
MANUAL DE INSTRUCCIONES THERMOMIX® TM6



SU DELEGACIÓN DE THERMOMIX®:

Teléfono:

Fax:

Móvil:

E-mail:

COPYRIGHT

Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International Strecker & Co. (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 Strecker & Co.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1	ANTES DE EMPEZAR	4	6.7	Mi semana	30
2	PARA SU SEGURIDAD	5	6.8	Preparadas recientemente	31
2.1	Peligros e indicaciones de advertencia.....	5	6.9	Ayuda	31
2.2	Estructura de las indicaciones de advertencia	11	6.10	Otras funciones y herramientas	31
2.3	Obligaciones del usuario.....	11	7	AJUSTES	32
3	UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO	12	7.1	Configuración del idioma	32
4	PRIMERA PUESTA EN MARCHA	13	7.2	Configuración del país	32
4.1	Comprobación del volumen de suministro .	13	7.3	Wifi.....	32
4.2	Selección del lugar de colocación.....	14	7.3.1	Configuración de la red Wi-Fi.....	32
4.3	Primer encendido	15	7.3.2	Eliminación de red.....	33
4.4	Primera limpieza	16	7.3.3	Conexión mediante WPS	33
4.4.1	Desmontaje del vaso	16	7.4	Cuenta de Cookidoo®.....	33
5	PRESENTACIÓN DE LOS ACCESORIOS	17	7.5	Melodía.....	33
5.1	Vaso	17	7.6	Pantalla	33
5.1.1	Tapa del vaso	18	7.7	Configuración del modo de transporte	34
5.1.2	Base del vaso.....	19	7.8	Sistema de medidas	34
5.1.3	Juego de cuchillas.....	19	7.9	Confidencialidad.....	34
5.2	Cubilete.....	21	7.10	Versión y actualización.....	34
5.3	Espátula.....	21	7.11	Restablecimiento a valores de fábrica	34
5.4	Mariposa (accesorio mezclador)	22	8	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	35
5.5	Cestillo	23	8.1	Limpieza	35
5.6	Varoma®.....	23	8.1.1	Enjuague rápido	35
5.7	Protección antisalpicaduras.....	25	8.1.2	Limpieza intensiva.....	35
6	MANEJO	26	8.2	Limpieza de la unidad central.....	36
6.1	Encendido y apagado de la unidad central..	26	8.3	Mantenimiento regular	37
6.2	Pantalla inicial	26	8.3.1	Cambio del juego de cuchillas	37
6.2.1	Ajuste del tiempo	26	9	INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO .	38
6.2.2	Ajuste de la temperatura.....	27	10	DELEGACIONES	40
6.2.3	Selección de la velocidad.....	27	11	GARANTÍA	41
6.3	Cocción al vapor.....	29	12	DESECHADO	42
6.4	Pesaje de ingredientes.....	30	13	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	43
6.5	Menú principal	30			
6.6	Mis recetas	30			

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® cualificados/as. Es la mejor manera 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 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 Thermomix® TM6 solo se puede garantizar si el usuario observa este capítulo y las indicaciones de advertencia de los capítulos siguientes.

2.1 PELIGROS E INDICACIONES DE ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!

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

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

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

- Controle regularmente la unidad central, el cable de conexión más el enchufe y los accesorios para ver si presentan algún daño.
- Asegúrese de que el cable de conexión no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.
- No utilice nunca el Thermomix® TM6 con el cable de conexión 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 conexión, envíe el Thermomix® TM6 al servicio de reparación de Vorwerk para que lo 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 el Thermomix® TM6 por su cuenta!
- No meta nunca la mano en las aberturas por las que entran los pines de contacto del vaso ni meta ningún objeto por estas aberturas.

¡Peligro de incendio!

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

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

¡Peligro de incendio!

El Thermomix® TM6 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.
- No utilice regletas multicontactos ni otros aparatos entre la toma de corriente y el Thermomix® TM6.

¡Peligro de quemaduras por comida que sale despedida!

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

- Asegúrese siempre de que la abertura de la tapa no esté nunca bloqueada o cubierta por dentro (por ej., por comida) o por fuera (por ej., por paños) para que el vapor pueda salir en todo momento y no se pueda crear una presión excesiva.
- No cubra nunca la abertura de la tapa con otros objetos que no sean los accesorios Thermomix® originales suministrados (cubilete, cestillo, protección antisalpicaduras o Varoma®).
- Llene el cestillo solo hasta la marca «max».
- Si observa durante la cocción que la abertura de la tapa del vaso está bloqueada, desenchufe la unidad central. No **accione** los controles.

¡Peligro de quemaduras por salida de comida!

Pueden salpicar líquido o comida calientes y causar quemaduras.

- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros) (marca «max»).
- Asegúrese de que la abertura de la tapa permanezca libre de comida.
- Utilice solamente los accesorios originales suministrados del Thermomix® (cubilete, cestillo, protección antisalpicaduras o bandeja interior Varoma®) para evitar que salpique grasa o líquido.
- Sobre todo a la hora de añadir líquidos al vaso, proceda con extremo cuidado.
- Retire el vaso lleno con cuidado de la unidad central para evitar que el contenido se derrame o salpique.

¡Peligro de quemaduras por derramamiento de comida hirviendo!

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

- Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.
- Si esto ocurre, presione el selector para parar la unidad central.

¡Peligro de quemaduras por salida de comida caliente!**En caso de velocidades demasiado altas combinadas con elevadas temperaturas, la comida caliente puede salirse 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!**Mientras cocina, y especialmente al utilizar la función Varoma®, se genera vapor caliente, que puede producir quemaduras.**

- Manténgase lejos del vapor.
- Asegúrese de que las ranuras del recipiente y de la bandeja interior Varoma® permanezcan libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor.
- Asegúrese de que el recipiente Varoma® esté bien colocado en la tapa del vaso para que el recipiente Varoma® no se vuelque ni caiga. No coloque en ningún caso el Varoma® sobre la protección 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®, vuelque la tapa fuera de su rostro y cuerpo para evitar el contacto con el vapor que se escapa.

¡Peligro de quemaduras por grasa caliente!**En la función de sofreír se calienta grasa. La mezcla de agua y aceite puede causar chisporroteos. El usuario se puede quemar con la grasa caliente.**

- No añada nunca al vaso aceite ya caliente.
- No caliente nunca el aceite sin otros ingredientes. Si añade los ingredientes demasiado tarde, el aceite caliente chisporrotea mucho.
- Asegúrese de que los accesorios utilizados estén secos.
- Siga las instrucciones en pantalla.
- Coloque la protección antisalpicaduras siempre como es debido sobre la tapa en cuanto el Thermomix® TM6 se lo indique.
- Asegúrese de que los brazos de bloqueo rodeen la protección antisalpicaduras.

¡Peligro de quemaduras!**El caramelo acumula mucho calor durante y después de la preparación y puede conllevar quemaduras.**

- Proceda con sumo cuidado al preparar y trabajar con caramelo.

¡Peligro de quemaduras por un manejo indebido de la tapa!**Si la tapa no está debidamente colocada en el vaso, puede salirse la comida caliente y causar quemaduras.**

- No intente abrir por la fuerza la tapa ni el mecanismo de cierre.
- Solamente abra la tapa cuando la velocidad seleccionada sea «0» y el mecanismo de cierre la haya liberado.
- Inspeccione la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa inmediatamente.
- Utilice el Thermomix® TM6 solo con una tapa de vaso limpia. El borde del vaso y la junta deben estar siempre libres de alimentos para que pueda garantizarse una buena estanqueidad entre la tapa del vaso y el vaso.

¡Peligro de quemaduras y lesiones físicas!

Si el cable se queda colgando, la unidad central puede desplazarse sin querer. La unidad central puede caerse y causarle quemaduras o lesiones.

- No permita que el cable de conexión cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- No conecte la unidad central a un cable alargador.

¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!

El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o heridas.

- Utilice exclusivamente los accesorios Vorwerk Thermomix® originales recomendados.
- Nunca use el Thermomix® TM6 en combinación con piezas o equipamiento de generaciones anteriores.
- No modifique el Thermomix® TM6 ni ningún accesorio.
- No utilice nunca el Thermomix® TM6 con accesorios dañados.

¡Peligro de lesiones por un uso indebido!

Si para mezclar comida dentro del vaso utiliza otros objetos que no sean la espátula suministrada, pueden quedar atrapados en el juego de cuchillas y provocar heridas.

- Utilice la espátula solo con el disco de seguridad proporcionado para mezclar comida dentro del vaso.
- Mantenga solamente el lado aplanado en el vaso.

¡Peligro de quemaduras por comida caliente!

Es posible quemarse con la comida caliente del cestillo.

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

¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!

Durante el funcionamiento, especialmente en el modo «Amasar» o cuando se trocean alimentos, el Thermomix® TM6 puede llegar a moverse. El Thermomix® TM6 puede caerse y causarle daños.

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

¡Peligro de lesiones por accesorios dañados!

Si los accesorios se quedan atascados en el juego de cuchillas durante el funcionamiento, puede lesionarse con esquirlas y trozos afilados.

- Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla de la unidad central.
- Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños por contacto con las cuchillas, deseche la comida y contacte con la atención al cliente para reemplazar el accesorio.

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

En los procesos de slow cooking (cocción lenta por debajo de 100 °C), fermentación (conservación) y cocción sous vide (cocción al vacío por debajo de 100 °C), los alimentos se cuecen a baja temperatura. Debido a la baja temperatura de cocción pueden reproducirse los gérmenes.

- Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.
- Respete exactamente las indicaciones de la receta (temperatura y tiempo).
- Asegúrese de consumir los alimentos cocinados o de meterlos en conserva inmediatamente después de finalizar la preparación según la receta.

¡Peligro para la salud por accesorios dañados!

Todos los accesorios del Thermomix® TM6 están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix® TM6 y pueden dañarse si se utilizan de otro modo.

- No utilice los accesorios para otros fines, especialmente con altas temperaturas.
- No utilice la espátula en ollas o sartenes calientes.
- Si, a pesar de todo, se dañara algún accesorio, no lo utilice más y cámbielo de inmediato por uno nuevo.

¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!

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

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

¡Peligro de lesiones por corte!

Las cuchillas del juego de cuchillas son afiladas y pueden provocar heridas.

- Maneje el juego de cuchillas con cuidado.
- No tome nunca el juego de cuchillas por las cuchillas.
- Cuando extraiga el juego de cuchillas, procure que no se le caiga.
- No meta la mano dentro del vaso.
- Mantenga las partes del cuerpo y el pelo alejados del juego de cuchillas.

¡Peligro de lesiones por pellizco!

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

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

¡Problemas de salud por restos de producción!

Por cuestiones de producción pueden quedar restos en los componentes del Thermomix® TM6 que no sean aptos para el consumo. Los posibles restos de producción que pueda haber son perjudiciales para la salud.

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

¡Daños materiales por vapor!

Si coloca el Thermomix® TM6 directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.

- Coloque el Thermomix® TM6 de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.
- Tenga en cuenta también la altura del Varoma®.

¡Daños en el aparato por una toma eléctrica inadecuada!

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

- Utilice el Thermomix® TM6 solo con corriente alterna de 230 V, indicada en la placa de características, y una frecuencia de red de 50 Hz (estos valores son solo válidos para Europa).

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

El Thermomix® TM6 puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El Thermomix® TM6 convierte en vapor aprox. 250 ml de agua cada 15 minutos.
- Si es necesario, añada más agua en caso de que el tiempo de cocción al vapor deba prolongarse.

¡Daños en el aparato por limpieza inadecuada!

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 en especial sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento del juego de cuchillas.

¡Corrosión en el interior de la unidad central!

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

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

¡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.

2.2 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:

¡PELIGRO!



Tipo y fuente del peligro

Explicación del tipo y fuente del peligro / consecuencias

- Medidas para evitar el peligro

SIGNIFICADO DE LAS PALABRAS DE ADVERTENCIA

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

SIGNIFICADO DE LOS ICONOS DE SEGURIDAD



Indicación de advertencia con aviso de la gravedad del peligro



Aviso sobre daños materiales

2.3 OBLIGACIONES DEL USUARIO

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

1. Observe 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, encargue su reparación inmediata al fabricante.

3 UTILIZACIÓN CONFORME A LO PREVISTO

El Thermomix® TM6 se ha fabricado y comprobado en línea con los más altos estándares tecnológicos y de seguridad. Utilice el Thermomix® TM6 de forma apropiada y conforme a las disposiciones para evitar ponerse en peligro o poner a otros en peligro y para evitar daños en el Thermomix® TM6 y otros objetos.

El Thermomix® TM6 es un electrodoméstico que ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o en entornos similares.

El Thermomix® TM6 ha sido exclusivamente diseñado para que lo utilicen adultos. No debe ser utilizado por niños, aunque estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga lejos del alcance de los niños el cable de conexión y el electrodoméstico cuando esté funcionando.

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

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

No permita que los niños jueguen con el Thermomix® TM6

El Thermomix® TM6 puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, si se les supervisa o instruye para utilizar el Thermomix® TM6 con seguridad y entienden los riesgos que conlleva su uso.

No se permite otro uso que no sea el uso previsto. El fabricante no se responsabilizará de los daños resultantes de un uso no previsto. No podrá reclamar ninguna garantía ni presentar reclamación por vicios ocultos en caso de realizar modificaciones técnicas en el producto.

En todos los trabajos que se realicen en el Thermomix® TM6 deberán observarse las indicaciones de la pantalla. En caso de un manejo inadecuado, el fabricante no se responsabilizará de los daños que se deriven de ello.

4 PRIMERA PUESTA EN MARCHA

4.1 COMPROBACIÓN DEL VOLUMEN DE SUMINISTRO

Compruebe si el volumen de suministro está completo e íntegro.

En el volumen de suministro se incluye lo siguiente:



1 Unidad central del Thermomix® TM6

9 Cestillo con tapa (montada de forma fija)

2 Base del vaso

10 Recipiente Varoma®

3 Pines de contacto

11 Bandeja interior Varoma®

4 Vaso

12 Tapa Varoma®

5 Juego de cuchillas con junta de estanqueidad

13 Espátula

6 Tapa del vaso

14 Mariposa (accesorio mezclador)

7 Cubilete

Manual de instrucciones y
libro de recetas (opcional)

8 Protección antisalpicaduras

Encontrará más detalles sobre el manejo de los accesorios en el capítulo «Presentación de los accesorios [▶ 17]».

4.2 SELECCIÓN DEL LUGAR DE COLOCACIÓN

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

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

¡PELIGRO!



¡Peligro de incendio!

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

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

¡PELIGRO!



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

Una toma de red mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.

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

¡PELIGRO!



¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!

Durante el funcionamiento, especialmente en el modo «Amasar» o cuando se trocean alimentos, el Thermomix® TM6 puede llegar a moverse. El Thermomix® TM6 puede caerse y causarle daños.

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

¡AVISO!**¡Daños en el aparato por una toma eléctrica inadecuada!**

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

- Utilice el Thermomix® TM6 solo con corriente alterna de 230 V, indicada en la placa de características, y una frecuencia de red de 50 Hz (estos valores son solo válidos para Europa).

¡AVISO!**¡Daños materiales por vapor!**

Si coloca el Thermomix® TM6 directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.

- Coloque el Thermomix® TM6 de forma que haya suficiente distancia hacia arriba y con respecto a los objetos que haya a los lados.
- Tenga en cuenta también la altura del Varoma®.

1. Asegúrese de colocar 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 no pueda mancharse (con 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 conexión para extraerlo de la carcasa del Thermomix® TM6 y conecte el Thermomix® TM6 a la red eléctrica.
5. Puede seleccionarse 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 báscula no funcionaría bien.

4.3 PRIMER ENCENDIDO

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

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

⇒ *El modo de transporte se abrirá automáticamente.*

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

La configuración también se puede modificar posteriormente.

Tras concluir la puesta en marcha, encontrará más datos sobre las posibilidades de configuración en [Ajustes](#) ▶ 32].



4.4 PRIMERA LIMPIEZA

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

¡ATENCIÓN!



¡Problemas de salud por restos de producción!

Por cuestiones de producción pueden quedar restos en los componentes del Thermomix® TM6 que no sean aptos para el consumo. Los posibles restos de producción 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](#) [▶ 16].
2. Lave todas las piezas y accesorios a mano o en el lavaplatos (a excepción de la unidad central).

Encontrará más detalles sobre la limpieza en [Limpieza](#) [▶ 35].

4.4.1 DESMONTAJE DEL VASO

Para limpiar a fondo el juego de cuchillas y el vaso, hay que desmontar el vaso. Proceda de la siguiente manera:

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



5 PRESENTACIÓN DE LOS ACCESORIOS

¡PELIGRO!



¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!

El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Vorwerk y el uso de accesorios defectuosos o incompatibles podrían provocar fuego, descargas eléctricas o heridas.

- Utilice exclusivamente los accesorios Vorwerk Thermomix® originales recomendados.
- Nunca use el Thermomix® TM6 en combinación con piezas o equipamiento de generaciones anteriores.
- No modifique el Thermomix® TM6 ni ningún accesorio.
- No utilice nunca el Thermomix® TM6 con accesorios dañados.

¡PELIGRO!



¡Peligro para la salud por accesorios dañados!

Todos los accesorios del Thermomix® TM6 están hechos para utilizarse especialmente en o con el Thermomix® TM6 y pueden dañarse si se utilizan de otro modo.

- No utilice los accesorios para otros fines, especialmente con altas temperaturas.
- No utilice la espátula en ollas o sartenes calientes.
- Si, a pesar de todo, se dañara algún accesorio, no lo utilice más y cámbielo de inmediato por uno nuevo.

5.1 VASO

En el vaso de acero inoxidable se procesan y calientan los alimentos.

El vaso consta de un recipiente de acero inoxidable, una tapa, una base y un juego de cuchillas.



MARCAS DE NIVEL DE LLENADO

En el recipiente de acero inoxidable hay marcas de nivel de llenado en pasos de 0,5 litros.

La capacidad máxima es de 2,2 litros (marca «max»).

Marca	Capacidad
max	2,2 litros
II	2 litros
I	1 litro

¡PELIGRO!**¡Peligro de quemaduras por salida de comida!**

Pueden salpicar líquido o comida calientes y causar quemaduras.

- No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros) (marca «max»).
- Asegúrese de que la abertura de la tapa permanezca libre de comida.
- Utilice solamente los accesorios originales suministrados del Thermomix® (cubilete, cestillo, protección antisalpicaduras o bandeja interior Varoma®) para evitar que salpique grasa o líquido.
- Sobre todo a la hora de añadir líquidos al vaso, proceda con extremo cuidado.
- Retire el vaso lleno con cuidado de la unidad central para evitar que el contenido se derrame o salpique.

5.1.1 TAPA DEL VASO

La tapa se utiliza para cerrar el vaso.

Por motivos de seguridad, su Thermomix® TM6 no empezará a funcionar si la tapa no se ha colocado y cerrado correctamente. El mecanismo de cierre consiste en dos brazos de bloqueo y un sensor que se encuentra en la carcasa superior entre los dos brazos.

¡PELIGRO!**¡Peligro de quemaduras por un manejo indebido de la tapa!**

Si la tapa no está debidamente colocada en el vaso, puede salirse la comida caliente y causar quemaduras.

- No intente abrir por la fuerza la tapa ni el mecanismo de cierre.
- Solamente abra la tapa cuando la velocidad seleccionada sea «0» y el mecanismo de cierre la haya liberado.
- Inspeccione la junta de estanqueidad regularmente para detectar posibles daños. En caso de daños o fugas, sustituya la tapa inmediatamente.
- Utilice el Thermomix® TM6 solo con una tapa de vaso limpia. El borde del vaso y la junta deben estar siempre libres de alimentos para que pueda garantizarse una buena estanqueidad entre la tapa del vaso y el vaso.

¡ATENCIÓN!



¡Peligro de lesiones por pellizco!

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

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

5.1.2 BASE DEL VASO

Con la base del vaso se encaja el juego de cuchillas en el vaso. Además, sirve como apoyo: con la base montada se puede colocar el vaso de forma segura en cualquier superficie.

5.1.3 JUEGO DE CUCHILLAS

El juego de cuchillas es un accesorio básico y multiusos del Thermomix® TM6.

Si se utiliza el juego de cuchillas a baja velocidad, sirve para remover; a velocidad media, para mezclar; y a alta velocidad, para triturar.

El juego de cuchillas debe estar siempre debidamente montado y encajado mediante la base del vaso. No se puede utilizar el Thermomix® TM6 sin tener el juego de cuchillas debidamente montado.

¡ATENCIÓN!



¡Peligro de lesiones por corte!

Las cuchillas del juego de cuchillas son afiladas y pueden provocar heridas.

- Maneje el juego de cuchillas con cuidado.
- No tome nunca el juego de cuchillas por las cuchillas.
- Cuando extraiga el juego de cuchillas, procure que no se le caiga.
- No meta la mano dentro del vaso.
- Mantenga las partes del cuerpo y el pelo alejados del juego de cuchillas.

5.1.3.1 EXTRACCIÓN DEL JUEGO DE CUCHILLAS

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

¡ATENCIÓN!**¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!**

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

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

Proceda de la siguiente manera:

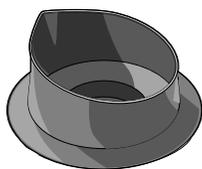


1. Mantenga el vaso con la abertura hacia arriba.
2. Gire la base del vaso aprox. 30 grados en el sentido de las agujas del reloj y tire de la base del vaso hacia abajo. El juego de cuchillas primero se quedará en el vaso.
3. Sujete las cuchillas con cuidado por la parte de arriba y extráigalas del vaso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

**5.1.3.2 COLOCACIÓN DEL JUEGO DE CUCHILLAS****¡AVISO!****¡Daños materiales por un montaje indebido de las cuchillas!**

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

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



1. Asegúrese de que la junta de estanqueidad de las cuchillas esté ajustada bajo el soporte de las cuchillas.
2. Mantenga el vaso con la abertura hacia arriba.
3. Sujete las cuchillas con cuidado por la parte de arriba y colóquelas por la abertura en el fondo del vaso junto con su junta de estanqueidad hasta que esta última toque el fondo del vaso.
4. Coloque la base en el vaso por debajo.
5. Gire la base del vaso 30 grados hacia el asa hasta que el juego de cuchillas se quede bien encajado.
6. Asegúrese de que la base del vaso esté bien asentada. El vaso solo se puede colocar en la unidad central si está bien montado.

5.2 CUBILETE

El cubilete es el tapón de la abertura de la tapa del vaso y sirve para impedir que se pierda calor y que se escapen los alimentos.

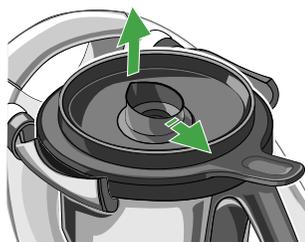
Además, con el cubilete se pueden medir líquidos. Hay grabadas una marca de 100 ml y otra de 50 ml.

Si desea añadir un poco más de líquido, no es necesario extraer el cubilete. Simplemente vierta el líquido despacio sobre la tapa y este irá entrando gradualmente en el vaso.

Para agregar ingredientes de mayor tamaño por la abertura de la tapa del vaso, retire el cubilete de la abertura.

Proceda de la siguiente manera:

1. Presione el cubilete un poco hacia delante.
2. Incline el cubilete hacia arriba y levántelo.



5.3 ESPÁTULA

La espátula sirve para empujar hacia abajo los alimentos en el vaso y para vaciar el vaso.

Además, la espátula es el único útil con el que se permite mezclar o remover el contenido del vaso. Para ello, introdúzcala por la abertura de la tapa. El disco de seguridad impide que la espátula se enganche en las cuchillas. De esta forma se puede trabajar con la espátula también mientras se cocina, remueve o tritura.

Con el gancho de la espátula se puede retirar el cestillo caliente del vaso (véase Cestillo [► 23]).

¡PELIGRO!

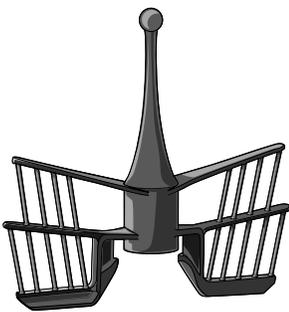


¡Peligro de lesiones por un uso indebido!

Si para mezclar comida dentro del vaso utiliza otros objetos que no sean la espátula suministrada, pueden quedar atrapados en el juego de cuchillas y provocar heridas.

- Utilice la espátula solo con el disco de seguridad proporcionado para mezclar comida dentro del vaso.
- Mantenga solamente el lado aplanado en el vaso.

5.4 MARIPOSA (ACCESORIO MEZCLADOR)



La mariposa sirve para montar nata o claras de huevo. Además, la mariposa es el utensilio ideal para preparar cremas o postres cremosos. Al calentar leche o preparar cremas o salsas, la mariposa va removiendo constantemente los ingredientes, lo que evita que estos se peguen en el fondo del vaso y se quemen.

¡AVISO!



¡Daños materiales por uso indebido!

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

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

COLOCACIÓN DE LA MARIPOSA

1. Introduzca la mariposa por arriba en el vaso y gírela suavemente en dirección contraria a la de rotación del juego de cuchillas.
2. Asegúrese de que quede enganchada y no sea posible sacarla verticalmente.

EXTRACCIÓN DE LA MARIPOSA

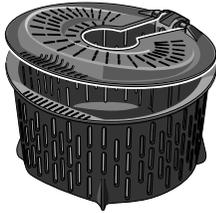
1. Para retirar la mariposa, agárrela por la parte redondeada de arriba y tire de ella haciéndola girar en ambas direcciones.

5.5 CESTILLO

Con el cestillo se pueden preparar alimentos delicados. Además, sirve para colar los zumos de frutas y de vegetales.

En caso de que se necesite reducir el líquido de algunos alimentos (por ej., una salsa), utilice el cestillo para cubrir la abertura de la tapa en vez del cubilete.

Para aún más seguridad, el cestillo tiene una tapa. Va unida de forma fija al cestillo y no tiene que retirarse en ningún momento.



COLOCACIÓN DEL CESTILLO

1. Coloque el cestillo en el vaso por arriba. La muesca para la espátula señala hacia el asa del vaso.

EXTRACCIÓN DEL CESTILLO

Para retirar el cestillo utilice la espátula. Proceda de la siguiente manera:

¡PELIGRO!



¡Peligro de quemaduras por comida caliente!

Es posible quemarse con la comida caliente del cestillo.

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



1. Coloque el gancho de la espátula en la muesca del cestillo. Asegúrese de que el gancho se quede bien encajado.
2. Tome el cestillo por la empuñadura de la espátula para sacarlo del vaso y déjelo, por ej., en el fregadero para que los alimentos puedan escurrirse.
3. Para soltar la espátula del cestillo, saque el gancho de la muesca.

5.6 VAROMA®

El Varoma® sirve para cocinar alimentos al vapor. La unidad Varoma® se compone de tres partes: el recipiente Varoma® (parte inferior), la bandeja interior Varoma® (parte central) y la tapa Varoma® (parte superior). De esta forma se pueden preparar simultáneamente varios componentes del menú.

El Varoma® también puede utilizarse sin la bandeja interior para cocinar al vapor alimentos de mayor tamaño (por ej., albóndigas) o preparar una cantidad mayor del mismo alimento.

Aquí [▶ 29] podrá saber cómo utilizar el Varoma®.



¡PELIGRO!**¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!**

Mientras cocina, y especialmente al utilizar la función Varoma®, se genera vapor caliente, que puede producir quemaduras.

- Manténgase lejos del vapor.
- Asegúrese de que las ranuras del recipiente y de la bandeja interior Varoma® permanezcan libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor.
- Asegúrese de que el recipiente Varoma® esté bien colocado en la tapa del vaso para que el recipiente Varoma® no se vuelque ni caiga. No coloque en ningún caso el Varoma® sobre la protección 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®, vuelque la tapa fuera de su rostro y cuerpo para evitar el contacto con el vapor que se escapa.

¡ATENCIÓN!**¡Peligro de quemaduras por superficies calientes!**

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

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

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

El Thermomix® TM6 puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El Thermomix® TM6 convierte en vapor aprox. 250 ml de agua cada 15 minutos.
- Si es necesario, añada más agua en caso de que el tiempo de cocción al vapor deba prolongarse.

5.7 PROTECCIÓN ANTISALPICADURAS



La protección antisalpicaduras cubre siempre el vaso cuando se trabaja con temperaturas especialmente altas en combinación con grasa y debe salir el vapor. El aparato le indicará que coloque la protección antisalpicaduras en la tapa del vaso siempre que sea necesario protegerse contra las salpicaduras.

¡PELIGRO!



¡Peligro de quemaduras por grasa caliente!

En la función de sofreír se calienta grasa. La mezcla de agua y aceite puede causar chisporroteos. El usuario se puede quemar con la grasa caliente.

- No añada nunca al vaso aceite ya caliente.
- No caliente nunca el aceite sin otros ingredientes. Si añade los ingredientes demasiado tarde, el aceite caliente chisporrotea mucho.
- Asegúrese de que los accesorios utilizados estén secos.
- Siga las instrucciones en pantalla.
- Coloque la protección antisalpicaduras siempre como es debido sobre la tapa en cuanto el Thermomix® TM6 se lo indique.
- Asegúrese de que los brazos de bloqueo rodeen la protección antisalpicaduras.

6 MANEJO

6.1 ENCENDIDO Y APAGADO DE LA UNIDAD CENTRAL



ENCENDIDO

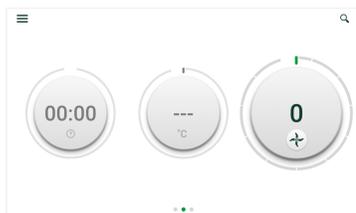
1. Presione el selector.
- ⇒ *El Thermomix® TM6 se encenderá y aparecerá la pantalla inicial.*

APAGADO

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

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

6.2 PANTALLA INICIAL



En la pantalla inicial encontrará todo lo que necesita para cocinar manualmente: aquí se ajusta el tiempo, la temperatura y la velocidad.

Toque el elemento de ajuste correspondiente y gire el selector para modificar los valores.

También se puede pasar de un elemento de ajuste a otro pulsando brevemente el selector.

Mediante la búsqueda (parte superior derecha) podrá acceder a las recetas de la función de cocina guiada. Mediante el icono del menú (parte superior izquierda) llegará al [menú principal](#) [▶ 30].

6.2.1 AJUSTE DEL TIEMPO

1. Toque la indicación de tiempo y seleccione con el selector un tiempo de funcionamiento.

OBSERVACIÓN SOBRE EL AJUSTE DEL TIEMPO

El tiempo programado se puede modificar en cualquier momento durante la preparación.

1. Toque la indicación de tiempo y gire el selector correspondientemente para aumentar el tiempo o para disminuirlo.
2. Si las cuchillas se detienen antes de que haya transcurrido el tiempo programado, para añadir un ingrediente por ejemplo, el temporizador se detendrá.

La cuenta atrás se reanudará una vez que se haya seleccionado una nueva velocidad.

1. Para detener el proceso de mezcla antes de que haya transcurrido el tiempo programado, toque la indicación de tiempo y gire el selector hacia la izquierda hasta que el tiempo indique 00:00 o presione el selector.



Si no se ha programado el tiempo y el motor está activado, la unidad central se detendrá automáticamente después del tiempo máximo ajustable. Una vez transcurrido este tiempo, sonará una señal acústica.

6.2.2 AJUSTE DE LA TEMPERATURA

1. Toque la indicación de temperatura.
2. Seleccione la temperatura deseada mediante el selector.



OBSERVACIÓN SOBRE EL AJUSTE DE TEMPERATURA

Asegúrese siempre de que el valor para la temperatura programada esté ajustado a «---» si no desea calentar o cocinar alimentos.

La función de calentamiento solo se activará si se ha seleccionado un tiempo en la indicación de tiempo.

OBSERVACIÓN SOBRE EL CALENTAMIENTO Y LA COCCIÓN

La función de calentar y cocinar solo es posible si se ha programado un periodo de tiempo.

6.2.3 SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

Toque la indicación de velocidad y gire el selector para poner el Thermomix® TM6 en marcha.

Requisito previo Asegúrese de que la tapa esté colocada en el vaso y de que la abertura de la tapa esté debidamente cerrada (mediante el cubilete o algún otro accesorio adecuado de Vorwerk) antes de ajustar la velocidad.

¡PELIGRO!



¡Peligro de quemaduras por salida de comida caliente!

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

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



1. Toque la indicación de velocidad y seleccione con el selector la velocidad deseada.

Estas son las velocidades disponibles:

Denominación
(velocidad/modo):

Función:

Revoluciones/min:

Mezcla lenta (0,5)	A esta velocidad, los alimentos se mezclan suavemente como si usted los estuviera removiendo en una cazuela. Si se selecciona esta función, los alimentos no quedan triturados, sino que quedan en trozos grandes.	40
Remover (1-3)	Utilice las velocidades bajas 1-3 para remover suavemente. Estas son ideales para preparar deliciosos guisos.	100-500
Mezclar/trocear/triturar (4-10)	Utilice las velocidades de 4 a 10 para trocear porciones grandes, medianas y pequeñas y para mezclar y triturar.	1100-10 200
Modo «Turbo»	Utilice el modo «Turbo» para poner la unidad central a velocidad máxima. El modo «Turbo» también está indicado para las aplicaciones denominadas de «Intervalo»; por ejemplo, si desea picar grandes cantidades de ingredientes en trozos grandes, active el modo «Turbo» 3 o 4 veces durante 0,5 segundos (y repítalo tantas veces como sea necesario). De esta manera, los ingredientes quedarán uniformemente troceados. Puede utilizar el modo «Turbo» a cualquier velocidad.	10700

Observación Su Thermomix® TM6 desconecta el calentamiento a velocidades superiores a la velocidad 6.

ACTIVACIÓN DEL GIRO INVERSO

1. Para activar el **giro inverso** [▶ 28], toque brevemente la indicación de velocidad.

6.2.3.1 GIRO INVERSO DE LAS CUCHILLAS

Es posible invertir el sentido de giro de las cuchillas a cualquier velocidad. El giro hacia la izquierda está pensado para remover suavemente alimentos delicados y evitar que queden troceados.

1. Toque la indicación de velocidad para invertir el sentido de giro de las cuchillas de modo que giren hacia la izquierda en vez de hacia la derecha.
⇒ *Cuando las cuchillas giran hacia la izquierda aparece el correspondiente icono en la pantalla.*
2. Para volver a cambiar al giro a la derecha, toque el icono de giro inverso de nuevo, o espere hasta que el tiempo seleccionado se agote y el giro a la derecha se active automáticamente.



6.3 COCCIÓN AL VAPOR

¡PELIGRO!



¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!

Mientras cocina, y especialmente al utilizar la función Varoma®, se genera vapor caliente, que puede producir quemaduras.

- Manténgase lejos del vapor.
- Asegúrese de que las ranuras del recipiente y de la bandeja interior Varoma® permanezcan libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor.
- Asegúrese de que el recipiente Varoma® esté bien colocado en la tapa del vaso para que el recipiente Varoma® no se vuelque ni caiga. No coloque en ningún caso el Varoma® sobre la protección 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®, vuelque la tapa fuera de su rostro y cuerpo para evitar el contacto con el vapor que se escapa.

¡AVISO!



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

El Thermomix® TM6 puede averiarse si no hay suficiente agua en el vaso.

- Asegúrese de que haya suficiente agua en el vaso. El Thermomix® TM6 convierte en vapor aprox. 250 ml de agua cada 15 minutos.
- Si es necesario, añada más agua en caso de que el tiempo de cocción al vapor deba prolongarse.

1. Seleccione el tiempo de cocción deseado y el modo Varoma® mediante la pantalla y el selector.
⇒ *El proceso de cocción empieza cuando se gira el selector con una velocidad baja. El temporizador se pone en marcha.*

Observación sobre la velocidad Utilice solo velocidades bajas (hasta el 6) con el modo Varoma®. Su Thermomix® TM6 desconecta el calentamiento a velocidades superiores a la velocidad 6.

Observación sobre la cocción El agua o líquido que contiene el vaso se calienta y hierve, y produce 250 g de vapor cada 15 minutos para cocinar al vapor o reducir líquidos. El vapor sale a través la abertura de la tapa del Thermomix® TM6 y pasa a la unidad Varoma®. Los alimentos se cocinan de forma lenta y suave con el vapor caliente.

COCCIÓN AL VAPOR CON LA FUNCIÓN VAROMA®

El Varoma es un accesorio del Thermomix® TM6 y se puede utilizar junto con el Thermomix® TM6. Por ello hay que poner debidamente en marcha el Thermomix® TM6 antes de utilizar el Varoma.

1. Coloque el vaso correctamente en el Thermomix® TM6.

2. Rellene el vaso con al menos 0,5 litros (500 g) de agua para un tiempo de cocción de 30 minutos.
Si desea una variante más aromática, también puede utilizar caldo vegetal o una mezcla de agua y vino en lugar de agua.
3. Si utiliza el cestillo al cocinar al vapor, colóquelo en el vaso (véase [Cestillo](#) [▶ 23](#)) y llénelo de, por ej., patatas o arroz.
4. Cierre el vaso con la tapa.
5. Coloque la tapa Varoma® al revés sobre la superficie de trabajo y coloque encima el recipiente Varoma® (encaja perfectamente en el hueco de la tapa).
6. Llène de alimentos el recipiente Varoma® de forma que queden sueltos.
7. Asegúrese de que queden ranuras libres para que el vapor pueda subir.
8. Al llenar el Varoma®, procure que los alimentos que tardan más en cocinarse estén en el fondo y que los que requieren menos tiempo se encuentren por encima.

6.4 PESAJE DE INGREDIENTES

Sugerencia Durante el proceso de pesaje, no toque el Thermomix® TM6, no apoye nada en el Thermomix® TM6 y asegúrese de que no haya nada debajo del Thermomix® TM6. Asegúrese de que el cable de conexión quede suelto. De lo contrario, el peso indicado no será correcto.

1. Coloque el vaso en la unidad central y toque el icono de la báscula del menú *Funciones y herramientas*.
2. Pese el primer ingrediente (hasta máx. 3,0 kg).
3. Si desea añadir ingredientes, pulse el icono de tara y añada el siguiente ingrediente al vaso.

Repita estos pasos tantas veces como sea necesario hasta alcanzar el peso máximo (6 kg). La variación hasta 3 kg es de +/-30 g.

6.5 MENÚ PRINCIPAL

1. Toque el icono del menú en la parte superior izquierda de la pantalla inicial.
⇒ *Así llegará a un menú con funciones adicionales del Thermomix® TM6.*

Podrá navegar y desplazarse directamente en la pantalla táctil.

OBSERVACIÓN SOBRE EL DESPLAZAMIENTO

Drehen Sie **No** gire el selector para desplazarse por los menús. Con ello se activa el Thermomix® TM6.

6.6 MIS RECETAS

Seleccionar *Mis recetas* es la manera más rápida de acceder a las recetas que usted haya marcado como favoritas.

6.7 MI SEMANA

Con la planificación semanal podrá planificar cómodamente los menús del Thermomix® para toda la semana y crear listas de compras. Para crear la planificación semanal, utilice su cuenta de Cookidoo®.



6.8 PREPARADAS RECIENTEMENTE

En Preparadas recientemente se puede acceder a las últimas recetas preparadas.

6.9 AYUDA

1. En el menú principal del Thermomix® TM6, pulse 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 otros datos de contacto, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse Contacto > Lista global de contactos.

⇒ Aparecerá una lista de países.

2. Seleccione el país cuyos datos de contacto desee visualizar.

6.10 OTRAS FUNCIONES Y HERRAMIENTAS

En el menú Modos y herramientas encontrará muchas otras herramientas prácticas para cocinar con su Thermomix® TM6.

En el icono de información encontrará más detalles sobre las posibilidades de ajuste.

7 AJUSTES

En Menú principal > Ajustes encontrará las siguientes opciones de menú:

- Idioma [▶ 32]
- País [▶ 32]
- Wifi [▶ 32]
- Cuenta de Cookidoo® [▶ 33]
- Melodía [▶ 33]
- Pantalla [▶ 33]
- Modo de transporte [▶ 34]
- Sistema de medidas [▶ 34]
- Confidencialidad [▶ 34]
- Versión y actualización [▶ 34]
- Restablecimiento a valores de fábrica [▶ 34]

7.1 CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA

1. Seleccione Menú principal > Ajustes > Idioma.
2. Desplácese por la lista de idiomas hacia arriba o hacia abajo.
3. Seleccione el idioma que desee.
4. En la siguiente pantalla, confirme la selección mediante **cambiar**.

Observación El idioma seleccionado afecta a los textos de los menús y al manual de instrucciones.

7.2 CONFIGURACIÓN DEL PAÍS

1. En Ajustes, seleccione la opción País.
 2. Desplácese por la lista de países hacia arriba o hacia abajo.
 3. En la pantalla del Thermomix® TM6, pulse el país deseado para seleccionarlo.
 4. En la siguiente pantalla, confirme el cambio al país seleccionado mediante **cambiar**.
- ⇒ *En la pantalla siguiente, el idioma que haya seleccionado aparecerá en verde y con una marca de verificación.*

7.3 WIFI

7.3.1 CONFIGURACIÓN DE LA RED WI-FI

1. Seleccione Menú principal > Ajustes > Wifi.
2. Para activar la Wi-Fi, pulse el control deslizante a la derecha.
⇒ *El control deslizante se volverá verde y se desplazará de izquierda a derecha. Se mostrarán todas las redes Wi-Fi disponibles, incluido el estado de la red Wi-Fi (pública o protegida).*
3. En la pantalla del Thermomix® TM6, pulse la red Wi-Fi con la que desee conectar su Thermomix® TM6.
4. Introduzca la contraseña de la red Wi-Fi que haya seleccionado y pulse **Conectar**.

- ⇒ *En la lista de redes Wi-Fi cambiará el estado de la red Wi-Fi seleccionada a Conectar. Si el Thermomix® TM6 se ha conectado correctamente con la red Wi-Fi, el estado de la red Wi-Fi cambiará a Conectada y aparecerá una marca de verificación verde junto a la red conectada.*

7.3.2 ELIMINACIÓN DE RED

Si ya ha conectado su Thermomix® TM6 con una red Wi-Fi y desea cancelar la conexión, proceda de la siguiente manera:

1. Seleccione Menú principal > Ajustes > Wifi.
⇒ *Si la Wi-Fi ya está activada, aparecerá la lista de todas las redes Wi-Fi disponibles, incluida la red con la que ya está conectado el Thermomix® TM6. Reconocerá la red conectada por la marca de verificación verde.*
2. Seleccione la red Wi-Fi con la que está conectado su Thermomix® TM6.
⇒ *En la siguiente pantalla aparece una lista de todos los detalles de la red.*
3. Pulse Quitar red.
⇒ *Con ello se cancelará la conexión entre su Thermomix® TM6 y la red Wi-Fi. Se mostrarán todas las redes Wi-Fi disponibles, incluido el estado de la red Wi-Fi (pública o protegida). Pero en la lista no aparecerá la red que haya quitado.*

7.3.3 CONEXIÓN MEDIANTE WPS

1. Seleccione Ajustes > Wi-Fi.
2. Para activar la Wi-Fi, pulse el control deslizante a la derecha.
⇒ *El control deslizante aparecerá en verde y se desplazará de izquierda a derecha. Además, se mostrarán todas las redes Wi-Fi disponibles, incluido el estado de la red Wi-Fi (pública o protegida).*
3. Desplácese hasta abajo del todo y pulse Conectar vía WPS.
⇒ *En la siguiente pantalla aparecerá un texto informándole de que debe pulsar el botón WPS de su router.*
4. Pulse el botón WPS de su router.
⇒ *En la lista de redes Wi-Fi aparecerá con el estado Conectada la red con la que se haya conectado su Thermomix® TM6 mediante WPS.*

7.4 CUENTA DE COOKIDOO®

En Cuenta de Cookidoo® podrá iniciar sesión con su cuenta de Cookidoo® y ver los datos de su cuenta una vez iniciada la sesión.

Encontrará más información en el apartado de ayuda del portal Cookidoo®.

7.5 MELODÍA

Existe la posibilidad de configurar el volumen, la duración y la melodía que debe sonar cuando termine un proceso de cocción.

También se puede configurar el volumen del botón Siguiente de la pantalla.

7.6 PANTALLA

Aquí se puede ajustar la claridad de la pantalla.

7.7 CONFIGURACIÓN DEL MODO DE TRANSPORTE

Con el modo de transporte se puede asegurar el vaso colocado y la tapa con los brazos de bloqueo para el transporte.

1. Asegúrese de que el vaso y la tapa estén bien colocados.
2. Seleccione `Menú principal > Modo de transporte` y active la función con el control deslizante.

⇒ *El mecanismo de cierre se activará. Así podrá apagar el Thermomix® TM6 y transportarlo de forma segura.*

7.8 SISTEMA DE MEDIDAS

En el submenú `Sistema de medidas` se puede seleccionar entre el sistema de medidas métrico (gramos, grados Celsius) y el imperial (onzas, grados Fahrenheit).

Observación Tenga en cuenta que, si empieza una receta que usa un sistema de medidas distinto al configurado, su Thermomix® TM6 cambiará automáticamente al sistema de medidas de la receta seleccionada y volverá a cambiar una vez haya finalizado la receta.

7.9 CONFIDENCIALIDAD

En `Confidencialidad` se pueden ver las disposiciones actuales de confidencialidad.

7.10 VERSIÓN Y ACTUALIZACIÓN

En el submenú `Versión y actualización` encontrará los detalles sobre su versión de software y de aparato.

Además, se pueden buscar actualizaciones.

EJECUTAR ACTUALIZACIÓN

Si hay disponible alguna actualización, podrá seleccionar `Ejecutar actualización`.

Durante el proceso de actualización, el Thermomix® TM6 se puede apagar y encender varias veces. No desconecte el Thermomix® TM6 de la corriente mientras se carga y se instala la actualización.

7.11 RESTABLECIMIENTO A VALORES DE FÁBRICA

Utilice la función `Restablecimiento a valores de fábrica` para volver a la configuración original del fabricante del Thermomix® TM6.

Observación Tenga en cuenta que se perderá la configuración personal.

8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡AVISO!



¡Corrosión en el interior de la unidad central!

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

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

8.1 LIMPIEZA

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

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

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

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

8.1.1 ENJUAGUE RÁPIDO

Entre dos pasos de preparación o dos platos cocinados seguidos se puede utilizar la función Enjuagar si el vaso está un poco sucio. Esta función se encuentra en el menú Funciones y herramientas. Siga las instrucciones en pantalla.

8.1.2 LIMPIEZA INTENSIVA

Para una limpieza intensiva, desmonte el vaso por completo.



¡ATENCIÓN!



¡Peligro de lesiones por corte!

Las cuchillas del juego de cuchillas son afiladas y pueden provocar heridas.

- Maneje el juego de cuchillas con cuidado.
- No tome nunca el juego de cuchillas por las cuchillas.
- Cuando extraiga el juego de cuchillas, procure que no se le caiga.
- No meta la mano dentro del vaso.
- Mantenga las partes del cuerpo y el pelo alejados del juego de cuchillas.

¡AVISO!**¡Daños en el aparato por limpieza inadecuada!**

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 en especial sumergidas en agua durante largos periodos de tiempo ya que podría dañarse el rodamiento del juego de cuchillas.

1. Retire el vaso de la unidad central.
2. Desmonte el vaso (véase el capítulo [Extracción del juego de cuchillas \[▶ 19\]](#)).
3. Lave las distintas piezas por dentro y por fuera a mano o en el lavaplatos.
4. En caso necesario, limpie también los pines de contacto de la parte inferior del vaso.
Asegúrese siempre de que los pines de contacto estén limpios y secos antes de colocar el vaso en la unidad central.
5. Para limpiar las superficies de plástico como las del Varoma®, utilice solo paños suaves.
6. No utilice en ningún caso objetos afilados o estropajos metálicos.
7. En caso de que haya suciedad especialmente resistente en el vaso, utilice un limpiador especial para acero inoxidable.
8. Vuelva a colocar el juego de cuchillas en el vaso junto con su junta de estanqueidad (véase el capítulo [Colocación del juego de cuchillas \[▶ 20\]](#)).

8.2 LIMPIEZA DE LA UNIDAD CENTRAL**¡PELIGRO!****¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!**

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

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

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

8.3 MANTENIMIENTO REGULAR

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

1. Inspeccione regularmente su Thermomix® TM6 y sus accesorios (incluyendo el vaso, el cable de conexión 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® TM6 o al departamento de atención al cliente de Vorwerk.

9 INCIDENCIAS DE FUNCIONAMIENTO

¡PELIGRO!



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

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

- Controle regularmente la unidad central, el cable de conexión más el enchufe y los accesorios para ver si presentan algún daño.
- Asegúrese de que el cable de conexión no entre en contacto con superficies calientes ni fuentes de calor externas.
- No utilice nunca el Thermomix® TM6 con el cable de conexión 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 conexión, envíe el Thermomix® TM6 al servicio de reparación de Vorwerk para que lo 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 el Thermomix® TM6 por su cuenta!
- No meta nunca la mano en las aberturas por las que entran los pines de contacto del vaso ni meta ningún objeto por estas aberturas.

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

El Thermomix® TM6 no calienta.	<p>Es posible que no se haya configurado correctamente el tiempo de calentamiento.</p> <ul style="list-style-type: none">– Compruebe si ha programado un tiempo de calentamiento. <p>Es posible que no se haya seleccionado la temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none">– Compruebe si ha programado la temperatura.
El Thermomix® TM6 se detiene durante el funcionamiento.	<p>El motor se ha parado.</p> <ul style="list-style-type: none">– Retire el vaso de la unidad central.– Reduzca el contenido del vaso y/o agregue algo de líquido, según sea necesario teniendo en cuenta la receta.– Espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento).– Vuelva a colocar el vaso.– Asegúrese de que las entradas de aire de la parte trasera de la unidad central no estén obstruidas.– Ponga de nuevo en marcha la unidad central mediante el selector. <p>Si el mensaje persiste en la pantalla una vez transcurrido el tiempo de enfriamiento, llame a la atención al cliente.</p>
El Thermomix® TM6 no pesa correctamente.	<p>Es posible que la unidad central no se haya colocado correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none">– Asegúrese de que no haya ningún objeto apoyado en la unidad central.– Asegúrese de que el cable de conexión no esté tenso.– Asegúrese de que la unidad central esté recta.– Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia, sea plana y no resbale.– No toque la unidad central durante el proceso de pesaje.
El Thermomix® TM6 cancela el proceso en funciones básicas de cocción.	<p>Es posible que se hayan añadido ingredientes al vaso incorrectamente.</p> <ul style="list-style-type: none">– Retire el vaso de la unidad central y vacíelo.– Vuelva a colocar el vaso vacío en la unidad central.– Reinicie el proceso de cocción.
El Thermomix® TM6 no se conecta con la Wi-Fi.	<p>Es posible que no haya ninguna red disponible.</p> <ul style="list-style-type: none">– Compruebe la Wi-Fi. <p>Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada.</p> <ul style="list-style-type: none">– Configure una red (véase el capítulo Configuración de la red Wi-Fi [▶ 32]). <p>En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con la atención al cliente.</p>

10 DELEGACIONES

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE THERMOMIX®

De lunes a viernes de 09:00 a 20:00

Teléfono: +34 918 31 19 12

Fax: +34 91 728 36 12

Correo electrónico: atencion.cliente@vorwerk.es

SERVICIO TÉCNICO DE VORWERK

Entre en la página www.thermomix.es para saber cuál es el Servicio Técnico de Vorwerk más próximo a su domicilio.

VORWERK ESPAÑA M.S.L S.C

Avda Arroyo del Santo 7, 28042 Madrid

PRODUCIDO POR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Para obtener información más detallada, contacte con su agente comercial Thermomix®, con la empresa distribuidora de su país o consulte www.thermomix.com.

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

11 GARANTÍA

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

Esta garantía cubre el coste total de las reparaciones a realizar durante dicho periodo, siempre que estas se realicen en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado por Vorwerk.

Utilice solo las piezas que se suministran con el Thermomix® TM6 o piezas de recambio originales de Vorwerk Thermomix®.

No utilice nunca el Thermomix® TM6 en combinación con piezas o equipos no suministrados por Vorwerk Thermomix® para el Thermomix® TM6.

De lo contrario, quedará extinguida su garantía.



12 DESECHADO

El icono significa lo siguiente:

Como propietario de un producto eléctrico o electrónico, usted no está autorizado por ley (de acuerdo con la directiva de la UE 2002/96/CE, de 27 de enero de 2003, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, y con las leyes nacionales específicas de los Estados miembros de la Unión Europea que transponen esta directiva) a eliminar este producto ni sus accesorios eléctricos/electrónicos como basura doméstica no clasificada. Debe hacer uso de las posibilidades designadas gratuitamente para su reciclaje.

Póngase en contacto con el ayuntamiento de su ciudad o con las autoridades municipales para solicitar más información.

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 -1000 g
Carcasa	Plástico de alta calidad
Vaso	Acero inoxidable Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados Capacidad máxima: 2,2 litros
Conexión eléctrica	Solo para corriente alterna de 220-240 voltios, 50/60 Hz (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: norma IEEE 802.11b/g/n™ 5 GHz: norma IEEE 802.11n/a/ac™ Especificaciones de Bluetooth®, versión 4.2 Especificaciones de Bluetooth® Low Energy, versión 4.2
Conformidad	Por la presente, Vorwerk declara que el Thermomix® TM6, de tipo radioeléctrico, es conforme a la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.vorwerk.com
Dimensiones de la unidad central	34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altura x ancho x fondo)
Dimensiones del Varoma®	13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altura x ancho x fondo)
Peso de la unidad central	7,95 kg
Peso del Varoma®	0,80 kg



VORWERK ESPAÑA M.S.L S.C

Avda Arroyo del Santo 7, 28042 Madrid