurezza. La sicurezza dei prodotti viene garantita solo se l'apparecchio viene utilizzato in modo conforme alle disposizioni e se vengono osservate le avvertenze.

4.1 Pericoli e avvertenze di sicurezza

Pericolo di shock elettrici per presenza di acqua all'interno dell'apparecchio!

Se l'acqua arriva ai componenti sotto tensione, è possibile prendere la scossa!

- Togli la spina dalla presa quando il corpo macchina non viene usato.
- Non immergere il corpo macchina in acqua o altri liquidi.
- Non tenere il corpo macchina sotto l'acqua corrente.
- Non versare acqua sul corpo macchina.
- Togli la spina dalla presa prima di pulire il corpo macchina.
- Pulisci il corpo macchina solo con un panno asciutto o umido.
- Non lasciare che acqua o sporcizia entrino nel corpo macchina.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Se ciò nonostante penetra dell'acqua nell'apparecchio, contatta il tuo Centro Assistenza autorizzato Vorwerk.

Pericolo di shock elettrici in caso di allacciamento elettrico non conforme!

Un allacciamento elettrico installato in modo non conforme può provocare shock elettrici.

- Collegare il corpo macchina esclusivamente a una presa installata regolarmente da un elettricista.

Pericolo di shock elettrici in caso di corpo macchina o cavo di alimentazione danneggiato!

Se il corpo macchina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, è possibile prendere la scossa.

- Controlla regolarmente il corpo macchina, il cavo di alimentazione con la spina e gli accessori per verificare che non siano danneggiati.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.
- Non utilizzare mai il corpo macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Non utilizzare il corpo macchina se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo.
- In caso di danni al corpo macchina o al cavo di alimentazione, porta l'intera macchina al Centro Assistenza autorizzato Vorwerk per farla esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.
- Se il cavo di alimentazione del corpo macchina è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Produttore, dal Centro Assistenza autorizzato o da un tecnico con qualifica simile, al fine di evitare pericoli.
- Non cercare di riparare il corpo macchina autonomamente.
- Non toccare l'interno dei fori in cui si innestano gli spinotti dei contatti del boccale e non infilare oggetti in questi fori.

Pericolo d'incendio!

Se appoggi il corpo macchina su una superficie calda, potrebbe incendiarsi.

- Non posizionare il corpo macchina su fornelli (piano di cottura, piano in vetro-ceramica, a induzione o simili) o su altre superfici riscaldate o che possono riscaldarsi.
- Mantieni una distanza sufficiente da superfici calde e fonti esterne di calore.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.

Pericolo d'incendio!

Il corpo macchina ha un elevato assorbimento di potenza. Un allacciamento non a norma può causare un incendio.

- Per il collegamento elettrico del corpo macchina, tieni conto dell'assorbimento di potenza massimo indicato nella targhetta identificativa (vedi anche **capitolo Dati tecnici**).
- Non utilizzare multiprese elettriche o altro tra la presa di corrente e il corpo macchina.

Pericolo di ustioni per eccessiva pressione e fuoriuscita di cibo!

Se il foro del coperchio del boccale si ostruisce, durante la preparazione si può creare una pressione eccessiva all'interno del boccale. Il contenuto caldo può fuoriuscire improvvisamente e provocare ustioni.

- Riempi il cestello solo fino alla tacca del livello massimo.
- Accertati sempre che il foro del coperchio del boccale non sia ostruito o coperto né dall'interno (per esempio dal cibo) né dall'esterno (per esempio da un canovaccio), in modo che il vapore possa uscire senza creare una pressione eccessiva.
- Se il cestello non è in uso **all'interno** del boccale, per la cottura con temperature superiori a 95°C utilizza esclusivamente il cestello o il recipiente Varoma semplicemente appoggiato, come protezione contro gli schizzi dal foro del coperchio del boccale.
- Non utilizzare alcun altro oggetto per coprire il foro.
- Durante il funzionamento, metti sempre il coperchio originale sul boccale.
- Se, mentre cucini, ti accorgi che il foro del coperchio del boccale è ostruito, stacca la spina del corpo macchina. **Non** toccare i comandi.

Pericolo di ustioni per eccessiva pressione e fuoriuscita di cibo!

Durante la cottura, gli alimenti possono salire e ostruire l'uscita del vapore, causando un aumento della pressione all'interno del boccale. Il contenuto caldo può fuoriuscire improvvisamente e provocare ustioni.

- Non superare mai il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Se il cestello non è in uso **all'interno** del boccale, per la cottura con temperature superiori a 95°C utilizza esclusivamente il cestello o il recipiente Varoma semplicemente appoggiato, come protezione contro gli schizzi dal foro del coperchio del boccale.
- In generale, cuoci zuppe, minestre e marmellate a massimo 100°C. Con temperature più elevate, usa l'accessorio Varoma secondo le indicazioni della ricetta.
- Per la cottura con temperature superiori a 95°C non usare mai il misurino TM6 innestato.
- Utilizza il paraschizzi solo per la rosolatura, quando l'apparecchio ti suggerisce di mettere il paraschizzi.

Pericolo di ustioni per fuoriuscita di ingredienti!

Durante la cottura o la lavorazione di cibo caldo, questo può schizzare causando ustioni.

- Non superare mai il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Accertati che il foro del coperchio del boccale rimanga libero da ingredienti.
- Se il cestello non è in uso all'interno del boccale, per la cottura con temperature superiori a 95°C utilizza esclusivamente il cestello o il recipiente Varoma semplicemente appoggiato, come protezione contro gli schizzi dal foro del coperchio del boccale.
- Inserisci il misurino nel coperchio del boccale per impedire la fuoriuscita di schizzi quando misceli, sminuzzi o riduci in purea i cibi caldi.
- Presta la massima attenzione quando aggiungi ingredienti nel boccale, in particolare liquidi.
- Rimuovi con attenzione il boccale pieno dal corpo macchina per evitare che il contenuto fuoriesca.

Pericolo di ustioni per fuoriuscita di liquidi!

Se non osservi le quantità prescritte dalle ricette, durante la cottura di ingredienti prossimi al raggiungimento della capienza massima, a temperature elevate (> 90°C), gli ingredienti possono fuoriuscire dal boccale e scottarti.

- Non superare mai il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Presta particolare attenzione quando utilizzi temperature elevate.
- Se il cibo fuoriesce, premi la manopola per spegnere l'apparecchio.

Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Con velocità troppo alte in combinazione con temperature elevate il cibo caldo può fuoriuscire, provocando scottature.

- Non utilizzare mai la modalità "Turbo" con preparazioni calde o liquidi con temperatura superiore ai 60 °C.
- Durante la lavorazione di ingredienti caldi, aumenta la velocità gradualmente.

Pericolo di ustioni per fuoriuscita di vapore!

Mentre cucini, in particolare con l'uso del Varoma®, si forma vapore caldo che può causare scottature.

- Stai attento al vapore.
- Quando lavori ingredienti caldi, non afferrare il misurino e non coprirlo.
- Assicurati che almeno qualche fessura del recipiente del Varoma® e del vassoio del Varoma® rimanga libera dal cibo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Assicurati che il recipiente del Varoma® poggia correttamente sul coperchio del boccale, per evitare che il recipiente del Varoma® si rovesci o cada. Non mettere mai il Varoma® sopra al paraschizzi.
- Quando togli il Varoma® dal coperchio del boccale e lo metti da parte, tieni il coperchio del Varoma® sempre chiuso.
- Quando togli il coperchio del Varoma®, aprilo lontano dal viso e dal corpo per evitare il contatto diretto con il vapore che fuoriesce.

Pericolo di ustioni con i grassi caldi!

Quando si insaporiscono dei cibi come olio, burro, ecc., si scaldano dei grassi. Le miscele di olio e acqua, ad alte temperature, possono scoppiettare, causando possibili scottature.

- Non aggiungere mai grassi già riscaldati nel boccale.
- Non riscaldare mai l'olio senza altri ingredienti, in quanto aggiungendo gli altri ingredienti, provocheresti facilmente schizzi di olio caldo.
- Assicurati che gli accessori Thermomix® TM6 da utilizzare siano asciutti.
- Segui le istruzioni sul display.
- Posiziona sempre il paraschizzi correttamente sul coperchio del boccale, non appena il Thermomix® TM6 ti suggerisce di farlo.
- Accertati che i bracci di chiusura blocchino correttamente il paraschizzi.

Pericolo di ustioni!

Il caramello è caldissimo durante e anche dopo la preparazione e può provocare ustioni.

- Procedi con la massima prudenza nella preparazione e lavorazione del caramello.

Pericolo di scottature in caso di uso errato del coperchio del boccale!

Se il coperchio non è posizionato correttamente sul boccale, il cibo caldo può fuoriuscire e causare scottature.

- Non tentare mai di forzare il coperchio del boccale o il meccanismo di chiusura per aprirli.
- Apri il coperchio del boccale solo quando la velocità è a zero e il meccanismo di chiusura è sbloccato.
- Controlla regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituisci immediatamente il coperchio.
- Utilizza l'apparecchio esclusivamente con il coperchio del boccale pulito. Sul bordo del boccale e sulla guarnizione non devono mai trovarsi residui di ingredienti, per garantire una perfetta sigillatura tra il coperchio del boccale e il boccale stesso.

Pericolo di scottature e lesioni!

Se il cavo pende, il corpo macchina può essere spostato accidentalmente. Il corpo macchina può cadere e causare scottature o ferite.

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano della cucina.
- Non collegare il corpo macchina a prolunghe.

Pericolo di lesioni a causa di accessori non idonei!

L'uso di apparecchi ausiliari, accessori o oggetti non distribuiti ufficialmente o venduti da Vorwerk, così come l'uso di componenti danneggiati o incompatibili, può causare incendio, shock elettrici o lesioni.

- Utilizza esclusivamente gli accessori originali Thermomix® raccomandati da Vorwerk.
- Non usare mai l'apparecchio con componenti o dotazioni di modelli precedenti.
- Non modificare l'apparecchio e gli accessori.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con accessori danneggiati.

Pericolo di lesioni a causa di utilizzo non conforme!

Se durante il mescolamento si utilizzano oggetti diversi dalla spatola Thermomix®, questi potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli e provocare lesioni.

- Per mescolare usa esclusivamente la spatola Thermomix® con disco di sicurezza.
- Introduci nel boccale solo il lato appiattito della spatola e non il lato dell'impugnatura.

Pericolo di ustioni a causa di ingredienti caldi

Se tieni la spatola nel boccale con velocità elevata, il cibo può essere spinto attraverso il foro del coperchio del boccale e scottarti.

- Nelle fasi di miscelazione e sminuzzatura di cibi caldi, non tenere mai la spatola nel boccale con velocità superiori al livello 4.

Pericolo di scottature a causa di ingredienti caldi!

Potresti scottarti con il cibo caldo nel cestello.

- Fai attenzione nel rimuovere il cestello.
- Utilizza la spatola per rimuovere il cestello, assicurandoti che sia agganciata al cestello in modo fisso, prima di estrarlo.
- Dopo aver appoggiato il cestello sul piano di lavoro, rimuovi la spatola per evitare che il cestello si inclini, rovesciandosi.

Pericolo di lesioni a causa di caduta dell'apparecchio!

Durante il funzionamento, soprattutto in modalità Spiga o nei triti, l'apparecchio potrebbe muoversi, con la possibilità di cadere e causare ferite.

- Posiziona l'apparecchio su un piano pulito, stabile, uniforme e orizzontale.
- Lascia una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

Pericolo di lesioni a causa di accessori danneggiati!

Se durante il funzionamento l'accessorio finisce nel gruppo coltelli o subisce sollecitazioni eccessive, puoi ferirti con piccole schegge taglienti, in particolare nel caso i frammenti vengano deglutiti con gli alimenti preparati.

- Utilizza gli accessori Thermomix® esclusivamente come indicato nelle istruzioni o sul display dell'apparecchio.
- Prima di impostare la velocità, assicurati che l'accessorio richiesto sia inserito in modo corretto e stabile, e che non ci sia nessun accessorio staccato all'interno del boccale.
- Dopo l'uso controlla che l'accessorio non sia danneggiato.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato dal gruppo coltelli durante una preparazione, butta via il contenuto del boccale e contatta il Servizio Clienti per sostituire il componente.

Rischi per la salute a causa di proliferazione di microrganismi patogeni!

Con la Cottura Lenta o la Cottura Sottovuoto gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura. Queste cotture devono essere eseguite rispettando determinate condizioni igieniche onde evitare la proliferazione di microrganismi patogeni negli alimenti.

- Presta attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Rispetta con precisione le indicazioni della ricetta (temperatura e tempo).
- Il cibo cotto deve essere consumato subito dopo la preparazione.
- In molti casi, dopo la cottura Sottovuoto, la carne e il pollame necessitano di una breve rosolatura. Ciò riduce la possibilità di formazione di microrganismi eventualmente patogeni sulla superficie del cibo. Al fine di minimizzare il rischio, rispetta le indicazioni delle ricette Vorwerk Thermomix®.

Rischi per la salute a causa di proliferazione batterica!

Nella cottura a bassa temperatura gli alimenti fermentano e ciò può causare la proliferazione di microrganismi indesiderati.

- Presta attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Non appena pronta, la preparazione fermentata deve essere messa subito in frigorifero.

Rischi per la salute a causa degli accessori!

Tutti gli accessori Thermomix® sono progettati in linea di principio per l'impiego specifico con l'apparecchio e possono subire danni in caso di utilizzo diverso.

- Non utilizzare gli accessori Thermomix® per scopi diversi, in particolare a temperature elevate.
- Non usare la spatola all'interno di pentole o padelle calde.
- Non usare mai la farfalla per un tempo superiore a due ore (nella cottura prolungata: Cottura Lenta, Cottura Sottovuoto, Fermentazione); in caso di inosservanza non si possono escludere effetti negativi sulla salute.
- Se ciò nonostante un accessorio viene danneggiato, non usarlo più e sostituirlo immediatamente.

Pericolo di ustioni a causa di superfici calde!

Durante la lavorazione di ingredienti caldi, si scaldano anche il boccale e gli accessori in uso. Puoi scottarti con le superfici calde anche dopo che il processo di cottura e/o riscaldamento è terminato.

- Maneggia con attenzione il boccale, il gruppo coltelli e gli accessori soprattutto durante e dopo le preparazioni calde.
- Afferra tutti i componenti esclusivamente in corrispondenza delle apposite impugnature e superfici di presa.
- Lascia raffreddare a sufficienza il boccale e il gruppo coltelli, prima di smontare il boccale ed estrarre il gruppo coltelli.

Pericolo di tagliarsi!

Le lame del gruppo coltelli sono taglienti e possono ferirti.

- Maneggia con attenzione il gruppo coltelli.
- Non afferrare mai il gruppo coltelli tenendolo per le lame.
- Fai attenzione quando rimuovi il gruppo coltelli per evitare che cada.
- Non introdurre la mano nel boccale.
- Tieni lontano le mani e il corpo dal gruppo coltelli.

Pericolo di lesioni a causa di schiacciamento!

È possibile che le mani o altre parti del corpo rimangano schiacciate nei bracci di chiusura del corpo macchina o sotto il coperchio chiuso.

- Evita il contatto con i componenti in movimento.
- Tieni lontano i capelli e i vestiti dai componenti in movimento.
- **Non** toccare i bracci di chiusura o il coperchio quando il meccanismo di chiusura si sta aprendo o chiudendo.

Danni alla salute a causa di residui di produzione!

A causa dei processi di produzione, sui componenti dell'apparecchio possono essere presenti sostanze non idonee al consumo. Gli eventuali residui di produzione possono nuocere alla salute.

- Prima del primo utilizzo lava a fondo tutti i componenti e gli accessori che possono venire a contatto con il cibo.

Danni materiali a causa del vapore!

Se posizioni l'apparecchio direttamente sotto a mobili (scaffali, pensili o simili) durante la cottura, questi possono rovinarsi a causa della fuoriuscita del vapore.

- Posiziona l'apparecchio con una distanza sufficiente verso l'alto e rispetto agli oggetti presenti ai lati.
- Ricorda che l'apparecchio con Varoma® ha un'altezza maggiore.

Danni all'apparecchio a causa di allacciamento elettrico non conforme!

Se il corpo macchina viene collegato a un allacciamento elettrico non idoneo, subisce dei danni.

- Metti in funzione il corpo macchina solo con la tensione alternata e la frequenza indicate sulla targhetta identificativa.

Pericolo di danneggiamento a causa di uso non conforme della funzione Varoma®!

Se nel boccale c'è una quantità insufficiente di acqua, l'apparecchio può subire danni.

- Per la cottura a vapore con Varoma®, assicurati che nel boccale ci sia acqua a sufficienza. L'apparecchio fa evaporare ca. 250 ml di acqua in 15 minuti.
- Eventualmente aggiungi ancora acqua, in particolare se prolunghi il tempo di cottura a vapore.

Danni all'apparecchio a causa di pulizia non conforme e inosservanza delle avvertenze per cottura prolungata!

Se il boccale e il gruppo coltelli restano per un tempo prolungato sotto l'azione dell'acqua, di altri liquidi o di resti di alimenti, possono rovinarsi.

- Provedi sempre alla pulizia tempestiva dei componenti dopo l'uso.
- In particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare il sistema di guarnizioni del supporto lame.
- A seconda delle caratteristiche dell'acqua, durante la cottura prolungata (Cottura Lenta, Cottura Sottovuoto, Fermentazione) si potrebbe ossidare il boccale. Perciò segui le avvertenze riguardo all'aggiunta di ingredienti particolari (ad esempio succo di limone) al liquido di cottura.

Corrosione all'interno del corpo macchina!

Se inserisci il boccale, e in particolare gli spinotti dei contatti sotto il boccale, quando sono ancora umidi dopo la pulizia, si può ossidare l'interno del corpo macchina.

- Lascia asciugare perfettamente il boccale prima di inserirlo nel corpo macchina.

Danni materiali a causa del montaggio errato del gruppo coltelli!

Se il gruppo coltelli non è inserito o bloccato correttamente o se la ghiera è rovinata, è possibile che del liquido penetri all'interno del corpo macchina, danneggiandolo.

- Assicurati che la ghiera del gruppo coltelli sia ben posizionata sulle lame.
- Assicurati che la ghiera del gruppo coltelli non sia rovinata.
- Assicurati che il gruppo coltelli sia correttamente inserito e bloccato, prima di riempire il boccale.
- In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina, stacca la spina e contatta il Centro Assistenza.

Danni materiali a causa di uso non conforme!

Se durante il funzionamento la farfalla viene a contatto con il gruppo coltelli o altri accessori, può rompersi.

- Assicurati che la farfalla sia regolarmente montata sul gruppo coltelli, prima di impostare il livello di velocità.
- Non superare mai la velocità 4.
- Non usare la spatola con la farfalla inserita.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla.

Danni materiali a causa di uso non conforme!

In particolare la parte morbida della spatola può rovinarsi a contatto del gruppo coltelli.

- Presta attenzione quando spingi il cibo all'interno del boccale o quando raschi il boccale con la spatola.
- La spatola non deve mai toccare le lame taglienti del gruppo coltelli.
- Quando mescoli gli alimenti o raschi il boccale vicino al gruppo coltelli, muovi la spatola esclusivamente in senso orario.

4.2 Avvertenze in dettaglio

Le avvertenze di pericolo in questo manuale sono evidenziate per mezzo di simboli di sicurezza e formule di avvertimento. Il simbolo e la formula di avvertimento ti segnalano la gravità del pericolo.

Avvertenze in dettaglio

Le avvertenze di pericolo che precedono ogni operazione sono rappresentate come segue:

AVVERTENZA



Tipo e origine del pericolo

Spiegazione del tipo e dell'origine del pericolo/conseguenze

- Provvedimenti per evitare il pericolo

Significato delle formule di avvertimento

AVVERTENZA	Pericolo di morte o pericolo di lesioni gravi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
ATTENZIONE	Pericolo di lesioni lievi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
NOTA	Danni materiali, se la situazione pericolosa non viene evitata.

Significato dei simboli di sicurezza



Avvertenza di pericolo con indicazione della gravità del pericolo



Avviso di danni materiali

4.3 Obblighi dell'utilizzatore

Per garantire il perfetto funzionamento del Thermomix® TM6 è necessario attenersi a quanto segue:

1. Rispetta le istruzioni per l'uso e tutta la relativa documentazione.
2. Conserva le istruzioni vicino al Thermomix® TM6.
3. Fai riparare tempestivamente eventuali danni al Thermomix® TM6, rivolgendoti al tuo [Servizio Clienti](#) ► 141].

5 Prima accensione

5.1 Scegliere il posto

- Trova fin dall'inizio un posto fisso per il Thermomix® TM6 nella tua cucina, così è sempre pronto all'uso ogni volta che ti serve.

Per scegliere il posto, tieni presente quanto segue:

AVVERTENZA



Pericolo d'incendio!

Se appoggi il corpo macchina su una superficie calda, potrebbe incendiarsi.

- Non posizionare il corpo macchina su fornelli (piano di cottura, piano in vetro-ceramica, a induzione o simili) o su altre superfici riscaldate o che possono riscaldarsi.
- Mantieni una distanza sufficiente da superfici calde e fonti esterne di calore.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.

AVVERTENZA



Pericolo di shock elettrici in caso di allacciamento elettrico non conforme!

Un allacciamento elettrico installato in modo non conforme può provocare shock elettrici.

- Collegare il corpo macchina esclusivamente a una presa installata regolarmente da un elettricista.

AVVERTENZA



Pericolo di lesioni a causa di caduta dell'apparecchio!

Durante il funzionamento, soprattutto in modalità Spiga o nei triti, l'apparecchio potrebbe muoversi, con la possibilità di cadere e causare ferite.

- Posiziona l'apparecchio su un piano pulito, stabile, uniforme e orizzontale.
- Lascia una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.

NOTA!



Danni all'apparecchio a causa di allacciamento elettrico non conforme!

Se il corpo macchina viene collegato a un allacciamento elettrico non idoneo, subisce dei danni.

- Metti in funzione il corpo macchina solo con la tensione alternata e la frequenza indicate sulla targhetta identificativa.

NOTA!



Danni materiali a causa del vapore!

Se posizioni l'apparecchio direttamente sotto a mobili (scaffali, pensili o simili) durante la cottura, questi possono rovinarsi a causa della fuoriuscita del vapore.

- Posiziona l'apparecchio con una distanza sufficiente verso l'alto e rispetto agli oggetti presenti ai lati.
- Ricorda che l'apparecchio con Varoma® ha un'altezza maggiore.

1. Posiziona il Thermomix® TM6 su un piano pulito, stabile e uniforme in modo che non possa scivolare.
2. Assicurati che non si accumuli sporco (schizzi di olio o simili) in corrispondenza della presa d'aria sul retro del corpo macchina.
3. Rimuovi il foglio protettivo dal display e dai bracci di chiusura.
4. Tira con delicatezza il cavo elettrico dal Thermomix® TM6 e collega il Thermomix® TM6 alla presa di corrente.
5. Puoi decidere tu quanto cavo estrarre (la lunghezza è regolabile fino a 1 metro). Se non ti serve tutto, puoi tenere la parte inutilizzata all'interno del Thermomix® TM6.
6. Non collocare il corpo macchina sopra il cavo, altrimenti il Thermomix® TM6 non è stabile e la bilancia non funziona correttamente.

5.2 Prima accensione

Il Thermomix® TM6 viene consegnato in Modalità di trasporto.

- Premi la manopola per avviare il Thermomix® TM6.

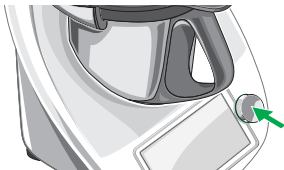
⇒ *Il blocco di sicurezza della Modalità di trasporto si apre automaticamente.*

Alla prima accensione il Thermomix® TM6 visualizza automaticamente le impostazioni generali. Segui le istruzioni sul display.

Potrai modificare le impostazioni anche in seguito.

Dopo aver completato la prima accensione, puoi trovare maggiori dettagli sulle impostazioni possibili nella sezione

Menu principale > Aiuto > Istruzioni per l'uso > Impostazioni.



5.3 Pulizia iniziale

Se è la prima volta che usi il Thermomix® TM6, comincia innanzitutto a familiarizzare con l'apparecchio.

ATTENZIONE



Danni alla salute a causa di residui di produzione!

A causa dei processi di produzione, sui componenti dell'apparecchio possono essere presenti sostanze non idonee al consumo. Gli eventuali residui di produzione possono nuocere alla salute.

- Prima del primo utilizzo lava a fondo tutti i componenti e gli accessori che possono venire a contatto con il cibo.

Per la pulizia iniziale procedi come segue:

1. Smonta e separa gli elementi del boccale, vedi capitolo [Smontare gli elementi del boccale](#) [▶ 137].
2. Lava a mano o in lavastoviglie tutti i componenti e gli accessori (ad eccezione del corpo macchina).

Puoi trovare maggiori dettagli sulla pulizia nelle istruzioni per l'uso sul Thermomix® TM6 in

Aiuto > Istruzioni per l'uso > Pulizia.

5.3.1 Smontare gli elementi del boccale

Per pulire a fondo il gruppo coltelli e il boccale, devi smontare e separare gli elementi del boccale.

Procedi come segue:



1. Tieni il boccale con l'apertura rivolta verso l'alto.
2. Ruota la base del boccale di circa 30° in senso orario e tirala verso il basso. In questa fase il gruppo coltelli resta inizialmente nel boccale.
3. Afferra con cautela il gruppo coltelli al di sopra delle lame ed estrailo dal boccale insieme alla ghiera.

6 Utilizzo

Puoi consultare le istruzioni per l'accensione e lo spegnimento del Thermomix® TM6 al capitolo [Accensione e spegnimento](#) [▶ 137].

Puoi trovare tutti i dettagli sulle possibilità di utilizzo nelle istruzioni per l'uso sul Thermomix® TM6 in

Menu principale > Aiuto > Istruzioni per l'uso > Utilizzo.

6.1 Accensione e spegnimento

Accensione del Thermomix® TM6

- Premi la manopola.
- ⇒ *Il Thermomix® TM6 si accende e appare la pagina iniziale preimpostata.*

Spegnimento del Thermomix® TM6

1. Tieni premuta la manopola per ca. 5 secondi, finché sul display compare il messaggio che il Thermomix® TM6 si sta spegnendo.



2. Non appena viene visualizzato il messaggio, puoi rilasciare la manopola.
3. Dopo lo spegnimento stacca la spina del tuo Thermomix® TM6 se non lo usi.

Nota Se il Thermomix® TM6 non viene usato, si spegne automaticamente dopo 15 minuti per risparmiare energia. Negli ultimi 30 secondi appare un messaggio che ti permette di annullare lo spegnimento automatico.

6.2 Aiuto

- Nel menu principale del Thermomix® TM6 tocca **Aiuto**.

Puoi accedere ai seguenti sottomenu:

- > *Per la tua sicurezza* (visualizza le avvertenze generali di sicurezza)
- > *Contatto* (visualizza i contatti del Servizio Clienti Vorwerk)
- > *Istruzioni per l'uso* (visualizza il libretto di istruzioni in formato digitale)

Visualizza altro Servizio Clienti Se desideri visualizzare i contatti del Servizio Clienti di un altro paese, procedi come segue:

1. Tocca **Contatto** > *Elenco contatti generale*.
⇒ *Viene visualizzato un elenco di paesi*.
2. Seleziona il paese per cui ti servono i contatti.

7 Impostazioni

Il menu **Impostazioni** si trova in **Menu principale** > **Impostazioni**.

Puoi trovare tutti i dettagli delle possibilità di impostazione nelle istruzioni per l'uso sull'apparecchio in **Menu principale** > **Aiuto** > **Istruzioni per l'uso** > **Impostazioni**.

8 Pulizia e manutenzione

NOTA!



Corrosione all'interno del corpo macchina!

Se inserisci il boccale, e in particolare gli spinotti dei contatti sotto il boccale, quando sono ancora umidi dopo la pulizia, si può ossidare l'interno del corpo macchina.

- Lascia asciugare perfettamente il boccale prima di inserirlo nel corpo macchina.

8.1 Pulizia

Note Tutti i componenti (ad eccezione del corpo macchina) sono lavabili in lavastoviglie. Posiziona le parti in plastica sempre libere nel cestello superiore della lavastoviglie, per evitare che si deformino a causa delle temperature troppo elevate o del peso di altri oggetti.

Le parti in plastica possono assumere le colorazioni derivanti dall'uso nelle preparazioni di alcuni ingredienti (es. la curcuma o il curry) che comunque non hanno conseguenze sulla tua salute né sul funzionamento dei componenti interessati, né sul sapore delle preparazioni successive.

- Dopo ogni uso pulisci a fondo tutti i componenti utilizzati del tuo Thermomix® TM6.

Puoi trovare ulteriori informazioni sulle possibilità di pulizia e i programmi di pulizia nelle istruzioni per l'uso sul Thermomix® TM6 in [Menu principale > Aiuto > Istruzioni per l'uso](#).

8.2 Pulizia del corpo macchina

AVVERTENZA



Pericolo di shock elettrici per presenza di acqua all'interno dell'apparecchio!

Se l'acqua arriva ai componenti sotto tensione, è possibile prendere la scossa!

- Togli la spina dalla presa quando il corpo macchina non viene usato.
- Non immergere il corpo macchina in acqua o altri liquidi.
- Non tenere il corpo macchina sotto l'acqua corrente.
- Non versare acqua sul corpo macchina.
- Togli la spina dalla presa prima di pulire il corpo macchina.
- Pulisci il corpo macchina solo con un panno asciutto o umido.
- Non lasciare che acqua o sporcizia entrino nel corpo macchina.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Se ciò nonostante penetra dell'acqua nell'apparecchio, contatta il tuo Centro Assistenza autorizzato Vorwerk.

1. Togli la spina dalla presa prima di pulire il corpo macchina.
2. Pulisci il corpo macchina con un panno umido e morbido e un detergente delicato.
3. Utilizza l'acqua con molta parsimonia, per evitare che si crei umidità all'interno del corpo macchina.

8.3 Manutenzione regolare

La manutenzione regolare aumenta la durata del tuo Thermomix® TM6.

1. Controlla regolarmente il tuo Thermomix® TM6 e i suoi accessori (compresi il boccale, il cavo di alimentazione e la guarnizione del coperchio del boccale) per verificare che non siano danneggiati.
2. Non utilizzare il Thermomix® TM6 con accessori danneggiati.
3. Per evitare che il Thermomix® TM6 si possa danneggiare, controlla che le prese d'aria sul retro e sulla base del Thermomix® TM6 non siano ostruite.
4. Quando non usi il tuo Thermomix® TM6, stacca la spina.
5. Per una migliore areazione del Thermomix® TM6 lascia aperto il foro del coperchio del boccale quando il Thermomix® TM6 non è in uso.

8.3.1 Sostituire il gruppo coltelli

Con l'uso frequente del Thermomix® TM6 per tritare alimenti di consistenza dura, il gruppo coltelli si consuma. La seguente tabella indica orientativamente quando è consigliata la sostituzione del gruppo coltelli.

Sollecitazione del gruppo coltelli	Esempio di uso	Sostituzione del gruppo coltelli dopo
Forte	Trito di ghiaccio, polverizzazione di cereali e simili tutti i giorni	6 mesi
Media	Trito di ghiaccio, polverizzazione di cereali e simili una volta alla settimana	2 anni
Bassa	Non trito quasi mai ghiaccio e non polverizzo cereali.	4 anni

Puoi ordinare un nuovo gruppo coltelli alla Tua Incaricata alla Vendita o al tuo [Servizio Clienti \[► 141\]](#) Vorwerk.

9 Risoluzione dei problemi

AVVERTENZA



Pericolo di shock elettrici in caso di corpo macchina o cavo di alimentazione danneggiato!

Se il corpo macchina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, è possibile prendere la scossa.

- Controlla regolarmente il corpo macchina, il cavo di alimentazione con la spina e gli accessori per verificare che non siano danneggiati.
- Accertati che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde e fonti esterne di calore.
- Non utilizzare mai il corpo macchina se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- Non utilizzare il corpo macchina se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo.
- In caso di danni al corpo macchina o al cavo di alimentazione, porta l'intera macchina al Centro Assistenza autorizzato Vorwerk per farla esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.
- Se il cavo di alimentazione del corpo macchina è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Produttore, dal Centro Assistenza autorizzato o da un tecnico con qualifica simile, al fine di evitare pericoli.
- Non cercare di riparare il corpo macchina autonomamente.
- Non toccare l'interno dei fori in cui si innestano gli spinotti dei contatti del boccale e non infilare oggetti in questi fori.

Guasto:

È penetrato del liquido nell'alloggiamento del boccale.

Possibili cause e soluzioni:

- Stacca subito la spina.
- Elimina con un panno il liquido in eccesso.
- Non muovere e non inclinare il corpo macchina, per evitare che il liquido all'interno del corpo macchina raggiunga componenti critici.
- Non cercare di smontare l'apparecchio. Non è previsto che tu svolga operazioni di questo tipo.
- Se non puoi escludere che sia penetrato del liquido all'interno del corpo macchina, non accendere il Thermomix® TM6. Contatta invece il [Servizio Clienti \[► 141\]](#).

Il Thermomix® TM6 non si accende.	<p>Forse il corpo macchina non è collegato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.
Non si riesce a posizionare il boccale nel corpo macchina del Thermomix® TM6.	<p>Forse il boccale non è assemblato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controlla che la base del boccale sia bloccata in modo corretto.
Il Thermomix® TM6 non scalda.	<p>Forse il tempo non è impostato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controlla di aver impostato il tempo nel selettore del tempo. <p>Forse non è stata selezionata nessuna temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifica di aver impostato la temperatura.
Il Thermomix® TM6 si arresta durante il funzionamento.	<p>È intervenuto il salvamotore.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrai il boccale dal corpo macchina. - Diminuisci la quantità di ingredienti inserita nel boccale e/o aggiungi un po' di liquido. - Attendi per circa 5 minuti (tempo di raffreddamento). - Inserisci di nuovo il boccale. - Verifica che le prese d'aria sul retro del corpo macchina non siano ostruite. - Riavvia il corpo macchina con la manopola. <p>Se, trascorso il tempo di raffreddamento, sullo schermo compare ancora il messaggio di errore, contatta il Servizio Clienti [► 141].</p>
Il Thermomix® TM6 non pesa correttamente.	<p>Forse il Thermomix® TM6 non è ben posizionato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifica che non ci siano oggetti appoggiati al corpo macchina. - Accertati che il cavo non sia in tensione. - Accertati che il Thermomix® TM6 si trovi su una superficie uniforme, pulita e non scivolosa. - Non toccare il Thermomix® TM6 durante l'intero procedimento.
Il Thermomix® TM6 interrompe le funzioni basilari di cucina.	<p>Forse hai inserito ingredienti sbagliati nel boccale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Togli il boccale dal corpo macchina e svuota il boccale. - Inserisci nuovamente il boccale vuoto nel corpo macchina. - Riavvia la preparazione.
Il Thermomix® TM6 non si connette al Wi-Fi.	<p>Forse non c'è alcuna rete disponibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controlla la tua rete Wi-Fi. <p>Forse la funzione Wi-Fi è disattivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Configura una rete, vedi Menu principale > Aiuto > Istruzioni per l'uso > Impostazioni > Configura Wi-Fi. <p>Se non riesci a configurare alcuna rete, contatta il Servizio Clienti [► 141].</p>

10 Servizio Clienti

Per maggiori informazioni sul Centro Assistenza di zona, contatta il tuo Incaricato/a alla Vendita Thermomix®, il Distributore ufficiale Vorwerk nel tuo paese, oppure consulta <https://thermomix.vorwerk.com>.

11 Garanzia per difetti materiali

Per il periodo di garanzia fai riferimento al contratto di acquisto.

Eventuali riparazioni dell'apparecchio dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Vorwerk Point o Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk.

Utilizza solo accessori forniti in dotazione con l'apparecchio o accessori originali Vorwerk Thermomix®. Non utilizzare mai l'apparecchio in combinazione con componenti o apparecchi che non sono stati forniti da Vorwerk. In caso contrario cessa la validità della garanzia e della responsabilità per difetti materiali.



12 Smaltimento

Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite come rifiuti domestici indifferenziati. Gli apparecchi elettrici usati possono essere consegnati gratuitamente in uno dei centri di raccolta municipali.

Numero di registro:

WEEE-Reg.-Nr. DE 86265910

13 Dati tecnici

Marchi di conformità



Motore	Motore universale Vorwerk esente da manutenzione, 500 W carico nominale. Regolazione graduale numero di giri da 100 a 10700 giri/minuto (funzione mescolamento delicato: 40 giri/minuto). Velocità speciale per la modalità "Spiga" (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.			
Riscaldamento	Potenza assorbita 1000 W. Protezione da surriscaldamento.			
Bilancia incorporata	Intervallo di misura da 1 a 3000 g Intervallo di misura da -1 a -3000 g			
Struttura	Plastica di elevata qualità.			
Boccale	Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capienza massima 2,2 litri.			
Valore allacciamento	Soltanto per corrente alternata da 220-240 V 50/60 Hz (commutazione automatica) (TM6-1). Assorbimento massimo 1500 W. Cavo di alimentazione estraibile, lunghezza 1 m.			
Consumo in standby	0 W			
Dati di connettività WLAN	2,4 GHz	2,412 GHz – 2,472 GHz	100 mW (<20 dBm)	IEEE standard 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	100 mW (<20 dBm)	IEEE standard 802.11n/a/ac™



L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in interni, se operante nella banda di frequenza 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 e TR.

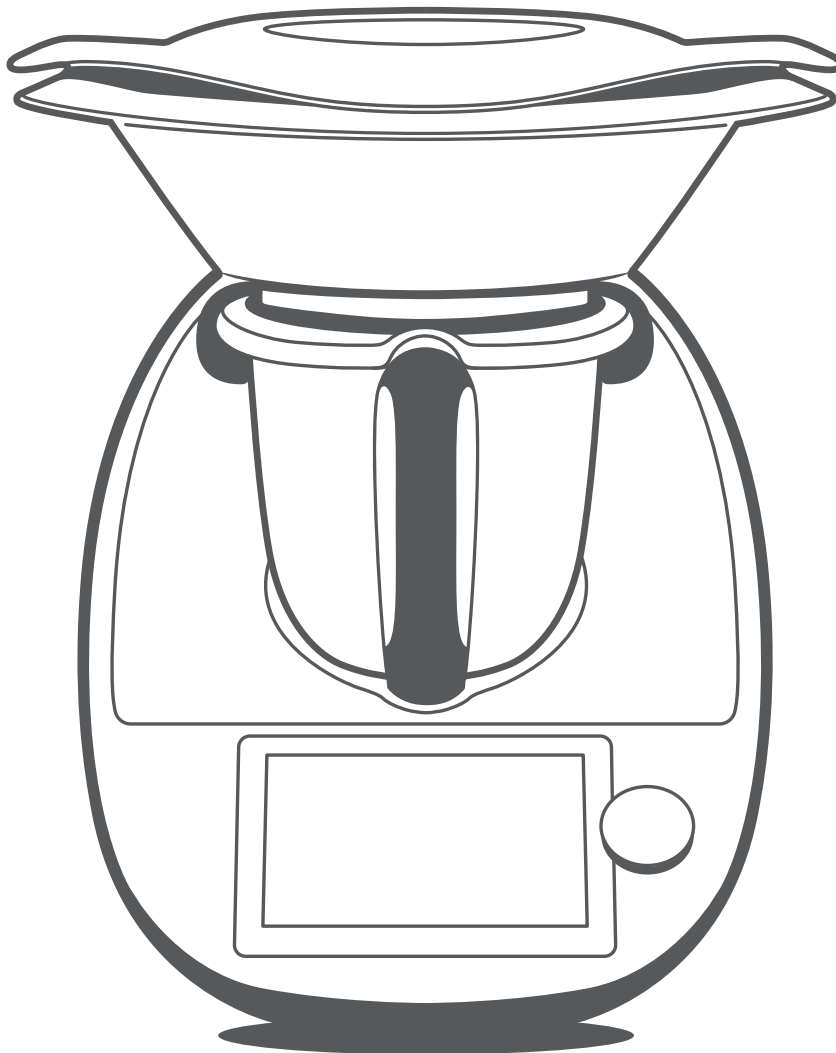
Dati di connettività Bluetooth®	2,4 GHz	2,402 GHz – 2,480 GHz	< 0 dBm	Bluetooth® 4.2 Low Energy
Conformità	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dichiara che l'apparecchio radio tipo Thermomix® TM6-1 / TM6-4 è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet: https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/			
Dimensioni corpo macchina	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altezza x larghezza x profondità)			
Dimensioni Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altezza x larghezza x profondità)			
Peso corpo macchina	7,95 kg			
Peso Varoma®	0,80 kg			

13.1 Produttore

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

thermomix

TM6



pt

Manual de instruções

VORWERK

Copyright

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International & Co. KmG, Switzerland. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode – em parte ou no todo – ser reproduzida, arquivada em sistema informático, transmitida ou distribuída por qualquer forma ou meio, eletrónico, mecânico, fotocopiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International & Co. KmG.

Índice

1	Antes de começar.....	148
1.1	Guardar os documentos.....	148
1.2	Regras de representação.....	148
2	Vista geral do produto	149
3	Utilização correta.....	150
4	Para sua segurança	150
4.1	Perigos e instruções de segurança.....	151
4.2	Estrutura dos avisos.....	157
4.3	Deveres do utilizador.....	158
5	Primeira colocação em funcionamento	158
5.1	Escolher o local de instalação.....	158
5.2	Ligar pela primeira vez	160
5.3	Primeira limpeza.....	160
5.3.1	Desmontar o copo.....	160
6	Operação	161
6.1	Ligar e desligar	161
6.2	Ajuda.....	161
7	Definições.....	162
8	Limpeza e manutenção	162
8.1	Limpeza	162
8.2	Limpeza da base	163
8.3	Manutenção regular.....	163
8.3.1	Substituir a lâmina.....	163
9	Resolução de problemas	164
10	Serviço de Apoio ao Cliente.....	165
11	Garantia/responsabilidade por defeitos materiais.....	165
12	Eliminação.....	166
13	Dados técnicos	167
13.1	Fabricante	167

1 Antes de começar

Parabéns pela aquisição da nova Thermomix® TM6.

Antes de utilizar a sua Thermomix® TM6 pela primeira vez, assista a uma demonstração com um agente da Thermomix®. Familiarize-se de forma rápida e confortável com a utilização da Thermomix® TM6.

1. Leia o manual de instruções atentamente antes de utilizar a Thermomix® TM6 e os respetivos acessórios pela primeira vez.
2. Este manual dar-lhe-á a conhecer as funções de segurança do aparelho. Os detalhes relativamente à utilização podem ser encontrados no manual completo no aparelho em
Menu principal > Ajuda > Manual de instruções.

Nota Algumas das funções descritas neste manual de instruções poderão não estar disponíveis em todas as regiões.

Para mais informações, entre em contacto com o seu agente da Thermomix®.

1.1 Guardar os documentos

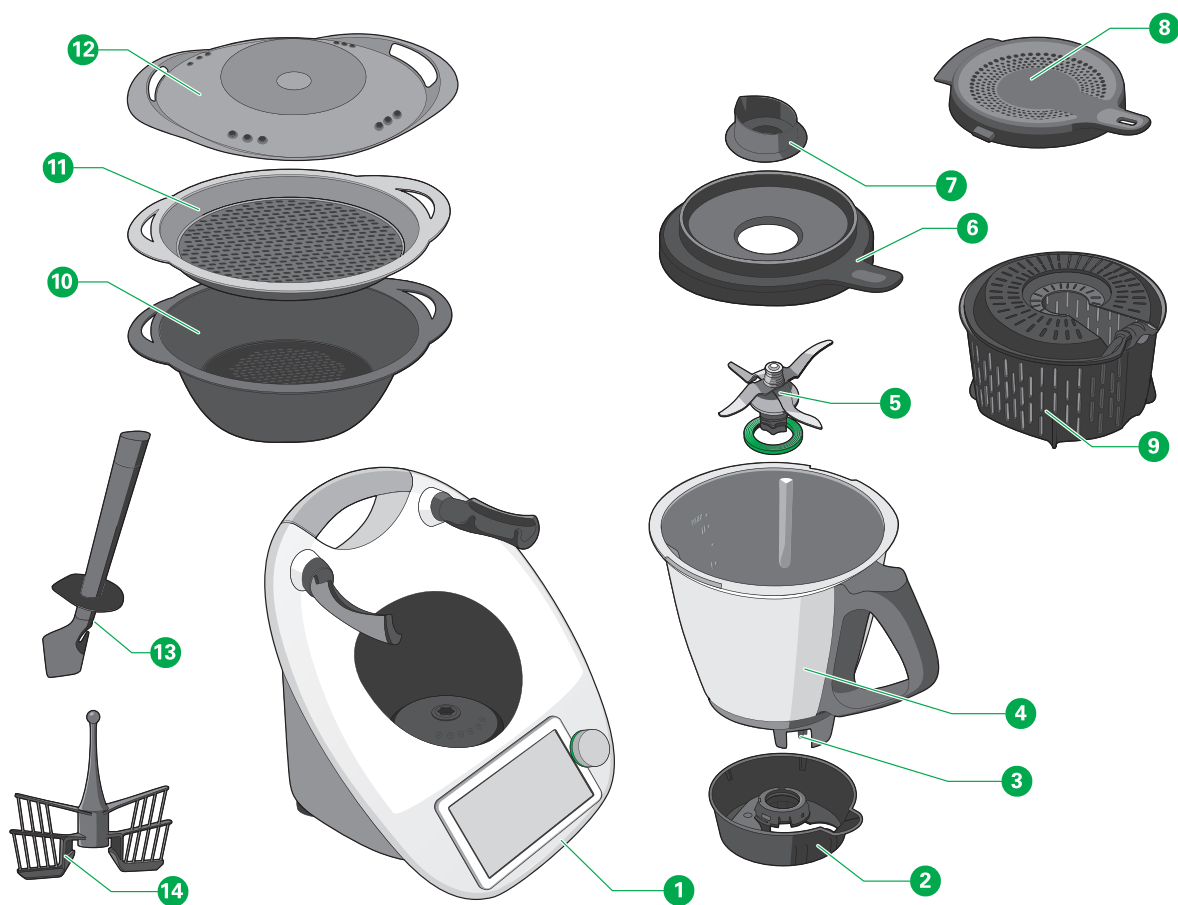
- Guarde as instruções de utilização para consultas futuras. É uma parte importante do equipamento, e por isso, deve acompanhá-lo se o ceder a terceiros.

1.2 Regras de representação

Neste manual são utilizadas as seguintes representações:

Texto	Pontos do menu Exemplo: Tara
Texto > Texto	Atalhos de menu. A sequência dos menus é representada pelo sinal ">". Exemplo: Menu > Definições
[>32]	Referência ao número de página Exemplo: Para mais informações, consulte o capítulo "Dados técnicos [>12]"

2 Vista geral do produto



1 Thermomix® TM6 Base	9 Cesto com tampa (fixa)
2 Base do copo	10 Recipiente Varoma®
3 Pinos	11 Tabuleiro da Varoma®
4 Copo	12 Tampa da Varoma®
5 Lâmina com anel vedante	13 Espátula
6 Tampa do copo	14 Borboleta
7 Copo medida	Manual de instruções e livro de receitas (opcional)
8 Rede	

Para saber como utilizar os acessórios, consulte o manual completo na Thermomix® TM6 em
Menu principal > Ajuda > Manual de instruções.

3 Utilização correta

Utilize o aparelho e o acessório apenas de forma correta e para a finalidade a que se destinam para minimizar os perigos para si e para terceiros, assim como danos no equipamento e outros bens materiais.

A Thermomix® TM6 é um aparelho de cozinha para a preparação de alimentos e destina-se a ser usada em casa ou em ambientes semelhantes.

A Thermomix® TM6 destina-se a ser usada exclusivamente por adultos. Não pode ser usada por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças sempre fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento, assim como do cabo de ligação.

Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.

Quando a Thermomix® TM6 é utilizada perto de crianças, é necessária uma supervisão rigorosa.

A Thermomix® TM6 não pode ser utilizada por crianças para brincar.

O aparelho deve ser desligado da rede sempre que esteja sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos se estas forem supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura do mesmo e compreenderem os perigos inerentes.

Não é permitida qualquer utilização diferente da considerada correta. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes. No caso de modificações técnicas do produto, o direito a garantia/a responsabilidade por defeitos materiais ficam sem efeito. A obrigação de indemnização do fabricante com base na responsabilidade pelo produto e/ou do vendedor com base na responsabilidade por defeitos materiais fica sem efeito em caso de realização de modificações técnicas no produto.

Em todos os trabalhos no aparelho devem ser observados os documentos correspondentes, assim como todas as indicações no ecrã tátil. Em caso de procedimento indevido, o fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

O equipamento cumpre as normas de segurança do país no qual foi vendido por uma empresa autorizada da Vorwerk. Se utilizar o equipamento noutro país que não o país de venda, não podemos garantir a conformidade com os padrões de segurança locais do outro país. Por esse motivo, a Vorwerk não assume qualquer responsabilidade por riscos de segurança para o utilizador daí resultantes.

4 Para sua segurança

A segurança faz parte das características dos produtos da Vorwerk. No entanto, a segurança do produto só pode ser garantida se observar este capítulo, assim como os avisos nos capítulos seguintes.

4.1 Perigos e instruções de segurança

Perigo de choque elétrico devido à entrada de água!

Se entrar água para componentes sob tensão, poderá apanhar um choque elétrico!

- Desligue a ficha de alimentação quando não estiver a utilizar o equipamento.
- Não coloque a base em água ou outros líquidos.
- Não coloque a base debaixo de água corrente.
- Não verta água sobre a base.
- Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base.
- Limpe a base exclusivamente com um pano seco ou húmido.
- Preste atenção para que não entre água ou sujidade na base.
- Não utilize o aparelho em espaços exteriores.
- Se, apesar disso, entrar água na base, entre em contacto com o Serviço de Reparação da Vorwerk.

Perigo de choque elétrico devido a uma ligação incorreta à rede elétrica!

Uma ligação incorreta à rede elétrica pode dar origem a choques elétricos.

- Utilize a base exclusivamente com uma ligação devidamente instalada por um especialista.

Perigo de choque elétrico devido a danos na base ou no cabo de alimentação!

Se a base ou o seu cabo de alimentação estiverem danificados, poderá apanhar um choque elétrico.

- Verifique a base, o cabo de alimentação com ficha e os acessórios regularmente quanto a eventuais danos.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Nunca utilize a base com o cabo de alimentação danificado.
- Não utilize a base se a deixar cair ou estiver de algum modo danificada.
- No caso de danos na base ou no cabo de alimentação, leve a sua base ao Serviço de Reparação para análise ou reparação.
- Se o cabo de alimentação elétrica da base for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo seu Serviço de Reparação ou por uma pessoa de qualificações equivalentes para evitar perigos.
- Nunca tente reparar a base por iniciativa própria.
- Nunca introduza as mãos nas aberturas nas quais entram os pinos do copo e não introduza objetos nessas aberturas.

Perigo de incêndio!

Se colocar a base sobre uma superfície quente, poderá começar a arder.

- Nunca coloque a base sobre um fogão (placa a gás, placa vitrocerâmica, placa de indução ou semelhante) ou qualquer outra superfície quente ou que pode ser aquecida.
- Mantenha uma distância adequada a superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.

Perigo de incêndio!

A base requer uma corrente elétrica elevada. Uma alimentação elétrica subdimensionada poderá dar origem a um incêndio.

- Ao ligar a base, tenha atenção à corrente elétrica máxima indicada na placa de identificação (ver também **Capítulo Dados técnicos**).
- Não utilize fichas múltiplas ou outras entre a tomada e a base.

Perigo de queimadura devido a projeção de alimentos!

Se a abertura na tampa do copo for fechada, poderá formar-se uma pressão excessiva no interior do copo enquanto cozinha. O conteúdo quente poderá ser projetado e provocar queimaduras.

- Encha o cesto apenas até à marca “máx”.
- Para permitir que o vapor saia e evitar pressão excessiva certifique-se de que a abertura na tampa do copo nunca está bloqueada ou obstruída, quer no interior (p. ex., com comida) quer no exterior (p. ex., com uma toalha).
- Se não utilizar o cesto **no** copo, utilize exclusivamente o cesto que fica apoiado de forma solta ou a Varoma ao cozinhar a temperaturas superiores a 95°C, como proteção contra salpicos que saem da abertura da tampa do copo.
- Nunca utilize outros objetos para tapar a abertura.
- Coloque sempre a tampa original no copo durante o funcionamento.
- Enquanto cozinha, se verificar que a abertura na tampa do copo está obstruída, desligue o cabo de alimentação elétrica da base. **Não** toque nos controlos.

Perigo de queimadura devido a projeção de alimentos!

Durante a cozedura, os alimentos que flutuam poderão causar um bloqueio de vapor, o que poderá dar origem a um aumento da pressão no copo. O conteúdo quente poderá ser projetado e provocar queimaduras.

- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Se não utilizar o cesto **no** copo, utilize exclusivamente o cesto que fica apoiado de forma solta ou a Varoma ao cozinhar a temperaturas superiores a 95°C, como proteção contra salpicos que saem da abertura da tampa do copo.
- Confeccione sopas, estufados e marmeladas, no máximo, a 100°C. Para temperaturas mais elevadas, utilize o acessório Varoma conforme indicado na receita.
- Ao cozinhar a temperaturas superiores a 95°C, nunca utilize o copo TM6 fixo.
- Utilize a proteção contra salpicos apenas em assados, processo durante o qual o aparelho lhe irá solicitar que coloque a proteção contra salpicos.

Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!

Ao cozinhar ou processar alimentos quentes, estes podem ser projetados e causar queimaduras.

- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Certifique-se de que a abertura da tampa do copo permanece livre de alimentos.
- Se não utilizar o cesto no copo, utilize exclusivamente o cesto que fica apoiado de forma solta ou a Varoma ao cozinhar a temperaturas superiores a 95°C, como proteção contra salpicos que saem da abertura da tampa do copo.
- Insira o copo medida na tampa do copo para evitar a saída de salpicos ao misturar, triturar ou homogeneizar alimentos quentes.
- Tenha muito cuidado ao adicionar líquidos ao copo.
- Retire o copo cheio da base com muito cuidado para evitar que o conteúdo seja derramado ou projetado.

Perigo de queimadura devido ao transbordo de alimentos!

Podem ocorrer queimaduras se aquecer grandes quantidades de alimentos a temperaturas elevadas (> 90°C), ao contrário do indicado na receita, uma vez que o alimento poderá transbordar e sair do copo e causar queimaduras.

- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Tenha especial cuidado ao cozinhar com temperaturas elevadas.
- Se o líquido transbordar, carregue no botão de programação para desligar o aparelho.

Perigo de queimadura devido à saída de alimentos quentes!

A velocidades mais elevadas, em combinação com temperaturas elevadas, poderão ocorrer salpicos de comida quente e provocar queimaduras.

- Não utilize a função “Turbo” com alimentos ou líquidos quentes acima de 60 °C.
- Ao confeccionar alimentos quentes, aumente a velocidade gradualmente.

Perigo de queimadura devido a vapor quente!

Enquanto cozinha, e especialmente ao utilizar a função Varoma®, forma-se vapor quente que poderá provocar queimaduras.

- Mantenha-se afastado do vapor.
- Durante o processamento de alimentos quentes, não pegue no copo medida e não o tape.
- Assegure-se de que algumas das ranhuras do recipiente e do tabuleiro da Varoma® não estão obstruídos com alimentos para permitir a saída do vapor.
- Assegure-se de que a Varoma® está corretamente posicionado na tampa do copo para que a Varoma® não possa inclinar-se e cair. Nunca coloque a Varoma® sobre a rede.
- Ao retirar a Varoma® da tampa do copo e colocá-la de parte, mantenha a Varoma® sempre fechada com a sua tampa.
- Ao retirar a tampa da Varoma®, incline-a e afaste-a do seu corpo e da sua face de forma a evitar o vapor.

Perigo de queimadura devido a gordura quente!

Com a função de selar, é aquecida gordura. As misturas de água e óleo podem deflagrar. E poderá queimar-se na gordura quente.

- Nunca adicione gordura já aquecida ao copo.
- Nunca aqueça óleo sem mais ingredientes. Se adicionar os ingredientes demasiado tarde, o óleo quente espirra com força.
- Assegure-se de que o acessório da Thermomix® TM6 é utilizado seco.
- Siga as instruções no ecrã tátil.
- Coloque a rede corretamente sobre a tampa do copo, logo que a Thermomix® TM6 o solicite.
- Assegure-se que as barras de bloqueio envolvem a rede.

Perigo de queimadura!

O caramelo armazena uma grande quantidade de calor durante e após a confeção, podendo provocar queimaduras.

- Seja extremamente cuidadoso durante a preparação e o processamento de caramelo.

Perigo de queimadura devido a manuseio incorreto da tampa do copo!	<p>Se a tampa não estiver corretamente colocada no copo, poderá sair alimento quente e provocar queimaduras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nunca tente forçar a abertura da tampa do copo ou do mecanismo de bloqueio da tampa. • Abra a tampa apenas quando a velocidade estiver no “0” e o mecanismo de bloqueio da tampa estiver desbloqueado. • Inspeccione o anel vedante regularmente relativamente a possíveis danos. Em caso de danos ou fugas, substitua imediatamente a tampa. • Utilize o aparelho exclusivamente com a tampa do copo limpa. A aba do copo e o anel vedante nunca devem ter alimentos agarrados para que seja garantida uma vedação perfeita entre a tampa e o copo.
Perigo de queimaduras e ferimentos!	<p>A base poderá movimentar-se ao puxar involuntariamente o cabo de alimentação se estiver pendurado. A base poderá cair e causar queimaduras ou ferimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou da bancada. • Não ligue a base a extensões.
Perigo de ferimentos devido a acessórios inadequados!	<p>A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk, assim como a utilização de acessórios defeituosos ou incompatíveis, podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilize exclusivamente os acessórios originais recomendados pela Vorwerk Thermomix®. • Nunca utilize o aparelho em combinação com partes ou equipamentos de gerações mais antigas. • Não modifique o aparelho e os acessórios. • Nunca utilize o aparelho com acessórios danificados.
Perigo de ferimentos devido a uma utilização indevida!	<p>Se utilizar outros objetos para mexer os alimentos no copo que não a espátula Thermomix®, os mesmos podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilize apenas a espátula da Thermomix® com o disco de segurança para misturar os alimentos no copo. • Mantenha dentro do copo apenas o lado mais achatado e não o lado da pega.
Perigo de queimadura devido a alimentos quentes	<p>Se segurar a espátula dentro do copo com velocidades mais elevadas, os alimentos poderão ser desviados para fora da abertura na tampa do copo e provocar queimaduras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nunca segure a espátula dentro do copo ao misturar ou triturar alimentos quentes a uma velocidade superior à velocidade 4.
Perigo de queimadura devido a ingredientes quentes!	<p>Poderá sofrer queimaduras com ingredientes quentes no cesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proceda com cuidado ao retirar o cesto. • Certifique-se de que a espátula está firmemente encaixada no cesto antes de o retirar. • Retire a espátula depois de pousar o cesto para evitar que este tombe.

Perigo de ferimentos devido a queda do aparelho!

Durante o funcionamento, em especial na função Espiga ou durante a trituração, podem ocorrer movimentos do aparelho. O aparelho poderá cair e causar ferimentos.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície limpa, firme, plana e horizontal.
- Mantenha-o a uma distância suficiente da borda da superfície.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar.

Perigo de ferimentos devido a acessórios danificados!

Se o acessório tocar na lâmina durante o funcionamento ou for sujeito a uma carga excessiva, poderá sofrer ferimentos devido a pequenos estilhaços e arestas afiadas, em especial se os estilhaços forem ingeridos com os alimentos preparados.

- Utilize os acessórios da Thermomix® exclusivamente conforme descrito no manual ou no visor da base.
- Certifique-se de que o acessório necessário está inserido de forma segura e correta e que não existe nenhum acessório solto no copo antes de ajustar a velocidade.
- Após a utilização, verifique se o acessório está danificado.
- Caso o acessório tenha sido danificado pela lâmina durante a preparação da comida, deite os alimentos fora e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente para substituir o acessório.

Perigo para a saúde devido à propagação de germes patogénicos!

Durante o Slow Cooking ou a cozedura Sous Vide, os alimentos são cozinhados a baixa temperatura, o que pode causar a propagação de germes.

- Assegure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Siga de forma exata as indicações da receita (temperatura e tempo).
- Certifique-se de que o alimento é consumido imediatamente após a sua preparação.
- Em muitas situações, é necessário dourar ligeiramente a carne e as aves após a cozedura Sous Vide. Isso reduz o número de possíveis germes patogénicos na superfície dos alimentos. Siga as receitas Vorwerk Thermomix® para minimizar o risco.

Perigo para a saúde devido à propagação de germes!

Os alimentos fermentam a baixa temperatura, o que pode causar a propagação de germes indesejados.

- Assegure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Refrigere o alimento fermentado imediatamente após a preparação.

Perigo para a saúde devido aos acessórios!

Por norma, todos os acessórios da Thermomix® foram concebidos especificamente para serem utilizados com o aparelho e poderão ficar danificados se forem utilizados para outra finalidade.

- Não utilize os acessórios da Thermomix® para outras finalidades, em especial com temperaturas elevadas.
- Não utilize a espátula em tachos ou frigideiras quentes.
- Nunca utilize a borboleta durante mais de duas horas (na cozedura lenta: Slow Cooking, Sous-vide e Fermentação), caso contrário não se poderão excluir efeitos prejudiciais na saúde.
- Se, apesar disso, um acessório ficar danificado, não o volte a utilizar e substitua-o de imediato.

<p>Perigo de queimaduras devido a superfícies quentes!</p>	<p>O copo e os acessórios utilizados aquecem durante a preparação de alimentos quentes. Mesmo depois de terminar o processo de aquecimento, poderá queimar-se em superfícies quentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuseie o copo, a lâmina e os acessórios com cuidado, em especial durante e após a preparação de alimentos quentes. • Toque em todos os componentes exclusivamente pelas pegas e áreas previstas. • Deixe arrefecer o copo e a lâmina antes de desmontar o copo e retirar a lâmina.
<p>Perigo de ferimentos de corte!</p>	<p>As pás da lâmina são afiadas e podem causar ferimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuseie a lâmina com cuidado. • Nunca pegue na lâmina pelas pás. • Tenha cuidado ao retirar a lâmina para evitar que esta caia acidentalmente. • Mantenha as mãos fora do copo. • Mantenha o corpo e o cabelo afastados da lâmina.
<p>Perigo de ferimentos por entalamento!</p>	<p>Poderá entalar os dedos nas barras de bloqueio da base ou na tampa bloqueada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evite o contacto com peças em movimento. • Mantenha o cabelo e a roupa afastados de peças em movimento. • Não toque nas barras de bloqueio ou na tampa enquanto o mecanismo de bloqueio está a abrir ou a fechar.
<p>Danos para a saúde devido a resíduos de produção!</p>	<p>Devido à produção, poderão ficar resíduos nos componentes do aparelho que não são adequados para consumo. Eventuais resíduos de produção colocam em risco a sua saúde.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes da primeira utilização, limpe bem todos os componentes e acessórios que entram em contacto com produtos alimentares.
<p>Danos materiais devido a vapor!</p>	<p>Se instalar o aparelho diretamente por baixo de móveis (prateleiras, armários suspensos ou semelhantes), os móveis poderão ser danificados pelo vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instale o aparelho com uma distância suficiente em relação aos objetos situados por cima ou na lateral. • Considere também a altura adicional da Varoma®.
<p>Danos no aparelho devido a uma ligação elétrica incorreta!</p>	<p>Se a base não for ligada a uma fonte de alimentação elétrica adequada ao aparelho, a mesma ficará danificada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opere a base exclusivamente com a tensão de corrente alternada e a frequência da rede de alimentação indicada na placa de identificação.
<p>Perigo de danos devido a utilização incorreta da função Varoma®!</p>	<p>Se o copo não tiver água suficiente, o aparelho poderá ficar danificado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que existe sempre água suficiente no copo. O aparelho evapora em 15 minutos aprox. 250 ml de água. • Se necessário, adicione água, em especial se prolongar o tempo de cozedura a vapor.

Danos no aparelho por limpeza inadequada e incumprimento das indicações na cozedura lenta!

Se o copo e a lâmina estiverem expostos a água, outros líquidos e restos de alimentos durante um período de tempo mais prolongado, poderão ficar danificados.

- Limpe os componentes sempre o mais rapidamente possível após a utilização.
- Não mergulhe a lâmina em água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da mesma.
- Devido às diferentes qualidades de água, poderá formar-se ferrugem no copo na cozedura lenta (Slow Cooking, modo Sous-vide, fermentação). Por isso, observe as indicações relativas à adição de ingredientes especiais (por ex. ácido cítrico) ao líquido de cozedura.

Corrosão no interior da base!

Se o copo e, em especial, os pinos do lado inferior ainda estiverem húmidos após a limpeza quando inserir o copo, poderá formar-se ferrugem no interior da base.

- Deixe secar bem o copo antes de o inserir na base.

Danos materiais devido a montagem incorreta da lâmina!

Se a lâmina não estiver corretamente inserida e bloqueada ou se o anel vedante estiver danificado, poderá entrar líquido no interior do aparelho e danificar a base.

- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina assenta corretamente no suporte da lâmina.
- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina não apresenta danos.
- Certifique-se de que a lâmina está corretamente inserida e bloqueada antes de encher o copo.
- Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da base, desligue o aparelho e consulte o Serviço de Reparação.

Danos materiais devido a utilização incorreta!

Se a borboleta entrar em contacto com a lâmina ou outros acessórios durante o funcionamento, a mesma poderá partir-se.

- Certifique-se de que a borboleta está corretamente colocada na lâmina antes de ajustar o nível de velocidade.
- Nunca ultrapasse a velocidade 4.
- Não utilize a espátula se a borboleta estiver inserida.
- Não adicione alimentos que possam bloquear ou danificar a borboleta.

Danos materiais devido a utilização incorreta!

A lâmina poderá danificar especialmente o lado macio da espátula.

- Tenha cuidado ao empurrar os alimentos para baixo no copo ou ao esvaziar o copo com a ajuda da espátula.
- Nunca toque nos bordos afiados das pás da lâmina com a espátula.
- Movimente a espátula exclusivamente no sentido dos ponteiros do relógio quando raspa ou mexe o conteúdo do copo na área da lâmina.

4.2 Estrutura dos avisos

Os avisos nestas instruções estão destacados por meio de símbolos de segurança e palavras de advertência. O símbolo e a palavra de advertência fornecem indicações sobre a gravidade do perigo.

Estrutura dos avisos

Os avisos que antecedem qualquer procedimento estão representados da seguinte forma:

AVISO



Tipo e fonte do perigo

Explicação sobre o tipo e a fonte do perigo/consequências

- Medidas para evitar o perigo

Significado das palavras de advertência

AVISO	Perigo de vida ou perigo de ferimentos graves se este perigo não for evitado.
CUIDADO	Perigo de ferimentos ligeiros se este perigo não for evitado.
NOTA	Perigo de danos materiais se este perigo não for evitado.

Significado dos símbolos de segurança



Aviso com indicação para a gravidade do perigo



Aviso para danos materiais

4.3 Deveres do utilizador

Para garantir um funcionamento perfeito da Thermomix® TM6, observe o seguinte:

1. Observe o manual de instruções e os respetivos documentos.
2. Guarde o manual junto da Thermomix® TM6.
3. Mandar reparar imediatamente os danos na Thermomix® TM6. Para tal, entre em contato com o seu [Serviço de Apoio ao Cliente](#) [▶ 165].

5 Primeira colocação em funcionamento

5.1 Escolher o local de instalação

- Dê à sua Thermomix® TM6 um lugar fixo na sua cozinha de modo a poder utilizá-la com todo o conforto.

Observe o seguinte na escolha do local de instalação:

AVISO



Perigo de incêndio!

Se colocar a base sobre uma superfície quente, poderá começar a arder.

- Nunca coloque a base sobre um fogão (placa a gás, placa vitrocerâmica, placa de indução ou semelhante) ou qualquer outra superfície quente ou que pode ser aquecida.
- Mantenha uma distância adequada a superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.

AVISO



Perigo de choque elétrico devido a uma ligação incorreta à rede elétrica!

Uma ligação incorreta à rede elétrica pode dar origem a choques elétricos.

- Utilize a base exclusivamente com uma ligação devidamente instalada por um especialista.

AVISO



Perigo de ferimentos devido a queda do aparelho!

Durante o funcionamento, em especial na função Espiga ou durante a trituração, podem ocorrer movimentos do aparelho. O aparelho poderá cair e causar ferimentos.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície limpa, firme, plana e horizontal.
- Mantenha-o a uma distância suficiente da borda da superfície.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar.

NOTA



Danos no aparelho devido a uma ligação elétrica incorreta!

Se a base não for ligada a uma fonte de alimentação elétrica adequada ao aparelho, a mesma ficará danificada.

- Opere a base exclusivamente com a tensão de corrente alternada e a frequência da rede de alimentação indicada na placa de identificação.

NOTA



Danos materiais devido a vapor!

Se instalar o aparelho diretamente por baixo de móveis (prateleiras, armários suspensos ou semelhantes), os móveis poderão ser danificados pelo vapor.

- Instale o aparelho com uma distância suficiente em relação aos objetos situados por cima ou na lateral.
- Considere também a altura adicional da Varoma®.

1. Coloque a sua Thermomix® TM6 sobre uma superfície limpa, sólida e nivelada de forma a não poder escorregar.
2. Certifique-se de que não pode entrar sujidade (salpicos de gordura ou semelhante) pela abertura de ventilação na parte de trás da base.
3. Retire a película de plástico do visor e das barras de bloqueio.
4. Retire o cabo de alimentação para fora da Thermomix® TM6 e ligue a Thermomix® TM6 à rede elétrica.

5. Pode escolher o comprimento do cabo a puxar para fora (até 1 m). Se não necessitar do comprimento total, o restante do cabo de alimentação pode permanecer guardado no interior da Thermomix® TM6.
6. Não coloque a base sobre o cabo de alimentação, uma vez que isso prejudicará a estabilidade da Thermomix® TM6 e o funcionamento da balança.

5.2 Ligar pela primeira vez

Aquando do fornecimento, a Thermomix® TM6 encontra-se protegida com uma proteção de transporte.



- Prima o botão de programação para iniciar a Thermomix® TM6.

⇒ *A proteção de transporte desativa-se automaticamente.*

Ao ligar a Thermomix® TM6 pela primeira vez, esta guiá-lo-á automaticamente pelas definições básicas. Siga as instruções no visor.

Também poderá alterar as definições mais tarde.

Pode encontrar mais detalhes sobre as opções de ajuste após a colocação em funcionamento em

Menu principal > Ajuda > Manual de instruções > Definições.

5.3 Primeira limpeza

Ao trabalhar pela primeira vez com uma Thermomix® TM6, familiarize-se primeiro com o aparelho.

CUIDADO



Danos para a saúde devido a resíduos de produção!

Devido à produção, poderão ficar resíduos nos componentes do aparelho que não são adequados para consumo. Eventuais resíduos de produção colocam em risco a sua saúde.

- Antes da primeira utilização, limpe bem todos os componentes e acessórios que entram em contacto com produtos alimentares.

Proceda da seguinte forma na primeira limpeza:

1. Desmonte o copo, consulte o capítulo [Desmontar o copo \[▶ 160\]](#).
2. Lave depois todas as peças e os acessórios à mão ou na máquina de lavar loiça (com exceção da base).

Os detalhes relativamente à limpeza podem ser encontrados no manual de instruções na Thermomix® TM6 em

Ajuda > Manual de instruções > Limpeza.

5.3.1 Desmontar o copo

Para limpar minuciosamente a lâmina e o copo, tem de desmontar o copo.

Siga os passos seguintes:



1. Mantenha o copo com a abertura virada para cima.
2. Rode a base do copo em aprox. 30° no sentido dos ponteiros do relógio e puxe a base do copo para fora.
A lâmina permanece para já no copo.
3. Pegue na lâmina com cuidado acima das pás e retire-a juntamente com o anel vedante do copo.

6 Operação

Para ligar e desligar a sua Thermomix® TM6, consulte o capítulo [Ligar e desligar](#) [▶ 161].

Os detalhes relativamente às opções de utilização podem ser encontrados no manual de instruções na Thermomix® TM6 em

Menu principal > Ajuda > Manual de instruções > Operação.

6.1 Ligar e desligar

Ligar a Thermomix® TM6

- Prima o botão de programação.
- ⇒ A Thermomix® TM6 é ligada e aparece a página inicial predefinida.

Desligar a Thermomix® TM6

1. Mantenha o botão de programação premido durante aprox. 5 segundos até aparecer no visor a indicação de que a Thermomix® TM6 se irá desligar.
2. Logo que apareça a indicação, pode largar o botão de programação.
3. Após o desligamento, desligue a ficha de alimentação se não estiver a utilizar a Thermomix® TM6.

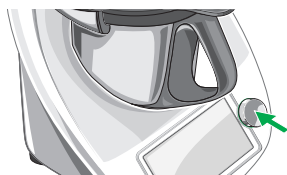
Nota Se não estiver a ser utilizada, a Thermomix® TM6 desliga-se automaticamente após 15 minutos para poupar energia. Nos últimos 30 segundos é exibida uma mensagem que lhe permitirá cancelar esta função automática.

6.2 Ajuda

- No menu principal da Thermomix® TM6 toque em Ajuda.

Tem acesso aos seguintes submenus:

> Instruções de segurança (mostra as instruções de segurança gerais)



> **Contacto** (mostra os dados de contacto do Serviço de Apoio ao Cliente da Vorwerk)

> **Manual de instruções** (abre o manual de instruções digital)

Visualizar outro Serviço de Apoio ao Cliente

Se quiser visualizar os dados de contacto do Serviço de Apoio ao Cliente de outro país, proceda da seguinte forma:

1. Toque em **Contacto** > **Lista geral de contactos**.
⇒ *É apresentada uma lista de países.*
2. Selecione o país para o qual pretende visualizar os dados de contacto.

7 Definições

O menu **Definições** pode ser encontrado em **Menu principal** > **Definições**.

Os detalhes relativamente às opções de definição podem ser encontrados no manual de instruções no aparelho em **Menu principal** > **Ajuda** > **Manual de instruções** > **Definições**.

8 Limpeza e manutenção

NOTA



Corrosão no interior da base!

Se o copo e, em especial, os pinos do lado inferior ainda estiverem húmidos após a limpeza quando inserir o copo, poderá formar-se ferrugem no interior da base.

- Deixe secar bem o copo antes de o inserir na base.

8.1 Limpeza

Notas Todos os componentes (com exceção da base) podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque as peças de plástico na prateleira superior da máquina de lavar loiça a fim de evitar a deformação resultante da exposição a temperaturas elevadas e à pressão de objetos colocados por cima.

Algumas peças de plástico podem ficar ligeiramente descoloradas; mas isso não afetará a sua saúde nem o funcionamento correto das peças afetadas.

- Após cada utilização, limpe minuciosamente todas as peças utilizadas da sua Thermomix® TM6.

Para mais informações sobre as opções de limpeza e os programas de limpeza, consulte o manual de instruções na Thermomix® TM6 em **Menu principal** > **Ajuda** > **Manual de instruções**.

8.2 Limpeza da base

AVISO



Perigo de choque elétrico devido à entrada de água!

Se entrar água para componentes sob tensão, poderá apanhar um choque elétrico!

- Desligue a ficha de alimentação quando não estiver a utilizar o equipamento.
- Não coloque a base em água ou outros líquidos.
- Não coloque a base debaixo de água corrente.
- Não verta água sobre a base.
- Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base.
- Limpe a base exclusivamente com um pano seco ou húmido.
- Preste atenção para que não entre água ou sujidade na base.
- Não utilize o aparelho em espaços exteriores.
- Se, apesar disso, entrar água na base, entre em contacto com o Serviço de Reparação da Vorwerk.

1. Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base.
2. Limpe a base com um pano macio humedecido e um detergente suave.
3. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior da base.

pt

8.3 Manutenção regular

Uma manutenção regular aumenta a vida útil da sua Thermomix® TM6.

1. Inspeccione a sua Thermomix® TM6 e os acessórios (incluindo o copo, o cabo de alimentação e o anel vedante da tampa do copo) quanto a possíveis danos.
2. Não utilize a sua Thermomix® TM6 com acessórios danificados.
3. Verifique regularmente se as aberturas de ventilação na parte posterior e no fundo da Thermomix® TM6 estão desobstruídas para evitar danos na Thermomix® TM6.
4. Quando não estiver a utilizar a sua Thermomix® TM6, desligue a ficha de alimentação elétrica.
5. Para uma melhor ventilação da Thermomix® TM6, mantenha a abertura da tampa do copo livre quando a Thermomix® TM6 não está a uso.

8.3.1 Substituir a lâmina

Devido ao uso frequente da Thermomix® TM6 para triturar alimentos duros, a lâmina desgasta-se. A tabela seguinte fornece uma panorâmica de quando se recomenda a substituição da lâmina.

Esforço da lâmina	Exemplo de utilização	Substituição da lâmina após
Grande	Diariamente tritura gelo, moi cereais e semelhante.	6 meses
Moderado	Uma vez por semana tritura gelo, moi cereais e semelhante.	2 anos
Baixo	Raramente tritura gelo e nunca moi cereais.	4 anos

9 Resolução de problemas

AVISO



Perigo de choque elétrico devido a danos na base ou no cabo de alimentação!

Se a base ou o seu cabo de alimentação estiverem danificados, poderá apanhar um choque elétrico.

- Verifique a base, o cabo de alimentação com ficha e os acessórios regularmente quanto a eventuais danos.
- Assegure-se que o cabo de alimentação não toca em superfícies quentes e fontes de calor externas.
- Nunca utilize a base com o cabo de alimentação danificado.
- Não utilize a base se a deixar cair ou estiver de algum modo danificada.
- No caso de danos na base ou no cabo de alimentação, leve a sua base ao Serviço de Reparação para análise ou reparação.
- Se o cabo de alimentação elétrica da base for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo seu Serviço de Reparação ou por uma pessoa de qualificações equivalentes para evitar perigos.
- Nunca tente reparar a base por iniciativa própria.
- Nunca introduza as mãos nas aberturas nas quais entram os pinos do copo e não introduza objetos nessas aberturas.

Erro:	Possível causa e resolução:
Entrou líquido na área por baixo do copo.	<ul style="list-style-type: none">- Desligue imediatamente a ficha de alimentação elétrica.- Com um pano, elimine o excesso de líquido na área por baixo do copo.- Não movimente ou incline a base para que o líquido existente no interior da base não possa chegar a componentes sensíveis.- Não tente desmontar o aparelho. O mesmo não possui peças passíveis de reparação por si.- Se não tiver a certeza se entrou líquido para o interior da base, não coloque a Thermomix® TM6 em funcionamento. Em vez disso, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente [▶ 165].
Não é possível ligar a Thermomix® TM6.	<p>A base poderá não estar corretamente ligada.</p> <ul style="list-style-type: none">- Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado.
Não é possível inserir o copo na base da Thermomix® TM6.	<p>O copo poderá não estar corretamente montado.</p> <ul style="list-style-type: none">- Verifique se a base do copo está corretamente bloqueada.
A Thermomix® TM6 não aquece.	<p>O tempo de aquecimento poderá não ter sido definido corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none">- Verifique se ajustou um tempo através do seletor de tempo. <p>Poderá não ter sido selecionada uma temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none">- Verifique se definiu a temperatura.

<p>A Thermomix® TM6 para durante o funcionamento.</p>	<p>O motor desligou-se.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retire o copo da base. - Reduza a quantidade contida no copo e/ou adicione algum líquido. - Aguarde aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento). - Volte a inserir o copo. - Certifique-se de que as aberturas de ventilação na parte posterior da base estão desobstruídas. - Rode o seletor para reiniciar a base. <p>Se a mensagem de erro não desaparecer após o tempo de arrefecimento, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente [▶ 165].</p>
<p>A Thermomix® TM6 não pesa corretamente.</p>	<p>A Thermomix® TM6 poderá não ter sido instalada corretamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certifique-se de que não há objetos encostados à base. - Certifique-se de que não há tensão no cabo de alimentação. - Certifique-se de que a Thermomix® TM6 está sobre uma superfície plana, limpa e antiderrapante. - Não toque na Thermomix® TM6 durante todo o processo de pesagem.
<p>A Thermomix® TM6 para durante as funções de cozedura básicas.</p>	<p>Poderão ter sido adicionados ingredientes errados ao copo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retire o copo da base e esvazie o copo. - Volte a inserir o copo vazio na base. - Reinicie o processo de cozedura.
<p>Não é possível ligar a Thermomix® TM6 ao Wi-Fi.</p>	<p>Poderá não haver uma rede disponível.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifique o seu WiFi. <p>A função Wi-Fi poderá estar desativada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Configure uma rede, veja Menu principal > Ajuda > Manual de instruções > Definições > Configurar o WiFi. <p>Se não for possível configurar uma rede, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente [▶ 165].</p>

10 Serviço de Apoio ao Cliente

Para informações sobre o seu centro de apoio ao cliente local, por favor entre em contacto com o seu Agente Thermomix®, o distribuidor Vorwerk oficial no seu país, ou consulte <https://thermomix.vorwerk.com>.

11 Garantia/responsabilidade por defeitos materiais

Relativamente ao período da garantia, consulte o seu contrato de compra.

O aparelho só deve ser reparado pelo serviço técnico da Vorwerk ou por um serviço de reparações Vorwerk autorizado.

Use apenas os utensílios fornecidos o aparelho ou os acessórios originais da Vorwerk. Nunca use o aparelho com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Thermomix®.

Caso contrário, a garantia e a responsabilidade por defeitos de material ficam sem efeito.



12 Eliminação

Este símbolo indica que os equipamentos elétricos e eletrônicos não devem ser colocados no lixo doméstico normal. Os dispositivos eletrônicos usados podem ser encaminhados gratuitamente para pontos de recolha municipais.

Em alternativa, pode devolver os seus dispositivos eletrônicos usados à loja Vorwerk local.

Número de registo:

N.º de registo REEE DE 86265910

13 Dados técnicos

Símbolo de segurança/
Marca de controlo/
Conformidade



Motor Motor Vorwerk, sem manutenção, de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W. Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10700 rpm (velocidade de mistura: 40 rpm).
Regulação especial da velocidade (modo de intervalo) para o modo “Espiga”.
Proteção eletrónica do motor para evitar sobrecargas.

Sistema de aquecimento Consumo elétrico 1000 W. Protegido contra sobreaquecimento.

Balança incorporada Intervalo de pesagem 1 a 3000 g
Intervalo de pesagem -1 a -3000 g

Corpo Material plástico de alta qualidade.

Copo Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima de 2,2 litros.

Alimentação Para corrente alternada de 110-127 V 50/60 Hz (adaptação automática) (TM6-4). Consumo de potência máximo 1200 W.
Para corrente alternada de 220-240 V 50/60 Hz (adaptação automática) (TM6-1). Consumo de potência máximo 1500 W.
Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento.

Consumo em standby 0 W

Indicações sobre a conectividade	2,4 GHz	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™



O aparelho destina-se exclusivamente ao uso em espaços interiores, se for operado na gama de frequências de 5,150 GHz – 5,350 GHz em AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO e TR.



Este produto contém a placa ALPS 2EE-02170AA código de homologação 01798-20-12425

Este equipamento não tem direito à proteção contra interferência prejudicial e não pode causar interferência em sistemas devidamente autorizados.

Conformidade A Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG declara, por este meio, que o tipo de equipamento de rádio Thermomix® TM6-1 / TM6-4 está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço de Internet: <https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/>

Dimensões Excl. Varoma 34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altura x largura x profundidade)

Dimensões Varoma® 13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altura x largura x profundidade)

Peso Excl. Varoma 7,95 kg

Peso Varoma® 0,80 kg

13.1 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Alemanha

thermomix

TM6



el

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Copyright

Τα πνευματικά δικαιώματα του κειμένου, των σχεδίων, των φωτογραφιών και των εικονογραφήσεων ανήκουν στη Vorwerk International & Co. KmG, Ελβετία. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Δεν επιτρέπεται η, μερική ή ολική, αναπαραγωγή, αποθήκευση, αντιγραφή και διάδοση της παρούσας έκδοσης με ηλεκτρονικά, μηχανικά ή φωτομηχανικά μέσα κάθε είδους χωρίς τη ρητή συγκατάθεση της Vorwerk International & Co. KmG.

Περιεχόμενα

1	Πριν από τη χρήση.....	172
1.1	Φύλαξη των εγγράφων	172
1.2	Κανόνες απεικόνισης	172
2	Επισκόπηση προϊόντος	173
3	Προβλεπόμενη χρήση	174
4	Για την ασφάλειά σας	174
4.1	Κίνδυνοι και υποδείξεις ασφαλείας.....	175
4.2	Μορφή των υποδείξεων ασφαλείας.....	183
4.3	Ευθύνες του χρήστη.....	183
5	Πρώτη χρήση	184
5.1	Επιλογή θέσης	184
5.2	Πρώτη ενεργοποίηση	185
5.3	Πρώτος καθαρισμός.....	186
5.3.1	Αποσυναρμολόγηση κάδου	186
6	Λειτουργία	187
6.1	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση	187
6.2	Βοήθεια	187
7	Ρυθμίσεις.....	187
8	Καθαρισμός και συντήρηση	188
8.1	Καθαρισμός.....	188
8.2	Καθαρισμός βάσης της συσκευής	189
8.3	Τακτική συντήρηση	189
8.3.1	Αντικατάσταση μαχαιριών	189
9	Αντιμετώπιση βλαβών	190
10	Εξυπηρέτηση πελατών.....	192
11	Εγγύηση.....	192
12	Απόρριψη.....	192
13	Τεχνικά χαρακτηριστικά	193
13.1	Κατασκευαστής	193

1 Πριν από τη χρήση

Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου Thermomix®TM6 σας.

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το Thermomix® TM6 καλό θα είναι να παρακολουθήσετε την παρουσίαση αντιπροσώπου της Thermomix®. Αυτός είναι ο πιο γρήγορος και εύκολος τρόπος να εξοικειωθείτε με το Thermomix®TM6.

1. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, πριν χρησιμοποιήσετε το Thermomix® TM6 και τα εξαρτήματα για πρώτη φορά.
2. Οι οδηγίες χρήσης θα σας βοηθήσουν να εξοικειωθείτε με τις λειτουργίες ασφαλείας της συσκευής.
Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με το χειρισμό ανατρέξτε στις αναλυτικές οδηγίες στη συσκευή στο
Κύριο μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης.

Σημείωση Κάποιες λειτουργίες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης πιθανόν να μην είναι διαθέσιμες σε όλες τις περιοχές.

Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε τον αντιπρόσωπο της Thermomix®.

1.1 Φύλαξη των εγγράφων

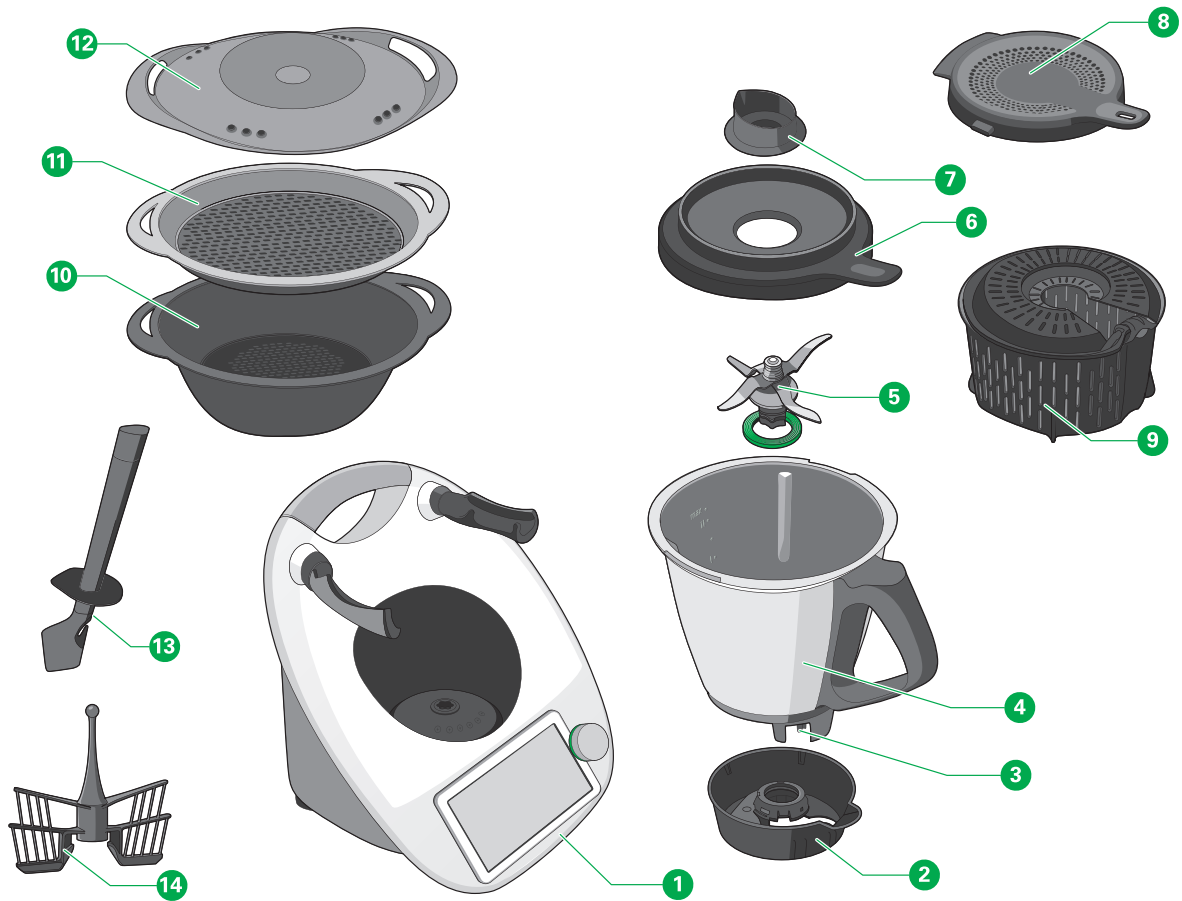
- Φυλάσσετε τις οδηγίες χρήσης για μελλοντική χρήση. Αποτελούν σημαντικό μέρος της συσκευής και πρέπει να παραδοθούν μαζί της, σε περίπτωση που το προϊόν δοθεί σε άλλο άτομο.

1.2 Κανόνες απεικόνισης

Στις παρούσες οδηγίες χρήσεις χρησιμοποιείται η εξής απεικόνιση:

Κείμενο	Παράδειγμα στοιχείων μενού: Απόβαρο
Κείμενο > Κείμενο	Διαδρομές μενού. Η σειρά των μενού επισημαίνεται με το σύμβολο «>». Παράδειγμα: Μενού > Ψυθμίσεις
[>32]	Αναφορά σε αριθμό σελίδας Παράδειγμα: Για επιπλέον πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά [>12]»

2 Επισκόπηση προϊόντος



1 Βάση συσκευής Thermomix® TM6	9 Καλαθάκι με καπάκι (σταθερά τοποθετημένο)
2 Βάση κάδου	10 Δίσκος Varoma®
3 Ακίδες επαφής	11 Ρηχός δίσκος Varoma®
4 Κάδος	12 Καπάκι Varoma®
5 Μαχαιρία μαζί με το λαστιχάκι στεγάνωσης	13 Σπάτουλα
6 Καπάκι κάδου	14 Εξάρτημα ανάδευσης (χιτυπητήρι)
7 Μεζούρα	Οδηγίες χρήσης και βιβλίο μαγειρικής (προαιρετικά)
8 Προστατευτικό πιπιλίσματος	

Αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης των εξαρτημάτων θα βρείτε στο Thermomix® TM6 στο
Μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης.

3 Προβλεπόμενη χρήση

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα αποκλειστικά με το σωστό τρόπο και για την προβλεπόμενη χρήση, ώστε να μειωθούν κίνδυνοι για τον εαυτό σας και για τρίτους αλλά και υλικές ζημιές τις συσκευής και λοιπών αντικειμένων.

Το Thermomix® TM6 είναι μια κουζίνομηχανή που προορίζεται για την επεξεργασία τροφίμων και είναι κατάλληλη για οικιακή ή παρόμοια με την οικιακή χρήση.

Το Thermomix® TM6 προορίζεται αποκλειστικά για χρήση από ενήλικες. Η χρήση του από παιδιά, με ή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκων, δεν επιτρέπεται. Τα παιδιά πρέπει δεν πρέπει ποτέ να πλησιάζουν συσκευές που βρίσκονται σε λειτουργία, αλλά και συνδέσεις στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Προειδοποιήστε τα παιδιά και ενημερώστε τα σχετικά με την πιθανότητα δημιουργίας υψηλής θερμοκρασίας και ατμών και την πιθανή παρουσία καυτού νερού, συμπύκνωσης και καυτών επιφανειών.

Σε περίπτωση που το Thermomix® TM6 χρησιμοποιηθεί κοντά σε παιδιά είναι απαραίτητο να τα προσέχετε πολύ.

Το Thermomix® TM6 δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί ποτέ από παιδιά ως παιχνίδι.

Η συσκευή όταν δεν υπάρχει εποπτεία και πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό πρέπει πάντα να αποσυνδέεται από το δίκτυο.

Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον υπάρχει επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχει.

Δεν επιτρέπεται χρήση πέραν της προβλεπόμενης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από ακατάλληλη χρήση. Σε περίπτωση τεχνικών μετατροπών της συσκευής παύει να ισχύει η εγγύηση / η υπαιτιότητα για υλικές ζημιές. Η υποχρέωση αντικατάστασης εκ μέρους του κατασκευαστή βάσει της ευθύνης λόγω ελαττωματικών προϊόντων και/ή του εμπόρου βάσει της ευθύνης λόγω ελαττωμάτων του υλικού αναστέλλονται σε περίπτωση που έχουν πραγματοποιηθεί τεχνικές μετατροπές στο προϊόν.

Κατή την εκτέλεση εργασιών στη συσκευή πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το σχετικό υλικό καθώς οι υποδείξεις της οθόνης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από ακατάλληλη χρήση.

Η συσκευή πληροί τις προδιαγραφές ασφαλείας της χώρας στην οποία πωλήθηκε από έναν εξουσιοδοτημένο οργανισμό της Vorwerk. Αν χρησιμοποιηθεί σε διαφορετική χώρα από αυτή όπου πωλήθηκε, δεν είναι εγγυημένη η συμμόρφωση με τα τοπικά πρότυπα ασφαλείας της άλλης χώρας. Συνεπώς, η Vorwerk δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για οποιοδήποτε κίνδυνο προκύψει σχετικά με την ασφάλεια του χρήστη.

4 Για την ασφάλειά σας

Η ασφάλεια αποτελεί ουσιαστικό χαρακτηριστικό των προϊόντων της Vorwerk. Η ασφάλεια του προϊόντος μπορεί να εξασφαλιστεί μόνο όταν λαμβάνετε υπόψη το παρόν κεφάλαιο καθώς και τις υποδείξεις ασφαλείας στα επόμενα κεφάλαια.

4.1 Κίνδυνοι και υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω εισροής νερού!

Όταν μπει νερό στα ηλεκτροφόρα μέρη μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία!

- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε τη βάση της συσκευής κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην χύνετε νερό στη βάση της συσκευής.
- Πριν καθαρίσετε τη βάση της συσκευής βγάλτε την από την πρίζα.
- Να καθαρίζετε τη βάση της συσκευής μόνο με στεγνό ή νωπό ύφασμα.
- Να προσέχετε να μην μπει νερό ή ακαθαρσίες στο περίβλημα της βάσης της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή στο ύπαιθρο.
- Σε περίπτωση που μπει νερό στη βάση της συσκευής, επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της Vorwerk.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω ακατάλληλης σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Τυχόν ακατάλληλα εγκατεστημένη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

- Λειτουργείτε τη βασική συσκευή μόνο σε σύνδεση που είναι σωστά εγκατεστημένη από εξειδικευμένο και πιστοποιημένο άτομο.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω βλάβης του κυρίως σώματος ή του καλώδιου!

Όταν υπάρχει βλάβη στο κυρίως σώμα ή στο καλώδιο μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.

- Να ελέγχετε τακτικά τη βασική συσκευή, το καλώδιο με το βύσμα, και τα εξαρτήματα για τυχόν ζημιές.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το κυρίως σώμα της συσκευής, αν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη βασική συσκευή αν πέσει ή υποστεί οποιαδήποτε ζημιά.
- Σε περίπτωση ζημιάς του κυρίως σώματος της συσκευής ή του καλώδιου θα πρέπει να στείλετε το κυρίως σώμα στο κέντρο σέρβις της Vorwerk για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική/μηχανική ρύθμιση.
- Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο του κυρίως σώματος, η αντικατάστασή του πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις ή άλλο κατάλληλα καταρτισμένο άτομο για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας το κυρίως σώμα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα στα ανοίγματα που προβλέπονται για τις ακίδες επαφής του κάδου.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Αν τοποθετήσετε τη βασική συσκευή σε καυτή επιφάνεια ενδέχεται να πιάσει φωτιά.

- Μην τοποθετήσετε ποτέ τη βασική συσκευή πάνω σε εστία κουζίνας (πλάκα ψησίματος, κεραμική εστία, επαγωγική εστία κ.λπ.) ή άλλες θερμές ή θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Διατηρήστε επαρκή απόσταση από καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το κυρίως σώμα της συσκευής έχει υψηλή κατανάλωση ισχύος. Ανεπαρκείς προδιαγραφές ονομαστικής ισχύος μπορεί να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.

- Όταν συνδέετε το κυρίως σώμα της συσκευής, λάβετε υπόψη τη μέγιστη κατανάλωση ενέργειας στην πινακίδα τύπου (βλ. επίσης **Κεφάλαιο Τεχνικά δεδομένα**).
- Μην χρησιμοποιείτε πολλές γραμμές τροφοδοσίας ή οτιδήποτε άλλο μεταξύ της πρίζας και του κυρίως σώματος της συσκευής.

Κίνδυνος εγκαυμάτων από εκτίναξη του φαγητού.

Αν έχει κλείσει το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί υπερπίεση στο εσωτερικό του κάδου. Το καυτό περιεχόμενο μπορεί να εκτιναχθεί και να σας προκαλέσει έγκαυμα.

- Να γεμίζετε το καλαθάκι μόνο μέχρι την ένδειξη «max».
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου δεν φράσσεται και δεν καλύπτεται ποτέ από μέσα (π.χ. από το φαγητό) ή από έξω (π.χ. από κάποια πετσέτα), έτσι ώστε να επιτρέπεται συνεχώς η διαφυγή του ατμού και να μην μπορεί να αναπτυχθεί υπερπίεση.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε το καλαθάκι **στον** κάδο, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το χαλαρά τοποθετημένο καλαθάκι ή την κασαρόλα Varoma σε διαδικασίες μαγειρέματος από 95°C ως προστασία έναντι πιτσιλίσματος από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου.
- Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση άλλα αντικείμενα για να καλύψετε το άνοιγμα.
- Τοποθετείτε πάντα κατά τη λειτουργία το γνήσιο καπάκι κάδου στον κάδο.
- Αν διαπιστώσετε ότι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου έχει φράξει, τότε αποσυνδέστε το βύσμα του κυρίως σώματος. **Μην** αγγίξετε τα στοιχεία ελέγχου.

Κίνδυνος εγκαυμάτων από εκτίναξη του φαγητού.

Κατά τη διάρκεια διαδικασιών μαγειρέματος, επιπλέον πρῶτες ὕλες μποροῦν νὰ προκαλέσουν παγίδευση ατμοῦ, με ἀποτέλεσμα νὰ προκληθεῖ αὐξηση πίεσης στον κάδο. Το καυτό περιεχόμενο μπορεῖ νὰ εκπιναχθεῖ και νὰ σας προκαλέσει ἔγκαυμα.

- Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο με ποσότητα μεγαλύτερη από τη μέγιστη ποσότητα των 2,2 λίτρων (σήμανση «max»).
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε το καλαθάκι στον κάδο, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το χαλαρά τοποθετημένο καλαθάκι ή την κατσαρόλα Varoma σε διαδικασίες μαγειρέματος από 95°C ως προστασία έναντι πιτσιλίσματος από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου.
- Μαγειρεύετε κατ' αρχήν σούπες, μαγειρευτά κατσαρόλας και μαρμελάδας σε μέγιστη θερμοκρασία 100°C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες, όπως προβλέπονται στη συνταγή, χρησιμοποιείτε το εξάρτημα Varoma.
- Σε διαδικασίες μαγειρέματος από 95°C μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη σταθερή μεζούρα TM6.
- Χρησιμοποιείτε την προστασία έναντι πιτσιλίσματος μόνο κατά διαδικασίες ψησίματος όπου η συσκευή απαιτεί τοποθέτηση προστασίας έναντι πιτσιλίσματος.

Κίνδυνος εγκαυμάτων από πιτσιλίσμα!

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή επεξεργασίας καυτού φαγητού, αυτό μπορεί νὰ πιτσιλιστεί και νὰ προκαλέσει εγκαύματα.

- Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο με ποσότητα μεγαλύτερη από τη μέγιστη ποσότητα των 2,2 λίτρων (σήμανση «max»).
- Εξασφαλίστε ότι το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου δεν φράσσεται από φαγητό.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε το καλαθάκι στον κάδο, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το χαλαρά τοποθετημένο καλαθάκι ή την κατσαρόλα Varoma σε διαδικασίες μαγειρέματος από 95°C ως προστασία έναντι πιτσιλίσματος από το άνοιγμα του καπακιού του κάδου.
- Τοποθετήστε τη μεζούρα στο καπάκι του κάδου για να αποτρέψετε το πιτσιλίσμα κατά την ανάμιξη, τον τεμαχισμό ή την πολτοποίηση καυτού φαγητού.
- Να προσέχετε πολύ, ειδικά όταν γεμίζετε τον κάδο με υγρά.
- Απομακρύνετε τον γεμάτο κάδο με προσοχή από τη βάση της συσκευής για να μην χυθεί ή πιτσιλίσει το περιεχόμενο.

Κίνδυνος εγκαύματος από ξεχειλίσμα!

Ειδικά σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας φαγητού και μαγείρεμα σε υψηλές θερμοκρασίες (>90 °C) παρά τις οδηγίες της συνταγής, υπάρχει κίνδυνος νὰ ξεχειλίσει το φαγητό και νὰ βγει από τον κάδο με ἀποτέλεσμα νὰ καείτε.

- Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο με ποσότητα μεγαλύτερη από τη μέγιστη ποσότητα των 2,2 λίτρων (σήμανση «max»).
- Να προσέχετε πολύ όταν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Σε περίπτωση που ξεχειλίσει το φαγητό, πατήστε τον επιλογέα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Κίνδυνος εγκαύματος από έξοδο καυτού περιεχομένου!

Σε περίπτωση υπερβολικά υψηλού αριθμού στροφών σε συνδυασμό με υψηλές θερμοκρασίες το καυτό περιεχόμενο μπορεί να βγει από τον κάδο και να προκληθεί έγκαυμα.

- Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Turbo για καυτά φαγητά ή υγρά σε θερμοκρασία πάνω από 60 °C.
- Όταν πρόκειται για καυτά φαγητά να αυξάνετε σταδιακά τον αριθμό των στροφών.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό ατμό!

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, και ιδίως όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Varoma®, δημιουργείται καυτός ατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

- Κρατηθείτε μακριά από τον ατμό.
- Μην πιάνετε τα μαχαίρια κατά την επεξεργασία καυτών τροφίμων και μην τα καλύπτετε.
- Βεβαιωθείτε ότι αρκετές σχισμές του δίσκου Varoma® και του ρηχού δίσκου Varoma® δεν καλύπτονται από τρόφιμα, έτσι ώστε να επιτρέπεται η ανεμπόδιστη διαφυγή του ατμού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος Varoma® έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι του κάδου, ώστε να μην αναποδογυρίσει ή πέσει ο δίσκος Varoma®. Μην τοποθετείτε ποτέ το Varoma® πάνω στο προστατευτικό πιπιλίσματος.
- Όταν απομακρύνετε το Varoma® από το καπάκι του κάδου για να το ακουμπήσετε αλλού, το Varoma® πρέπει να είναι πάντα κλεισμένο με το καπάκι του.
- Όταν βγάλετε το καπάκι του Varoma®, στρέψτε το μακριά από το πρόσωπο και το σώμα σας ώστε να αποφύγετε την επαφή με τον ατμό που διαφεύγει.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό λάδι!

Κατά τη διαδικασία τσιγαρίσματος το λάδι ζεσταίνεται. Αν αναμιχθεί λάδι με νερό μπορεί να πιπιλίσει. Μπορεί να καείτε με το καυτό λάδι.

- Μην βάζετε ποτέ ήδη προθερμασμένο λάδι στον κάδο.
- Μην ζεσταίνεται ποτέ το λάδι χωρίς άλλα υλικά. Αν προσθέσετε αργότερα τα άλλα υλικά το καυτό λάδι θα πιπιλίσει πολύ έντονα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα Thermomix® TM6 είναι στεγνά κατά τη χρήση.
- Να ακολουθείτε τις οδηγίες τις οθόνης.
- Τοποθετήστε σωστά το προστατευτικό πιπιλίσματος στο καπάκι του κάδου μόλις σας ειδοποιήσει το Thermomix® TM6.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια κλειδώματος περιβάλλουν το προστατευτικό πιπιλίσματος.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η καραμέλα διατηρεί υψηλή θερμοκρασία τόσο κατά την παρασκευή της όσο και μετά από αυτή και μπορεί να οδηγήσει σε έγκαυμα.

- Να προσέχετε ιδιαίτερα όταν φτιάχνετε ή επεξεργάζεστε καραμέλα.

Κίνδυνος εγκαύματος από ακατάλληλο χειρισμό του καπακιού του κάδου!

Όταν το καπάκι δεν εφαρμόζει σωστά στον κάδο το καυτό περιεχόμενο μπορεί να βγει από τον κάδο και να καείτε.

- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε με τη βία το καπάκι του κάδου ή το μηχανισμό κλειδώματος.
- Να ανοίγετε το καπάκι του κάδου μόνο όταν έχει μηδενιστεί ο αριθμός των στροφών και όταν έχει ανοίξει ο μηχανισμός κλειδώματος.
- Να ελέγχετε τακτικά τη στεγάνωση του καπακιού για τυχόν ζημιές. Σε περίπτωση ζημιάς ή αν κάποιο σημείο δεν είναι στεγανό αλλάξτε αμέσως καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με καθαρό καπάκι κάδου. Το χείλος του κάδου και η φλάντζα πρέπει πάντα να μην έχουν υπολείμματα τροφίμων, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή στεγανοποίηση ανάμεσα στο καπάκι του κάδου και τον κάδο.

Κίνδυνος εγκαύματος και τραυματισμού!

Αν κρέμεται το καλώδιο της βασικής συσκευής μπορεί να τη μετακινήσετε κατά λάθος. Η βασική συσκευή μπορεί να πέσει και να καείτε ή να τραυματιστείτε.

- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή του πάγκου.
- Μην συνδέετε τη βασική συσκευή σε καλώδιο επέκτασης.

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλα εξαρτήματα!

Η χρήση επιπλέον συσκευών, εξαρτημάτων ή αντικειμένων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από την Vorwerk, καθώς και η χρήση ελαπτωματικών ή μη συμβατών τμημάτων εξαρτημάτων μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.

- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα συνιστώμενα αυθεντικά εξαρτήματα της Vorwerk Thermomix®.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε συνδυασμό με μέρη ή εξοπλισμό παλαιότερων μοντέλων.
- Μην κάνετε τροποποιήσεις στη συσκευή ή στα εξαρτήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με εξαρτήματα που έχουν βλάβη.

Κίνδυνος τραυματισμού από ακατάλληλη χρήση!

Αν χρησιμοποιήσετε άλλο αντικείμενο πέραν της σπάτουλας Thermomix® για να ανακατέψετε το περιεχόμενο του κάδου, το αντικείμενο αυτό μπορεί να έρθει σε επαφή με τα μαχαίρια και να τραυματιστείτε.

- Να χρησιμοποιείτε μόνο την σπάτουλα Thermomix® με τον δίσκο προστασίας για το ανακάτεμα.
- Να τοποθετείτε μόνο την επίπεδη πλευρά της σπάτουλας και όχι την πλευρά λαβής μέσα στον κάδο.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό φαγητό

Εάν διατηρείτε τη σπάτουλα μέσα στον κάδο σε μεγάλες ταχύτητες, το φαγητό μπορεί να βγει από το άνοιγμα το καπάκι του κάδου και να προκληθούν εγκαύματα.

- Μην διατηρείτε ποτέ τη σπάτουλα μέσα στον κάδο κατά τη διάρκεια διαδικασιών ανάμιξης/τεμαχισμού καυτού φαγητού σε ταχύτητες μεγαλύτερες από το επίπεδο 4.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτό φαγητό!

Μπορεί να καείτε από το καυτό φαγητό μέσα στο καλάθάκι.

- Να προσέχετε ιδιαίτερα όταν απομακρύνετε το καλάθάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι η σπάτουλα είναι σταθερά τοποθετημένη μέσα στο καλάθάκι, πριν αφαιρέσετε το καλάθάκι.
- Αφαιρέστε τη σπάτουλα αφού απομακρύνετε το καλάθάκι για να αποφύγετε το ενδεχόμενο να αναποδογυρίσει το καλάθάκι.

Κίνδυνος τραυματισμού από πτώση της συσκευής!

Κατά τη λειτουργία, και ιδίως κατά τη λειτουργία ζυμώματος ή κατά το κόψιμο υλικών, ενδέχεται να κουνιέται η συσκευή. Η συσκευή μπορεί να πέσει και να τραυματιστείτε.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε καθαρή, σταθερή, επίπεδη οριζόντια επιφάνεια.
- Φροντίστε να απέχει αρκετά από το άκρο της επιφάνειας εργασίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί χωρίς να την επιβλέπετε.

Κίνδυνος τραυματισμού από εξαρτήματα που έχουν υποστεί ζημιά!

Εάν κάποιο εξάρτημα σκαλώσει στα μαχαίρια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή υποστεί υπερβολική καταπόνηση, μπορεί να τραυματιστείτε από τα θραύσματα και τα αιχμηρά άκρα, ιδιαίτερα όταν τα θραύσματα καταπίνονται με τα τρόφιμα που προετοιμάσατε.

- Να χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα Thermomix® αποκλειστικά όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης ή την οθόνη της βασικής συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι το απαραίτητο εξάρτημα έχει τοποθετηθεί με ασφάλεια και σωστά και δεν υπάρχει σκόρπιο εξάρτημα στον κάδο, προτού ρυθμίσετε τον αριθμό στροφών.
- Ελέγχετε τα εξαρτήματα μετά τη χρήση για ζημιές.
- Αν παρόλα αυτά τα εξαρτήματα υποστούν ζημιά από τα μαχαίρια, πετάξτε το περιεχόμενο του κάδου και επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικά.

Κίνδυνος για την υγεία από πολλαπλασιασμό επικίνδυνων μικροβίων!

Κατά τη διάρκεια του Slow-Cooking ή του μαγειρέματος Sous-Vide, τα τρόφιμα μαγειρεύονται σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπου μπορεί να προκύψει πολλαπλασιασμός μικροβίων.

- Να τηρείτε τους κανόνες υγιεινής τόσο κατά την προετοιμασία όσο και κατά την επεξεργασία.
- Να ακολουθείτε επακριβώς τις οδηγίες των συνταγών (θερμοκρασία και χρόνος).
- Διασφαλίστε ότι μετά την ολοκλήρωση της προετοιμασίας, τα υλικά που μαγειρεύετε καταναλώνονται αμέσως.
- Συχνά, το κρέας και τα πουλερικά πρέπει να σιγαρίζονται λίγο μετά το μαγείρεμα Sous-Vide. Αυτό μειώνει την πιθανότητα ανάπτυξης μικροβίων που προκαλούν ασθένειες στην επιφάνεια των υλικών που μαγειρεύετε. Ακολουθείτε τις συνταγές της Vorwerk Thermomix® για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο.

Κίνδυνος για την υγεία από πολλαπλασιασμό μικροβίων!

Σε χαμηλές θερμοκρασίες γίνεται ζύμωση στα τρόφιμα, όπου μπορεί να προκύψει πολλαπλασιασμός ανεπιθύμητων μικροβίων.

- Να τηρείτε τους κανόνες υγιεινής τόσο κατά την προετοιμασία όσο και κατά την επεξεργασία.
- Βάλτε τα τρόφιμα που έχουν υποστεί ζύμωση στην ψύξη αμέσως μετά την ολοκλήρωση της προετοιμασίας.

Κίνδυνος για την υγεία από τη λανθασμένη χρήση των εξαρτημάτων.

Κατ' αρχήν, το σύνολο των εξαρτημάτων του Thermomix® έχουν σχεδιαστεί για χρήση συγκεκριμένα με τη συσκευή ή σε συνδυασμό με αυτή και μπορεί να υποστούν ζημιά σε περίπτωση διαφορετικής χρήσης.

- Μην χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα του Thermomix® για άλλο σκοπό, ειδικά σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα σε καυτές κατσαρόλες ή τηγάνια.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το χτυπητήρι για περισσότερο απο δύο ώρες (κατά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας Slow-Cooking, μαγείρεμα Sous-Vide, ζύμωμα), διαφορετικά δεν μπορεί να αποκλειστεί ο κίνδυνος για την υγεία.
- Αν παρόλα αυτά υποστεί ζημιά κάποιο εξάρτημα, μην το χρησιμοποιήσετε περαιτέρω και αντικαταστήστε το αμέσως.

Κίνδυνος εγκαύματος από καυτή επιφάνεια!

Κατά την προετοιμασία καυτού φαγητού θερμαίνεται, επίσης, ο κάδος και τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα. Ο κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτής επιφάνειας παραμένει και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας θέρμανσης.

- Να προσέχετε κατά το χειρισμό του κάδου, των μαχαιριών και των εξαρτημάτων, ειδικά κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας καυτού φαγητού ή μετά από αυτήν.
- Να πιάνετε όλα τα εξαρτήματα αποκλειστικά από τις προβλεπόμενες για τον σκοπό αυτό λαβές και επιφάνειες.
- Αφήστε τον κάδο και τα μαχαίρια να κρυώσουν αρκετά πριν αποσυνδέσετε τον κάδο και απομακρύνετε τα μαχαίρια.

Κίνδυνος τραυματισμού από κόψιμο!

Οι λεπίδες των μαχαιριών είναι κοφτερές και μπορεί να τραυματιστείτε.

- Να χειρίζεστε τα μαχαίρια με προσοχή.
- Μην πιάνετε ποτέ τα μαχαίρια από τις λεπίδες τους.
- Να προσέχετε να μη σας πέσουν τα μαχαίρια την ώρα που τα βγάζετε.
- Μη βάζετε το χέρι σας μέσα στον κάδο.
- Φροντίστε τα μέρη του σώματος και τα μαλλιά σας να μην πλησιάζουν τα μαχαίρια.

Κίνδυνος τραυματισμού λόγω παγίδευσης!

Κάποιο μέλος σας μπορεί να πιαστεί στα χερούλια κλειδώματος του κυρίως σώματος της συσκευής ή κάτω από το ασφαλισμένο καπάκι.

- Αποφύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
- Κρατήστε τα μαλλιά και ρούχα σας μακριά από κινούμενα μέρη.
- **Μην** αγγίζετε τα χερούλια κλειδώματος ή το καπάκι κατά το άνοιγμα ή το κλείσιμο του μηχανισμού κλειδώματος.

Βλάβες για την υγεία από υπολείμματα προϊόντων!

Ανάλογα με το προϊόν, ενδέχεται να υπάρχουν υπολείμματα στα μέρη της συσκευής, τα οποία να μην είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Τυχόν υπολείμματα προϊόντων θέτουν σε κίνδυνο την υγεία σας.

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε προσεκτικά όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Υλικές ζημιές λόγω ατμού!

Αν τοποθετήσετε τη συσκευή κάτω από έπιπλα (ράφια, κρεμαστά ντουλάπια κ.λπ.) ενδέχεται να υποστούν ζημιά λόγω του ατμού που διαφεύγει.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επαρκή απόσταση από τα αντικείμενα που βρίσκονται από πάνω ή δίπλα της.
- Συνυπολογίστε το ύψος του Varoma®.

Ζημιές της συσκευής από ακατάλληλη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Σε περίπτωση που το κυρίως σώμα συνδεθεί σε ακατάλληλη σύνδεση δικτύου θα υποστεί ζημιά.

- Χρησιμοποιείτε το κυρίως σώμα της συσκευής μόνο με την τάση εναλλασσόμενου ρεύματος και τη συχνότητα που αναγράφεται στην πινακίδα στοιχείων.

Κίνδυνος ζημιάς λόγω ακατάλληλης χρήσης της λειτουργίας Varoma®!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς ποσότητας νερού στον κάδο ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.

- Φροντίστε να υπάρχει αρκετό νερό στον κάδο. Η συσκευή εξατμίζει σε 15 λεπτά περ. 250 ml νερού.
- Συμπληρώστε νερό κατά περίπτωση και ειδικά εάν αυξήσετε εκ των υστέρων το χρόνο μαγειρέματος στον ατμό.

Βλάβη της συσκευής από ακατάλληλο καθαρισμό και μη τήρηση των υποδείξεων σε μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας!

Όταν ο κάδος και τα μαχαίρια εκτίθενται για πολύ ώρα σε νερό, άλλα υγρά ή υπολείμματα τροφίμων ενδέχεται να υποστούν ζημιά.

- Να καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής πάντα αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε ειδικά τα μαχαίρια για πολύ ώρα στο νερό καθώς ενδέχεται να παλιώσει πιο γρήγορα το σύστημα στεγάνωσης της βάσης των μαχαιριών.
- Εξαιτίας των διαφορετικών ποιοτήτων νερού μπορεί κατά το μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (Slow-Cooking, μαγείρεμα Sous-Vide, ή ζύμωση) να εμφανιστεί σκουριά στον κάδο. Για να το αποφύγετε, τηρείτε τις υποδείξεις για την προσθήκη ειδικών υλικών (π.χ. κιτρικό οξύ) στα υγρά μαγειρέματος.

Διάβρωση στο εσωτερικό της βασικής συσκευής!

Σε περίπτωση που ο κάδος, και ειδικά οι ακίδες επαφής στο κάτω μέρος, έχει ακόμα υγρασία από τον καθαρισμό κατά τη στιγμή της τοποθέτησής του μπορεί να δημιουργηθεί σκουριά στο εσωτερικό της βασικής συσκευής.

- Αφήστε τον κάδο να στεγνώσει καλά πριν τον τοποθετήσετε στη βασική συσκευή.

Υλικές ζημιές από ακατάλληλη εισαγωγή των μαχαιριών!

Αν δεν έχουν εγκατασταθούν ή ασφαλιστούν σωστά τα μαχαίρια ή αν έχει υποστεί φθορά το λαστιχάκι στεγάνωσης μπορεί να περάσει υγρό στο εσωτερικό της συσκευής και να προκληθεί ζημιά στη βάση της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι στεγάνωσης των μαχαιριών έχει εφαρμόσει καλά στη βάση των μαχαιριών.
- Βεβαιωθείτε ότι το λαστιχάκι στεγάνωσης δεν έχει υποστεί φθορά.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια έχουν τοποθετηθεί και ασφαλιστεί κατάλληλα πριν γεμίσετε τον κάδο.
- Σε περίπτωση που διαφύγει υγρό ή αν περάσει υγρό στο περίβλημα της βάσης της συσκευής βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.

Υλικές ζημιές από ακατάλληλη χρήση!

Αν κατά τη λειτουργία το χτυπητήρι έρθει σε επαφή με τα μαχαίρια ή άλλο εξάρτημα, τότε μπορεί να σπάσει.

- Βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι έχει τοποθετηθεί σωστά επάνω στα μαχαίρια πριν επιλέξετε ταχύτητα.
- Μην υπερβείτε σε καμία περίπτωση την ταχύτητα 4.
- Μην χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα όταν έχει τοποθετηθεί το χτυπητήρι.
- Μην προσθέσετε τρόφιμα που μπορούν να φράξουν ή να καταστρέψουν το χτυπητήρι.

Υλικές ζημιές από ακατάλληλη χρήση!

Ιδιαίτερα η μαλακή πλευρά της σπάτουλας μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω των μαχαιριών.

- Προσέχετε όταν σπρώχνετε προς τα κάτω στον κάδο τα υλικά που αναμιγνύετε ή μαγειρεύετε ή όταν ξύνετε τον κάδο με τη σπάτουλα.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις κοφτερές ακμές των λεπίδων των μαχαιριών με τη σπάτουλα.
- Κινείτε τη σπάτουλα αποκλειστικά δεξιόστροφα όταν ξύνετε τον κάδο στην περιοχή των μαχαιριών ή όταν ανακατεύετε.

4.2 Μορφή των υποδείξεων ασφαλείας

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, οι υποδείξεις ασφαλείας επισημαίνονται με σύμβολα ασφαλείας και προειδοποιητικές λέξεις. Το σύμβολο και η προειδοποιητική λέξη αποτελούν μια ένδειξη όσον αφορά το μέγεθος του κινδύνου.

Μορφή των υποδείξεων ασφαλείας

Οι υποδείξεις ασφαλείας που παρουσιάζονται πριν από κάθε χειρισμό επισημαίνονται ως εξής:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Είδος και πηγή του κινδύνου

Επεξήγηση σχετικά με το είδος και την πηγή του κινδύνου / των συνεπειών

- Προληπτικά μέτρα για την αποφυγή του κινδύνου

Σημασία των προειδοποιητικών λέξεων

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
ΠΡΟΣΟΧΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε ελαφρύ τραυματισμό.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

Σημασία των συμβόλων ασφαλείας



Προειδοποίηση με ένδειξη της σοβαρότητας του κινδύνου



Υπόδειξη για υλικές ζημιές

4.3 Ευθύνες του χρήστη

Λάβετε υπόψη τα εξής για να επιτευχθεί η απρόσκοπτη λειτουργία του Thermomix® TM6:

1. Λάβετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης και τα συνοδευτικά έγγραφα.
2. Φυλάξτε τις οδηγίες κοντά στο Thermomix® TM6.

3. Αντιμετωπίστε αμέσως τυχόν ζημιές στο Thermomix® TM6. Απευθυνθείτε σχετικά στην [Εξυπηρέτηση πελατών](#) [▶ 192].

5 Πρώτη χρήση

5.1 Επιλογή θέσης

- Επιλέξτε μια μόνιμη θέση στην κουζίνα σας για το Thermomix® TM6 για να μπορείτε να το χρησιμοποιείτε με άνεση.

Κατά την επιλογή της θέσης, δώστε βάση στα εξής:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Αν τοποθετήσετε τη βασική συσκευή σε καυτή επιφάνεια ενδέχεται να πιάσει φωτιά.

- Μην τοποθετήσετε ποτέ τη βασική συσκευή πάνω σε εστία κουζίνας (πλάκα ψησίματος, κεραμική εστία, επαγωγική εστία κ.λπ.) ή άλλες θερμές ή θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Διατηρήστε επαρκή απόσταση από καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω ακατάλληλης σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Τυχόν ακατάλληλα εγκατεστημένη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

- Λειτουργείτε τη βασική συσκευή μόνο σε σύνδεση που είναι σωστά εγκατεστημένη από εξειδικευμένο και πιστοποιημένο άτομο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος τραυματισμού από πτώση της συσκευής!

Κατά τη λειτουργία, και ιδίως κατά τη λειτουργία ζυμώματος ή κατά το κόψιμο υλικών, ενδέχεται να κουνιέται η συσκευή. Η συσκευή μπορεί να πέσει και να τραυματιστείτε.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε καθαρή, σταθερή, επίπεδη οριζόντια επιφάνεια.
- Φροντίστε να απέχει αρκετά από το άκρο της επιφάνειας εργασίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί χωρίς να την επιβλέπετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Ζημιές της συσκευής από ακατάλληλη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο!

Σε περίπτωση που το κυρίως σώμα συνδεθεί σε ακατάλληλη σύνδεση δικτύου θα υποστεί ζημιά.

- Χρησιμοποιείτε το κυρίως σώμα της συσκευής μόνο με την τάση εναλλασσόμενου ρεύματος και τη συχνότητα που αναγράφεται στην πινακίδα στοιχείων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Υλικές ζημιές λόγω ατμού!

Αν τοποθετήσετε τη συσκευή κάτω από έπιπλα (ράφια, κρεμαστά ντουλάπια κ.λπ.) ενδέχεται να υποστούν ζημιά λόγω του ατμού που διαφεύγει.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επαρκή απόσταση από τα αντικείμενα που βρίσκονται από πάνω ή δίπλα της.
- Συνυπολογίστε το ύψος του Varoma®.

1. Τοποθετήστε το Thermomix® TM6 σε καθαρή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια ώστε να μην μπορεί να γλιστρήσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι τυχόν ακαθαρσίες (π.χ. πιπιλιές λαδιού κ.λπ.) δεν μπορούν να φτάσουν στην οπή εξαερισμού στο πίσω μέρος του κυρίως σώματος.
3. Απομακρύνετε την προστατευτική μεμβράνη από την οθόνη και τα χερούλια κλειδώματος.
4. Τραβήξτε το καλώδιο τροφοδοσίας έξω από το Thermomix® TM6 και συνδέστε το Thermomix® TM6 σε ηλεκτρικό δίκτυο.
5. Έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε τι μήκος θέλετε να έχει το καλώδιο (ως 1 m). Αν δεν σας είναι απαραίτητο το συνολικό μήκος του καλωδίου τροφοδοσίας, το υπόλοιπο θα παραμείνει στο εσωτερικό του Thermomix® TM6.
6. Μην τοποθετήσετε το κυρίως σώμα επάνω στο καλώδιο, καθώς αυτό θα μειώσει την ευστάθεια του Thermomix® TM6 και τη λειτουργία της ζυγαριάς.

5.2 Πρώτη ενεργοποίηση

Το Thermomix® TM6 παραδίδεται σε κατάσταση αποστολής με ασφάλεια μεταφοράς.

- Πατήστε τον επιλογέα για να ενεργοποιήσετε το Thermomix® TM6.

⇒ Η ασφάλεια μεταφοράς θα ανοίξει αυτόματα.

Κατά την πρώτη ενεργοποίησή του, το Thermomix® TM6 θα σας καθοδηγήσει αυτόματα για να εκτελέσετε τις βασικές ρυθμίσεις. Ακολουθήστε τις οδηγίες τις οθόνης.

Έχετε τη δυνατότητα να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στο μέλλον.

Επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες ρυθμίσεων θα βρείτε μετά την ενεργοποίηση στο

Κύριο μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης > Ρυθμίσεις.



5.3 Πρώτος καθαρισμός

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε ένα Thermomix® TM6 εξοικειωθείτε αρχικά με τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ



Βλάβες για την υγεία από υπολείμματα προϊόντων!

Ανάλογα με το προϊόν, ενδέχεται να υπάρχουν υπολείμματα στα μέρη της συσκευής, τα οποία να μην είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Τυχόν υπολείμματα προϊόντων θέτουν σε κίνδυνο την υγεία σας.

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε προσεκτικά όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα της συσκευής, τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Για τον πρώτο καθαρισμό κάντε τα εξής:

1. Αποσυναρμολογήστε τον κάδο, βλ. κεφάλαιο [Αποσυναρμολόγηση κάδου](#) [▶ 186]
2. Πλύνετε όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων (εκτός από το κυρίως σώμα).

Επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό θα βρείτε στις οδηγίες χρήστη του Thermomix® TM6 στο

Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης > Καθαρισμός.

5.3.1 Αποσυναρμολόγηση κάδου

Για να καθαρίσετε σε βάθος τον κάδο και τα μαχαίρια πρέπει να αποσυναρμολογήσετε τον κάδο.

Για το σκοπό αυτό κάντε τα εξής:



1. Κρατήστε τον κάδο με το άνοιγμα προς τα επάνω.
2. Στρέψτε τον κάδο περίπου 30° δεξιόστροφα και τραβήξτε τη βάση του κάδου προς τα κάτω για να την αφαιρέσετε.
Τα μαχαίρια παραμένουν αρχικά στον κάδο.
3. Πιάστε προσεκτικά τα μαχαίρια επάνω από τις λεπίδες και βγάλτε τα μαζί με το λαστιχάκι στεγάνωσης από τον κάδο.

6 Λειτουργία

Για πληροφορίες σχετικά με την ενεργοποίηση/απενεργοποίηση του Thermomix® TM6 ανατρέξτε στο κεφάλαιο [Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση](#) [▶ 187]

Για λεπτομέρειες σχετικά με τις δυνατότητες λειτουργίας ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του Thermomix® TM6 στο

Κύριο μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης > Χειρισμός.

6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Ενεργοποίηση του Thermomix® TM6



- Πιέστε τον επιλογή.
- ⇒ Το Thermomix® TM6 ενεργοποιείται και εμφανίζεται η προκαθορισμένη αρχική σελίδα.

Απενεργοποίηση του Thermomix® TM6

1. Πιέστε τον επιλογή για περίπου 5 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί το μήνυμα απενεργοποίησης του Thermomix® TM6 στην οθόνη.
2. Μόλις εμφανιστεί το μήνυμα μπορείτε να σταματήσετε να πιέζετε τον επιλογή.
3. Μετά την απενεργοποίηση βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα, όταν το Thermomix® TM6 δεν είναι σε χρήση.

Σημείωση Όταν δεν χρησιμοποιείται, το Thermomix® TM6 απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 15 λεπτά για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Τα τελευταία 30 δευτερόλεπτα εμφανίζεται ένα μήνυμα, το οποίο σας δίνει τη δυνατότητα να διακόψετε την αυτόματη διαδικασία απενεργοποίησης.

6.2 Βοήθεια

- Πατήστε **Βοήθεια** στο κύριο μενού του Thermomix® TM6.

Μπορείτε να μπείτε στα εξής υπομενού:

- > **Υποδείξεις ασφαλείας** (παρουσιάζονται οι γενικές υποδείξεις ασφαλείας)
- > **Επικοινωνία** (παρουσιάζονται τα στοιχεία επικοινωνίας της εξυπηρέτησης πελατών της Vorwerk)
- > **Οδηγίες χρήσης** (ανοίγουν οι οδηγίες χρήσης σε ηλεκτρονική μορφή)

Εμφάνιση άλλης εξυπηρέτησης πελατών

Εάν θέλετε να εμφανίζονται τα στοιχεία επικοινωνίας της εξυπηρέτησης πελατών άλλης χώρας, τότε κάντε τα εξής:

1. Πατήστε **Επικοινωνία** > Παγκόσμιος κατάλογος στοιχείων επικοινωνίας.
⇒ Θα εμφανιστεί ένας κατάλογος χωρών.
2. Επιλέξτε τη χώρα για την οποία θέλετε να εμφανίζονται τα στοιχεία επικοινωνίας.

7 Ρυθμίσεις

Για να βρείτε το μενού **Ρυθμίσεις** μεταβείτε στο **Κύριο μενού** > **Ρυθμίσεις**.

Για λεπτομέρειες σχετικά με τις δυνατότητες ρυθμίσεων ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης στη συσκευή στο Κύριο μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης > Ρυθμίσεις.

8 Καθαρισμός και συντήρηση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ



Διάβρωση στο εσωτερικό της βασικής συσκευής!

Σε περίπτωση που ο κάδος, και ειδικά οι ακίδες επαφής στο κάτω μέρος, έχει ακόμα υγρασία από τον καθαρισμό κατά τη στιγμή της τοποθέτησής του μπορεί να δημιουργηθεί σκουριά στο εσωτερικό της βασικής συσκευής.

- Αφήστε τον κάδο να στεγνώσει καλά πριν τον τοποθετήσετε στη βασική συσκευή.

8.1 Καθαρισμός

Σημειώσεις

Τα μεμονωμένα μέρη (εκτός από το κυρίως σώμα) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Τα πλαστικά μέρη πρέπει να τοποθετούνται χαλαρά στο επάνω συρτάρι του πλυντηρίου για να αποφευχθεί η παραμόρφωση από την επίδραση της θερμοκρασίας και την πίεση από τα αντικείμενα που βρίσκονται από επάνω.

Ορισμένα πλαστικά μέρη ενδέχεται να αποχρωματιστούν. Τυχόν αποχρωματισμός δεν έχει επιδράσεις στην υγεία σας αλλά ούτε και στη λειτουργικότητα των εν λόγω τμημάτων.

- Να καθαρίζετε σχολαστικά μετά από κάθε χρήση όλα τα τμήματα του Thermomix® TM6 που χρησιμοποιήσατε.

Για επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες καθαρισμού και τα προγράμματα καθαρισμού ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του Thermomix® TM6 στο Κύριο μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης.

8.2 Καθαρισμός βάσης της συσκευής

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω εισροής νερού!

Όταν μπει νερό στα ηλεκτροφόρα μέρη μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία!

- Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε τη βάση της συσκευής κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην χύνετε νερό στη βάση της συσκευής.
- Πριν καθαρίσετε τη βάση της συσκευής βγάλτε την από την πρίζα.
- Να καθαρίζετε τη βάση της συσκευής μόνο με στεγνό ή νωπό ύφασμα.
- Να προσέχετε να μην μπει νερό ή ακαθαρσίες στο περίβλημα της βάσης της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή στο ύπαιθρο.
- Σε περίπτωση που μπει νερό στη βάση της συσκευής, επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της Vorwerk.

1. Πριν καθαρίσετε τη βάση της συσκευής βγάλτε την από την πρίζα.
2. Σκουπίστε τη βάση με νωπό πανί και ήπιο καθαριστικό.
3. Να προσέχετε να μην χρησιμοποιήσετε υπερβολικά πολύ νερό, ώστε να μην εισχωρήσει υγρασία στο εσωτερικό της βάσης.

8.3 Τακτική συντήρηση

Η τακτική συντήρηση αυξάνει τη διάρκεια ζωής του Thermomix® TM6.

1. Να ελέγχετε το Thermomix® TM6 σας και τα εξαρτήματά του (συμπεριλαμβανομένου του κάδου, του καλωδίου και του λάστιχου στεγάνωσης στο καπάκι του κάδου) για τυχόν ζημιές.
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 σας με εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά.
3. Να ελέγχετε τακτικά αν οι οπές εξαερισμού στο πίσω και το κάτω μέρος του Thermomix® TM6 είναι ελεύθερες, ώστε να αποφευχθεί τυχόν βλάβη του Thermomix® TM6.
4. Να βγάζετε το Thermomix® TM6 από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
5. Για τον καλύτερο αερισμό του Thermomix® TM6 μην φράσσετε το άνοιγμα στο καπάκι του κάδου, όταν δεν χρησιμοποιείτε το Thermomix® TM6.

8.3.1 Αντικατάσταση μαχαιριών

Τα μαχαίρια παρουσιάζουν φθορά λόγω της συχνής χρήσης του Thermomix® TM6 για τον τεμαχισμό σκληρών τροφίμων. Ο ακόλουθος πίνακας παρέχει συνοπτικές πληροφορίες όσον αφορά το πότε προτείνεται η αντικατάσταση των μαχαιριών.

Χρήση μαχαιριών	Παράδειγμα χρήσης	Αντικατάσταση μαχαιριών μετά από
Έντονη	Θρυμματίζω πάγο, αλέθω δημητριακά κ.λπ. κάθε μέρα.	½ χρόνο
Μέτρια	Θρυμματίζω πάγο, αλέθω δημητριακά κ.λπ. μία φορά την εβδομάδα.	2 χρόνια
Χαμηλή	Δεν θρυμματίζω ποτέ πάγο και δεν αλέθω δημητριακά.	4 χρόνια

Για την παραγγελία νέων μαχαιριών απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο του Thermomix® ή την [Εξυπηρέτηση πελατών \[▶ 192\]](#) της Vorwerk.

9 Αντιμετώπιση βλαβών

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω βλάβης του κυρίως σώματος ή του καλωδίου!

Όταν υπάρχει βλάβη στο κυρίως σώμα ή στο καλώδιο μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.

- Να ελέγχετε τακτικά τη βασική συσκευή, το καλώδιο με το βύσμα, και τα εξαρτήματα για τυχόν ζημιές.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες και εξωτερικές πηγές θερμότητας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το κυρίως σώμα της συσκευής, αν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη βασική συσκευή αν πέσει ή υποστεί οποιαδήποτε ζημιά.
- Σε περίπτωση ζημιάς του κυρίως σώματος της συσκευής ή του καλωδίου θα πρέπει να στείλετε το κυρίως σώμα στο κέντρο σέρβις της Vorwerk για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική/μηχανική ρύθμιση.
- Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο του κυρίως σώματος, η αντικατάστασή του πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή, το τμήμα σέρβις ή άλλο κατάλληλα καταρτισμένο άτομο για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε μόνοι σας το κυρίως σώμα.
- Μην βάζετε τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα στα ανοίγματα που προβλέπονται για τις ακίδες επαφής του κάδου.

Βλάβη:

Πέρασε υγρό στο τμήμα κάτω από τον κάδο.

Πιθανή αιτία και αποκατάσταση:

- Αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα.
- Απομακρύνετε με μια πετσέτα το περιττό υγρό από την περιοχή κάτω από τον κάδο.
- Μην μετακινήσετε και μη γείρετε το κυρίως σώμα για να μην περάσει υγρό σε ευαίσθητα μέρη στο εσωτερικό του κυρίως σώματος.
- Μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή. Δεν περιέχει τμήματα τα οποία να προορίζονται για συντήρηση από εσάς.

	<ul style="list-style-type: none"> Μην ενεργοποιήσετε το Thermomix® TM6, αν δεν μπορείτε να αποκλείσετε το ενδεχόμενο να πέρασε υγρό στο εσωτερικό του κυρίως σώματος. Αντ' αυτού, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών [▶ 192].
Το Thermomix® TM6 δεν μπορεί να απενεργοποιηθεί.	<p>Είναι πιθανό το κυρίως σώμα να μην έχει συνδεθεί σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε εάν το καλώδιο έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα.
Ο κάδος δεν μπορεί να τοποθετηθεί στο κυρίως σώμα του Thermomix® TM6.	<p>Είναι πιθανό ο κάδος να μην έχει συναρμολογηθεί σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε ότι η βάση του κάδου έχει ασφαλίσει σωστά.
Το Thermomix® TM6 δεν θερμαίνεται.	<p>Ενδεχομένως να μην έχει ρυθμιστεί σωστά ο χρόνος θέρμανσης.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε εάν έχετε ρυθμίσει χρόνο στον κύκλο επιλογής της ένδειξης χρόνου. <p>Ενδεχομένως να μην έχει επιλεγεί θερμοκρασία:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε εάν έχετε ρυθμίσει τη θερμοκρασία.
Το Thermomix® TM6 σταματά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	<p>Διακόπηκε η λειτουργία του μοτέρ.</p> <ul style="list-style-type: none"> Απομακρύνετε τον κάδο από το κυρίως σώμα. Μειώστε το περιεχόμενο το κάδου ή/και προσθέστε λίγο υγρό. Περιμένετε περίπου 5 λεπτά (χρόνος μείωσης θερμοκρασίας). Επανασυνδέστε τον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές εξαερισμού στο πίσω μέρος της βάσης της συσκευής δεν είναι καλυμμένες. Ενεργοποιήστε ξανά το κυρίως σώμα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα. <p>Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών [▶ 192] αν συνεχίζει να εμφανίζεται το μήνυμα του συστήματος ακόμα και αφού περάσει ο χρόνος μείωσης της θερμοκρασίας.</p>
Το Thermomix® TM6 δεν ζυγίζει σωστά.	<p>Ενδεχομένως το Thermomix® TM6 να έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> Βεβαιωθείτε ότι δεν ακουμπά κανένα αντικείμενο στο κυρίως σώμα. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην είναι τεντωμένο. Βεβαιωθείτε ότι το Thermomix® TM6 στέκεται σε μια επίπεδη, καθαρή και αντιολισθητική επιφάνεια. Μην αγγίζεται το Thermomix® TM6 καθ' όλη τη διάρκεια του ζυγίσματος.
Διακόπτεται η λειτουργία του Thermomix® TM6 σε βασικές λειτουργίες μαγειρέματος.	<p>Ενδεχομένως να έχουν τοποθετηθεί λανθασμένα υλικά στον κάδο.</p> <ul style="list-style-type: none"> Απομακρύνετε τον κάδο από τη βάση και αδειάστε τον. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη βάση. Ξεκινήστε εκ νέου τη διαδικασία μαγειρέματος.
Το Thermomix® TM6 δεν συνδέεται στο δίκτυο WLAN.	<p>Ενδεχομένως δεν υπάρχει διαθέσιμο δίκτυο.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε το δίκτυο WLAN. <p>Ενδεχομένως να έχει απενεργοποιηθεί η λειτουργία WLAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> Δημιουργήστε ένα δίκτυο, βλ. Κύριο μενού > Βοήθεια > Οδηγίες χρήσης > Ρυθμίσεις > Δημιουργία WLAN. <p>Αν δεν είναι δυνατή η δημιουργία δικτύου, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών [▶ 192].</p>

10 Εξυπηρέτηση πελατών

Για πληροφορίες σχετικά με το Κέντρο Εξυπηρέτησης και Τεχνικής Υποστήριξης της περιοχής σας, επικοινωνήστε με το Σύμβουλο του Thermomix® που σας εξυπηρετεί, τον επίσημο διανομέα της Vorwerk στη χώρα σας, ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα <https://thermomix.vorwerk.com>.

11 Εγγύηση

Εντός της περιόδου ισχύος της εγγύησης, να αναφέρετε τη σύμβαση αγοράς σας.

Το Thermomix® TM6 πρέπει να επισκευάζεται μόνο από την υπηρεσία σέρβις πελατών της Vorwerk Thermomix® ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής της Vorwerk.

Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με το Thermomix® TM6 ή πρωτότυπα ανταλλακτικά της Vorwerk Thermomix®. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το Thermomix® TM6 σε συνδυασμό με εξαρτήματα ή εξοπλισμό που δεν παρέχεται από τη Vorwerk Thermomix® για το Thermomix® TM6.

Διαφορετικά ακυρώνεται η εγγύηση και το δικαίωμα αποζημίωσής σας για τυχόν ελαττώματα του προϊόντος.

12 Απόρριψη



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Μπορείτε να επιστρέψετε τις παλιές ηλεκτρονικές συσκευές στα δημοτικά σημεία συλλογής.

Εναλλακτικά, μπορείτε να επιστρέψετε τις παλιές ηλεκτρονικές συσκευές στο κοντινό σας Κατάστημα Vorwerk.

Αριθμός εγγραφής:

AHHE Αρ. εγγρ. DE 86265910

13 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Σύμβολα ασφαλείας/ Πιστοποιήσεις/ Συμμόρφωση				
Μοτέρ	Μοτέρ μαγνητικής αντίστασης χωρίς συντήρηση, ονομαστικής ισχύος 500 W. Ρύθμιση στροφών χωρίς βαθμίδες από 100 ως 10700 στροφές/λεπτό (Απαλή ανάμειξη: 40 στροφές/λεπτό). Ειδική ταχύτητα (διακεκομμένη λειτουργία) για τη λειτουργία "Ζύμωμα". Ηλεκτρονική προστασία μοτέρ έναντι υπερφόρτισης.			
Θέρμανση	Κατανάλωση 1000 W. Με προστασία υπερθέρμανσης.			
Ενσωματωμένη ζυγαριά	Εύρος λειτουργίας από 1 ως 3000 g Εύρος λειτουργίας από -1 ως -3000 g			
Περιβλήμα	Πλαστικό υψηλής ποιότητας.			
Κάδος	Ανοξείδωτο ατσάλι με ενσωματωμένο σύστημα θέρμανσης και αισθητήρα θερμοκρασίας. Μέγιστη χωρητικότητα 2,2 λίτρα.			
Τιμές σύνδεσης	Μόνο για εναλλασσόμενο ρεύμα 220-240 V 50/60 Hz (αυτόματη προσαρμογή) (TM6-1). Μέγιστη κατανάλωση 1500 W. Μήκος καλωδίου 1 m, προσαρμόσιμο.			
Κατανάλωση σε κατάσταση αναμονής	0 W			
Στοιχεία συνδεσιμότητας	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	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
		5,470 GHz – 5,725 GHz		
	Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικό χώρο, όταν χρησιμοποιείται σε περιοχή συχνοτήτων 5,150 GHz – 5,350 GHz στις χώρες AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO και TR.			
Στοιχεία συνδεσιμότητας Bluetooth®	2,4 GHz	2,402 GHz – 2,480 GHz	< 0 dBm	Bluetooth® 4.2 Low Energy
	Το λεκτικό σήμα Bluetooth® καθώς και τα γραφικά σύμβολα (λογότυπα) αποτελούν καταχωρημένα εμπορικά σήματα και ιδιοκτησία της Bluetooth SIG, Inc. Κάθε χρήση αυτού του λεκτικού σήματος/των γραφικών συμβόλων από την Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG πραγματοποιείται κατόπιν αδειοδότησης.			
Συμμόρφωση	Με την παρούσα η Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG δηλώνει ότι ο τύπος του συστήματος ραδιοεπικοινωνίας του Thermomix® TM6-1/TM6-4 ανταποκρίνεται στην οδηγία 2014/53/EE. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης EE διατίθεται στην παρακάτω διαδικτυακή διεύθυνση: https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/			
Διαστάσεις βάσης συσκευής	34,10 εκ. x 32,60 εκ. x 32,60 εκ. (ύψος x πλάτος x βάθος)			
Διαστάσεις Varoma®	13,10 εκ. x 38,30 εκ. x 27,50 εκ. (ύψος x πλάτος x βάθος)			
Βάρος βάσης συσκευής	7,95 κιλά			
Βάρος Varoma®	0,80 κιλά			

13.1 Κατασκευαστής

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

thermomix

TM6

