
thermomix

MANUEL D'UTILISATION

THERMOMIX® TM6



V 2.0 • DIGITAL MANUAL

VOTRE CONSEILLER/CONSEILLÈRE THERMOMIX® :

Téléphone :

Fax :

Tél. mobile :

E-mail :

COPYRIGHT

Textes, mise en page, photographies, illustrations : Vorwerk International Strecker & Co., 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 Strecker & Co.

SOMMAIRE

1	AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION...	4	6.9	Aide	35
2	POUR VOTRE SÉCURITÉ	5	6.10	Modes et outils.....	35
2.1	Risques et consignes de sécurité	5	7	RÉGLAGES	36
2.2	Structure des avertissements.....	11	7.1	Sélection de la langue d'affichage	36
2.3	Obligations de l'utilisateur	12	7.2	Sélection du pays	36
3	UTILISATION CONFORME	13	7.3	Wi-Fi.....	36
4	PREMIÈRE MISE EN SERVICE.....	14	7.3.1	Configurer un réseau Wi-Fi.....	36
4.1	Vérifier le contenu de la livraison.....	14	7.3.2	Oublier le réseau Wi-Fi.....	37
4.2	Choisir l'emplacement	15	7.3.5	Connexion via WPS	37
4.3	Première utilisation	16	7.4	Compte Cokidoo®	37
4.4	Premier nettoyage.....	17	7.5	Sonnerie	37
4.4.1	Démonter le bol de mixage.....	17	7.6	Affichage	37
5	FAIRE LA CONNAISSANCE DES ACCESSOIRES	19	7.7	Activer le mode transport.....	37
5.1	Bol de mixage.....	20	7.8	Système de mesure	38
5.1.1	Couvercle du bol de mixage.....	20	7.9	Confidentialité.....	38
5.1.2	Socle du bol.....	21	7.10	Version du Thermomix® et mises à jour	38
5.1.3	Ensemble couteaux	21	7.11	Restaurer les paramètres d'usine	38
5.2	Gobelet doseur	24	8	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	39
5.3	Spatule.....	24	8.1	Nettoyage.....	39
5.4	Fouet.....	25	8.1.1	Rinçage rapide.....	39
5.5	Panier cuisson.....	26	8.1.2	Nettoyage intensif.....	39
5.6	Varoma®.....	27	8.2	Nettoyage du bloc moteur.....	41
5.7	Couvercle anti-projections	29	8.3	Entretien régulier	41
6	UTILISATION	30	8.3.1	Remplacer l'ensemble couteaux.....	41
6.1	Mise en marche et arrêt	30	9	ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ..	43
6.2	Écran d'accueil	30	10	SERVICE CLIENTS.....	45
6.2.1	Régler la minuterie	30	11	GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS	46
6.2.2	Régler la température	31	12	RECYCLAGE.....	47
6.2.5	Régler la vitesse	31	13	DONNÉES TECHNIQUES.....	48
6.3	Cuisson vapeur	33			
6.4	Peser des ingrédients	34			
6.5	Menu principal	34			
6.6	Mes recettes	34			
6.7	Ma semaine.....	35			
6.8	Récemment cuisinées.....	35			

1 AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

Avant d'utiliser votre Thermomix® TM6 pour la première fois, assistez à une démonstration faite par un conseiller/une conseillère Thermomix®. C'est la manière la plus rapide et confortable de vous familiariser avec Thermomix® TM6.

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

2 POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

2.1 RISQUES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque d'électrocution par pénétration d'eau !

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

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

Risque d'électrocution par raccordement incorrect au réseau !

Le raccordement incorrect au réseau peut causer une électrocution.

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

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

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

- Contrôlez régulièrement le bloc moteur, le cordon d'alimentation avec fiche et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes ou sources de chaleur externes.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 lorsque le cordon d'alimentation est endommagé.
- N'utilisez pas le bloc moteur s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- En cas d'endommagement du bloc moteur ou de son cordon, retournez Thermomix® TM6 au Service Clients Vorwerk pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Si le cordon d'alimentation du bloc moteur a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter de vous mettre en danger.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre bloc moteur.
- Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures prévues pour recevoir les contacts électriques du bol de mixage et n'y introduisez pas d'objets.

Risque d'incendie !

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

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

Risque d'incendie !

La puissance absorbée par Thermomix® TM6 est élevée. Un raccordement sous-dimensionné au réseau peut provoquer un incendie.

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

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

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

- Veillez toujours à ce que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué de l'intérieur (aliments, par exemple) ou couvert de l'extérieur (torchon, par exemple), pour que la vapeur puisse s'échapper à tout moment et pour empêcher toute surpression.
- Ne couvrez jamais l'orifice du couvercle du bol avec des objets autres que les accessoires d'origine livrés avec Thermomix® (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections ou Varoma®).
- Ne remplissez pas le bol de mixage au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Si, en cours de cuisson, vous vous apercevez que l'orifice du couvercle du bol est obstrué, débranchez la prise secteur. **Ne touchez pas** les commandes.

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

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

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 2,2 litres du bol de mixage (marquage « max »).
- Assurez-vous que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué par des aliments.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec Thermomix® (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections ou Varoma®) pour éviter toute projection de graisse ou de liquides.
- Procédez avec précaution lorsque vous versez des liquides dans le bol de mixage.
- Procédez avec précaution lorsque vous retirez le bol plein du bloc moteur afin d'éviter que son contenu ne déborde ou gicle.

Risque de brûlure par débordement !

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

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

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

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

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

Risque de brûlure due à la vapeur chaude !

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

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

Risque de brûlure due à la graisse chaude !

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

- Ne versez jamais de matière grasse chaude dans le bol de mixage.
- Ne faites jamais chauffer d'huile à hautes températures sans y ajouter d'autres ingrédients. Si vous tardez à les ajouter, l'huile brûlante giclera violemment, risquant de vous brûler.
- Assurez-vous que les accessoires utilisés du Thermomix® TM6 soient secs.
- Suivez les instructions affichées sur l'écran.
- Placez toujours le couvercle anti-projections correctement sur le couvercle du bol de mixage lorsque votre Thermomix® TM6 vous y invite.
- Veillez à ce que les bras de verrouillage saisissent bien la protection anti-éclaboussures.

Risque de brûlure !

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

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

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

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

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

Risque de brûlure et de blessure !

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

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail.
- N'utilisez pas de rallonge pour alimenter le bloc moteur.

Risque de blessure dû à des accessoires inappropriés !

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

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

Risque de blessure dû à une utilisation inappropriée !

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

- Pour remuer des aliments dans le bol de mixage, utilisez exclusivement la spatule avec disque de sécurité fournie avec l'appareil.
- N'insérez la spatule dans le bol de mixage que par le côté plat.

Risque de brûlure dû aux aliments très chauds !

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

- Retirez le panier cuisson avec précaution.
- Veillez à ce que la spatule soit bien accrochée au panier cuisson avant de le sortir du bol de mixage.
- Afin d'éviter qu'il ne se renverse, ne décrochez la spatule du panier cuisson qu'une fois que ce dernier est posé.

Risque de blessure si l'appareil tombe !

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

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

Risque de blessure dû à des accessoires endommagés !

Si des accessoires sont saisis par l'ensemble couteaux en fonctionnement, vous risquez d'être blessé par de petits éclats ou des arêtes vives.

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

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

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

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

Mise en danger de la santé due à des accessoires !

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

- N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées.
- N'utilisez pas la spatule dans des casseroles et poêles brûlantes.
- N'utilisez jamais le fouet en cas de durées de cuisson prolongées (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 du bol de mixage.

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Tenez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement.
- Ne touchez pas les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le mécanisme de verrouillage.

Atteintes à la santé dues aux résidus de production !

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

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants et accessoires susceptibles d'entrer en contact avec des aliments.

Dommages matériels dus à la vapeur !

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

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

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

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

- Branchez Thermomix® TM6 seulement sur du courant alternatif de 230 V et une fréquence de secteur de 50 Hz selon les indications de l'étiquette (ces valeurs sont uniquement valables pour l'Europe).

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

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

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

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

Lorsque le bol de mixage et l'ensemble couteaux sont en contact prolongé avec de l'eau, un autre liquide ou des restes de nourritures, ils risquent d'être endommagés.

- Nettoyez toujours les composants rapidement après leur utilisation.
- Ne laissez 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 l'eau de cuisson.

Corrosion à l'intérieur du bloc moteur !

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

- Assurez-vous que le bol de mixage soit bien sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

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

Si l'ensemble couteaux n'est pas correctement inséré et verrouillé, ou si le joint d'étanchéité est détérioré, du liquide risque de pénétrer dans le bloc moteur et l'endommager.

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux soit correctement fixé à la base des couteaux.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux ne soit pas endommagé.
- Assurez-vous que l'ensemble couteaux soit correctement inséré et verrouillé avant de remplir le bol de mixage.
- En cas d'écoulement de liquide sur le bloc moteur ou à l'intérieur de celui-ci, débranchez-le et contactez le Service Clients.

Dompage matériel dû à une utilisation non conforme !

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

- Assurez-vous que le fouet soit correctement fixé sur l'ensemble couteaux avant de régler la vitesse.
- Ne dépassez en aucun cas la vitesse 4.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le fouet.

2.2 STRUCTURE DES AVERTISSEMENTS

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

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

RISQUE



Nature et source du danger

Explication concernant la nature et la source du danger/conséquences

- Mesures visant à écarter le danger

SIGNIFICATION DES MOTS DE SIGNALISATION

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

SIGNIFICATION DES SYMBOLES DE SÉCURITÉ



Avertissement indiquant la gravité du danger



Indication d'un dommage matériel

2.3 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

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

1. Lisez le manuel d'utilisation et tous les documents associés avec attention.
2. Conservez le manuel à proximité du Thermomix® TM6.
3. Faites réparer les dommages survenus sur Thermomix® TM6 sans délai. Contactez le [Service clients](#) [▶ 45] pour obtenir de l'aide.

3 UTILISATION CONFORME

Thermomix® TM6 a été fabriqué et contrôlé conformément à la réglementation généralement reconnue en matière de sécurité. Thermomix® TM6 ne doit être utilisé que pour l'application pour laquelle il a été prévu afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur ou des tiers ainsi que tout endommagement du Thermomix® TM6 et d'autres biens.

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

Thermomix® TM6 est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il ne doit pas être utilisé par des enfants, même sous la surveillance d'un adulte. Tenez les enfants éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation pendant son fonctionnement.

Prévenez les enfants des dangers potentiels résultant de la production de chaleur/de vapeur, de la condensation chaude et des surfaces brûlantes.

Une surveillance étroite s'impose lorsque Thermomix® TM6 est utilisé à proximité d'enfants.

En aucun cas, les enfants ne doivent être autorisés à jouer avec Thermomix® TM6.

Thermomix® TM6 peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition que ces dernières soient supervisées ou instruites concernant l'utilisation sans risque du Thermomix® TM6 et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.

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

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

4 PREMIÈRE MISE EN SERVICE

4.1 VÉRIFIER LE CONTENU DE LA LIVRAISON

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

La livraison comprend :



1 Bloc moteur Thermomix® TM6

9 Panier cuisson avec couvercle inamovible

2 Socle du bol

10 Varoma®

3 Contacts électriques

11 Plateau vapeur du Varoma®

4 Bol de mixage

12 Couvercle du Varoma®

5 Ensemble couteaux avec joint

13 Spatule

6 Couvercle du bol de mixage

14 Fouet

7 Gobelet doseur

Manuel d'utilisation et

8 Couvercle anti-projections

livre de cuisine (en option)

Le chapitre « [Faire la connaissance des accessoires \[19 \]](#) » vous indiquera comment utiliser les accessoires.

4.2 CHOISIR L'EMPLACEMENT

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

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

RISQUE



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



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



Risque de blessure si l'appareil tombe !

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

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

REMARQUE


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

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

- Branchez Thermomix® TM6 seulement sur du courant alternatif de 230 V et une fréquence de secteur de 50 Hz selon les indications de l'étiquette (ces valeurs sont uniquement valables pour l'Europe).

REMARQUE


Dommages matériels dus à la vapeur !

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

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

1. Placez votre Thermomix® TM6 sur un plan de travail propre, stable et uniforme pour éviter qu'il ne glisse.
2. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil soient à l'abri de salissures (projection de graisse ou autre).
3. Retirez le film protecteur de l'écran et des bras de verrouillage.
4. Sortez le câble du logement du Thermomix® TM6 et branchez Thermomix® TM6 sur le secteur.
5. La longueur totale du câble est de 1 mètre. Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur, laissez l'excédent à l'intérieur du Thermomix® TM6.
6. Ne posez pas le bloc moteur sur son câble pour que Thermomix® TM6 ne soit pas en déséquilibre et que le bon fonctionnement de la balance ne soit pas entravé.

4.3 PREMIÈRE UTILISATION

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

- Appuyez sur le sélecteur pour démarrer Thermomix® TM6.

⇒ *Le mode transport se désactive automatiquement.*

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

Vous pouvez à tout moment modifier vos réglages.

Une fois la mise en service terminée, vous trouverez d'autres détails concernant les réglages sous [Réglages](#) [▶ 36].



4.4 PREMIER NETTOYAGE

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

ATTENTION



Atteintes à la santé dues aux résidus de production !

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

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement tous les composants et accessoires susceptibles d'entrer en contact avec des aliments.

Pour effectuer un premier nettoyage, procédez comme suit :

1. Démontez le bol de mixage, voir chapitre [Démontez le bol de mixage \[► 17\]](#).
2. Ensuite, lavez tous les éléments et accessoires à la main ou dans le lave-vaisselle (à l'exception du bloc moteur).

Vous trouverez plus de détails concernant le nettoyage sous [Nettoyage \[► 39\]](#).

4.4.1 DÉMONTER LE BOL DE MIXAGE

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

Procédez comme indiqué ci-après :



1. Tenez le bol de mixage avec l'ouverture vers le haut.
2. Tournez le socle du bol d'environ 30° dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le bas. L'ensemble couteaux reste pour l'instant dans le bol.



3. Saisissez l'ensemble couteaux avec précaution au-dessus des lames et sortez-le avec son joint d'étanchéité du bol de mixage.

5 FAIRE LA CONNAISSANCE DES ACCESSOIRES

RISQUE



Risque de blessure dû à des accessoires inappropriés !

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

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

RISQUE



Mise en danger de la santé due à des accessoires !

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

- N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées.
- N'utilisez pas la spatule dans des casseroles et poêles brûlantes.
- N'utilisez jamais le fouet en cas de durées de cuisson prolongées (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.

5.1 BOL DE MIXAGE

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

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



REPÈRES DE REMPLISSAGE

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

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

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

RISQUE



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

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

- Ne dépassez jamais la capacité maximale de 2,2 litres du bol de mixage (marquage « max »).
- Assurez-vous que l'orifice du couvercle du bol ne soit pas obstrué par des aliments.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec Thermomix® (gobelet doseur, panier cuisson, couvercle anti-projections ou Varoma®) pour éviter toute projection de graisse ou de liquides.
- Procédez avec précaution lorsque vous versez des liquides dans le bol de mixage.
- Procédez avec précaution lorsque vous retirez le bol plein du bloc moteur afin d'éviter que son contenu ne déborde ou gicle.

5.1.1 COUVERCLE DU BOL DE MIXAGE

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

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

RISQUE



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

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

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

ATTENTION



Risque de blessure par pincement !

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

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Tenez cheveux et vêtements à distance des pièces en mouvement.
- Ne touchez pas les bras de verrouillage ou le couvercle du bol lorsque vous ouvrez ou fermez le mécanisme de verrouillage.

5.1.2 SOCLE DU BOL

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

5.1.3 ENSEMBLE COUTEAUX

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

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

L'ensemble couteaux doit être inséré correctement et verrouillé moyennant le socle du bol de mixage (voir [Insérer l'ensemble couteaux \[► 23\]](#)). Si l'ensemble couteaux n'est pas monté correctement, vous ne pouvez pas utiliser votre Thermomix® TM6.

ATTENTION**Risque de coupures !**

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

- Manipulez l'ensemble couteaux avec précaution.
- Ne saisissez jamais l'ensemble couteaux par ses lames.
- Soyez vigilants en retirant l'ensemble couteaux pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne mettez pas les mains dans le bol de mixage.
- Éloignez les parties du corps et les cheveux de l'ensemble couteaux.

5.1.3.1 RETIRER L'ENSEMBLE COUTEAUX

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

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

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

- Manipulez le bol de mixage, l'ensemble couteaux et les accessoires avec précaution, notamment pendant et après la préparation d'aliments chauds.
- Saisissez les composants uniquement par les poignées prévues à cet effet.
- Laissez suffisamment refroidir le bol de mixage et l'ensemble couteaux avant de démonter le bol et d'en retirer l'ensemble couteaux.

Procédez comme indiqué ci-après :



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



5.1.3.2 INSÉRER L'ENSEMBLE COUTEAUX

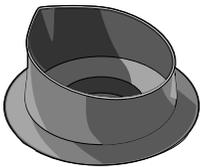
REMARQUE



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

Si l'ensemble couteaux n'est pas correctement inséré et verrouillé, ou si le joint d'étanchéité est détérioré, du liquide risque de pénétrer dans le bloc moteur et l'endommager.

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux soit correctement fixé à la base des couteaux.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité de l'ensemble couteaux ne soit pas endommagé.
- Assurez-vous que l'ensemble couteaux soit correctement inséré et verrouillé avant de remplir le bol de mixage.
- En cas d'écoulement de liquide sur le bloc moteur ou à l'intérieur de celui-ci, débranchez-le et contactez le Service Clients.



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

5.2 GOBELET DOSEUR

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

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

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

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

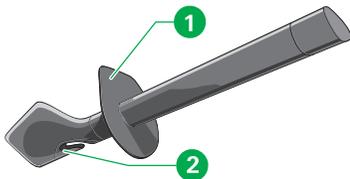
Procédez comme indiqué ci-après :

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



5.3 SPATULE

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



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

Le crochet de la spatule (2) sert à sortir le panier cuisson chaud du bol de mixage, voir [Panier cuisson](#) [► 26].

RISQUE

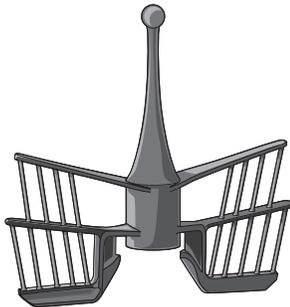


Risque de blessure dû à une utilisation inappropriée !

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

- Pour remuer des aliments dans le bol de mixage, utilisez exclusivement la spatule avec disque de sécurité fournie avec l'appareil.
- N'insérez la spatule dans le bol de mixage que par le côté plat.

5.4 FOUET



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

RISQUE



Mise en danger de la santé due à des accessoires !

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

- N'utilisez pas les accessoires à d'autres fins, notamment à des températures élevées.
- N'utilisez pas la spatule dans des casseroles et poêles brûlantes.
- N'utilisez jamais le fouet en cas de durées de cuisson prolongées (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.

REMARQUE



Dompage matériel dû à une utilisation non conforme !

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

- Assurez-vous que le fouet soit correctement fixé sur l'ensemble couteaux avant de régler la vitesse.
- Ne dépassez en aucun cas la vitesse 4.
- N'utilisez pas la spatule lorsque le fouet est inséré.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pouvant endommager ou bloquer le fouet.

INSÉRER LE FOUET

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

RETIRER LE FOUET

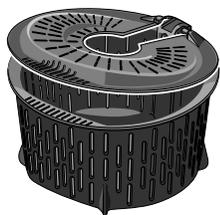
- Saisissez le fouet au niveau de la petite boule et retirez le fouet en effectuant de légers mouvements rotatifs.

5.5 PANIER CUISSON

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

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

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



INSÉRER LE PANIER CUISSON

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

RETIRER LE PANIER CUISSON

RISQUE



Risque de brûlure dû aux aliments très chauds !

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

- Retirez le panier cuisson avec précaution.
- Veillez à ce que la spatule soit bien accrochée au panier cuisson avant de le sortir du bol de mixage.
- Afin d'éviter qu'il ne se renverse, ne décrochez la spatule du panier cuisson qu'une fois que ce dernier est posé.

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



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

5.6 VAROMA®

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

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

Découvrez [ici](#) [▶ 33] comment utiliser le Varoma®.



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

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

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

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

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

- Manipulez le bol de mixage, l'ensemble couteaux et les accessoires avec précaution, notamment pendant et après la préparation d'aliments chauds.
- Saisissez les composants uniquement par les poignées prévues à cet effet.
- Laissez suffisamment refroidir le bol de mixage et l'ensemble couteaux avant de démonter le bol et d'en retirer l'ensemble couteaux.

REMARQUE


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

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

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

5.7 COUVERCLE ANTI-PROJECTIONS



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

RISQUE


Risque de brûlure due à la graisse chaude !

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

- Ne versez jamais de matière grasse chaude dans le bol de mixage.
- Ne faites jamais chauffer d'huile à hautes températures sans y ajouter d'autres ingrédients. Si vous tardez à les ajouter, l'huile brûlante giclera violemment, risquant de vous brûler.
- Assurez-vous que les accessoires utilisés du Thermomix® TM6 soient secs.
- Suivez les instructions affichées sur l'écran.
- Placez toujours le couvercle anti-projections correctement sur le couvercle du bol de mixage lorsque votre Thermomix® TM6 vous y invite.
- Veillez à ce que les bras de verrouillage saisissent bien la protection anti-éclaboussures.

6 UTILISATION

6.1 MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT



MISE EN MARCHÉ DU THERMOMIX® TM6

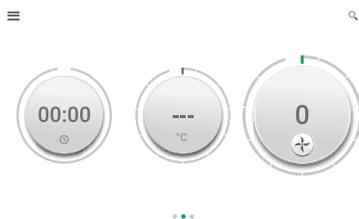
- Appuyez sur le sélecteur.
- ⇒ *Thermomix® TM6 se met en marche et la page d'accueil réglée par défaut apparaît.*

ARRÊT DU THERMOMIX® TM6

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

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

6.2 ÉCRAN D'ACCUEIL



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

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

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

La fonction Recherche (en haut à droite) vous permet d'accéder aux recettes en cuisine guidée. L'icône Menu (en haut à gauche) vous permet d'accéder au [Menu principal](#) [▶ 34].

6.2.1 RÉGLER LA MINUTERIE

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



NOTE CONCERNANT LE RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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

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

6.2.2 RÉGLER LA TEMPÉRATURE

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



NOTE CONCERNANT LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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

NOTE CONCERNANT LES FONCTIONS CHAUFFE ET CUISSON

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

6.2.3 RÉGLER LA VITESSE

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

Condition Avant de régler la vitesse, assurez-vous que

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

RISQUE



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

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

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



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

Les vitesses disponibles sont les suivantes :

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

Brassage (1-3)	Utilisez les vitesses lentes 1-3 pour un brassage léger des aliments. Ce faible niveau de vitesse est adapté par exemple à la réalisation de délicieux ragoûts.	100-500
Mixer/réaliser des purées (4-10)	Utilisez les vitesses 4-10 pour hacher grossièrement, finement et très finement, pour mixer et réaliser des purées.	1100-10200
Mode Turbo	Utilisez le mode Turbo pour faire fonctionner Division Produkt à sa vitesse maximale. Le mode Turbo convient également à ce que l'on appelle une utilisation « par alternance ». Si vous souhaitez par exemple hacher grossièrement de grandes quantités d'aliments, activez le mode Turbo 3 à 4 fois pendant 0,5 seconde. Vos ingrédients seront ainsi hachés uniformément. Le mode Turbo peut être activé quelle que soit la vitesse.	10700

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

ACTIVER LA FONCTION SENS INVERSE

- Pour activer la fonction **Sens inverse** [► 32], appuyez brièvement sur l'icône Sens inverse du cadran de vitesse.

6.2.3.1 SENS DE ROTATION DES COUTEAUX

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

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



6.3 CUISSON VAPEUR

RISQUE



Risque de brûlure due à la vapeur chaude !

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

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

REMARQUE



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

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

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

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

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

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

CUISSON VAPEUR AVEC LE VAROMA®

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

1. Insérez le bol de mixage correctement dans Thermomix® TM6.
2. Versez dans le bol un minimum de 0,5 litre (500 g) d'eau pour 30 minutes de cuisson.
Pour plus de saveur, remplacez l'eau par un bouillon de légumes ou un mélange d'eau et de vin.
3. Si vous utilisez le panier cuisson pour cuire des aliments à la vapeur, insérez-le dans le bol de mixage (voir [Panier cuisson](#) ► 26]) et remplissez-le de pommes de terre ou de riz, par exemple.
4. Insérez le couvercle du bol sans le gobelet doseur.
5. Posez le couvercle du Varoma® à l'envers sur votre plan de travail et placez le Varoma® dessus - il se range parfaitement dans le creux du couvercle.
6. Mettez les ingrédients à cuire dans le Varoma® sans les tasser.
7. Assurez-vous de ne pas obstruer tous les orifices afin de permettre à la vapeur de s'échapper et de circuler.

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

6.4 PESER DES INGRÉDIENTS

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

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

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

6.5 MENU PRINCIPAL

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

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

NOTE CONCERNANT LE DÉFILEMENT

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

6.6 MES RECETTES

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



6.7 MA SEMAINE

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

6.8 RÉCEMMENT CUISINÉES

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

6.9 AIDE

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

Vous pouvez accéder aux sous-menus suivants :

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

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

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

6.10 MODES ET OUTILS

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

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

7 RÉGLAGES

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

- Langue [▶ 36]
- Pays [▶ 36]
- Wi-Fi [▶ 36]
- Compte Cokidoo® [▶ 37]
- Sonnerie [▶ 37]
- Affichage [▶ 37]
- Mode transport [▶ 37]
- Système de mesure [▶ 38]
- Confidentialité [▶ 38]
- Version du Thermomix® et mises à jour [▶ 38]
- Restaurer les paramètres d'usine [▶ 38]

7.1 SÉLECTION DE LA LANGUE D’AFFICHAGE

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

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

7.2 SÉLECTION DU PAYS

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

7.3 WI-FI

7.3.1 CONFIGURER UN RÉSEAU WI-FI

1. Sélectionnez Menu principal > Réglages > Wi-Fi.
2. Activez le Wi-Fi en appuyant sur le curseur sur la droite.

⇒ *Le curseur apparaît désormais en vert et se déplace de gauche à droite. Tous les réseaux Wi-Fi disponibles avec leur statut respectif (ouvert ou protégé) sont affichés.*
3. Sur l’écran du Thermomix® TM6, appuyez sur le réseau Wi-Fi auquel vous souhaitez connecter votre Thermomix® TM6.
4. Entrez le mot de passe du réseau Wi-Fi sélectionné et appuyez sur Connexion.

⇒ *Dans la liste des réseaux Wi-Fi, le statut du réseau Wi-Fi sélectionné passe à Connexion. Si la connexion du Thermomix® TM6 au réseau Wi-Fi est réussie, le statut du réseau passe à Connecté et une coche verte apparaît.*

7.3.2 OUBLIER LE RÉSEAU WI-FI

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

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

7.3.3 CONNEXION VIA WPS

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

7.4 COMPTE COKIDOO®

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

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

7.5 SONNERIE

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

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

7.6 AFFICHAGE

Vous permet de régler la luminosité de l'écran.

7.7 ACTIVER LE MODE TRANSPORT

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

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

7.8 SYSTÈME DE MESURE

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

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

7.9 CONFIDENTIALITÉ

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

7.10 VERSION DU THERMOMIX® ET MISES À JOUR

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

Vous pouvez en outre y rechercher des mises à jour.

PROCÉDER À UNE MISE À JOUR

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

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

7.11 RESTAURER LES PARAMÈTRES D'USINE

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

Note Veuillez noter que vos réglages personnels seront effacés.

8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUE



Corrosion à l'intérieur du bloc moteur !

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

- Assurez-vous que le bol de mixage soit bien sec avant de le replacer sur le bloc moteur.

8.1 NETTOYAGE

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

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

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

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

8.1.1 RINÇAGE RAPIDE

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



8.1.2 NETTOYAGE INTENSIF

ATTENTION



Risque de coupures !

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

- Manipulez l'ensemble couteaux avec précaution.
- Ne saisissez jamais l'ensemble couteaux par ses lames.
- Soyez vigilants en retirant l'ensemble couteaux pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne mettez pas les mains dans le bol de mixage.
- Éloignez les parties du corps et les cheveux de l'ensemble couteaux.

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

Lorsque le bol de mixage et l'ensemble couteaux sont en contact prolongé avec de l'eau, un autre liquide ou des restes de nourritures, ils risquent d'être endommagés.

- Nettoyez toujours les composants rapidement après leur utilisation.
- Ne laissez 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 l'eau de cuisson.

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

1. Ôtez le bol de mixage du bloc moteur.
2. Démontez le bol de mixage (voir chapitre [Retirer l'ensemble couteaux](#) [► 22]).
3. Lavez les différents éléments de l'intérieur et de l'extérieur à la main ou mettez-les au lave-vaisselle.
4. Essuyez ni nécessaire les contacts électriques sur la base du bol de mixage. Assurez-vous que les contacts électriques sur la base du bol de mixage soient toujours propres et secs avant de repositionner le bol dans le bloc moteur.
5. Pour le nettoyage des éléments en plastique comme le Varoma®, utilisez uniquement des chiffons doux.
6. N'utilisez jamais d'objets pointus ou d'éponges grattantes métalliques.
7. Lorsque le bol de mixage présente des salissures particulièrement tenaces, utilisez un détergent spécial pour acier inoxydable.
8. Remettez en place l'ensemble couteaux avec son joint dans le bol de mixage (voir chapitre [Insérer l'ensemble couteaux](#) [► 23]).

8.2 NETTOYAGE DU BLOC MOTEUR

RISQUE



Risque d'électrocution par pénétration d'eau !

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

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

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

8.3 ENTRETIEN RÉGULIER

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

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

8.3.1 REMPLACER L'ENSEMBLE COUTEAUX

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

Sollicitation de l'ensemble couteaux	Exemple d'utilisation	Remplacement de l'ensemble couteaux au bout de
Forte	Je pile de la glace, mouls du grain etc. tous les jours.	6 mois
Moyenne	Je pile de la glace, mouls du grain etc. une fois par semaine.	2 ans
Faible	Je ne pile quasiment jamais de la glace et ne mouls pas de grain.	4 ans

Vous pouvez commander un nouvel ensemble couteaux auprès de votre conseiller/conseillère Thermomix® ou auprès de votre [Service clients \[► 45\]](#) Vorwerk.

9 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

RISQUE



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

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

- Contrôlez régulièrement le bloc moteur, le cordon d'alimentation avec fiche et les accessoires pour vérifier qu'ils sont intacts.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes ou sources de chaleur externes.
- N'utilisez jamais Thermomix® TM6 lorsque le cordon d'alimentation est endommagé.
- N'utilisez pas le bloc moteur s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- En cas d'endommagement du bloc moteur ou de son cordon, retournez Thermomix® TM6 au Service Clients Vorwerk pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Si le cordon d'alimentation du bloc moteur a été endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter de vous mettre en danger.
- N'essayez un aucun cas de réparer vous-même votre bloc moteur.
- Ne passez jamais les doigts dans les ouvertures prévues pour recevoir les contacts électriques du bol de mixage et n'y introduisez pas d'objets.

Erreur :

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

Causes possibles et résolution :

- Débranchez immédiatement la prise secteur.
- À l'aide d'un torchon, épongez l'excès d'eau présent dans l'espace situé sous le bol de mixage.
- Ne déplacez et n'inclinez pas le bloc moteur pour éviter que les composants sensibles à l'intérieur du bloc moteur n'entrent en contact avec le liquide.
- Ne tentez surtout pas de démonter l'appareil. Aucune pièce ne peut être réparée par l'utilisateur.
- Si vous ne pouvez pas être certain qu'aucun liquide n'ait pénétré dans le bloc moteur, ne démarrez pas Thermomix® TM6 et contactez le [Service clients](#) [▶ 45].

Thermomix® TM6 ne s'allume pas.

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

- Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché.

Le bol de mixage ne peut pas être repositionné sur le bloc moteur du Thermomix® TM6.

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

- Vérifiez que le socle du bol soit correctement verrouillé.

Thermomix® TM6 ne chauffe pas.	<p>Le temps de cuisson n'a peut-être pas été réglé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">– Vérifiez que vous ayez bien programmé une durée sur le cadran de durée. <p>Aucune température n'a peut-être été sélectionnée.</p> <ul style="list-style-type: none">– Contrôlez que vous ayez bien sélectionné la température.
Thermomix® TM6 s'arrête pendant le fonctionnement.	<p>Le moteur s'est éteint.</p> <ul style="list-style-type: none">– Ôtez le bol de mixage du bloc moteur.– Réduisez la quantité contenue dans le bol et/ou ajoutez du liquide en fonction de la recette.– Attendez 5 minutes environ (temps de refroidissement).– Remplacez le bol de mixage.– Vérifiez que les ouvertures de ventilation à l'arrière du bloc moteur ne soient pas obstruées.– Tournez le sélecteur pour redémarrer le bloc moteur. <p>Si le message d'erreur est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement, contactez le Service clients [▶ 45].</p>
Thermomix® TM6 ne pèse pas correctement.	<p>Thermomix® TM6 n'a peut-être pas été placé correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">– Assurez-vous que rien ne soit appuyé contre le bloc moteur.– Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne subisse pas de tension.– Assurez-vous que Thermomix® TM6 soit placé sur un plan de travail uniforme et propre ne glissant pas.– Ne touchez pas Thermomix® TM6 quand vous utilisez la balance.
Thermomix® TM6 interrompt les fonctions de cuisson de base.	<p>Les ingrédients mis dans le bol de mixage n'étaient peut-être pas corrects.</p> <ul style="list-style-type: none">– Ôtez le bol de mixage du bloc moteur et videz-le.– Remplacez le bol vide sur le bloc moteur.– Redémarrez la cuisson.
Thermomix® TM6 ne se connecte pas au réseau Wi-Fi.	<p>Aucun réseau Wi-Fi n'est peut-être disponible.</p> <ul style="list-style-type: none">– Vérifiez votre réseau Wi-Fi. <p>La fonction Wi-Fi a éventuellement été désactivée.</p> <ul style="list-style-type: none">– Configurez un réseau, voir chapitre Configurer un réseau Wi-Fi [▶ 36]. <p>Si vous n'arrivez pas à configurer un réseau, contactez le Service clients [▶ 45].</p>

10 SERVICE CLIENTS

SERVICE CLIENTS THERMOMIX®

Du lundi au vendredi, de 8h30 à 18h30 et le samedi de 9h00 à 14h00 sans interruption.

Tél. : + 33 (0)2 518 547 47

Email: serviceclient@vorwerk.fr

www.thermomix.fr

VORWERK FRANCE

539, Route de Saint-Joseph,

CS 20811

44308 Nantes Cédex 3

PRODUIT PAR

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

Allemagne

www.vorwerk-elektrowerke.de

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre conseiller/
conseillère Thermomix®, la filiale de vente dans votre pays ou vous rendre sur
www.thermomix.fr.

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

11 GARANTIE/RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS MATÉRIELS

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

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

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

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



12 RECYCLAGE

Signification du symbole :

La législation (directive européenne 2002/96/CE du 27 janvier 2003 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et législations nationales des états membres de l'UE reprenant celle-ci) interdit au propriétaire d'un appareil électrique ou électronique de jeter celui-ci ou ses composants et accessoires électriques/ électroniques avec les ordures ménagères. Veuillez remettre l'appareil usagé aux points de collecte gratuite indiqués.

N'hésitez pas à contacter votre mairie ou les autorités municipales pour de plus amples informations.

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

13 DONNÉES TECHNIQUES

Normes/ sécurité



Moteur

Moteur à reluctance sans entretien Vorwerk Puissance 500 W
Vitesse de rotation progressive de 100 à 10 700 tours/min
(vitesse mijotage 40 tours/min)
Vitesse spéciale (fonctionnement alterné) pour le mode Pétrissage.
Disjoncteur automatique en cas de surcharge moteur

Chauffage

Puissance absorbée 1 000 W.
Protection en cas de surchauffe.

Balance intégrée

Pesée de 1 à 3 000 g
Pesée de -1 à -3 000 g

Coques

Matière plastique de haute qualité.

Bol de mixage

Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température
intégrés. Capacité maximale 2,2 litres.

Alimentation secteur

Uniquement pour 220-240 V 50/60 Hz (TM6-1).
Puissance totale absorbée 1 500 W.
Longueur maximale du cordon d'alimentation : 1 mètre

Consommation en mode veille

0 W

Connectivité

2,4 GHz : norme IEEE 802.11b/g/n™
5 GHz : norme IEEE 802.11n/a/ac™
Bluetooth® Specifications Version 4.2
Bluetooth® Low Energy Specifications Version 4.2

Conformité

Vorwerk déclare par la présente que le type d'installation radioélectrique
Thermomix® TM6 est conforme à la directive 2014/53/EU.
Le texte complet de la déclaration de conformité UE peut être consulté à
l'adresse Internet suivante : www.vorwerk.com

Dimensions Thermomix

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

thermomix



VORWERK FRANCE

539, Route de Saint-Joseph,
CS 20811
44308 Nantes Cédex 3