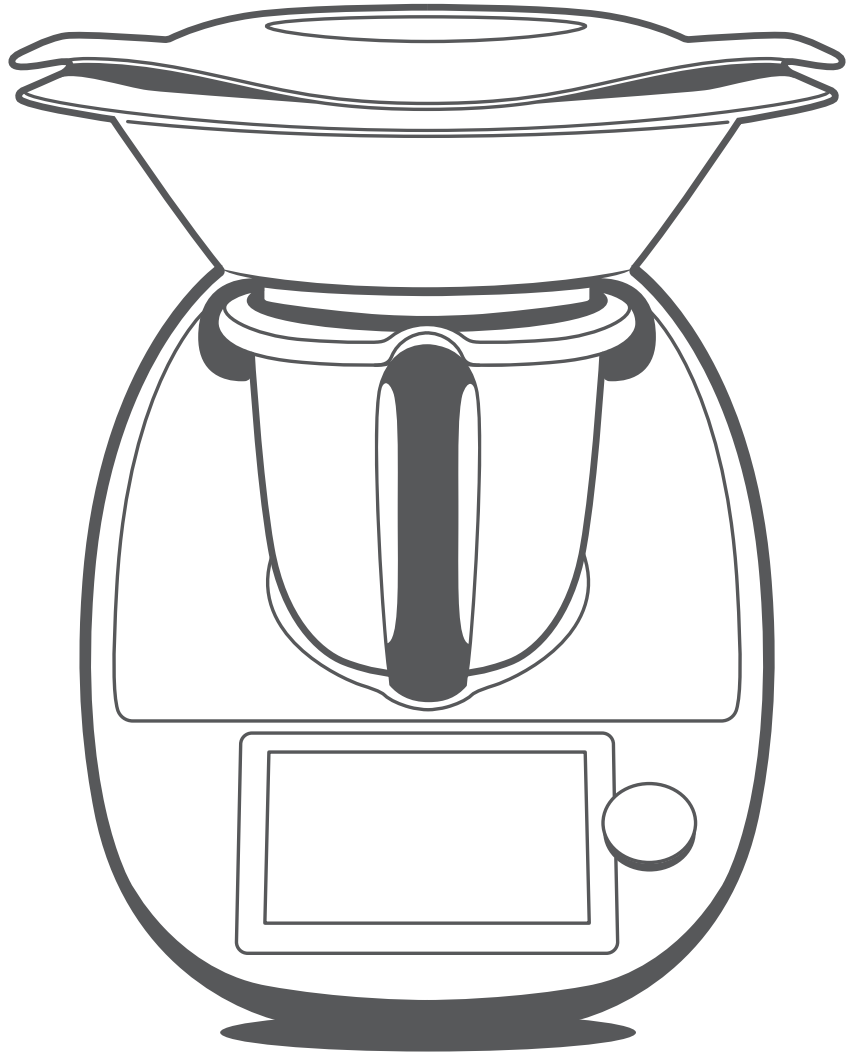
thermomix

TM6



# Manual de instrucciones

ES · V 7.0 · 25343 08/22

VORWERK

## Copyright

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

# Índice de contenido


**1 Antes de empezar ..... 4**

1.1 Conservación de los documentos ..... 4

1.2 Normas de formato ..... 4

**2 Vista general del producto ..... 5**

**3 Utilización conforme a lo previsto ..... 6**

**4 Para su seguridad ..... 7**

4.1 Peligros e indicaciones de seguridad ..... 7

4.2 Estructura de las indicaciones de advertencia 14

4.3 Obligaciones del usuario ..... 14

**5 Primera puesta en marcha ..... 15**

5.1 Selección del lugar de colocación ..... 15

5.2 Primer encendido ..... 16

5.3 Primera limpieza ..... 16

5.3.1 Desmontaje del vaso ..... 17

**6 Uso ..... 18**

6.1 Encendido y apagado ..... 18

6.2 Ayuda ..... 18

**7 Ajustes ..... 19**

**8 Limpieza y mantenimiento ..... 20**

8.1 Limpieza ..... 20

8.2 Limpieza de la unidad central ..... 20

8.3 Mantenimiento regular ..... 21

8.3.1 Cambio del juego de cuchillas ..... 21

**9 Incidencias de funcionamiento ..... 22**

**10 Atención al cliente ..... 24**

**11 Garantía ..... 25**

**12 Protección medioambiental ..... 26**

**13 Características técnicas ..... 27**

13.1 Fabricante ..... 27

# 1 Antes de empezar

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

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

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

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

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

## 1.1 Conservación de los documentos

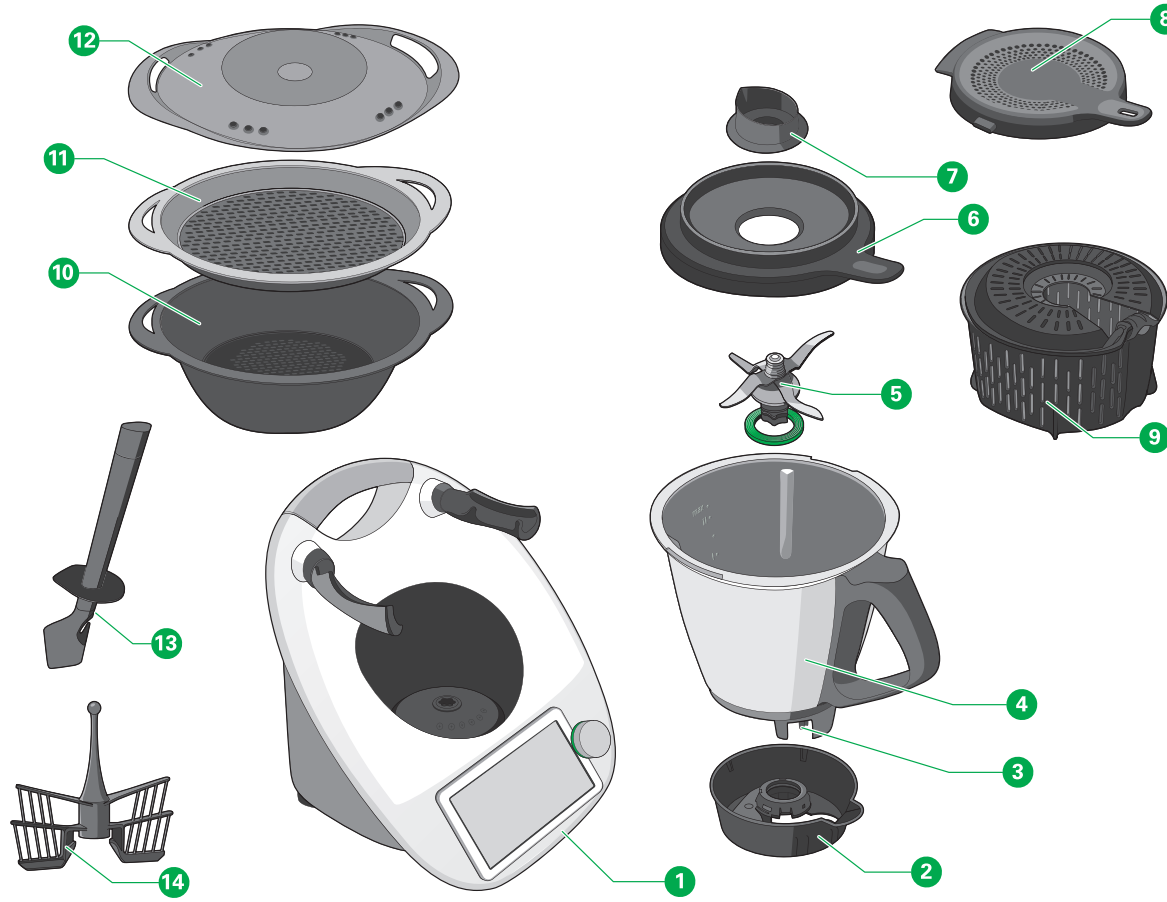
- Conserve el manual de instrucciones para el uso futuro. Es una parte importante del aparato y debe ir adjunto si lo entrega a otras personas.

## 1.2 Normas de formato

En este manual se utilizan los siguientes formatos:

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

# 2 Vista general del producto




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

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

# 3 Utilización conforme a lo previsto

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# 4 Para su seguridad

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

## 4.1 Peligros e indicaciones de seguridad

**¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!**

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

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

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

**Una toma de red mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.**

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

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

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

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

**¡Peligro de incendio!**

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

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

**¡Peligro de incendio!**

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

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

**¡Peligro de quemaduras por erupción de comida!**

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

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

**¡Peligro de quemaduras por erupción de comida!**

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

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

| | |
|---|---|
| **¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de comida!** | **Cuando se cocinan o procesan alimentos calientes, estos pueden salpicar y provocar quemaduras.**<br>• No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros - marca «max»).<br>• Asegúrese de que la abertura de la tapa permanezca libre de comida.<br>• Si no utiliza el cestillo dentro del vaso, utilice únicamente el cestillo suelto o la bandeja interior Varoma durante los procesos de cocción a partir de 95 °C como protección contra las salpicaduras procedentes de la abertura de la tapa del vaso.<br>• Introduzca el cubilete en la tapa del vaso para evitar que se produzcan salpicaduras al mezclar, trocear o triturar alimentos calientes.<br>• Proceda con especial cuidado a la hora de añadir líquidos al vaso.<br>• Retire con cuidado el vaso lleno de la unidad central para evitar que el contenido se derrame o salpique. |
| **¡Peligro de quemaduras por derramamiento de comida hirviendo!** | **Especialmente si se calientan grandes cantidades de comida a altas temperaturas (>90 °C), la comida puede derramarse, salirse del vaso y causar quemaduras.**<br>• No llene el vaso por encima de la marca de capacidad máxima (2,2 litros - marca «max»).<br>• Proceda con especial cuidado al trabajar con altas temperaturas.<br>• Si esto ocurre, presione el selector para parar el aparato. |
| **¡Peligro de quemaduras por escape de comida caliente!** | **En caso de velocidades demasiado altas combinadas con elevadas temperaturas, la comida caliente puede salpicar y causar quemaduras.**<br>• No utilice el modo Turbo con comida ni líquidos calientes que superen los 60 °C.<br>• Cuando procese comida caliente, incremente la velocidad gradualmente. |
| **¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!** | **Al cocinar, especialmente en temperatura Varoma®, se genera vapor caliente que podría causar quemaduras.**<br>• Manténgase lejos del vapor.<br>• No toque el cubilete a la hora de procesar platos calientes y no lo destape.<br>• Asegúrese de que algunas ranuras del recipiente y de la bandeja Varoma® permanezcan libres de alimentos para evitar un escape incontrolado de vapor.<br>• Asegúrese de que el recipiente Varoma® esté bien colocado sobre la tapa del vaso para que no se vuelque ni caiga. No coloque en ningún caso el Varoma® sobre la rejilla antisalpicaduras.<br>• Al retirar el Varoma® de encima de la tapa del vaso y dejarlo a un lado, manténgalo siempre tapado con la tapa Varoma®.<br>• Cuando retire la tapa Varoma®, hágalo hacia el lado opuesto a usted para evitar el contacto con el vapor. |

**¡Peligro de quemaduras por grasa caliente!**

**En la función de sofreír se calienta grasa. La mezcla de agua y aceite puede causar chisporroteos. Se pueden producir quemaduras con la grasa caliente.**

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

**¡Peligro de quemaduras!**

**El caramelo acumula mucho calor durante y después de la preparación y puede provocar quemaduras.**

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

**¡Peligro de quemaduras por un uso indebido de la tapa!**

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

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

**¡Peligro de quemaduras y lesiones físicas!**

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

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

**¡Peligro de lesiones por accesorios no aptos!**

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

- Utilice exclusivamente accesorios Vorwerk Thermomix® originales recomendados.
- Nunca use el aparato en combinación con piezas o equipamiento de generaciones anteriores.
- No modifique el aparato ni ningún accesorio.
- No utilice nunca el aparato 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 del Thermomix®, pueden quedar atrapados en el juego de cuchillas y provocar lesiones.**

- Utilice solo la espátula del Thermomix® para mezclar comida dentro del vaso.
- Mantenga solamente el lado aplanado de la espátula en el vaso, y no el lado del mango.

| | |
|---|---|
| **Peligro de quemaduras por comida caliente** | **Si mantiene la espátula en el vaso a alta velocidad, los alimentos pueden desviarse por la abertura de la tapa del vaso y escaldarle.**<br>• No mantenga nunca la espátula en el vaso al mezclar o triturar alimentos calientes a una velocidad superior al nivel 4. |
| **¡Peligro de quemaduras por comida caliente!** | **Es posible quemarse con la comida caliente del cestillo.**<br>• Tenga cuidado cuando retire el cestillo.<br>• Asegúrese de que la espátula esté bien enganchada en el cestillo antes de sacarlo.<br>• Retire la espátula después de haber dejado a un lado el cestillo para evitar que este último se vuelque. |
| **¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!** | **Durante el funcionamiento, especialmente en el modo Amasar o cuando se trocean alimentos, el aparato puede llegar a moverse. El aparato puede caerse y causarle daños.**<br>• Coloque el aparato sobre una superficie limpia, sólida, plana y horizontal.<br>• Mantenga el aparato alejado del borde.<br>• Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando. |
| **¡Peligro de lesiones por accesorios dañados!** | **Si los accesorios se quedan atrapados en el juego de cuchillas durante el funcionamiento o se someten a una carga excesiva, pequeñas esquirlas o bordes afilados podrían causar lesiones, especialmente si se ingieren las esquirlas junto con la comida.**<br>• Utilice los accesorios del Thermomix® solamente como se describe en el manual o en la pantalla de la unidad central.<br>• Asegúrese de que los accesorios necesarios estén insertados correctamente y de forma segura, y de que no haya ningún accesorio suelto en el vaso antes de seleccionar la velocidad.<br>• Después del uso, controle si los accesorios presentan daños.<br>• Si, a pesar de todo, algún accesorio sufre daños por contacto con las cuchillas, deseche la comida y contacte con el servicio técnico o con su agente comercial de Thermomix® para reemplazar el accesorio. |
| **¡La proliferación de gérmenes nocivos puede poner en peligro su salud!** | **En la cocción Al Vacío y en la Cocción Lenta, los alimentos se cocinan a baja temperatura, lo cual puede conllevar la proliferación de gérmenes.**<br>• Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.<br>• Respete exactamente las indicaciones de la receta (temperatura y tiempo).<br>• Asegúrese de consumir los alimentos cocinados inmediatamente después de finalizar la preparación.<br>• En muchos casos, la carne y las aves deben dorarse brevemente después de la cocción al vacío. Con ello se disminuye el número de posibles gérmenes nocivos en la superficie de los alimentos. Aténgase a las recetas de Vorwerk Thermomix® para minimizar el riesgo. |
| **¡Peligro para la salud debido a la proliferación de gérmenes nocivos!** | **Los alimentos se fermentan a bajas temperaturas, lo cual puede conllevar la proliferación de gérmenes no deseados.**<br>• Procure trabajar con la máxima higiene durante los preparativos y la cocción.<br>• Refrigere el alimento fermentado inmediatamente después de finalizar la preparación. |

**¡Peligro para la salud por accesorios!**

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

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

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

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

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

**¡Peligro de lesiones por corte!**

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

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

**¡Peligro de lesiones por pellizco!**

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

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

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

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

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

**¡Daños materiales por vapor!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**¡Corrosión en el interior de la unidad central!**

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

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

**¡Daños materiales por un montaje indebido de las cuchillas!**

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

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

**¡Daños materiales por uso indebido!**

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

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

**¡Daños materiales por uso indebido!**

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

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

## 4.2 Estructura de las indicaciones de advertencia

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

**Estructura de las indicaciones de advertencia**

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

**¡ADVERTENCIA!**

**Tipo y fuente del peligro**

**Explicación del tipo y fuente del peligro / consecuencias**

- Medidas para evitar el peligro

### Significado de las palabras de advertencia

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

### Significado de los iconos de seguridad

| | |
|---|---|
| | Indicación de advertencia con aviso de la gravedad del peligro |
| | Aviso sobre daños materiales |

## 4.3 Obligaciones del usuario

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

1. Lea el manual de instrucciones y todos los documentos correspondientes.
2. Guarde el manual cerca del Thermomix® TM6.
3. En caso de daños en el Thermomix® TM6, solicite su reparación inmediatamente. Para ello, diríjase a su Atención al cliente [▸ 24].

# 5 Primera puesta en marcha

## 5.1 Selección del lugar de colocación

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

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

**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de incendio!**

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

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

**¡ADVERTENCIA!**

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

**Una toma de red mal instalada puede conllevar descargas eléctricas.**

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

**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de lesiones causadas por la caída del aparato!**

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

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

**¡NOTA!**

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

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

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

## ¡NOTA!

### ¡Daños materiales por vapor!

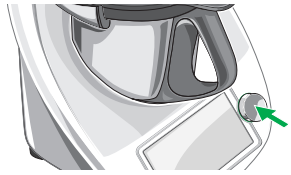
**Si coloca el aparato directamente debajo de algún mueble (estanterías, armarios colgados en la pared, etc.), los muebles pueden dañarse por el vapor que sale del aparato.**

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

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

## 5.2 Primer encendido

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



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

⇨ *El modo de transporte se desactivará automáticamente.*

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

La configuración también se puede modificar posteriormente.

Tras concluir la puesta en marcha, encontrará más datos sobre las posibilidades de configuración en
`Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Ajustes.`

## 5.3 Primera limpieza

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

## ¡PRECAUCIÓN!

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

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

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

Proceda del siguiente modo en la primera limpieza:

1. Desmonte el vaso, véase el capítulo Desmontaje del vaso [▶ 17].

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

Encontrará más detalles sobre la limpieza en el manual de instrucciones incluido en el Thermomix® TM6, en
`Ayuda > Manual de instrucciones > Limpieza.`

### 5.3.1 Desmontaje del vaso

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

Proceda de la siguiente manera:

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

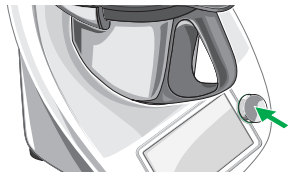
# 6 Uso

Para saber cómo encender y apagar el Thermomix® TM6, consulte el capítulo Encendido y apagado [▸ 18].

Encontrará todas las posibilidades de uso en el manual de instrucciones incluido en el Thermomix® TM6, en
`Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Manejo`.

## 6.1 Encendido y apagado

### Encendido del Thermomix® TM6



- Presione el selector.

⇨ *El Thermomix® TM6 se encenderá y aparecerá la página de inicio preajustada.*

### Apagado del Thermomix® TM6

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

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

## 6.2 Ayuda

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

Tiene a su disposición los siguientes submenús:

`> Instrucciones de seguridad` (muestra las indicaciones de seguridad generales)

`> Contacto` (muestra los datos de contacto de la delegación de Vorwerk)

`> Manual de instrucciones` (abre el manual de instrucciones digital)

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

1. Toque `Contacto > Lista global de contactos`.

⇨ *Aparecerá una lista de países.*

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

# 7 Ajustes

El menú Ajustes se encuentra en Menú principal > Ajustes.

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

# 8 Limpieza y mantenimiento

**¡NOTA!**

**¡Corrosión en el interior de la unidad central!**

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

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

## 8.1 Limpieza

**Observaciones**

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

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

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

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

## 8.2 Limpieza de la unidad central

**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de descarga eléctrica por entrada de agua!**

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

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

1. Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad central.

2. Limpie la unidad central con un trapo suave húmedo y con un producto de limpieza no agresivo.
3. Utilice agua con moderación para evitar que entre humedad en la unidad central.

## 8.3 Mantenimiento regular

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

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

### 8.3.1 Cambio del juego de cuchillas

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

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

Para obtener un nuevo juego de cuchillas, encárguelo a su agente comercial de Thermomix® o al departamento de Atención al cliente [▸ 24] de Vorwerk.

Además, puede comprar un nuevo juego de cuchillas directamente en la tienda en línea de Thermomix® o en las tiendas de Vorwerk.

# 9 Incidencias de funcionamiento

## ¡ADVERTENCIA!

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

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

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

| Error: | Posible causa y solución: |
|---|---|
| Ha entrado humedad en la zona que hay debajo del vaso. | – Desconecte el aparato de inmediato.<br>– Elimine con un paño el exceso de líquido del área de debajo del vaso.<br>– No mueva ni incline la unidad central para que no pueda entrar humedad en los componentes delicados del interior de la unidad central.<br>– No intente desmontar el aparato. Este no contiene piezas que pueda sustituir por su propia cuenta.<br>– Si no tiene la seguridad de que no haya entrado humedad en el interior de la unidad central, no la encienda. En lugar de ello, póngase en contacto con atención al cliente. |
| El Thermomix® TM6 no se enciende. | Es probable que la unidad central no esté bien conectada.<br>– Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado a la toma de corriente. |
| No se puede colocar el vaso en el Thermomix® TM6. | Es posible que el vaso no esté bien montado.<br>– Compruebe si la base del vaso está bien encajada. |
| El Thermomix® TM6 no calienta. | Es posible que no se haya configurado correctamente el tiempo de calentamiento.<br>– Compruebe si ha seleccionado un tiempo mediante el círculo de ajuste de la indicación de tiempo.<br>Es posible que no se haya seleccionado temperatura: |

| | |
|---|---|
| | – Compruebe si ha programado temperatura. |
| El Thermomix® TM6 se detiene durante el funcionamiento. | El motor se ha parado.<br>– Retire el vaso de la unidad central.<br>– Reduzca el contenido del vaso y/o agregue líquido, según sea necesario teniendo en cuenta la receta.<br>– Espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento).<br>– Vuelva a colocar el vaso.<br>– Asegúrese de que las entradas de aire de la parte trasera de la unidad central no estén obstruidas.<br>– Ponga de nuevo en marcha la unidad central mediante el selector.<br>Si el mensaje persiste en la pantalla una vez transcurrido el tiempo de enfriamiento, póngase en contacto con Atención al cliente [▷ 24]. |
| El Thermomix® TM6 no pesa bien. | Es posible que el Thermomix® TM6 no se haya colocado correctamente.<br>– Asegúrese de que no haya ningún objeto apoyado en la unidad central.<br>– Asegúrese de que el cable de conexión no esté tenso.<br>– Asegúrese de que el Thermomix® TM6 se encuentre en una superficie plana, limpia y que no resbale.<br>– No toque el Thermomix® TM6 durante el proceso de pesaje. |
| El Thermomix® TM6 cancela el proceso en funciones básicas de cocción. | Es posible que se hayan añadido ingredientes al vaso incorrectamente.<br>– Retire el vaso de la unidad central y vacíelo.<br>– Vuelva a colocar el vaso vacío en la unidad central.<br>– Reinicie el proceso de cocción. |
| El Thermomix® TM6 no se conecta con la red Wi-Fi. | Es posible que no haya ninguna red disponible.<br>– Compruebe la red Wi-Fi.<br>Es posible que la función Wi-Fi esté desactivada.<br>– Configure una red (véase `Menú principal > Ayuda > Manual de instrucciones > Ajustes > Configurar Wi-Fi`).<br>En caso de que no se pudiera configurar ninguna red, póngase en contacto con Atención al cliente [▷ 24]. |

# 10 Atención al cliente

## Servicio de Atención al Cliente de Thermomix®

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

Teléfono: +34 918 31 19 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

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

Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en https://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 se deban a defectos de conformidad del aparato y 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 Protección medioambiental

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<br>Velocidad: Ajustable de forma continua entre 100 y 10 700 revoluciones/minuto<br>Mezcla suave: 40 revoluciones/minuto<br>Velocidad especial (intervalos) para el modo «Amasar».<br>Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas. | | | |
| **Sistema de calentamiento** | Consumo eléctrico: 1000 vatios<br>Protección contra sobrecalentamiento | | | |
| **Báscula integrada** | Pesaje de 1 a 3000 g<br>Pesaje de -1 a -3000 g | | | |
| **Carcasa** | Plástico de alta calidad | | | |
| **Vaso** | Acero inoxidable. Sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados.<br>Capacidad máxima: 2,2 litros | | | |
| **Conexión eléctrica** | Solo para corriente alterna de 220-240 voltios, 50/60 hercios (ajuste automático) (TM6-1)<br>Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios<br>Cable de alimentación: 1 metro de longitud, enrollable | | | |
| **Consumo en modo de espera** | 0 vatios | | | |
| **Datos sobre la conectividad WiFi** | 2,4 GHz | 2,412 GHz – 2,472 GHz | 100 mW (<20 dBm) | norma IEEE 802.11b/g/n™ |
| | 5 GHz | 5,150 GHz – 5,350 GHz<br>5,470 GHz – 5,725 GHz | 100 mW (<20 dBm) | norma IEEE 802.11n/a/ac™ |
| | El aparato está diseñado exclusivamente para uso en interiores si se utiliza en el rango de frecuencias de 5,150 GHz a 5,350 GHz en AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO y TR. | | | |
| **Datos sobre la conectividad Bluetooth®** | 2,4 GHz | 2,402 GHz – 2,480 GHz | < 0 dBm | Bluetooth® 4.2 Low Energy |
| | La marca denominativa y los logotipos de Bluetooth® son marcas registradas y son propiedad de Bluetooth SIG, Inc. Cualquier uso de dichas marcas por parte de Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG se hace bajo licencia. | | | |
| **Conformidad** | Por la presente, Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG declara que el Thermomix® TM6, de tipo radioeléctrico, es conforme a la Directiva 2014/53/UE.<br>El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: https://corporate.vorwerk.com/en/ec-declaration-of-conformity/ | | | |
| **Dimensiones de la unidad central** | 34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (alto x ancho x fondo) | | | |
| **Dimensiones del Varoma®** | 13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (alto x ancho x fondo) | | | |
| **Peso de la unidad central** | 7,95 kg | | | |
| **Peso del Varoma®** | 0,80 kg | | | |

## 13.1 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17- 37

42270 Wuppertal

Alemania

thermomix

TM6

ES • 25343 08/22 • V 7.0

VORWERK